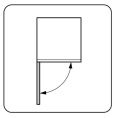
Zoom EVOLUTION

LAINOX

ZOE051BA-R290

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA PICCOLA, MEDIA RISTORAZIONE E PASTICCERIA. VERSIONE BOOSTED.
CAPACITÀ TEGLIE 5 x GN 1/1 - 5 x EN1 (600 x 400). UNITÀ MOTOCONDENSANTE AD ARIA - GAS R290.









COMODO, FACILE, PRATICO
I modelli ad armadio dispongono di una pratica interfaccia comandi posizionata sulla porta. La scelta di tutte le funzioni è per mezzo di un display touch da 5" che offre un'immediata visibilità e interazione con funzioni rappresentate da simboli intuitivi e di facile lettura. Il display mostra in tempo reale: temperatura interna, tempo rimanente, tipo di ciclo. Notifiche visive/sonore al termine del processo, così non serve monitorare costantemente.

Le caratteristiche

ABBATTIMENTO POSITIVO. +90 / +3°C
Il processo di abbattimento rapido al cuore dell'alimento produce uno shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri responsabili dell'invecchiamento dei prodotti

Refrigerante ecologico
Refrigerante ecologico R290

INDURIMENTO GELATO
La funzione ciclo continuo è usata principalmente nei settori di gelateria e pasticceria per dare uno "Shock termico" ai prodotti in lavorazione.

RISCALDAMENTO SONDA AL CUORE
Pratica soluzione per estrarre lo spillone della sonda al cuore dopo un ciclo di surgelazione rapida a -18°C.

STERILOX
La cella può essere sanificata tramite l'utilizzo del pratico sterilizzatore da inserire all'interno (accessorio).

SURGELAZIONE RAPIDA. +90 / -18°C
Temperatura in cella fino a -40°C, con la sola formazione di microcristalli che non danneggiano le caratteristiche strutturali del prodotto

RICETTE
Dal menù è possibile creare e memorizzare fino a 99 programmi di abbattimento per trattare tipologie diverse di pietanze (es. carni rosse, creme, ecc...).

HACCP
La sicurezza alimentare dei piatti serviti è garantita dalla tecnologia all'avanguardia che ha progettato uno strumento nel pieno rispetto delle più severe norme HACCP.

PRERAFFREDDAMENTO
Programma dedicato per questa utile funzione prima di avviare un ciclo di abbattimento o surgelazione rapida.

CE CB IPX4

Capacità

Capacità		5 x GN 1/1 5 x EN1 (600 x 400)	
Interasse	*mm*	70	2.8
N° teglie - h 20		10	
Interasse teglie - h 20	*mm*	35	1.4
N° teglie - h 40		6	
Interasse teglie - h 40	*mm*	52.5	2.1
N° teglie - h 65		5	
Interasse teglie - h 65	*mm*	70	2.8
Interasse minimo	*mm*	17.5	0.7

Dimensioni

Larghezza	*mm*	790	31.1
Profondità	*mm*	820	32.3
Altezza	*mm*	900	35.4
Larghezza imballo	*mm*	830	32.7
Profondità imballo	*mm*	920	36.2
Altezza imballo	*mm*	1050	41.3
Peso netto	*kg*	110	242.6
Peso lordo	*kg*	150	330.8
Volume	*m3*	0.58	20.5
Volume imballo	*m3*	0.8	28.3
Larghezza porta	*mm*	670	26.4
Profondità interna	*mm*	435	17.1
Isolamento PU - Spessore	*mm*	60	2.4

Dati tecnici

Motore		A bordo
Tipo Raffreddamento		Aria
Classe climatica		5
GWP - Global Warming Potential		3
Refrigerante - Tipo		R290
Refrigerante - Quantità	*g*	150

Alimentazione

Tensione di alimentazione		1N-AC 230 V
Assorbimento elettrico	*A*	8,29
Frequenza	*Hz*	50
Potenza elettrica totale	*kW*	1,405
Potenza frigorifera *	*kW*	1.017

Abbattimento

Capacità abbattimento positivo in 90' || +90 / +3°C	*kg*	30	*lbs*	66.2
Capacità Surgelazione in 240' || +90 / -18°C	*kg*	20	*lbs*	44.1
Capacità abbattimento positivo in 120' || +65 / +10°C - BC norma ISO 22042	*kg*	25	*lbs*	55.1
Capacità Surgelazione in 270' || +65 / -18°C - BF norma ISO 22042	*kg*	15	*lbs*	33.1
Tempo ciclo abbattimento positivo - BC norma ISO 22042	*min*	95		
Tempo ciclo surgelazione - BF norma ISO 22042	*min*	253		
Energia consumata abbattimento positivo - BC norma ISO 22042	*kW h / kg*	0.069		
Energia consumata ciclo surgelazione - BF norma ISO 22042	*kW h / kg*	0.219		

Connessione idraulica

Scarico - ø	*mm*	12.7	*inch*	0.5

Emissioni

Rumorosità	*db*	< 70

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

Tensioni e Frequenze Speciali disponibili a richiesta

TS-ZO051BA-A 1N-AC 208/230 V - 60 Hz

MODALITÀ DI UTILIZZO

- Abbattimento positivo +90 / +3°C al cuore SOFT e HARD
- Conservazione a +3°C a fine ciclo
- Surgelazione rapida +90 / -18°C al cuore SOFT e HARD
- Conservazione a -18°C a fine ciclo
- Ciclo continuo indurimento gelato

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Visualizzazione allarmi.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Costruzione monoscocca.
- Fondo interno stampato a contenimento.
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi
- Refrigerante ecologico R290
- Rivestimento interno completamente raggiato in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Fianchi esterni, top e porta in acciaio inox Aisi 304
- Supporti porta-guide amovibili in acciaio inox AISI 304 18/10
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione.
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta.
- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.

FUNZIONAMENTO

- Preraffreddamento
- Sterilizzazione tramite Sterilox (accessorio)
- Sbrinamento manuale
- Display touch screen grafico da 5"
- Comandi digitali con display di visualizzazione dei valori impostati e rilevati
- N°99 programmi personalizzabili per le proprie ricette
- Connessione USB per scarico dati HACCP (optional)

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Facilità di pulizia secondo la normativa igiene UNI EN 14159 .
- Facilità di pulizia e sicurezza igienica grazie alla batteria evaporatore sospesa

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente Iso 14001.

UNITA' MOTOCONDENSANTI

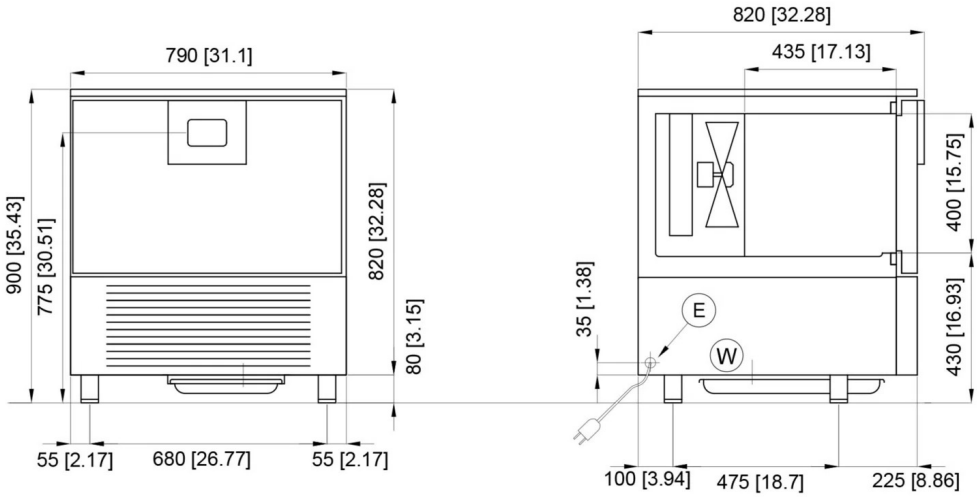
- Tropicalizzazione (43°C temperatura ambiente).
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica.
- Unità motocondensante ad aria

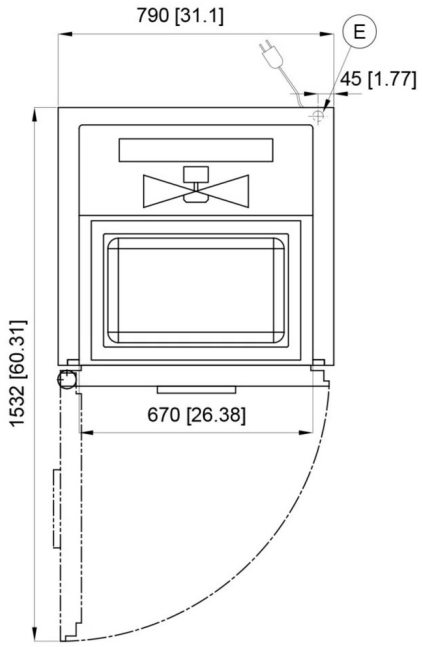
DOTAZIONE DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata, a 1 punto di rilevazione
- Supporti porta-guide amovibili in acciaio inox AISI 304 18/10
- 5x coppie guide a doppio passo in acciaio inox, removibili e dotate di sistema antiribaltamento

OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

SZUSB: Supplemento per predisposizione uscita USB.
SRTZ64: Kit ruote (4 pz) di cui 2 con freno. Ø 60 mm / h = 87 mm
MKN051B: Kit versione marina - Food zone full AISI 304, piedini flangiati, paratie antiribaltamento
CA-051: Imballo in cassa di legno
ICEK-051: Kit gelateria - 2 coppie guide + 2 griglie GN 1/1





DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION

(W) CONNESSIONE SCARICO OPZIONALE
OPTIONAL DRAIN CONNECTION

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.

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

27/7/2026