COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Lainox Alphatech Icon ICET101E+ILCS2+ISC04

Цена с НДС: 315 581 руб.

Артикул: **594758**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.5
Ширина, мм	777
Глубина, мм	729
Высота, мм	1152
Вес (без упаковки), кг	104
Вес (с упаковкой), кг	117

Пароконвектомат Lainox Alphatech Icon ICET101E+ILCS2+ISC04 серии Icon используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электромеханическим управлением, 2-скоростным вентилятором, автореверсом, автоматической мойкой LCS, датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с удобной ручкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Размер гастроемкости (наруж./внутр.): 530x325 / 500x300 мм
- Количество блюд: 80 / 150
- Мощность:
  - Нагрев камеры: 14 кВт
  - Вентилятор: 0,4 кВт
- Режимы приготовления:
  - Автоматический с 95 проверенными программами приготовления в памяти
  - Ручные режимы:

        - Конвекция: от 30 до 260 °C
        - Пар: от 30 до 130 °C
        - Комбинированный: от 30 до 260 °C
    - Программируемый с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде (до 9 циклов)
- Системы контроля:
    - Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
    - Ecospeed®: контроль и отпимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры с устранением колебаний
    - Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
    - Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
    - Автоматический контроль отдушины камеры
    - Ручной увлажнитель.
    - Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
    - USB-порт для скачивания данных протоколов ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
    - Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей
- Системы управления:
    - Цветной дисплей с диагональю 2,4" для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек
    - Рукоятки с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Внутреннее стекло открывается как «книжка» для простой очистки
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Светодиодное освещение варочной камеры
- Защита от влаги: IPX3

Опционально доступно к заказу:

- Ручной душ с внешним креплением ICLD
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN
- Расстоечный шкаф

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.