

### 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.
- 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

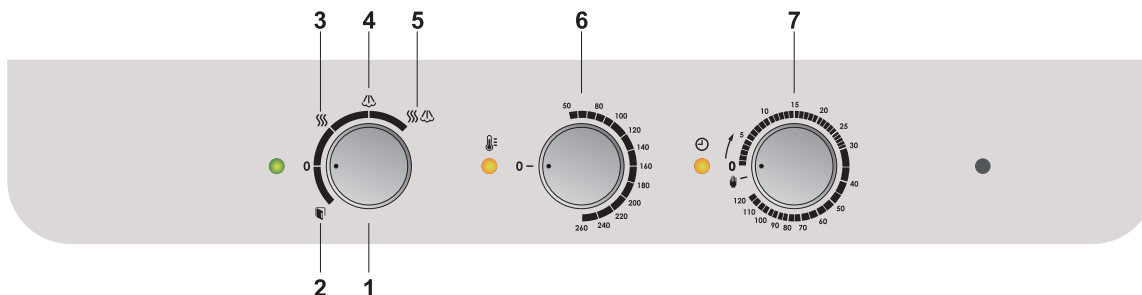
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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



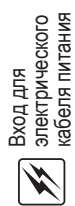
- 1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления
- 2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей
- 3 - Режим конвекции
- 4 - Режим подачи пара
- 5 - Комбинированный режим
- 6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере
- 7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

## 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 3 AC 230 3N AC 400

# 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 безопасности давления камеры



Клапан выхода пара камеры



Забор воздуха



Вход для обычной воды



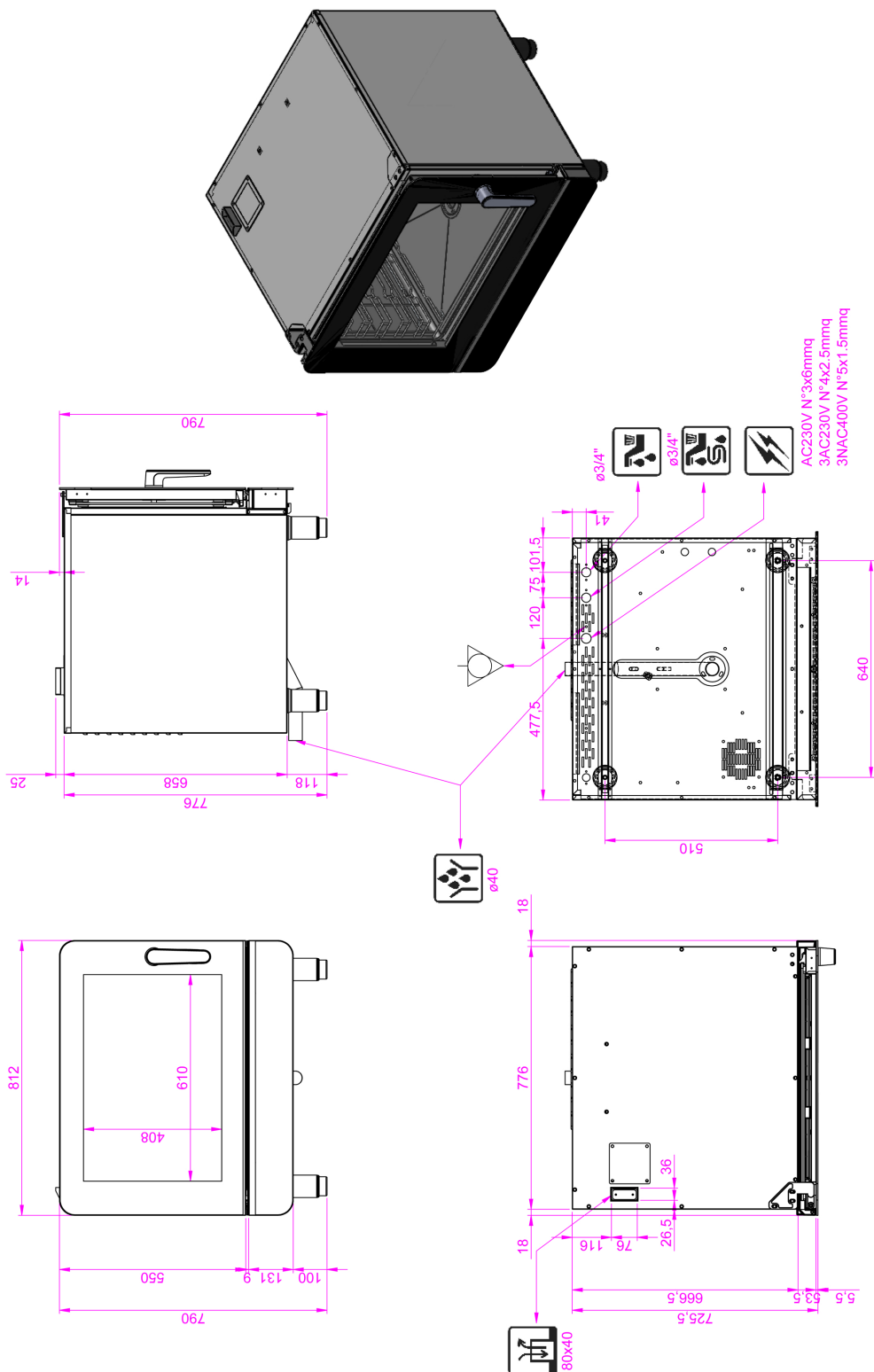
Вход для умягченной воды



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)



### 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

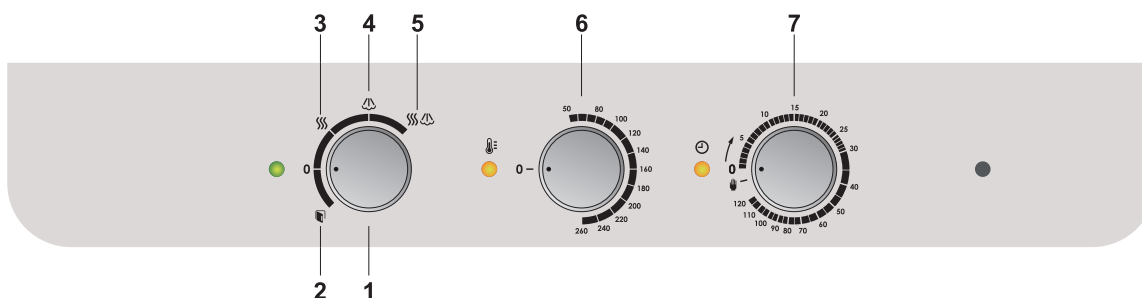
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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 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 безопасность и безопасности камеры

 Клапан Выхода пара камеры

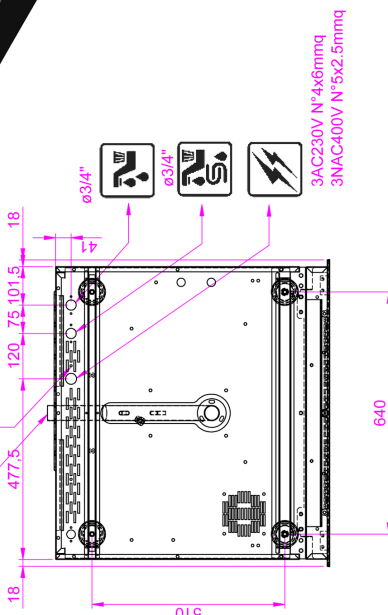
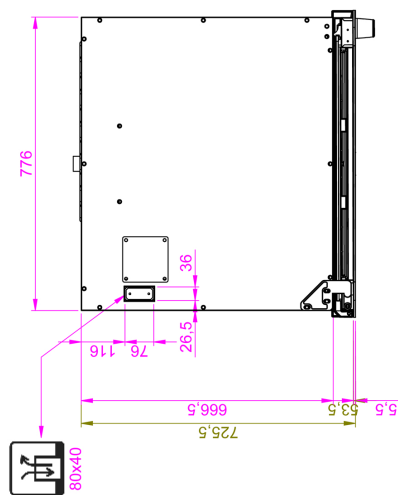
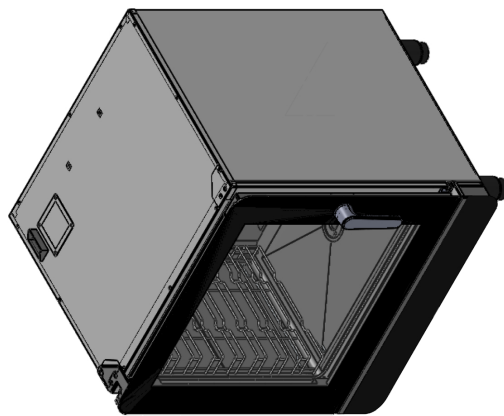
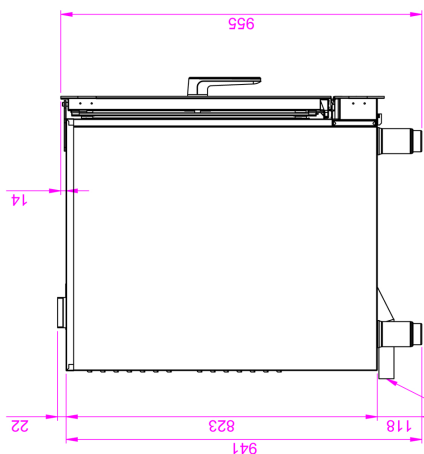
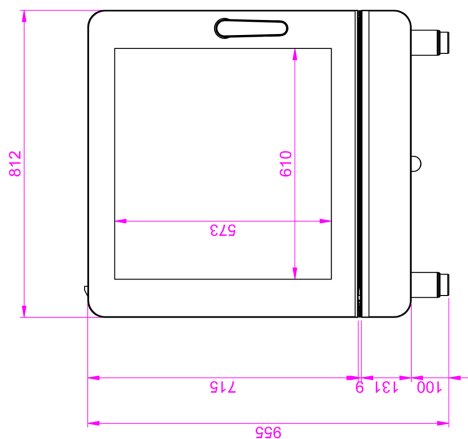
 Забор воздуха

 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)





### 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

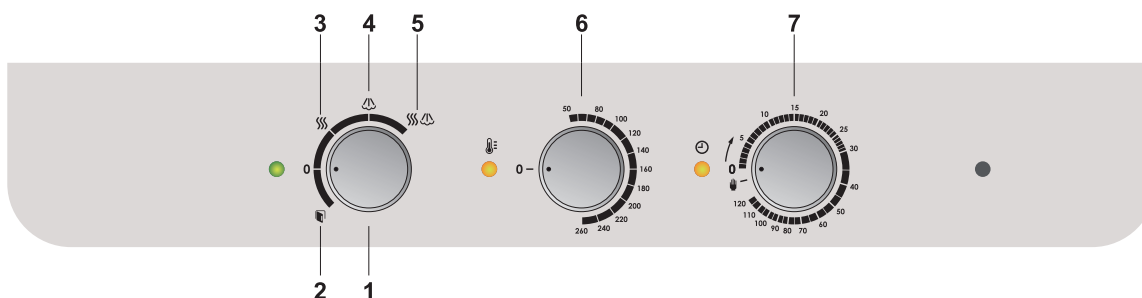
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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 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

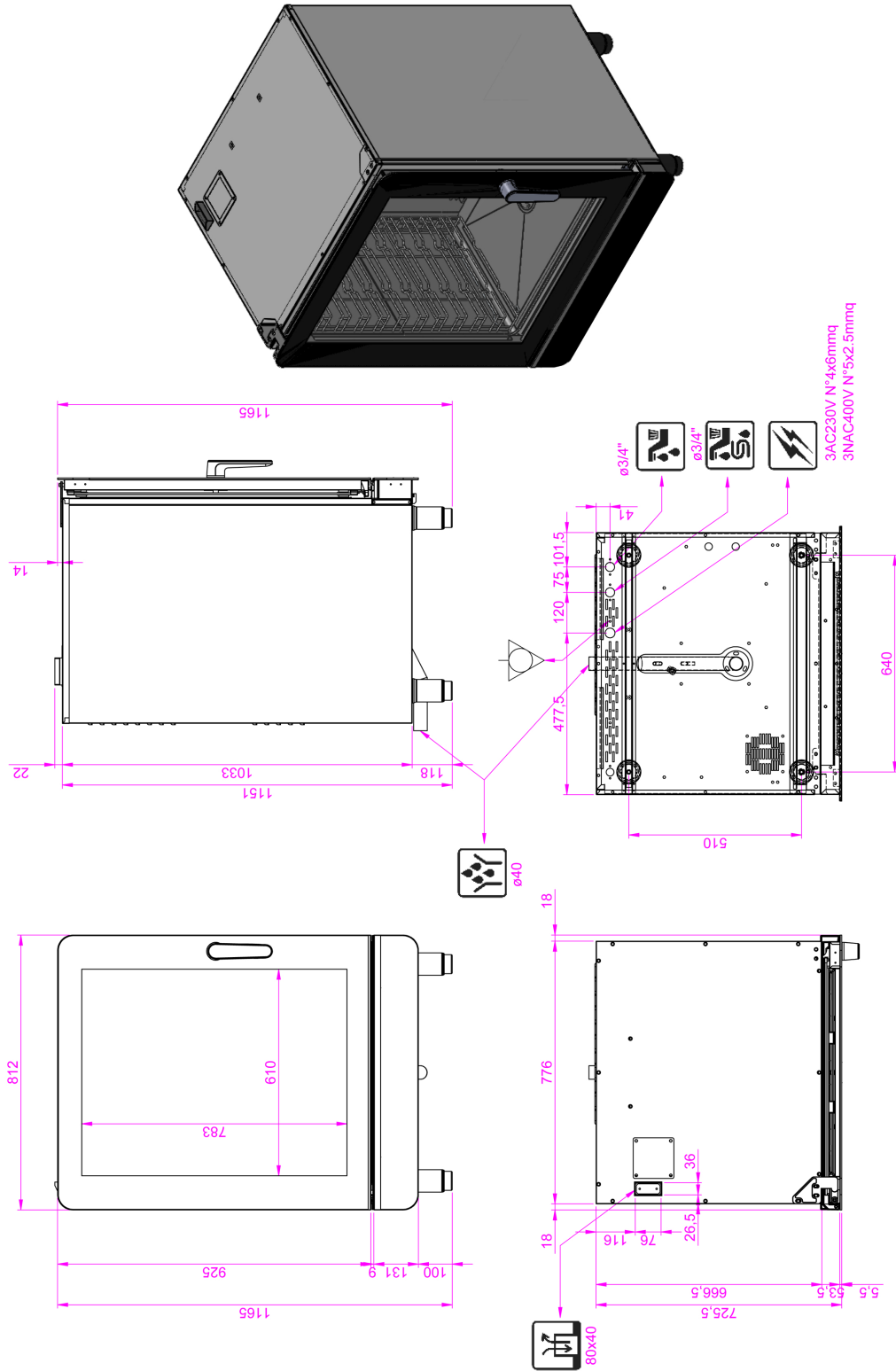
 Забор воздуха

 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

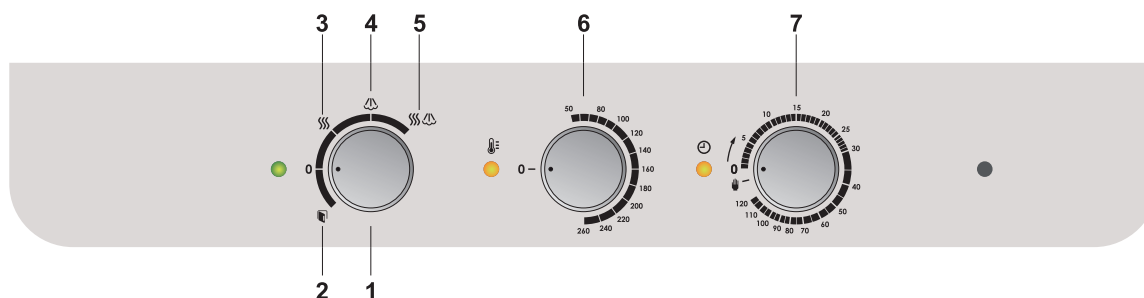
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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



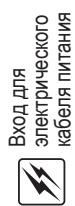
- 1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления
- 2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей
- 3 - Режим конвекции
- 4 - Режим подачи пара
- 5 - Комбинированный режим
- 6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере
- 7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

## 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



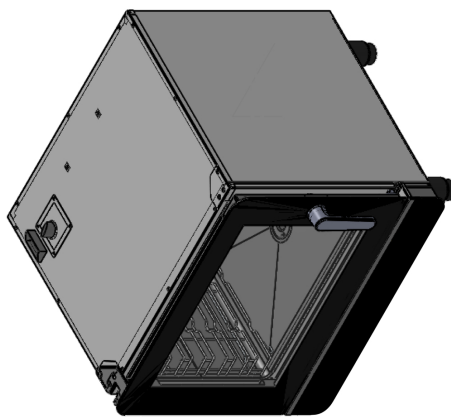
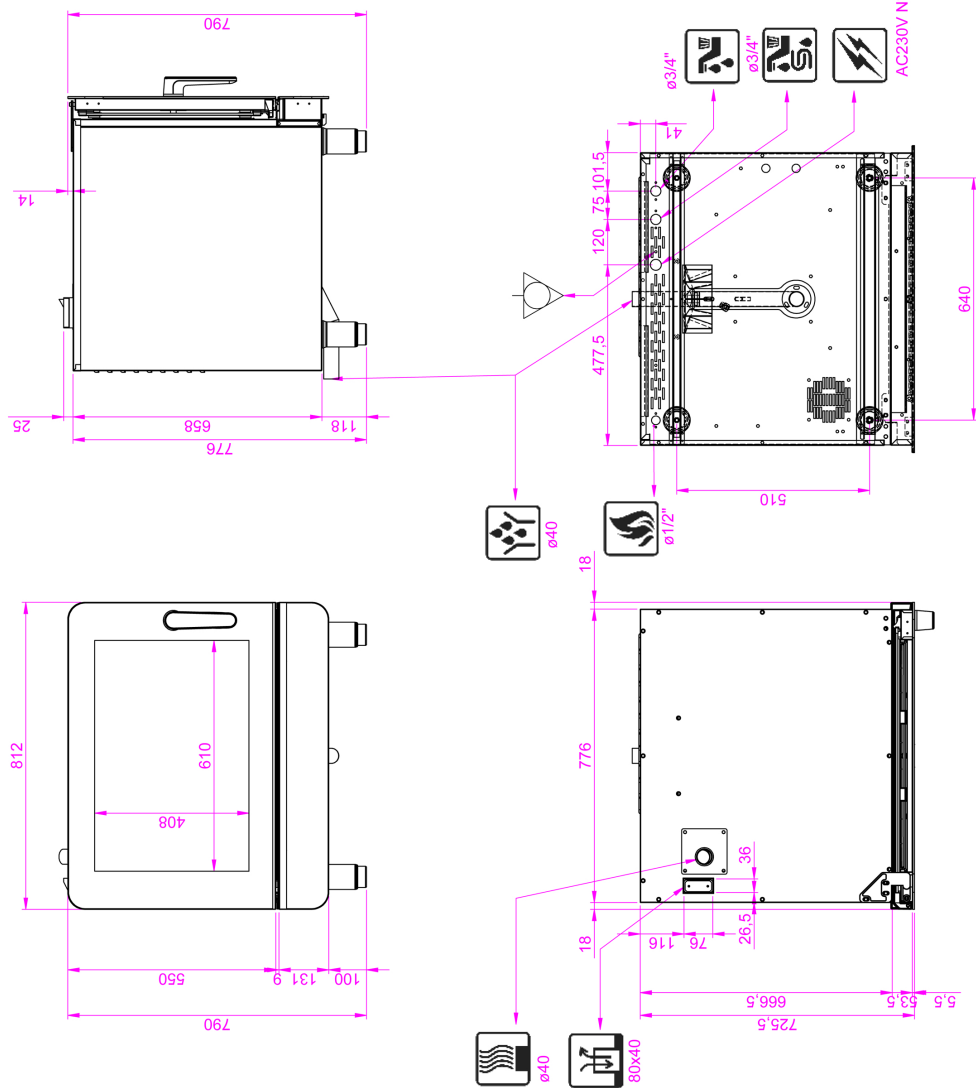
Вход для умягченной воды



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

- 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

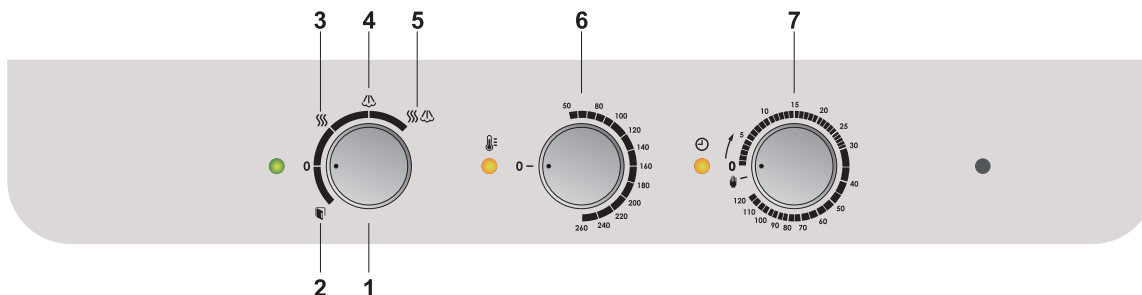
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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



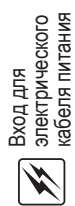
- 1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления
- 2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей
- 3 - Режим конвекции
- 4 - Режим подачи пара
- 5 - Комбинированный режим
- 6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере
- 7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	<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

# 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



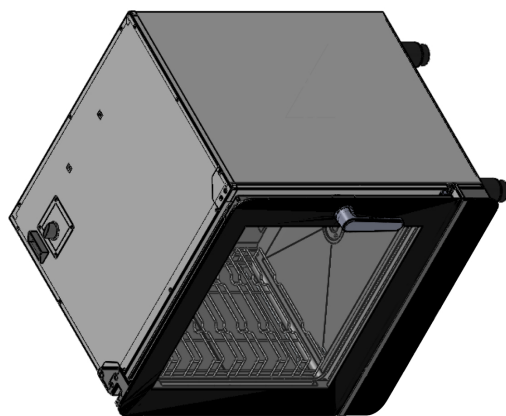
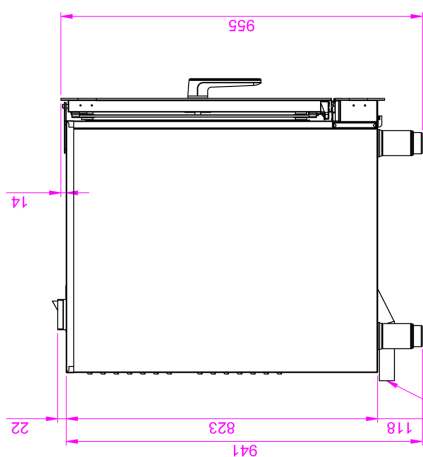
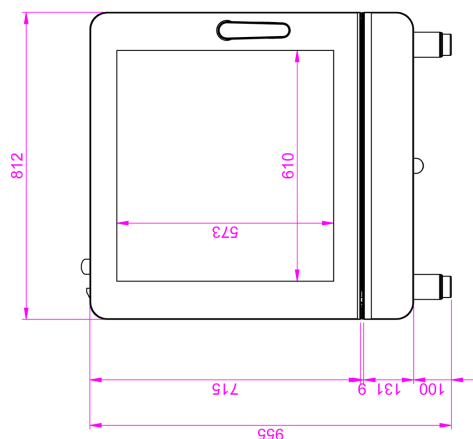
Вход для умягченной воды



Выход для жидкости



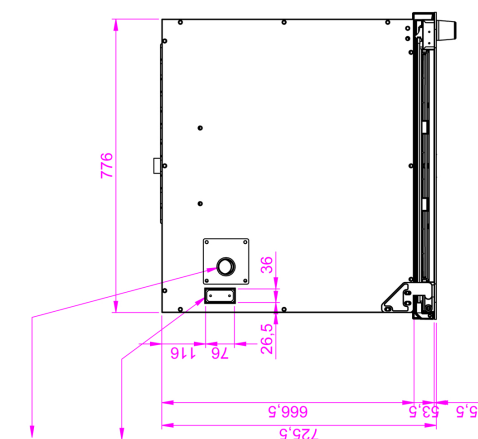
Выход для конденсата



ø40



80x40



ø1/2"



ø40



ø3/4"



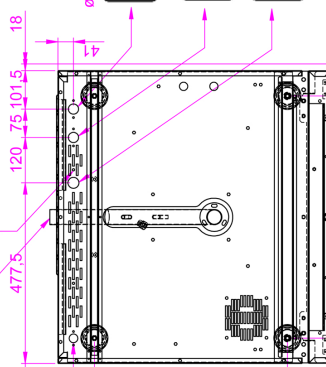
ø3/4"



ø3/4"



AC230V N°3x1.5mmq





### 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

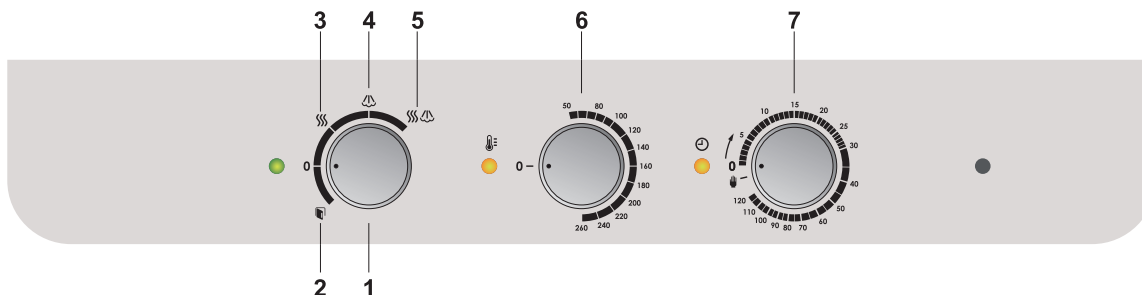
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- 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



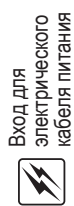
- 1 - Главный выключатель и переключатель режима приготовления
- 2 - Быстрое охлаждение с открытой дверцей
- 3 - Режим конвекции
- 4 - Режим подачи пара
- 5 - Комбинированный режим
- 6 - Рукоятка регулировки температуры в варочной камере
- 7 - Рукоятка регулировки времени приготовления

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1	Электрическая мощность	kW	0,5
	600 x 400	10	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

# 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 безопасности давления камеры



Клапан выхода пара камеры



Забор воздуха



Вход для обычной воды



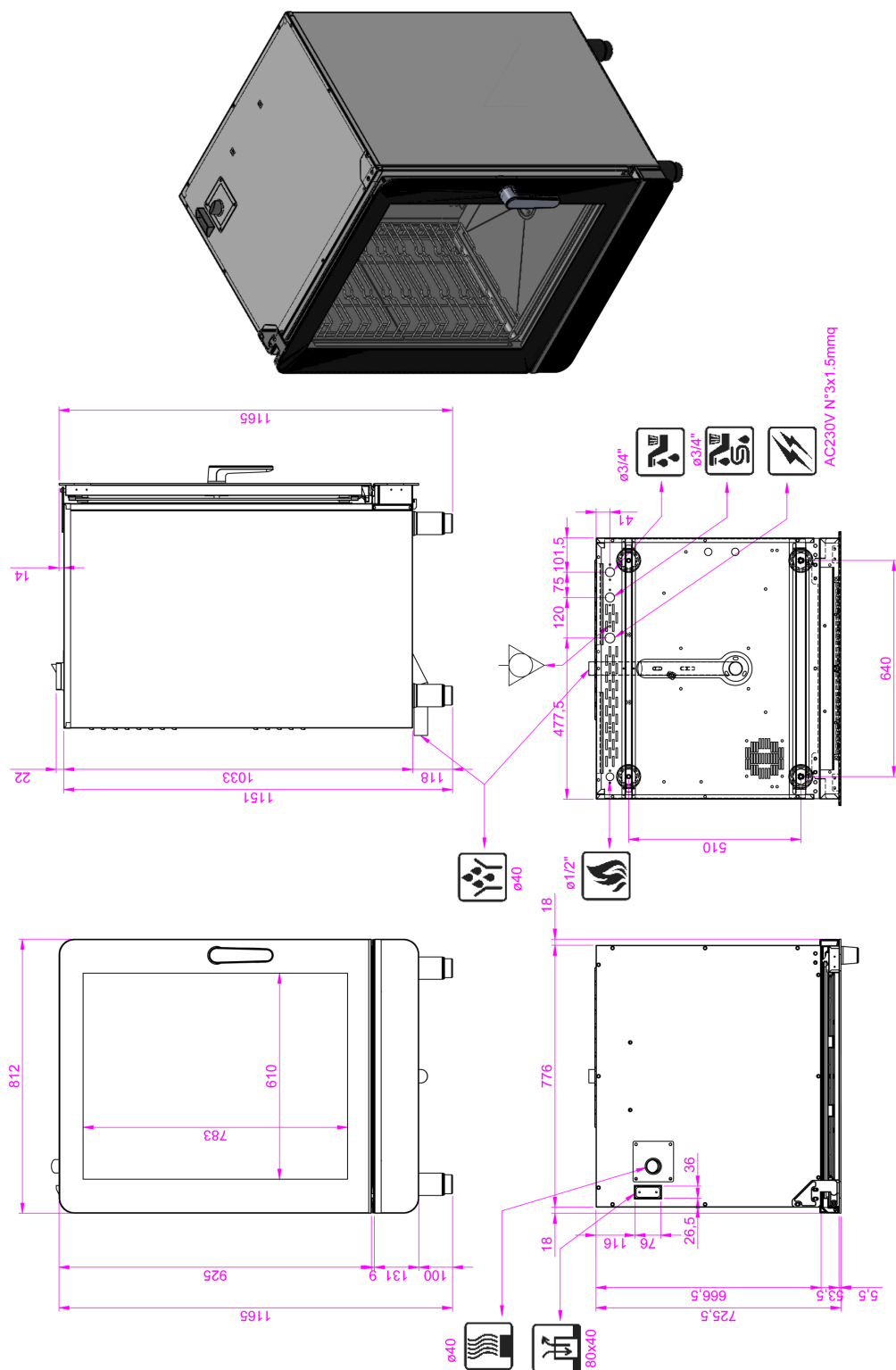
Вход для умягченной воды



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)

