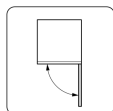


ZO081BA-R290

ABATIDOR PARA LA PEQUEÑA, MEDIANA RESTAURACIÓN Y PASTELERÍA. VERSIÓN BOOSTED. CAPACIDAD BANDEJAS 8 x GN 1/1 - 8 x EN1 (600 x 400). UNIDAD CON AIRE - GAS R290.



CÓMODO, FÁCIL, PRÁCTICO

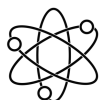
La selección de todas las funciones es a través de teclas digitales de capacidad y los valores de los datos configurados y detectados se visualizan en una pantalla gráfica a colores de 2,8 pulgadas. Desde el menú es posible seleccionar una de las 7 recetas preconfiguradas o seleccionar una de las 20 recetas personales a memorizar en base a las propias necesidades.

Las características



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



POTENTE

Hasta un 80% más de capacidad de abatimiento (Referido al modelo ZO121BA respecto al modelo anterior RCM121T)



Refrigerante ecológico

Refrigerante ecológico R290



ULTRACONGELACIÓN RÁPIDA. +90°C HASTA -18°C

Temperatura en la cámara de -40°C, produciendo sólo la formación de micro cristales que no dañan las características estructurales del producto.



EFICIENTE

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



MÁS FÁCIL DE LIMPIAR

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

Capacidad

Capacidad	8 x GN 1/1 8 x EN1 (600 x 400)		
Distancia entre guías	mm	73	inch 2.9
Nº de bandejas - h 20	18		
Distancia de bandejas - h 20	mm	36.5	inch 1.4
Nº de bandejas - h 40	12		
Distancia de bandejas - h 40	mm	54.75	inch 2.2
Nº de bandejas - h 65	9		
Distancia de bandejas - h 65	mm	73	inch 2.9
Distancia mín. entre guías	mm	18.25	inch 0.7

Dimensiones

Anchura	mm	790	inch 31.1
Profundidad	mm	870	inch 34.3
Altura	mm	1460	inch 57.5
Anchura del embalaje	mm	830	inch 32.7
Profundidad de embalaje	mm	970	inch 38.2
Altura del embalaje	mm	1610	inch 63.4
Peso Neto	kg	150	lbs 330.8
Peso bruto	kg	190	lbs 418.9
Volumen	m3	1	ft3 35.3
Volumen de envasado	m3	1.3	ft3 45.9
Anchura interior utilizable	mm	670	inch 26.4
Profundidad interior	mm	450	inch 17.7
Aislamiento PU - Espesor	mm	60	inch 2.4

Datos técnicos

Temperatura de trabajo	°C	+3 / -40 °C	°F	NaN
Motor	A bordo			
Tipo de refrigeración	Aire			
Aislamiento PU - Espesor	mm	60	inch	2.4
GWP - Global Warming Potential	3			
Refrigerante - Tipo	R290			
Refrigerante - Cantidad	g	200	g	

Alimentación

Tensión de alimentación	1N-AC 230 V		
Absorción eléctrica	A	9,56	
Frecuencia	Hz	50	
Potencia eléctrica total	kW	1.606	
Potencia frigorífica *	kW	1,345	

Abatimiento

Capacidad de abatimiento en 90' +90 / +3°C	kg	40	lbs	88.2
Capacidad de congelación en 240' +90 / -18°C	kg	25	lbs	55.1
Capacidad de abatimiento positiva en 120' +65 / +10°C - norma BC ISO 22042	kg	35	lbs	77.2
Capacidad de congelación en 270' +65 / -18°C - Norma BF ISO 22042	kg	20	lbs	44.1
Tiempo de ciclo de abatimiento - Norma BC ISO 22042	min	110		
Tiempo del ciclo de congelación - Norma BF ISO 22042	min	262		
Energía consumida para abatimiento - Norma BC ISO 22042	kWh / kg	0.074		
Consumo energético del ciclo de congelación - Norma BF ISO 22042	kWh / kg	0.274		

Conexión hidráulica

Descarga - ø	mm	1/2"	inch	NaN
--------------	----	------	------	-----

Emisiones

Ruido	db	< 70		
-------	----	------	--	--

* TN - evap. temp. -10°C / cond. temp. +45°C || BT - evap. temp. -25°C / cond. temp. +45°C.

Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido

TS-ZO081BA-A 1N-AC 208/230 V - 60 Hz

MODOS DE USO

- ALMACENAMIENTO A +3°C AL FINAL DEL CICLO
- CONGELACIÓN RÁPIDA +90 / -18°C EN NÚCLEO BLANDO Y DURO
- ALMACENAMIENTO A -18°C AL FINAL DEL CICLO
- CICLO AUTOMÁTICO DE HIGIENIZACIÓN DEL PESCADO
- CICLO AUTOMÁTICO DE ENDURECIMIENTO DEL HELADO
- REDUCCIÓN POSITIVA +90 / +3°C EN EL NÚCLEO BLANDO Y DURO

DOTACIONES DE CONTROL

- Interfaz de control con pantalla capacitiva en color de 2.8".
- Conectividad disponible a petición
- Procesos identificables mediante pictogramas y texto
- Conexión Bluetooth activada a través de una app gratuita para supervisar y descargar datos HACCP (opcional)
- Visualización alarmas.
- Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta.
- Sonda de núcleo calefactada con 1 punto de medición
- Programas personalizables para sus propias recetas

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Espesor del aislamiento: 60 mm.
- Exterior de acero inoxidable satinado Scotch Brite.
- Aislamiento en PU libre de CFC y HCFC de alta densidad (42 kg/m3).
- Tirador ergonómico empotrado en toda la altura
- Junta magnética en los 4 lados de la puerta
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable
- Fondo interno estampado de contención.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficiencia del sistema de enfriado
- Batería evaporadora de cobre-aluminio, pintada con cataforesis
- Resistencia anticondensación ubicada en el marco de la carcasa, debajo del arco
- Batería condensante de cobre con aletas en aluminio de alto rendimiento térmico
- Electroventiladores de material compuesto de flujo indirecto sobre el producto
- Protector térmico de armado automático para proteger el compresor
- Corredera para inserción de etagere
- Montantes apoyaguías laterales, con orificios a paso 18 mm
- Guías desmontables de acero inoxidable de doble paso (GN-EN) con sistema antivuelco
- Calefacción del marco de la puerta

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

UNIDADES MOTOCONDENSADORAS

- Descongelación automática y dispositivo de evaporación de agua de condensación.
- Refrigerante ecológico R290

VERSIONES DISPONIBLES

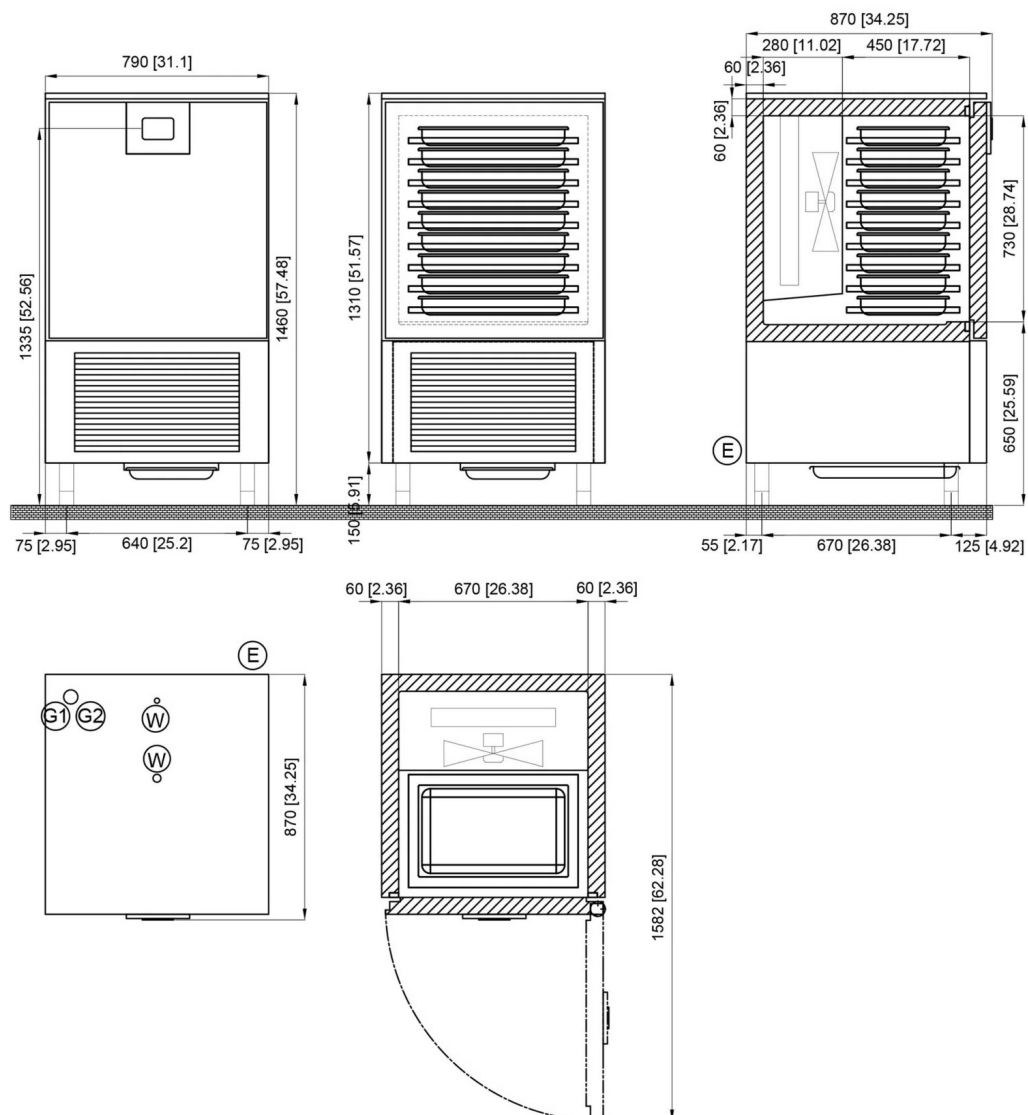
- Modelo con ruedas
- Modelo con puerta abatible a la izquierda

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Guías removibles en "Z" en acero inox AISI 304, para albergar bandejas GN 1/1 o 600 x 400
- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Sonda de aguja calentada, con 1 punto de medición

OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

MKN081B: Versión para buques - Zona alimentaria completa en AISI 304, pies con arandelas, guías especial



Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso

LAINOX®

LAINOX ALI Group Srl
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



29/1/2025