



ICON

ОСВОБОДЕТЕ ТВОРЧЕСТВОТО СИ

17

Icon е идеалната фурна, ако отваряте кафене, ресторант или пекарна.

С минимален бюджет получавате всички функции и производителност на фурните от най-висок клас, с отличителното качество на Lainox.

ICON ви дава свобода на вашата креативност в кухнята, благодарение на проста и интуитивна система за управление. Всяко ястие е шедевър, от готвене на пара, пържене и печене на скара... Измислете каквото въображението ви пожелае, от сладко до солено.



ICON

ВСИЧКО, ОТ КОЕТО СЕ НУЖДАЕШ



Еlegantен и функционален дизайн, който демонстрира
вашия професионален опит.

Поставете вашата икона на дисплея. Неговият
съвременен, ултра плосък дизайн подобрява вашето
работно пространство. Това не само е фурна с
висока производителност, но е и привлекателна
част от декора. Той идеално се вписва навсякъде зад
плота и високата му производителност ви позволява
да удивите клиентите си с професионалния си опит в
готвенето пред очите.





Новото управление **Evolution** прави лесни и най-сложните операции. Всяка настройка е лесна и бърза, благодарение на новия дисплей на брауъра. Трите копчета правят ръчното използване на фурната лесно и интуитивно, създавайки същите резултати като механична фурна.

	Буквено-цифров LED HVS (система за висока видимост) дисплей		LCS автоматична система за пране с течен препарат в 100% рециклируеми касети, поставени в специалното отделение (опция).
	2,4-инчов (LCD - TFT) цветен дисплей за показване на вашите любими програми, предварително зададени програми, променлива скорост на вентилатора, автоматично пране, менюта и настройки.		USB връзка за изтегляне на HACCP данни, актуализиране на софтуер, качване/изтегляне на програми за готвене.
	2-скоростен вентилатор. Наличен режим с прекъсващ вентилатор за специални изисквания за готвене.		Многоточкова температурна сонда се предлага при поискване (опция).

ПАРА, КОЙТО РАБОТИ ЗА ВАС

Създайте своя шедьовър без да използвате ръце.

Необходима е само пара, за да пригответе вашите ястия до съвършенство. Вкусът, цветът и консистенцията на храната се подобряват от обилното производство на пара на фурната Icon. Автоматичното регулиране на наситеността на парата в камерата за готвене позволява контрол с максимална прецизност, всяка при ниски температури и нулеви отпадъци.



20



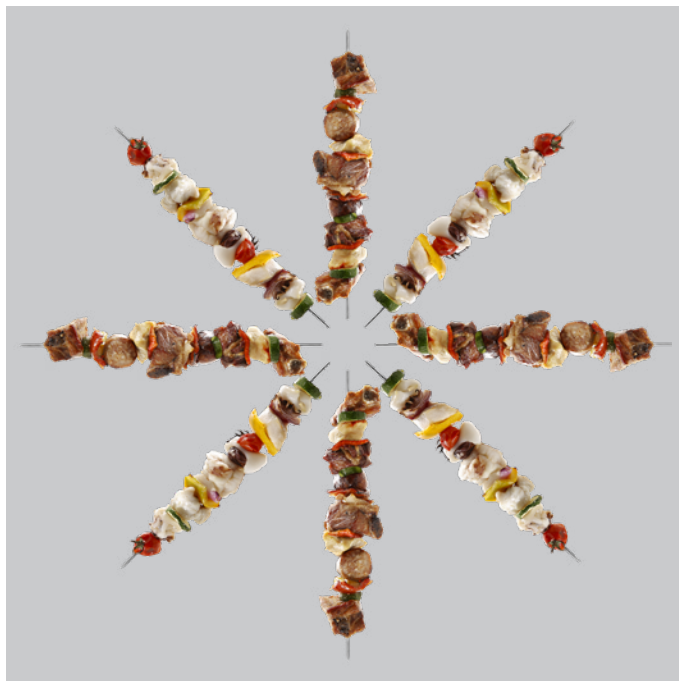
ПЕРФЕКТНО СГОТВЕНИ ВСЕКИ ПЪТЕ

Нека вашият шедьовър бъде репликиран.

ICON винаги гарантира еднакво и равномерно готвене, благодарение на системата CLIMA. Идеалната температура и влажност се контролират автоматично в зависимост от това каква храна готвите.

Дори при максимален капацитет можете да получите идеално хрупкави и златистокафяви пържени храни, ястия на скара, сладкиши и хляб.

Гарантирана сочност и крехкост дори при претопляне на предварително приготвена храна.



ICS АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Оставете се да бъдете водени.

ICON разполага със серия от съхранени програми, тествани от Alphatech, за да ви помогне да изберете вашите менюта.

Просто изберете програмата и всички функции се управляват стъпка по стъпка, независимо какво готвите.

ICON регулира автоматично готвенето, за да постигне най-добри резултати: сочно месо, отлично запичане, ароматни десерти или хляб, суха и хрупкава пържена храна, плюс невероятни гратинирани ястия.

ЕФЕКТИВНА И УСТОЙЧИВА ЕНЕРГИЯ

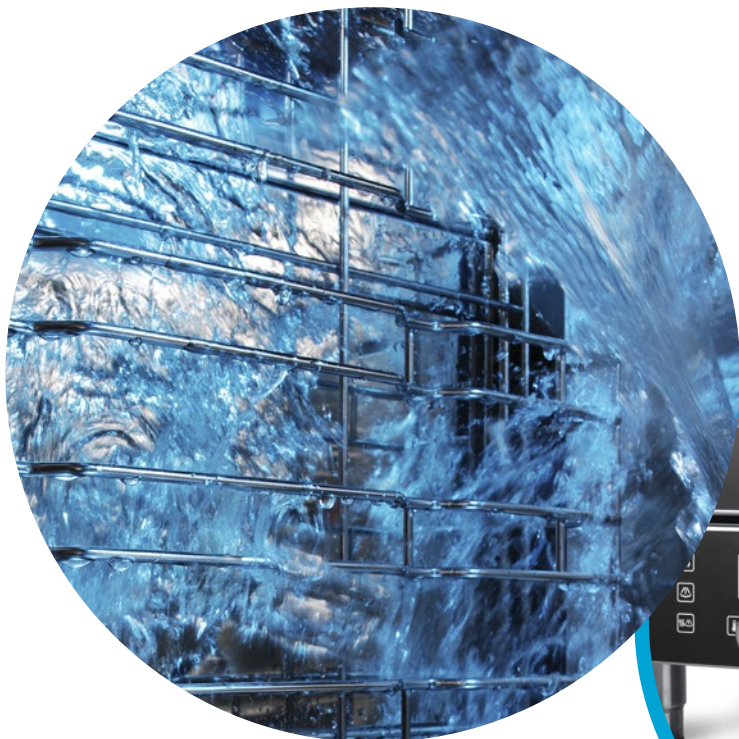
Система за модулиране на потреблението на енергия.

Системата Ecospeed Dynamic калибрира енергията въз основа на количеството храна, което трябва да сготвите, като оптимизира консумацията и елиминира отпадъците. Температурата остава постоянна без никакви колебания.

За газовите фурни, благодарение на системата за модулация на горелката Green Fine Tuning и патентования високоефективен топлообменник, не се губи енергия и се намаляват вредните емисии.



ВСИЧКО В ЯВЕН ВИД, ДОРИ И ПОЧИСТВАНЕТО



ICON изглежда добре, можете да го поставите
където пожелаете.

Усвоихме ексклузивната автоматична система
за почистване с туби с течен препарат за
еднократна употреба (патентовано) в специално
скрито чекмедже.

Край на боравене с опасни продукти и
декантиране. Просто изберете необходимия
цикъл на почистване и ICON се почиства
автоматично, без да е необходимо да се
намесвате.

ICON

ВАШИЯТ ICON В ЖЕЛАНИЯ ОТ ВАС ФОРМАТ

Три модела с три различни капацитета.



051



071



101

23



МОДЕЛИ С ДИРЕКТНА ПАРА

Модел	Капацитет на камерата [GN] 1/1 GN 530x325 MM EN 600X400 MM	Разстояние между нивата мм	Брой гости	Електрическа мощност (kW)	Номинална топлинна мощност на газ (kW/kcal)	Външни размери (Ш. x Д. x В. мм)	Захранващо напрежение (Специално напрежение и честота при поискване)
ICET051E ICEM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	7,25	- / -	777x729x777	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT051E ICGM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	0,25	8,5 / 7310	777x729x777	AC 230V - 50 Hz
ICET071E ICEM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	12,5	- / -	777x729x942	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT071E ICGM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	0,5	12 / 10320	777x729x942	AC 230V - 50 Hz
ICET101E ICEM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	14,5	- / -	777x729x1152	3N AC 400V - 50 Hz
ICGT101E ICGM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	0,5	16 / 13760	777x729x1152	AC 230V - 50 Hz

CE

IPX 3

EMC

DVGW CE 0085

ERL ERL

KGS

WRAS



ICON51



Максимална гъвкавост при вертикално готвене само на 51 см.

От опита на Alphatech идва гамата от супер компактни фурни с конвекция и пара, супер съвместими за вашия плот.

Двата капацитета, 6 x 2/3GN и 6 x 1/1GN задоволяват всяка нужда от готвене.

ЕКСКЛУЗИВНИ ПОЛЗИ

Най-доброто решение за изискванията на малки кухни или офиси с ограничено пространство, които търсят динамично, бързо приготвяне на храна, с все по-широка и иновативна гама от предложения, се намира в гамата от различни модели на ICON51.



МИНИМАЛНИ
ИЗИСКВАНИЯ ЗА
ПРОСТРАНСТВО



МАКСИМАЛЕН
КАПАЦИТЕТ НА
ГОТВЕНЕ



БЕЗКРАЙНИ
ВАРИАНТИ ЗА ГОТВЕНЕ



ВИСОКО ТОЧНО
УПРАВЛЕНИЕ



МИНИМАЛНИ ОПЕ-
РАТИВНИ РАЗХОДИ



АВТОМАТИЧНО
ИЗМИВАНЕ



ICON51

ГАМАТА

Два модела, с два различни капацитета



026



061



КОМПЛЕКТ ЗА ФУРНА ЗА ВГРАЖВАНЕ

Практично и иновативно решение за вграждане на двата модела 026 и 061 от гамата ICON51 във всяка обстановка, дори у дома. Комплектът се състои от вдлъбната рамка и аспиратор с въздушен кондензатор. Модел 026 може да се монтира и на стандартни 60 см модели в домашни кухни.



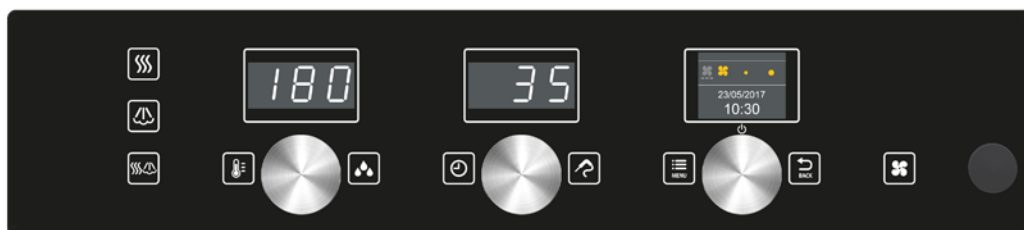
МОДЕЛИ С ДИРЕКТНА ПАРА

Модел	Капацитет на камерата [GN] 1/1 GN 530x325 MM 2/3 GN 352x325 MM	Разстояние между нивата мм	Брой гости	Електрическа мощност (kW)	Номинална топлинна мощност на газ (kW/kcal)	Външни размери (Ш. x Д. x В. мм)	Захранващо напрежение (Специално напрежение и честота при поискване)
ICST026E ICCM026E	6x2/3	60	20/50	5,25	- / -	510x625x880	3N AC 400V - 50 Hz
ICST061E ICCM061E	6x1/1	60	30/80	7,75	- / -	510x800x880	3N AC 400V - 50 Hz

CE IPX 4 EMC



ЕЛЕКТРОННО УПРАВЛЕНИЕ T



РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

- Автоматичен с 95 тествани и запазени програми за готвене, включително програми за претопляне на плоча или в тиган.
- Програмируем с възможност за запазване на 99 програми за готвене в автоматична последователност (до 9 цикъла), присвояване на име и специална икона.
- Ръчно готвене с три режима на готвене и незабавен старт на готвенето: конвекция от 30°C до 260°C, пара от 30°C до 130°C, комбинация конвекция + пара от 30°C до 260°C.
- Clima - Автоматична система за измерване и контрол на влажността в камерата за готвене.
- Fast-Dry® система за бързо обезвлажняване на камерата за готвене (ICON51).
- Бърз избор на любими програми чрез превъртане и натискане, със специалния скролер.

УПРАВЛЕНИЕ

- LED HVS (High Visibility System) буквено-цифров дисплей за показване на температурите, климата, времето и вътрешната температура.
- 2,4-инчов (LCD - TFT) цветен дисплей за показване на вашите любими програми, предварително зададени програми, вентилатор, автоматично пране, менюта и настройки.
- Копче SCROLLER с функция Scroll и Push за потвърждаване на избора.
- Ръчно предварително заграждане.

МЕХАНИЗМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

- Auto reverse (автоматично обръщане на въртенето на вентилатора) за перфектна равномерност на готвене.
- Автоматично регулирана кондензация на парата (ICON51).
- Автоматичен контрол на обезвъздушаването на камерата.
- Ръчен овлажнител.
- Лесен достъп до програмируеми потребителски параметри за персонализиране на уреда чрез потребителското меню.
- 2 скорости на вентилатора, намалената скорост намалява мощността на отопление. За специални методи на готвене можете да използвате периодична скорост.
- Контрол на температурата в сърцевината на продукта с помощта на сонда с 4 точки за измерване (сондата на сърцевината е опция).
- Илена сонда със сърцевина Ø 1 mm, за вакуумно готвене и малки парчета (опция).

- USB връзка за изтегляне на HACCP данни, актуализиране на софтуера и зареждане/изтегляне на програми за готвене.
- Предварително конфигурирана SN система за енергийна оптимизация (опция).
- СЕРВИЗНА програма: Тестване на работата на електронното табло - Дисплей на температурните сонди - Брояч за работни часове на всички основни функции за програмирана профилактика.
- Самодиагностика преди започване на използване на оборудването, с описателна и звукова сигнализация за евентуални аномалии.
- LED осветление на камерата за готвене.
- EcoSpeed - В зависимост от количеството и вида на продукта, фурната оптимизира и контролира изхода на енергия, поддържайки най-добрата температура за готвене и избягвайки колебанията.
- EcoVapor - Със системата EcoVapor има нетно намаление на консумацията на вода и енергия благодарение на автоматичните контроли на насищането на парата в камерата за готвене.

ТЕХНИЧЕСКО ПРОИЗВОДСТВЕНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Перфектно гладка водонепроницаема камера за готвене със заоблени ръбове.
- Врата с двойно закалено стъкло с въздушна камера и вътрешно топлоотразително стъкло за по-малко топлинно излъчване към оператора и по-голяма ефективност.
- Вътрешно стъкло, което се отваря за лесно почистване.
- Дръжка с ляво или дясно отваряне
- Регулируема панта на вратата за оптимално уплътнение
- Дефлектор, който може да се отваря за лесно почистване на вентилаторното отделение.
- IPX3 защита от водна струя (ICON).
- IPX4 защита от водна струя (ICON51).

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Автоматична система за почистване LCS (Liquid Clean System) (опция), с вграден резервоар и автоматично дозиране (течен почистващ препарат CombiClean в 100% рециклируеми туби. Доставя се с 1 туба за течен почистващ препарат CDL05 - 990 гр.).
- 7 автоматични програми за почистване.
- Система за ръчно почистване с външен ръчен душ (ръчен душ по избор).



ЕЛЕКТРОМЕХАНИЧНО УПРАВЛЕНИЕ



МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ

- Ръчно готвене с три режима на готвене: Конвекция от 50°C до 260°C, Пара от 50°C до 130°C, Комбиниран от 50°C до 260°C.

УПРАВЛЕНИЕ

- Контролен панел с ръчно управление и светлини за контрол на режима на работа.

МЕХАНИЗМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

- Автореверс (автоматично обръщане на посоката на вентилатора) за идеално равномерно готвене.
- Ръчно обезвъздушаване на камерата.
- LED осветление на камерата за готвене.

СТРОИТЕЛНО-ПРОИЗВОДСТВЕНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

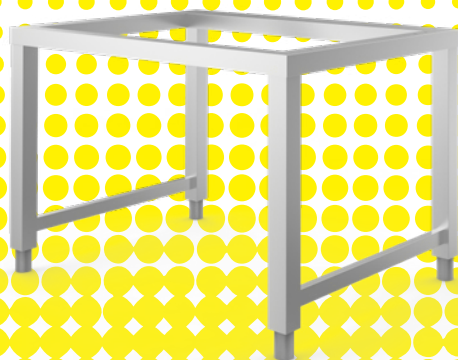
- Перфектно гладка водонепроницаема камера за готвене със заоблени ръбове.
- Double-glazed door with thermoreflective tempered glass, with an air cavity to prevent heat radiation towards users and for increased efficiency.
- Вътрешно стъкло с отвор за книга за лесно почистване.
- Лява или дясна дръжка за отваряне.
- Регулируеми панти за оптимален захват.
- Изтеглящ се дефлектор за лесно почистване на вентилаторното отделение.
- IPX3 защита от водна струя (ICON).
- IPX4 защита от водна струя (ICON51).

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Система за ръчно почистване с външен ръчен душ (душ по избор).

ICON

АКСЕСОАРИ



Шкаф за втасване от неръждаема стомана
(със стъклени врати. Електромеханични
превключватели.)

Капацитет на тавата 1/1 GN или 600 × 400
mm EN.



Има специална поддръжка за
грил за всеки модел ICON.





Различни комбинации за подреждане могат да се използват в малки пространства за разнообразяване на производството.



За да избегнем проблема с натрупването на пара от готвене в инсталации в супермаркети или магазини за деликатеси, ние предлагаме практичен абсорбатор с вградено средство за отстраняване на кондензация на въздуха.



Ръчен душ с фитинги и връзки.