



## 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

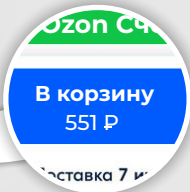
≈ **50**  
руб.

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

