

## 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  
0,435m<sup>2</sup>

### LyoChef L

6 Bandejas

Medidas  
54 x 70 x 79.5 cm

Superficie de secado  
0,714m<sup>2</sup>



## 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



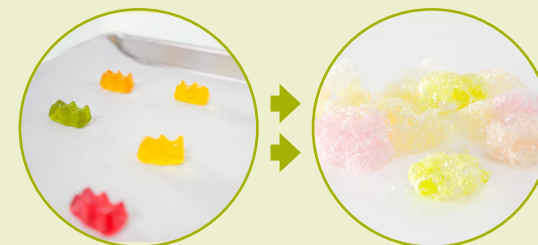
## Modo Candy

### 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](http://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!

