

Описание товара 16.07.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Lainox ICEM051E

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_lainox_icem051e



Описание

Пароконвектомат **Lainox ICEM051E** серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электро-механическим управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Режимы работы:

- 3 ручных режима приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C
 - Комбинированный: от 30 до 260 °C

Системы управления:

- Панель управления с электромеханическими переключателями и индикаторами контроля работы

Особенности:

- Ручное 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: 30 / 80

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ с внешним креплением ICLD
- Вытяжной колпак

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Температурный режим	от 30 до 260 °C
Мощность	7.25 кВт
Ширина	812 мм
Глубина	725 мм
Высота	770 мм
Вес (без упаковки)	74 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.