



Пароконвектомат Lainox ICEM051



Цена: 420 630.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.25
Ширина	812
Глубина	725
Высота	770
Вес (без упаковки)	74
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	81.4
Управление	электромеханическое
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °С

Пароконвектомат **Lainox ICEM051** серии **Icon** предназначен 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:

- 3 ручных режима приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °С
 - Пар: от 30 до 130 °С
 - Комбинированный: от 30 до 260 °С

Системы управления:

- Панель управления с электромеханическими переключателями и индикаторами контроля работы

Особенности:

- Ручное управление вентилярованием рабочей камеры
- 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 с таймером
- Защита от влаги: IPX4

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30 / 80

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ с внешним креплением ICLD
- Вытяжной колпак



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз