COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Шкаф шоковой заморозки Lainox STANDART ZOOM ZO122SA

Цена с НДС: 1 608 106 руб.

Артикул: **452921**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	22
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, GN 2/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	17
Холодильный агрегат	встроенный
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	75
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	50
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.74
Ширина, мм	1100
Глубина, мм	1080
Высота, мм	1860
Вес (без упаковки), кг	225
Вес (с упаковкой), кг	295

Шкаф шоковой заморозки Lainox STANDART ZOOM ZO122SA 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, Z-образными направляющими, 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:

- Вместимость: 11xGN2/1 / 22xGN1/1 / 22 противня 600x400 мм

- 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 2,8";
- Бортовой компрессорно-конденсаторный агрегат;
- Многоточечный температурный щуп с подогревом, 4 точки измерения;
- 5-дюймовый и 7-дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости в зависимости от модели;
- 8 готовых кулинарных и кондитерских рецептов с фотографиями.

Опционально доступно к заказу:

- Стерилизатор Sterilox;
- Bluetooth соединение;
- Рампа;
- Решетка для сбора жидкости;
- Система фильтрации для рампы;
- Зимний комплект для низких температур -35 °C.

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