



Zoom

СОСРЕДОТОЧЬТЕСЬ НА ОРГАНИЗАЦИИ СВОЕЙ КУХНИ




Zoom, СФОКУСИРУЙТЕСЬ НА БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ

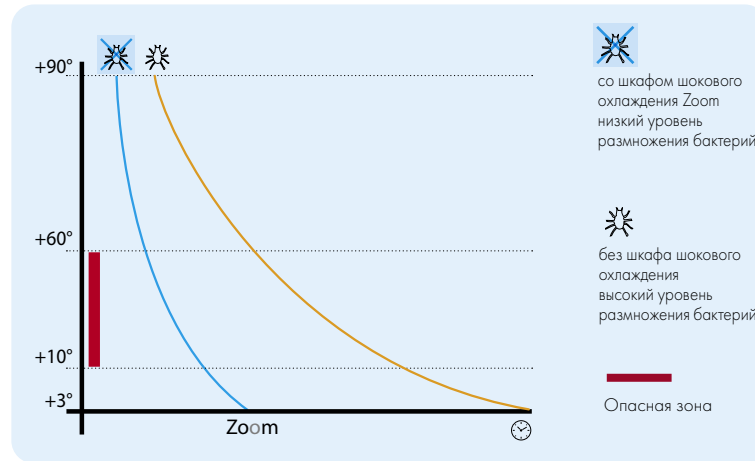
Соединительное звено между приготовлением и хранением продукта, благодаря большой мощности охлаждения и соответствующей вентиляции, **Zoom** быстро понижает температуру продукта и блокирует размножение бактерий, не допуская испарения влаги и **поддерживая неизменность органолептических характеристик**.

Zoom - это основа системы по организации работ на кухне, где **подготовка, приготовление, шоковое охлаждение, хранение и подогрев** являются последующими этапами единого рабочего процесса, который разрывает связь между временем приготовления блюд и временем их подачи (развозки и употребления).




ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

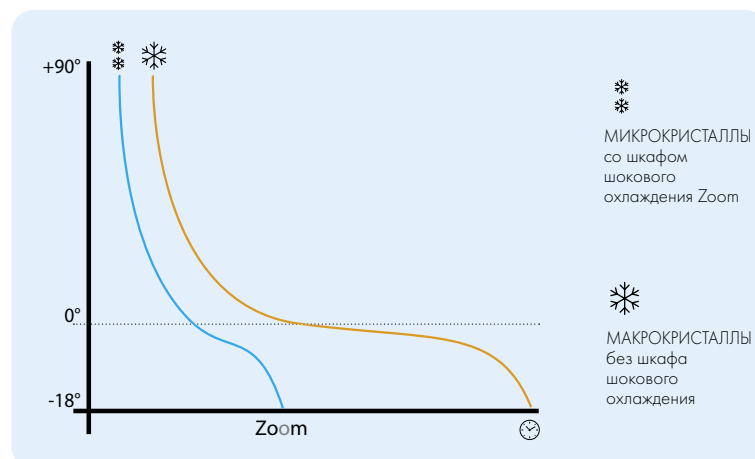
 +90°C ДО +3°C



Процесс шокового охлаждения в центре продукта вызывает тепловой шок, который прерывает размножение бактерий, способствующих старению продуктов. Это обеспечивает наилучшее и более длительное хранение.

БЫСТРАЯ ЗАМОРОЗКА

 +90°C ДО -18°C



В обычном морозильнике осуществляется медленная заморозка продуктов, при этом образуются макрокристаллы жидкостей, которые разрушают тканевую структуру. Затем, при последующей разморозке нарушается консистенция продукта и, следовательно, его качество.

А Zoom быстро охлаждает любой продукт до температуры -18 °C в сердцевине, используя температуру в камере -40 °C. При этом в продукте образуются только микрокристаллы, которые не повреждают его структуру. Таким образом после разморозки получается продукт отличного качества.



ЭРГОНОМИКА ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

УДОБНЫЙ, ПРОСТОЙ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ПРАКТИЧНЫЙ

У моделей в виде шкафа практичный интерфейс управления расположен на двери, что в случае модели 051 делает его особенно эргономичным.

Выбор всех функций осуществляется с помощью емкостных цифровых клавиш, а установленные и замеренные значения данных отображаются на 2,8-дюймовом цветном графическом дисплее. В меню можно выбрать один из 7 предустановленных рецептов или один из 20 личных рецептов, которые будут сохранены в соответствии с вашими потребностями.



БОЛЕЕ МОЩНЫЙ, БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЙ И БОЛЕЕ ПРОСТОЙ В ОЧИСТКЕ



- Увеличение производительности шокового охлаждения до 80 % *



- Снижение энергопотребления до минимума благодаря новой системе изоляции камеры



- Чистота и гигиена всегда гарантированы благодаря новой конструкции

* Относится к модели ZO 121 BA по сравнению с предыдущей моделью RCM 121 T



Zoom

ФУНКЦИИ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ

- РЕЦЕПТЫ

Практичные, готовые к использованию программы, каждая из которых предназначена для обработки различных видов блюд (например, красного мяса, кремов и т. д.).

- САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ

Специальная программа для применения цикла санитарной обработки к рыбе, потребляемой в сыром виде.

- ОТВЕРЖДЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

Функция в основном используется в производстве мороженого и кондитерских изделий для создания «термического шока» обрабатываемых продуктов.

- ХАССП

Безопасность подаваемых блюд гарантируется передовыми технологиями Lainox, которая разработала прибор в полном соответствии с самыми строгими стандартами ХАССП.

- НАГРЕВ ТЕМПЕРАТУРНОГО ДАТЧИКА

Практичное решение для извлечения иглы температурного датчика после цикла быстрой заморозки до -18°C .

- ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Отведенная для данной функции программа, активируемая перед запуском цикла шокового охлаждения или быстрой заморозки.

- STERILOX

Камеру Zoom можно дезинфицировать с помощью практичного стерилизатора, который помещается внутрь (опционально).

- РУЧНОЕ И АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Функция ручного и автоматического размораживания камеры.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

- Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры +90 / +3 °C в сердцевине в режимах «МЯГКИЙ» и «ИНТЕНСИВНЫЙ»
- Хранение при +3 °C в конце цикла.
- Быстрая заморозка +90 / -18 °C в сердцевине в режимах «МЯГКИЙ» и «ИНТЕНСИВНЫЙ»
- Хранение при +18 °C в конце цикла.
- Автоматический цикл санитарной обработки рыбы
- Автоматический цикл отверждения мороженого

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Шкафы

- Цифровые органы управления с дисплеем для отображения установленных и замеренных значений.
- Цветной графический дисплей 2,8 дюйма с емкостными клавишами, степень защиты IPX5
- 7 готовых к использованию рецептов
- 20 настраиваемых программ для ваших рецептов
- Bluetooth-соединение, которое можно активировать через бесплатное приложение для отслеживания и загрузки данных ХАССП (опционально, также может быть установлено после покупки оборудования)
- Температурный щуп с подогревом
- Предварительное охлаждение
- Стерилизация с помощью SteriIox SXIA3 (опция)
- Ручное и автоматическое размораживание

Камеры

- 5-дюймовый и 7-дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости в зависимости от модели
- 8 готовых кулинарных рецептов с фотографиями
- 8 готовых кондитерских рецептов с фотографиями
- МОИ РЕЦЕПТЫ - раздел, который может содержать до 300 личных рецептов, которые можно сохранять и изменять.
- Непрерывный многоуровневый цикл, возможность активировать до 8 таймеров и назначить время нахождения внутри камеры для каждого уровня
- Многоточечный температурный щуп с подогревом, 4 точки измерения
- USB-соединение для загрузки и скачивания рецептов, параметров, данных ХАССП и обновления программного обеспечения
- Предварительное охлаждение
- Стерилизация с помощью SteriIox SXIA3 (опция)
- Разморозка автоматическая и в ручном режиме

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Простая очистка в соответствии с гигиеническим стандартом UNI EN 14159
- Простая мойка и гигиеническая безопасность благодаря подвесному змеевику испарителя.

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ И КОНТРОЛЯ

- Термопредохранитель для защиты компрессора
- Микровыключатель остановки внутренней вентиляции при открытии дверцы
- Обогрев дверной рамки
- Индикация аварийных сигналов.

КОНСТРУКЦИЯ

Шкафы

- Наружные боковины, верх и дверь из нержавеющей стали AISI 304
- Внутренняя облицовка из нержавеющей стали AISI 304 со всеми скругленными углами
- Штампованное накопительное внутреннее днище.
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (42 кг/м³) толщиной 60 мм без HCFC.
- Нагревательный элемент защиты от конденсата на коробе под магнитной прокладкой
- Эргономичная рукоятка по всей высоте и магнитные уплотнения по 4 сторонам дверцы
- Съёмные опоры направляющих из нержавеющей стали AISI 304 18/10
- Съёмные Z-образные направляющие из нержавеющей стали AISI 304 для размещения противней 1/1 GN или 600 x 400.
- Устройство оттайки и испарения водяного конденсата без дополнительной электроэнергии.
- Испаритель с высокой степенью обдува для обеспечения максимальной эффективности системы охлаждения.
- Испарительная батарея из меди и алюминия, окрашена эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом
- Электровентиляторы непрямого потока на продукт.

Камеры

- Конструкция из панелей
- Панели из нержавеющей стали AISI 304
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (42 кг/м³) толщиной 80 мм без HCFC.
- Внутреннее нескользящее дно с отделкой 5 VL
- Нагреватель для предотвращения образования конденсата, расположенный на дверце под уплотнением.
- Дверца с уплотнением
- Дверца с магнитным фиксатором, оснащенная петлями с запорной рампой
- Эргономичная вертикальная ручка
- Рампа доступа (опция)
- Решетка для сбора жидкости и система фильтрации для рамп (опция)
- Испаритель с высокой степенью обдува для обеспечения максимальной эффективности системы охлаждения.
- Испарительная батарея из меди и алюминия, окрашена эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом
- Внутренняя отделка
- Внутренний отбойник из толстой нержавеющей стали, чтобы избежать повреждения от тележки
- Наружный отбойник для защиты панели управления
- Регулировка скорости вентиляторов
- Электровентиляторы непрямого потока на продукт.

КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЕ БЛОКИ

- Компрессорно-конденсаторные блоки с воздушным охлаждением
- Компрессорно-конденсаторные блоки с водяным охлаждением
- Хладагент R452A.
- Подготовлен к работе с газом R404A-R449A-R448A-R507-R744-CO₂ (опция)
- Конденсирующая батарея из меди с алюминиевым оребрением высокой тепловой отдачей.
- Тропическое исполнение (температура окружающей среды 43 °C)
- Обшивка из окрашенной стали
- Звукоизолированное исполнение (опция)
- Рабочая температура до -10 °C окружающей среды
- Зимний комплект для низких температур -30 °C (опция)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Съёмный стерилизатор
- Комплект поворотных колес с тормозом (для моделей в виде шкафа)

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка, пригодная для переработки
- Сертификаты: Качества ISO 9001 / Безопасности ISO 45001 / Экологичности ISO 14001



ДЛЯ МАЛЫХ/СРЕДНИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И КОНДИТЕРСКИХ
Интерфейс с цифровым управлением и цветным графическим дисплеем 2,8 дюйма

АССОРТИМЕНТ



МОДЕЛИ STANDARD

Модели	Вместимость противней	Расстояние между направляющими (мм)	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания * (В)
ZO051SA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	25	15	814	790 x 820 x 900	1380	6,60	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO051SW							1380	6,60	
ZO051SR							310	1,48	
ZO081SA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	30	20	1212	790 x 870 x 1460	1730	8,28	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO081SW							1715	8,21	
ZO081SR							315	1,51	
ZO120SA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	55	35	1230	850 x 870 x 1860	2290	10,96	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO120SW							2180	10,43	
ZO120SR							410	1,96	
ZO121SA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	55	35	1230	790 x 870 x 1810	2290	10,96	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO121SW							2180	10,43	
ZO121SR							410	1,96	
ZO161SA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	75	50	1940	790 x 870 x 1960	2890	6,35	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO161SW							2780	5,84	
ZO161SR							510	2,33	
ZO122SA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x 600 x 400	75	75	50	2724	1100 x 1080 x 1860	3740	7,33	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO122SW							3630	6,83	
ZO122SR							410	1,88	

МОДЕЛИ BOOSTED

ZO051BA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	30	20	814	790 x 820 x 900	1380	6,60	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO051BW							1380	6,60	
ZO051BR							310	1,48	
ZO081BA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	40	25	1212	790 x 870 x 1460	1730	8,28	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO081BW							1715	8,21	
ZO081BR							315	1,51	
ZO120BA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	65	45	1940	850 x 870 x 1860	2790	5,89	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO120BW							2680	5,39	
ZO120BR							410	1,96	
ZO121BA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	65	45	1940	790 x 870 x 1810	2790	5,89	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO121BW							2680	5,39	
ZO121BR							410	1,96	
ZO161BA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	80	60	2724	790 x 870 x 1960	3840	7,79	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO161BW							3730	7,29	
ZO161BR							510	2,33	
ZO122BA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x 600 x 400	75	80	55	3307	1100 x 1080 x 1860	4740	8,85	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO122BW							4630	8,35	
ZO122BR							410	1,88	

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

13:40

20 NOV 2020



SHOCK FREEZING



ВСЕГДА ПОД РУКОЙ

ONE TOUCH, ТЕХНОЛОГИЯ, ДРУЖЕСТВЕННАЯ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Для камер доступен цветной емкостный сенсорный экран с высоким разрешением. Простое интуитивное использование благодаря значкам. Простым касанием можно выбрать режим шокового охлаждения, переключиться на выбор одного из 16 предустановленных кулинарных и кондитерских рецептов или одного из сотен личных рецептов, которые можно ввести и сохранить.

БОЛЕЕ МОЩНЫЙ, БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЙ, БОЛЕЕ ПРОСТОЙ В ОЧИСТКЕ И БОЛЕЕ ПРОЧНЫЙ



- Увеличение производительности шокового охлаждения до 42%*



- Снижение энергопотребления до минимума благодаря новой системе изоляции камеры



- Чистота и гигиена всегда гарантированы благодаря новой конструкции



- Новые камеры, предназначенные для работы в экстремальных условиях и окружающей среде: настоящий труженик

* Относится к модели ZO201B по сравнению с предыдущей моделью RCMC02T.

Zoom

БЫСТРАЯ И БЕЗОПАСНАЯ УСТАНОВКА СО ВСТРАИВАЕМЫМИ КАМЕРАМИ
5-ти дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости

АССОРТИМЕНТ



201PAL/PWL



202PAL/PWL



201PRL



202PRL

**КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЙ
БЛОК, УСТАНОВЛЕННЫЙ НА
ОБОРУДОВАНИИ**

**УДАЛЕННЫЕ КОМПРЕССОРНО-
КОНДЕНСАТОРНЫЕ БЛОКИ**

МОДЕЛИ С КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫМ БЛОКОМ, УСТАНОВЛЕННЫМ НА ОБОРУДОВАНИИ

Модели	Вместимость Тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorigera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания *
ZO201PAL	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	2914	890 x 1352 x 2400	680 x 814 x 1820	4565	9,03	3N AC 400V - 50 Hz
ZO201PWL		90	50	2914	890 x 1352 x 2400	680 x 814 x 1820	4895	9,56	

Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202PAL	N° 1 - GN 2/1 - EN 600x400	110	60	6950	1100 x 1630 x 2400	895 x 1040 x 1820	6155	12,2	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO202PWL		110	60	6950	1100 x 1630 x 2400	895 x 1040 x 1820	6155	12,2	

Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

МОДЕЛИ С УДАЛЕННЫМ КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫМ БЛОКОМ - Характеристики компрессорно-конденсаторных блоков с воздушным охлаждением см. в технических паспортах

Модели	Вместимость тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorigera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания *
ZO201PRL	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	2914	890 x 1352 x 2100	680 x 815 x 1820	575	2,63	3N 400 В пер. тока - 50 Гц

Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202PRL	N° 1 - GN 2/1 - EN 600x400	110	60	6950	1100 x 1630 x 2100	895 x 1040 x 1820	795	3,6	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
----------	----------------------------	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	-----	----------------------------

Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

PAL Блок с воздушным охлаждением - PWL Блок с водяным охлаждением - PRL Удаленный блок

ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ С КОМБИНИРОВАННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ ДЛЯ КРУПНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
7-ти дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости

АССОРТИМЕНТ



ZO201SF



ZO202SF

МОДЕЛИ STANDARD - Характеристики компрессорно-конденсаторных блоков с воздушным охлаждением см. в технических паспортах

Модели	Вместимость тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorifera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания *
ZO201SF	N° 1 - NKS201 N° 1 - NKS201S N° 1 - NKP201 N° 1 - NKS154	100	70	6690	1300 x 1275 x 2203	740 x 940 x 1720	825	3,8	3N 400 В пер. тока - 50 Гц

Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202SF	N° 1 - KKS202 N° 1 - KKS202HD N° 1 - KKS202S N° 1 - KKP202 N° 1 - NKS154	130	90	9030	1500 x 1475 x 2203	900 x 1140 x 1820	825	3,8	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
---------	--	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	-----	----------------------------

Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу



РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И БОЛЬШОГО БИЗНЕСА

Камеры на ножках предназначены для размещения напольных комбинированных устройств на тележке модели 201 - 1/1 GN и 202 - 2/1 GN. Практичное и надежное перемещение без ручного перенесения противней.

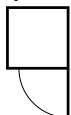
ПОЛНЫЙ АССОРТИМЕНТ КАМЕР ДЛЯ БОЛЬШИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
БОЛЬШИХ КОММЕРЧЕСКИХ КОМПАНИЙ И КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХОВ
7-ти дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости

АССОРТИМЕНТ

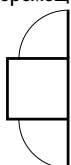


STANDARD

Версия S



Версия SP
Двери для сквозного перемещения



BOOSTED

Версия B



Версия BP
Двери для сквозного перемещения



МОДЕЛИ STANDARD - Характеристики компрессорно-конденсаторных блоков с воздушным охлаждением см. в технических паспортах

Модели	Вместимость тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorigera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания * (В)
ZO201S ZO201SP	№ 1 - GN 1/1 - EN 600x400	120	80	6690	1300 x 1275 x 2200	740 x 940 x 1720	825	3,8	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
915							4,2		
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202S ZO202SP	№ 1 - GN 2/1 - EN 600x400	150	100	9030	1500 x 1475 x 2200	900 x 1140 x 1820	825	3,8	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
915							4,2		
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO401SP	№ 2 - GN 1/1 - EN 600x400	240	160	12620	1300 x 2325 x 2200	740 x 1840 x 1720	1500	6,86	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402SP	№ 2 - GN 2/1 - EN 600x400	300	200	18410	1500 x 2725 x 2200	900 x 2240 x 1820	1500	6,86	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO601SP	№ 3 - GN 1/1 - EN 600x400	360	240	20490	1300 x 3225 x 2200	740 x 2740 x 1720	2085	9,54	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602SP	№ 3 - GN 2/1 - EN 600x400	450	300	26840	1500 x 3825 x 2200	900 x 3340 x 1820	2085	9,54	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO801SP	№ 4 - GN 1/1 - EN 600x400	480	320	30220	1300 x 3825 x 2200	740 x 3640 x 1720	2670	12,21	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802SP	№ 4 - GN 2/1 - EN 600x400	600	400	37300	1500 x 4925 x 2200	900 x 4440 x 1820	2670	12,21	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									

МОДЕЛИ BOOSTED - Характеристики компрессорно-конденсаторных блоков с воздушным охлаждением см. в технических паспортах

ZO201B ZO201BP	№ 1 - GN 1/1 - EN 600x400	150	100	6690	1300 x 1275 x 2300	740 x 940 x 1720	2115	4,2	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
2205							4,7		
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202B ZO202BP	№ 1 - GN 2/1 - EN 600x400	180	120	9030	1500 x 1475 x 2300	900 x 1140 x 1820	2115	4,2	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
2205							4,7		
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO401BP	№ 2 - GN 1/1 - EN 600x400	300	200	12620	1300 x 2325 x 2300	740 x 1840 x 1720	4080	7,8	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402BP	№ 2 - GN 2/1 - EN 600x400	360	240	18410	1500 x 2725 x 2300	900 x 2240 x 1820	4080	7,8	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO601BP	№ 3 - GN 1/1 - EN 600x400	450	300	20490	1300 x 3225 x 2300	740 x 2740 x 1720	5955	10,9	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602BP	№ 3 - GN 2/1 - EN 600x400	540	360	26840	1500 x 3825 x 2300	900 x 3340 x 1820	5955	10,9	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO801BP	№ 4 - GN 1/1 - EN 600x400	600	400	30220	1300 x 3825 x 2300	740 x 3640 x 1720	7830	14,1	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802BP	№ 4 - GN 2/1 - EN 600x400	720	480	37300	1500 x 4925 x 2300	900 x 4440 x 1820	7830	14,1	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									

* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

LAINOX WORLDWIDE

ЕВРОПА

ITALY
italy@lainox.com

IBERIA
iberia@lainox.com

FRANCE
france@lainox.com

UK
uk@lainox.com

EIRE
eire@lainox.com

DACH
dach@lainox.com

BENELUX
benelux@lainox.com

SCANDINAVIA
scandinavia@lainox.com

CZECH
czech@lainox.com

SLOVAKIA
slovakia@lainox.com

HUNGARY
hungary@lainox.com

POLAND
poland@lainox.com

RUSSIA
russia@lainox.com

BALTICS
baltics@lainox.com

CSI
csi@lainox.com

GREECE
greece@lainox.com

TURKEY
turkey@lainox.com

BALCANS
balcans@lainox.com

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

АЗИЯ И АФРИКА

MIDDLE EAST
middleeast@lainox.com

MALAYSIA
malaysia@lainox.com

PHILIPPINES
philippines@lainox.com

SINGAPORE
singapore@lainox.com

CHINA
china@lainox.com

THAILAND
thailand@lainox.com

VIETNAM
vietnam@lainox.com

HONG KONG
hongkong@lainox.com

TAIWAN
taiwan@lainox.com

SOUTH AFRICA
southafrica@lainox.com

Чтобы бесплатно попробовать на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +39 0438 9110 · lainox@lainox.com

LAINOX[®]

LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence