

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Пароконвектомат Lainox ICEM071

**Цена с НДС: 280 780 руб.**

Артикул: **354179**

Под заказ



|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.                 |
| Страна-производитель          | Италия                  |
| Способ образования пара       | инжектор                |
| Количество уровней            | 7                       |
| Тип подключения               | электричество           |
| Тип gastronorm/противня       | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 70                      |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 260            |
| Управление                    | электромеханическое     |
| Автоматическая мойка          | Нет                     |
| Подключение, В                | 380                     |
| Мощность, кВт                 | 12.5                    |
| Ширина, мм                    | 812                     |
| Глубина, мм                   | 725                     |
| Высота, мм                    | 935                     |
| Вес (без упаковки), кг        | 90                      |
| Вес (с упаковкой), кг         | 99                      |

Пароконвектомат [Lainox ICEM071E](#) 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: 50 / 120

**Опции (заказываются отдельно):**

- Ручной душ с внешним креплением ICLD
- Вытяжной колпак

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