



## Пароконвектомат Lainox ICET071



**Цена: 401 693.00 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                | электронное      |
| Тип gastronorm/противня   | GN 1/1           |
| Тип gastronorm/противня   | 600x400 мм       |
| Автомойка                 | Опция            |
| Температурный режим       | от 30 до 260 °C  |

Пароконвектомат серии **Icon** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

### Режимы приготовления:

- Touch & Cook: 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения
- Ручные режимы:
  - Конвекция: от 30 до 260 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C
  - Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 15 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
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed Dynamic®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры с устранением колебаний
- Ecovaror®: 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:**

- 2 цифровых дисплея
- 2 буквенно-цифровых дисплея высокого разрешения
- 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
- 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: 50 / 120

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Многоточечный датчик-термощуп с диаметром 3 мм
- Автоматическая мойка
- Ручной душ с внешним креплением ICLD
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз