



Zoom

ZAMĚŘTE SE NA ORGANIZACI VAŠÍ KUCHYŇĚ

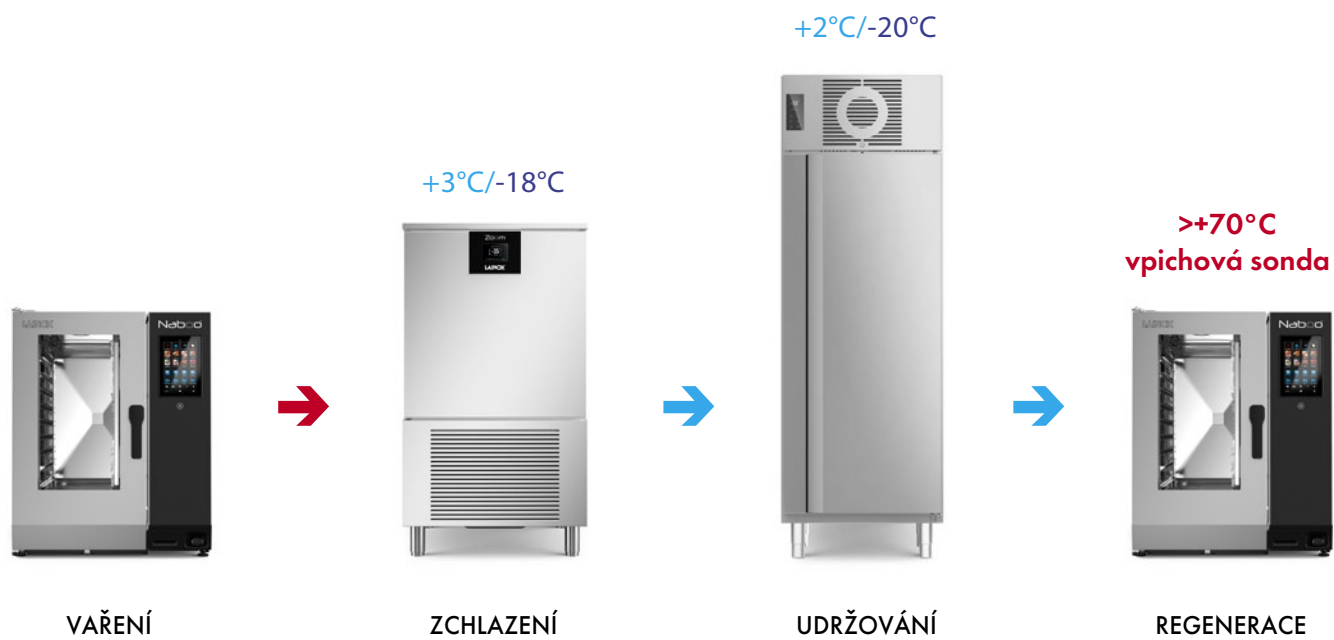


Zoom

ZAMĚŘTE SE NA BEZPEČNOST POTRAVIN

Rozhodující spojení mezi vařením a udržováním. Díky vysokému chladicímu výkonu a odpovídající ventilaci **Zoom** rychle zchladí produkty, blokuje šíření bakterií, zabraňuje ztrátě vlhkosti a **chrání tak původní senzorycké vlastnosti potravin.**

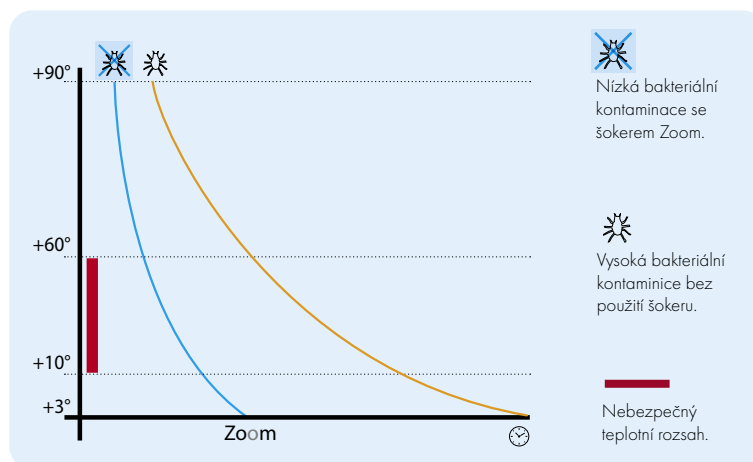
Zoom je základním kamenem nového systému organizace kuchyně, kde **příprava, vaření, šokové zchlazení, uchování a regenerace** jsou všechny po sobě jdoucí fáze jediného pracovního systému, který odděluje dobu výroby pokrmů od časů servírování (distribuce a spotřeby).



ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ



Z +90°C NA +3°C

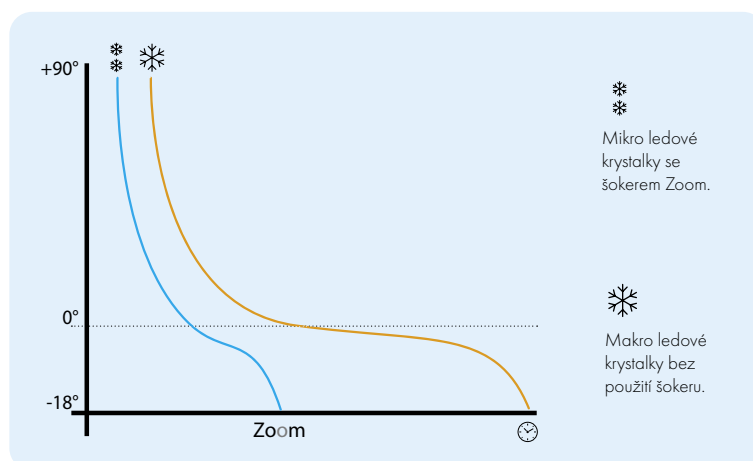


Šokové zchlazování v jádru potraviny vytváří tepelný šok, který zabraňuje množení bakterií, které způsobuje stárnutí potravin. Výsledkem je, že jídlo vydrží déle.

ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ



Z +90°C NA -18°C



Standardní mraznička pomalu zmrazuje potraviny, na kterých se vytvářejí makrokrytaly v kapalinách, které poškozují tkáňovou strukturu. Následně se během rozmrazování zhoršuje konzistence produktu, a tím i jeho kvalita. Zoom však rychle snižuje teplotu jádra jakéhokoli jídla na -18°C s využitím teploty komory -40°C s tvorbou mikrokrytalů, které nepoškozují strukturu produktu.

To znamená, že i po rozmrazení získáte produkt nejvyšší kvality.



ERGONOMIE OVLÁDÁNÍ

POHODLNÝ, JEDNODUCHÝ, PRAKTICKÝ

Skříňové modely obsahují praktické ovládací rozhraní umístěné na dveřích, které je u modelu 051 obzvláště ergonomické. Všechny funkce byly navrženy tak, aby se aktivovaly pomocí digitálních dotykových kláves. Přednastavené hodnoty dat se zobrazují na 2,8" grafickém barevném displeji.

Z nabídky je možné vybrat jeden ze 7 přednastavených receptů nebo 20 přizpůsobených receptů, které lze uložit podle potřeby.



VÝKONNĚJŠÍ, EFEKTIVNĚJŠÍ A SNADNĚJŠÍ NA ČIŠTĚNÍ



Až o 80% větší kapacita zchlazování*.



Minimální spotřeba díky novému systému izolace komory.



Díky novému konstrukčnímu systému je vždy zaručena čistota a hygiena.

* Týká se modelu ZO 121 BA s ohledem na předchozí model RCM 121 T.



Zoom

FUNKCE PRO VŠECHNY POTŘEBY

RECEPTY

Praktické programy připravené k použití, každý určený k úpravě různých druhů pokrmů (např. červená masa, krémy atd.).

SANITACE RYB

Vyhrazený program pro aplikaci sanitačního cyklu syrových ryb.

TVRZENÍ ZMRZLINY

Používá se hlavně ve zmrzlinářském a cukrářském odvětví, aby došlo k „termálnímu šoku“ připravovaným výrobkům.

HACCP

Bezpečnost potravin podávaných jídel je zaručena špičkovou technologií Lainox.
Navrhli jsme nástroj, který plně vyhovuje nejpřísnějším předpisům HACCP.

VYHŘÍVANÁ VPICHOVÁ SONDA

Praktické řešení pro vyjmutí vpichové sondy po cyklu šokového zmrazování na -18°C.

PŘEDCHLAZENÍ

Specializovaný program pro tuto užitečnou funkci před zahájením cyklu šokového zchlazování nebo zmrazování.

STERILOX

Komorové šokery Zoom lze dezinfikovat pomocí praktického, interně vybaveného sterilizátoru (volitelné).

MANUÁLNÍ A AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Manuální a automatické odmrazování komory.

VLASTNOSTI

REŽIMY CHLAZENÍ

- Funkce SOFT /MĚKKÉ a HARD / TVRDÉ šokové zchlazování +90 / + 3°C s jádrovou sondou.
- Udržování při + 3°C na konci cyklu.
- Funkce SOFT /MĚKKÉ a HARD / TVRDÉ šokové zmrazování +90 / - 18°C s jádrovou sondou.
- Udržování při -18°C na konci cyklu.
- Automatický cyklus sanitace ryb.
- Automatický cyklus tvrzení zmrzliny.

OVLÁDÁNÍ

Skříňové šokery

- Digitální ovládání se zobrazením nastavených a měřených hodnot.
- 2,8" grafický barevný dotykový displej, ochrana IPX5.
- 7 receptů připravených k použití.
- 20 přizpůsobitelných programů pro přizpůsobené recepty.
- Připojení Bluetooth, které lze aktivovat pomocí bezplatné aplikace pro sledování a stahování dat HACCP (volitelné, je možné doinstalovat i po zakoupení zařízení).
- Vyhřívání vpichová sonda.
- Předchlazení.
- Sterilizace pomocí Sterilox SXIA3 (volitelné).
- Ruční a automatické odmrazování.

Komorové šokery

- Dotykový displej s vysokým rozlišením, 5" nebo 7" v závislosti na modelu.
- 8 slaných receptů připravených k použití s doprovodnou fotografií.
- 8 sladkých receptů připravených k použití s doprovodnou fotografií.
- Sekce MOJE RECEPTY, která pojme až 300 osobních receptů, které lze uložit a upravit.
- Kontinuální víceúrovňový cyklus, včetně možnosti aktivovat až 8 časovačů a každé úrovni přiřadit konkrétní čas buňky.
- Vícebodová vyhřívání sonda se 4 měřicími body.
- USB připojení pro nahrávání a stahování receptů, parametry, HACCP a aktualizace softwaru.
- Předchlazení.
- Sterilizace pomocí Sterilox SXIA5 (volitelné).
- Automatické a ruční odmrazování.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Snadné čištění v souladu s hygienickými předpisy UNI EN 14159.
- Snadné mytí a zaručená hygienická bezpečnost díky zavěšenému výparníkovi.

KONTROLNÍ A BEZPEČNOSTNÍ VLASTNOSTI

- Tepelná ochrana pro zabezpečení kompresoru.
- Interní zastavení ventilátoru spuštěné mikrosvícníkem při otevření dveří.
- Vytápění rámu dveří.
- Prohlížení alarmů.

KONSTRUKCE

Skříňové šokery

- Vnější strany, horní část a dveře z nerezové oceli AISI 304.
- Plně zaoblené vnitřní obložení z nerezové oceli AISI 304.
- Vnitřní lisované nepropustné dno.
- Izolace z polyuretanové pěny o vysoké hustotě (42 kg / m³), silné 60 mm, bez obsahu HCFC.
- Antikondenzační topné těleso na tělese pod zářáčkou magnetického těsnění.
- Plná šířka, vodorovná ergonomická rukojeť a magnetické těsnění na všech 4 stranách dveří.
- Odnímatelné vodící podpěry z nerezové oceli AISI 304 18/10.
- Odnímatelná vodítka „Z“ z nerezové oceli AISI 304 pro 1/1 GN nebo 600 x 400.
- Bezenergetický systém odmrazování a odpařování kondenzátu.
- Vysokorychlostní ventilátory pro maximální účinnost chlazení.
- Měď-hliníkový výparník s antikorozní úpravou katarforézou.
- Elektrické ventilátory s nepřímým prouděním vzduchu na jídlo.

Komorové šokery

- Panelová konstrukce.
- Panely z nerezové oceli AISI 304.
- Izolace z polyuretanové pěny o vysoké hustotě (42 kg / m³), tloušťky 80 mm, bez obsahu HCFC.
- Vnitřní protiskluzová podlaha s povrchovou úpravou 5 WL.
- Antikondenzační topné těleso umístěné na dveřích pod těsněním.
- Dveře s těsněním.
- Otočné dveře s magnetickým zavíráním a systémem Soft Close.
- Vertikální ergonomická rukojeť.
- Přístupová rampa (volitelné).
- Mřížka pro sběr kapaliny a filtrační systém pro rampu (volitelné).
- Vysokorychlostní ventilátory pro maximální účinnost chlazení.
- Měď-hliníkový výparník s antikorozní úpravou katarforézou.

Vnitřní vybavení

- Vnitřní extra silná ochrana z nerezové oceli proti poškození vozíku.
- Ochrana externího ovládacího panelu.
- Regulace rychlosti ventilátoru.
- Elektrické ventilátory s nepřímým prouděním vzduchu na jídlo.

KONDEZAČNÍ JEDNOTKA

- Vzduchem chlazená kondenzační jednotka.
- Vodou chlazená kondenzační jednotka (skříňové šokery).
- Chladivo R452A.
- Připraveno k provozu s plyny R404A-R449A-R448A-R507-R744 CO2 (volitelné).
- Měděná kondenzační cívka s hliníkovými žebry s vysokým výtěžkem tepla.
- Tropikalizace (teplota prostředí 43°C).
- Kryt z lakované oceli.
- Žvukotěsná verze (volitelné).
- Provozní teplota do -10°C okolí.
- Nízkoteplotní zimní sada - okolní teplota -30°C (volitelné).

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Vyjímatelný sterilizátor.
- Sada otočných kol s brzdou (pro skříňové modely).

INSTALACE A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

- Recyklovatelné obaly.
- Certifikace: kvalita ISO 9001 / bezpečnost ISO 45001 / prostředí ISO 14001.



Zoom

PRO MALÉ A STŘEDNÍ STRAVOVÁNÍ, CUKRÁŘSKÝ A PEKAŘSKÝ SEKTOR.
Uživatelské rozhraní s 2,8" grafickým barevným dotykovým displejem.

PRODUKTOVÁ ŘADA



STANDARDNÍ MODELY

Modely	Kapacita komory	Rozteč mezi zásuvy (mm)	Kapacita šokového zchlazení za 90' +90°C > +3°C (Kg)	Kapacita šokového zmrazení za 240' +90°C > -18°C (Kg)	Chladicí výkon (W)	Vnější rozměry (Š x H x Vmm)	Maximální elektrický výkon (W)	Jištění (A)	Přípojka k síti * (V)
ZO051SA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	25	15	814	790 x 820 x 900	1380	6,60	AC 230V - 50 Hz
ZO051SW							1380	6,60	
ZO051SR							310	1,48	
ZO081SA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	30	20	1212	790 x 870 x 1460	1730	8,28	AC 230V - 50 Hz
ZO081SW							1715	8,21	
ZO081SR							315	1,51	
ZO120SA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	55	35	1230	850 x 870 x 1860	2290	10,96	AC 230V - 50 Hz
ZO120SW							2180	10,43	
ZO120SR							410	1,96	
ZO121SA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	55	35	1230	790 x 870 x 1810	2290	10,96	AC 230V - 50 Hz
ZO121SW							2180	10,43	
ZO121SR							410	1,96	
ZO161SA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	75	50	1940	790 x 870 x 1960	2890	6,35	3N AC 400V - 50 Hz
ZO161SW							2780	5,84	
ZO161SR							510	2,33	
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	3740	7,33	3N AC 400V - 50 Hz
ZO122SW							3630	6,83	
ZO122SR							410	1,88	

MODELÝ BOOSTED

ZO051BA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	30	20	814	790 x 820 x 900	1380	6,60	AC 230V - 50 Hz
ZO051BW							1380	6,60	
ZO051BR							310	1,48	
ZO081BA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	40	25	1212	790 x 870 x 1460	1730	8,28	AC 230V - 50 Hz
ZO081BW							1715	8,21	
ZO081BR							315	1,51	
ZO120BA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	65	45	1940	850 x 870 x 1860	2790	5,89	3N AC 400V - 50 Hz
ZO120BW							2680	5,39	
ZO120BR							410	1,96	
ZO121BA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	65	45	1940	790 x 870 x 1810	2790	5,89	3N AC 400V - 50 Hz
ZO121BW							2680	5,39	
ZO121BR							410	1,96	
ZO161BA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	80	60	2724	790 x 870 x 1960	3840	7,79	3N AC 400V - 50 Hz
ZO161BW							3730	7,29	
ZO161BR							510	2,33	
ZO122BA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x 600 x 400	75	80	55	3307	1100 x 1080 x 1860	4740	8,85	3N AC 400V - 50 Hz
ZO122BW							4630	8,35	
ZO122BR							410	1,88	

* speciální napětí a frekvence na vyžádání

SA/BA Vzduchem chlazená jednotka - SW/BW Vodou chlazená jednotka - SR/BR Vzdálená jednotka



SHOCK FREEZING



VŠE NA DOSAH VAŠICH PRSTŮ

UŽIVATELSKY PŘÍVĚTIVÁ TECHNOLOGIE JEDNÍM DOTYKEM

Komorové šokery jsou k dispozici s barevným dotykovým displejem s vysokým rozlišením. Snadné použití díky intuitivnímu designu. Pomocí ikon můžete vybrat režim zchlazení nebo zmrazení. Přepnout na některý z 16 přednastavených sladkých nebo slaných receptů nebo stovky přizpůsobených receptů, které lze nastavit a uložit.

ROBUSTNÍ A SNADNĚJI SE ČISTÍ, JE VÝKONNĚJŠÍ A EFEKTIVNĚJŠÍ



Až o 42% větší kapacita zchlazování*.



Minimální spotřeba díky novému systému izolace komory.



Díky novému konstrukčnímu systému je vždy zaručena čistota a hygiena.



Nový design komorových šokerů navržený pro práci v extrémních podmínkách a prostředích: opravdu Heavy Duty.

* Týká se modelu ZO201B s ohledem na předchozí model RCMC02T.

Zoom

RYCHLÁ A BEZPEČNÁ PLUG-IN INSTALACE KOMOROVÝCH ŠOKERŮ.
5" dotykový displej s vysokým rozlišením.

PRODUKTOVÁ ŘADA



201PAL/PWL



202PAL/PWL



201PRL



202PRL

ZABUDOVANÁ KONDENZAČNÍ JEDNOTKA

VZDÁLENÁ KONDENZAČNÍ JEDNOTKA

MODELY SE ZABUDOVANOU KONDENZAČNÍ JEDNOTKOU

Modely	Kapacita zavážecích vozíků	Kapacita šokového zchlazení za 90' +90°C > +3°C (Kg)	Kapacita šokového zmrazení za 240' +90°C > -18°C (Kg)	Chladicí výkon (W)	Vnější rozměry (Š x H x Vmm)	Rozměry komory (Š x H x Vmm)	Maximální elektrický výkon (W)	Jištění (A)	Přípojka k síti * (V)
ZO201PAL	Č. 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	2914	890 x 1352 x 2400	680 x 814 x 1820	4565	9,03	3N AC 400V - 50 Hz
ZO201PWL		90	50	2914	890 x 1352 x 2400	680 x 814 x 1820	4895	9,56	

Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202PAL	Č. 1 - GN 2/1 - EN 600x400	110	60	6950	1100 x 1630 x 2400	895 x 1040 x 1820	6155	12,2	3N AC 400V - 50 Hz
ZO202PWL		110	60	6950	1100 x 1630 x 2400	895 x 1040 x 1820	6155	12,2	

Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* speciální napětí a frekvence na vyžádání

MODELY SE VZÁLENOU KONDENZAČNÍ JEDNOTKOU - charakteristiky vzduchem chlazených kondenzačních jednotek jsou uvedeny v technických listech.

Modely	Kapacita zavážecích vozíků	Kapacita šokového zchlazení za 90' +90°C > +3°C (Kg)	Kapacita šokového zmrazení za 240' +90°C > -18°C (Kg)	Chladicí výkon (W)	Vnější rozměry (Š x H x Vmm)	Rozměry komory (Š x H x Vmm)	Maximální elektrický výkon (W)	Jištění (A)	Přípojka k síti * (V)
ZO201PRL	Č. 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	2914	890 x 1352 x 2100	680 x 815 x 1820	575	2,63	3N AC 400V - 50 Hz

Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202PRL	Č. 1 - GN 2/1 - EN 600x400	110	60	6950	1100 x 1630 x 2100	895 x 1040 x 1820	795	3,6	3N AC 400V - 50 Hz
----------	----------------------------	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	-----	--------------------

Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* speciální napětí a frekvence na vyžádání

PAL Vzduchem chlazená jednotka - PWL Vodou chlazená jednotka - PRL Vzdálená jednotka

Zoom

PERFEKTNÍ KOMBINACE PRO KONVEKTOMATY VE VELKÉM MĚŘÍTKU.
7" dotykový displej s vysokým rozlišením.

PRODUKTOVÁ ŘADA



ZO201SF



ZO202SF

STANDARDNÍ MODELY - charakteristiky vzduchem chlazených kondenzačních jednotek najdete v technických listech.

Modely	Kapacita zavážecích vozíků	Kapacita šokového zchlazení za 90' +90°C > +3°C (Kg)	Kapacita šokového zmrazení za 240' +90°C > -18°C (Kg)	Chladicí výkon (W)	Vnější rozměry (Š x H x Vmm)	Rozměry komory (Š x H x Vmm)	Maximální elektrický výkon (W)	Jištění (A)	Přípojka k síti * (V)
ZO201SF	Č. 1 - NKS201 Č. 1 - NKS201S Č. 1 - NKP201 Č. 1 - NKS154	100	70	6690	1300 x 1275 x 2203	740 x 940 x 1720	825	3,8	3N AC 400V - 50 Hz

Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202SF	Č. 1 - KKS202 Č. 1 - KKS202HD Č. 1 - KKS202S Č. 1 - KKP202 Č. 1 - NKS154	130	90	9030	1500 x 1475 x 2203	900 x 1140 x 1820	825	3,8	3N AC 400V - 50 Hz
---------	--	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	-----	--------------------

Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* speciální napětí a frekvence na vyžádání



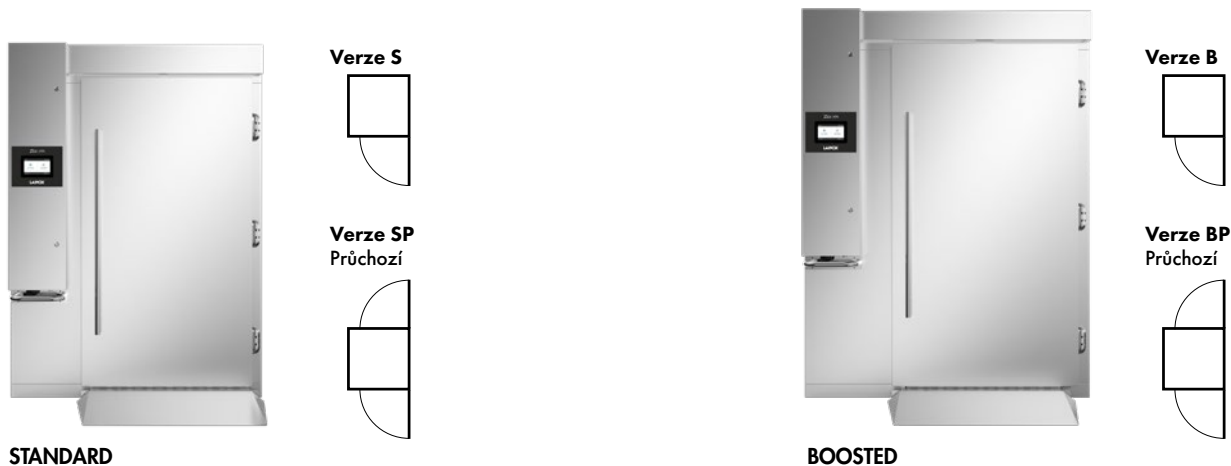
ŘEŠENÍ PRO BANKETEING A VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ

Komorové šokery s patkami určené pro zajištění se zavážecími vozíky pro modely konvektomatu 201 - 1/1 GN a 202 - 2/1 GN.

Praktické a bezpečné bez manipulace s gastronádobami.

KOMPLETNÍ PRODUKOVÁ ŘADA KOMOROVÝCH ŠOKERŮ PRO VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ, CATERING, CUKRÁŘSKÉ A PEKAŘSKÉ VÝROBY.
7" dotykový displej s vysokým rozlišením.

PRODUKOVÁ ŘADA



STANDARDNÍ MODELY - charakteristiky vzduchem chlazených kondenzačních jednotek najdete v technických listech.

Modely	Kapacita zavážecích vozíků	Kapacita šokového zchlazení za 90' +90°C > +3°C (Kg)	Kapacita šokového zmrazení za 240' +90°C > -18°C (Kg)	Chladicí výkon (W)	Vnější rozměry (Š x H x Vmm)	Rozměry komory (Š x H x Vmm)	Maximální elektrický výkon (W)	Jištění (A)	Přípojka k síti * (V)
ZO201S ZO201SP	Č. 1 - GN 1/1 - EN 600x400	120	80	6690	1300 x 1275 x 2200	740 x 940 x 1720	825 915	3,8 4,2	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202S ZO202SP	Č. 1 - GN 2/1 - EN 600x400	150	100	9030	1500 x 1475 x 2200	900 x 1140 x 1820	825 915	3,8 4,2	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO401SP	Č. 2 - GN 1/1 - EN 600x400	240	160	12620	1300 x 2325 x 2200	740 x 1840 x 1720	1500	6,86	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402SP	Č. 2 - GN 2/1 - EN 600x400	300	200	18410	1500 x 2725 x 2200	900 x 2240 x 1820	1500	6,86	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO601SP	Č. 3 - GN 1/1 - EN 600x400	360	240	20490	1300 x 3225 x 2200	740 x 2740 x 1720	2085	9,54	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602SP	Č. 3 - GN 2/1 - EN 600x400	450	300	26840	1500 x 3825 x 2200	900 x 3340 x 1820	2085	9,54	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO801SP	Č. 4 - GN 1/1 - EN 600x400	480	320	30220	1300 x 3825 x 2200	740 x 3640 x 1720	2670	12,21	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802SP	Č. 4 - GN 2/1 - EN 600x400	600	400	37300	1500 x 4925 x 2200	900 x 4440 x 1820	2670	12,21	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									

MODELY BOOSTED - charakteristiky vzduchem chlazených kondenzačních jednotek najdete v technických listech.

ZO201B ZO201BP	Č. 1 - GN 1/1 - EN 600x400	150	100	6690	1300 x 1275 x 2300	740 x 940 x 1720	2115 2205	4,2 4,7	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202B ZO202BP	Č. 1 - GN 2/1 - EN 600x400	180	120	9030	1500 x 1475 x 2300	900 x 1140 x 1820	2115 2205	4,2 4,7	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO401BP	Č. 2 - GN 1/1 - EN 600x400	300	200	12620	1300 x 2325 x 2300	740 x 1840 x 1720	4080	7,8	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402BP	Č. 2 - GN 2/1 - EN 600x400	360	240	18410	1500 x 2725 x 2300	900 x 2240 x 1820	4080	7,8	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO601BP	Č. 3 - GN 1/1 - EN 600x400	450	300	20490	1300 x 3225 x 2300	740 x 2740 x 1720	5955	10,9	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602BP	Č. 3 - GN 2/1 - EN 600x400	540	360	26840	1500 x 3825 x 2300	900 x 3340 x 1820	5955	10,9	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO801BP	Č. 4 - GN 1/1 - EN 600x400	600	400	30220	1300 x 3825 x 2300	740 x 3640 x 1720	7830	14,1	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802BP	Č. 4 - GN 2/1 - EN 600x400	720	480	37300	1500 x 4925 x 2300	900 x 4440 x 1820	7830	14,1	3N AC 400V - 50 Hz
Zavážecí vozíky: 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 talířů Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									

* speciální napětí a frekvence na vyžádání

LAINOX WORLDWIDE

EVROPA

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

AMERIKA A OCEÁNIE

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIE A AFRIKA

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

Kontaktujte nás pro bezplatné předvedení přímo ve Vaší kuchyni
tel. +39 0438 9110 · lainox@lainox.com

LAINOX®

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
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence