

Коммерческое предложение от 15.01.2026

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 габаритности/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 260 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Опция |
| Мощность, кВт | 8.5 |
| Ширина, мм | 812 |
| Глубина, мм | 725 |
| Высота, мм | 770 |
| Вес (без упаковки), кг | 80 |
| Вес (с упаковкой), кг | 88 |

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
- Автоматическое 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.