



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



ЛФ-06П серии CHEF

Артикул: 11000012892

Цена: 438 900,00 ₽



ОСОБЕННОСТИ- сенсорная панель управления- лотки, контактирующие с продуктом, и облицовка корпуса лиофильной камеры выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304- прозрачная дверь лиофильной камеры закрывается с помощью поворотной ручки в две ступени: сначала прикрывается, а затем прижимается к уплотнению- цилиндрическая вакуумная камера со стеллажом для лотков- 5 лотков с

размерами 298x412x16 мм в комплекте для размещения продукта- вакуумный насос в комплекте- лоток для сбора жидкости (560x105x16 мм) в комплекте Сенсорная панель управления серии CHEF позволяет:- выбрать одну из 10 встроенных программ или записать до 90 новых программ до 10 шагов в каждой- устанавливать температуру от -20 °С для режима предварительной заморозки- устанавливать температуру окончательной сушки для каждой программы в диапазоне от +23°С до +55°С- устанавливать время шага выбранной программы- выполнить диагностику системы **ВСТРОЕННЫЕ**

ПРОГРАММЫ Программа Шаг Температура, °С Таймер, ч. Общее время, ч.
№1 - бананы (слайсы) 1-151122-513014+1015+3016+4517+526
№2 - малина целая 1-202162-1523-514015+1016+3017+4518+527
№3 - клубника (слайсы) 1-202162-1523-514015+1026+3017+4528+525
№4 - апельсины, мандарины, лимоны 1-202192-1523-

524015+1016+3017+4528+528№5 - яблоки, груши1-152132-
 513014+1015+3016+4517+526№6 - картофель1-182122-
 513014+1015+3016+4517+525№7 - грибы (слайсы)1-152142-
 513014+1015+3026+457№8 - помидоры (слайсы)1-203172-1513-
 514015+1016+3017+4528+527№9 - сыр1-184182-
 523014+1015+3016+4517+528№10 - мясо сырое1-202202-1513-
 514015+1016+3027+4528+5210Сублимировать можно практически
 любые продукты:Ягодыклубника, малина, черника, смородина и
 т.д.Фруктывишня, абрикосы, дыня, инжир и т.д.Овощикартофель,
 морковь, свёкла, чеснок и т.д.Первые блюдасупыВторые
 блюдакаши, плов, макароны и т.д.ГрибыМолочные
 продуктымороженое, йогурт, творог, молоко и т.д.Кондитерские
 изделияптичье молоко и т.д.Мясо/РыбаТравы, специи и зелень

Габаритные размеры, мм 718x560x1027 Тип оборудования Лиофильная сушильная камера
 Номинальное напряжение, В 220 Max электропотребление (вакуумный насос, ПЭНы и
 компрессор), кВт/ч 2.3 Рабочее давление в лиофильной камере, мбар 10 Температура
 поверхности кассеты в режиме предварительной заморозки, °C от -20 Min температура
 поверхности кассеты, °C -30 Температура поверхности кассеты при окончательной сушке, °C
 +23...+55 Температура поверхности кассеты в режиме разморозки, °C +60 Материал кассеты
 алюминий Материал лотков нерж сталь AISI 304 Время достижения рабочего значения вакуума,
 мин 30 Стандартная остаточная влажность, % 2 Тип используемого фреона R404A Объем
 загружаемого продукта, кг 6 Суммарная площадь лотков, м2 0.6