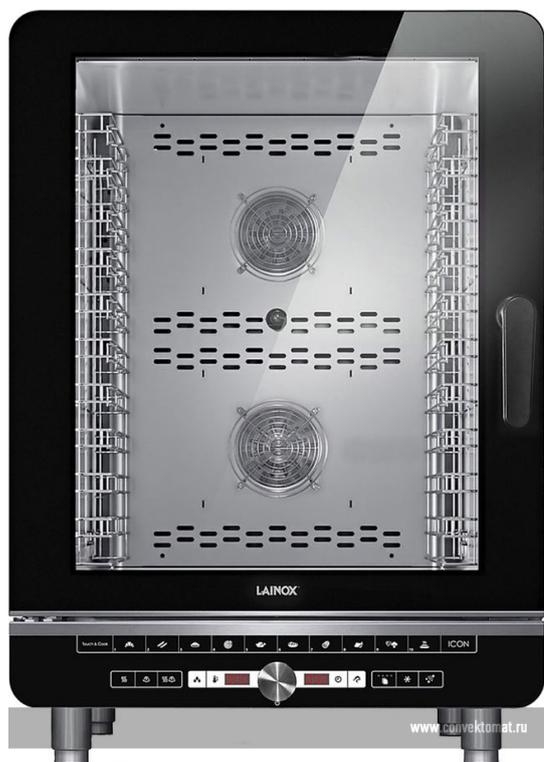




Пароконвектомат Lainox ICET101+ILCS2+ISC04+IVR02+IPS101



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	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Lainox ICET101+ILCS2+ISC04+IVR02+IPS101 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 2-скоростными вентиляторами с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS с автоматическим дозированием и 6 режимами: ручной, ополаскивание, эко, щадящий, средний и сильный, многоточечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит картридж очищающего средства Combiclean 5 кг.

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
- Ecovarog®: 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: 80 / 150
- Вместимость: 10x GN 1/1 / 10x 600x400 мм

Опции (заказываются отдельно):

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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз