

AMARU

LIOFILIZADOR DE ALIMENTOS

para autónomos y pequeñas empresas



¿QUÉ ES LA LIOFILIZACIÓN?

La liofilización o la desecación mediante congelación es un procedimiento de secado por el que los alimentos se congelan y el agua que contienen se evapora mediante un efecto de vacío incluso a temperaturas bajo cero. Los alimentos desecados de esta manera son muy ligeros, conservan la mayoría de nutrientes y vitaminas y algunos pueden devolverse a su estado fresco.

¿POR QUÉ LIOFILIZAR LOS ALIMENTOS?

Las razones son diversas: incrementar el período de caducidad, simplificar su almacenamiento, reducir su peso, devolverlos a su estado original, conservar los nutrientes y las vitaminas o simplemente porque no es posible desecar determinados alimentos de otro modo (sandía, helados...).

AMPLIAR LA CARTERA DE PRODUCTOS

AMARU es un liofilizador de inicio ideal que le permite completar su cartera de productos con productos liofilizados. Actualmente, los consumidores buscan cada vez más alimentos frescos y de calidad que, por el contrario, disponen de un período de caducidad más reducido. La liofilización permite prolongar el período de caducidad sin utilizar productos químicos conservantes o dañar el producto con el uso de calor.

PARA QUIENES QUIEREN OFRECER CALIDAD

La mayoría de las frutas liofilizadas que se ofrece hoy en día en el mercado europeo viene ya desecada desde Asia. Los propios vendedores desconocen el origen exacto de esta fruta, así como si ha sido tratada químicamente o se han añadido elementos de otro tipo.



DESCRIPCIÓN	VALOR
Temp. mínima en la cámara	-40°C
Presión mínima en la cámara	< 100 mTorr
Número de baldas	5
Medidas de la bandeja de producto	33 x 49 cm
Superficie total de baldas	0.8 m ²
Distancia entre baldas	5 cm
Capacidad de alimentos	7,5 kg
Período medio de secado	30 horas
Consumo eléctrico (secado)	27 kWh / 24 horas
Manejo	Pantalla táctil TFT 4.3"
Tamaño (Al x An x Fondo)	84 x 122 x 79,5 cm
Peso	175 kg
Alimentación eléctrica	230V, 50 Hz
Potencia máxima	3 kW

Con AMARU puede ofrecer alimentos liofilizados de origen conocido y con denominación real del país de origen.

