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 ICGT051+ISC04

Цена с НДС: 360 759 руб.

Артикул: **522799**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	газ
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
Мощность, кВт	8.5
Ширина, мм	812
Глубина, мм	725
Высота, мм	770
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	88

Пароконвектомат **Lainox ICGT051+ISC04** серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель имеет электронное управление и оснащена многоточечным датчиком-термощупом с диаметром 3 мм, 1-скоростным вентилятором и автореверсом (автоматической инверсией направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Режимы работы:

- Touch & Cook: 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения
- 3 ручных режима приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 260 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C
  - Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 4 циклов максимум. Каждой программе можно присвоить фото, название и прописать информацию о блюде.

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Программа SERVICE для проверки функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed Dynamic®: оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний
- ECOVAPOR®: позволяет снизить расход воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере
- GREEN FINE TUNING: новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности для снижения потребления мощности и вредных выбросов
- Система самодиагностики для проверки исправности оборудования перед началом работы с звуковым сигналом

Системы управления:

- Интерфейс управления с сенсорным электронным контролем
- 2 буквенно-цифровых дисплея высокого разрешения
- Кнопка для управления программами и 4 циклами приготовления со светодиодным индикатором
- Рукоятка SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора

Особенности:

- Защита от влаги: IPX4
- Автоматичское управление вентилированием рабочей камеры
- Светодиодное освещение варочной камеры с таймером
- 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

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30 / 80

- Электрическая мощность: 0,25 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Автоматическая мойка
- Ручной душ с внешним креплением ICLD
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN

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