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 ICET101



Цена с НДС: 415 586 руб.

Артикул: **660914**

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
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	опция
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.5
Ширина, мм	812
Глубина, мм	725
Высота, мм	1145
Вес (без упаковки), кг	104
Вес (с упаковкой), кг	114.4

Пароковектомат **Lainox ICET101** серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена автоматической регулировкой насыщения пара в варочной камере и автореверсом (автоматической инверсией направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки. Элегантный и функциональный дизайн в современном стиле послужит украшением кухни.

Режимы приготовления:

- Конвекция
- Пар
- Комбинированный
- С контролем температуры в середине продукта термощупом

Программирование:

- 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения, обозначенных иконами

- Возможность присвоить каждую сохраненную программу к любой иконе для создания списка избранных
- Программируется с возможностью сохранения в памяти от 11 программы и далее 89 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов)
- Ручной моноцикл, в программировании возможность работать с 4 циклами в автоматической последовательности с возможностью сохранения для дифференцированной готовки
- Clima - автоматическая система замера и контроля процента влажности и осушения в варочной камере
- Практичная доска для записей в комплекте поставки позволяет записать программы приготовления

Управление:

- 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

Системы контроля:

- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках
- Автоматический контроль отдушины камеры
- Светодиодное освещение варочной камеры с таймером
- Ecospeed: в зависимости от количества и типа продукта Icon оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний
- Ecovapor: достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере
- Обновление программного обеспечения возможно через порт USB (выполняется только обученным сервис-менеджером)
- Контроль температуры в середине продукта термощупом

Конструкция:

- Дверца закрытия с двойным закаленным термоотражающим стеклом с воздушной прослойкой для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Рукоятка с открытием вправо и влево
- Защита от струй воды IPX4
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами
- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали Incoloy 800

Предохранительные устройства:

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Механический микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

Очистка, текущее обслуживание:

- Программы мойки:
    - Ручная
    - Ополаскивание
    - Eco
    - Soft
    - Medium

    - Hard
- Щелочное жидкое чистящее средство в одноразовом картридже

Дополнительные характеристики:

- Режимы приготовления:
    - Конвекция: от 30 до 260 °C
    - Пар: от 30 до 130 °C
    - Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Количество блюд: 80 / 150
- Количество круассанов: 120 / 160
- Мощность:
    - Камера: 14 кВт
    - Вентилятор: 0,4 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Пара перегородок 600x400 (версия для кондитерского производства)
- Оптимизация энергопотребления
- Жировой фильтр
- Напольная стойка из нержавеющей стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения (для использования только на приспособленных для этого печах)
- Набор колес для опор, из них 2 с тормозом
- Набор фланцевых колес для подставок, для установки на судах
- Расстоечный шкаф с увлажнителем и цифровым программируемым управлением со стеклянными дверцами
- 2 скорости вентиляции: нормальная / пониженная (включает снижение мощности нагрева)
- Подсоединение к системе энергосбережения SN
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления
- Автоматическое дозирование чистящего средства
- Термощуп с 4 точками считывания Ø 3 мм
- Термощуп с иглой Ø 1 мм
- Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) + 1 канистра моющего средства емкостью 5 л

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