ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICEM051

5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)

Позиция	

РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами.
- 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.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- 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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков

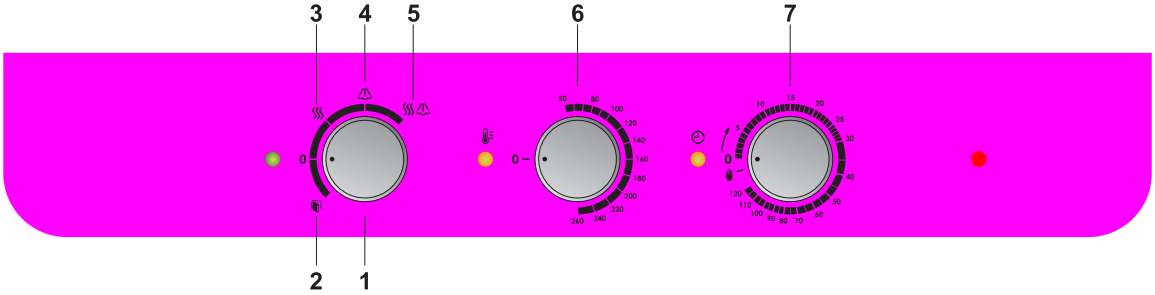
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства
- Доплата за оптимизацию энергопотребления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения - для использования только на приспособленных для этого печах
- Пара перегородок 600 x 400 - версия для кондитерского производства
- 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

ICEM051

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ M



1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления

2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей

3 - Режим конвекции

4 - Режим подачи пара

5 - Комбинированный режим

6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере

7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	5 x 1/1
	600 x 400	5
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		30 / 80
Количество круассанов		60 / 80
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 770 h

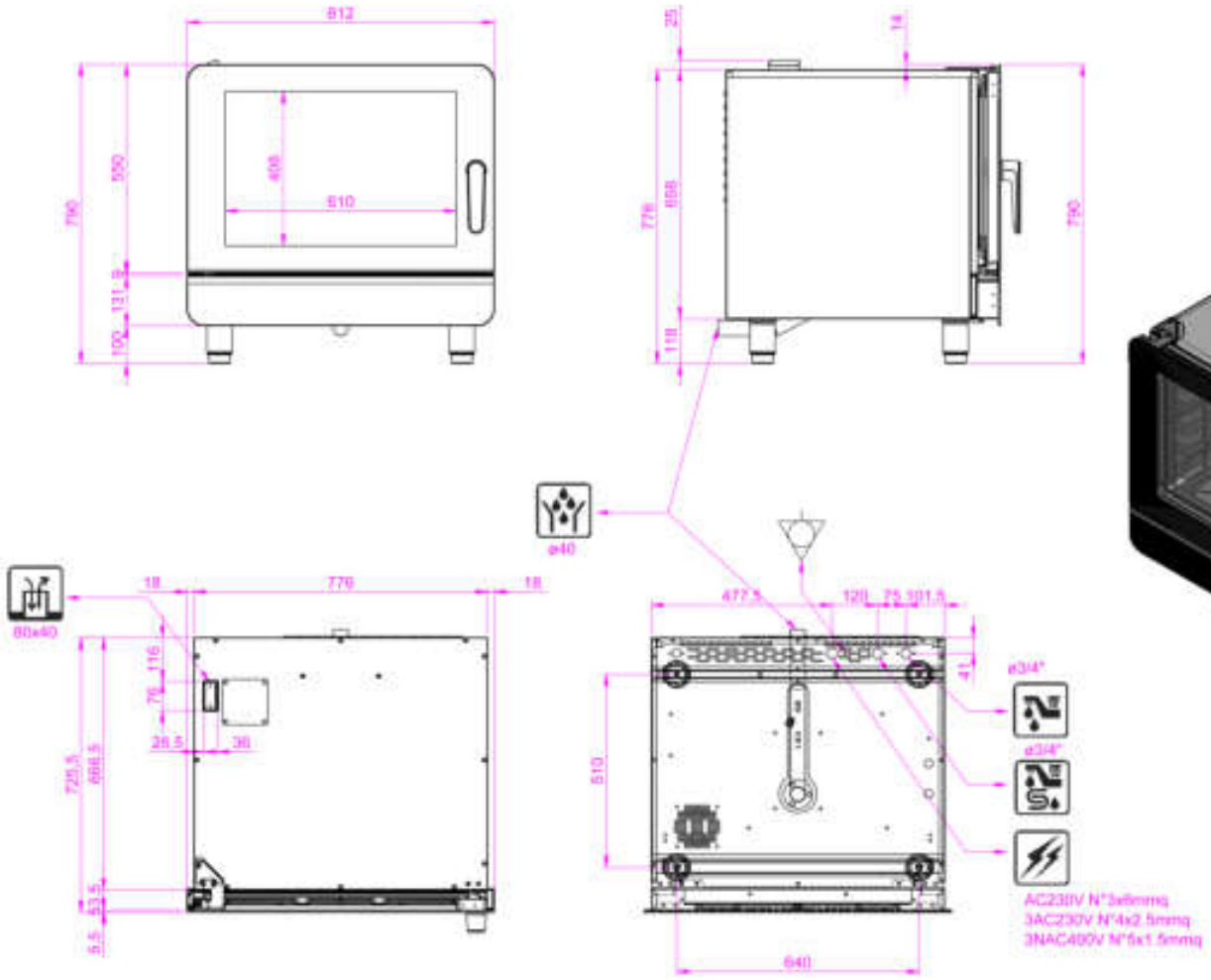
Электрическая мощность	kW	7,25
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	7 / -
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,2
Напряжение	V - 50 Hz	AC 230 3 AC 230 3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

ICEM051

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

- Вход для электрического кабеля питания
- Вход газа и тип резьбы
- Вытяжная труба
- Крышка для декальцинации бойлера
- Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
- Клапан выхода пара камеры
- Забор воздуха
- Вход для обычной воды
- Вход для умягченной воды
- Выход для жидкости
- Выход для конденсата



CE IPX 4

Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

03.08.2015

ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICEM071

7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400)

Позиция

РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами.
- 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.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- 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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков

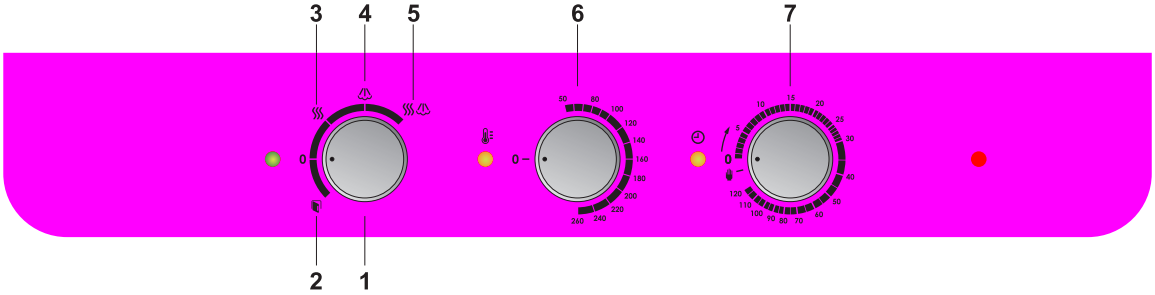
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства
- Доплата за оптимизацию энергопотребления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения - для использования только на приспособленных для этого печах
- Пара перегородок 600 x 400 - версия для кондитерского производства
- 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

ICEM071

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ M



1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления

2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей

3 - Режим конвекции

4 - Режим подачи пара

5 - Комбинированный режим

6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере

7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

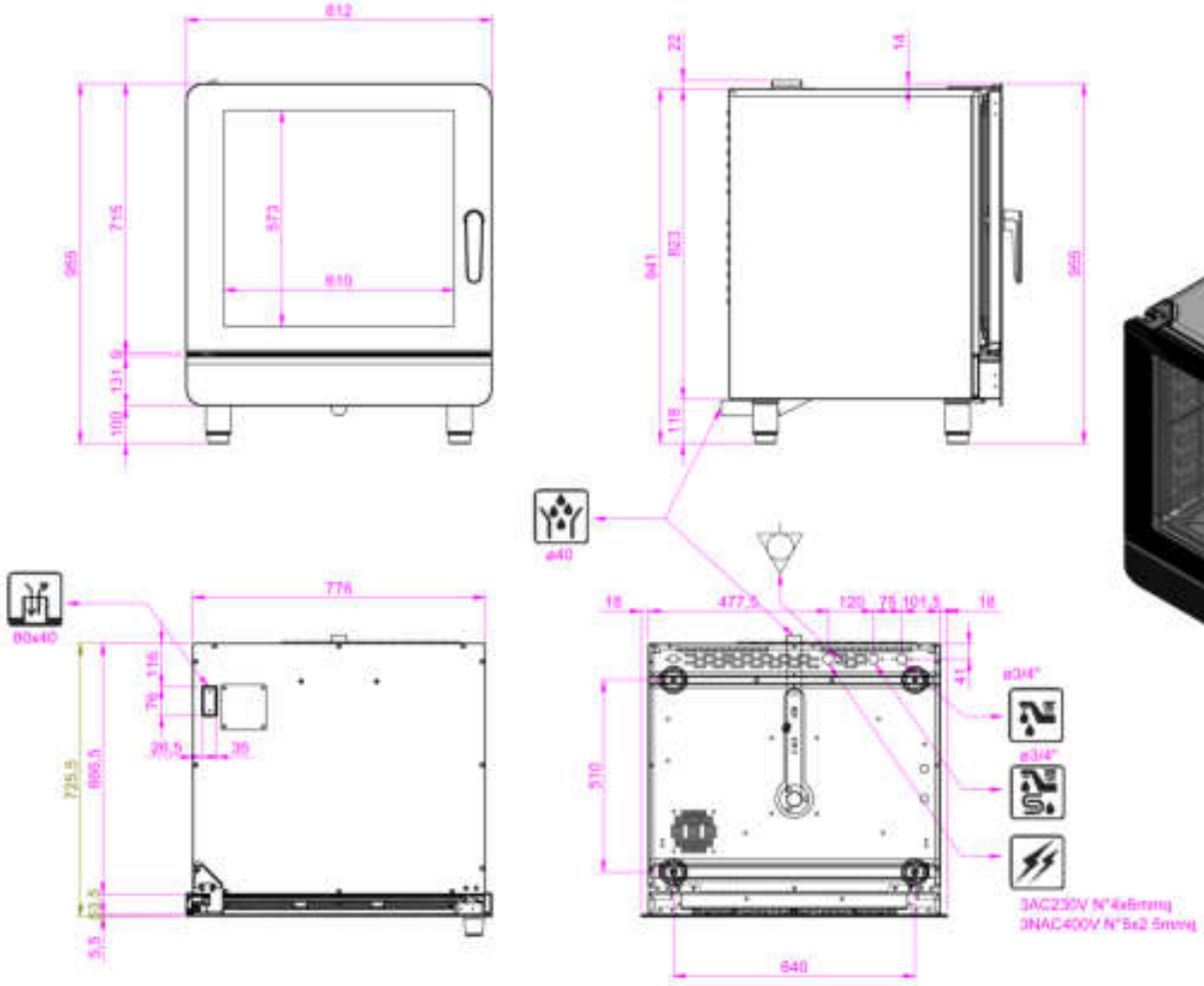
Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 1/1	Электрическая мощность	kW	12,5
	600 x 400	7	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Расст. между направл.	mm	70	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	12 / -
Количество блюд		50 / 120	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Количество круассанов		84 / 112	Мощность вентилятора	kW	0,4
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 935 h	Напряжение	V - 50 Hz	3 AC 230 3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

ICEM071

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

- Вход для электрического кабеля питания
- Вход газа и тип резьбы
- Вытяжная труба
- Крышка для декальцинации бойлера
- Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
- Клапан выхода пара камеры
- Забор воздуха
- Вход для обычной воды
- Вход для умягченной воды
- Выход для жидкости
- Выход для конденсата



CE IPX 4

Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

03.08.2015

ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICEM101

10 x 1/1 GN - 10 x (600 x 400)

Позиция

РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами.
- 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.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- 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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков

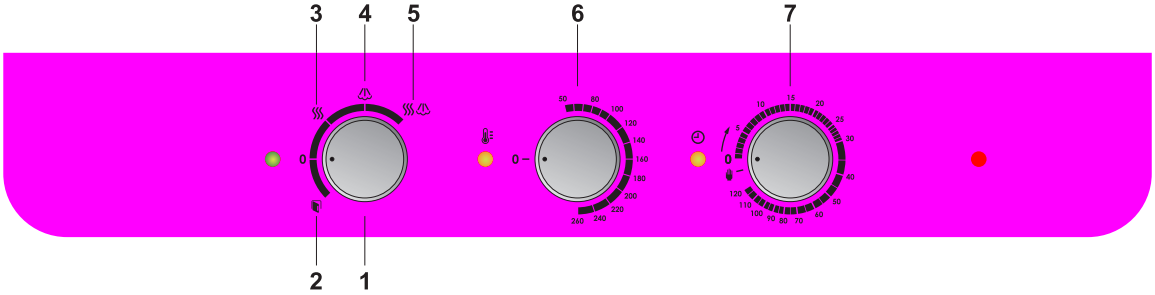
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства
- Доплата за оптимизацию энергопотребления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения - для использования только на приспособленных для этого печах
- Пара перегородок 600 x 400 - версия для кондитерского производства
- 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

ICEM101

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ M



1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления

2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей

3 - Режим конвекции

4 - Режим подачи пара

5 - Комбинированный режим

6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере

7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1
	600 x 400	10
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		80 / 150
Количество круассанов		120 / 160
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 1145 h

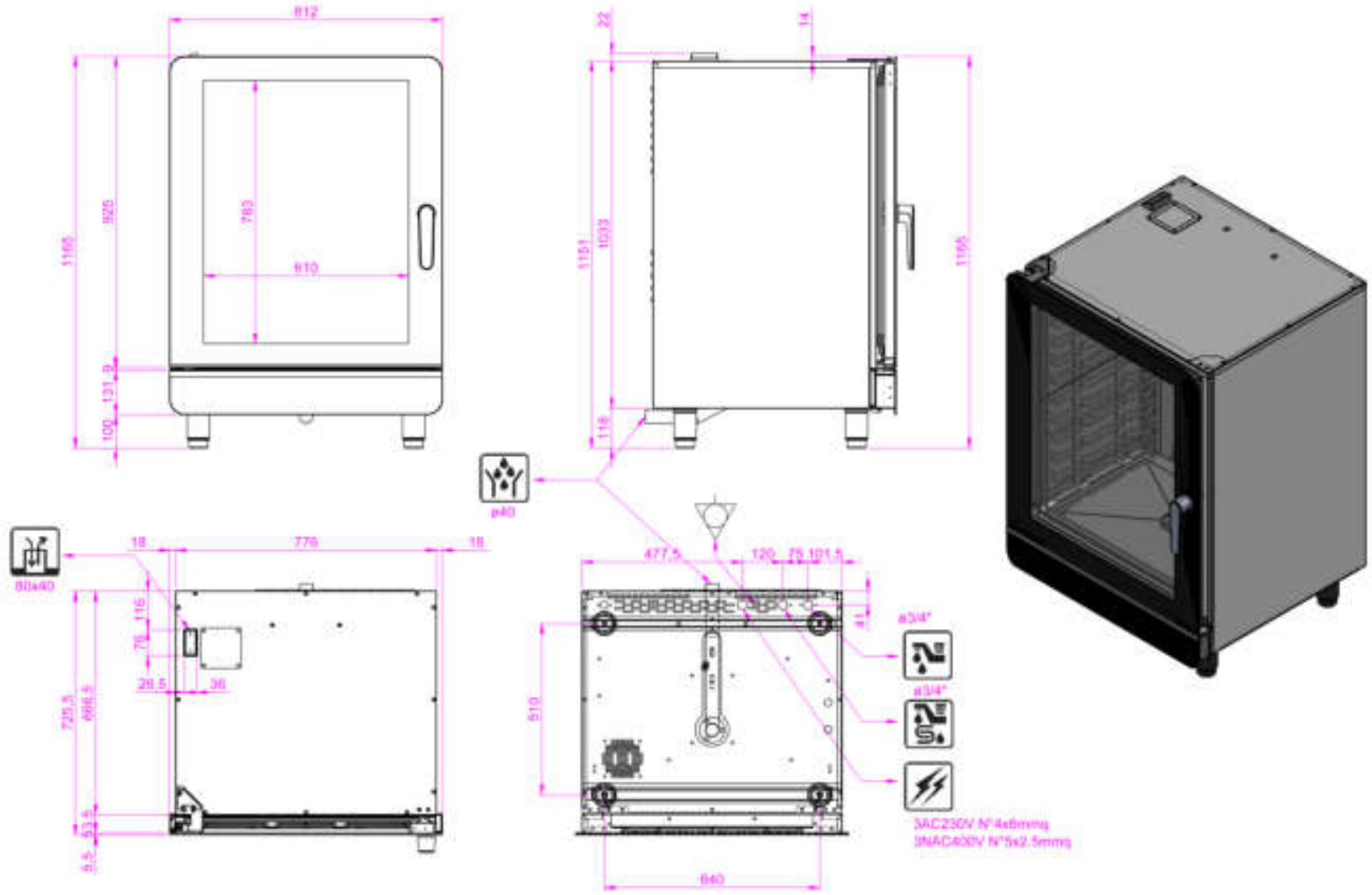
Электрическая мощность	kW	14,5
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	14 / -
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,4
Напряжение	V - 50 Hz	3 AC 230 3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

ICEM101

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

- Вход для электрического кабеля питания
- Вход газа и тип резьбы
- Вытяжная труба
- Крышка для декальцинации бойлера
- Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
- Клапан выхода пара камеры
- Забор воздуха
- Вход для обычной воды
- Вход для умягченной воды
- Выход для жидкости
- Выход для конденсата



CE IPX 4

Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

03.08.2015

ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICGM051 5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400) Позиция

РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами.
- 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.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- 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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков

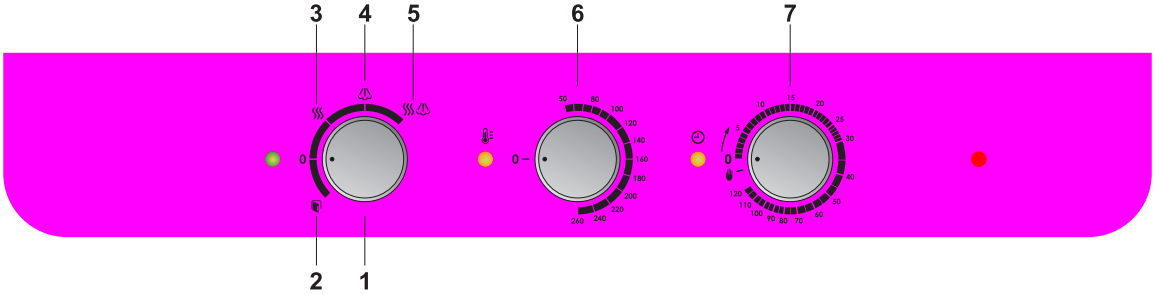
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства
- Доплата за оптимизацию энергопотребления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения - для использования только на приспособленных для этого печах
- Пара перегородок 600 x 400 - версия для кондитерского производства
- 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

ICGM051

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ M



1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления

2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей

3 - Режим конвекции

4 - Режим подачи пара

5 - Комбинированный режим

6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере

7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

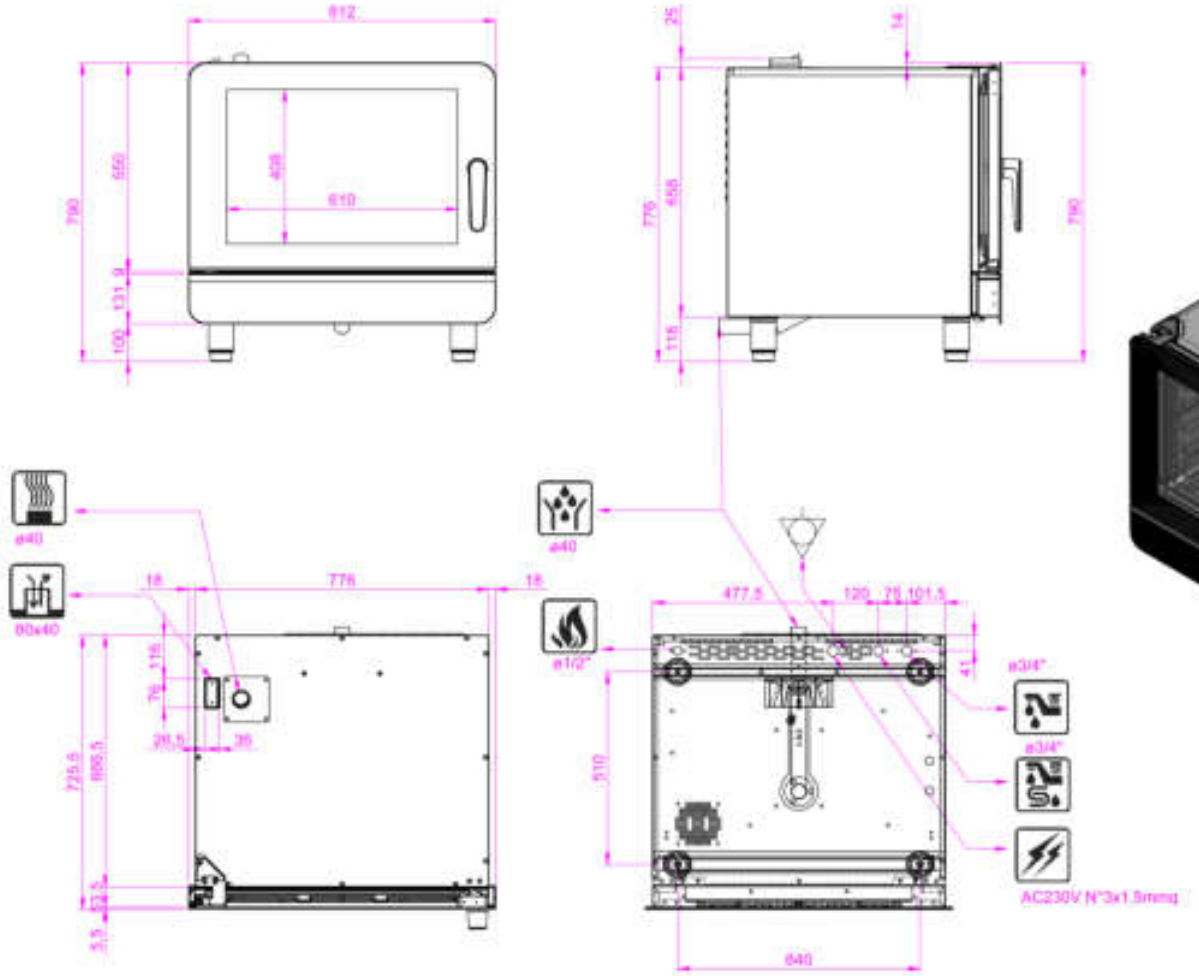
Вместимость рабочей камеры	GN	5 x 1/1	Электрическая мощность	kW	0,25
	600 x 400	5	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	8,5 / 7310
Расст. между направл.	mm	70	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	8,5 / 7310
Количество блюд		30 / 80	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Количество круассанов		60 / 80	Мощность вентилятора	kW	0,2
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 770 h	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

ICGM051

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

- Вход для электрического кабеля питания
- Вход газа и тип резьбы
- Вытяжная труба
- Крышка для декальцинации бойлера
- Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
- Клапан выхода пара камеры
- Забор воздуха
- Вход для обычной воды
- Вход для умягченной воды
- Выход для жидкости
- Выход для конденсата



CE IPX 4

Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

03.08.2015

ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICGM071

7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400)

Позиция

РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами.
- 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.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- 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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков

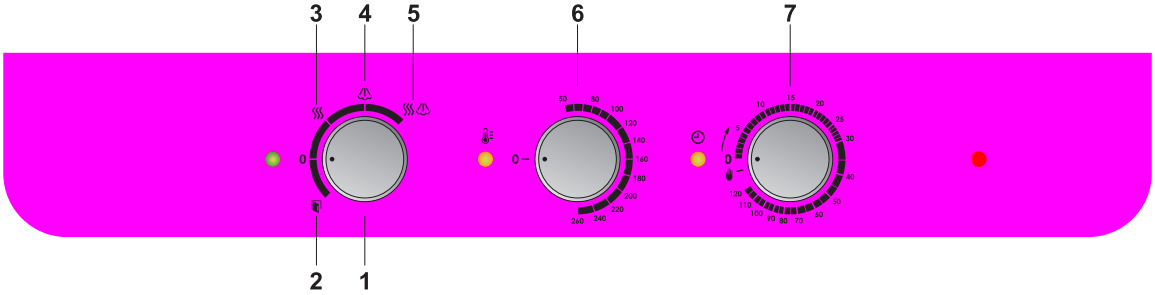
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства
- Доплата за оптимизацию энергопотребления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения - для использования только на приспособленных для этого печах
- Пара перегородок 600 x 400 - версия для кондитерского производства
- 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

ICGM071

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ M



1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления

2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей

3 - Режим конвекции

4 - Режим подачи пара

5 - Комбинированный режим

6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере

7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 1/1
	600 x 400	7
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		50 / 120
Количество круассанов		84 / 112
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 935 h

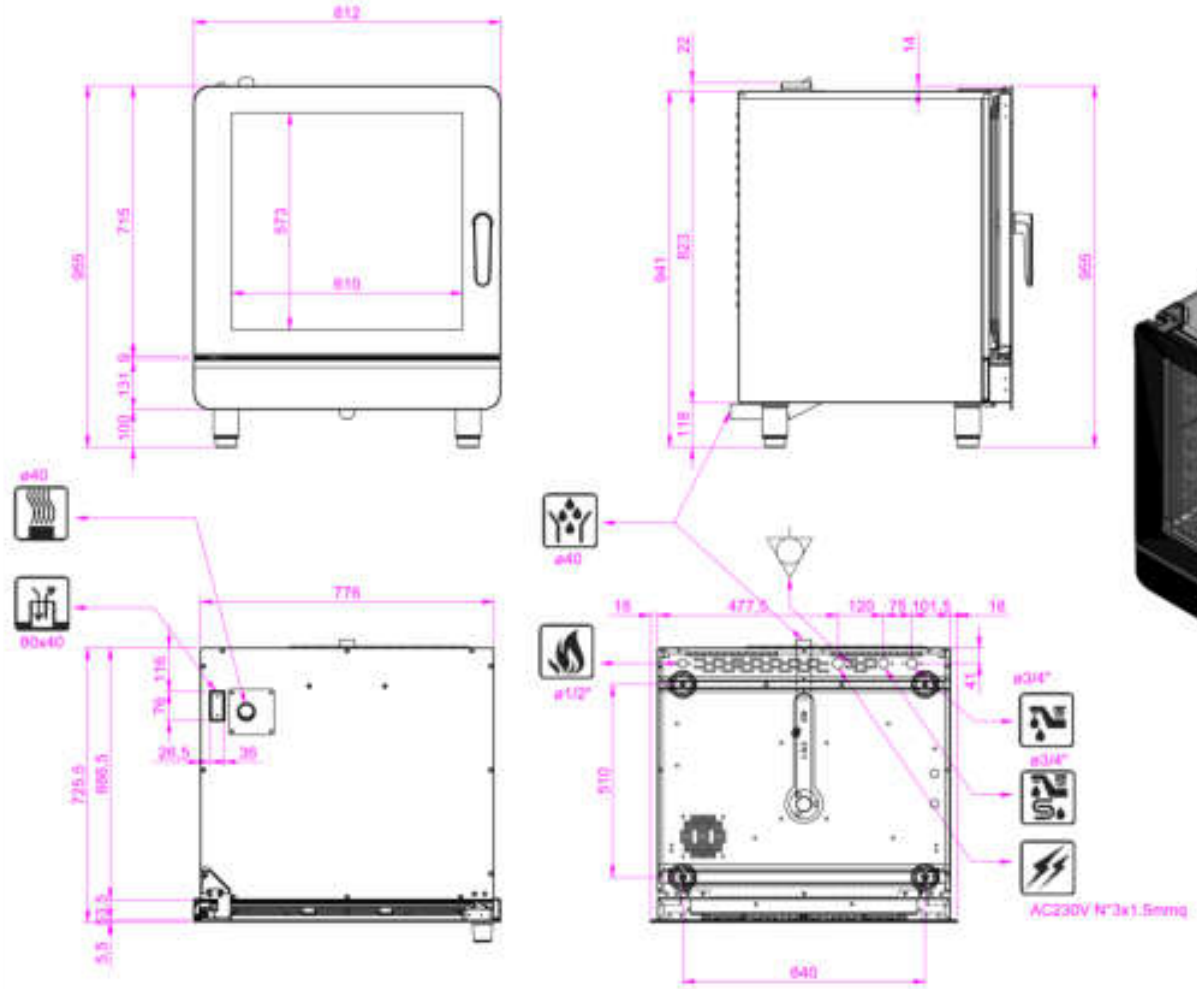
Электрическая мощность	kW	0,5
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	12 / 10320
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	12 / 10320
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,4
Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

ICGM071

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

- Вход для электрического кабеля питания
- Вход газа и тип резьбы
- Вытяжная труба
- Крышка для декальцинации бойлера
- Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
- Клапан выхода пара камеры
- Забор воздуха
- Вход для обычной воды
- Вход для умягченной воды
- Выход для жидкости
- Выход для конденсата



CE IPX 4

Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

03.08.2015

ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICGM101

10 x 1/1 GN - 10 x (600 x 400)

Позиция

РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: Конвекция от 50°C до 260°C, пар от 50°C до 130°C, комбинированная от 50°C до 260°C.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
- Панель управления с электромеханическими переключателями с индикаторами контроля работы.

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами.
- 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.
- Рукоятка с открытием вправо и влево.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- 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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков

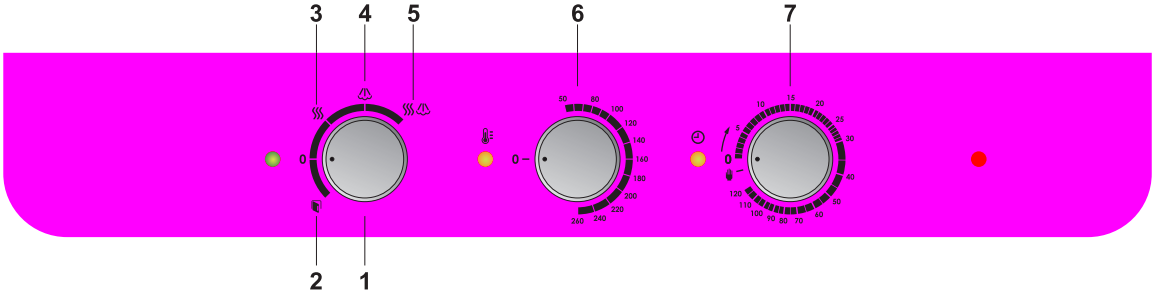
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Приспособление для подключения вытяжки
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства
- Доплата за оптимизацию энергопотребления

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения - для использования только на приспособленных для этого печах
- Пара перегородок 600 x 400 - версия для кондитерского производства
- 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

ICGM101

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ M



1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления

2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей

3 - Режим конвекции

4 - Режим подачи пара

5 - Комбинированный режим

6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере

7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1
	600 x 400	10
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		80 / 150
Количество круассанов		120 / 160
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 1145 h

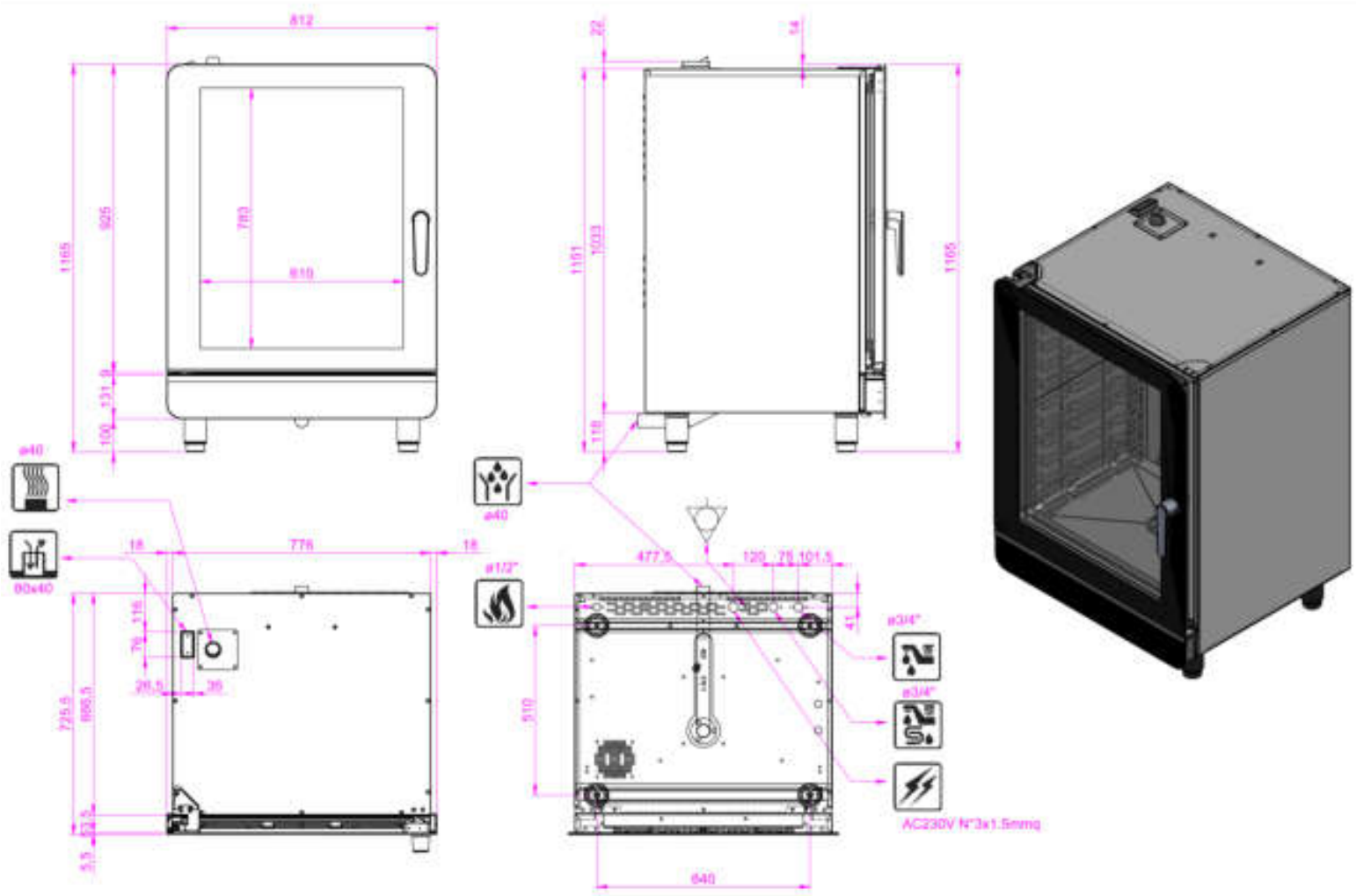
Электрическая мощность	kW	0,5
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	16 / 13760
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	16 / 13760
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,4
Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

ICGM101

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

- Вход для электрического кабеля питания
- Вход газа и тип резьбы
- Вытяжная труба
- Крышка для декальцинации бойлера
- Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
- Клапан выхода пара камеры
- Забор воздуха
- Вход для обычной воды
- Вход для умягченной воды
- Выход для жидкости
- Выход для конденсата



CE IPX 4

Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

03.08.2015