

Конвекционные печи LAINOX ICON

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижегород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93



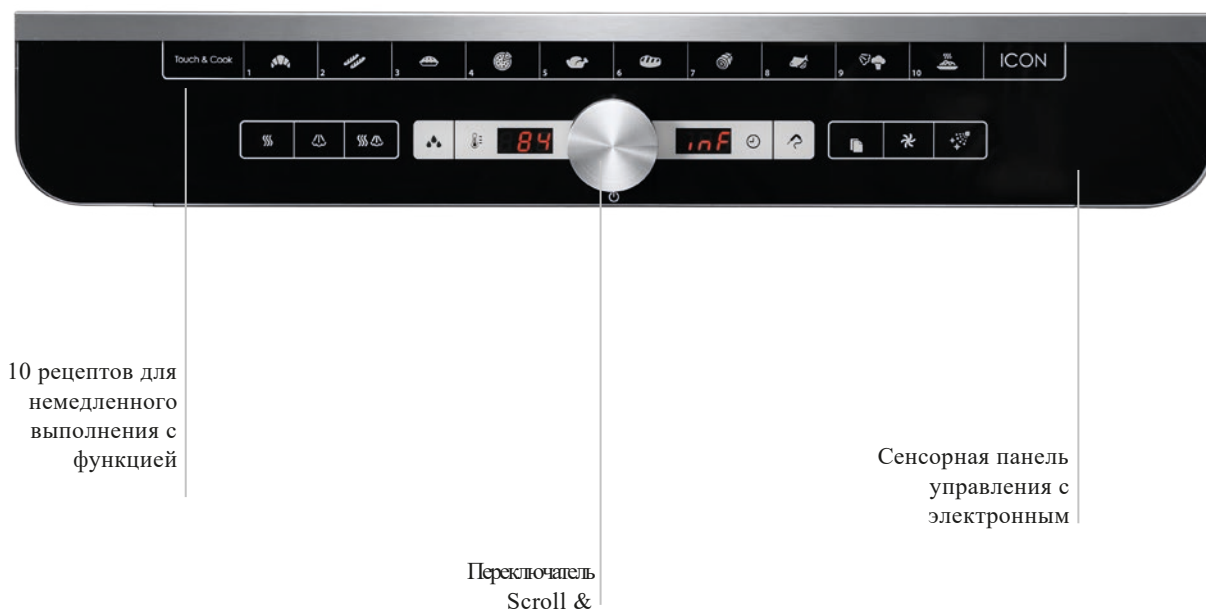
ГОТОВЬТЕ С УВЛЕЧЕНИЕМ

Благодаря новому Ison - кухня у вас в руках.

Это простая, полная, с многочисленными функциями кухня, которая позволит вам подавать вашим клиентам все, что они пожелают — от завтрака и далее. Любой тип приготовления полностью интуитивен и включается немедленно. Добавьте только собственную креативность и увлеченность кухней, чтобы приготовить вкусное меню, которое покорит ваших клиентов. Подчеркните достоинства вашей кухни с Ison, системой приготовления

УЖЕ ВСЕ ГОТОВО, ДОСТАТОЧНО ОДНОГО

Благодаря функции Touch & Cook у вас уже заданы десять типов приготовления.



За счет очень интуитивных икон панель управления Icon гарантирует немедленное и значительно упрощенное применение.

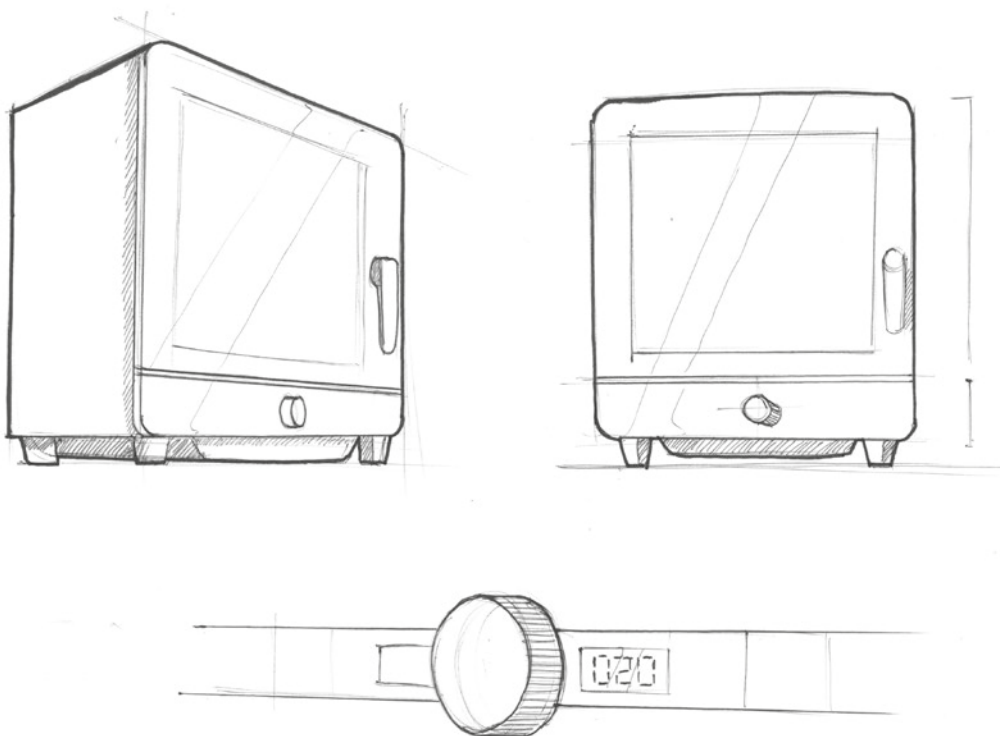


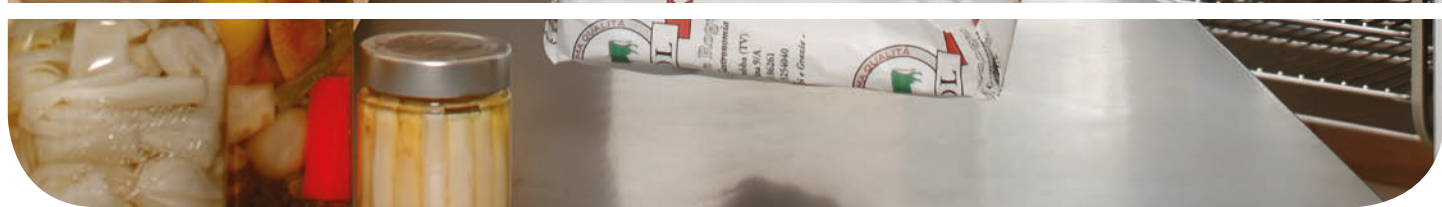


MADE IN ITALY, ДО МЕЛЬЧАЙШИХ

Элегантный и функциональный дизайн поможет выйти на первый план вашему профессионализму.

Покажите ваш Icop. Его современный дизайн выгодно подчеркнёт ваши пространства. Это не только выдающийся рабочий инструмент, но и приятный предмет обстановки. Идеально вписывается в барную стойку открытой кухни, его высокие рабочие качества позволяют использовать прибор в качестве варочного терминала или в качестве открытой варочной





ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ДЛЯ

Ison подходит для любого типа противня: как для гастрономии, так и для кондитерских изделий.

Ison знает, как проложить путь любому виду кухни. Все становится гораздо легче: от гастрономии до кондитерской. Внутри Ison имеется специальная подставка для решеток изменяемой конфигурации. На нее можно размещать как специальные гастрономические противни (GN 1/1 530x325 мм), так и противни для кондитерских или хлебобулочных изделий размеров Euronorm





ПАР РАБОТАЕТ НА

Специальные блюда, приготовленные на пару.



Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд. Вкус, цвет и консистенция блюд подчеркиваются обильной выработкой пара Ison. Никакого излишнего потребления и максимальная точность контроля даже на низких температурах благодаря

ЖИЗНЬ СТАНОВИТСЯ БОЛЕЕ

Управление влажностью Autoclima® для приготовления на гриле и во фритюре.



Идеальная румяная корочка обжарки, гриль — пальчики оближешь. С системой Autoclima® Ison и вместе со специальными приспособлениями (противнями и решётками) вы  можете поставить на стол действительно аппетитные блюда. Система Autoclima® гарантирует всегда идеальный климат в варочной



НА КУХНЕ НИЧТО НЕ РАСХОДУЕТСЯ ПРОСТО ТАК, ДАЖЕ

Система модуляции энергопотребления.



Система Ecospeed Dynamic регулирует потребление энергии относительно количества приготавливаемого блюда, оптимизируя расходы и исключая излишнее потребление. Таким образом температура остаётся постоянной без колебаний.



Благодаря новой системе Green Fine Tuning регулирования горелок для газовых плит и запатентованному теплообменнику высокой эффективности можно избежать излишний расход мощности и снижаются вредные выбросы.

ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И

Система автоматической мойки без



Ison хорошо смотрится, его можно размещать где угодно. Мы исключили отдельный бачок чистящего средства за счет применения эксклюзивной системы автоматической мойки с жидким чистящим средством в одноразовом картридже. Исключены действия и опасные переливания средства. Вам достаточно выбрать нужный цикл очистки, и Ison очистится автоматически



ВАШ ICON В ЛЮБОМ

Три модели с различными объемами.



ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами.
- Дверца закрытия с двойным закалённым термоотражающим стеклом с воздушной прослойкой для предотвращения теплового

- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора

Модели	Питание	Емкость камеры GN 1/1 530x325mm EN 600x400mm	Межосевое расстояние (мм)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность (кВт/ ккал)	Внешние размеры (L x P x H MM)	Напряжение питания
ICET051 ICEM051		GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	7,25	- / -	812 x 725 x 770	3N AC 400V 50 Hz
ICGT051 ICGM051		GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	0,25	8,5/7310	812 x 725 x 770	AC 230V 50 Hz
ICET071 ICEM071		GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	12,5	- / -	812 x 725 x 935	3N AC 400V 50 Hz
ICGT071 ICGM071		GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	0,5	12/10320	812 x 725 x 935	AC 230V 50 Hz
ICET101 ICEM101		GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	14,5	- / -	812 x 725 x 1145	3N AC 400V 50 HZ
ICGT101 ICGM101		GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	0,5	16/13760	812 x 725 x 1145	AC 230V 50 Hz

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ T



РЕЖИМЫ ГОТОВКИ

- 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения, обозначенных иконками.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти от одиннадцатой программы и далее 89 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Возможность присвоить каждую сохраненную программу к любой иконе для создания списка избранных.
- Практичная доска для записей в комплекте поставки позволяет записать программы приготовления.
- Ручной режим приготовления с тремя режимами Конвекция от 30°C до 260°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированная от 30°C до 260°C.
- Ручной моноцикл, в программировании возможность работать с 4 циклами в автоматической последовательности с возможностью сохранения и использования для приготовления разных блюд.
- Режимы приготовления с контролем температуры в сердцевине продукта термощупом. (факультативно)
- Autoclimate® автоматическая система замера и контроля процента влажности и осушения в варочной камере.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Интерфейс управления с сенсорным электронным контролем.
- Буквенно-цифровые дисплеи высокой видимости.
- Клавиша управления программами и 4 циклами приготовления с визуальным индикатором.
- Рукоятка с функцией ВКЛ-ВЫКЛ, Scroll и Push для выбора и подтверждения выбора.
- Автоматический предварительный нагрев в программировании.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ M



РЕЖИМЫ ГОТОВКИ

- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

МОЙКА РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

МОЙКА РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автоматическая система дозирования с автоматическим дозированием чистящего средства (факультативно).
- Щелочное жидкое чистящее средство в одноразовом картридже.
- Программы мойки. Ручная, ополаскивание, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно).

МЕХАНИЗМЫ УПРАВЛЕНИЯ

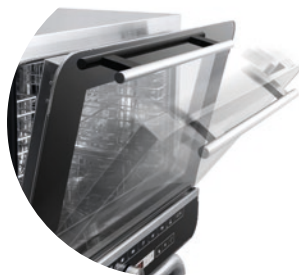
- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Автоматический контроль отдушины камеры.
- Светодиодное освещение варочной камеры с таймером.
- 2 скорости вентиляции (факультативно), низкая скорость включает снижение мощности нагрева.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (факультативно) или с иглой (факультативно).
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN для электрических печей (факультативно).
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продукта Icon оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - Благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

МЕХАНИЗМЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ВАШ ICON В ЛЮБОМ

Две электрические модели с откидной дверцей.



РАСПАШНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами.
- Дверца закрытия с двойным закалённым термоотражающим

- Рукоятка во всю дверь.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

Модели	Питание	Емкость камеры GN 2/3 352x325мм EN 600x400мм	Межосевое расстояние мм	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность (кВт/ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания
ICET023		GN 4 x 2/3 4 x 460 x 340	70	20/50	3,4	- / -	672 x 665 x 737	AC 230V 50 Hz
ICEM023								
ICET041		GN 4 x 1/1 EN 4 x 600 x 400	70	30/80	6,25	- / -	812 x 725 x 737	3N AC 400V 50 Hz
ICEM041								

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ T



РЕЖИМЫ ГОТОВКИ

- 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения, обозначенных иконками.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти от одиннадцатой программы и далее 89 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Возможность присвоить каждую сохраненную программу к любой иконе для создания списка избранных.
- Практичная доска для записей в комплекте поставки позволяет записать программы приготовления.
- Ручное приготовление: Конвекция от 30°C до 260°C
- Ручной моноцикл, в программировании возможность работать с 4 циклами в автоматической последовательности с возможностью сохранения и использования для разных блюд.
- Режимы приготовления с контролем температуры в середине продукта термощупом (факультативно).
- Autoclima® автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Интерфейс управления с сенсорным электронным контролем.
- Буквенно-цифровые дисплеи высокой видимости.
- Клавиша управления программами и 4 циклами приготовления с визуальным индикатором.
- Рукоятка с функцией ВКЛ-ВЫКЛ, Scroll и Push для выбора и подтверждения выбора.
- Автоматический предварительный нагрев в программировании.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ M



РЕЖИМЫ ГОТОВКИ

- Ручное приготовление: Конвекция от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

МОЙКА РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно)

МОЙКА РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно).

МЕХАНИЗМЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Автоматический контроль отдушины камеры.
- Светодиодное освещение варочной камеры с таймером.
- 2 скорости вентиляции (факультативно), низкая скорость включает снижение мощности нагрева.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (факультативно) или с иглой (факультативно).
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN для электрических печей (факультативно).
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продукта Icon оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.

МЕХАНИЗМЫ УПРАВЛЕНИЯ

- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручной увлажнитель.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение варочной камеры.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93