

AMARU

LYOFILIZÁTOR POTRAVIN pro živnostníky a malé podnikatele



CO JE TO LYOFILIZACE?

Lyofilizace nebo také sušení mrazem je způsob sušení kdy se potraviny zmrazí a voda z nich se pomocí podtlaku odpařuje i v minusových teplotách. Takto sušené potraviny jsou velmi lehké, zachovávají si většinu živin a vitamínů a některé lze obnovit do čerstvého stavu.

PROČ POTRAVINY LYOFILIZOVAT?

Důvodů je mnoho – prodloužená trvanlivost, jednoduchost skladování, velmi nízká hmotnost, možnost obnovení do původního stavu, zachování živin a vitamínů nebo třeba jenom proto, že některé potraviny jiným způsobem usušit nelze (meloun, zmrzlina,...).

ROZŠÍŘENÍ SORTIMENTU

AMARU je ideální startovací lyofilizátor pro doplnění vašeho sortimentu o lyofilizované produkty. Dle současných trendů spotřebitelé stále více hledají čerstvé a kvalitní potraviny, které se ale vyznačují krátkou trvanlivostí. Lyofilizace je možnost jak dobu expirace prodloužit a to bez konzervační chemie nebo poškození produktu teplem.

PRO TY, KTEŘÍ CHTĚJÍ NABÍZET KVALITU

Drtivá většina lyofilizovaného ovoce, která je dnes nabízena na českém a slovenském trhu, je sušená v Číně nebo Indii. Kde takové ovoce vyrostlo, jak bylo chemicky ošetřeno a co do něj bylo přidáno – to netuší ani sami prodejci.



POPIS	HODNOTA
Min. teplota v komoře	-40°C
Min. tlak v komoře	< 100 mTorr
Počet polic	5
Rozměr produktového tácu	33 x 49 cm
Celková plocha polic	0.8 m ²
Rozestupy mezi policemi	5 cm
Typická kapacita potravin	7,5 kg
Průměrná doba sušení	30 hod.
Spotřeba el. energie (sušení)	27 kWh / 24 hod.
Ovládání	Dotykový TFT displej 4.3"
Rozměry (V x Š x H)	84 x 122 x 79,5 cm
Hmotnost	175 kg
Napájení	230V, 50 Hz
Max. příkon	3 kW

S AMARU můžete nabídnout lyofilizované potraviny s jasným původem a skutečným označením země původu.

