

Коммерческое предложение от 24.05.2025

Пароконвектомат Lainox ICET101



Цена с НДС: 415 586 руб.

Артикул: **660914**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °С	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Опция
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.5
Ширина, мм	812
Глубина, мм	725
Высота, мм	1145
Вес (без упаковки), кг	104
Вес (с упаковкой), кг	114.4

Пароковектомат Lainox 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.

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
- Ecovapor: 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 сервисменеджером)
- 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 IРХ4
- 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
 - o 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 кВтВентилятор: 0,4 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Пара перегородок 600х400 (версия для кондитерского производства)
- Оптимизация энергопотребления
- Жировой фильтр
- Напольная стойка из нержавеющей стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором 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

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