

# Piec konwekcyjno-parowy ICEM051E | 5x GN 1/1 | 5x 600x400 | Alphatech by Lainox | sterowanie manualne



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: ICEM051E  
EAN13: -  
UPC: -

## Cena produktu:

**16 081,64 zł z  
podatkiem**

## Opis produktu:

### Opis:

- profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z manualnym panelem sterowania
- uniwersalne prowadnice na pojemniki GN 1/1 oraz blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400 mm

## OBSŁUGA PIECA:

- 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
- szybka i prosta obsługa pieca za pomocą pokręteł

## FUNKCJE PIECA:

- wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprowadzenie temperatur
- regulacja naparowania za pomocą pokrętki
- 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:

- ICLD - prysznic ręczny z akcesoriami montażowymi - **730,00 zł netto**
- IPS051 - drzwi otwierane na prawą stronę - **420,00 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**
- IGP464 - prowadnice dostosowane pod 4 blachy 600x400 z odstępem 90 mm - **650,00 zł netto**
- CSA - wbudowany zbiornik na wodę 5 litrów, umożliwia gotowanie z parą bez podłączenia do wody (niedostępny dla pieców z automatycznym systemem myjącym) - **1 450,00 zł netto**
- IKKV51 - dedykowany okap kondensacyjny chłodzony powietrzem (dostępny dla pieców z opcją NPK) - **8 860,00 zł netto**

## Parametry techniczne:

- Sterowanie: Elektromechaniczne
  - wymiary zewnętrzne [mm]: 777x729x777
  - ilość blach GN 1/1 lub 600x400: 5
-

- odległość między prowadnicami [mm]: 70
- Moc elektryczna (kW): 7,25
- napięcie [V]: 400
- rekomendowana liczba porcji: 30-80
- waga [kg]: 74

### **Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICEM051E?:**

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- Wyjątkowo kompaktowe wymiary
- Nowoczesny wygląd sprawi, że piec Alphatech stanie się ozdobą Twojej kuchni
- Prowadnice umożliwiają korzystanie z pojemników GN 1/1 oraz blach 600x400 mm
- Wentylatory z autorewersem gwarantują idealny rozkład temperatur w komorze
- 2-warstwowe szklane drzwi chronią przed oparzeniem oraz wpływają na znaczną energooszczędność pieca
- 24 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

### **Cechy produktu:**

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 777

Głębokość (mm): 729

Wysokość (mm): 777

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 7.25

Waga (kg): 74

Ilość półek: 5

Sterowanie: Elektromechaniczne

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

### **Atrybuty produktu:**

### **Galeria produktu:**

---

