



Пароконвектомат Alphatech ICET101



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	14.5
Ширина	812
Глубина	725
Высота	1145
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	Другое
Автомойка	Нет

Пароконвектомат Alphatech ICET101 серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена автоматической регулировкой насыщения пара в варочной камере и автореверсом (автоматической инверсией направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки. Элегантный и функциональный дизайн в современном стиле послужит украшением кухни.

В комплект поставки входят направляющие и доска для записей с фломастером и губкой для стирания.

Режимы приготовления:

- Конвекция
- Пар
- Комбинированный
- С контролем температуры в середине продукта термощупом

Программирование:

- 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения, обозначенных иконами
- Возможность присвоить каждую сохраненную программу к любой иконе для создания списка избранных
- Программируется с возможностью сохранения в памяти от 11 программы и далее 89 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов)
- Ручной моноцикл, в программировании возможность работать с 4 циклами в автоматической последовательности с возможностью сохранения для дифференцированной готовки
- Clima - автоматическая система замера и контроля процента влажности и осушения в варочной камере
- Практичная доска для записей в комплекте поставки позволяет записать программы приготовления

Управление:

- Интерфейс управления с сенсорным электронным контролем
- Буквенно-цифровые дисплеи высокой видимости
- Клавиша управления программами и 4 циклами приготовления с визуальным индикатором
- Рукоятка с функцией ВКЛ-ВЫКЛ, Scroll и Push для выбора и подтверждения выбора
- Автоматический предварительный нагрев в программировании

Системы контроля:

- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках
- Автоматический контроль отдушины камеры
- Светодиодное освещение варочной камеры с таймером
- Ecospeed: в зависимости от количества и типа продукта Icon оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний
- Esovapor: достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере
- Обновление программного обеспечения возможно через порт USB (выполняется только обученным сервис-менеджером)
- Контроль температуры в середине продукта термощупом

Конструкция:

- Дверца закрытия с двойным закаленным термоотражающим стеклом с воздушной прослойкой для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Рукоятка с открытием вправо и влево
- Защита от струй воды IPX4
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами
- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали Incoloy 800

Предохранительные устройства:

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Механический микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

Очистка, текущее обслуживание:

- Программы мойки:
 - Ручная
 - Ополаскивание
 - Eco
 - Soft
 - Medium
 - Hard
- Щелочное жидкое чистящее средство в одноразовом картридже

Дополнительные характеристики:

- Режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C

- Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Количество блюд: 80 / 150
- Количество круассанов: 120 / 160
- Мощность:
 - Камера: 14 кВт
 - Вентилятор: 0,4 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Пара перегородок 600x400 (версия для кондитерского производства)
- Оптимизация энергопотребления
- Жировой фильтр
- Напольная стойка из нержавеющей стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с конденсатором воздушного охлаждения (для использования только на приспособленных для этого печах)
- Набор колес для опор, из них 2 с тормозом
- Набор фланцевых колес для подставок, для установки на судах
- Расстоечный шкаф с увлажнителем и цифровым программируемым управлением со стеклянными дверцами
- 2 скорости вентиляции: нормальная / пониженная (включает снижение мощности нагрева)
- Подсоединение к системе энергосбережения SN
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления
- Автоматическое дозирование чистящего средства
- Термощуп с 4 точками считывания Ø 3 мм
- Термощуп с иглой Ø 1 мм
- Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) + 1 канистра моющего средства емкостью 5 л



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз