

### Коммерческое предложение от 05.11.2025

## Камера шоковой заморозки Lainox ZOOM STANDART ZO402SP

# **Цена с НДС: 4 184 472 руб.**

**Артикул: 108542** 



#### Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до GN 2/1
Цикл охлаждения, мин	90
Производительность цикла охлаждения, кг	300
Цикл заморозки, мин	240
Производительность цикла заморозки, кг	200
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.9
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	2764
Высота, мм	2100
Вес (без упаковки), кг	980
Вес (с упаковкой), кг	1100

Камера шоковой заморозки Lainox ZOOM STANDART ZO402SP 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.