

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-icet051e-automatyczny-system-myjacy-przystosowanie-pod-podlaczenie-okapu-5x-gn-1-1-5x-600x400-alphatech-by-lainox-p-55866.html>



Piec konwekcyjno-parowy ICET051E | automatyczny system myjący | przystosowanie pod podłączenie okapu | 5x GN 1/1 | 5x 600x400 | Alphatech by Lainox |

Cena brutto	24 186,72 zł
Cena netto	19 664,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoICET051E+ILCS+NPK
Kod producenta	ICET051E+ILCS+NPK
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/d5a4bbf7c6b9fc1dd93e763c160de83d/Instrukcja_obsugi_-_Resto_Quality_ICET051_ICET101.pdf

Opis produktu

Opis: profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z elektronicznym panelem sterowania uniwersalne prowadnice na pojemniki GN 1/1 oraz blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400 mm w wyposażeniu automatyczny system myjący LCS - w zestawie z płynem czyszczącym CDL05 - 990 gr piec w standardzie przystosowany jest pod podłączenie dedykowanego okapu NPK OBSŁUGA PIECA: piec posiada 95 zapisanych wstępnych programów gotowania, w tym również funkcję podgrzewania potraw możliwość zapisania 99 programów, po 9 kroków każdy 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 wyposażony w automatyczny system CLIMA, kontrolujący poziom naparowania w komorze pieca szybka i prosta obsługa wyboru i zatwierdzania programów, dzięki pokrętku typu scroll&push alfanumeryczny wyświetlacz LED HVS wskazujący temperaturę, poziom naparowania, czas, czy temperaturę sondy kolorowy wyświetlacz LCD - TFT 2,4" FUNKCJE PIECA: wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprowadzenie temperatur 2 prędkości wentylatora elektroniczne naparowanie komory system kontrolujący przepływ powietrza wewnątrz komory złącze USB do zapisywania i wgrywania programów, wgrywania danych HACCP, czy aktualizacji oprogramowania wyposażony w system autodiagnostyczny informujący o każdej usterce i anomalii pieca funkcja EcoSpeed - optymalizuje i kontroluje zużycie energii na podstawie ilości i rodzaju gotowanych potraw funkcja EvoVapor - automatyczna kontrola naparowania ograniczająca zużycie wody i energii automatyczny system myjący LCS z 7 programami mycia (opcjonalnie) 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 szybą wewnętrzną 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 Wyposażenie opcjonalne: ICLD - prysznic ręczny z akcesoriami montażowymi - 1 070,00 zł netto ISC04 - czteropunktowa sonda rdzeniowa Ø 3 mm - 1 660,00 zł netto ISA01 - jednopunktowa sonda rdzeniowa Ø 1 mm - 1 660,00 zł netto IPS051 - drzwi otwierane na prawą stronę - 610,00 zł netto APDS - podwójne zabezpieczenie otwarcia drzwi - 710,00 zł netto SN - wstępnie skonfigurowanie systemu optymalizacji energii - 1 370,00 zł netto IGP464 - prowadnice dostosowane pod 4 blachy 600x400 z odstępem 90 mm - 960,00 zł netto CSA - wbudowany zbiornik na wodę 5 litrów, umożliwia gotowanie z parą bez podłączenia do wody (nieдоступny dla pieców z automatycznym systemem myjącym) - 2 080,00 zł netto IKKV51 - dedykowany okap kondensacyjny chłodzony powietrzem (dostępny dla pieców z opcją NPK) - 12 990,00 zł netto Parametry techniczne: sterowanie: elektroniczne wymiary zewnętrzne [mm]: 777x729x777 ilość pojemników GN 1/1 lub blach 600x400:



5 odległość między prowadnicami [mm]: 70 moc [kW]: 7,25 napięcie [V]: 400 rekomendowana liczba porcji: 30-80 waga [kg]: 74 Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox ICET051E?: 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 Możesz zapisać swoje ulubione przepisy, aby zawsze mieć wsparcie wizualne podczas przygotowywania posiłków Dzięki funkcji mycia w piecu Alphatech właściwa konserwacja urządzenia nie jest już obciążeniem dla personelu 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