

Liofilizzatore LIO3-FP 5PASCAL



La liofilizzazione, nota anche come essiccazione a freddo, è un processo di disidratazione a bassa temperatura che prevede il congelamento del prodotto e la riduzione della pressione, permettendo così la rimozione del ghiaccio per sublimazione.

Questo metodo si differenzia dalle tecniche di disidratazione tradizionali, che eliminano l'acqua attraverso l'evaporazione indotta dal calore.

La liofilizzazione è considerata la tecnica migliore per la disidratazione degli alimenti, poiché permette di preservarne al meglio qualità, aroma, colore, aspetto e valore nutrizionale rispetto ad altri metodi di essiccazione.

Il nostro liofilizzatore LIO-FP è una soluzione completa Plug & Play, fornita con tutto il necessario per iniziare subito il processo di liofilizzazione.

Componenti inclusi

- Liofilizzatore (LIO-FP) - Facile da usare, realizzato con materiali di alta qualità e dotato di componenti all'avanguardia.
- Pompa da vuoto a secco (Edwards mXDS3 / nXDS10i) - Senza olio e lunghi intervalli di manutenzione.
- Set di vassoi in acciaio inox (dimensioni standard GN) - Facilmente reperibile nei negozi di forniture per la ristorazione.
- Strumento per la rimozione di ghiaccio e acqua - Permette uno scongelamento rapido in pochi minuti, garantendo un funzionamento efficiente e continuo.
- Vassoio di raccolta del ghiaccio - Smaltimento igienico del ghiaccio direttamente dal liofilizzatore.
- Documentazione completa - Manuale utente, guida rapida e istruzioni per il ciclo di liofilizzazione.
- Supporto remoto gratuito e assistenza all'installazione (telefono/videochiamata) - Supporto personalizzato incluso.

Codice Articolo: LIO3FP000

Breve descrizione del prodotto:

Liofilizzatore LIO3-FP 5PASCAL

Download

Brochure	
	