COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Alphatech ICET051E

Цена с НДС: 266 385 руб.

Артикул: **388723**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.25
Ширина, мм	777
Глубина, мм	729
Высота, мм	777
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	85

Пароковектомат Alphatech ICET051E 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-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS, многоточечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Режимы работы:

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Ручные режимы:
  - Конвекция: от 30 до 260 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C
  - Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование 99 программ процесса приготовления из 9 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
- Ecospeed Dynamic®: контроль и отпимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры с устранением колебаний
- Ecovapor®: 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:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclima и времени
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 2,4″ для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- Кнопка для управления программами и циклами приготовления со светодиодным индикатором
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора

- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления

Особенности:

- Автоматическая мойка
- 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: IPX3

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30/80

Опции (заказываются отдельно):

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.