

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Камера лиофильная Abat ЛФ-16П****Артикул: 118645****Под заказ**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Гарантия               | 6 мес. |
| Страна-производитель   | Россия |
| Загрузка, кг           | 16     |
| Подключение, В         | 380    |
| Ширина, мм             | 1327   |
| Глубина, мм            | 1027   |
| Высота, мм             | 1768   |
| Вес (без упаковки), кг | 610    |
| Вес (с упаковкой), кг  | 671    |

Леофильная сушильная камера [Abat ЛФ-16П](#) серии Chef используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для бережной сушки (сублимирования) различных продуктов питания под действием низких температур с помощью вакуумного насоса без потери питательных веществ. В модели установлена сенсорная панель управления, прозрачная дверца, поворотная ручка, вакуумный насос, стеллажи для лотков и цилиндрическая камера. Материал корпуса и лотков - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304, материал кассет - алюминий.

*В поставку входят 24 лотка для размещения продукта.*

**Технические характеристики:**

- Суммарная площадь лотков: 1,6 м<sup>2</sup>
- Рабочее давление в камере: 3 мбар
- Максимальная температура поверхности кассеты:
  - При окончательной сушке: 50 °C
  - В режиме разморозки: 60 °C
- Время достижения рабочего значения вакуума: 30 мин
- Габариты:
  - Лоток: 432x312x21 мм
  - Тележка: 926x526x936 мм
- Сохраняет до 99% всех полезных веществ в продукте
- Срок хранения сублимированного продукта может достигать 25 лет
- Удаляет до 95-98% влаги из продукта
- Вкусовые качества продукта остаются практически неизменными
- Быстрое восстановление продукта к исходным параметрам при добавлении воды

- Возможность установки времени шага выбранной программы
- Возможность проводить диагностику системы
- Хладагент: R404A

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.