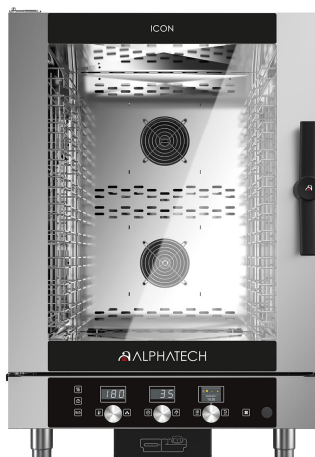


Piec konwekcyjno-parowy ICET101E | automatyczne mycie | 10x GN 1/1 | 10x600x400 | Alphatech by Lainox | ICET101E+ILCS+NPK



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ICET101E+ILCS+NPK

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**32 445,06 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z elektronicznym panelem sterowania
- uniwersalne prowadnice na pojemniki GN 1/1 oraz blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400 mm
- w wyposażeniu automatyczny system myjący LCS - w zestawie z płynem czyszczącym CDL05 - 990 gr
- piec w standardzie przystosowany jest pod podłączenie dedykowanego okapu NPK

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

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 - **1 100,00 zł netto**
- ISC04 - czteropunktowa sonda rdzeniowa Ø 3 mm - **1 710,00 zł netto**
- ISA01 - jednopunktowa sonda rdzeniowa Ø 1 mm - **1 710,00 zł netto**
- IPS101 - drzwi otwierane na prawą stronę - **740,00 zł netto**
- APDS - podwójne zabezpieczenie otwarcia drzwi - **730,00 zł netto**
- SN - wstępnie skonfigurowanie systemu optymalizacji energii - **1 410,00 zł netto**
- IGP864 - prowadnice dostosowane pod 4 blachy 600x400 z odstępem 90 mm - **1 300,00 zł netto**
- CSA - wbudowany zbiornik na wodę 5 litrów, umożliwia gotowanie z parą bez podłączenia do wody (nieдоступny dla pieców z automatycznym systemem myjącym) - **2 140,00 zł netto**
- IKKV51 - dedykowany okap kondensacyjny chłodzony powietrzem (dostępny dla pieców z opcją NPK) - **13 360,00 zł netto**

Parametry techniczne:

- Sterowanie: elektroniczne
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 777x729x1152
- Ilość blach GN 1/1 lub 600x400: 10
- Odległość prowadnic [mm]: 70
- Moc [kW]: 14,5
- Napięcie [V]: 400
- Rekomendowana liczba porcji: 80-150
- Waga [kg]: 104

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICET101E?:

- 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 blach 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
 - Możesz zapisać swoje ulubione przepisy, aby zawsze mieć wsparcie wizualne podczas przygotowywania posiłków
 - Dzięki funkcji mycia w piecu Alphatech właściwa konserwacja urządzenia nie jest już obciążeniem dla personelu
 - 24 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
-

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 777

Głębokość (mm): 729

Wysokość (mm): 1152

Napięcie zasilania: 400

Waga (kg): 104

Ilość półek: 10

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Odległość prowadnic (mm): 70

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



ICON