

# Piec konwekcyjno-parowy ICCT061E | 6x GN 1/1 | ICON51 Alphatech by Lainox | sterowanie elektroniczne



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: ICCT061E

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**26 245,62 zł z  
podatkiem**

## Opis produktu:

### Opis:

- profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z elektronicznym panelem sterowania
- kompaktowe wymiary - **szerokość 51 cm**
- uniwersalne prowadnice na pojemniki GN 1/1

## OBSŁUGA PIECA:

- piec posiada 95 zapisanych wstępnych programów gotowania, w tym również funkcję podgrzewania potraw
- możliwość zapisania 99 programów, po 9 kroków każdy
- możliwość gotowania w 3 trybach pracy:
  - obróbka konwekcyjna 30°C - 260°C
  - obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 30°C - 130°C
  - obróbka konwekcyjna + naparowanie 30°C - 260°C
  - wstępne nagrzewanie komory
- wyposażony w automatyczny system **CLIMA**, kontrolujący poziom naparowania w komorze pieca
- szybka i prosta obsługa wyboru i zatwierdzania programów, dzięki pokrętle typu **scroll&push**
- alfanumeryczny wyświetlacz LED HVS wskazujący temperaturę, poziom naparowania, czas, czy temperaturę sondy
- kolorowy wyświetlacz LCD - TFT 2,4"

## FUNKCJE PIECA:

- wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprowadzenie temperatur
- **2 prędkości wentylatora**
- elektroniczne naparowanie komory
- system kontrolujący przepływ powietrza wewnątrz komory
- **złącze USB** do zapisywania i wgrywania programów, wgrywania danych HACCP, czy aktualizacji oprogramowania
- wyposażony w system autodiagnostyczny informujący o każdej usterce i anomalii pieca
- funkcja **EcoSpeed** - optymalizuje i kontroluje zużycie energii na podstawie ilości i rodzaju gotowanych potraw
- funkcja **EvoVapor** - automatyczna kontrola naparowania ograniczająca zużycie wody i energii
- automatyczny system myjący LCS z 7 programami mycia (opcjonalnie)
- manualny system mycia z prysznicem (opcjonalnie)

## BUDOWA PIECA:

- komora pieca wykonana z wysokogatunkowej polerowanej stali nierdzewnej
  - kompaktowe wymiary, panel sterowania umieszczony pod drzwiami
  - drzwi podwójne z wewnętrzną szybą atermiczną odbijającą ciepło i zapewniającą ochronę termiczną pieca
  - otwierana szyba wewnętrzna ułatwia utrzymanie pieca w czystości
  - ergonomiczna klamka otwierana w dwóch kierunkach
  - regulowane zawiasy drzwi
  - łatwo demontowalna osłona wentylatora, ułatwiająca jego czyszczenie
-

- energooszczędne oświetlenie LED
- klasa wodoszczelności IPX3

### Wypożyczenie Opcjonalne:

- ILCS1 - automatyczny system mycia LCS - w zestawie z płynem czyszczącym CDL05 - 990 gr - **2 570,00 zł netto**
- ICLD - prysznic ręczny z akcesoriami montażowymi - **730,00 zł netto**
- ISC04 - czteropunktowa sonda rdzeniowa Ø 3 mm - **1 160,00 zł netto**
- ISA01 - jednopunktowa sonda rdzeniowa Ø 1 mm - **1 160,00 zł netto**
- NPS - drzwi otwierane na prawą stronę - **1 550,00 zł netto**
- APDS - podwójne zabezpieczenie otwarcia drzwi - **500,00 zł netto**
- SN - wstępnie skonfigurowanie systemu optymalizacji energii - **960,00 zł netto**
- NPK - przystosowanie pod podłączenie dedykowanego okapu - **510,00 zł netto**
- CSA - wbudowany zbiornik na wodę 5 litrów, umożliwia gotowanie z parą bez podłączenia do wody (nieдоступny dla pieców z automatycznym systemem myjącym) - **1 450,00 zł netto**
- CKO026E - dedykowany okap kondensacyjny chłodzony powietrzem (dostępny dla pieców z opcją NPK) - **8 150,00 zł netto**

### Parametry techniczne:

- sterowanie: elektroniczne
- wymiary zewnętrzne [mm]: 510x625x880
- ilość blach GN 1/1: 6
- odległość między prowadnicami [mm]: 60
- Moc elektryczna (kW): 7,25
- napięcie [V]: 400
- rekomendowana liczba porcji: 30-80
- Waga (kg): 73

### Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICCT061E?:

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- Wyjątkowo kompaktowe wymiary - szerokość pieca to zaledwie 51 cm
- Nowoczesny wygląd sprawi, że piec Alphatech stanie się ozdobą Twojej kuchni
- Prowadnice umożliwiają korzystanie z blach GN 1/1
- Wentylatory z autorewersem gwarantują idealny rozkład temperatur w komorze
- 2-warstwowe szklane drzwi chronią przed oparzeniem oraz wpływają na znaczną energooszczędność pieca
- Możesz zapisać swoje ulubione przepisy, aby zawsze mieć wsparcie wizualne podczas

przygotowywania posiłków

- Dzięki opcjonalnie dostępnej funkcji mycia w piecu Alphatech właściwa konserwacja urządzenia nie jest już obciążeniem dla personelu
- 24 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

## Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 510

Głębokość (mm): 625

Wysokość (mm): 880

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 7.25

Waga (kg): 73

Ilość półek: 6

Sterowanie: Elektroniczne

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

## Atrybuty produktu:

## Galeria produktu:



