

**Коммерческое предложение от 17.05.2024****Пароконвектомат Lainox ICET071+ILCS2+ISC04+IVR02****Цена с НДС: 636 343 руб.****Артикул: 973345****Под заказ**

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.            |
| Страна-производитель          | Италия             |
| Способ образования пара       | инжектор           |
| Количество уровней            | 7                  |
| Тип габаритности/противня     | GN 1/1, 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 70                 |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 260       |
| Управление                    | электронное        |
| Тип подключения               | электричество      |
| Автоматическая мойка          | Есть               |
| Подключение, В                | 380                |
| Мощность, кВт                 | 12.5               |
| Ширина, мм                    | 812                |
| Глубина, мм                   | 725                |
| Высота, мм                    | 935                |
| Вес (без упаковки), кг        | 90                 |
| Вес (с упаковкой), кг         | 99                 |

Пароконвектомат **Lainox ICET071+ILCS2+ISC04+IVR02** серии **Icon** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, 2-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS с автоматическим дозированием и 6 режимами: ручной, ополаскивание, эко, щадящий, средний и сильный, многоточечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

*В комплект поставки входит картридж очищающего средства Combiclean 5 кг.*

**Режимы приготовления:**

- 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
- Esovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- 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

#### **Опции (заказываются отдельно):**

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

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

Цены указаны с учетом НДС.