ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Lainox ICET023

Цена: 176 641.00 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	электронное
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 ICET023** серии **Icon** предназначена для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электро-механическим управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 2 алюминиевых противня 460x340 мм.

Режимы приготовления:

- Touch & Cook: 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения
- Ручной режим:
  - Конвекция: от 30 до 260 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 4 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

Системы контроля:

- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed Dynamic®: контроль и отпимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры с

устранением колебаний
- Система самодиагностики для проверки исправности оборудования перед началом работы с звуковым сигналом

Системы управления:

- 2 цифровых дисплея
- Кнопка для управления программами и 4 циклами приготовления со светодиодным индикатором
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора

Особенности:

- Автоматическое управление вентилированием рабочей камеры
- Программируемое пароувлажнение
- Функция программируемого предварительного разогрева
- 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

- Система оптимизации энергии SN

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз