



ENFOCA LA ORGANIZACIÓN DE TU COCINA



Zoom, CAMBIA EL ENFOQUE HACIA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Anillo de conjunción entre cocción y conservación del producto, gracias a la gran potencia de enfriamiento instalada y a una adecuada ventilación, **Zoom** abate rápidamente la temperatura del producto bloqueando la proliferación de bacterias, evitando dispersar la humedad y **manteniendo así inalteradas las propiedades organolépticas**.

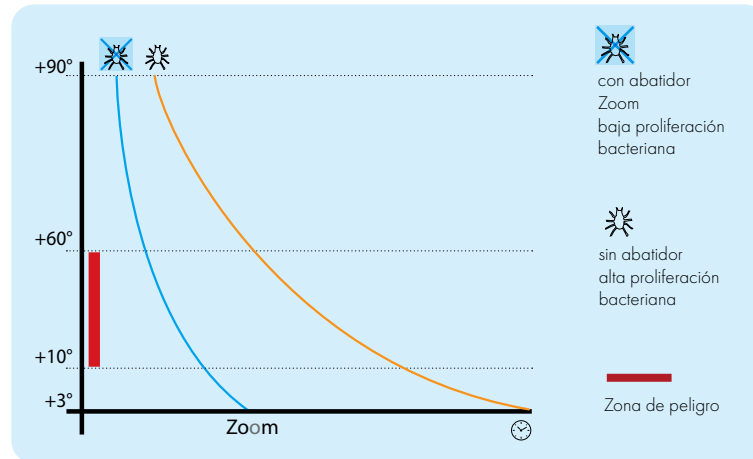
Zoom es el punto cardinal de un nuevo sistema de organizar la cocina donde **preparación, cocción, abatimiento, conservación y reposición en temperatura** son fases sucesivas de un único sistema de trabajo que separa los tiempos de preparación de los platos de los de servicio (distribución y consumo).



ABATIMIENTO POSITIVO



+90°C HASTA +3°C

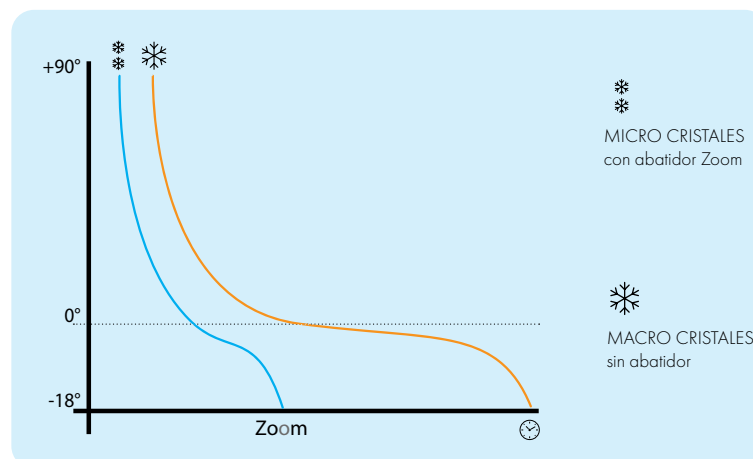


El proceso de abatimiento rápido al corazón del alimento produce un verdadero choque térmico que inhibe la proliferación de las bacterias responsables del envejecimiento natural de los productos, para una mejor y más larga conservación.

ULTRA CONGELACIÓN RÁPIDA



+90°C HASTA -18°C



Un congelador normal produce una congelación lenta de los alimentos, que genera la formación de macro cristales los cuales dañan las estructuras de los tejidos de los alimentos y durante la descongelación, hacen perder al producto su textura y por tanto su calidad. En cambio, Zoom lleva rápidamente la temperatura al corazón de cualquier alimento a -18°C aprovechando una temperatura en la cámara de -40°C, produciendo sólo la formación de micro cristales que no dañan las características estructurales del producto. De este modo se obtiene, posteriormente a la descongelación, un producto de calidad absoluta.



ERGONOMÍA MANDOS

CÓMODO, FÁCIL, PRÁCTICO

Los modelos de armario disponen de una práctica interfaz de mandos colocada en la puerta, que en el caso del modelo 051 lo hace particularmente ergonómico.

La selección de todas las funciones es a través de teclas digitales de capacidad y los valores de los datos configurados y detectados se visualizan en una pantalla gráfica a colores de 2,8 pulgadas.

Desde el menú es posible seleccionar una de las 7 recetas preconfiguradas o seleccionar una de las 20 recetas personales a memorizar en base a las propias necesidades.



MÁS POTENTE, MÁS EFICIENTE Y MÁS FÁCIL DE LIMPIAR



- Hasta un 80% más de capacidad de abatimiento*



- Consumos reducidos al mínimo gracias al nuevo sistema de aislamiento de la cámara



- La limpieza y la higiene están siempre garantizadas gracias al nuevo sistema de fabricación

* Referido al modelo ZO 121BA respecto al modelo anterior RCM121T



Zoom

FUNCIONES PARA CADA EXIGENCIA

- RECETAS

Prácticos programas listos para el uso, cada uno pensado para tratar diversos tipos de platos (ej. carnes rojas, cremas, etc...).

- ESTERILIZACIÓN DEL PESCADO

Programa dedicado para la aplicación del ciclo de esterilización del pescado a consumir crudo.

- ENDURECIMIENTO HELADO

Función usada principalmente en los sectores de heladería y pastelería para dar un "Shock térmico" a los productos en producción.

- HACCP

La seguridad alimentaria de los platos servidos está garantizada por la tecnología a la vanguardia de Lainox que ha diseñado un instrumento con total respeto de las normas HACCP más estrictas.

- CALENTAMIENTO SONDA DE AGUJA

Una solución práctica para extraer la aguja de la sonda de aguja después de un ciclo de ultracongelación rápida a -18°C .

- PREENFRIAMIENTO

Programa dedicado para esta útil función antes de iniciar un ciclo de abatimiento o ultracongelación rápida.

- STERILOX

La cámara de Zoom se puede esterilizar gracias al empleo de un práctico esterilizador que se introduce en el interior de la misma (opcional).

- DESCONGELACIÓN MANUAL Y AUTOMÁTICA

Función de descongelación manual y automática de la cámara.

CARACTERÍSTICAS

MODALIDAD DE ABATIMIENTO

- Abatimiento positivo +90 / +3°C en la aguja SOFT y HARD
- Conservación a +3°C al final del ciclo
- Ultracongelación rápida +90 / -18°C en la aguja SOFT y HARD
- Conservación a -18°C al final del ciclo
- Ciclo automático esterilización pescado
- Ciclo automático endurecimiento helado

FUNCIONAMIENTO

Armarios

- Mandos digitales con pantalla de visualización de los valores configurados y leídos.
- Pantalla gráfica a colores de 2,8" con teclas capacitivas, protección IPX5
- N° 7 Recetas listas para el uso
- N°20 programas personalizables para las propias recetas
- Conexión bluetooth activable a través de la aplicación gratuita para monitorear y descargar los datos HACCP (opcional, instalable incluso después de la compra del equipo)
- Sonda de aguja calentada
- Preenfriamiento
- Esterilización mediante Sterilox (opcional)
- Descongelación manual y automática

Cámaras

- Pantalla Táctil capacitiva de alta definición de 5" y 7" de acuerdo al modelo
- N° 8 Recetas de gastronomía listas para el uso identificables mediante foto
- N° 8 Recetas de pastelería listas para el uso identificables mediante foto
- MIS RECETAS Una sección que puede contener hasta 300 recetas personales memorizables y modificables.
- Ciclo continuo con multinivel, posibilidad de activar hasta 8 temporizadores y asignar a cada nivel el tiempo de permanencia en el interior de la cámara
- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP, y actualización software
- Preenfriamiento
- Esterilización mediante Sterilox (opcional)
- Descongelación automática y manual

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

DOTACIONES DE CONTROL Y SEGURIDAD

- Protector térmico para salvaguardia del compresor
- Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta
- Calefacción marco puerta
- Visualización alarmas.

FABRICACIÓN

Armarios

- Laterales externos, parte superior y puerta en acero inox Aisi 304
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable Aisi 304
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (42 kg/m³) con espesor de 60 mm, libre de HCFC.
- Resistencia anticondensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta
- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Guías removibles en "Z" en acero inox AISI 304, para albergar bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Funcionamiento con gas R290

Cámaras

- Construcción con paneles
- Paneles en acero inox Aisi 304
- Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (42 kg/m³) con espesor de 80 mm, libre de HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL
- Resistencia anticondensación, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagra con rampa de cierre
- Tirador ergonómico vertical
- Rampa de acceso + Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional)
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la eficiencia máxima del sistema de enfriamiento.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica
- Equipamiento interno
- Tope interno en acero inox de gran espesor para evitar daños por parte del carro
- Tope externo para proteger el panel de mandos
- Regulación velocidad de los ventiladores
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.

UNIDAD MOTOCONDENSADORA

- Unidad motocondensadora con aire
- Predisposición para funcionar con los gases R290 o bajo pedido R744 (CO2)
- Los modelos sin unidad motocondensante a bordo pueden funcionar con conexión a una unidad central en R404A-R452A-R448A-R449A (información a solicitar en el pedido)
- Batería condensadora de cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico.
- Tropicalización (43°C temperatura ambiente)
- Carenado en acero pintado
- Versión insonorizada (opcional)
- Temperatura de ejercicio hasta -10°C ambiente
- Winter kit baja temperatura -30°C ambiente (opcional)

ACCESORIOS EXTRA

- Esterilizador removible
- Kit ruedas giratorias con freno (para modelos de armario)

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable
- Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente Iso 14001

PARA LA PEQUEÑA - MEDIANA RESTAURACIÓN Y PASTERÍA
Interfaz con mandos digitales y pantalla gráfica de 2,8"

LA GAMA



MODELOS ESTÁNDAR

Modelos	Capacidad bandejas	Distancia entre guías (mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90° +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240° +90°C > -18°C (Kg)	Potencia enfriamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Potencia Eléctrica Máxima (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
ZO051SA-R290	5x GN 1/1	70	25	15	825	790 x 820 x 900	1114	6,49	1N-AC 230 V - 50 Hz
ZO051SR	5x EN1 (600x400)						108	0,51	
ZO081SA-R290	8x GN 1/1	73	35	25	1137	790 x 870 x 1460	1341	7,86	1N-AC 230 V - 50 Hz
ZO081SR	8x EN1 (600x400)		30	20			118	0,56	
ZO120SA-R290	11x GN 1/1	75	55	35	1650	850 x 870 x 1860	2021	4,9	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO120SR	11x EN1 (600x400)						199	0,94	
ZO121SA-R290	12x GN 1/1	73	55	35	1650	790 x 870 x 1810	2021	4,9	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO121SR	12x EN1 (600x400)						229	0,94	
ZO161SA-R290	16x GN 1/1	73	75	50	2274	790 x 870 x 1960	2666	6,4	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO161SR	16x EN1 (600x400)						281	1,32	

MODELOS BOOSTED

Modelos	Capacidad bandejas	Distancia entre guías (mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90° +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240° +90°C > -18°C (Kg)	Potencia enfriamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Potencia Eléctrica Máxima (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
ZO051BA-R290	5x GN 1/1	70	30	20	1024	790 x 820 x 900	1405	8,29	1N-AC 230 V - 50 Hz
ZO051BR	5x EN1 (600x400)						108	0,51	
ZO081BA-R290	8x GN 1/1	73	40	25	1345	790 x 870 x 1460	1606	9,56	1N-AC 230 V - 50 Hz
ZO081BR	8x EN1 (600x400)						1127	0,56	
ZO120BA-R290	11x GN 1/1	75	65	45	2274	850 x 870 x 1860	2505	6,4	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO120BR	11x EN1 (600x400)						199	0,94	
ZO121BA-R290	12x GN 1/1	73	65	45	2274	790 x 870 x 1810	2505	6,4	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO121BR	12x EN1 (600x400)						199	0,94	
ZO161BA-R290	16x GN 1/1	73	80	55	2690	790 x 870 x 1960	3196	8,1	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO161BR	16x EN1 (600x400)				2724		281	1,32	
ZO122BA-R290	12x GN 2/1	73	75	55	2690	1100 x 1080 x 1860	3299	8,1	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO122BR	24x GN 1/1		80	60			273	1,28	

SA/BA Unidad con aire - SR/BR Unidad remota

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



TODO AL ALCANCE DE LA MANO

ONE TOUCH, TECNOLOGIA USER FRIENDLY

Para las cámaras hay disponible una pantalla táctil capacitiva a colores, de alta definición. Fácil de usar porque es intuitiva, gracias a los iconos con un simple toque se puede seleccionar la modalidad de abatimiento, pasar a la selección de una de las 16 recetas predefinidas de gastronomía y pastelería o a una de las cientos de recetas personales que se pueden configurar y memorizar.

MÁS POTENTE, MÁS EFICIENTE, MÁS FÁCIL DE LIMPIAR Y MÁS ROBUSTO



- Hasta un 42% más de capacidad de abatimiento*



- Consumos reducidos al mínimo gracias al nuevo sistema de aislamiento de la cámara



- La limpieza y la higiene están siempre garantizadas gracias al nuevo sistema de fabricación



- Nuevas cámaras diseñadas para trabajar en condiciones y ambientes extremos: un verdadero Heavy Duty

* Referido al modelo ZO201B respecto al modelo anterior RCMC02T

INSTALACIONES RÁPIDAS Y SEGURAS CON LAS CÁMARAS PLUG IN Pantalla Táctil capacitiva de alta definición de 5"

LA GAMA



201PAX



202PRX



201PAX



202PRX

UNIDAD MOTOCONDENSADORA INTEGRADA

UNIDAD MOTOCONDENSADORA REMOTA

Modelos	Capacidad carritos	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia enfriamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Dimensiones cámara (L x P x H mm)	Potencia Eléctrica Máxima (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
ZO201PAX	1	90	50	3411	890 x 1345 x 2400	680 x 835 x 1900	3615	8,63	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO201PRX		90	50	2170	890 x 1345 x 2180	680 x 835 x 1900	441	2,03	
ZO202PAX	1	110	60	3990	1100 x 1625 x 2400	895 x 1040 x 1900	4500	10,5	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO202PRX		110	60	2970	1100 x 1625 x 2180	895 x 1040 x 1900	531	2,3	

PAX Unidad con aire

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

PRX Unidad remota (Consultar las tarjetas técnicas para las características de las unidades motocondensadoras con aire)

201 - Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

202 - Carritos modelo: 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 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

LA COMBINACIÓN PERFECTA PARA COMBIS EN CATERING A GRAN ESCALA
Pantalla Táctil capacitiva de alta definición de 7"

LA GAMA



ZO201SF



ZO202SF

MODELOS ESTÁNDAR - Consultar las tarjetas técnicas para las características de las unidades motocondensadoras con aire

Modelos	Capacidad carritos	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia enfriamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x Hmm)	Dimensiones cámara (L x P x H mm)	Potencia Eléctrica Máxima (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
ZO201SF	Nº 1 - NKS201 Nº 1 - NKS201S Nº 1 - NKP201 Nº 1 - NKS154	100	70	6890	1300 x 1305 x 2203	740 x 940 x 1700	638	2,87	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO202SF	Nº 1 - KKS202 Nº 1 - KKS202HD Nº 1 - KKS202S Nº 1 - KKP202 Nº 1 - NKS154	130	90	9290	1500 x 1505 x 2203	880 x 1140 x 1700	638	2,87	3N-AC 400V - 50 Hz

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

201 - Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

202 - Carritos modelo: 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 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)



SOLUCIONES PARA
BANQUETING Y GRANDES
NEGOCIOS

Cámaras sobre patas dedicadas a albergar las estructuras de los carritos de los combos de suelo modelo 201 - 1/1 GN e 202 - 2/1GN.
Movilización práctica y segura sin ningún desplazamiento manual de las bandejas.

UNA GAMA COMPLETA DE CÁMARAS PARA LA GRAN RESTAURACIÓN, GRANDES NEGOCIOS Y LABORATORIOS DE PASTERERÍA
Pantalla Táctil capacitiva de alta definición de 7"

LA GAMA



MODELOS ESTÁNDAR - Consultar las tarjetas técnicas para las características de las unidades motocondensadoras con aire

Modelos	Capacidad carritos	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia enfriamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Dimensiones cámara (L x P x H mm)	Potencia Eléctrica Máxima (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
ZO201S	1	120	80	6890	1300 x 1330 x 2100	680 x 950 x 1820	638	2,87	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO201SP					1300 x 1400 x 2100	680 x 1020 x 1820	738	3,31	
ZO202S	1	150	100	9290	1300 x 1530 x 2100	880 x 1150 x 1820	638	2,87	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO202SP					1300 x 1600 x 2100	880 x 1220 x 1820	738	3,31	
ZO401SP	2	240	160	12950	1300 x 2300 x 2100	680 x 1920 x 1820	1276	3,56	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO402SP	2	300	200	18930	1500 x 2700 x 2100	880 x 2320 x 1820	1276	3,56	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO601SP	3	360	240	21090	1300 x 3200 x 2100	680 x 2820 x 1820	1814	3,82	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO602SP	3	450	300	27950	1500 x 3800 x 2100	880 x 3420 x 1820	1814	3,82	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO801SP	4	480	320	30990	1300 x 4100 x 2100	680 x 3720 x 1820	2352	6,26	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO802SP	4	600	400	39820	1500 x 4900 x 2100	880 x 4520 x 1820	2352	6,26	3N-AC 400V - 50 Hz

MODELOS BOOSTED - Consultar las tarjetas técnicas para las características de las unidades motocondensadoras con aire

Modelos	Capacidad carritos	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia enfriamiento (W)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Dimensiones cámara (L x P x H mm)	Potencia Eléctrica Máxima (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
ZO201B	1	150	100	6890	1300 x 1330 x 2200	680 x 950 x 1820	1718	4,28	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO201BP					1300 x 1400 x 2200	680 x 1020 x 1820	1818	4,72	
ZO202B	1	180	120	9290	1500 x 1530 x 2200	880 x 1150 x 1820	1718	4,28	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO202BP					1500 x 1600 x 2200	880 x 1220 x 1820	1818	4,72	
ZO401BP	2	300	200	12950	1300 x 2300 x 2200	680 x 1920 x 1820	3436	8,57	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO402BP	2	360	240	18930	1500 x 2700 x 2200	880 x 2320 x 1820	3436	8,57	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO601BP	3	450	300	21090	1300 x 3200 x 2200	680 x 2820 x 1820	5054	12,43	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO602BP	3	540	360	27950	1500 x 3800 x 2200	880 x 3420 x 1820	5054	12,43	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO801BP	4	600	400	30990	1300 x 4100 x 2200	680 x 3720 x 1820	6672	16,28	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO802BP	4	720	480	39820	1500 x 4900 x 2200	880 x 4520 x 1820	6672	16,28	3N-AC 400V - 50 Hz

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

ZO_01 - Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

ZO_02 - Carritos modelo: 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 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)

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

AMÉRICA Y OCEANÍA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIA Y ÁFRICA

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

INDIA
india@lainox.com

Para una prueba gratuita directamente en su cocina contáctenos
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