ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICET051

5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)

Позиция





УЖЕ ВСЕ ГОТОВО, ДОСТАТОЧНО ОДНОГО КАСАНИЯ.
Благодаря функции Touch & Cook у вас уже заданы десять типов приготовления. За счет очень интуитивных икон панель управления Icon гарантирует немедленное и значительно упрощенное применение.



ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.
Icon подходит для любого типа противня: как для гастрономии, так и для кондитерских изделий.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ.
Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд.
Никакого излишнего потребления и максимальная точность контроля даже на низких температурах.



УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ “CLIMA” ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ И ВО ФРИТЮРЕ.
“Clima” гарантирует всегда идеальный климент в варочной камере за счет контроля температуры и влажности



ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ЧИСТОТА.
Мы исключили отдельный бачок чистящего средства за счет применения эксклюзивной системы автоматической мойки с жидким чистящим средством в картридже, перерабатываемом на 100%.



СИСТЕМА МОДУЛЯЦИИ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ.
Система Ecospeed Dynamic калибрует энергию на основе количества пищи для приготовления.



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.
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: 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 для дифференцированной готовки.
- Режимы приготовления с контролем температуры в середине продукта термощупом. (факультативно)
- CLIMA, 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.

ICET051

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ 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).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- 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.
- ECOVAPOR - Благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- Обновление программного обеспечения возможно через порт USB; Выполняется только обученным сервис-менеджером.

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.
- 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.

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
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков
- Доскадлязапоминанияпрограммприготовления с фломастером и губкойдлястирания

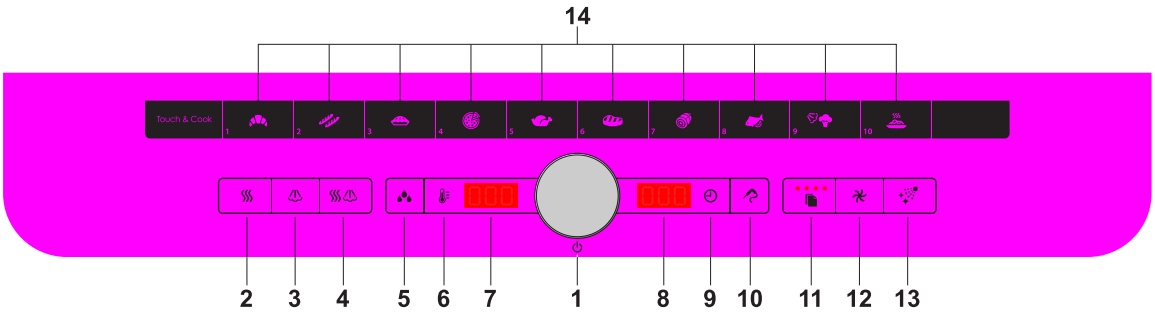
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Система автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В комплект входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Многоточечный мультищуп. Ø 3 мм
- Термощуп-игла. Ø 1 мм
- Вентилятор с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Обратная дверца
- 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 системы автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В поставку входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Комплект для многоточечного термощупа. Ø 3 мм
- Комплект для термощупа-иглы. Ø 1 мм
- Комплект для вентилятора с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором 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

ICET051

СЕНСОРНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ T



1 - Главный выключатель - Рукоятка настройки/выбора

2 - Кнопка режима конвекции

3 - Кнопка режима пара

4 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара

5 - Кнопка подключения автоматического контроля за влажностью, кнопки ручного увлажнителя

6 - Кнопка настройки температуры камеры

7 - Дисплей показа температуры варочной камеры, показа значения влажности, показа программы/рецепта

8 - Дисплей показа времени приготовления (отсутствует/задано), показа температуры в середине продукта (действительная/заданная), показа кнопки Touch & Cook

9 - Кнопка настройки времени приготовления

10 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом

11 - Кнопка программ приготовления/рецептов, настройки циклов приготовления

12 - Кнопка сниженной скорости

13 - Кнопка подключения программ мойки

14 - Клавиатура Touch & Cook

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	5 x 1/1
	600 x 400	5
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		30 / 80
Количество круассанов		60 / 80
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 770 h

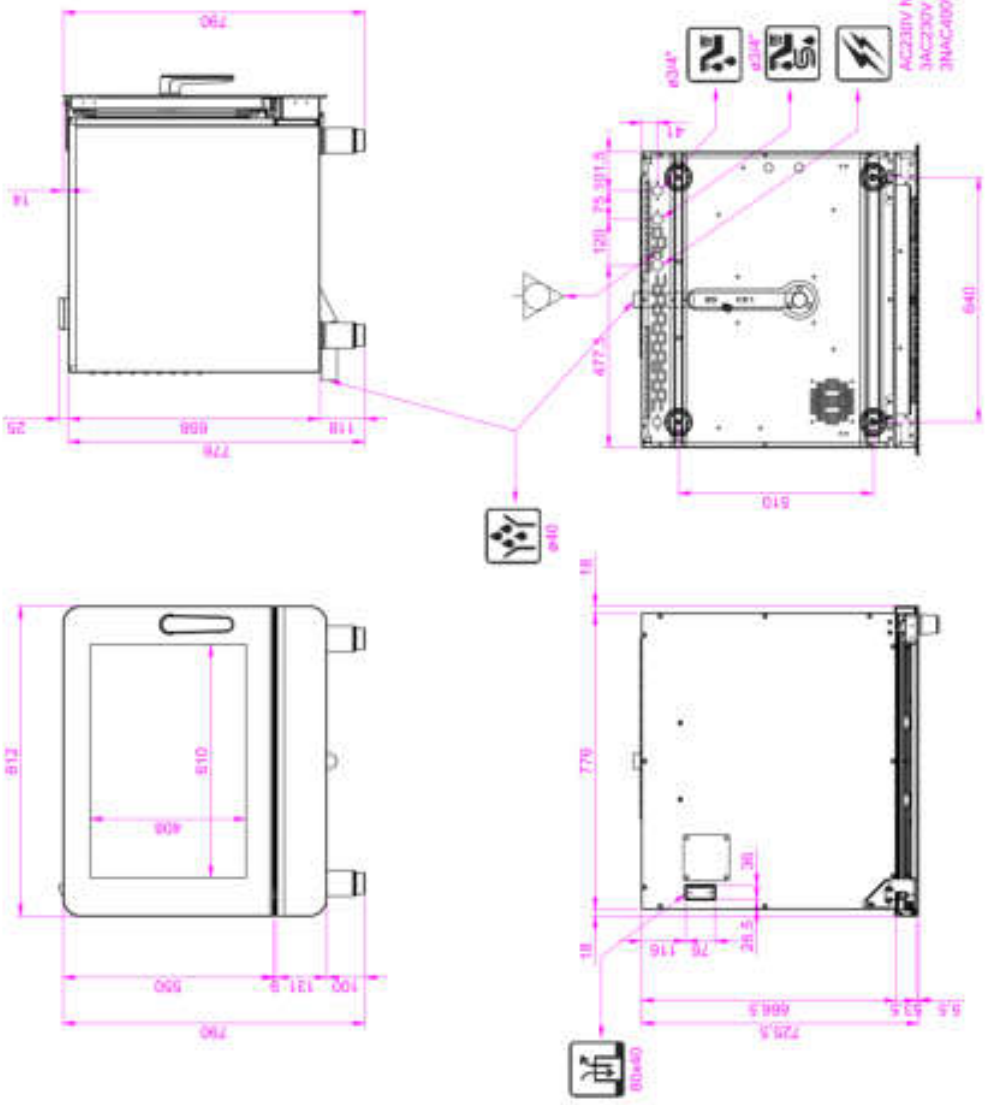
Электрическая мощность	kW	7,25
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	7 / -
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,2
Напряжение	V - 50 Hz	AC 230 3 AC 230 3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

ICET051

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.





Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

CE IPX4

- 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

03.08.2015

ALPHATECH

ALPHATECH ALI S.p.A.
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438.912588 - Fax (+39) 0438.911939 - www.alphatech-ali.it - E-mail: info@alphatech-ali.it

ALI GROUP

ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICET071

7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400)

Позиция





УЖЕ ВСЕ ГОТОВО, ДОСТАТОЧНО ОДНОГО КАСАНИЯ.
Благодаря функции Touch & Cook у вас уже заданы десять типов приготовления. За счет очень интуитивных икон панель управления Icon гарантирует немедленное и значительно упрощенное применение.



ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.
Icon подходит для любого типа противня: как для гастрономии, так и для кондитерских изделий.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ.
Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд.
Никакого излишнего потребления и максимальная точность контроля даже на низких температурах.



УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ “CLIMA” ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ И ВО ФРИТЮРЕ.
“Clima” гарантирует всегда идеальный климент в варочной камере за счет контроля температуры и влажности



ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ЧИСТОТА.
Мы исключили отдельный бачок чистящего средства за счет применения эксклюзивной системы автоматической мойки с жидким чистящим средством в картридже, перерабатываемом на 100%.



СИСТЕМА МОДУЛЯЦИИ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ.
Система Ecospeed Dynamic калибрует энергию на основе количества пищи для приготовления.



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.
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: 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 для дифференцированной готовки.
- Режимы приготовления с контролем температуры в середине продукта термощупом. (факультативно)
- CLIMA, 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.

ICET071

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ 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).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- 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.
- ECOVAPOR - Благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- Обновление программного обеспечения возможно через порт USB; Выполняется только обученным сервис-менеджером.

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.
- 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.

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
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков
- Доскадлязапоминанияпрограммприготовления с фломастером и губкойдлястирания

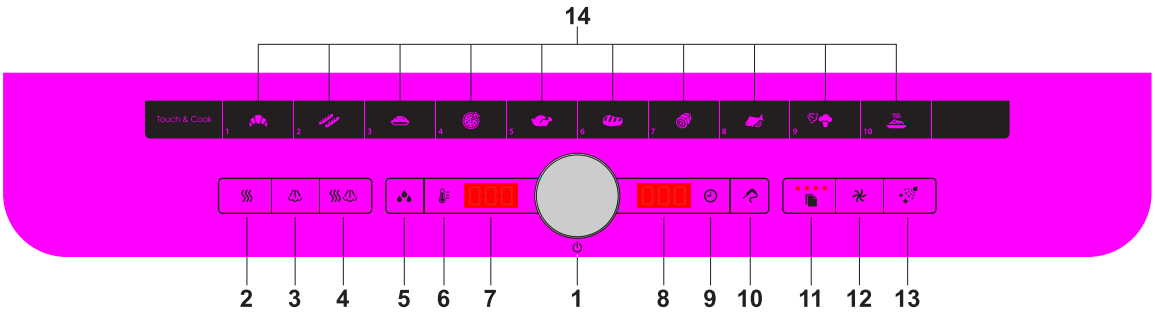
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Система автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В комплект входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Многоточечный мультищуп. Ø 3 мм
- Термощуп-игла. Ø 1 мм
- Вентилятор с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Обратная дверца
- 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 системы автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В поставку входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Комплект для многоточечного термощупа. Ø 3 мм
- Комплект для термощупа-иглы. Ø 1 мм
- Комплект для вентилятора с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором 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

ICET071

СЕНСОРНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ T



1 - Главный выключатель - Рукоятка настройки/выбора

2 - Кнопка режима конвекции

3 - Кнопка режима пара

4 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара

5 - Кнопка подключения автоматического контроля за влажностью, кнопки ручного увлажнителя

6 - Кнопка настройки температуры камеры

7 - Дисплей показа температуры варочной камеры, показа значения влажности, показа программы/рецепта

8 - Дисплей показа времени приготовления (отсутствует/задано), показа температуры в середине продукта (действительная/заданная), показа кнопки Touch & Cook

9 - Кнопка настройки времени приготовления

10 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом

11 - Кнопка программ приготовления/рецептов, настройки циклов приготовления

12 - Кнопка сниженной скорости

13 - Кнопка подключения программ мойки

14 - Клавиатура Touch & Cook

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

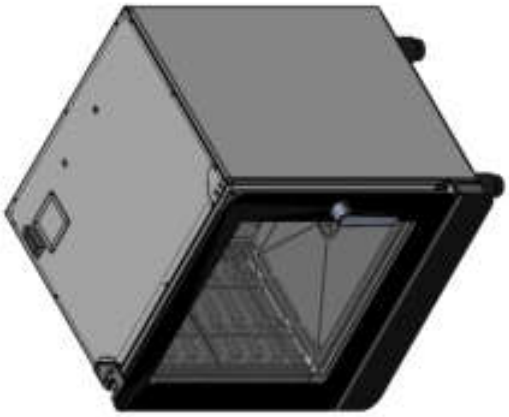
Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 1/1
	600 x 400	7
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		50 / 120
Количество круассанов		84 / 112
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 935 h

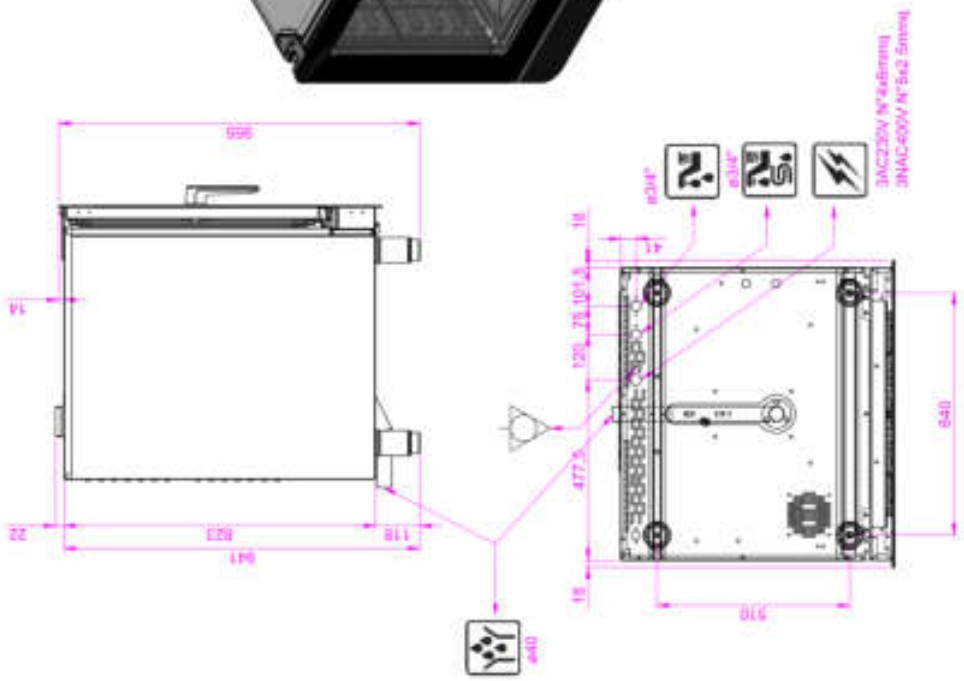
Электрическая мощность	kW	12,5
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	12 / -
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,4
Напряжение	V - 50 Hz	3 AC 230 3N AC 400

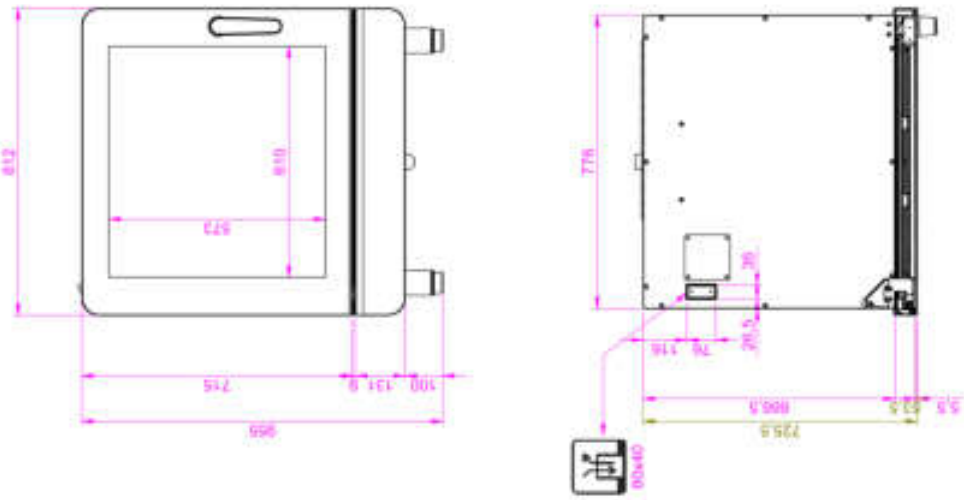
Специальные частота и напряжение по запросу

ICET071

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.







Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

CE IPX4

- 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

03.08.2015

ALPHATECH ALI S.p.A.
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438.912588 - Fax (+39) 0438.911939 - www.alphatech-ali.it - E-mail: info@alphatech-ali.it

ICON

ALPHATECH

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICET101

10 x 1/1 GN - 10 x (600 x 400)

Позиция





УЖЕ ВСЕ ГОТОВО, ДОСТАТОЧНО ОДНОГО КАСАНИЯ.
Благодаря функции Touch & Cook у вас уже заданы десять типов приготовления. За счет очень интуитивных икон панель управления Icon гарантирует немедленное и значительно упрощенное применение.



ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.
Icon подходит для любого типа противня: как для гастрономии, так и для кондитерских изделий.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ.
Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд.
Никакого излишнего потребления и максимальная точность контроля даже на низких температурах.



УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ “CLIMA” ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ И ВО ФРИТЮРЕ.
“Clima” гарантирует всегда идеальный климент в варочной камере за счет контроля температуры и влажности



ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ЧИСТОТА.
Мы исключили отдельный бачок чистящего средства за счет применения эксклюзивной системы автоматической мойки с жидким чистящим средством в картридже, перерабатываемом на 100%.



СИСТЕМА МОДУЛЯЦИИ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ.
Система Ecospeed Dynamic калибрует энергию на основе количества пищи для приготовления.



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.
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: 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 для дифференцированной готовки.
- Режимы приготовления с контролем температуры в середине продукта термощупом. (факультативно)
- CLIMA, 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.

ICET101

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ 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).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- 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.
- ECOVAPOR - Благодаря системе ECOVAPOR достигается значительное снижение расхода воды и энергии за счет автоматического контроля насыщения пара в варочной камере.
- Обновление программного обеспечения возможно через порт USB; Выполняется только обученным сервис-менеджером.

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.
- 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.

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
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков
- Доскадлязапоминанияпрограммприготовления с фломастером и губкойдлястирания

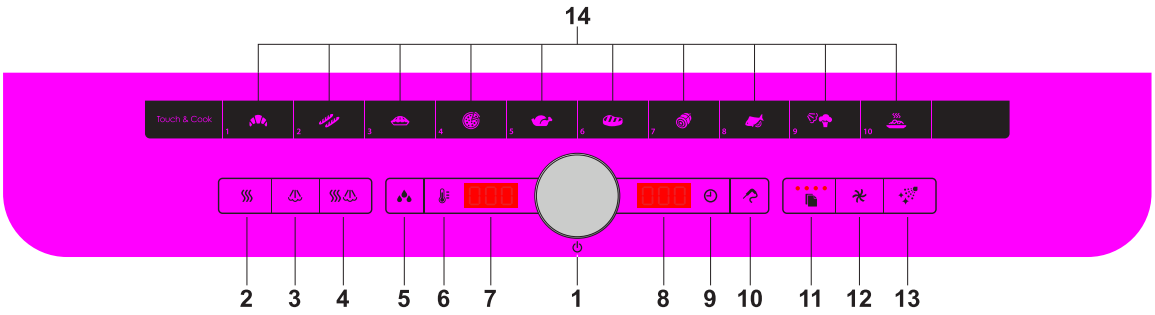
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Система автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В комплект входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Многоточечный мультищуп. Ø 3 мм
- Термощуп-игла. Ø 1 мм
- Вентилятор с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Обратная дверца
- 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 системы автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В поставку входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Комплект для многоточечного термощупа. Ø 3 мм
- Комплект для термощупа-иглы. Ø 1 мм
- Комплект для вентилятора с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- Вытяжка с кондесатором 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

ICET101

СЕНСОРНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ T



1 - Главный выключатель - Рукоятка настройки/выбора

2 - Кнопка режима конвекции

3 - Кнопка режима пара

4 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара

5 - Кнопка подключения автоматического контроля за влажностью, кнопки ручного увлажнителя

6 - Кнопка настройки температуры камеры

7 - Дисплей показа температуры варочной камеры, показа значения влажности, показа программы/рецепта

8 - Дисплей показа времени приготовления (отсутствует/задано), показа температуры в середине продукта (действительная/заданная), показа кнопки Touch & Cook

9 - Кнопка настройки времени приготовления

10 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом

11 - Кнопка программ приготовления/рецептов, настройки циклов приготовления

12 - Кнопка сниженной скорости

13 - Кнопка подключения программ мойки

14 - Клавиатура Touch & Cook

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

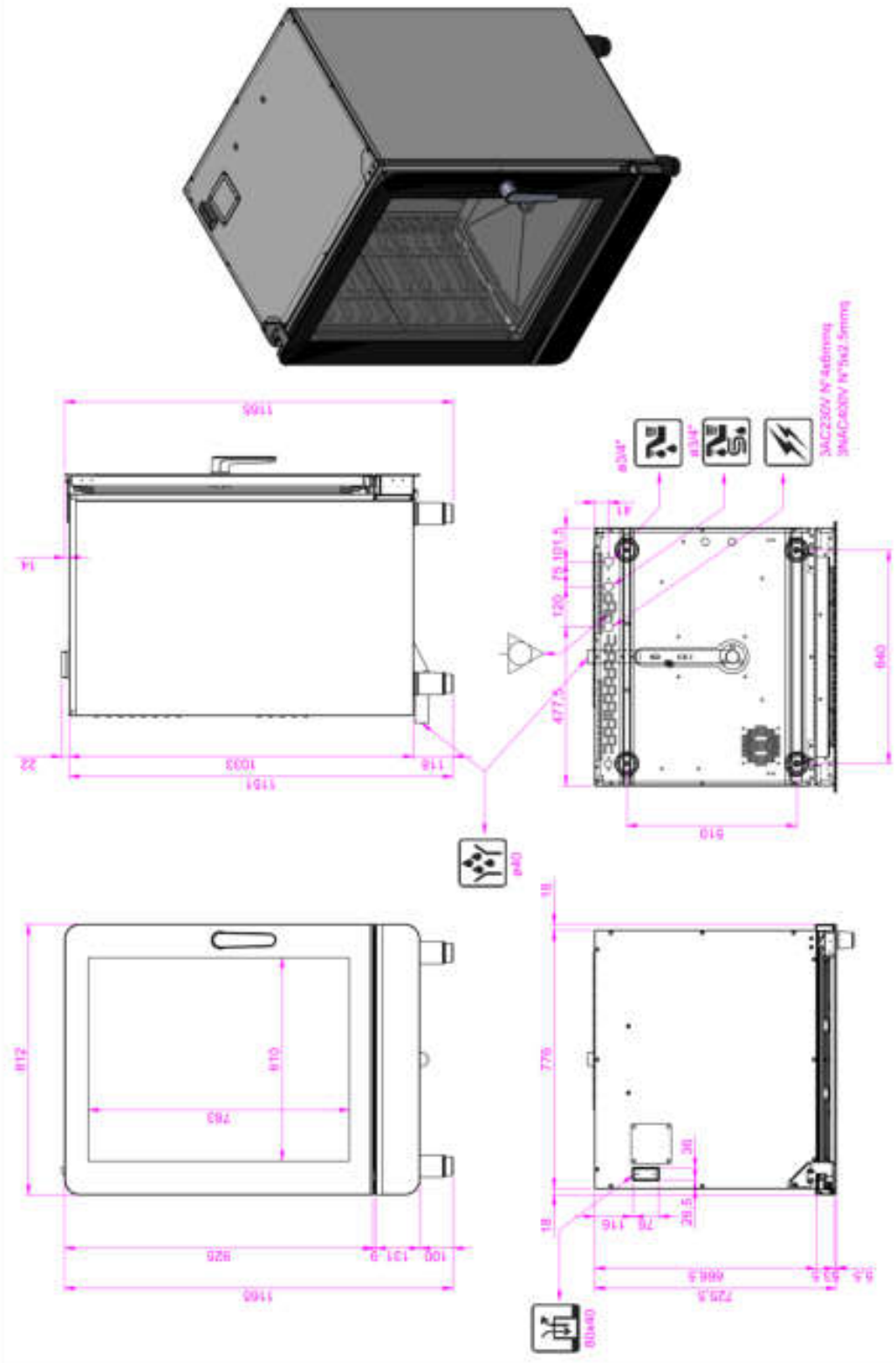
Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1
	600 x 400	10
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		80 / 150
Количество круассанов		120 / 160
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 1145 h

Электрическая мощность	kW	14,5
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	14 / -
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,4
Напряжение	V - 50 Hz	3 AC 230 3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

ICET101

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.



Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

CE IPX4

- 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

03.08.2015

ALPHATECH ALI S.p.A.
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438.912588 - Fax (+39) 0438.911939 - www.alphatech-ali.it - E-mail: info@alphatech-ali.it

ICON

ALPHATECH

ГАЗОВЫЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICGT051

5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)

Позиция





УЖЕ ВСЕ ГОТОВО, ДОСТАТОЧНО ОДНОГО КАСАНИЯ.
Благодаря функции Touch & Cook у вас уже заданы десять типов приготовления. За счет очень интуитивных икон панель управления Icon гарантирует немедленное и значительно упрощенное применение.



ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.
Icon подходит для любого типа противня: как для гастрономии, так и для кондитерских изделий.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ.
Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд.
Никакого излишнего потребления и максимальная точность контроля даже на низких температурах.



УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ “CLIMA” ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ И ВО ФРИТЮРЕ.
“Clima” гарантирует всегда идеальный климент в варочной камере за счет контроля температуры и влажности



ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ЧИСТОТА.
Мы исключили отдельный бачок чистящего средства за счет применения эксклюзивной системы автоматической мойки с жидким чистящим средством в картридже, перерабатываемом на 100%.

СИСТЕМА МОДУЛЯЦИИ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ.
Система Ecospeed Dynamic калибрует энергию на основе количества пищи для приготовления.

GFT - GREEN FINE TUNING.
Благодаря новой системе Green Fine Tuning модуляции горелки для газовых плит и запатентованному обменнику высокой эффективности избегается излишний расход мощности и снижаются вредные выбросы.



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.
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: 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 для дифференцированной готовки.
- Режимы приготовления с контролем температуры в середине продукта термощупом. (факультативно)
- CLIMA, 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.

ICGT051

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ 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).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- 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.
- 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 выбросов.
- Обновление программного обеспечения возможно через порт USB; Выполняется только обученным сервис-менеджером.

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.
- 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.

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА
- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Механический микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков
- Доскадлязапоминанияпрограммприготовления с фломастером и губкойдлястирания

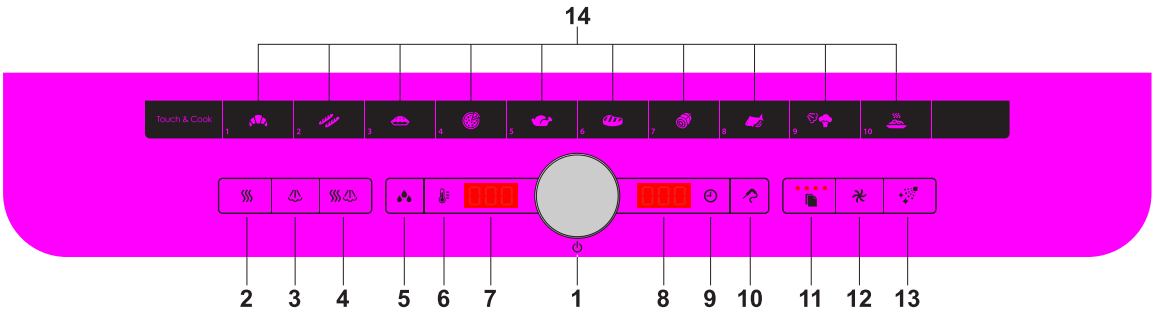
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Система автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В комплект входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Многоточечный мультищуп. Ø 3 мм
- Термощуп-игла. Ø 1 мм
- Вентилятор с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для системы автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В поставку входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Комплект для многоточечного термощупа. Ø 3 мм
- Комплект для термощупа-иглы. Ø 1 мм
- Комплект для вентилятора с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- 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

ICGT051

СЕНСОРНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ T



1 - Главный выключатель - Рукоятка настройки/выбора

2 - Кнопка режима конвекции

3 - Кнопка режима пара

4 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара

5 - Кнопка подключения автоматического контроля за влажностью, кнопки ручного увлажнителя

6 - Кнопка настройки температуры камеры

7 - Дисплей показа температуры варочной камеры, показа значения влажности, показа программы/рецепта

8 - Дисплей показа времени приготовления (отсутствует/задано), показа температуры в середине продукта (действительная/заданная), показа кнопки Touch & Cook

9 - Кнопка настройки времени приготовления

10 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом

11 - Кнопка программ приготовления/рецептов, настройки циклов приготовления

12 - Кнопка сниженной скорости

13 - Кнопка подключения программ мойки

14 - Клавиатура Touch & Cook

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	5 x 1/1
	600 x 400	5
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		30 / 80
Количество круассанов		60 / 80
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 770 h

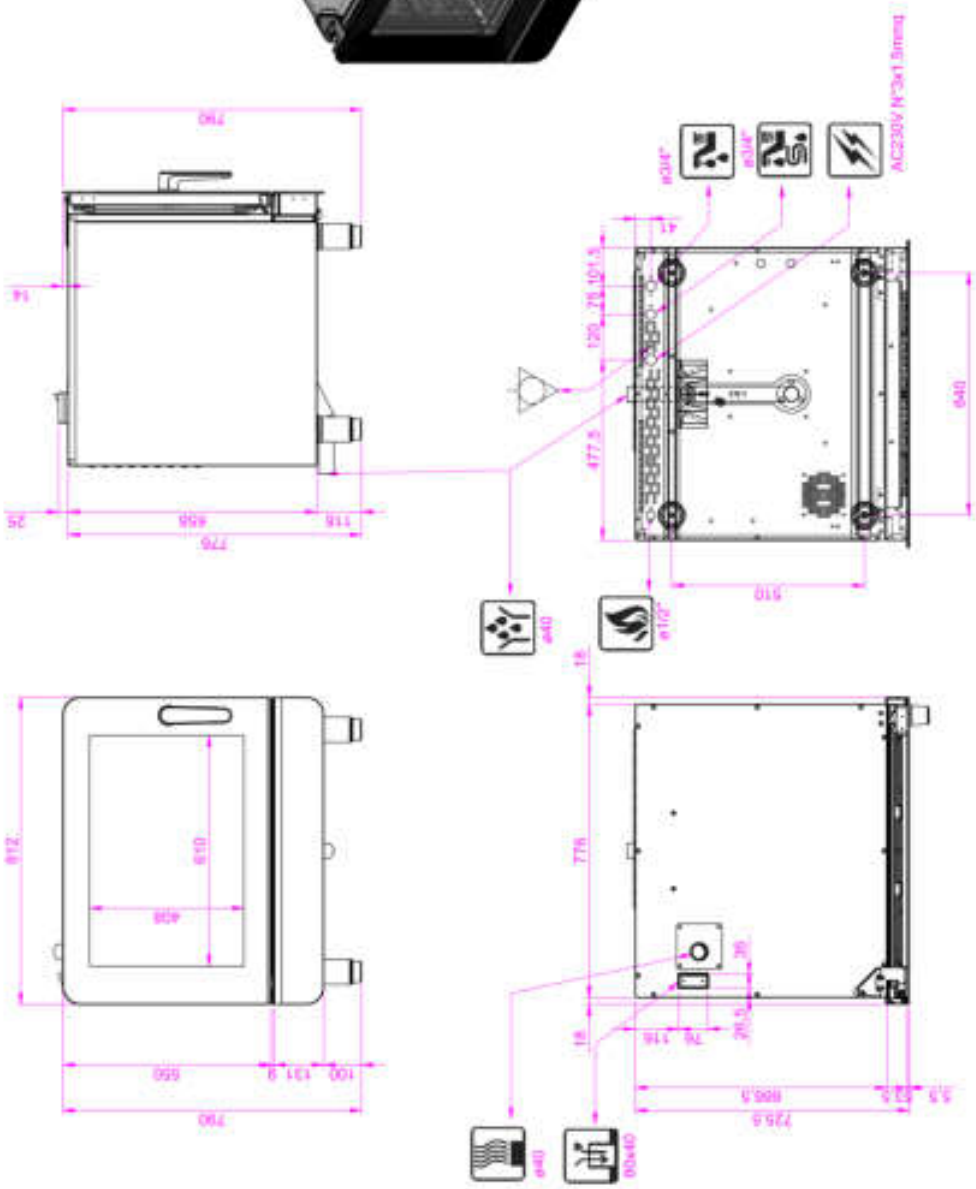
Электрическая мощность	kW	0,25
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	8,5 / 7310
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	8,5 / 7310
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,2
Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

ICGT051

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.





Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

CE IPX4

- 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

03.08.2015

ALPHATECH

ALPHATECH ALI S.p.A.
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438.912588 - Fax (+39) 0438.911939 - www.alphatech-ali.it - E-mail: info@alphatech-ali.it

ALI GROUP

ICON

ALPHATECH

ГАЗОВЫЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICGT071

7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400)

Позиция





УЖЕ ВСЕ ГОТОВО, ДОСТАТОЧНО ОДНОГО КАСАНИЯ.
Благодаря функции Touch & Cook у вас уже заданы десять типов приготовления. За счет очень интуитивных икон панель управления Icon гарантирует немедленное и значительно упрощенное применение.



ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.
Icon подходит для любого типа противня: как для гастрономии, так и для кондитерских изделий.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ.
Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд.
Никакого излишнего потребления и максимальная точность контроля даже на низких температурах.



УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ “CLIMA” ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ И ВО ФРИТЮРЕ.
“Clima” гарантирует всегда идеальный климент в варочной камере за счет контроля температуры и влажности



ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ЧИСТОТА.
Мы исключили отдельный бачок чистящего средства за счет применения эксклюзивной системы автоматической мойки с жидким чистящим средством в картридже, перерабатываемом на 100%.

СИСТЕМА МОДУЛЯЦИИ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ.
Система Ecospeed Dynamic калибрует энергию на основе количества пищи для приготовления.

GFT - GREEN FINE TUNING.
Благодаря новой системе Green Fine Tuning модуляции горелки для газовых плит и запатентованному обменнику высокой эффективности избегается излишний расход мощности и снижаются вредные выбросы.



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.
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: 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 для дифференцированной готовки.
- Режимы приготовления с контролем температуры в середине продукта термощупом. (факультативно)
- CLIMA, 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.

ICGT071

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ 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).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- 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.
- 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 выбросов.
- Обновление программного обеспечения возможно через порт USB; Выполняется только обученным сервис-менеджером.

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.
- 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.

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА
- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Механический микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков
- Доскадлязапоминанияпрограммприготовления с фломастером и губкойдлястирания

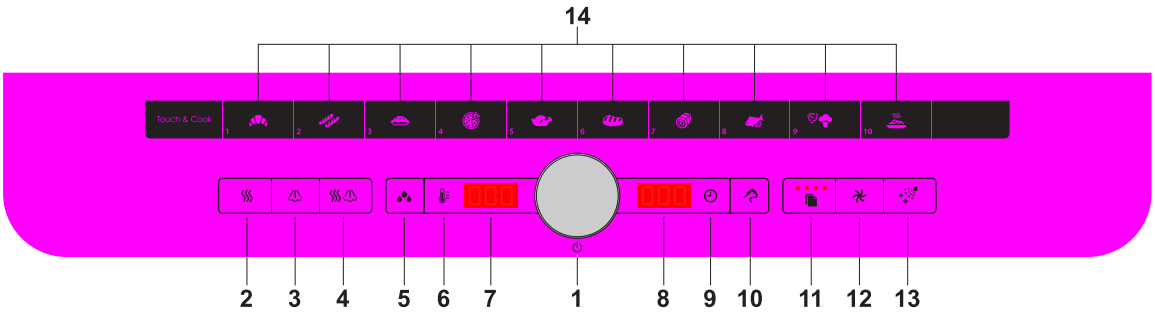
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Система автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В комплект входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Многоточечный мультищуп. Ø 3 мм
- Термощуп-игла. Ø 1 мм
- Вентилятор с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для системы автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В поставку входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Комплект для многоточечного термощупа. Ø 3 мм
- Комплект для термощупа-иглы. Ø 1 мм
- Комплект для вентилятора с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- 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

ICGT071

СЕНСОРНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ T



1 - Главный выключатель - Рукоятка настройки/выбора

2 - Кнопка режима конвекции

3 - Кнопка режима пара

4 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара

5 - Кнопка подключения автоматического контроля за влажностью, кнопки ручного увлажнителя

6 - Кнопка настройки температуры камеры

7 - Дисплей показа температуры варочной камеры, показа значения влажности, показа программы/рецепта

8 - Дисплей показа времени приготовления (отсутствует/задано), показа температуры в середине продукта (действительная/заданная), показа кнопки Touch & Cook

9 - Кнопка настройки времени приготовления

10 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом

11 - Кнопка программ приготовления/рецептов, настройки циклов приготовления

12 - Кнопка сниженной скорости

13 - Кнопка подключения программ мойки

14 - Клавиатура Touch & Cook

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 1/1
	600 x 400	7
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		50 / 120
Количество круассанов		84 / 112
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 935 h

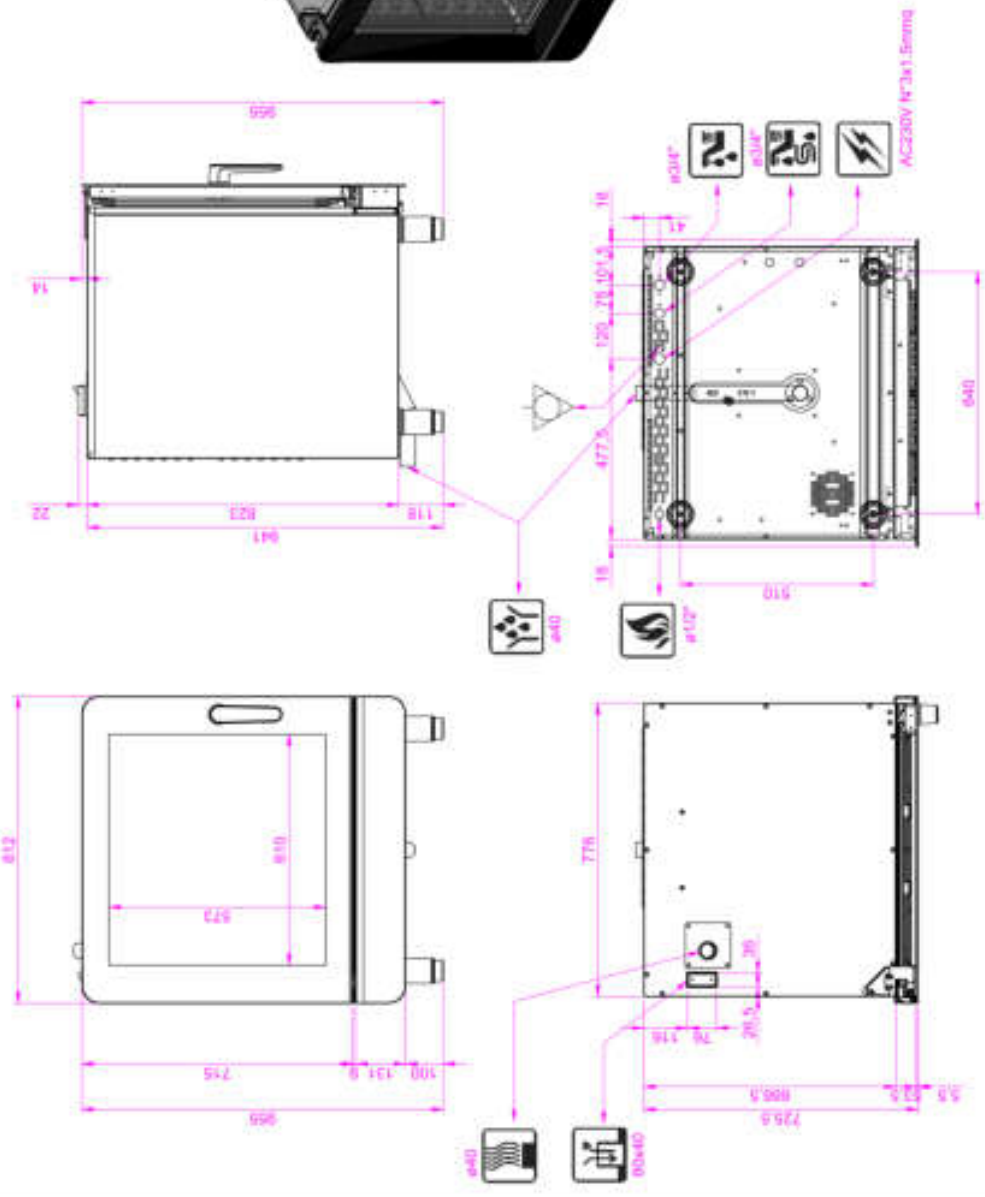
Электрическая мощность	kW	0,5
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	12 / 10320
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	12 / 10320
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,4
Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

ICGT071

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.





Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

CE IPX4

- 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

03.08.2015

ALPHATECH ALI S.p.A.
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438.912588 - Fax (+39) 0438.911939 - www.alphatech-ali.it - E-mail: info@alphatech-ali.it

ICON

ALPHATECH

ГАЗОВЫЙ ИНЖЕКТОРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ICGT101

10 x 1/1 GN - 10 x (600 x 400)

Позиция





УЖЕ ВСЕ ГОТОВО, ДОСТАТОЧНО ОДНОГО КАСАНИЯ.
Благодаря функции Touch & Cook у вас уже заданы десять типов приготовления. За счет очень интуитивных икон панель управления Icon гарантирует немедленное и значительно упрощенное применение.



ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.
Icon подходит для любого типа противня: как для гастрономии, так и для кондитерских изделий.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ.
Только пар, необходимый для идеального приготовления ваших блюд.
Никакого излишнего потребления и максимальная точность контроля даже на низких температурах.



УПРАВЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТЬЮ “CLIMA” ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ И ВО ФРИТЮРЕ.
“Clima” гарантирует всегда идеальный климент в варочной камере за счет контроля температуры и влажности



ВСЕ НА ВИДУ, В ТОМ ЧИСЛЕ И ЧИСТОТА.
Мы исключили отдельный бачок чистящего средства за счет применения эксклюзивной системы автоматической мойки с жидким чистящим средством в картридже, перерабатываемом на 100%.

СИСТЕМА МОДУЛЯЦИИ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ.
Система Ecospeed Dynamic калибрует энергию на основе количества пищи для приготовления.

GFT - GREEN FINE TUNING.
Благодаря новой системе Green Fine Tuning модуляции горелки для газовых плит и запатентованному обменнику высокой эффективности избегается излишний расход мощности и снижаются вредные выбросы.



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.
- Ручная готовка с тремя режимами приготовления: 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 для дифференцированной готовки.
- Режимы приготовления с контролем температуры в середине продукта термощупом. (факультативно)
- CLIMA, 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.

ICGT101

ОЧИСТКА, ТЕКУЩЕЕ 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).

КОНТРОЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
- 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.
- 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 выбросов.
- Обновление программного обеспечения возможно через порт USB; Выполняется только обученным сервис-менеджером.

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.
- 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.

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ
- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА
- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Механический микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- Перегородки держатели лотков
- Доскадлязапоминанияпрограммприготовления с фломастером и губкойдлястирания

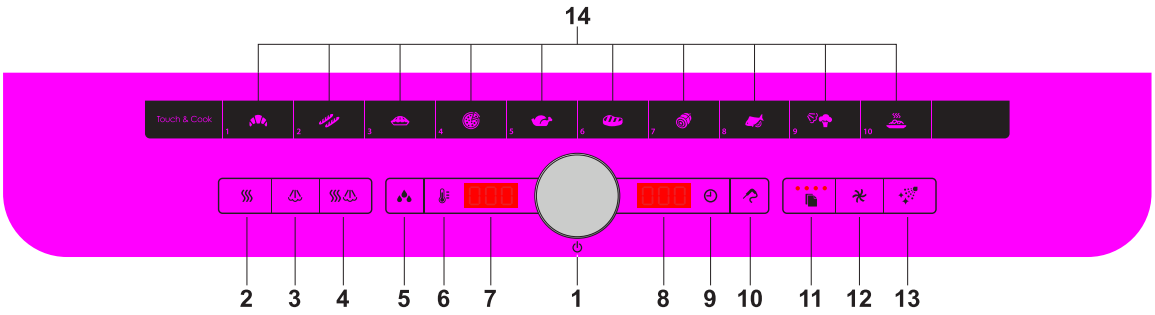
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ
- Система автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В комплект входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Многоточечный мультищуп. Ø 3 мм
- Термощуп-игла. Ø 1 мм
- Вентилятор с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Обратная дверца
- Открытие двери двойным щелчком
- Доплата за перегородки для лотков, версия для кондитерского производства

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД
- Комплект для системы автоматической мойки LCS, Liquid Clean System - В поставку входит 1 канистра моющего средства емкостью 5 л.
- Комплект для многоточечного термощупа. Ø 3 мм
- Комплект для термощупа-иглы. Ø 1 мм
- Комплект для вентилятора с 2 скоростями: нормальная / пониженная
- Комплект для обратной дверцы
- Душ для мойки с соединительными элементами
- Жировой фильтр

- Напольная стойка из нерж. Стали
- Держатель лотков для напольной стойки
- 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

ICGT101

СЕНСОРНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫМ КОНТРОЛЕМ T



1 - Главный выключатель - Рукоятка настройки/выбора

2 - Кнопка режима конвекции

3 - Кнопка режима пара

4 - Кнопка комбинированного режима конвекции/пара

5 - Кнопка подключения автоматического контроля за влажностью, кнопки ручного увлажнителя

6 - Кнопка настройки температуры камеры

7 - Дисплей показа температуры варочной камеры, показа значения влажности, показа программы/рецепта

8 - Дисплей показа времени приготовления (отсутствует/задано), показа температуры в середине продукта (действительная/заданная), показа кнопки Touch & Cook

9 - Кнопка настройки времени приготовления

10 - Кнопка подключения режимов приготовления с термощупом

11 - Кнопка программ приготовления/рецептов, настройки циклов приготовления

12 - Кнопка сниженной скорости

13 - Кнопка подключения программ мойки

14 - Клавиатура Touch & Cook

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

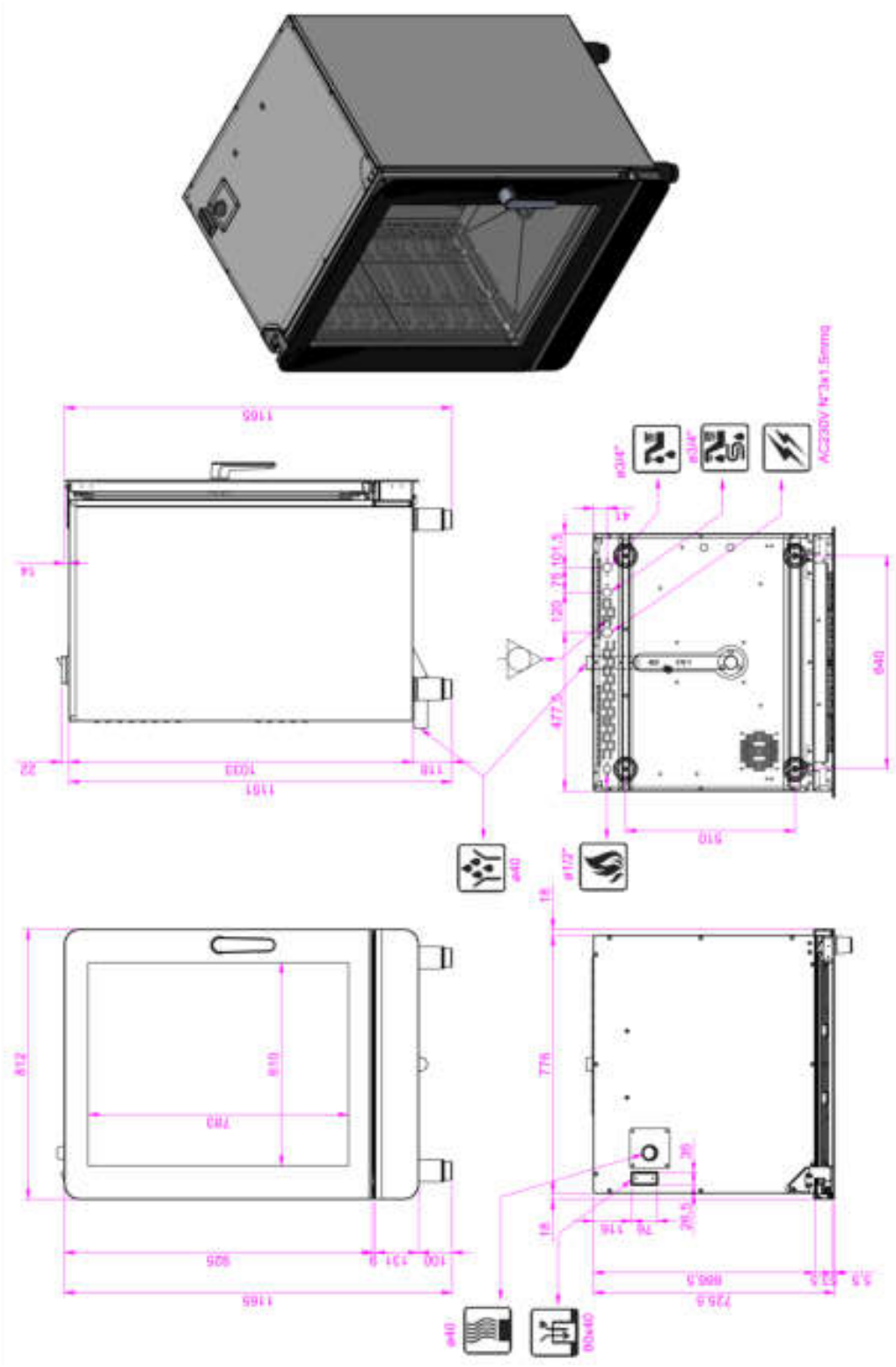
Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1
	600 x 400	10
Расст. между направл.	mm	70
Количество блюд		80 / 150
Количество круассанов		120 / 160
Габаритные размеры	mm	812 x 725 x 1145 h

Электрическая мощность	kW	0,5
Номинальная газовая мощность	kW / kcal	16 / 13760
Мощность нагрева камеры	kW / kcal	16 / 13760
Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Мощность вентилятора	kW	0,4
Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

ICGT101

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.



Согласно нормативе ЕС газ, каждая единица оборудования должна быть снабжена соответствующей системой для вывода отработанных газов (типа B13, B23, A3)

CE IPX4

- 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

03.08.2015

ALPHATECH

ALPHATECH ALI S.p.A.
Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438.912588 - Fax (+39) 0438.911939 - www.alphatech-ali.it - E-mail: info@alphatech-ali.it

ALI GROUP