



Лиофильные камеры

Сушите продукты для себя и своего бизнеса



Современная сублимация

| для подключения нужна только розетка 220В |

- **Сохраняет** не только первозданный вид натурального продукта, но и **все полезные свойства**.
- Бережная сушка удаляет 99% влаги, продукты **становятся легче и не требуют много места для хранения**.
- Продукты в вакуумной упаковке **можно хранить до 25 лет!**
Без холодильника и консервантов.

Процесс сублимации

| лиофилизация |

заморозка
продукта



снижение
давления



удаление
льда



и меньше 1 кв. метра

Топ продуктов для сублимации



Клубника



Малина



Вишня



Инжир



Дыня



Абрикос



Апельсин



Черника



Мясо
Рыба



**Готовые
первые
блюда**



**Готовые
вторые
блюда**



Картофель



Грибы



Мороженое



Творог



Йогурт

супы/борщи ●

● каши/макароны с рыбой и мясом и т. д.

Простой пример:



Мороженое
в магазине

≈ **50**
руб.

1 шт.

Сублимированное
мороженое
на маркетплейсе

≈ **500**
руб.

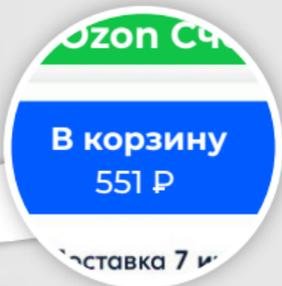
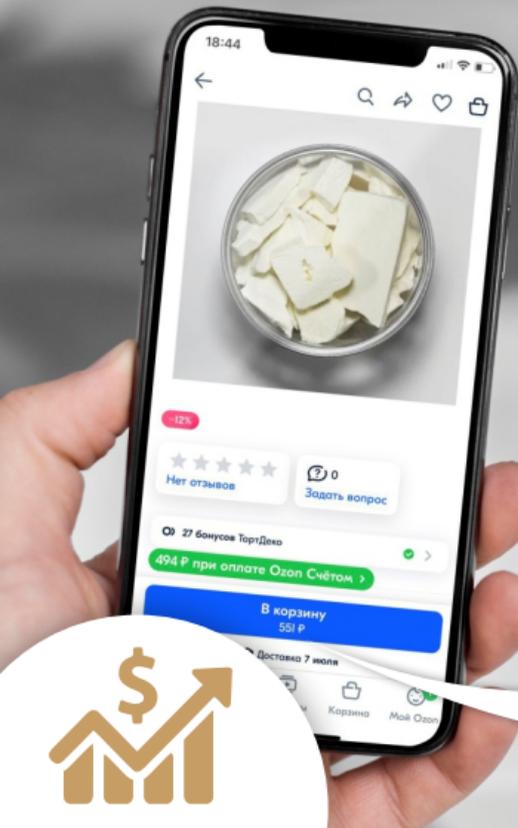
30 гр.

Популярность
ЗОЖ



Рост ПП товаров

Сушеные фрукты —
выбор 22% покупателей
«здоровых продуктов»



Мембранная
клавиатура



ЛФ-06
серии LIGHT

ЛФ-06П
серии CHEF



Сенсорная панель
управления



Полное
описание

Прозрачная дверь камеры
закрывается с помощью поворотной
ручки в две ступени:
сначала прикрывается,
а затем прижимается к уплотнению

Лотки, контактирующие
с продуктом, и облицовка корпуса
лиофильной камеры выполнены
из аустенитной нержавеющей
стали AISI 304

Цилиндрическая вакуумная
камера со стеллажом для лотков

5 лотков в комплекте
для размещения продукта

Вакуумный насос в комплекте



Полное
описание

