ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Lainox ICEM071

Цена: 280 780.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	12.5
Ширина	812
Глубина	725
Высота	935
Вес (без упаковки)	90
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	99
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат **Lainox ICEM071E** 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 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C
  - Комбинированный: от 30 до 260 °C

Системы управления:

- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы

Особенности:

- Светодиодное освещение варочной камеры с таймером
- 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
- Ручное управление вентилированием рабочей камеры
- Защита от влаги: IPX4

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 50 / 120

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ с внешним креплением ICLD
- Вытяжной колпак

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз