



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

ICGM051E

Piec konwekcyjno-parowy gazowy ICGM051E | 5x GN 1/1 | 5x 600x400 | Alphatech by Lainox | sterowanie manualne

Piecy > Piecy 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 rozprzowanie temperatur
- regulacja naparowania za pomocą pokręteł
- 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

Wypożyczenie opcjonalne

Parametry techniczne

sterowanie	manualne
zasilanie	gaz



Wyposażenie pizzerii



Wyposażenie piekarni



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny

wymiary zewnętrzne [mm]	777x729x777
ilość blach GN 1/1 lub 600x400	5
odległość między prowadnicami [mm]	70
moc gazowa [kW]	8,5
moc elektryczna [kW]	0,25
napięcie [V]	230
rekomendowana liczba porcji	30-80
waga [kg]	80

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICGM051E?

- 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.