



---

## Zoom

ENFOCA LA ORGANIZACIÓN DE TU COCINA



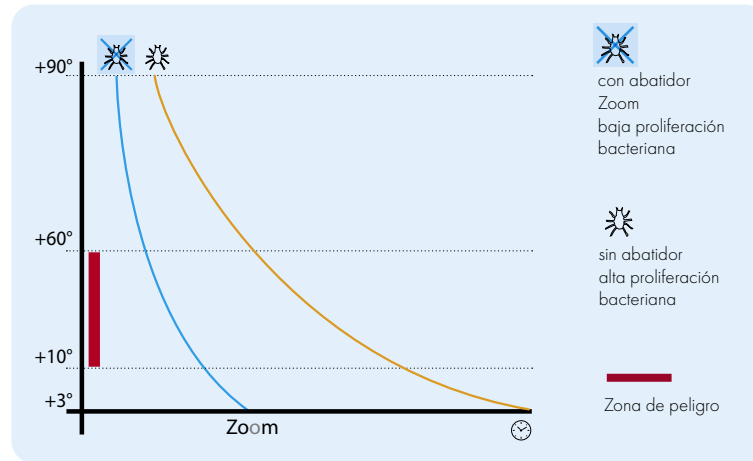
## Zoom, CAMBIA EL ENFOQUE HACIA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

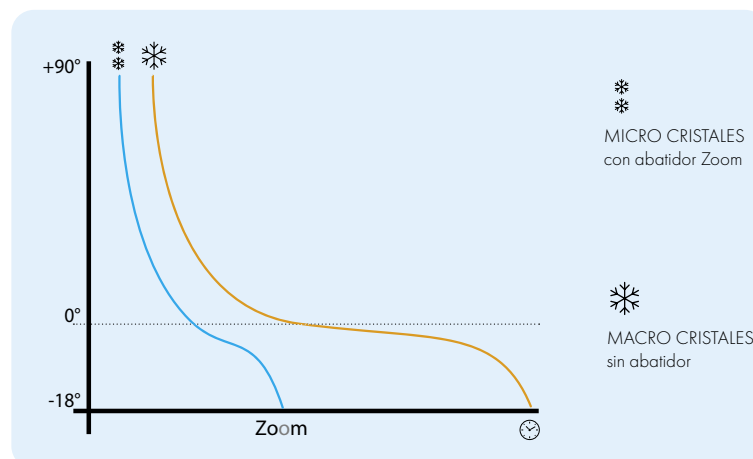
 +90°C HASTA +3°C



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.

# ULTRACONGELACIÓN 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 I21BA 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### - 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/m<sup>3</sup>) 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.

#### Cámaras

- Construcción con paneles
  - Paneles en acero inox Aisi 304
  - Aislamiento en poliuretano expandido de alta densidad (42 kg/m<sup>3</sup>) 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
- Unidad motocondensadora con agua
- Líquido refrigerante R452A.
- Preparadas para funcionar con gas R404A-R449A-R448A-R507-R744-CO2 (opcional)
- 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)

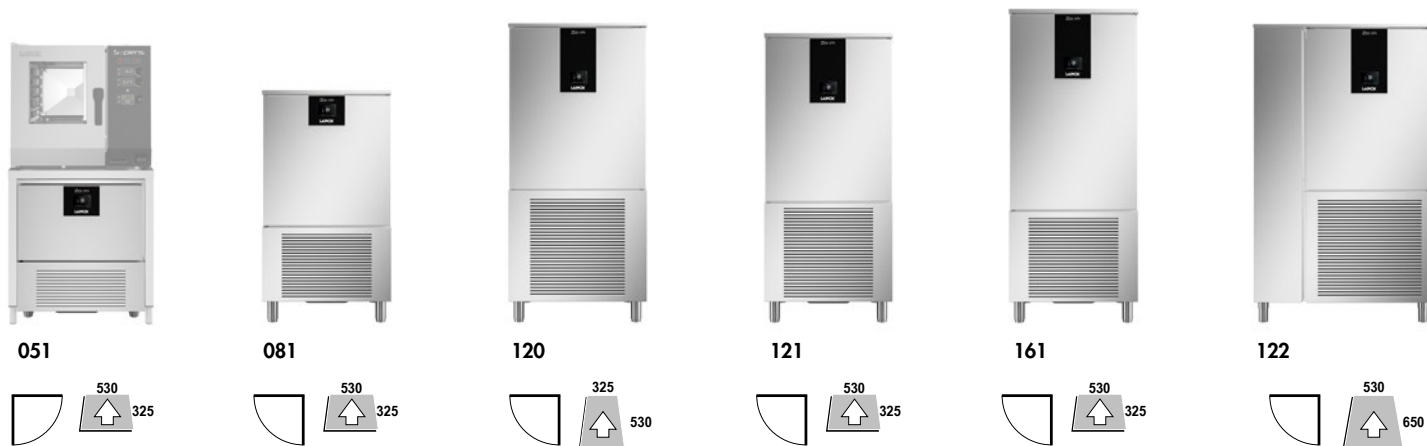
### INSTALACIÓN Y AMBIENTE

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

# Zoom

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 Hmm)	Potencia Eléctrica Máxima (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
ZO051SA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	25	15	814	790 x 820 x 900	1046	4,87	AC 230V - 50 Hz
ZO051SW					814		1039	4,8	
ZO051SR					825		108	4,37	
ZO081SA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	30	20	1127	790 x 870 x 1460	1502	7,53	AC 230V - 50 Hz
ZO081SW					1127		1399	6,77	
ZO081SR					1137		119	4,42	
ZO120SA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	55	35	1230	850 x 850 x 1860	1847	5,67	AC 230V - 50 Hz
ZO120SW					1230		1744	4,91	
ZO120SR					1650		200	4,8	
ZO121SA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	55	35	1230	790 x 870 x 1810	1847	5,67	AC 230V - 50 Hz
ZO121SW					1230		1744	4,91	
ZO121SR					1650		200	4,8	
ZO161SA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	75	50	1940	790 x 870 x 1960	2491	5,78	3N AC 400V - 50 Hz
ZO161SW					1940		2387	5,29	
ZO161SR					2274		281	5,18	
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	3410	6,5	3N AC 400V - 50 Hz
ZO122SW					2724		3297	6,01	
ZO122SR					2724		273	5,14	

## MODELOS BOOSTED

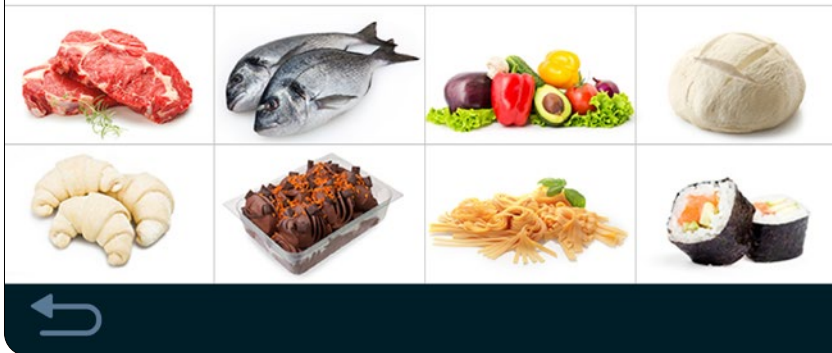
ZO051BA	5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	70	30	20	814	790 x 820 x 900	1046	4,87	AC 230V - 50 Hz
ZO051BW					814		1039	4,8	
ZO051BR					1024		108	4,37	
ZO081BA	9 x GN 1/1 9 x 600 x 400	73	40	25	1127	790 x 870 x 1460	1502	7,53	AC 230V - 50 Hz
ZO081BW					1127		1399	6,77	
ZO081BR					1127		119	4,42	
ZO120BA	11 x GN 1/1 11 x 600 x 400	75	65	45	1940	850 x 850 x 1860	2410	4,73	3N AC 400V - 50 Hz
ZO120BW					1940		2297	4,24	
ZO120BR					2274		200	4,8	
ZO121BA	12 x GN 1/1 12 x 600 x 400	73	65	45	1940	790 x 870 x 1810	2410	4,73	3N AC 400V - 50 Hz
ZO121BW					1940		2297	4,24	
ZO121BR					2274		200	4,8	
ZO161BA	14 x GN 1/1 14 x 600 x 400	73	80	55	2724	790 x 870 x 1960	3418	6,54	3N AC 400V - 50 Hz
ZO161BW					2724		3305	6,05	
ZO161BR					2724		281	5,18	
ZO122BA	11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x 600 x 400	75	80	60	3619	1100 x 1080 x 1860	3963	8,18	3N AC 400V - 50 Hz
ZO122BW					2724		3850	7,69	
ZO122BR					2724		273	5,14	

\* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

13:40

20 NOV 2020

 SHOCK FREEZING



## 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



201PAL/PWL



202PAL/PWL



201PRL



202PRL

#### UNIDAD MOTOCONDENSADORA INTEGRADA

#### UNIDAD MOTOCONDENSADORA REMOTA

### MODELOS CON UNIDAD MOTOCONDENSADORA INTEGRADA

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)
ZO201PAL	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	2170	890 x 1352 x 2400	680 x 835 x 1820	3941	9,23	3N AC 400V - 50 Hz
ZO201PWL		90	50	2170	890 x 1352 x 2400	680 x 835 x 1820	3941	9,23	

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

ZO202PAL	N° 1 - GN 2/1 - EN 600x400	110	60	2970	1100 x 1632 x 2400	895 x 1040 x 1820	4831	12,8	3N AC 400V - 50 Hz
ZO202PWL		110	60	2970	1100 x 1632 x 2400	895 x 1040 x 1820	4831	12,8	

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)

\* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

### MODELOS CON UNIDAD MOTOCONDENSADORA REMOTA - 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)
ZO201PRL	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	90	50	2170	890 x 1352 x 2100	680 x 835 x 1820	441	2,03	3N AC 400V - 50 Hz

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

ZO202PRL	N° 1 - GN 2/1 - EN 600x400	110	60	2970	1100 x 1632 x 2100	895 x 1040 x 1820	531	2,3	3N AC 400V - 50 Hz
----------	----------------------------	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	-----	--------------------

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)

\* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

PAL Unidad con aire - PWL Unidad con agua - PRL Unidad remota

# Zoom

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 H mm)	Dimensiones cámara (L x P x H mm)	Potencia eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V)
ZO201SF	N° 1 - NKS201 N° 1 - NKS201S N° 1 - NKP201 N° 1 - NKS154	100	70	6890	1300 x 1315 x 2205	740 x 940 x 1700	608	2,74	3N AC 400V - 50 Hz

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

ZO202SF	N° 1 - KKS202 N° 1 - KKS202HD N° 1 - KKS202S N° 1 - KKP202 N° 1 - NKS154	130	90	9290	1500 x 1515 x 2205	900 x 1140 x 1820	608	2,74	3N AC 400V - 50 Hz
---------	--	-----	----	------	--------------------	-------------------	-----	------	--------------------

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)

\* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



## 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 PASTELERÍA  
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 ZO201SP	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	120	80	6890	1300 x 1315 x 2100	680 x 1020 x 1820	608 708	2,74 3,18	3N AC 400V - 50 Hz
Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202S ZO202SP	N° 1 - GN 2/1 - EN 600x400	150	100	6890	1300 x 1315 x 2100	880 x 1220 x 1820	608 708	2,74 3,18	3N AC 400V - 50 Hz
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)									
ZO401SP	N° 2 - GN 1/1 - EN 600x400	240	160	12950	1300 x 2364 x 2100	680 x 1920 x 1820	1216	3,3	3N AC 400V - 50 Hz
Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402SP	N° 2 - GN 2/1 - EN 600x400	300	200	18930	1500 x 2764 x 2100	880 x 2320 x 1820	1216	3,3	3N AC 400V - 50 Hz
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)									
ZO601SP	N° 3 - GN 1/1 - EN 600x400	360	240	21090	1300 x 3265 x 2100	680 x 2820 x 1820	1724	3,42	3N AC 400V - 50 Hz
Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602SP	N° 3 - GN 2/1 - EN 600x400	450	300	27950	1500 x 3865 x 2100	880 x 3420 x 1820	1724	3,42	3N AC 400V - 50 Hz
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)									
ZO801SP	N° 4 - GN 1/1 - EN 600x400	480	320	30990	1300 x 4164 x 2100	680 x 3720 x 1820	2232	5,73	3N AC 400V - 50 Hz
Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802SP	N° 4 - GN 2/1 - EN 600x400	600	400	39820	1500 x 4964 x 2100	880 x 4520 x 1820	2232	5,73	3N AC 400V - 50 Hz
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)									

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

ZO201B ZO201BP	N° 1 - GN 1/1 - EN 600x400	150	100	6890	1300 x 1315 x 2200	680 x 1020 x 1820	1688 1788	4,15 4,59	3N AC 400V - 50 Hz
Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO202B ZO202BP	N° 1 - GN 2/1 - EN 600x400	180	120	6890	1300 x 1315 x 2200	880 x 1020 x 1820	1688 1788	4,15 4,59	3N AC 400V - 50 Hz
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)									
ZO401BP	N° 2 - GN 1/1 - EN 600x400	300	200	12950	1300 x 2364 x 2200	680 x 1920 x 1820	3376	8,31	3N AC 400V - 50 Hz
Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO402BP	N° 2 - GN 2/1 - EN 600x400	360	240	18930	1500 x 2764 x 2200	880 x 2320 x 1820	3376	8,31	3N AC 400V - 50 Hz
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)									
ZO601BP	N° 3 - GN 1/1 - EN 600x400	450	300	21090	1300 x 3265 x 2200	680 x 2820 x 1820	4964	12,03	3N AC 400V - 50 Hz
Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO602BP	N° 3 - GN 2/1 - EN 600x400	540	360	27950	1500 x 3865 x 2200	880 x 3420 x 1820	4964	12,03	3N AC 400V - 50 Hz
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)									
ZO801BP	N° 4 - GN 1/1 - EN 600x400	600	400	30990	1300 x 4164 x 2200	680 x 3720 x 1820	6552	15,75	3N AC 400V - 50 Hz
Carritos modelo: NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 platos Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400)									
ZO802BP	N° 4 - GN 2/1 - EN 600x400	720	480	39820	1500 x 4964 x 2200	880 x 4520 x 1820	6552	15,75	3N AC 400V - 50 Hz
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)									

\* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

# 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

Para una prueba gratuita directamente en su cocina contáctenos  
tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.com](mailto: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](mailto:lainox@lainox.com)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence