

## Коммерческое предложение от 20.06.2025

### Шкаф шоковой заморозки Lainox ZOOM ZO201PAL+NKS201

**Цена с НДС: 2 485 307 руб.**

Артикул: **157318**

Уточняйте



|   |            |
|---|------------|
| Гарантия                                | 12 мес.    |
| Страна-производитель                    | Италия     |
| Количество уровней                      | 20         |
| Тип gastronorm/противня                 | GN 1/1     |
| Холодильный агрегат                     | встроенный |
| Цикл охлаждения, мин                    | 90 мин.    |
| Производительность цикла охлаждения, кг | 90         |
| Цикл заморозки, мин                     | 240 мин.   |
| Производительность цикла заморозки, кг  | 50         |
| Подключение, В                          | 380        |
| Мощность, кВт                           | 9.03       |
| Ширина, мм                              | 890        |
| Глубина, мм                             | 1350       |
| Высота, мм                              | 2400       |
| Вес (без упаковки), кг                  | 570        |
| Вес (с упаковкой), кг                   | 690        |

Шкаф шоковой заморозки [Lainox ZOOM ZO201PAL+NKS201](#) 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 - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте тележка 20xG1/1.

#### Технические характеристики:

- Нагрев температурного датчика (извлечение иглы температурного датчика после цикла быстрой заморозки до -18°C)
- 5-ти дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости

- Режимы охлаждения:
  - шоковое охлаждение до положительной низкой температуры +90 / +3 °С
  - хранение при +3 °С в конце цикла
  - быстрая заморозка +90 / -18 °С
  - хранение при +-18 °С в конце цикла
  - автоматический цикл санитарной обработки рыбы
  - автоматический цикл отверждения мороженого
- Конструктивные особенности:
  - скругленная внутренняя облицовка
  - герметичность внутри днища и пола
  - нагревательный элемент защиты от конденсата

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

Цены указаны с учетом НДС.