

Коммерческое предложение от 19.05.2024

Пароконвектомат Lainox ICGT071

Цена с НДС: 413 288 руб.

Артикул: **192289**

Под заказ



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

Пароконвектомат [Lainox ICGT071](#) серии **Icon** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS со встроенным баком и автоматической дозировкой и и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит канистра моющего средства CDL05 0,99 кг.

Режимы работы:

- Touch & Cook: 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения
- Ручные режимы:
 - 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 15 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed Dynamic®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры с устранением колебаний
- Ecosapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- 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:

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

Особенности:

- Автоматическое 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: 50 / 120
- Количество круассанов: 84 / 112
- Электрическая мощность: 0,5 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.