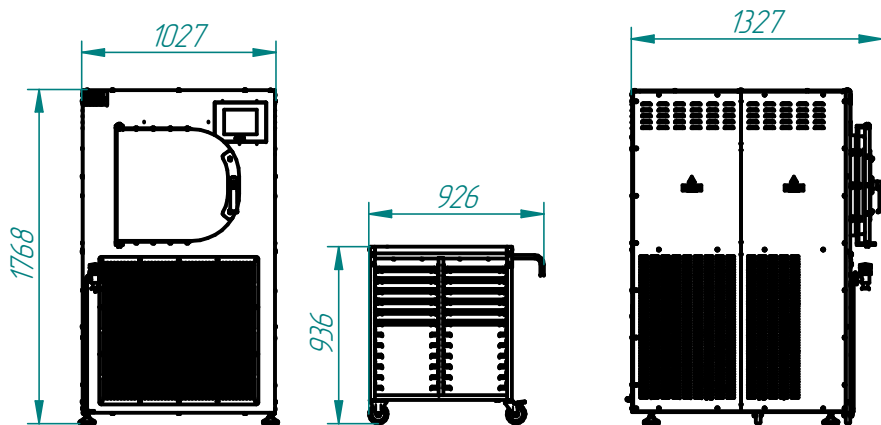




Особенности лиофильной камеры ЛФ-16П

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

Леофильная сушильная камера ЛФ-16П

Леофильная сушильная камера ЛФ-16П 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 леофильной камеры выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

<i>Технические характеристики</i>		
<i>п/п</i>	<i>Наименование параметра</i>	
1	Код изделия	11000012886
2	Наименование изделия	ЛФ-16П
3	Номинальное напряжение, В	400
4	Номинальная мощность, кВт/ч	11
5	Род тока	Трехфазный переменный с нейтралью
6	Частота тока, Гц	50
7	Рабочее давление в леофильной камере, мбар, менее	3
8	Температура кассеты при окончательной сушке, С	до +50
9	Температура кассеты в режиме разморозки, С	до +60
10	Материал лотков °	AISI 304
11	Время достижения рабочего значения вакуума, мин, не более	30
12	Тип используемого хладагента в холодильной машине	R404A
13	Объем загружаемого продукта, л, не более	16
14	Габаритные размеры лотков, мм	432x312x21
15	Габаритные размеры тележки, мм	926x526x936
16	Габаритные размеры леофильной камеры, мм	1327x1027x1768
17	Масса нетто, кг, не более	610