ICET051E+ILCS+NPK

Piec konwekcyjno-parowy ICET051E | automatyczny system myjący | przystosowanie pod podłączenie okapu | 5x GN 1/1 | 5x 600x400 | Alphatech by Lainox | sterowanie elektroniczne

Piece > Piece konwekcyjno-parowe







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 pokrętłu 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

Wyposażenie opcjonalne

Parametry techniczne

sterowanie	**elektroniczne**
wymiary zewnętrzne [mm]	**777x729x777**
ilość pojemników GN 1/1 lub blach 600x400	**5**
odległość między prowadnicami [mm]	**70**
moc [kW]	**7,25**
napięcie [V]	**400**
rekomendowana liczba porcji	**30-80**
waga [kg]	**74**

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICET051E?

- 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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.