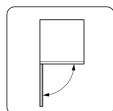


ZOE051SA-R290

ABATIDOR PARA LA PEQUEÑA, MEDIANA RESTAURACIÓN Y PASTELERÍA. VERSIÓN ESTÁNDAR. CAPACIDAD BANDEJAS 5 x GN 1/1 - 5 x EN1 (600 x 400). UNIDAD CON AIRE - GAS R290.



CÓMODO, FÁCIL, PRÁCTICO

Los modelos de armario disponen de una práctica interfaz de mandos colocada en la puerta. 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 5 pulgadas. La pantalla muestra en tiempo real: temperatura interna, tiempo restante, tipo de ciclo. Notificaciones visuales y sonoras al final del proceso, sin necesidad de supervisión constante.

Las características



ABATIMIENTO POSITIVO. +90 / +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



Refrigerante ecológico

Refrigerante ecológico R290



ENDURECIMIENTO HELADO

La función de ciclo continuo se utiliza principalmente en los sectores de heladería y pastelería para dar un "Shock térmico" a los productos en producción.



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.



STERILOX

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



ULTRACONGELACIÓN RÁPIDA. +90 / -18°C

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



RECETAS

Desde el menú es posible crear y guardar hasta 99 programas de abatimiento para tratar diversos tipos de platos (ej. carnes rojas, cremas, etc...).



HACCP

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



PREENFRIAMIENTO

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

Capacidad

Capacidad	5 x GN 1/1 5 x EN1 (600 x 400)			
Distancia entre guías	mm	70	inch	2.8
Nº de bandejas - h 20	10			
Distancia de bandejas - h 20	mm	35	inch	1.4
Nº de bandejas - h 40	6			
Distancia de bandejas - h 40	mm	52.5	inch	2.1
Nº de bandejas - h 65	5			
Distancia de bandejas - h 65	mm	70	inch	2.8
Distancia mín. entre guías	mm	17.5	inch	0.7

Dimensiones

Anchura	mm	790	inch	31.1
Profundidad	mm	820	inch	32.3
Altura	mm	900	inch	35.4
Anchura del embalaje	mm	830	inch	32.7
Profundidad de embalaje	mm	920	inch	36.2
Altura del embalaje	mm	1050	inch	41.3
Peso Neto	kg	110	lbs	242.6
Peso bruto	kg	150	lbs	330.8
Volumen	m3	0.58	ft3	20.5
Volumen de envasado	m3	0.8	ft3	28.3
Anchura interior utilizable	mm	670	inch	26.4
Profundidad interior	mm	435	inch	17.1
Aislamiento PU - Espesor	mm	60	inch	2.4

Datos técnicos

Motor	A bordo		
Tipo de refrigeración	Aire		
Clase climática	5		
GWP - Global Warming Potential	3		
Refrigerante - Tipo	R290		
Refrigerante - Cantidad	g	150	g

Alimentación

Tensión de alimentación	1N-AC 230 V		
Absorción eléctrica	A	6,49	
Frecuencia	Hz	50	
Potencia eléctrica total	kW	1,114	
Potencia frigorífica *	kW	0.825	

Abatimiento

Capacidad de abatimiento en 90' +90 / +3°C	kg	25	lbs	55.1
Capacidad de congelación en 240' +90 / -18°C	kg	15	lbs	33.1
Capacidad de abatimiento positiva en 120' +65 / +10°C - norma BC ISO 22042	kg	20	lbs	44.1
Capacidad de congelación en 270' +65 / -18°C - Norma BF ISO 22042	kg	10	lbs	22.1
Tiempo de ciclo de abatimiento - Norma BC ISO 22042	min	91		
Tiempo del ciclo de congelación - Norma BF ISO 22042	min	240		
Energía consumida para abatimiento - Norma BC ISO 22042	kW h / kg	0.063		
Consumo energético del ciclo de congelación - Norma BF ISO 22042	kW h / kg	0.292		

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-ZO051SA-A 1N-AC 208/230 V - 60 Hz

MODOS DE USO

- Reducción positiva +90 / +3°C en el núcleo SOFT y HARD
- Almacenamiento a +3°C al final del ciclo
- Congelación rápida +90 / -18°C en el núcleo SOFT y HARD
- Almacenamiento a -18°C al final del ciclo
- Ciclo continuo endurecimiento helado

DOTACIONES DE CONTROL

- Visualización alarmas.
- Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Construcción monocasco.
- 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
- Refrigerante ecológico R290
- Resistencia anticondensación, montada en la puerta debajo de la junta.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Laterales externos, parte superior y puerta en acero inox Aisi 304
- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10

FUNCIONAMIENTO

- Preenfriamiento
- Esterilización mediante Sterilox (accesorio)
- Descongelación manual
- Pantalla touch screen de 5"
- Mandos digitales con pantalla de visualización de los valores configurados y leídos
- N° 99 programas personalizables para las propias recetas
- Conexión USB para la descarga de datos HACCP (opcional)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje reciclable
- Certificación Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.

UNIDADES MOTOCONDENSADORAS

- Tropicalización (43°C temperatura ambiente)
- Batería condensadora de cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico.
- Unidad motocondensadora de aire

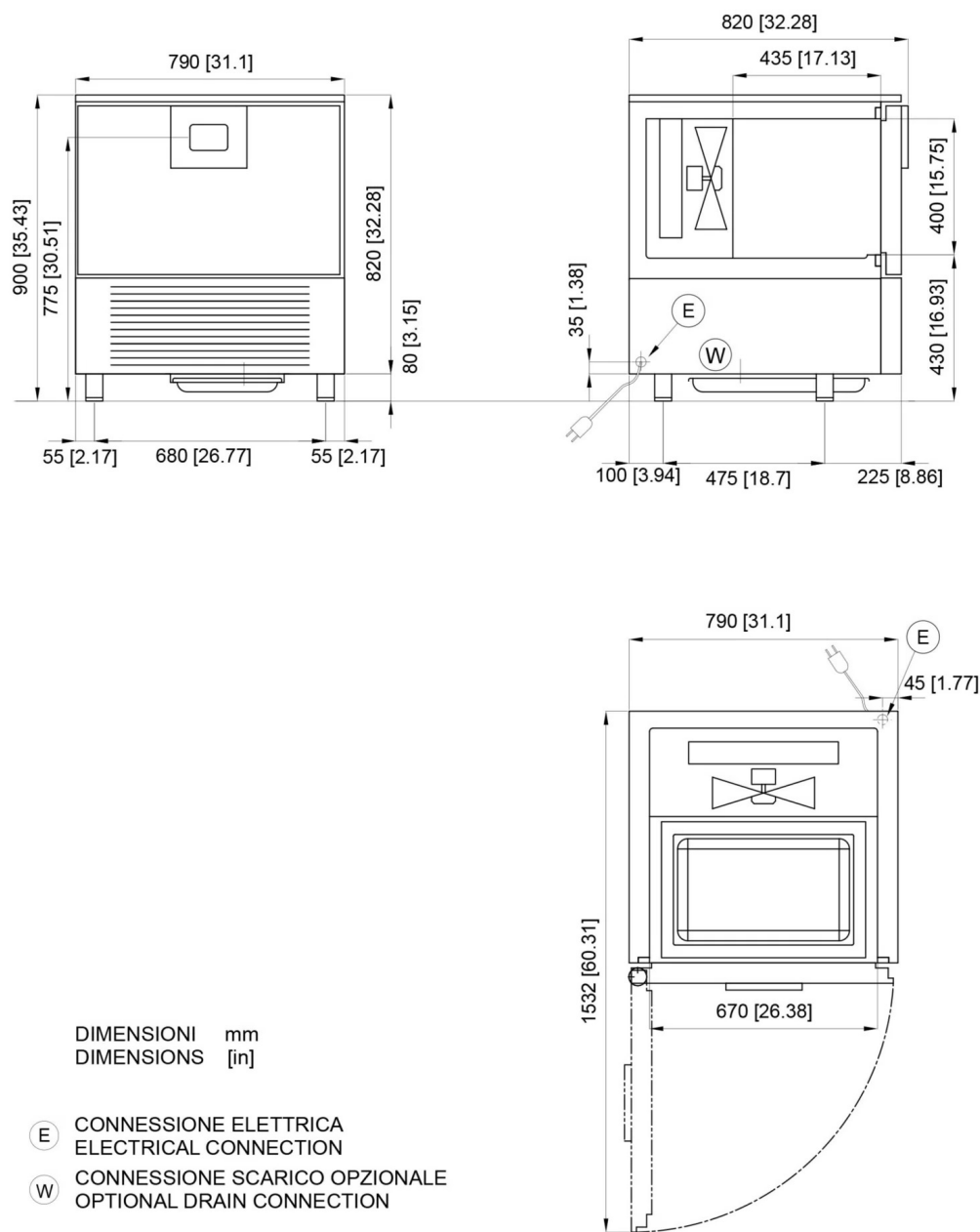
EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Soportes de guía removibles en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Sonda de aguja calentada, con 1 punto de medición
- 5x par de guías desmontables de acero inoxidable de doble paso (GN-EN) con sistema antivuelco

OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO

MKN051B: Versión para buques - Zona alimentaria completa en AISI 304, pies con arandelas, guías especial

SZUSB: Suplemento para predisposición salida USB



DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

- (E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
- (W) CONNESSIONE SCARICO OPZIONALE
OPTIONAL DRAIN CONNECTION

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



10/2/2026