

## Коммерческое предложение от 05.06.2026

### Камера шоковой заморозки Lainox ZOOM STANDART ZO402SP

**Цена с НДС: 4 132 321 руб.**

Артикул: **108542**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип габаритности/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 SteriIox и зимний комплект до -10 °С.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.