

Коммерческое предложение от 01.09.2024

Печь конвекционная Lainox ICEM023

Цена с НДС: 144 333 руб.

Артикул: **948523**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	70
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 50 до 260 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.4
Ширина, мм	672
Глубина, мм	665
Высота, мм	737
Вес (без упаковки), кг	50
Вес (с упаковкой), кг	55

Конвекционная печь [Lainox ICEM023](#) серии Icop предназначена 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:

- Ручной режим приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C

Системы управления:

- Панель управления с электромеханическими переключателями светодиодными индикаторами

Особенности:

- Ручное управление вентилированием рабочей камеры
- Ручное пароувлажнение
- 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
- Защита от влаги: IPX4

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 20 / 50 порций или 12 / 24 круассана
- Размер противня: 460x340 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ с внешним креплением ICLD

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.