COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Камера лиофильная Abat ЛФ-25П

Цена с НДС: 2 000 000 руб.

Артикул: **389491**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Россия
Загрузка, кг	25
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11
Ширина, мм	1356
Глубина, мм	1050
Высота, мм	1768
Вес (без упаковки), кг	660
Вес (с упаковкой), кг	721

Лиофильная сушильная камера Abat ЛФ-25П 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, стеллаж для лотков и цилиндрическая камера. Материал корпуса и лотков - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304, материал кассет - алюминий.

В комплекте 14 лотков и вакуумный насос.

Технические характеристики:

- Суммарная площадь лотков: 2.5 м2
- 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 лотка: 432x312x21 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.