



---

## Zoom

СОСРЕДОТОЧЬТЕСЬ НА ОРГАНИЗАЦИИ СВОЕЙ КУХНИ




## Zoom, СФОКУСИРУЙТЕСЬ НА БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ

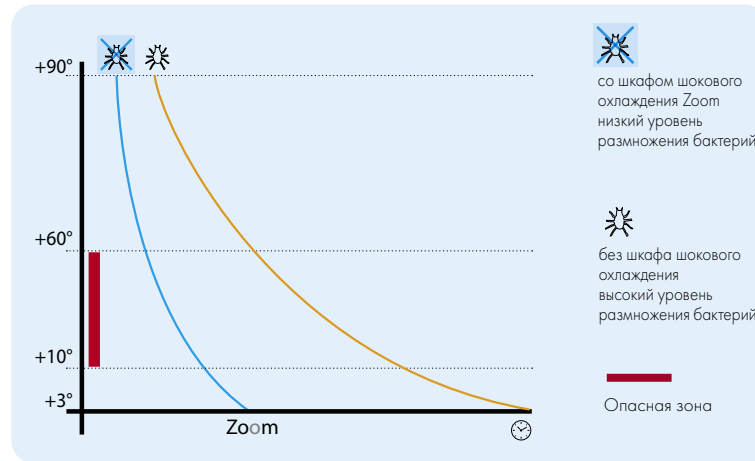
Соединительное звено между приготовлением и хранением продукта, благодаря большой мощности охлаждения и соответствующей вентиляции, **Zoom** быстро понижает температуру продукта и блокирует размножение бактерий, не допуская испарения влаги и **поддерживая неизменность органолептических характеристик**.

**Zoom** - это основа системы по организации работ на кухне, где **подготовка, приготовление, шоковое охлаждение, хранение и подогрев** являются последующими этапами единого рабочего процесса, который разрывает связь между временем приготовления блюд и временем их подачи (развозки и употребления).




# ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

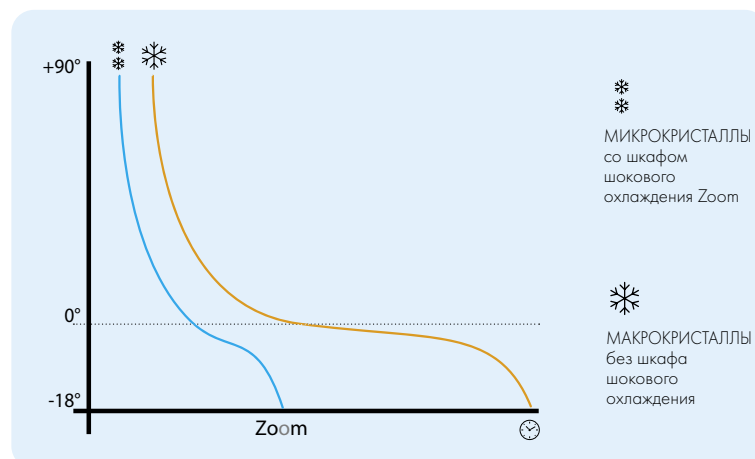
 +90°C ДО +3°C



Процесс шокового охлаждения в центре продукта вызывает тепловой шок, который прерывает размножение бактерий, способствующих старению продуктов. Это обеспечивает наилучшее и более длительное хранение.

# БЫСТРАЯ ЗАМОРОЗКА

 +90°C ДО -18°C



В обычном морозильнике осуществляется медленная заморозка продуктов, при этом образуются макрокристаллы жидкостей, которые разрушают тканевую структуру. Затем, при последующей разморозке нарушается консистенция продукта и, следовательно, его качество.

А Zoom быстро охлаждает любой продукт до температуры -18 °С в сердцевине, используя температуру в камере -40 °С. При этом в продукте образуются только микрокристаллы, которые не повреждают его структуру. Таким образом после разморозки получается продукт отличного качества.



## ЭРГОНОМИКА ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

### УДОБНЫЙ, ПРОСТОЙ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ПРАКТИЧНЫЙ

У моделей в виде шкафа практичный интерфейс управления расположен на двери, что в случае модели 051 делает его особенно эргономичным.

Выбор всех функций осуществляется с помощью емкостных цифровых клавиш, а установленные и замеренные значения данных отображаются на 2,8-дюймовом цветном графическом дисплее. В меню можно выбрать один из 7 предустановленных рецептов или один из 20 личных рецептов, которые будут сохранены в соответствии с вашими потребностями.



### БОЛЕЕ МОЩНЫЙ, БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЙ И БОЛЕЕ ПРОСТОЙ В ОЧИСТКЕ



- Увеличение производительности шокового охлаждения до 80 % \*



- Снижение энергопотребления до минимума благодаря новой системе изоляции камеры



- Чистота и гигиена всегда гарантированы благодаря новой конструкции

\* Относится к модели ZO 121 BA по сравнению с предыдущей моделью RCM 121 T



# Zoom

## ФУНКЦИИ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ

---

### - РЕЦЕПТЫ

Практичные, готовые к использованию программы, каждая из которых предназначена для обработки различных видов блюд (например, красного мяса, кремов и т. д.).

### - САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ

Специальная программа для применения цикла санитарной обработки к рыбе, потребляемой в сыром виде.

### - ОТВЕРЖДЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

Функция в основном используется в производстве мороженого и кондитерских изделий для создания «термического шока» обрабатываемых продуктов.

### - ХАССП

Безопасность подаваемых блюд гарантируется передовыми технологиями Lainox, которая разработала прибор в полном соответствии с самыми строгими стандартами ХАССП.

### - НАГРЕВ ТЕМПЕРАТУРНОГО ДАТЧИКА

Практичное решение для извлечения иглы температурного датчика после цикла быстрой заморозки до  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### - ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Отведенная для данной функции программа, активируемая перед запуском цикла шокового охлаждения или быстрой заморозки.

### - STERILOX

Камеру Zoom можно дезинфицировать с помощью практичного стерилизатора, который помещается внутрь (опционально).

### - РУЧНОЕ И АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Функция ручного и автоматического размораживания камеры.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

### РЕЖИМЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

- Шоковое охлаждение до положительной низкой температуры +90 / +3 °C в середине в режимах «МЯГКИЙ» и «ИНТЕНСИВНЫЙ»
- Хранение при +3 °C в конце цикла.
- Быстрая заморозка +90 / -18 °C в середине в режимах «МЯГКИЙ» и «ИНТЕНСИВНЫЙ»
- Хранение при +18 °C в конце цикла.
- Автоматический цикл санитарной обработки рыбы
- Автоматический цикл отверждения мороженого

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

#### Шкафы

- Цифровые органы управления с дисплеем для отображения установленных и замеренных значений.
- Цветной графический дисплей 2,8 дюйма с емкостными клавишами, степень защиты IPX5
- 7 готовых к использованию рецептов
- 20 настраиваемых программ для ваших рецептов
- Bluetooth-соединение, которое можно активировать через бесплатное приложение для отслеживания и загрузки данных ХАССП (опционально, также может быть установлено после покупки оборудования)
- Температурный шуп с подогревом
- Предварительное охлаждение
- Стерилизация с помощью SteriLox (опция)
- Ручное и автоматическое размораживание

#### Камеры

- 5-дюймовый и 7-дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости в зависимости от модели
- 8 готовых кулинарных рецептов с фотографиями
- 8 готовых кондитерских рецептов с фотографиями
- МОИ РЕЦЕПТЫ - раздел, который может содержать до 300 личных рецептов, которые можно сохранять и изменять.
- Непрерывный многоуровневый цикл, возможность активировать до 8 таймеров и назначить время нахождения внутри камеры для каждого уровня
- Многоточечный температурный шуп с подогревом, 4 точки измерения
- USB-соединение для загрузки и скачивания рецептов, параметров, данных ХАССП и обновления программного обеспечения
- Предварительное охлаждение
- Стерилизация с помощью SteriLox (опция)
- Разморозка автоматическая и в ручном режиме

### ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Простая очистка в соответствии с гигиеническим стандартом UNI EN 14159
- Простая мойка и гигиеническая безопасность благодаря подвесному змеевику испарителя.

### УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ И КОНТРОЛЯ

- Термопредохранитель для защиты компрессора
- Микровыключатель остановки внутренней вентиляции при открытии дверцы
- Обогрев дверной рамки
- Индикация аварийных сигналов.

### КОНСТРУКЦИЯ

#### Шкафы

- Наружные боковины, верх и дверь из нержавеющей стали AISI 304
- Внутренняя облицовка из нержавеющей стали AISI 304 со всеми скругленными углами
- Штампованное накопительное внутреннее днище.
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (42 кг/м<sup>3</sup>) толщиной 60 мм без HCFC.
- Нагревательный элемент защиты от конденсата на коробе под магнитной прокладкой
- Эргономичная рукоятка по всей высоте и магнитные уплотнения по 4 сторонам дверцы
- Съёмные опоры направляющих из нержавеющей стали AISI 304 18/10
- Съёмные Z-образные направляющие из нержавеющей стали AISI 304 для размещения противней 1/1 GN или 600 x 400.
- Устройство оттайки и испарения водяного конденсата без дополнительной электроэнергии.
- Испаритель с высокой степенью обдува для обеспечения максимальной эффективности системы охлаждения.
- Испарительная батарея из меди и алюминия, окрашена эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом
- Электровентиляторы непрямого потока на продукт.

#### Камеры

- Конструкция из панелей
  - Панели из нержавеющей стали AISI 304
  - Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (42 кг/м<sup>3</sup>) толщиной 80 мм без HCFC.
  - Внутреннее нескользящее дно с отделкой 5 VL
  - Нагреватель для предотвращения образования конденсата, расположенный на дверце под уплотнением.
  - Дверца с уплотнением
  - Дверца с магнитным фиксатором, оснащенная петлями с запорной рамкой
  - Эргономичная вертикальная ручка
  - Рампа доступа + Решетка для сбора жидкости и система фильтрации для рамп (опция)
  - Испаритель с высокой степенью обдува для обеспечения максимальной эффективности системы охлаждения.
  - Испарительная батарея из меди и алюминия, окрашена эпоксидной полимерной нетоксичной краской катафорезным методом
- #### Внутренняя отделка
- Внутренний отбойник из толстой нержавеющей стали, чтобы избежать повреждения от тележки
  - Наружный отбойник для защиты панели управления
  - Регулировка скорости вентиляторов
  - Электровентиляторы непрямого потока на продукт.

### КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЕ БЛОКИ

- Компрессорно-конденсаторные блоки с воздушным охлаждением
- Компрессорно-конденсаторные блоки с водяным охлаждением
- Хладагент R452A.
- Подготовлен к работе с газом R404A-R449A-R448A-R507-R744-CO2 (опция)
- Конденсирующая батарея из меди с алюминиевым оребрением высокой тепловой отдачей.
- Тропическое исполнение (температура окружающей среды 43 °C)
- Обшивка из окрашенной стали
- Звукоизолированное исполнение (опция)
- Рабочая температура до -10 °C окружающей среды
- Зимний комплект для низких температур -30 °C (опция)

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Съёмный стерилизатор
- Комплект поворотных колес с тормозом (для моделей в виде шкафа)

### УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка, пригодная для переработки
- Сертификаты: Качества ISO 9001 / Безопасности ISO 45001 / Экологичности ISO 14001

ДЛЯ МАЛЫХ/СРЕДНИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И КОНДИТЕРСКИХ  
Интерфейс с цифровым управлением и цветным графическим дисплеем 2,8 дюйма

## АССОРТИМЕНТ



### МОДЕЛИ STANDARD

Модели	Вместимость противней	Расстояние между направляющими (мм)	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания * (В)
ZO051SA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	25	15	814	790 x 820 x 900	1046	4,87	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO051SW					814		1039	4,8	
ZO051SR					825		108	4,37	
ZO081SA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	30	20	1127	790 x 870 x 1460	1502	7,53	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO081SW					1127		1399	6,77	
ZO081SR					1137		119	4,42	
ZO120SA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	55	35	1230	850 x 850 x 1860	1847	5,67	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO120SW					1230		1744	4,91	
ZO120SR					1650		200	4,8	
ZO121SA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	55	35	1230	790 x 870 x 1810	1847	5,67	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO121SW					1230		1744	4,91	
ZO121SR					1650		200	4,8	
ZO161SA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	75	50	1940	790 x 870 x 1960	2491	5,78	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO161SW					1940		2387	5,29	
ZO161SR					2274		281	5,18	
ZO122SA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x 600 x 400	75	75	50	2724	1100 x 1080 x 1860	3410	6,5	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO122SW					2724		3297	6,01	
ZO122SR					2724		273	5,14	

### МОДЕЛИ BOOSTED

ZO051BA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	30	20	814	790 x 820 x 900	1046	4,87	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO051BW					814		1039	4,8	
ZO051BR					1024		108	4,37	
ZO081BA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	40	25	1127	790 x 870 x 1460	1502	7,53	230 В пер. тока - 50 Гц
ZO081BW					1127		1399	6,77	
ZO081BR					1127		119	4,42	
ZO120BA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	65	45	1940	850 x 850 x 1860	2410	4,73	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO120BW					1940		2297	4,24	
ZO120BR					2274		200	4,8	
ZO121BA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	65	45	1940	790 x 870 x 1810	2410	4,73	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO121BW					1940		2297	4,24	
ZO121BR					2274		200	4,8	
ZO161BA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	80	55	2724	790 x 870 x 1960	3418	6,54	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO161BW					2724		3305	6,05	
ZO161BR					2724		281	5,18	
ZO122BA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x 600 x 400	75	80	60	3619	1100 x 1080 x 1860	3963	8,18	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO122BW					2724		3850	7,69	
ZO122BR					2724		273	5,14	

\* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу



13:40

20 NOV 2020



SHOCK FREEZING



## ВСЕГДА ПОД РУКОЙ

### ONE TOUCH, ТЕХНОЛОГИЯ, ДРУЖЕСТВЕННАЯ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Для камер доступен цветной емкостный сенсорный экран с высоким разрешением. Простое интуитивное использование благодаря значкам. Простым касанием можно выбрать режим шокового охлаждения, переключиться на выбор одного из 16 предустановленных кулинарных и кондитерских рецептов или одного из сотен личных рецептов, которые можно ввести и сохранить.

### БОЛЕЕ МОЩНЫЙ, БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЙ, БОЛЕЕ ПРОСТОЙ В ОЧИСТКЕ И БОЛЕЕ ПРОЧНЫЙ



- Увеличение производительности шокового охлаждения до 42%\*



- Снижение энергопотребления до минимума благодаря новой системе изоляции камеры



- Чистота и гигиена всегда гарантированы благодаря новой конструкции



- Новые камеры, предназначенные для работы в экстремальных условиях и окружающей среде: настоящий труженик

\* Относится к модели ZO201B по сравнению с предыдущей моделью RCMC02T.



БЫСТРАЯ И БЕЗОПАСНАЯ УСТАНОВКА СО ВСТРАИВАЕМЫМИ КАМЕРАМИ  
5-ти дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости

## АССОРТИМЕНТ



201PAL/PWL



202PAL/PWL



201PRL



202PRL

**КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЙ  
БЛОК, УСТАНОВЛЕННЫЙ НА  
ОБОРУДОВАНИИ**

**УДАЛЕННЫЕ КОМПРЕССОРНО-  
КОНДЕНСАТОРНЫЕ БЛОКИ**

### МОДЕЛИ С КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫМ БЛОКОМ, УСТАНОВЛЕННЫМ НА ОБОРУДОВАНИИ

Модели	Вместимость Тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorigera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания * (В)
ZO201PAL	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	2170	890 x 1352 x 2400	680 x 835 x 1820	3941	9,23	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO201PWL		90	50	2170	890 x 1352 x 2400	680 x 835 x 1820	3941	9,23	

Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202PAL	N° 1 - GN 2/1 - EN 600x400	110	60	2970	1100 x 1632 x 2400	895 x 1040 x 1820	4831	12,8	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
ZO202PWL		110	60	2970	1100 x 1632 x 2400	895 x 1040 x 1820	4831	12,8	

Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

\* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

### МОДЕЛИ С УДАЛЕННЫМ КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫМ БЛОКОМ - Характеристики компрессорно-конденсаторных блоков с воздушным охлаждением см. в технических паспортах

Модели	Вместимость тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorigera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания * (В)
ZO201PRL	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	2170	890 x 1352 x 2100	680 x 835 x 1820	441	2,03	3N 400 В пер. тока - 50 Гц

Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202PRL	N° 1 - GN 2/1 - EN 600x400	110	60	2970	1100 x 1632 x 2100	895 x 1040 x 1820	531	2,3	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
----------	----------------------------	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	-----	----------------------------

Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

\* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

PAL Блок с воздушным охлаждением - PWL Блок с водяным охлаждением - PRL Удаленный блок

ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ С КОМБИНИРОВАННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ ДЛЯ КРУПНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
7-ти дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости

## АССОРТИМЕНТ



ZO201SF



ZO202SF

МОДЕЛИ STANDARD - Характеристики компрессорно-конденсаторных блоков с воздушным охлаждением см. в технических паспортах

Модели	Вместимость тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorifera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания *
ZO201SF	N° 1 - NKS201 N° 1 - NKS201S N° 1 - NKP201 N° 1 - NKS154	100	70	6890	1300 x 1315 x 2205	740 x 940 x 1700	608	2,74	3N 400 В пер. тока - 50 Гц

Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202SF	N° 1 - KKS202 N° 1 - KKS202HD N° 1 - KKS202S N° 1 - KKP202 N° 1 - NKS154	130	90	9290	1500 x 1515 x 2205	900 x 1140 x 1820	608	2,74	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
---------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	------	----------------------------

Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)

\* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу



## РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И БОЛЬШОГО БИЗНЕСА

Камеры на ножках предназначены для размещения напольных комбинированных устройств на тележке модели 201 - 1/1 GN и 202 - 2/1 GN. Практичное и надежное перемещение без ручного перенесения противней.

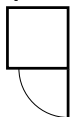
ПОЛНЫЙ АССОРТИМЕНТ КАМЕР ДЛЯ БОЛЬШИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,  
БОЛЬШИХ КОММЕРЧЕСКИХ КОМПАНИЙ И КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХОВ  
7-ти дюймовый емкостный сенсорный дисплей высокой четкости

## АССОРТИМЕНТ

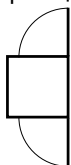


STANDARD

Версия S



Версия SP  
Двери для сквозного перемещения

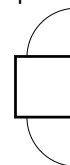


BOOSTED

Версия B



Версия BP  
Двери для сквозного перемещения



МОДЕЛИ STANDARD - Характеристики компрессорно-конденсаторных блоков с воздушным охлаждением см. в технических паспортах

Модели	Вместимость тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorigera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания * (В)
ZO201S ZO201SP	№ 1 - GN 1/1 - EN 600x400	120	80	6890	1300 x 1315 x 2100	680 x 1020 x 1820	608	2,74	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
708							3,18		
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202S ZO202SP	№ 1 - GN 2/1 - EN 600x400	150	100	6890	1300 x 1315 x 2100	880 x 1220 x 1820	608	2,74	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
708							3,18		
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO401SP	№ 2 - GN 1/1 - EN 600x400	240	160	12950	1300 x 2364 x 2100	680 x 1920 x 1820	1216	3,3	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402SP	№ 2 - GN 2/1 - EN 600x400	300	200	18930	1500 x 2764 x 2100	880 x 2320 x 1820	1216	3,3	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO601SP	№ 3 - GN 1/1 - EN 600x400	360	240	21090	1300 x 3265 x 2100	680 x 2820 x 1820	1724	3,42	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602SP	№ 3 - GN 2/1 - EN 600x400	450	300	27950	1500 x 3865 x 2100	880 x 3420 x 1820	1724	3,42	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO801SP	№ 4 - GN 1/1 - EN 600x400	480	320	30990	1300 x 4164 x 2100	680 x 3720 x 1820	2232	5,73	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802SP	№ 4 - GN 2/1 - EN 600x400	600	400	39820	1500 x 4964 x 2100	880 x 4520 x 1820	2232	5,73	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									

МОДЕЛИ BOOSTED - Характеристики компрессорно-конденсаторных блоков с воздушным охлаждением см. в технических паспортах

Модели	Вместимость тележек	Производительность при шоковом охлаждении до положительной температуры за 90 мин. +90°C > +3°C (кг)	Производительность при шоковом охлаждении до отрицательной температуры за 240 мин. +90°C > -18°C (кг)	Холодопроизводительность frigorigera (Вт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры камеры (L x P x H мм)	Максимальная электрическая мощность (Вт)	Электрическое поглощение (А)	Напряжение питания * (В)
ZO201B ZO201BP	№ 1 - GN 1/1 - EN 600x400	150	100	6890	1300 x 1315 x 2200	680 x 1020 x 1820	1688	4,15	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
1788							4,59		
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202B ZO202BP	№ 1 - GN 2/1 - EN 600x400	180	120	6890	1300 x 1315 x 2200	880 x 1020 x 1820	1688	4,15	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
1788							4,59		
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO401BP	№ 2 - GN 1/1 - EN 600x400	300	200	12950	1300 x 2364 x 2200	680 x 1920 x 1820	3376	8,31	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402BP	№ 2 - GN 2/1 - EN 600x400	360	240	18930	1500 x 2764 x 2200	880 x 2320 x 1820	3376	8,31	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO601BP	№ 3 - GN 1/1 - EN 600x400	450	300	21090	1300 x 3265 x 2200	680 x 2820 x 1820	4964	12,03	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602BP	№ 3 - GN 2/1 - EN 600x400	540	360	27950	1500 x 3865 x 2200	880 x 3420 x 1820	4964	12,03	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO801BP	№ 4 - GN 1/1 - EN 600x400	600	400	30990	1300 x 4164 x 2200	680 x 3720 x 1820	6552	15,75	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802BP	№ 4 - GN 2/1 - EN 600x400	720	480	39820	1500 x 4964 x 2200	880 x 4520 x 1820	6552	15,75	3N 400 В пер. тока - 50 Гц
Тележки модели: KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202S (15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1) / KKP202 (100 блюд Ø310 мм) / NKS154 (15 x EN 600x400)									

\* устройства, рассчитанные на другое напряжение и частоту, предоставляется по запросу

# LAINOX WORLDWIDE

## ЕВРОПА

**ITALY**  
italy@lainox.com

**IBERIA**  
iberia@lainox.com

**FRANCE**  
france@lainox.com

**UK**  
uk@lainox.com

**EIRE**  
eire@lainox.com

**DACH**  
dach@lainox.com

**BENELUX**  
benelux@lainox.com

**SCANDINAVIA**  
scandinavia@lainox.com

**CZECH**  
czech@lainox.com

**SLOVAKIA**  
slovakia@lainox.com

**HUNGARY**  
hungary@lainox.com

**POLAND**  
poland@lainox.com

**RUSSIA**  
russia@lainox.com

**BALTICS**  
baltics@lainox.com

**CSI**  
csi@lainox.com

**GREECE**  
greece@lainox.com

**TURKEY**  
turkey@lainox.com

**BALCANS**  
balcans@lainox.com

## АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

**CANADA**  
canada@lainox.com

**USA**  
usa@lainox.com

**LATAM**  
latam@lainox.com

**AUSTRALIA**  
australia@lainox.com

**NEW ZEALAND**  
newzealand@lainox.com

## АЗИЯ И АФРИКА

**MIDDLE EAST**  
middleeast@lainox.com

**MALAYSIA**  
malaysia@lainox.com

**PHILIPPINES**  
philippines@lainox.com

**SINGAPORE**  
singapore@lainox.com

**CHINA**  
china@lainox.com

**THAILAND**  
thailand@lainox.com

**VIETNAM**  
vietnam@lainox.com

**HONG KONG**  
hongkong@lainox.com

**TAIWAN**  
taiwan@lainox.com

**SOUTH AFRICA**  
southafrica@lainox.com

Чтобы бесплатно попробовать на вашей кухне, обращайтесь по  
тел. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.com](mailto:lainox@lainox.com)

**LAINOX**<sup>®</sup>

**LAINOX ALI Group S.r.l.**  
Via Schiaparelli 15  
Z.I. S. Giacomo di Veglia  
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel +39 0438 9110  
Fax +39 0438 912300  
[lainox@lainox.com](mailto:lainox@lainox.com)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence