

Abatidores de temperatura **LAINOX**

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD



Descongelación



Fermentación controlada



Abatimiento



Mantenimiento



Ultracongelación rápida



Cocción lenta

Abatidores de temperatura **LAINOX**



NEO24 hours

336



ZOOM

340

Abatidores

NEO24 hours

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

MODELO		Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Capacidad	GN	5 x 1/1	8 x 1/1	12 x 1/1	16 x 1/1
	600x400	5 x (600 x 400)	8 x (600 x 400)	12 x (600 x 400)	16 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN	70	75	73	56
	mm 600X400	70	75	73	56
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 820 x 900 h	790 x 870 x 1460 h	790 x 870 x 1810 h	790 x 870 x 1960 h
Dimensión cámara					

MODELO	NEO051TA	NEO081TA	NEO121TA	NEO161TA
Precio (€)	10.127 €	12.826 €	15.415 €	16.138 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	35	50	70	90
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	25	35	50	70
Potencia frigorífica (W)	1.127	1.230	1.940	2.724
Potencia calentamiento (W)	800	800	1600	2.400
Potencia eléctrica total (W)	1.927	2.159	3.428	5.075
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400



Black Edition

Nuevos modelos disponibles en negro.

Modelo	BLKN051	BLKN081	BLKN121	BLKN161
Precio (€)	10.905 €	13.741 €	16.467 €	17.236 €

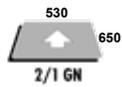
ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
Ruedas, de las cuales dos con freno	RTZ64 136 €	RTZ84 208 €	RTZ84 208 €	RTZ64 136 €
Ducha de lavado	DE5 203 €	DE5 203 €	DE5 203 €	DE5 203 €
Esterilizador	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €
Suplemento por cámara con 2 puertas pasantes (TRP)	-	-	-	-

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio.
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio.
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.



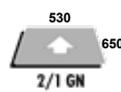
Modelo 122



Modelo 201



Modelo 202



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
12 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)	15 x (600 x 400)
57	-	-
57	-	-
1100 x 1080 x 1860 h	1300 x 1330 x 2200 h	1500 x 1530 x 2200 h
	700 x 1020 x 1820 h	880 x 1220 x 1820 h

NEO122TA	NEO201TR	NEO202TR
24.069 €	47.739 €	53.004 €
100	150	180
60	100	120
3619	6890	9290
1600	4500	4500
4688	6188	6188
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Equipamiento de serie

NEO 24hours

- Sonda al corazón multipunto (calentada), con 4 puntos de medición.
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas. (Armarios)
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Conexión a Wifi para monitorizar procesos.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros HACCP y actualización de software (en cámaras)
- Rampa incluida (en cámaras)
- Kit de invierno por unidad remota hasta -10°C (en cámaras)
- Cámaras equipadas con unidad condensadora remota.

Modelo 122	Modelo 201	Modelo 202
RTZ85 258 €		
DE5 203 €		
SXIA3 460 €	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €
-	201 TRP 1.912 €	202 TRP 1.409 €

Bajo pedido puerta contraria, sin ningún suplemento de precio. (Armarios)
 Unidad condensadora remota o unidad condensada por agua, consultar precio. (Armarios)
 Tensión y frecuencia especial, consultar precio.

Abatidores

NEO24 hours

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



Máxima flexibilidad, de -40°C a +85°C, elige cómo utilizarlo.



Confía en el Know How de Lainox, utilizando cientos de recetas automáticas Cook&Chill.



Cualquiera que sea el tamaño del producto para descongelar por la mañana, estará listo para el uso.



Déjate inspirar por cientos de recetas que los chefs de Lainox han preparado para ti o crea y guarda tus propias recetas.



Dile a Neo 24 horas a qué hora quieres que tu producto esté fermentado y listo para cocinar y él se encargará del resto.



Crea tu página de inicio. Haz que tu Neo 24 hours sea único destacando sólo lo que utilizas.



El Multinivel te permite organizar el trabajo según las necesidades durante la mise en place gestionando varios productos al mismo tiempo.



Nabook, la nube de Lainox. Transforma tu cocina en una cocina 4.0 y accede a contenidos exclusivos de Nabook.

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE USO

- Abatimiento positivo +90°C / +3°C en el corazón.
- Congelación rápida +90°C / -18°C en el corazón.
- Descongelación a temperatura y humedad controladas.
- Leudado con inyección de humedad en la cámara.
- Cocción lenta a baja temperatura hasta +85°C.
- Mantenimiento en temperatura +65°C.
- Mantenimiento refrigerado +6°C.
- Mantenimiento freeze -10°C.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN:

- Encimera de acero inoxidable aisi 304 18/10 de 1 mm de espesor.
- Laterales exteriores y puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 0,8 mm de espesor.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable aisi 304 18/10.
- Fondo interior de contención estampado.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- Resistencia anticorrosión, colocada en el marco del bastidor debajo del batiente de la junta magnética.
- 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.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.
- Soportes porta-guías extraíbles en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se pueden colocar de manera sencilla para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400.
- Guías extraíbles en "z" de acero inoxidable AISI 304, para colocar bandejas de 1/1 GN o 600 x 400.

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software.
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con sterilox (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Lavado manual con ducha externa de enganche rápido (opcional).
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.

CÁMARAS DE ABATIMIENTO

FABRICACIÓN

- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (aprox. 42 Kg/m3) sin HCFC.
- 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.
- Sistema de descongelación por ventilación.
- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Construcción en paneles.
- Paneles de acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m3) de 80 mm de espesor, sin HCFC.
- Pavimento interno antiresbalante con acabado 5 WL.
- Resistencia anticorrosión, montada en la puerta debajo de la junta.
- Puerta con junta rasante.
- Puerta con cierre magnético dotada de bisagras con rampa de cierre
- Tirador ergonómico vertical.
- Rampa de acceso (INCLUIDA).
- Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa (opcional).
- Tope interno de acero inoxidable de gran espesor para evitar daños por parte del carro.
- Tope externo para proteger el panel de mandos.
- Regulación de la velocidad de los ventiladores.

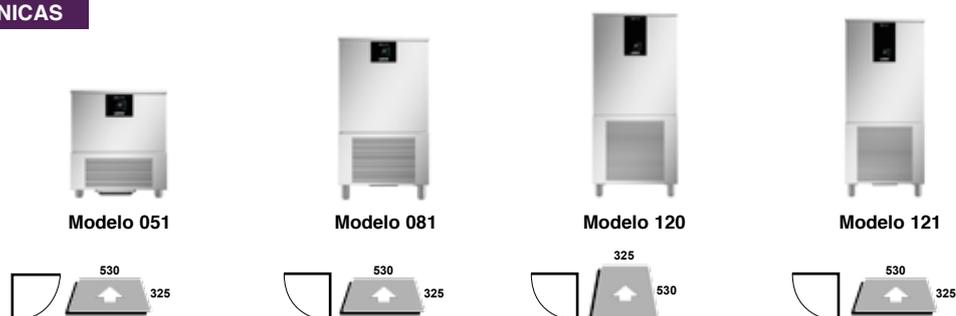
FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "pantalla táctil". Todos los procesos se visualizan mediante iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.
- Sonda de aguja calentada multipunto, (4 puntos de medición).
- Conexión wi-fi para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión Ethernet para descargar el registro HACCP y asistencia en remoto.
- Conexión USB para cargar y descargar recetas, parámetros, HACCP, y actualización software (opcional).
- Ciclos de descongelación automáticos.
- Recetario integrado "My Nabook".
- Esterilización con sterilox (opcional).
- Sistema de esterilización con lámpara germicida de rayos (opcional).
- Preenfriamiento cámara.
- Secado.
- Función multinivel.
- Conservación automática al final del ciclo de abatimiento.
- Facilidad de limpieza de acuerdo con la normativa higiene UNI EN 14159.
- Facilidad de lavado y seguridad higiénica gracias a la batería evaporador suspendida.



Armarios de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

MODELO	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 120	Modelo 121
Capacidad (GN)	5 x 1/1	9 x 1/1	11 x 1/1	12 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	70	73	75	73
Dimensiones exteriores (mm)	790 x 820 x h900	790 x 870 x h1.460	850 x 870 x h1.860	790 x 870 x h1.810

ESTÁNDAR

	ZO051SA	ZO081SA	ZO120SA	ZO121SA
Precio (€)	5.425 €	7.181 €	10.896 €	10.100 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	25	30	55	55
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	15	20	35	35
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.230	1.230
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.290	2.290
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230	1N-AC 230

BOOSTER

	ZO051BA	ZO081BA	ZO120BA	ZO121BA
Precio (€)	5.974 €	7.868 €	11.472 €	10.868 €
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	30	40	65	65
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	20	25	45	45
Potencia frigorífica (W)	814	1.212	1.940	1.940
Potencia eléctrica total (W)	1.380	1.730	2.790	2.790
Alimentación (V- 50Hz)	1N-AC 230	1N-AC 230	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 120	Modelo 121
Conexión bluetooth activable; Para monitorizar y descargar datos HACCP	BTCON 394 €	BTCON 394 €	BTCON 394 €	BTCON 394 €
Esterilizador removible	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €	SXIA3 460 €
Kit ruedas, de las cuales 2 con freno	RTZ64 136 €	RTZ84 208 €	RTZ64 136 €	RTZ84 208 €
Predisposición para insertar la estructura portabandejas extraíble. (*)	-	-	SSEL11 541 € (Compatible con horno Lainox 061-101)	-

Bajo pedido puerta contraria sin ningún incremento de precio.
Para armarios condensados por agua o con unidad remota, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.
(*) SOLICITAR CON EL PEDIDO DEL ARMARIO.



Modelo 161



14 x 1 / 1

73

790 x 870 x h1.960



Modelo 122



11 x 2/1 - 22 x 1/1

75

1.100 x 1.080 x h1.860



Equipamiento de serie

Mod. 051 - 081 - 120 - 121 - 161 - 122

- Sonda de aguja calentada, con 1 punto de medición.
- 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
- Interfaz con mandos digitales y pantalla gráfica de 2,8"

ZO161SA

11.381 €

75

50

1.940

2.890

3N-AC 400

ZO122SA

15.122 €

75

50

2.724

3.740

3N-AC 400

ZO161BA

12.625 €

80

60

2.724

3.840

3N-AC 400

ZO122BA

20.337 €

80

55

3.307

4.740

3N-AC 400

Modelo 161

BTCON 394 €

SXIA3 460 €

RTZ64 136 €

-

Modelo 122

BTCON 394 €

SXIA3 460 €

RTZ85 258 €

-

Bajo pedido puerta contraria sin ningún incremento de precio.
Para armarios condensados por agua o con unidad remota, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 201



Modelo 202



Modelo 201



Modelo 202

MODELO

Modelo	Modelo 201	Modelo 202	Modelo 201	Modelo 202
Capacidad (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 – 40 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	890x1.350xh2.400	1.100x1.630xh2.400	1.300x1.275xh2.203	1.500x1.475x2.203

ESTÁNDAR

	ZO201PAL	ZO202PAL	ZO201SF	ZO202SF
Precio (€)	24.249 €	27.478 €	35.259 €	38.331 €
Unidad condensadora	Incorporada	Incorporada	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	90	110	100	130
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	50	60	70	90
Potencia frigorífica (W)	4920	6950	6690	9030
Potencia eléctrica total (W)	4565	6155	825+9020	825+15900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTER

Precio (€)
Unidad condensadora
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)
Potencia frigorífica (W)
Potencia eléctrica total (W)
Alimentación (V- 50Hz)

ACCESORIOS	Modelo 201	Modelo 202	Modelo 201	Modelo 202
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG009 1.496 €	RAG008 1.496 €	-	-
Esterilizador removible	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	-	-	WK30028 261 €	WK30001 294 €
Suplemento por cámara pasante (SP)	-	-	-	-
Suplemento por cámara pasante (BP)	-	-	-	-

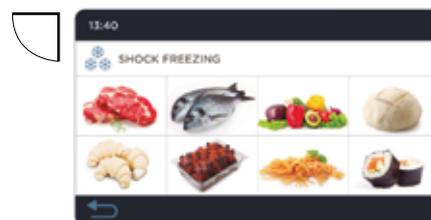
Para cámaras condensadas por agua o con unidad remota (Mods. PAL) consultar precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada (Mods. SF) consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.



Modelo 201



Modelo 202



20 x 1/1
63
1.300x1.275xh2.200

20 x 2/1 – 40 x 1/1
63
1.500x1.475xh2.200

ZO201S

35.993 €

Remota

120

80

6690

825+9020

3N-AC 400

ZO202S

39.950 €

Remota

150

100

9030

825+15900

3N-AC 400

ZO201B

39.268 €

Remota

150

100

6690

2115+9020

3N-AC 400

ZO202B

45.832 €

Remota

180

120

9030

2115+15900

3N-AC 400

Modelo 201

RAG004 1.448 €

SXIA5 1.067 €

WK30028 261 €

201 SP 1.070 €

201 BP 1.043 €

Modelo 202

RAG005 1.618 €

SXIA5 1.067 €

WK30001 294 €

202 SP 1.098 €

202 BP 1.210 €

Equipamiento de serie

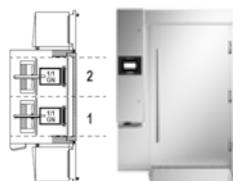
Mod. 201 - 202

- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP y actualización software.
- Pantalla táctil capacitiva de alta definición de 5" (mods. PAL) y de 7" para el resto de modelos.
- Kit de invierno hasta -10°C, para modelos con grupo remoto.
- Una rampa de acceso, con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado.

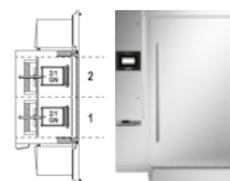
Una rampa de acceso incluida en el precio.
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 401



Modelo 402



MODELO

Capacidad (GN)	2 carros 20 x 1/1	2 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	1.300x2.325xh2.200	1.500x2.725xh2.200

ESTÁNDAR

	ZO401SP	ZO402SP
Precio (€)	53.465 €	57.103 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	240	300
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	160	200
Potencia frigorífica (W)	12620	18410
Potencia eléctrica total (W)	3660+15900	3660+23900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

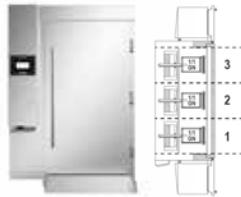
BOOSTER

	ZO401BP	ZO402BP
Precio (€)	57.975 €	78.794 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	300	360
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	200	240
Potencia frigorífica (W)	12620	18410
Potencia eléctrica total (W)	4080+15900	4080+23900
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

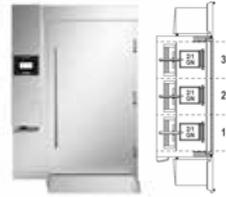
ACCESORIOS

	Modelo 401	Modelo 402
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.448 €	RAG005 1.618 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30003 328 €	WK30029 523 €

Una rampa de acceso incluida en el precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido



Modelo 601



Modelo 602



3 carros 20 x 1/1
63
1.300x3.225xh2.200

3 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
63
1.500x3.825xh2.200

ZO601SP

75.568 €

Remota

360

240

20490

5325+28200

3N-AC 400

ZO602SP

80.038 €

Remota

450

300

26840

5325+34200

3N-AC 400

ZO601BP

81.057 €

Remota

450

300

20490

5955+28200

3N-AC 400

ZO602BP

99.654 €

Remota

540

360

26840

5955+34200

3N-AC 400

Modelo 601

RAG004 1.448 €

SXIA5 1.067 €

WK30030 523 €

Modelo 602

RAG005 1.618 €

SXIA5 1.067 €

WK30005 546 €

Equipamiento de serie

Mod. 201 - 202 - 401 - 402 - 601 - 602 - 801 - 802

- Sonda de aguja calentada multipunto, con 4 puntos de medición.
- Conexión USB para Upload y Download recetas, parámetros, HACCP y actualización software.
- Pantalla táctil capacitiva de alta definición de 5" (mods. PAL) y de 7" para el resto de modelos.
- Kit de invierno hasta -10°C, para modelos con grupo remoto.
- Una rampa de acceso, con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado.

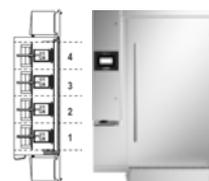
Una rampa de acceso incluida en el precio.
Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

Cámaras de abatimiento Zoom

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo 801



Modelo 802



MODELO

Capacidad (GN)	4 carros 20 x 1/1	4 carros 20 x 2/1 – 40 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	63	63
Dimensiones exteriores (mm)	1.300x3.825xh2.200	1.500x4.925xh2.200

ESTÁNDAR

	ZO801SP	ZO802SP
Precio (€)	97.460 €	103.595 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	480	600
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	320	400
Potencia frigorífica (W)	30220	37300
Potencia eléctrica total (W)	6990+37500	6990+49000
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

BOOSTER

	ZO801BP	ZO802BP
Precio (€)	109.081 €	152.957 €
Unidad condensadora	Remota	Remota
Capacidad abatimiento Positivo: +90°C/+3°C (kg)	600	720
Capacidad abatimiento congelación: +90°C/-18°C (kg)	400	480
Potencia frigorífica (W)	30220	37300
Potencia eléctrica total (W)	7830+37500	7830+49000
Alimentación (V- 50Hz)	3N-AC 400	3N-AC 400

ACCESORIOS

	Modelo 801	Modelo 802
Rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado para rampa	RAG004 1.448 €	RAG005 1.618 €
Esterilizador removible	SXIA5 1.067 €	SXIA5 1.067 €
Kit invierno Ud. Remota (Hasta -30°C)	WK30006 710 €	WK30007 787 €

Una rampa de acceso incluida en el precio.
 Versión unidad condensadora remota tropicalizada o insonorizada, consultar precio.
 Tensiones y frecuencias especiales bajo pedido.

Armarios y Cámaras de abatimiento

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE ABATIMIENTO

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

ARMARIOS DE ABATIMIENTO

FUNCIONAMIENTO

- 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, con 1 punto de medición.
- Preenfriamiento.
- Esterilización mediante Sterilox SXIA3 (opcional).
- Descongelación manual y automática.

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.

FABRICACIÓN

- 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 anticóndensación, 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 DE ABATIMIENTO

FUNCIONAMIENTO

- 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 SXIA5 (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.

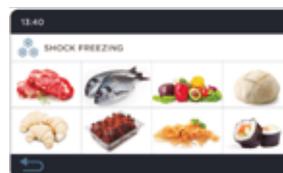
FABRICACIÓN

- 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 anticóndensación, 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 (INCLUIDA).
- 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.
- 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.



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.



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.