Вернуться к товару Печь конвекционная Lainox ICEM023

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Lainox ICEM023

Цена: 144 333.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.4
Ширина	672
Глубина	665
Высота	737
Вес (без упаковки)	50
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	55
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 260 °C

Конвекционная печь **Lainox ICEM023** серии Icon предназначена для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханическим управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Режимы работы:

- Ручной режим приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 260 °C

Системы управления:

- Панель управления с электромеханическими переключателями светодиодными индикаторами

Особенности:

- Ручное управление вентилированием рабочей камеры
- Ручное пароувлажнение
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора

- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Внутреннее стекло открывается как «книжка» для простой очистки
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Светодиодное освещение варочной камеры
- Защита от влаги: IPX4

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 20 / 50 порций или 12 / 24 круассана
- Размер противня: 460x340 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ с внешним креплением ICLD

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз