ICGM101E

Piec konwekcyjno-parowy gazowy ICGM101E | 10x GN 1/1 | 10x 600x400 | Alphatech by Lainox | sterowanie manualne

Piece > Piece konwekcyjno-parowe gazowe







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

Parametry techniczne

Sterowanie	**manualne**
Zasilanie	**gaz**

Wymiary zewnętrzne [mm]	**777x729x1152**
Ilość blach GN 1/1 lub 600x400	**10**
Odległość między prowadnicami [mm]	**70**
Moc [kW]	**16**
Napięcie [V]	**230**
Rekomendowana liczba porcji	**80-150**
Waga [kg]	**120**

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICGM101E?

- 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
- 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.