

Коммерческое предложение от 01.09.2024

Печь конвекционная Lainox ICET023

Цена с НДС: 176 641 руб.

Артикул: **392111**

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	электронное
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 ICET023](#) серии **Icon** 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.

В комплект поставки входят 2 алюминиевых противня 460x340 мм.

Режимы приготовления:

- Touch & Cook: 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения
- Ручной режим:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 4 циклов максимум

с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

Системы контроля:

- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed Dynamic®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры с устранением колебаний
- Система самодиагностики для проверки исправности оборудования перед началом работы с звуковым сигналом

Системы управления:

- 2 цифровых дисплея
- 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
- Программируемое пароувлажнение
- Функция программируемого предварительного разогрева
- 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
- Система оптимизации энергии SN

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

Цены указаны с учетом НДС.