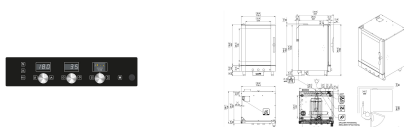
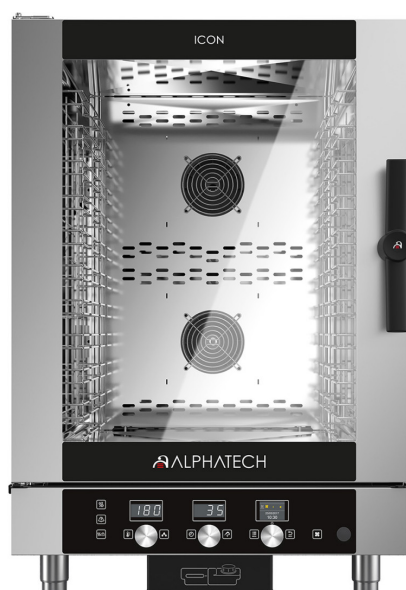


Übersicht

ICON Kombidämpfer 10xGN 1/1 mit Direktdampf und elektronischer Steuerung (Occasion)

Alphatech

Produktnummer: ICET101E



Beschreibung

Occasion Gerät 5 Monate alt (neuwertig mit Vollgarantie)

inkl. Automatischem Reinigungssystem

ICON ist der stilvolle, leistungsstarke Kombidämpfer fürs limitierte Budget. Heissluftgaren, Dämpfen und Kombidämpfen in einem Gerät mit intuitiver Steuerung und der bewährten Qualität der LAINOX-Geräte. Das Gerät mit Direkt Dampf hat eine Garraumkapazität für 10 x 1/1 GN-Bleche. Optional kann das Gerät auf EN umgerüstet werden (600x400). Es eignet sich für Betriebe mit 80-150 Sitzplätzen.

Wählen Sie zwischen den 95 gespeicherten Garprogrammen und dem 3 manuellen Gar-Modi. Sie sind einfach mit den Scroll&Push-Knöpfen zu starten. Der Temperaturbereich bei Umluft ist von 30°C bis 260°C, bei Dampfgaren von 30°C bis 130°C und bei Kombigaren von 30°C bis 260°C. Die Tür mit Doppelverglasung und wärmereflektierendem Innenglas vermindert die Wärme-Emission und lässt einen guten Einblick in den Garraum. Die Tür verfügt über einen einzigartigen Drehgriff, der sich mit dem Ellbogen öffnen lässt. Die Garkammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet und verfügt über eine wasserdichte, glatte Oberfläche mit abgerundeten Ecken.

Der Sicherheitstemperaturbegrenzer, der Motorschutzschalter und der mechanische Türkontaktschalter sorgen für die Sicherheit beim Betrieb des Heissluftdämpfers.

Serienmässig ist der Kombidämpfer vorbereitet zur Umrüstung auf 230 V-Spannung. Er verfügt über zwei Lüftergeschwindigkeiten und einen USB-Anschluss.

Optional erhältlich sind Füsse, automatisches Reinigungssystem LCS, eine Handbrause für die manuelle Reinigung, Fettfilter, Auflageschienen für EN-Bleche 600 x 400, Dunstabzugshaube etc. Bitte beachten Sie die Details im technischen Datenblatt.

Produktinformationen

Technische Daten

Bedienung:	SCROLL-Rad mit Drückfunktion
Bemerkungen:	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
Gerätetyp:	Quereinschub, Tischgerät
Kapazität:	10 x GN 1/1 oder 10 x (600x400)
Optional gegen Aufpreis:	beachten Sie das technische Datenblatt, diverses Zubehör auf Anfrage
Rostabstand mm:	70
Wasserablauf mm:	40
Wasseranschluss :	2 x 3/4"
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N, Option 230V / 50Hz / 1N möglich
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 530 x T 325 mm
Anschlussleistung:	14.5 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
im Lieferumfang enthalten:	USB-Anschluss
Breite mm:	777
Tiefe mm:	729
Höhe mm:	1152
Gewicht kg:	104