COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Камера шоковой заморозки Lainox ZOOM STANDART ZO202SF

Цена с НДС: 2 380 022 руб.

Артикул: **564787**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Цикл охлаждения, мин	90
Производительность цикла охлаждения, кг	130
Цикл заморозки, мин	240
Производительность цикла заморозки, кг	240
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.8
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	1475
Высота, мм	2203
Вес (без упаковки), кг	502.4
Вес (с упаковкой), кг	629

Камера шоковой заморозки Lainox ZOOM STANDART ZO202SF 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 холодильного агрегата;
- Опционально доступен к заказу стерилизатор Sterilox.

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