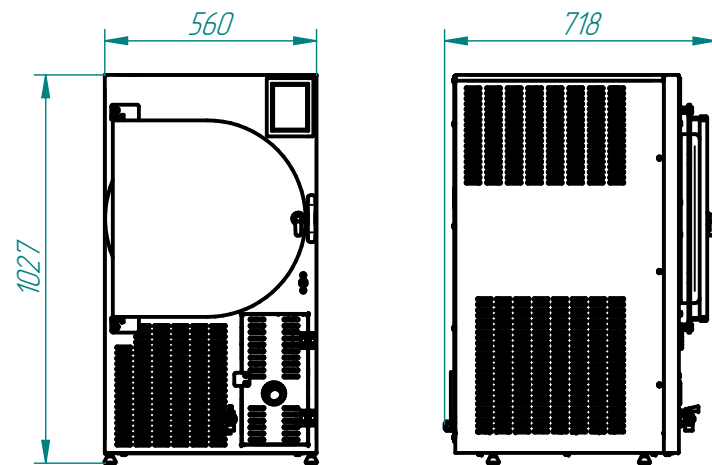


Лиофильная сушильная камера ЛФ-06П

Лиофильная сушильная камера ЛФ-06П предназначена для высушивания продуктов в морозильной камере без потери вкуса и питательной ценности при помощи вакуумного насоса для последующего длительного хранения пищи от 15 до 25 лет.

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



Особенности лиофильной камеры ЛФ-06П

- прозрачная дверь лиофильной камеры закрывается с помощью поворотной ручки в две ступени: сначала прикрывается, а затем прижимается к уплотнению;
- вакуумный насос, расположенный в правом нижнем углу лиофильной камеры, соединяется вакуумным шлангом с патрубком в боковой части вакуумной камеры;
- открытый конец дренажной линии с краном расположенный внизу фронтальной поверхности изделия должен быть направлен в слив и всегда находиться выше уровня воды;
- питание насоса осуществляется через розетку, расположенную внутри корпуса лиофильной камеры;
- выбор программы высушивания продукта осуществляется посредством сенсорного дисплея.

Технические характеристики		
п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	11000012892
2	Наименование изделия	ЛФ-06П
3	Номинальное электропотребление (насос и ПЭНы), кВт/ч	1,6
4	Максимальное электропотребление (насос, ПЭНы и компрессор), кВт/ч	2,3
5	Номинальное напряжение, В	220
6	Род тока	переменный
7	Частота тока, Гц	50
8	Рабочее давление в лиофильной камере, мбар, менее	10
9	Время достижения рабочего значения вакуума, мин, не более	30
10	Температура кассеты в режиме предварительной заморозки, град. С	от -20
11	Минимальная температура кассеты, град. С	-30
12	Температура кассеты при окончательной сушке, град. С	от +23 до +55
13	Температура кассеты в режиме разморозки, град. С	+60
14	Стандартная остаточная влажность, не более, %	2
15	Объем загружаемого продукта	6
16	Габаритные размеры, мм	718x560x1027
17	Масса, кг	120