

Коммерческое предложение от 02.11.2025

Пароконвектомат Lainox ICGT051+ISC04

Цена с НДС: 360 759 руб.

Артикул: 522799



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °С	от 30 до 260
Управление	электронное
Управление Автоматическая мойка	электронное Опция
Автоматическая мойка	Опция
Автоматическая мойка Мощность, кВт	Опция 8.5
Автоматическая мойка Мощность, кВт Ширина, мм	Опция 8.5 812
Автоматическая мойка Мощность, кВт Ширина, мм Глубина, мм	Опция 8.5 812 725

Пароконвектомат Lainox ICGT051+ISC04 серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель имеет электронное управление и оснащена многоточечным датчиком-термощупом с диаметром 3 мм, 1-скоростным вентилятором и автореверсом (автоматической инверсией направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Режимы работы:

- Touch & Cook: 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения
- 3 ручных режима приготовления:
 - ∘ 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 4 циклов максимум. Каждой программе можно присвоить фото, название и прописать информацию о блюде.

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Программа SERVICE для проверки функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed Dynamic®: оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний
- ECOVAPOR®: позволяет снизить расход воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере
- GREEN FINE TUNING: новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности для снижения потребления мощности и вредных выбросов
- Система самодиагностики для проверки исправности оборудования перед началом работы с звуковым сигналом

Системы управления:

- Интерфейс управления с сенсорным электронным контролем
- 2 буквенно-цифровых дисплея высокого разрешения
- Кнопка для управления программами и 4 циклами приготовления со светодиодным индикатором
- Рукоятка SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора

Особенности:

- Защита от влаги: IPX4
- Автоматичское управление вентилированием рабочей камеры
- 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

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30 / 80
- Электрическая мощность: 0,25 кВт

Опции (заказываются отдельно):

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

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