



Zoom

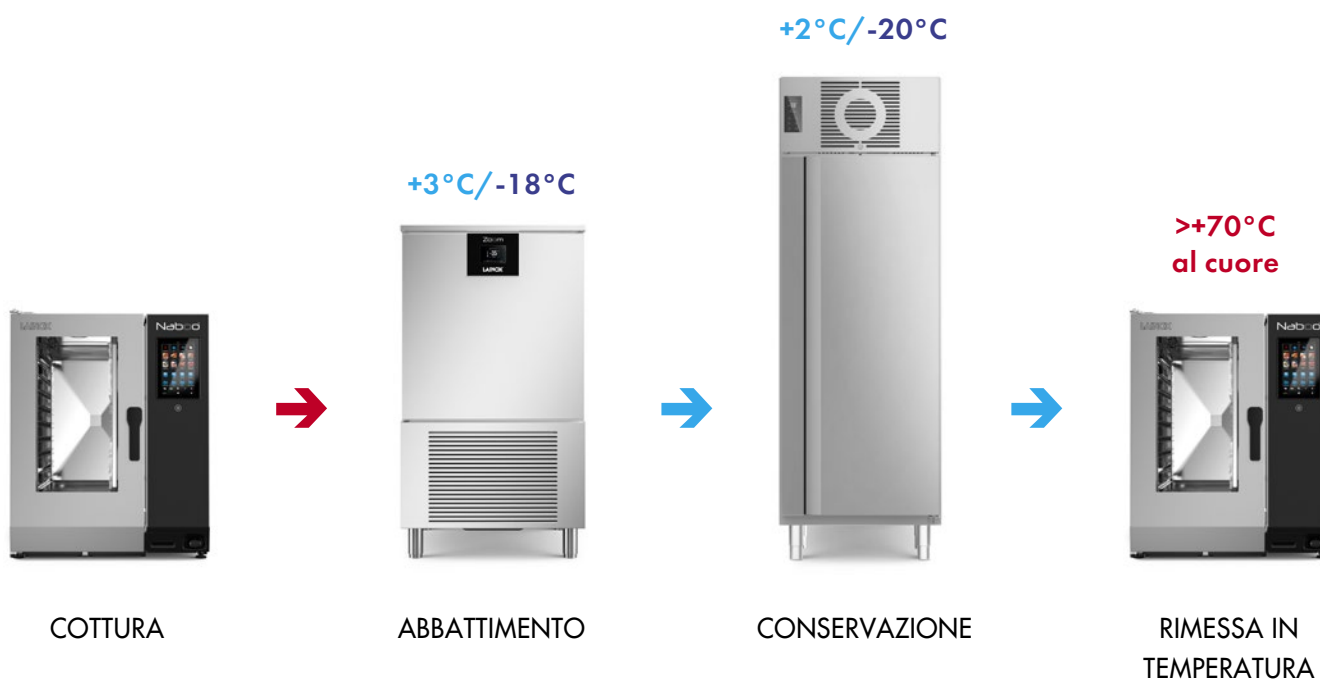
METTI A FUOCO L'ORGANIZZAZIONE DELLA TUA CUCINA



Zoom, SPOSTA IL FUOCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Anello di congiunzione tra cottura e conservazione del prodotto, grazie alla grande potenza di raffreddamento installata e ad una adeguata ventilazione, **Zoom** abbatte velocemente la temperatura del prodotto bloccando la proliferazione batterica, evitando di disperderne l'umidità e **mantenendone così inalterate le proprietà organolettiche**.

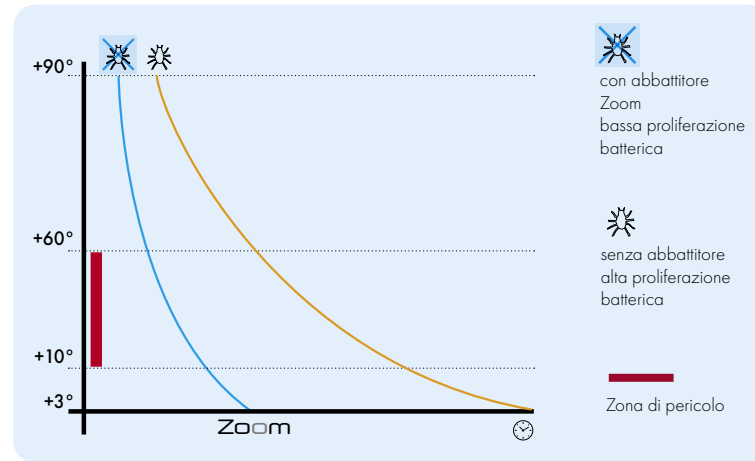
Zoom è il cardine di un nuovo sistema di organizzare la cucina dove **preparazione, cottura, abbattimento, conservazione e rimessa in temperatura** sono fasi successive di un unico sistema di lavoro che svincola i tempi di produzione delle pietanze da quelli del servizio (distribuzione e consumo).



ABBATTIMENTO POSITIVO



+90°C FINO A +3°C

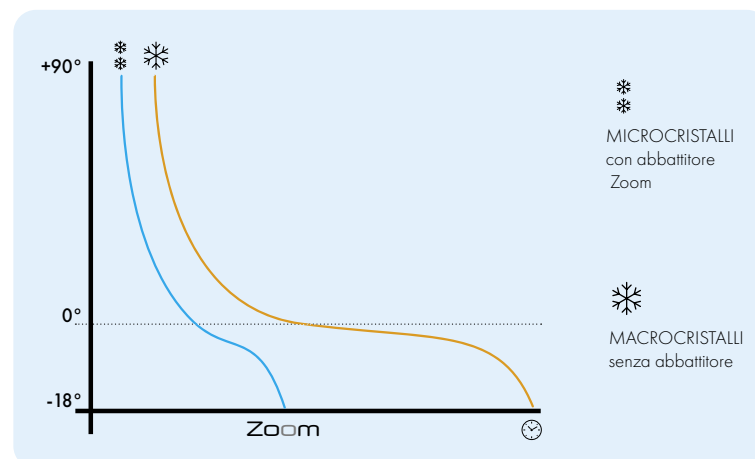


Il processo di abbattimento rapido al cuore dell'alimento produce uno shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri responsabili dell'invecchiamento dei prodotti, per una migliore e più lunga conservazione.

SURGELAZIONE RAPIDA



+90°C FINO A -18°C



Un normale congelatore produce una congelazione lenta degli alimenti, si formano dei macrocristalli nei liquidi danneggiando la struttura tissulare che in sede di successivo scongelamento fanno decadere la consistenza del prodotto e quindi la qualità.

Zoom invece porta rapidamente qualsiasi alimento alla temperatura di -18°C al cuore sfruttando una temperatura in cella fino a -40°C, con la sola formazione di microcristalli che non danneggiano le caratteristiche strutturali del prodotto.

Si ottiene così dopo lo scongelamento un prodotto di assoluta qualità.



ERGONOMIA COMANDI

COMODO, FACILE, PRATICO

I modelli ad armadio dispongono di una pratica interfaccia comandi posizionata sulla porta, che nel caso del modello O51 lo rende particolarmente ergonomico.

La scelta di tutte le funzioni è per mezzo di tasti digitali capacitivi e i valori dei dati impostati e rilevati vengono visualizzati su un display grafico a colori da 2,8 pollici.

Dal menù è possibile scegliere una delle 7 ricette preimpostate o scegliere una delle 20 ricette personali da memorizzare in base alle proprie necessità.



PIU' POTENTE, PIU' EFFICIENTE E PIU' FACILE DA PULIRE



- Fino all' 80% in più di capacità di abbattimento*



- Consumi ridotti al minimo grazie al nuovo sistema di coibentazione della cella



- La pulizia e l'igiene sono sempre garantite grazie al nuovo sistema di costruzione

* Riferito al modello ZO121BA rispetto al modello precedente RCM121T



Zoom

FUNZIONI PER OGNI ESIGENZA

- RICETTE

Pratici programmi pronti all'uso, ciascuno pensato per trattare tipologie diverse di pietanze (es. carni rosse, creme, ecc...).

- SANIFICAZIONE DEL PESCE

Programma dedicato per l'applicazione del ciclo di sanificazione del pesce da consumare crudo.

- INDURIMENTO GELATO

Funzione usata principalmente nei settori di gelateria e pasticceria per dare uno "Shock termico" ai prodotti in lavorazione.

- HACCP

La sicurezza alimentare dei piatti serviti è garantita dalla tecnologia all'avanguardia di Lainox che ha progettato uno strumento nel pieno rispetto delle più severe norme HACCP.

- RISCALDAMENTO SONDA AL CUORE

Pratica soluzione per estrarre lo spillone della sonda al cuore dopo un ciclo di surgelazione rapida a -18°C.

- PRERAFFREDDAMENTO

Programma dedicata per questa utile funzione prima di avviare un ciclo di abbattimento o surgelazione rapida.

- STERILOX

La cella di Zoom può essere sanificata tramite l'utilizzo del pratico sterilizzatore da inserire all'interno (optional).

SBRINAMENTO MANUALE E AUTOMATICO

Funzione di sbrinamento manuale e automatico della cella.

CARATTERISTICHE

MODALITA' DI ABBATTIMENTO

- Abbattimento positivo +90 / +3°C al cuore SOFT e HARD
- Conservazione a +3°C a fine ciclo
- Surgelazione rapida +90 / -18°C al cuore SOFT e HARD
- Conservazione a -18°C a fine ciclo
- Ciclo automatico sanificazione pesce
- Ciclo automatico indurimento gelato

UTILIZZO

Armadi

- Comandi digitali con display di visualizzazione dei valori impostati e rilevati.
- Display grafico a colori da 2,8" con tasti capacitivi, protezione IPX5
- N° 7 Ricette pronte all'uso
- N°20 programmi personalizzabili per le proprie ricette
- Connessione bluetooth attivabile tramite applicazione gratuita per monitorare e scaricare i dati HACCP (optional, installabile anche dopo l'acquisto dell'apparecchiatura)
- Sonda al cuore riscaldata
- Preraffreddamento
- Sterilizzazione tramite Sterilox SXIA3 (optional)
- Sbrinamento manuale e automatico

Celle

- Display Touch Screen capacitivo ad alta definizione da 5" e 7" a seconda del modello
- N° 8 Ricette di gastronomia pronte all'uso identificabili tramite foto
- N° 8 Ricette di pasticceria pronte all'uso identificabili tramite foto
- LE MIE RICETTE Una sezione che può contenere fino a 300 ricette personali memorizzabili e modificabili.
- Ciclo continuo con multilivello, possibilità di attivare fino a 8 timer ed assegnare ad ogni livello il tempo di permanenza all'interno della cella
- Sonda al cuore riscaldata multipunto, a 4 punti di rilevazione
- Connessione USB per Upload e Download ricette, parametri, HACCP, e aggiornamento software
- Preraffreddamento
- Sterilizzazione tramite Sterilox SXIA5 (optional)
- Sbrinamento automatico e manuale

PULIZIA MANUTENZIONE

- Facilità di pulizia secondo la normativa igiene UNI EN 14159
- Facilità di lavaggio e sicurezza igienica grazie alla batteria evaporatore sospesa.

DOTAZIONI DI CONTROLLO E SICUREZZA

- Protezione termica a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta
- Riscaldamento cornice porta
- Visualizzazione allarmi.

COSTRUZIONE

Armadi

- Fianchi esterni, top e porta in acciaio inox Aisi 304
- Rivestimento interno completamente rugginizzato in acciaio inox Aisi 304
- Fondo interno stampato a contenimento.
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC.
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
- Supporti porta-guide amovibili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Guide amovibili a "Z" in acciaio inox AISI 304, per accogliere teglie 1/1 GN o 600 x 400. posizionabili ad incastro ogni 17 mm.
- Dispositivo di sbrinamento e di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.
- Predisposte per operare con gas R404A-R452A-R449A-R448A-R507-R744 (CO2)
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento.
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.

Celle

- Costruzione a pannelli
 - Pannelli in acciaio inox Aisi 304
 - Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m³) di spessore 80 mm, privo di HCFC.
 - Pavimentazione interna antiscivolo con finitura 5 WL
 - Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione.
 - Porta con guarnizione a striscio
 - Porta a chiusura magnetica dotata di cerniere con rampa di chiusura
 - Maniglia ergonomica verticale
 - Rampa di accesso (optional)
 - Griglia raccogli liquidi e sistema di filtraggio per rampa (optional)
 - Predisposte per operare con gas R404A-R452A-R449A-R448A-R507-R744 (CO2)
 - Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento.
 - Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- #### Allestimento interno
- Paracolpi interno in acciaio inox di grande spessore per evitare danneggiamenti da parte del carrello
 - Paracolpi esterno a protezione del pannello comandi
 - Regolazione velocità dei ventilatori
 - Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.

UNITA' MOTOCONDENSANTE

- Unità motocondensante ad aria
- Unità motocondensante ad acqua (armadi)
- Fluido refrigerante R452A.
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica.
- Tropicalizzazione (43°C temperatura ambiente)
- Carenatura in acciaio verniciato
- Versione insonorizzata (optional)
- Temperatura di esercizio fino a -10°C ambiente
- Winter kit bassa temperatura -35°C ambiente (optional)

ACCESSORI EXTRA

- Sterilizzatore removibile
- Kit ruote girevoli con freno (per modelli ad armadio)

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente Iso 14001



Zoom

PER LA PICCOLA - MEDIA RISTORAZIONE E PASTICCERIA
Interfaccia con comandi digitali e display grafico a colori da 2,8"

LA GAMMA



MODELLI STANDARD

Modelli	Capacità teglie	Interasse (mm)	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Potenza Elettrica Massima (W)	Assorbimento elettrico (A)	Tensione alimentazione * (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	

MODELLI 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	

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

01:40

20 NOV 2017



ABBATTIMENTO NEGATIVO



TUTTO A PORTATA DI DITO

ONE TOUCH, TECNOLOGIA USER FRIENDLY

Per le celle è disponibile un display touch screen capacitivo a colori, ad alta definizione. Facile nell'uso perchè intuitivo, grazie alle icone con un semplice tocco si può scegliere la modalità di abbattimento, passare alla scelta di una delle 16 ricette predefinite di gastronomia e pasticceria o ad una delle centinaia di ricette personali che si possono impostare e memorizzare.

PIU' POTENTE, PIU' EFFICIENTE, PIU' FACILE DA PULIRE E PIU' ROBUSTO



- Fino al 42% in più di capacità di abbattimento*



- Consumi ridotti al minimo grazie al nuovo sistema di coibentazione della cella



- La pulizia e l'igiene sono sempre garantite grazie al nuovo sistema di costruzione



- Nuove celle progettate per lavorare in condizioni e ambienti estremi: un vero Heavy Duty

* Riferito al modello ZO201B rispetto al modello precedente RCM C02 T

Zoom

INSTALLAZIONI VELOCI E SICURE CON LE CELLE PLUG IN
Display Touch Screen capacitivo ad alta definizione da 5"

LA GAMMA



201PAL/PWL



202PAL/PWL



201PRL



202PRL

UNITA' MOTOCONDENSANTE A BORDO

UNITA' MOTOCONDENSANTE REMOTA

MODELLI CON UNITA' MOTOCONDENSANTE A BORDO

Modelli	Capacità carrelli	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Dimensioni cella (L x P x H mm)	Potenza Elettrica Massima (W)	Assorbimento elettrico (A)	Tensione alimentazione * (V)
ZO201PAL	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	4920	890 x 1352 x 2400	680 x 815 x 1820	4565	9,0	3N AC 400V - 50 Hz
ZO201PWL		90	50	4920	890 x 1352 x 2400	680 x 815 x 1820	4895	9,6	

Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202PAL	N° 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	

Carrelli modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

MODELLI CON UNITA' MOTOCONDENSANTE REMOTA - Consultare le schede tecniche per le caratteristiche delle unità motocondensanti ad aria

Modelli	Capacità carrelli	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (W)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Dimensioni cella (L x P x H mm)	Potenza Elettrica Massima (W)	Assorbimento elettrico (A)	Tensione alimentazione * (V)
ZO201PRL	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	4920	890 x 1352 x 2100	680 x 815 x 1820	575	2,6	3N AC 400V - 50 Hz

Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO202PRL	N° 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
----------	----------------------------	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	-----	--------------------

Carrelli modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

PAL Unità ad aria - PWL Unità ad acqua - PRL Unità remota

Zoom

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON I COMBI PER LA GRANDE RISTORAZIONE
Display Touch Screen capacitivo ad alta definizione da 7"

LA GAMMA



ZO201SF



ZO202SF

MODELLI STANDARD - Consultare le schede tecniche per le caratteristiche delle unità motocondensanti ad aria

Modelli	Capacità carrelli	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (W)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Dimensioni cella (L x P x H mm)	Potenza Elettrica (W)	Assorbimento elettrico (A)	Tensione alimentazione * (V)
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 AC 400V - 50 Hz

Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / 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 AC 400V - 50 Hz
---------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	-----	--------------------

Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

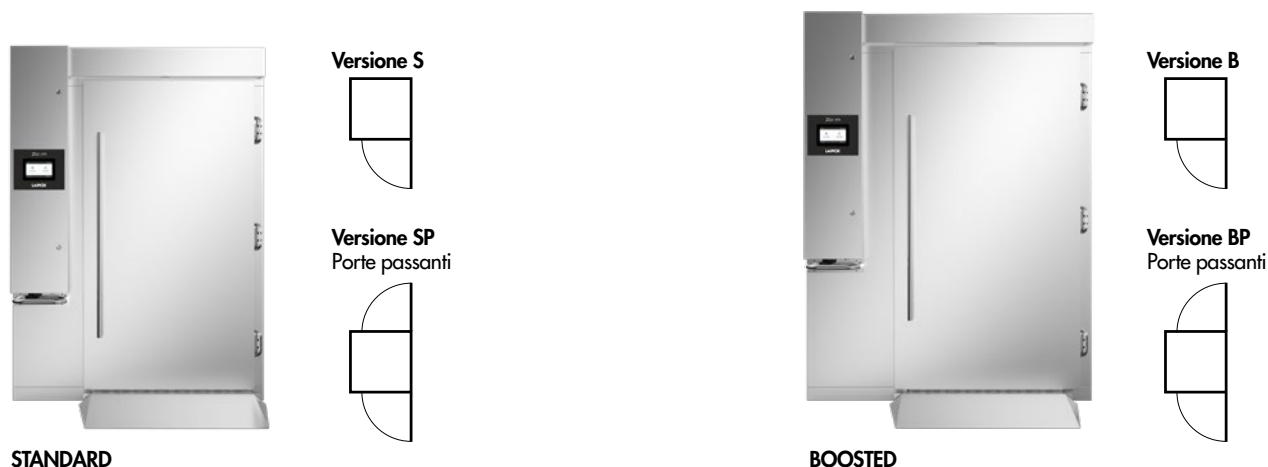


SOLUZIONI PER BANQUETING E GRANDI BUSINESS

Celle su piedi dedicate ad accogliere le strutture carrellate dei combi a pavimento modello 201 - 1/1 GN e 202 - 2/1GN.
Movimentazione pratica e sicura senza nessuno spostamento manuale delle teglie.

UNA GAMMA COMPLETA DI CELLE PER LA GRANDE RISTORAZIONE, GRANDI BUSINESS E LABORATORI DI PASTICCERIA
Display Touch Screen capacitivo ad alta definizione da 7"

LA GAMMA



MODELLI STANDARD - Consultare le schede tecniche per le caratteristiche delle unità motocondensanti ad aria

Modelli	Capacità Carrelli	Capacità abbattimento positivo in 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacità abbattimento negativo in 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potenza frigorifera (W)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Dimensioni cella (L x P x H mm)	Potenza Elettrica Massima (W)	Assorbimento elettrico (A)	Tensione alimentazione * (V)
ZO201S ZO201SP	N° 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
Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202S ZO202SP	N° 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
Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO401SP	N° 2 - GN 1/1 - EN 600x400	240	160	12620	1300 x 2325 x 2200	740 x 1840 x 1720	3660	16,8	3N AC 400V - 50 Hz
Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402SP	N° 2 - GN 2/1 - EN 600x400	300	200	18410	1500 x 2725 x 2200	900 x 2240 x 1820	3660	16,8	3N AC 400V - 50 Hz
Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO601SP	N° 3 - GN 1/1 - EN 600x400	360	240	20490	1300 x 3225 x 2200	740 x 2740 x 1720	5325	24,4	3N AC 400V - 50 Hz
Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602SP	N° 3 - GN 2/1 - EN 600x400	450	300	26840	1500 x 3825 x 2200	900 x 3340 x 1820	5325	24,4	3N AC 400V - 50 Hz
Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO801SP	N° 4 - GN 1/1 - EN 600x400	480	320	30220	1300 x 3825 x 2200	740 x 3640 x 1720	6990	32	3N AC 400V - 50 Hz
Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802SP	N° 4 - GN 2/1 - EN 600x400	600	400	37300	1500 x 4925 x 2200	900 x 4440 x 1820	6990	32	3N AC 400V - 50 Hz
Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									

MODELLI BOOSTED - Consultare le schede tecniche per le caratteristiche delle unità motocondensanti ad aria

ZO201B ZO201BP	N° 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
Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202B ZO202BP	N° 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
Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO401BP	N° 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
Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402BP	N° 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
Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO601BP	N° 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
Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602BP	N° 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
Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO801BP	N° 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
Carrelli modello: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802BP	N° 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
Carrelli Modello: 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 piatti Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

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

AMERICA E OCEANIA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIA E AFRICA

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

Per una prova gratuita direttamente nella tua cucina contattaci
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