



Пароконвектомат Lainox ICEM101



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	14.5
Ширина	812
Глубина	725
Высота	1145
Вес (без упаковки)	104
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат Lainox ICEM101 серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электро-механическим 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: 80 / 150

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ с внешним креплением ICLD
- Вытяжной колпак



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз