

Коммерческое предложение от 19.05.2024

Пароконвектомат Alphatech ICET051E

Цена с НДС: 261 628 руб.

Артикул: **388723**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	электромеханическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.25
Ширина, мм	777
Глубина, мм	729
Высота, мм	777
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	85

Пароконвектомат [Alphatech ICET051E](#) серии Icon предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, 2-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS, многоточечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Режимы работы:

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Ручные режимы:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C
 - Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование 99 программ процесса приготовления из 9 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

Системы контроля:

- Autoclimate®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Ecospeed Dynamic®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры с устранением колебаний
- Esovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Система самодиагностики для проверки исправности оборудования перед началом работы с звуковым сигналом

Системы управления:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclimate и времени
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 2,4" для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- Кнопка для управления программами и циклами приготовления со светодиодным индикатором
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления

Особенности:

- Автоматическая мойка
- Автоматическое управление вентилированием рабочей камеры
- 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 с таймером
- Защита от влаги: IPX3

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30/80

Опции (заказываются отдельно):

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.