

# AMARU

---

## LYOPHILISATEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES

pour petites entreprises et indépendants



## QU'EST-CE QUE LA LYOPHILISATION ?

La lyophilisation, ou cryodessiccation, est une méthode de séchage au cours de laquelle les aliments sont congelés et où l'eau s'évapore par sublimation, même à des températures négatives. Les aliments ainsi déshydratés sont très légers et conservent l'essentiel de leurs nutriments et vitamines. Certains peuvent même être restaurés à l'état frais.

## POURQUOI LYOPHILISER LES ALIMENTS ?

Les raisons sont multiples : durée de conservation prolongée, simplicité de stockage, poids très faible, possibilité de retrouver l'état d'origine, préservation des nutriments et des vitamines. C'est parfois également l'unique manière de déshydrater certains aliments (melon, crème glacée, ...).

## EXTENSION DE LA GAMME

AMARU est le lyophilisateur d'entrée de gamme idéal permettant de compléter votre assortiment avec des produits lyophilisés. Les consommateurs sont aujourd'hui de plus en plus en quête d'aliments frais et de qualité, dont la durée de conservation est cependant courte. La lyophilisation permet de prolonger la durée de consommation sans ajouter de conservateurs chimiques ni dégrader le produit sous l'effet de la température.

## POUR CEUX QUI SOUHAITENT PROPOSER LA QUALITÉ

La grande majorité des fruits lyophilisés actuellement proposés sur le marché européen est traitée en Asie. Où ont poussé ces fruits, quels traitements chimiques ont-ils subis et quels produits ont été ajoutés ? Les vendeurs eux-mêmes n'en savent rien.



DESCRIPTION	VALEUR
Température min. dans la chambre	-40°C
Pression min. dans la chambre	< 100 mTorr
Nombre d'étagères	5
Dimensions du plateau pour les produits	33 x 49 cm
Surface totale des étagères	0.8 m <sup>2</sup>
Espacement entre les étagères	5 cm
Capacité alimentaire de service	7,5 kg
Durée moyenne de séchage	30 h
Consommation électrique (séchage)	27 kWh / 24 h
Commande	Écran tactile TFT 4,3 "
Dimensions (H*L*P)	84 x 122 x 79,5 cm
Poids	175 kg
Alimentation	230V, 50 Hz
Puissance max.	3 kW

**AMARU vous permet de proposer des aliments lyophilisés dont l'origine et l'indication du pays d'origine sont claires.**

