

AMARU

LIOFILIZZATORE DI ALIMENTI

per esercenti e piccole imprese



CHE COS'È LA LIOFILIZZAZIONE?

La liofilizzazione o crioesiccazione è un metodo di essiccazione attraverso il quale gli alimenti vengono congelati e, per effetto di un vuoto spinto, l'acqua evapora anche a temperature sottozero. Gli alimenti così essiccati sono molto leggeri, conservano la maggior parte delle sostanze nutritive e delle vitamine e alcuni di essi possono essere riportati allo stato fresco originario.

PERCHÉ LIOFILIZZARE GLI ALIMENTI?

I motivi sono molteplici: maggiore durata, facilità di conservazione, leggerezza, possibilità di ripristino nella forma originaria, mantenimento delle sostanze nutritive e delle vitamine, o l'unica opzione per gli alimenti non essiccabili (cocomero, gelato, ...)

AMPLIAMENTO DELL'ASSORTIMENTO

AMARU è il liofilizzatore ideale per chi vuole iniziare e ampliare il proprio assortimento con i prodotti liofilizzati. A oggi, sempre più consumatori cercano alimenti freschi e di qualità che, tuttavia, sono caratterizzati dalla veloce deperibilità. La liofilizzazione permette di prolungare la data di scadenza senza l'uso di conservanti chimici e senza danneggiare il prodotto con il calore.

PER CHI VUOLE OFFRIRE QUALITÀ

Gran parte della frutta liofilizzata attualmente offerta sul mercato europeo viene essiccata in Asia. Gli stessi venditori non sono a conoscenza dell'origine di tale frutta, dei trattamenti chimici ai quali è stata sottoposta e degli additivi utilizzati.



| DESCRIZIONE | VALORE |
|---|---------------------------|
| Temperatura minima nella camera | -40°C |
| Pressione minima nella camera | < 100 mTorr |
| Numero di ripiani | 5 |
| Dimensioni del vassoio | 33 x 49 cm |
| Superficie complessiva del ripiano | 0.8 m ² |
| Distanza tra i ripiani | 5 cm |
| Capacità tipica degli alimenti | 7,5 kg |
| Durata media dell'essiccazione | 30 ore |
| Consumo di energia elettrica (essiccazione) | 27 kWh / 24 ore |
| Comandi | Schermo tattile TFT 4,32" |
| Dimensioni (A X L X P) | 84 x 122 x 79,5 cm |
| Peso | 175 kg |
| Alimentazione | 230V, 50 Hz |
| Potenza massima | 3 kW |

Grazie ad AMARU potete offrire alimenti liofilizzati specificando in modo chiaro e certo l'origine e il paese di provenienza.

