Вернуться к товару Пароконвектомат Alphatech ICET051E

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

Пароконвектомат Alphatech ICET051E

Цена: 261 628.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.25
Ширина	777
Глубина	729
Высота	777
Вес (без упаковки)	75
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	85
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть

Пароковектомат **Alphatech ICET051E** серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, 2-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS, многоточечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Режимы работы:

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Ручные режимы:
  - Конвекция: от 30 до 260 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C
  - Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование 99 программ процесса приготовления из 9 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Ecospeed Dynamic®: контроль и отпимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры с устранением колебаний
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии

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

Системы управления:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclima и времени
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 2,4″ для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- Кнопка для управления программами и циклами приготовления со светодиодным индикатором
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора

- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления

Особенности:

- Автоматическая мойка
- Автоматическое управление вентилированием 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: IPX3

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30/80

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ с внешним креплением
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз