

# AMARU

## ПИЩЕВОЙ ЛИОФИЛИЗАТОР

для индивидуальных  
предпринимателей и малого бизнеса



## ЧТО ТАКОЕ ЛИОФИЛИЗАЦИЯ?

Лиофилизация, или сублимационная сушка – это метод сушки, при котором продукты замораживаются, а вода из них испаряется с использованием отрицательного давления даже при минусовых температурах. Сушенные таким образом продукты очень легки, в них сохраняется большая часть питательных веществ и витаминов, а некоторые из них можно восстановить до свежего состояния.

## ЗАЧЕМ ЛИОФИЛИЗИРОВАТЬ ПРОДУКТЫ

Причин множество: увеличенный срок годности, простота хранения, крайне низкий вес, возможность восстановления до исходного состояния, сохранение питательных веществ и витаминов, а также, например, отсутствие других методов сушки некоторых продуктов (арбузы, мороженое и т. д.).

## РАСШИРЕНИЕ РАЦИОНА

AMARU – идеальный стартовый лиофилизатор для пополнения вашего рациона лиофилизированными продуктами. В наше время потребители все чаще ищут свежие и качественные продукты, для которых, однако, характерен короткий срок хранения. Лиофилизация – способ продлить срок годности без химических консервантов или повреждения продукта нагреванием.

## ДЛЯ ТЕХ, КТО ХОЧЕТ ПРЕДЛАГАТЬ КАЧЕСТВО

В наши дни подавляющее большинство лиофилизированных фруктов на европейском рынке сушат в Азии. Где рос такой фрукт, как его химически обрабатывали и что в него добавляли, не знают даже сами продавцы.



ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ
Мин. температура в камере	-40°C
Мин. давление в камере	< 100 mTorr
Кол-во полок	5
Размер лотка для продуктов	33 x 49 см
Общая площадь полок	0,8 м <sup>2</sup>
Расстояние между полками	5 см
Типичная емкость продуктов питания	7,5 кг
Среднее время сушки	30 ч
Потребляемая мощность (сушка)	27 кВт / 24 ч
Управление	Сенсорный экран TFT 4,3"
Размеры (В x Ш x Г)	84 x 122 x 79,5 см
Масса	175 кг
Источник питания	230 V, 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность	3 кВт

**Благодаря AMARU вы можете предлагать лиофилизированные продукты с понятной историей и указанием реальной страны происхождения.**

