

Коммерческое предложение от 23.10.2025

Камера шоковой заморозки Lainox ZOOM STANDART ZO201S

Цена с НДС: 1 976 714 руб.

Артикул: 515122



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Цикл охлаждения, мин	90
Производительность цикла охлаждения, кг	120
Цикл заморозки, мин	240
Производительность цикла заморозки, кг	80
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.8
Ширина, мм	1300
Глубина, мм	1475
Высота, мм	2203
Вес (без упаковки), кг	452
Вес (с упаковкой), кг	566

Камера шоковой заморозки Lainox ZOOM STANDART ZO201S используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для максимально быстрой заморозки и охлаждения различных продуктов питания. Модель оснащена сенсорным управлением, температурным датчиком, ручным и автоматическим размораживанием, воздушным охлаждением, ручкой, дверью с магнитным замком и регулируемыми ножками. Материал корпуса, внутреннего бампера, направляющих и ножек - высококачественная нержавеющая сталь, материал испарителя - медно-алюминиевый с катафорезным антикоррозионным покрытием, материал конденсирующей батареи - медь с алюминиевым сплавом, материал изоляции - пенополиуретан.

Технические характеристики:

- Нагрев температурного датчика (извлечение иглы температурного датчика после цикла быстрой заморозки до -18°C);
- Автоматический цикл санитарной обработки рыбы;
- Автоматический цикл отверждения мороженого;
- Индивидуальные циклы шокового охлаждения и шоковой заморозки (память на 300 циклов);
- Панельная конструкция;

- Электровентиляторы непрямого потока;
- Дверь с петлями и с закрывающейся рампой;
- Дисплей 7 дюймов;
- Бортовой компрессорно-конденсаторный агрегат;
- Многоточечный температурный щуп с подогревом, 4 точки измерения;
- USB-соединение;
- Без агрегата;
- Опционально доступен к заказу стерилизатор Sterilox и зимний комплект до -10 °C.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.