Piec konwekcyjno-parowy ICEM071E | 7x GN 1/1 | 7x 600x400 | Alphatech by Lainox | sterowanie manualne

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ICEM071E
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

20 940,14 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 pokrętła
- 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

Wyposażenie opcjonalne:

- ICLD - prysznic ręczny z akcesoriami montażowymi - **730,00 zł netto**
- IPS071 - 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**
- IGP664 - prowadnice dostosowane pod 6 blachy 600x400 z odstępem 90 mm - **780,00 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]: 777x729x942
- Ilość blach GN 1/1 lub 600x400: 7
- Odległość między prowadnicami [mm]: 70
- Moc elektryczna (kW): 12,5
- Napięcie [V]: 400
- Rekomendowana liczba porcji: 50-120
- Waga (kg):90

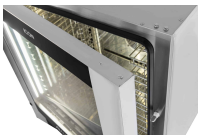
Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICEM071E?:

- 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): 942
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 12.5
Waga (kg): 90
Ilość półek: 7
Sterowanie: Elektromechaniczne
Rodzaj pojemników: 1/1 GN
Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

PREMIUM Gastro

Galeria produktu: