



Пароконвектомат Lainox ICGT051



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	газ
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	8.5
Ширина	812
Глубина	725
Высота	770
Вес (без упаковки)	80
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Тип гостроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Опция
Температурный режим	от 30 до 260

Пароконвектомат Lainox ICGT051 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 работы:

- 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

- Green Fine Tuning: новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности для снижения потребления мощности и вредных выбросов
- 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: 30 / 80
- Электрическая мощность: 0,25 кВт

Опции (заказываются отдельно):

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

Внимание! На фото аналогичная модель с другими техническими характеристиками



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз