Вернуться к товару Печь конвекционная Lainox ICEM041

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная Lainox ICEM041



Цена: 157 537.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.25
Ширина	812
Глубина	725
Высота	737
Вес (без упаковки)	56
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	61.6
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 50 до 260 °C

Конвекционная печь **Lainox ICEM041** 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: 30 / 80 порций или 48 / 64 круассана

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ с внешним креплением ICLD


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз