

Lyofilizátor pro sušení potravin na tácech v policích s regulovatelnou teplotou:

- Schopný provést celý proces – zmrazení vsádky na tácu přímo v komoře, primární a sekundární sušení.
- Systém s externím kondenzorem.
- Včetně izolačního ventilu mezi produktovou komorou a kondenzorem.

Produktová komora:

- Materiál: nerezová ocel 304
- Celková využitelná plocha polic: alespoň 4 m².
- Prostor mezi policemi: alespoň 60 mm
- Materiál polic: nerezová ocel
- Teplotní rozsah polic: alespoň -35°C až +80°C
- Rychlost vychlazení nezatížených polic: z +40 na -20°C do 60 minut
- Rychlost ohřevu nezatížených polic: z -20°C na +40°C do 60 minut

Kondenzor

- Materiál: nerezová ocel 304
- Vymrazovací výkon: alespoň 50 kg/24 h
- Kapacita: alespoň 80 kg
- Teplota kondenzoru: $\leq -50^{\circ}\text{C}$

Vakuový systém:

- Vakuová pumpa
- Hodnota tlaku: $< 0,1 \text{ mbar}$

Řídicí systém:

- Systém pro manuální i automatickou kontrolu sušicího procesu
- Možnost uložení minimálně 10 různých sušicích programů
- Řízení vakua
- Zobrazení a záloha dat provozních parametrů – teplota na polici, teplota na kondenzoru, teplota produktu, hodnota vakua.

Tácy:

- Materiál: nerezová ocel 304
- Kompletní dodávka dvou setů táců - možnost přípravy druhé várky během lyofilizace první várky

Chiller – součástí dodávky:

- Chladicí systém s adekvátním výkonem pro zajištění stabilního přenosu tepla z chladicího systému lyofilizátoru

Maximální hmotnost: 2 700 kg (nosnost stropu)

Technické údaje pro dodávku na místo plnění:

- Rozměry dveří výtahové kabiny (ŠxV) mm 1200x2100, nosnost výtahové kabiny max. 1800 kg
- Rozměry výtahové kabiny (ŠxHxV) mm 1650x2200x2200
- Dveře do místnosti: šířka 1200 mm x výška 2100 mm.