

### 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

- Автoreверс (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.
- Ручка 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

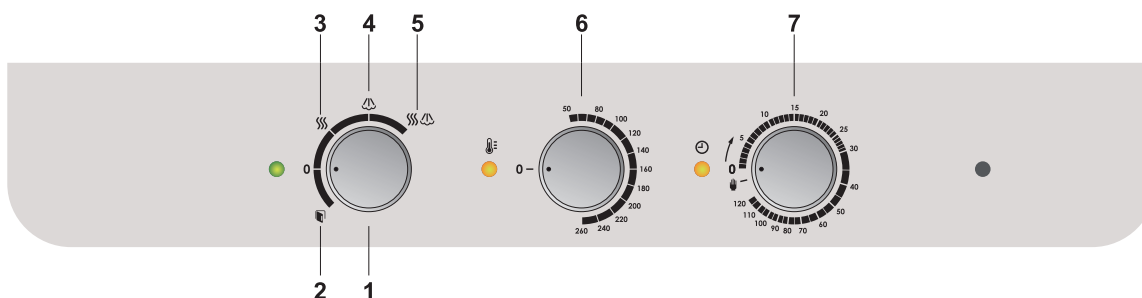
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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 конденсатором 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

## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ М



- 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                           | 7,25                            |
|                            |    | 600 x 400         | 5                       | Номинальная газовая мощность | kW / kcal                       |
| Расст. между направл.      | mm | 70                | Мощность нагрева камеры | kW / kcal                    | 7 / -                           |
| 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<br>3 AC 230<br>3N AC 400 |





### 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

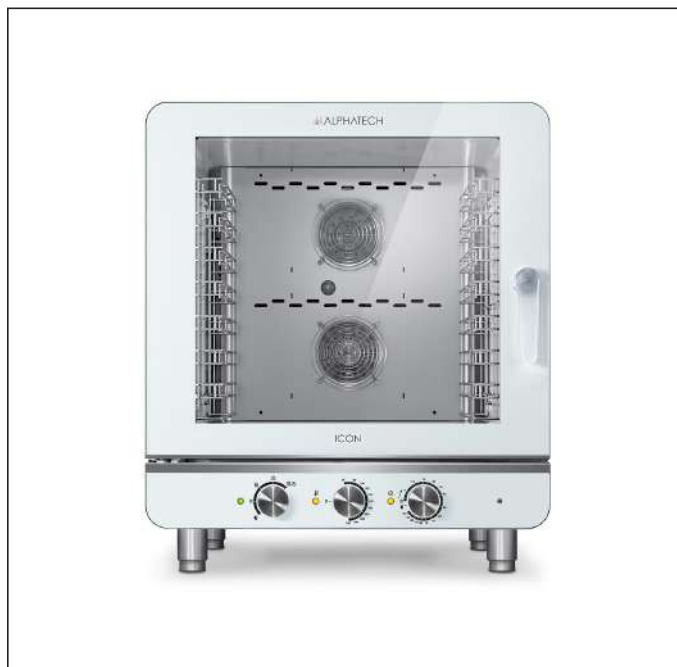
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами.
- Дверца закрытия с двойным закаленным термоотражающим стеклом с воздушной прослойкой для наименьшего излучения тепла на оператора и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Ручка 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

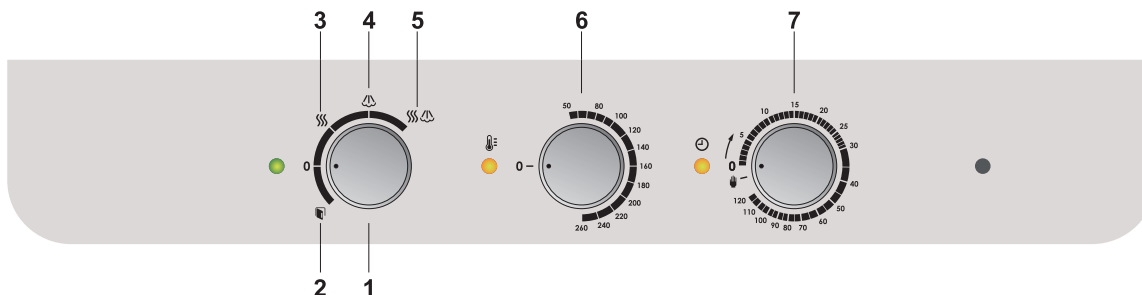
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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 конденсатором 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

## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ М



- 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 | <b>7 x 1/1</b>    | Электрическая мощность       | kW        | 12,5                  |
|                            |    | 600 x 400         | 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<br>3N AC 400 |

# 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 безопасности давления камеры



Клапан выхода пара камеры



Забор воздуха



Вход для обычной воды



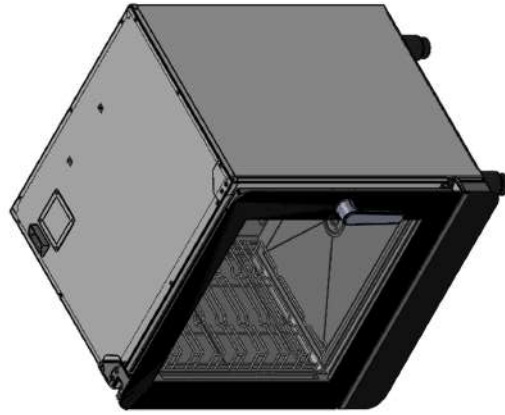
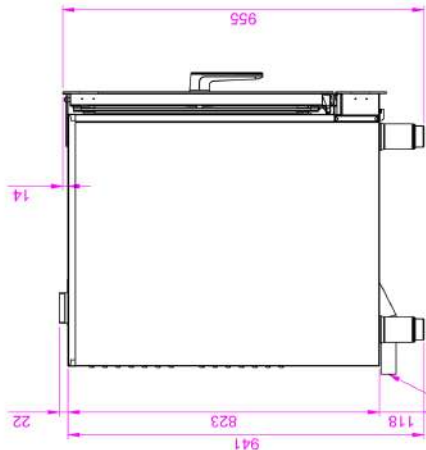
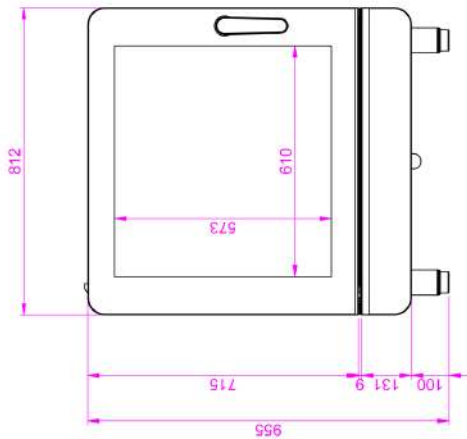
Вход для умягченной воды



Выход для жидкости



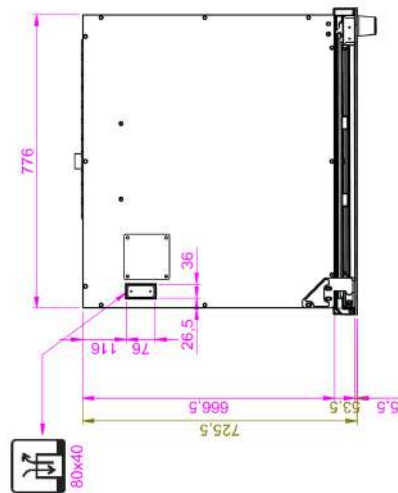
Выход для конденсата



1/4"



80x40



3/4"



3/4"



3/4"



3/4"



3/4"

3AC230V N° 4x6mm<sup>2</sup>  
3NAC400V N° 5x2.5mm<sup>2</sup>

CE IPX 4

Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа В13, В23, А3)





### 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.
- Ручка 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

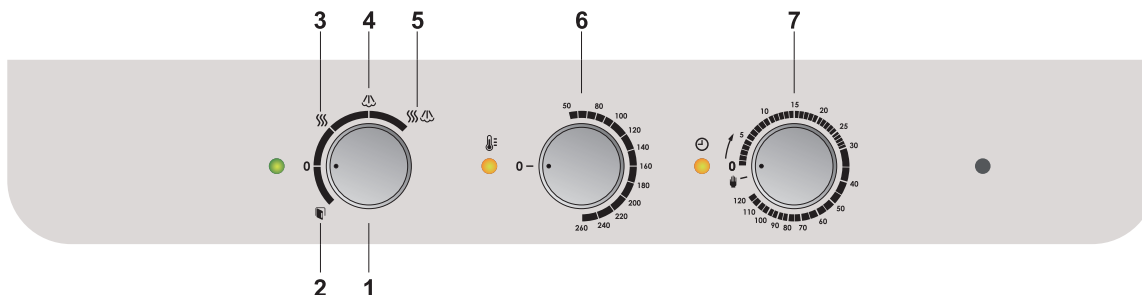
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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 конденсатором 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

## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ М




- 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           | Электрическая мощность       | kW        | 14,5                  |
|                            | 600 x 400 | 10                 | Номинальная газовая мощность | kW / kcal | - / -                 |
| Расст. между направл.      | mm        | 70                 | Мощность нагрева камеры      | kW / kcal | 14 / -                |
| Количество блюд            |           | 80 / 150           | Мощность нагрева паром       | kW / kcal | - / -                 |
| Количество круассанов      |           | 120 / 160          | Мощность вентилятора         | kW        | 0,4                   |
| Габаритные размеры         | mm        | 812 x 725 x 1145 h | Напряжение                   | V - 50 Hz | 3 AC 230<br>3N AC 400 |

# 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 и безопасности камеры

 Клапан выхода пара камеры

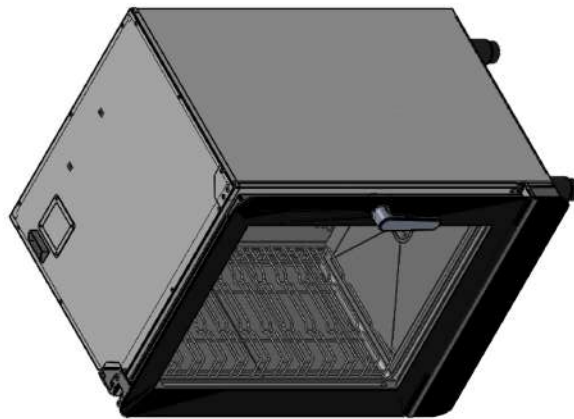
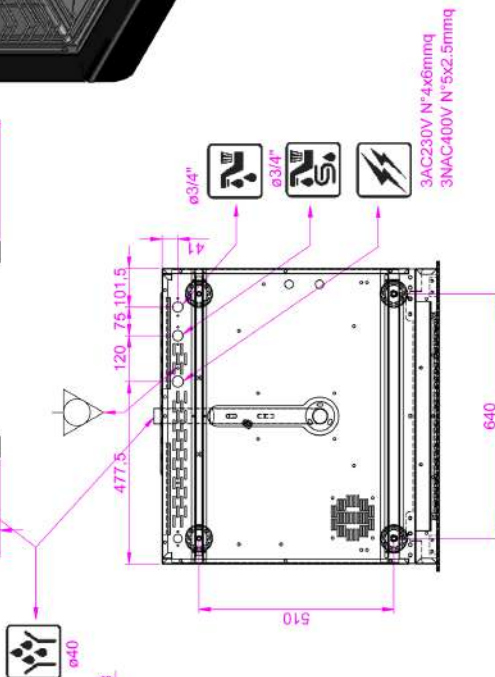
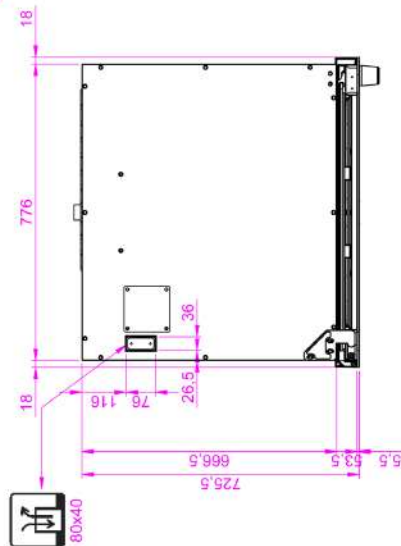
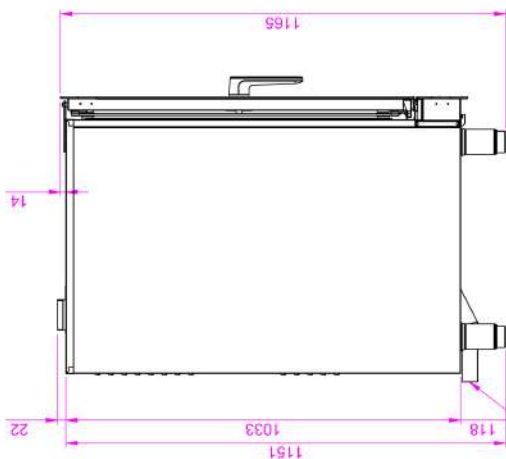
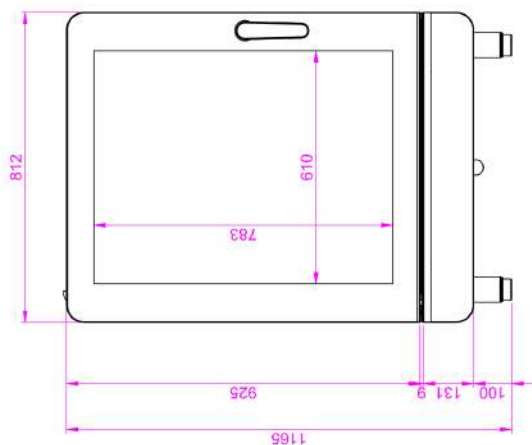
 Забор воздуха

 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 В13, В23, А3)



### 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.
- Ручка 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

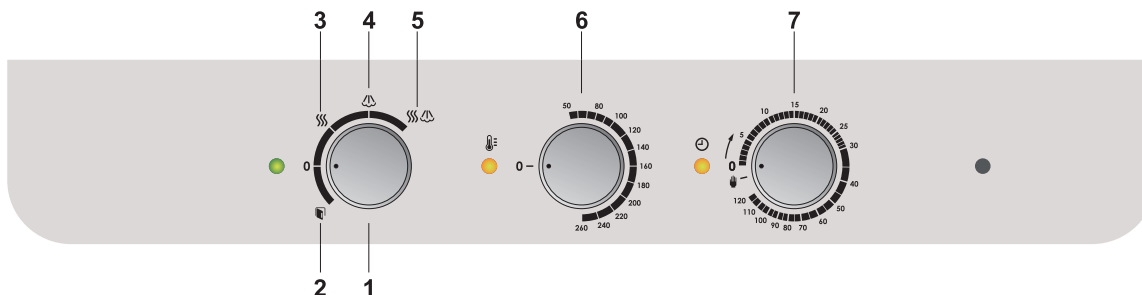
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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 конденсатором 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

## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ М



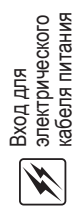
- 1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления
- 2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей
- 3 - Режим конвекции
- 4 - Режим подачи пара
- 5 - Комбинированный режим
- 6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере
- 7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                            |    |                   |                         |                              |            |
|----------------------------|----|-------------------|-------------------------|------------------------------|------------|
| Вместимость рабочей камеры | GN | 5 x 1/1           | Электрическая мощность  | kW                           | 0,25       |
|                            |    | 600 x 400         | 5                       | Номинальная газовая мощность | kW / kcal  |
| 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     |
|                            |    |                   |                         |                              |            |

# 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



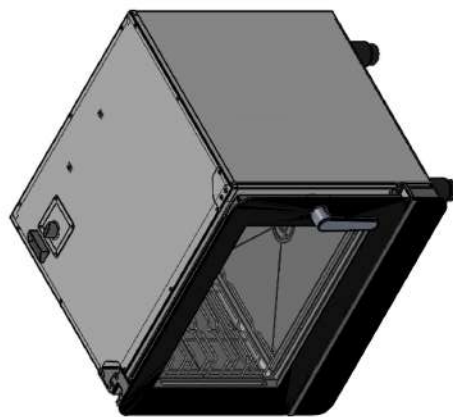
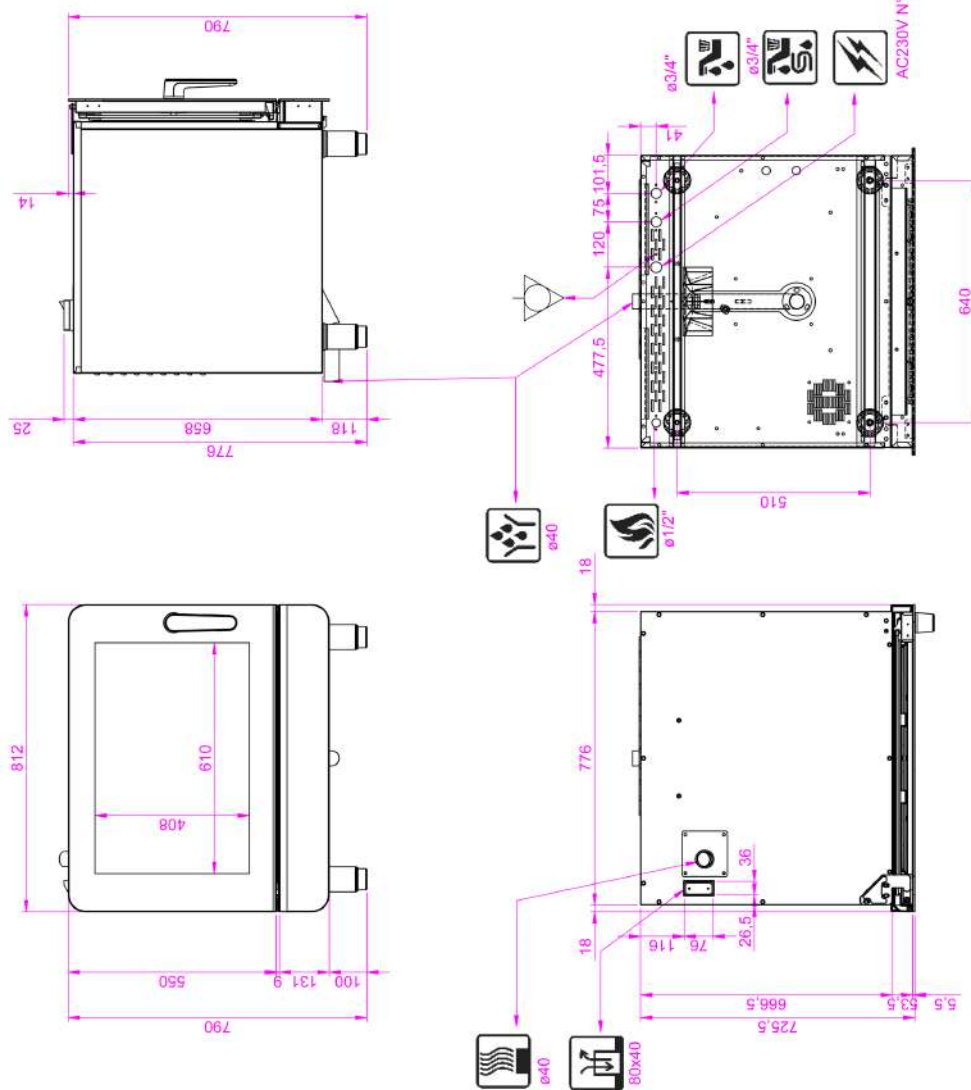
Вход для умягченной воды



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 В13, В23, А3)





### 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.
- Ручка 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

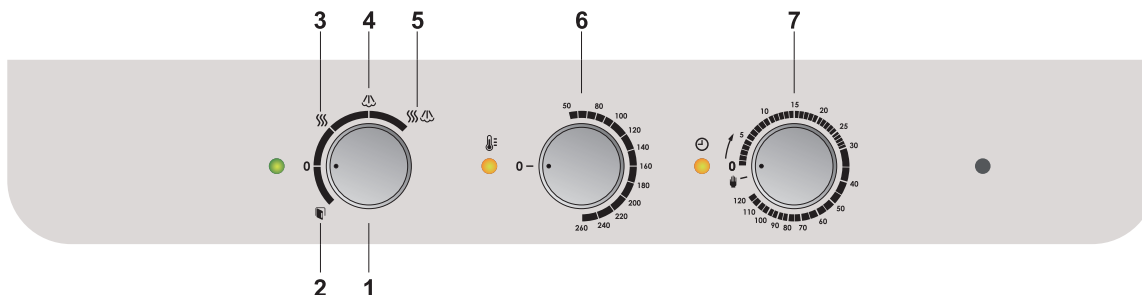
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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 конденсатором 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

## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ М



- 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 | <b>7 x 1/1</b>    | Электрическая мощность       | kW        | 0,5        |
|                            |    | 600 x 400         | Номинальная газовая мощность | kW / kcal | 12 / 10320 |
| Расст. между направл.      | mm | 70                | Мощность нагрева камеры      | kW / kcal | 12 / 10320 |
| 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 | AC 230     |
|                            |    |                   |                              |           |            |





### 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.
- Ручка 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

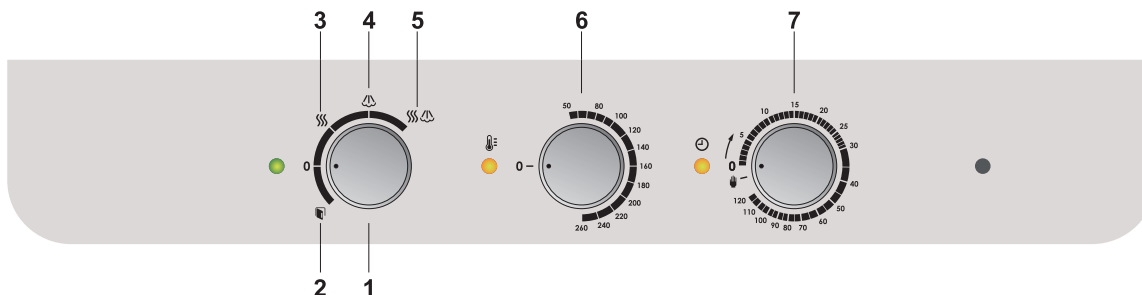
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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 конденсатором 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

## ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ М



- 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        | <b>10 x 1/1</b>    | Электрическая мощность       | kW        | 0,5        |
|                            | 600 x 400 | <b>10</b>          | Номинальная газовая мощность | kW / kcal | 16 / 13760 |
| Расст. между направл.      | mm        | 70                 | Мощность нагрева камеры      | kW / kcal | 16 / 13760 |
| Количество блюд            |           | 80 / 150           | Мощность нагрева паром       | kW / kcal | - / -      |
| Количество круассанов      |           | 120 / 160          | Мощность вентилятора         | kW        | 0,4        |
| Габаритные размеры         | mm        | 812 x 725 x 1145 h | Напряжение                   | V - 50 Hz | AC 230     |
|                            |           |                    |                              |           |            |



