

SUPERDRYER

liofilizzatori

freeze dryer



- La liofilizzazione, è un processo molto efficace per aumentare la durata di conservazione di un prodotto, pur mantenendo la sua forma tridimensionale e l'integrità a livello nutrizionale pari al prodotto fresco.
- Il processo si sviluppa in 3 fasi:
 1. congelamento rapido del prodotto
 2. vuoto profondo
 3. essiccazione tramite sublimazione (l'acqua passa direttamente da uno stato solido a uno gassoso)
- È una tecnica di conservazione comunemente utilizzata nell'industria alimentare, adatta a molti tipi di alimenti.
- Il risultato è un prodotto di alta qualità e notevole durata di conservazione.

- *Freeze-drying is a highly effective process for extending a product's shelf life while maintaining its three-dimensional shape and nutritional integrity, similar to that of a fresh product.*
- *The process involves three phases:*
 1. *Fast freezing of the product*
 2. *Deep vacuum*
 3. *Drying by sublimation (water changes directly from a solid to a gaseous state)*
- *It is a preservation technique commonly used in the food industry, suitable for many types of foods.*
- *The result is a high-quality product with a remarkable shelf life.*



SUPERDRYER 8



SUPERDRYER 4

		Superdryer 4	Superdryer 8
Capacità massima / Max capacity	kg	4 ÷ 6	10 ÷ 15
Area di liofilizzazione / Freeze-drying area	m ²	0.36	0.85
Numero vassoi / Number of shelves	n.	4	8
Voltaggio / Voltage		220-240V / 50 Hz	220-240V / 50 Hz
Potenza / Rated power	Watt	1500	2200
Dimensioni / Dimensions	mm	550x530 h. 800	635x723 h.1130