

Коммерческое предложение от 22.05.2024**Камера шоковой заморозки Lainox ZOOM STANDART ZO201S с рампой****Цена с НДС: 2 330 130 руб.****Артикул: 147032****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Цикл охлаждения, мин	90
Производительность цикла охлаждения, кг	120
Цикл заморозки, мин	240
Производительность цикла заморозки, кг	80
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.8
Ширина, мм	1300
Глубина, мм	1475
Высота, мм	2203
Вес (без упаковки), кг	452
Вес (с упаковкой), кг	566

Камера шоковой заморозки [Lainox ZOOM STANDART ZO201S](#) 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.

В комплект входит рампа.

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 агрегата;
- Опционально доступен к заказу стерилизатор Sterilox.

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

Цены указаны с учетом НДС.