

Коммерческое предложение от 27.07.2024

Шкаф шоковой заморозки Lainox STANDART ZOOM ZO051SA

Цена с НДС: 522 963 руб.

Артикул: **856548**

Под заказ



| | |
|---|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 5 |
| Тип gastronorm/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 17 |
| Холодильный агрегат | встроенный |
| Цикл охлаждения, мин | 90 мин. |
| Производительность цикла охлаждения, кг | 18 |
| Цикл заморозки, мин | 240 мин. |
| Производительность цикла заморозки, кг | 12 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.1 |
| Ширина, мм | 820 |
| Глубина, мм | 790 |
| Высота, мм | 900 |
| Вес (без упаковки), кг | 110 |
| Вес (с упаковкой), кг | 128 |

Шкаф шоковой заморозки [Lainox STANDART ZOOM ZO051SA](#) 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:

- 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;
- Электровентильеры 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.