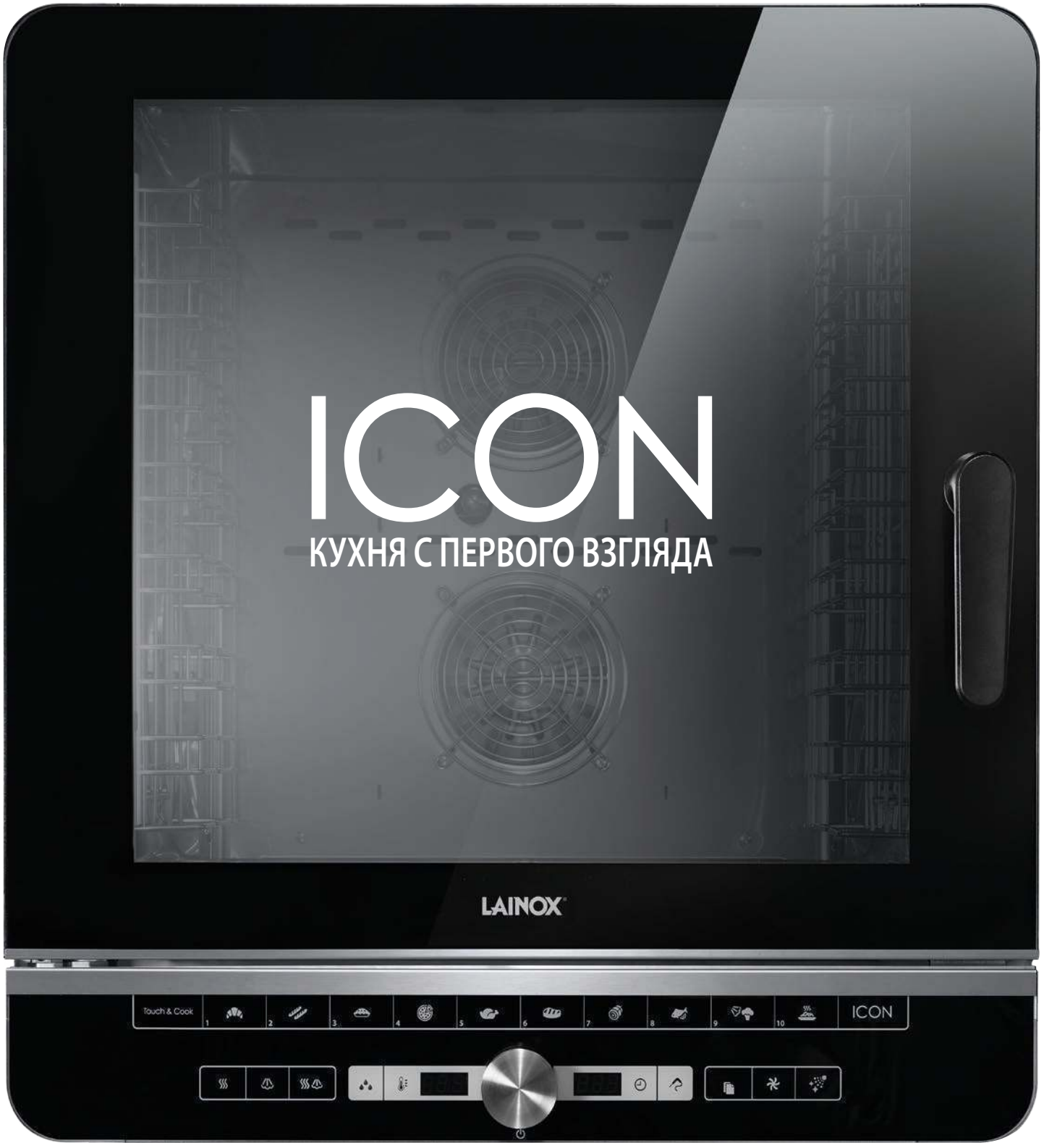


RU



ГОТОВЬТЕ С УВЛЕЧЕНИЕМ — ЭТО ВИДНО!

Благодаря новому Icon - кухня у вас в руках.

Это простая, полная, с многочисленными функциями кухня, которая позволит вам подавать вашим клиентам все, что они пожелают — от завтрака и далее. Любой тип приготовления полностью интуитивен и включается немедленно. Добавьте только собственную креативность и увлеченность кухней, чтобы приготовить вкусное меню, которое покорит ваших клиентов. Подчеркните достоинства вашей кухни с Icon, системой приготовления полностью Made in Italy, которая превращает ваше ресторан в рай для гурманов.

1

УЖЕ ВСЕ ГОТОВО, ДОСТАТОЧНО ОДНОГО КАСАНИЯ.

Благодаря функции Touch & Cook у вас уже заданы десять типов приготовления.



10 рецептов для немедленного выполнения с функцией Touch & Cook.

Переключатель Scroll & Push

Сенсорная панель управления с электронным контролем

За счет очень интуитивных икон панель управления Icon гарантирует немедленное и значительно упрощенное применение.

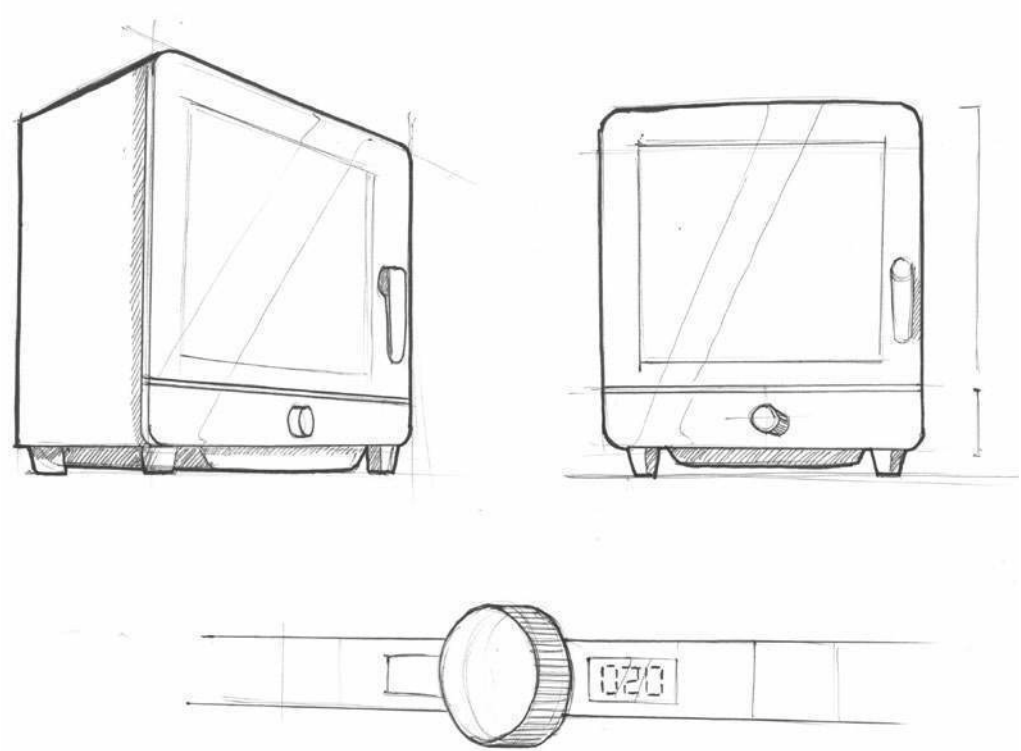

LAINOX
ICON
10
8
7
6
5

2

MADE IN ITALY, ДО МЕЛЬЧАЙШИХ ДЕТАЛЕЙ.

Элегантный и функциональный дизайн поможет выйти на первый план вашему профессионализму.

Покажите ваш Icon. Его современный дизайн выгодно подчеркнёт ваши пространства. Это не только выдающийся рабочий инструмент, но и приятный предмет обстановки. Идеально вписывается в барную стойку открытой кухни, его высокие рабочие качества позволяют использовать прибор в качестве варочного терминала или в качестве открытой варочной поверхности, чтобы удивить клиентов своим профессионализмом.




LAINOX
ICON

3

ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.

Icon подходит для любого типа противня: как для гастрономии, так и для кондитерских изделий.

Icon знает, как проложить путь любому виду кухни. Все становится гораздо легче: от гастрономии до кондитерской. Внутри Icon имеется специальная подставка для решеток изменяемой конфигурации. На нее можно размещать как специальные гастрономические противни (GN 1/1 530x325 мм), так и противни для кондитерских или хлебобулочных изделий размеров Euronorm 600x400 мм.









4

ПАР РАБОТАЕТ НА ВАС.

Специальные блюда, приготовленные на пару.



Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд. Вкус, цвет и консистенция блюд подчеркиваются обильной выработкой пара Icon. Никакого излишнего потребления и максимальная точность контроля даже на низких температурах благодаря автоматической регулировке насыщения пара в варочной камере.

5

ЖИЗНЬ СТАНОВИТСЯ БОЛЕЕ ХРУСТЯЩЕЙ.

Управление влажностью Autoclima® для приготовления на гриле и во фритюре.



Идеальная румяная корочка обжарки, гриль — пальчики оближешь. С системой Autoclima® Icon и вместе со специальными приспособлениями (противнями и решётками) вы можете поставить на стол действительно аппетитные блюда. Система Autoclima® гарантирует всегда идеальный климат в варочной камере за счёт контроля температуры и влажности. Таким образом не требуются дополнительное оборудование для жарки или гриля.



6

НА КУХНЕ НИЧТО НЕ РАСХОДУЕТСЯ ПРОСТО ТАК, ДАЖЕ ЭНЕРГИЯ.

Система модуляции энергопотребления.

Система **Ecospeed Dynamic** регулирует потребление энергии относительно количества приготавливаемого блюда , оптимизируя расходы и исключая излишнее потребление. Таким образом температура остаётся постоянной без колебаний.

Благодаря новой системе **Green Fine Tuning** регулирования горелок для газовых плит и запатентованному теплообменнику высокой эффективности можно избежать излишний расход мощности и снижаются вредные выбросы.

7

ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ЧИСТОТА.

Система автоматической мойки без бачков на виду.



Icon хорошо смотрится, его можно размещать где угодно. Мы исключили отдельный бачок чистящего средства за счет применения эксклюзивной системы автоматической мойки с жидким чистящим средством в одноразовом картридже. Исключены действия и опасные переливания средства. Вам достаточно выбрать нужный цикл очистки, и Icon очистится автоматически без необходимости стороннего вмешательства.


LAINOX
Touch & Cook
ICON

ВАШ ICON В ЛЮБОМ ФОРМАТЕ.

Три модели с различными объемами.







ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами.
- Дверца закрытия с двойным закалённым термоотражающим стеклом с воздушной прослойкой для предотвращения теплового удара пользователя 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.

Модели	Питание	Емкость камеры GN 1/1 530x325mm EN 600x400mm	Межосевое расстояние (мм)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность (кВт/ккал)	Внешние размеры (L x P x H MM)	Напряжение питания
ICET051 ICEM051		GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	7,25	- / -	812 x 725 x 770	3N AC 400V 50 Hz
ICGT051 ICGM051		GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	0,25	8,5/7310	812 x 725 x 770	AC 230V 50 Hz
ICET071 ICEM071		GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	12,5	- / -	812 x 725 x 935	3N AC 400V 50 Hz
ICGT071 ICGM071		GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	0,5	12/10320	812 x 725 x 935	AC 230V 50 Hz
ICET101 ICEM101		GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	14,5	- / -	812 x 725 x 1145	3N AC 400V 50 HZ
ICGT101 ICGM101		GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	0,5	16/13760	812 x 725 x 1145	AC 230V 50 Hz

CE IPX 4 EMC DVGW CE 0085 Intertek Intertek EAC IQNet WRAS

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ ТИПА T



РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения, обозначенных иконами.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти от одиннадцатой программы и далее 89 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Возможность присвоить каждую сохраненную программу к любой иконе для создания списка избранных.
- Практичная доска для записей в комплекте поставки позволяет записать программы приготовления.
- Ручной режим приготовления с тремя режимами Конвекция от 30°C до 260°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированная от 30°C до 260°C.
- Ручной моноцикл, в программировании возможность работать с 4 циклами в автоматической последовательности с возможностью сохранения и использования для приготовления разных блюд .
- Режимы приготовления с контролем температуры в сердцевине продукта термощупом. (факультативно)
- Autoclima® автоматическая система замера и контроля процента влажности и осушения в варочной камере.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
- Интерфейс управления с сенсорным электронным контролем.
- Буквенно-цифровые дисплеи высокой видимости.
- Клавиша управления программами и 4 циклами приготовления с визуальным индикатором.
- Рукоятка с функцией ВКЛ-ВЫКЛ, Scroll и Push для выбора и подтверждения выбора.
- Автоматический предварительный нагрев в программировании.

МОЙКА РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Автоматическая система дозирования с автоматическим дозированием чистящего средства (факультативно).
- Щелочное жидкое чистящее средство в одноразовом картридже.
- Программы мойки. Ручная, ополаскивание,Eco, Soft, Medium, Hard.
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно).

МЕХАНИЗМЫ УПРАВЛЕНИЯ
- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадкахе.
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Автоматический контроль отдушины камеры.
- Светодиодное освещение варочной камеры с таймером.
- 2 скорости вентиляции (факультативно), низкая скорость включает снижение мощности нагрева.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (факультативно) или с иглой (факультативно).
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN для электрических печей (факультативно).
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продукта Icon оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.
- ECOVAPOR - Благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- GREEN FINE TUNING - Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросо.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ТИПА M



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.

МОЙКА РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления.

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

ВАШ ICON В ЛЮБОМ ФОРМАТЕ.

Две электрические модели с откидной дверцей.







РАСПАШНАЯ ДВЕРЬ

ТЕХНИЧЕСКИЕ КОНСТРУКТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами.
- Дверца закрытия с двойным закалённым термоотражающим стеклом с воздушной прослойкой для предотвращения теплового удара пользователя и повышенной эффективности.
- Внутреннее стекло с открытием «книжкой» для упрощения действий по очистке.
- Рукоятка во всю дверь.
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающийся дефлектор для простоты действий по очистке отсека вентилятора.
- Защита от струй воды IPX4.

Модели	Питание	Емкость камеры GN 2/3 352x325мм EN 600x400мм	Межосевое расстояние мм	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность (кВт/ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания
ICET023 ICEM023		GN 4 x 2/3 4 x 460 x 340	70	20/50	3,4	- / -	672 x 665 x 737	AC 230V 50 Hz
ICET041 ICEM041		GN 4 x 1/1 EN 4 x 600 x 400	70	30/80	6,25	- / -	812 x 725 x 737	3N AC 400V 50 Hz

CE IPX 4 EMC DVGW CE 0085 Intertek Intertek EAC EAC IGG WRAS

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ ТИПА Ⓣ



РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- 10 заданных программ приготовления немедленного исполнения, обозначенных иконками.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти от одиннадцатой программы и далее 89 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов).
- Возможность присвоить каждую сохраненную программу к любой иконе для создания списка избранных.
- Практичная доска для записей в комплекте поставки позволяет записать программы приготовления.
- Ручное приготовление: Конвекция от 30°C до 260°C
- Ручной моноцикл, в программировании возможность работать с 4 циклами в автоматической последовательности с возможностью сохранения и использования для разных блюд.
- Режимы приготовления с контролем температуры в сердцевине продукта термощупом (факультативно).
- Autoclima® автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере.

ПРИНЦИП РАБОТЫ
- Интерфейс управления с сенсорным электронным контролем.
- Буквенно-цифровые дисплеи высокой видимости.
- Клавиша управления программами и 4 циклами приготовления с визуальным индикатором.
- Рукоятка с функцией ВКЛ-ВЫКЛ, Scroll и Push для выбора и подтверждения выбора.
- Автоматический предварительный нагрев в программировании.

МОЙКА РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно).

МЕХАНИЗМЫ УПРАВЛЕНИЯ
- Самодиагностика функциональной проверки до и в процессе эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках.
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Автоматический контроль отдушины камеры.
- Светодиодное освещение варочной камеры с таймером.
- 2 скорости вентиляции (факультативно), низкая скорость включает снижение мощности нагрева.
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (факультативно) или с иглой (факультативно).
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN для электрических печей (факультативно).
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продукта Icon оптимизирует и контролирует подачу энергии, поддерживает правильную температуру готовки с устранением колебаний.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ТИПА Ⓜ



РЕЖИМЫ ГОТОВКИ
- Ручное приготовление: Конвекция от 50°C до 260°C.

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

МОЙКА РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Система ручной мойки с душем внешнего крепления (факультативно)

МЕХАНИЗМЫ УПРАВЛЕНИЯ
- Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности готовки.
- Ручной увлажнитель.
- Ручная отдушина камеры.
- Светодиодное освещение варочной камеры.

ВАШ ICON СТАНОВИТСЯ ЕЩЕ БОЛЕЕ ВАШИМ.

Lainox предлагает для различных моделей Icon практичные и функциональные решения для различных потребностей.



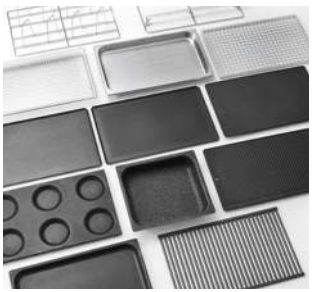




Горячий шкаф расстойки из нержавеющей стали со стеклянными дверцами. Электромеханические органы управления.
Емкость противней 1/1 GN или Euronorm 600 x 400 мм.



Во избежание оседания пара на открытых поверхностях в супермаркетах и магазинах существует практичное решение вытяжного зонта со встроенным устройством удаления конденсата по принципу воздушного теплообмена.



ультигриль для всегда идеального приготовления. Эксклюзивные специальные приспособления для любого типа приготовления.



Возможность различных комбинаций установки при наличии ограниченного пространства.



Душ для мойки с соединительными элементами.



LA9003290tev01 - RU - 10/2016
0000 - europrint.it - 000/0000

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными.
Производитель Lainox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.a.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.it
www.lainox.com

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION
DNV·GL
ISO 9001 ISO 14001

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence