

Коммерческое предложение от 09.02.2026**Пароконвектомат Lainox ICEM051****Цена с НДС: 296 172 руб.****Артикул: 799869****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.25
Ширина, мм	812
Глубина, мм	725
Высота, мм	770
Вес (без упаковки), кг	74
Вес (с упаковкой), кг	81.4

Пароконвектомат **Lainox ICEM051** 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 и индикаторами контроля работы

Особенности:

- Ручное 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

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.