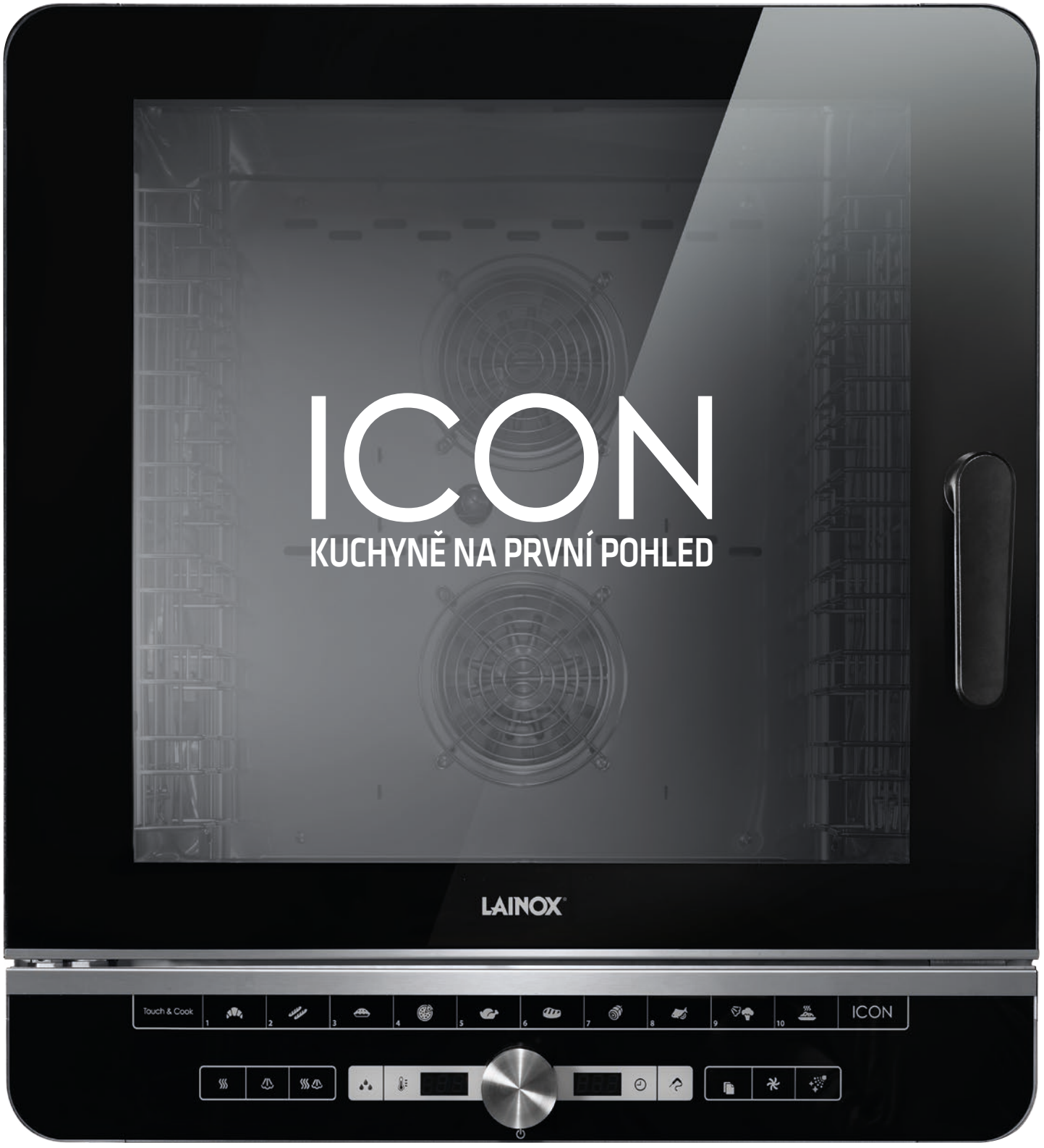

ICON
KUCHYNĚ NA PRVNÍ POHLED
LAINOX
Touch & Cook
ICON

VAŘÍTE S VÁŠNÍ, A JE TO VIDĚT!

S novým Iconem máte kuchyni ve svých rukách.

Protože je jednoduchý, kompletní a s mnoha funkcemi, které vám umožní podávat vašim klientům vše, co si přejí, od snídaně dále. Každý typ tepelné úpravy je jednoznačně intuitivní a zejména je ihned aktivovatelný. Musíte pouze přidat vaši kreativitu a vášeň pro vaření, pro přípravu chutných menu, které si podmaní vaše klienty. Zhodnoťte vaši kuchyni s Iconem, systémem vaření kompletně Made in Italy, který promění váš lokál v prostor pro gurmány.

1

VŠE JE JIŽ PŘIPRAVENO, STAČÍ JEDEN DOTYK.

S funkcí Touch & Cook máte již přednastaveno deset typů tepelných úprav.

10 receptů k okamžitému zhotovení s funkcí Touch & Cook.

Volič Scroll & Push.

Elektronický ovládací panel Touch.

Ergonomie ovládacího panelu Iconu, díky použití velmi intuitivních ikon, vám umožňuje okamžité a velmi zjednodušené použití.

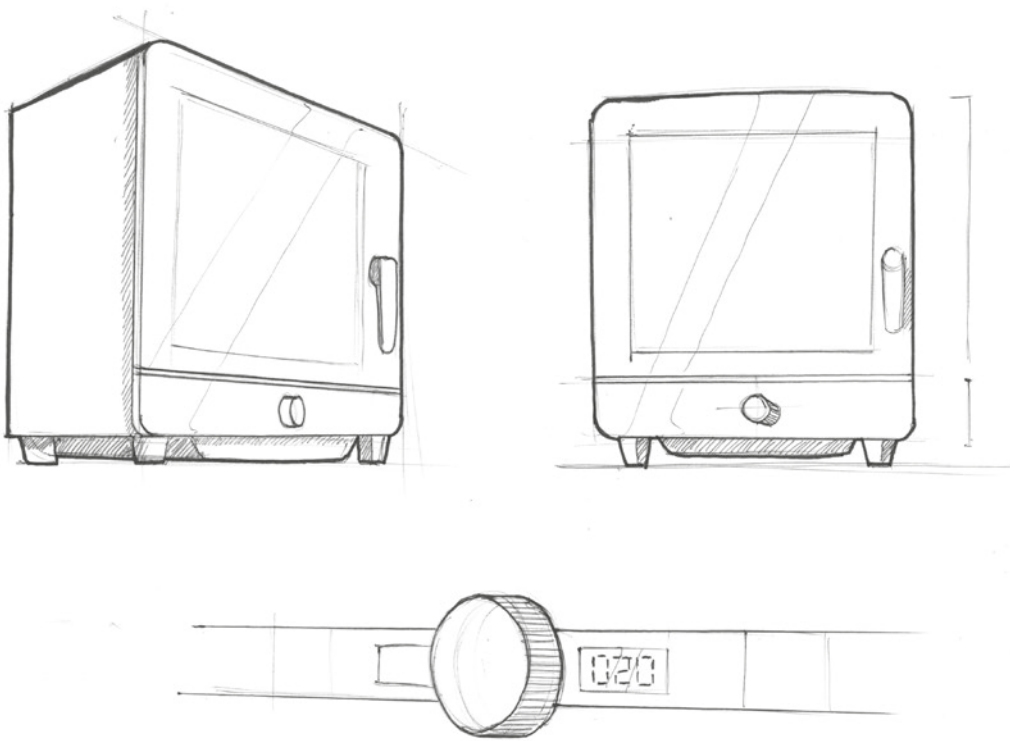
LAINOX
ICON
5
6
7
8
10

2

MADE IN ITALY, V KAŽDÉM DETAILU.

Elegantní a funkční design pro zvýraznění vaší profesionality.

Ukažte váš Icon. Jeho současný design, vše flat, zhodnotí vaše prostory. Kromě toho, že je skvělým pracovním nástrojem, stane se také atraktivním kusem nábytku. Lze jej dokonale vložit do libovolného zadního pultu, a jeho vysoká výkonnost vám umožní jej používat jako varný terminál nebo jako vzhledově skutečný a vlastní nástroj pro vaření, kterým zapůsobíte na klienty vaší profesionalitou.



LAINOX
ICON

3

PRO SLADKÉ A PRO SLANÉ.

Icon je vhodný pro jakýkoli typ plechu na pečení, pro gastronomii a pro cukrářské výrobky.

Icon ví, jak vytvořit prostor pro všechny typy vaření. Od gastronomie po cukrářství, vše se stává snadnějším. Protože uvnitř Iconu je speciální držák roštů s variabilním uspořádáním kam můžete umístit jak speciální plechy na pečení pro gastronomii (GN 1/1 530x325mm), tak plechy určené pro cukrářské nebo pekařské výrobky s rozměry Euronorm 600x400mm.

4

PÁRA PRACUJE PRO VÁS.

Speciální pokrmy s tepelnou úpravou v páře.

Pouze pára nezbytná pro dokonalou tepelnou úpravu vašich pokrmů.
Chuť, barva a konzistence potravin umocňuje velkorysá výroba v páře Iconu. Žádné plýtvání a maximální ovládací přesnost i při nízkých teplotách, díky automatickému nastavení nasycení páry ve varné komoře.

5

A ŽIVOT JE KŘUPAVĚJŠÍ.

Řízení vlhkosti Autoclima® pro grilování a smažení.

Smažené pokrmy jsou dokonale zlatavé, z grilovaných pokrmů se budete olizovat až za ušima. Se systémem Autoclima® Iconu, společně se speciálním příslušenstvím (plechy a rošty), můžete nosit na stůl opravdu chutné pokrmy.
Protože systém Autoclima® zaručuje stále ideální klima ve varné komoře kontrolou teploty a vlhkosti. Nepotřebujete tak další vybavení na smažení nebo grilování.

6

KUCHYNI SE NIČÍM NEPLÝTVÁ, ANI ENERGIÍ.

Modulační systém spotřeby energie.

Systém **Ecospeed Dynamic** kalibruje energii na základě množství jídla, které budete vařit, optimalizováním spotřeby a zabráněním plýtvání. Teplota tak zůstává konstantní bez výkyvů.
U plynových pecí, a to díky novému patentovanému modulačnímu systému s vysokou účinností **Green Fine Tuning** pro hořák a výměník, je zabráněno plýtvání energie a jsou sníženy škodlivé emise.

7

VŠE NA OČÍCH, I ČIŠTĚNÍ.

Systém automatického mytí bez překážejících viditelných nádrží.

Icon se pyšně vystavuje, můžete jej umístit, kam chcete. Odstranili jsme oddělenou nádrž s mycím prostředkem a přijali jsme exkluzivní systém automatického mytí s tekutým mycím prostředkem v jednorázové kazetě.
Už zde nedochází k nebezpečným manipulacím a přečerpávání výrobku. Jednoduše vyberte požadovaný čisticí cyklus a Icon se vyčistí automaticky, bez nutnosti zásahu.

LAINOX
Touch & Cook
ICON

VÁŠ IKON, VE FORMÁTU JAKÉM CHCETE.

Tři modely s třemi odlišnými kapacitami.

VÝROBNÍ TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Dokonale hladká varná komora se zaoblenými hranami.
- Zavírací dvířka s dvojitým tvrzeným termoreflexním sklem, se vzduchovou mezerou pro menší vyzařování tepla směrem k obsluze a vyšší výkon.
- Vnitřní sklo s otevíráním jako kniha pro snadné provádění čištění.
- Rukojeť s otevíráním vlevo i vpravo.
- Nastavitelné dveřní panty pro optimální těsnění.
- Otevíratelný deflektor pro snadné čištění ventilačního prostoru.
- Ochrana proti proudům vody IPX4.

Modely	Napájení	Kapacita komory GN 1/1 530x325mm EN 600x400mm	Vzdálenost os (mm)	Počet sad nádobí	Elektrický výkon (kW)	Nominální tepelný výkon (kW/kcal)	Vnější rozměry (L x P x H mm)	Napájecí napětí
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

ELEKTRONICKÉ OVLÁDÁNÍ POVELŮ TOUCH (T)

REŽIMY TEPELNÉ ÚPRAVY

- 10 přednastavených programů tepelné úpravy označených ikonami k okamžitému spuštění.
- Programovatelné s možností uložení od jedenáctého programu dále 89 varných programů v automatickém pořadí (až 4 cykly).
- Možnost přiřazení každého uloženého programu k jedné z přítomných ikon pro vytvoření seznamu oblíbených.
- Praktická memo tabulka dodaná ve vybavení umožňuje zaznamenávat varné programy.
- Manuální tepelná úprava se třemi typy vaření: Konvenční od 30°C do 260°C, v páře od 30°C do 130°C, kombinované od 30°C do 260°C.
- Jeden cyklus pro manuální ovládání, při programování možnost pracovat se 4 cykly v automatickém pořadí, uložitelné pro diferencované vaření.
- Tepelné úpravy s ovládáním teploty jádra pomocí sondy. (volitelné).
- Autoclima® automatický systém měření a kontroly procenta vlhkosti a odvlhčování ve varné komoře.

FUNKČNOST

- Rozhraní s elektronickým dotykovým ovládáním povelů Touch.
- Alfanumerické displeje s velmi dobrou viditelností.
- Tlačítko pro ovládání programů a 4 varných cyklů s LED displejem.
- Otočný knoflík s funkcí On-Off, Scroll a Push pro výběr a potvrzení voleb.
- Automatické předehřívání v programování.

ČIŠTĚNÍ, ŘÁDNÁ ÚDRŽBA

- Systém automatického mytí s automatickým dávkováním mycího prostředku (volitelné).
- Alkalický mycí prostředek v jednorázových kazetách.
- Mycí programy. Manuální, Opláchnutí, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Ruční mycí systém se sprchou pro externí připojení (volitelné).

OVLÁDACÍ VYBAVENÍ

- Autodiagnóza ověření funkčnosti před a během používání zařízení, s popisnou a zvukovou signalizací případných anomálií.
- Autoreverse (automatická inverze směru otáčení ventilátoru) pro dokonale rovnoměrné vaření.
- Automatické ovládání odvzdušňování komory.
- Časované LED osvětlení varné komory
- 2 rychlosti ventilace (volitelné), nízká rychlost aktivuje snížení výkonu ohřevu.
- Ovládání teploty v jádru výrobku se sondou s 4 měřícími body (volitelné) nebo jehlou (volitelné).
- Přednastavení k systému energetické optimalizace SN pro elektrické trouby (volitelné).
- ECOSPEED - V závislosti na množství a typu výrobku Icon optimalizuje a ovládá výdej energie, vždy zachovává správnou teplotu tepelné úpravy se zabráněním výkyvů.
- ECOVAPOR - Se systémem ECOVAPOR se dosáhne jasného snížení spotřeby vody a energie díky automatickému ovládání nasycení páry ve varné komoře.
- GREEN FINE TUNING - Nový modulační systém hořáku a výměníku s vysokou účinností pro zabránění plýtvání energií a snížení škodlivých emisí.

ELEKTROMECHANICKÉ POVELY (M)

REŽIMY TEPELNÉ ÚPRAVY

- Manuální tepelná úprava se třemi typy vaření: Konvenční od 50°C do 260°C, v páře od 50°C do 130°C, kombinované od 50°C do 260°C.

FUNKČNOST

- Ovládací panel s elektromechanickými voliči s kontrolkami funkčnosti.

ČIŠTĚNÍ, ŘÁDNÁ ÚDRŽBA

- Systém ručního mytí se sprchou pro externí připojení (volitelné).

OVLÁDACÍ VYBAVENÍ

- Autoreverse (automatická inverze směru otáčení ventilátoru) pro dokonale rovnoměrné vaření.
- Ruční odvzdušnění komory.
- LED osvětlení komory.

VÁŠ IKON, VE FORMÁTU JAKÉM CHCETE.

Dva modely se sklopnými dvířky.

SKLOPNÁ DVÍŘKA

VÝROBNÍ TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Dokonale hladká varná komora se zaoblenými hranami.
- Zavírací dvířka s dvojitým tvrzeným termoreflexním sklem, se vzduchovou mezerou pro menší vyzařování tepla směrem k obsluze a vyšší výkon.
- Vnitřní sklo s otevíráním jako kniha pro snadné provádění čištění.
- Celodvířková rukojeť.
- Nastavitelné dveřní panty pro optimální těsnění.
- Otevíratelný deflektor pro snadné čištění ventilačního prostoru.
- Ochrana proti proudům vody IPX4.

Modely	Napájení	Kapacita komory GN 2/3 352x325mm EN 600x400mm	Vzdálenost os (mm)	Počet sad nádobí	Elektrický výkon (kW)	Nominální tepelný výkon (kW/kcal)	Vnější rozměry (L x P x H mm)	Napájecí napětí
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

ELEKTRONICKÉ OVLÁDÁNÍ POVELŮ TOUCH (T)

REŽIMY TEPELNÉ ÚPRAVY
- 10 přednastavených programů tepelné úpravy označených ikonami k okamžitému spuštění.
- Programovatelné s možností uložení od jedenáctého programu dále 89 varných programů v automatickém pořadí (až 4 cykly).
- Možnost přiřazení každého uloženého programu k jedné z přítomných ikon pro vytvoření seznamu oblíbených.
- Praktická memo tabulka dodaná ve vybavení umožňuje zaznamenávat varné programy.
- Manuální tepelná úprava: Konvenční od 30°C do 260°C
- Jeden cyklus pro manuální ovládání, při programování možnost pracovat se 4 cykly v automatickém pořadí, uložitelné pro diferencované vaření.
- Tepelné úpravy s ovládáním teploty jádra pomocí sondy (volitelné).
- Autoclima® automatický systém měření a kontroly procenta vlhkosti a odvlhčování ve varné komoře.

FUNKČNOST
- Rozhraní s elektronickým dotykovým ovládáním povelů Touch.
- Alfanumerické displeje s velmi dobrou viditelností.
- Tlačítko pro ovládání programů a 4 varných cyklů s LED displejem.
- Otočný knoflík s funkcí On-Off, Scroll a Push pro výběr a potvrzení voleb.
- Automatické předehřívání v programování.

ČIŠTĚNÍ, ŘÁDNÁ ÚDRŽBA
- Systém ručního mytí se sprchou pro externí připojení (volitelné).

OVLÁDACÍ VYBAVENÍ
- Autodiagnóza ověření funkčnosti před a během používání zařízení, s popisnou a zvukovou signalizací případných anomálií.
- Autoreverse (automatická inverze směru otáčení ventilátoru) pro dokonale rovnoměrné vaření.
- Automatické ovládání odvzdušňování komory.
- Časované LED osvětlení varné komory.
- 2 rychlosti ventilace (volitelné), nízká rychlost aktivuje snížení výkonu ohřevu.
- Ovládání teploty v jádru výrobku se sondou s 4 měřícími body (volitelné) nebo jehlou (volitelné).
- Přednastavení k systému energetické optimalizace SN pro elektrické trouby (volitelné).
- ECOSPEED - V závislosti na množství a typu výrobku Icon optimalizuje a ovládá výdej energie, vždy zachovává správnou teplotu tepelné úpravy se zabráněním výkyvů.

ELEKTROMECHANICKÉ POVELY (M)

REŽIMY TEPELNÉ ÚPRAVY
- Manuální tepelná úprava: Konvenční od 50°C do 260°C.

FUNKČNOST
- Ovládací panel s elektromechanickými voliči s kontrolkami funkčnosti.

ČIŠTĚNÍ, ŘÁDNÁ ÚDRŽBA
- Systém ručního mytí se sprchou pro externí připojení (volitelné).

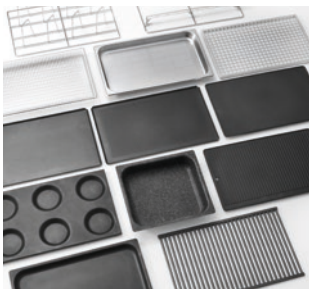
OVLÁDACÍ VYBAVENÍ
- Autoreverse (automatická inverze směru otáčení ventilátoru) pro dokonale rovnoměrné vaření.
- Ruční zvlhčovač.
- Ruční odvzdušnění komory.
- LED osvětlení varné komory.

VÁŠ ICON, JEŠTĚ VÍCE VÁŠ.

Lainox nabízí pro různé modely Iconu praktická a funkční řešení pro odlišné potřeby.

Horká skříň pro kynutí z nerez oceli a skleněnými dvířky. Elektromechanické povely. Kapacita plechů 1/1 GN nebo Euronorm 600 x 400 mm.

Pro vyřešení problému varných výparů u instalací provedených na viditelném místě v supermarketech a lahůdkářství je zde praktické řešení odsávací digestoře s vestavěným zařízením na snižování kondenzací s tepelnou výměnou vzduchu.



Multi gril, pro stále dokonalé vaření. S exkluzivním příslušenstvím pro každý typ tepelné úpravy.

V případě omezených prostor a zároveň potřeby diverzifikace výroby je možné vytvářet různé na sobě postavené kombinace.

Ruční sprcha vybavená spoji a úchyty

LA90032920 - CZ - 09/2015
0000 - europrint.it - 000/0000

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.it

Údaje v tomto dokumentu je nutné brát jako nezávazné.
Lainox ALI S.p.A si vyhrazuje právo jakýchkoliv změn bez předešlého upozornění.