

AMARU

ÉLELMISZER-LIOFILIZÁTOR

egyéni vállalkozók és kisvállalkozások számára



MI A LIOFILIZÁLÁS?

A liofilizálás vagy fagyasztva szárítás olyan szárítási mód, melynek során az élelmiszert lefagyasztják és a vizet alulnyomás segítségével elpárologtatják, még mínusz fokok mellett is. Az így szárított élelmiszerek nagyon könnyűek, megtartják a tápanyagokat és a vitaminokat, és vannak olyanok is, melyek friss állapotba is visszaállíthatók.

MIÉRT LIOFILIZÁLJUK AZ ÉLELMISZEREKET?

Ennek több oka is lehet – hosszabb tartósság, egyszerű tárolás, nagyon alacsony tömeg, eredeti állapotba való visszaállíthatóság, tápanyagok és vitaminok megőrzése, vagy pusztán azért, mert bizonyos élelmiszerek más módon nem száríthatók (dinnye, fagylalt...).

A VÁLASZTÉK BŐVÍTÉSE

Az AMARU ideális kezdő liofilizátor, a kínálata liofilizált termékekkel történő kiegészítésére. A jelenlegi fogyasztói trendek alapján egyre többször keresik a friss és minőségi élelmiszereket, ezek azonban csak rövid ideig tarthatók el. A liofilizálás egy lehetőség a lejáratú idő meghosszabbítására, mindez tartósító vegyszerek és a termék hő általi károsodása nélkül.

AZOKNAK, AKIK MINŐSÉGET AKARNAK KÍNÁLNI

Az európai piacon manapság kínált liofilizált gyümölcsök túlnyomó részét Ázsiában szárítják. Hogy hol termelt a gyümölcs, vegyszeresen kezelték-e vagy mi mindent adtak hozzá – azt maguk az eladók sem sejtik.



| LEÍRÁS | ÉRTÉK |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Min. hőmérséklet a kamrában | -40°C |
| Min. nyomás a kamrában | < 100 mTorr |
| Polcok száma | 5 |
| A terméktálca mérete | 33 x 49 cm |
| A polcok összfelülete | 0.8 m ² |
| A polcok közötti távolság | 5 cm |
| Tipikus élelmiszer-kapacitás | 7,5 kg |
| Átlagos szárítási idő | 30 ó |
| El. energia fogyasztás (szárítás) | 27 kWh / 24 ó |
| Vezérlés | TFT érintőképernyő 4.3" |
| Méretetek (Ma x Szé x Mé) | 84 x 122 x 79,5 cm |
| Tömeg | 175 kg |
| Hál. feszültség | 230V, 50 Hz |
| Max. teljesítmény | 3 kW |

Az AMARU eszközének segítségével egyértelmű eredetű liofilizált élelmiszereket kínálhat, a származási hely tényleges feltüntetésével.

