

Beneficios para tu Negocio



Diseño compacto

Lyo Chef se adapta a cualquier cocina, bar u obrador. Maximiza el espacio sin comprometer la potencia.



Eficiencia y rentabilidad

Bajo consumo energético garantizando un proceso eficiente y económico. Superficie de secado bien diseñada que permite una producción continua y eficiente. Rápida amortización de tu inversión.



Control sencillo del proceso

Con LyoChef, la liofilización se vuelve tan simple como un clic. Sigue cada fase en la pantalla LCD: tiempo, temperatura y pasos del proceso.



Aumento de la vida útil

Conserva la frescura de los alimentos por más tiempo, permitiendo un estocaje conveniente sin comprometer color, sabor ni aroma.



Fácil mantenimiento

LyoChef requiere un mínimo de atención. Filtra el aceite del motor cada 3 o 4 ciclos para mantener un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil de tu máquina.

Medidas y capacidades



LyoChef M

5 Bandejas

Medidas
48 x 63 x 73,5 cm

Superficie de secado
0,435m²

LyoChef L

6 Bandejas

Medidas
54 x 70 x 79.5 cm

Superficie de secado
0,714m²



Incluyen

- Bomba de vacío de alto rendimiento con aceite
- Conexiones a la liofilizadora
- Jarra decantadora
- Bolsas con barra de sellado
- Selladora eléctrica con barra de 30 cm
- Pack de bolsitas absorbentes de oxígeno

Accesorios recomendados



Filtro de aceite
Ref: 70/0053

Aceite recambio
Ref: 70/0050



Teflón LyoChef
Ref: 70/0054
70/0056

Silcabag
Ref: 70/0045



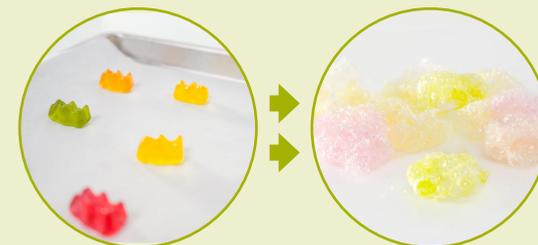
Modo Candy

Texturas innovadoras para alquimistas

LyoChef presenta el exclusivo Modo Candy, una herramienta versátil para chefs, pasteleros y barmans.

Experimenta con la liofilización de gominolas, caramelos, oblatos y azúcares, proporcionando nuevas y sorprendentes texturas.

Obtén productos aireados con delicadas capas de azúcar cristalizado y suflados crujientes en formas caprichosas.



Expande tu creatividad

Explora nuevos horizontes

LyoChef permite producir productos frescos o preelaborados, así como ingeniosas combinaciones liofilizadas en molde, polvos, brochetas, láminas, pastillas, y más.

Experimenta transformando platos clásicos como el flan, arroz con leche, piparras, melon con jamón, y muchos más en bocados sorprendentes y originales.

La liofilización está todavía por explorar, sé el primero en descubrir nuevos caminos y elaboraciones únicas.



LyoChef ha democratizado la liofilización gastronómica ofreciendo la posibilidad de crear tus propios liofilizados en procesos de 24 horas a un precio muy accesible.



Con versiones de 5 y 6 bandejas, estas liofilizadoras han sido meticulosamente diseñadas para integrarse perfectamente en restaurantes, obradores, coctelerías y espacios creativos.



Escanea para acceder a información detallada y videos sobre funcionamiento, configuración y mantenimiento, así como valiosos consejos sobre la conservación de tus liofilizados.



Tu éxito, nuestra prioridad

En 100x100Chef, no solo proporcionamos máquinas excepcionales; garantizamos tu éxito continuo. Explora nuevas posibilidades en nuestro laboratorio de I+D. www.100x100lab.com
Obtén también un servicio técnico especializado para que aproveches al máximo tu LyoChef en todo momento.



¡Liofiliza ahora a mitad de precio!

