ICGT071E

Piec konwekcyjno-parowy gazowy ICGT071E | 7x GN 1/1 | 7x 600x400 | Alphatech by Lainox | sterowanie elektroniczne

Piece > Piece konwekcyjno-parowe gazowe







Opis

- profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z elektronicznym panelem sterowania
- uniwersalne prowadnice na blachy GN 1/1 i na blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400 mm

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 (jeśli wyposażono)
- kolorowy wyświetlacz LCD - TFT 2,4"

FUNKCJE PIECA

- wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprowadzenie temperatur
- **2 prędkości wentylatora**
- manualne naparowanie komory
- system kontrolujący przepływ powietrza wewnątrz komory
- łącze USB do zapisywania i wgrywania programów, pobierania 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 polerowanej stali nierdzewnej
- drzwi podwójne z wewnętrzną szybą atermiczną odbijającą ciepło i zapewniającą ochronę termiczną pieca
- otwierana szyba wewnętrzna ułatwia utrzymanie pieca w czystości
- ergonomiczna klamka
- regulowany zawias drzwi
- łatwo demontowalny deflektor, umożliwiający dostęp do wentylatora w celu wyczyszczenia
- oświetlenie LED
- izolacja IPX3

Wyposażenie opcjonalne

Parametry techniczne

Sterowanie	**elektroniczne**
Zasilanie	**gaz**
Wymiary zewnętrzne [mm]	**777x729x942**
Ilość blach GN 1/1 lub 600x400	**7**
Odległość między prowadnicami [mm]	**70**
Moc [kW]	**12**
Napięcie [V]	**230**
Rekomendowana liczba porcji	**50-120**
Waga [kg]	**97**

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICGT071E?

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- 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 opcjonalnie dostępnej 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.