



Zoom

СОСРЕДОТОЧЬТЕСЬ НА ОРГАНИЗАЦИИ СВОЕЙ КУХНИ

RU

LAINOX®



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.**

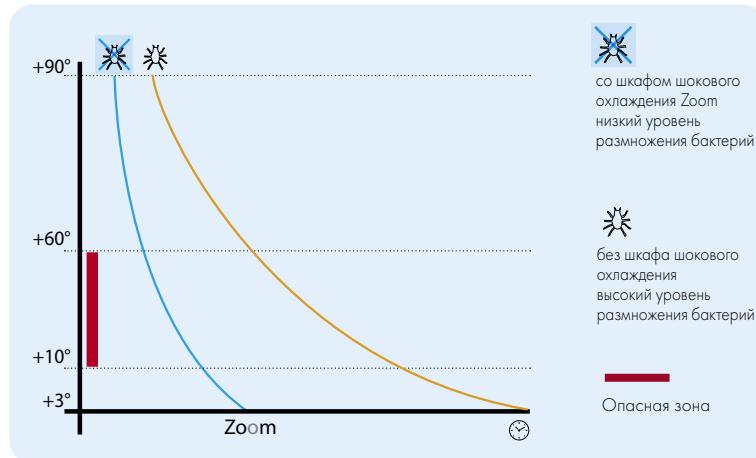
Zoom - это основа системы по организации работ на кухне, где **подготовка, приготовление, шоковое охлаждение, хранение и подогрев** являются последующими этапами единого рабочего процесса, который разрывает связь между временем приготовления блюд и временем их подачи (развозки и употребления).



ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ



+90°C ДО +3°C

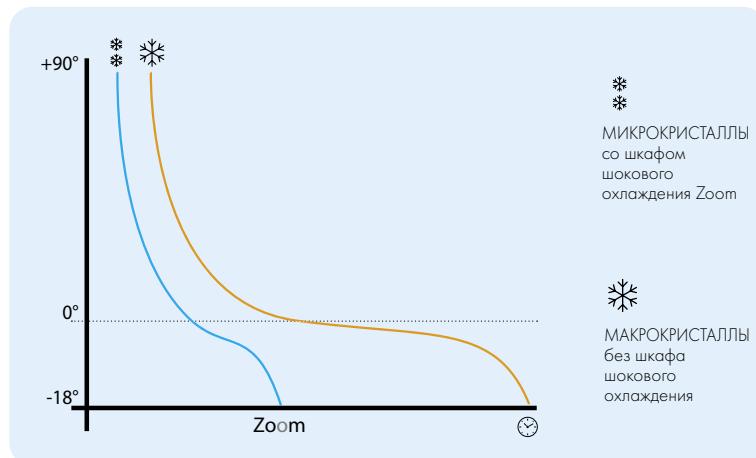


Процесс шокового охлаждения в центре продукта вызывает тепловой шок, который прерывает размножение бактерий, способствующих старению продуктов. Это обеспечивает наилучшее и более длительное хранение.

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 °C в сердцевине, используя температуру в камере -40 °C. 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



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°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 сердцевине в режимах «МЯГКИЙ» и «ИНТЕНСИВНЫЙ»
- Хранение при + 3 °C в конце цикла.
- Быстрая заморозка +90 / -18 °C в сердцевине 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 (оционально, также может быть установлено после покупки оборудования)
- Температурный щуп с подогревом
- Предварительное охлаждение
- Стерилизация с помощью SteriloX SXIA3 (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 щуп 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 SXIA5 (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 скрученными углами
- Штампованное накопительное внутреннее днище.
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (42 кг/м³) 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
- Съемные опоры направляющие из нержавеющей стали AISI 304 18/10
- Съемные 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
- Электроприводы непрямого потока на продукт.

Камеры

- Конструкция из панелей
- Панели из нержавеющей стали AISI 304
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности (42 кг/м³) толщиной 80 мм без HCFC.
- Внутреннее нескользящее дно с отделкой 5 WL
- Нагреватель для предотвращения образования конденсата, расположенный на дверце под уплотнением.
- Дверца с уплотнением
- Дверца с магнитным фиксатором, оснащенная петлями с запорной рампой
- Эргономичная вертикальная ручка
- Рампа доступа (опция)
- Решетка для сбора жидкости и система фильтрации для рампы (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
- Электроприводы 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 сребрением высокой тепловой отдачи.
- 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

- Съемный 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



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.

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 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 (A)	Напряжение питания * (В)
ZO201SF	N° 1 - NKS201 N° 1 - NKS201S N° 1 - NKP201 N° 1 - NKS154	100	70	6690	1300 x 1275 x 2203	740 x 940 x 1720	825	3,8	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	9030	1500 x 1475 x 2203	900 x 1140 x 1820	825	3,8	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 - 2/1GN.

Практичное и надежное перемещение без ручного перенесения противней.

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



LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schioparelli 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