

ICON

COCINA A PRIMERA VISTA

frigicoll

LAINOX

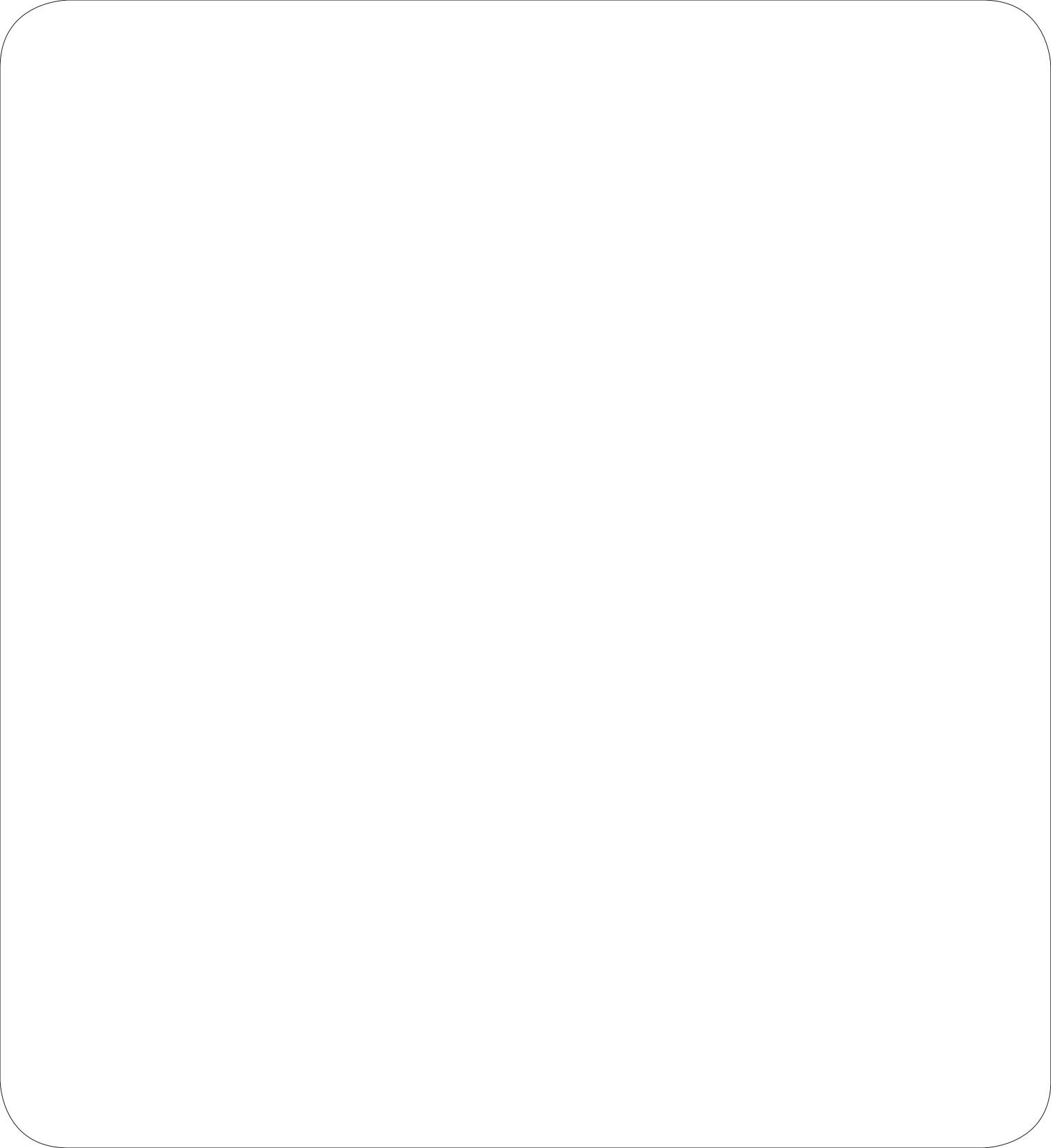
Touch & Cook



ICON



ES





¡COCINAS CON PASIÓN Y SE VE!

Con el nuevo Icon tienes la cocina en tus manos.

Porque es sencillo, completo, con muchas funciones que te permiten servir a tus clientes todo lo que ellos desean, desde el desayuno en adelante. Cada tipo de cocción es indudablemente intuitiva y sobre todo se activa inmediatamente. Sólo debes añadir tu creatividad y pasión por la cocina para preparar apetitosos menús que conquistarán a tus clientes. Valoriza tu cocina con Icon, el sistema de cocción totalmente Made in Italy que transforma tu local en un espacio para gastrónomos.

1

TODO ESTÁ YA LISTO, SÓLO NECESITAS UN TOQUE.

La función Touch & Cook cuenta con diez tipos de cocciones ya predefinidas.



10 recetas de ejecución inmediata con la función Touch & Cook

Selector Scroll & Push.

Panel de mandos de control electrónico Touch

La ergonomía del panel de mandos de Icon, gracias al empleo de iconos muy intuitivos, posibilita el uso inmediato e indudablemente simplificado.



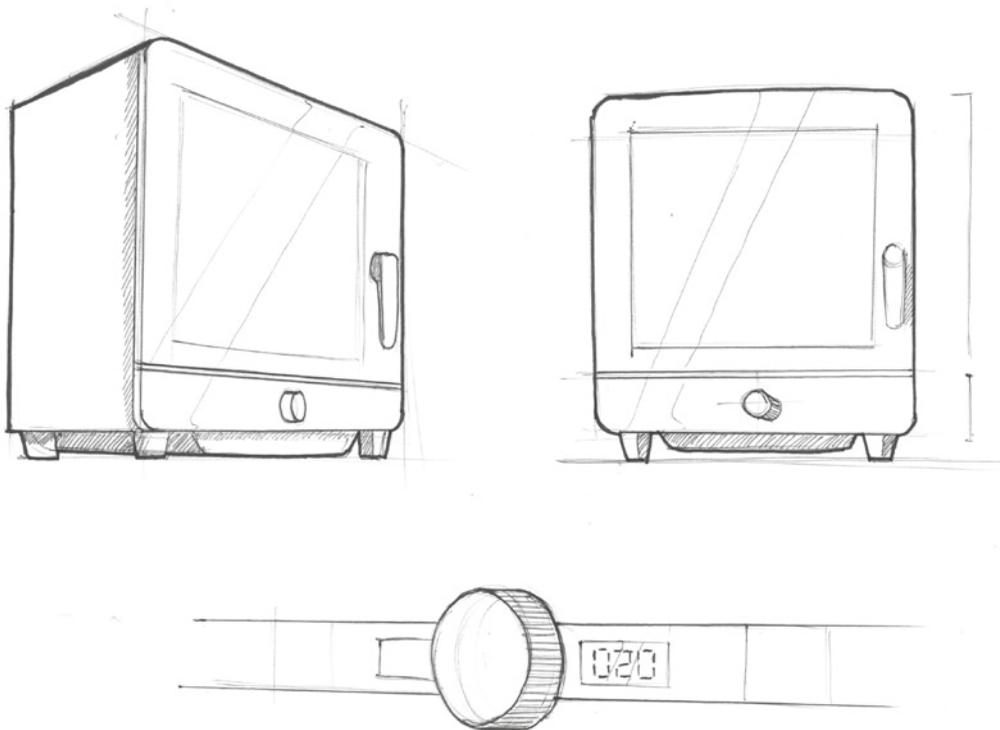
LAINOX®



MADE IN ITALY, EN CADA DETALLE.

Diseño elegante y funcional para resaltar tu profesionalidad.

Muestra tu Icon. Su diseño contemporáneo, completamente plano, valorizará tus espacios. De esta manera, además de ser una extraordinaria herramienta de trabajo, se convertirá también en una agradable pieza de decoración. Se puede integrar perfectamente en cualquier mostrador posterior y sus excelentes prestaciones te permitirán utilizarlo como aparato de cocción o como verdadero instrumento de cocción a la vista para sorprender con tu profesionalidad a tus clientes.





PARA LO DULCE Y LO SALADO.

Icon es adecuado para todo tipo de bandeja,
para la gastronomía y la pastelería.

Icon sabe cómo dejar espacio a cualquier tipo de cocina. De la gastronomía a la pastelería, todo es más fácil. Porque Icon cuenta con un soporte especial para rejillas de disposición variable, en que se pueden posicionar tanto las bandejas específicas para la gastronomía (GN 1/1 530x325mm) como aquellas dedicadas para la pastelería o la panadería, con dimensiones Euronorm 600x400mm.





4

APOR TRABAJA POR TI.

Platos especiales con cocción al vapor.



Solamente el vapor necesario para la cocción perfecta de tus platos. El sabor, el color y la consistencia de los alimentos resaltan por la generosa producción de vapor de Icon. Ningún desperdicio y precisión máxima en el control incluso con temperaturas bajas, gracias al ajuste automático de la saturación del vapor en la cámara de cocción.

5

ASÍ LA VIDA ES MÁS CRUJIENTE.

Gestión de la humedad Autoclima® para cocciones a la parrilla y fritos.



Fritos perfectamente dorados, asados para chuparse los dedos. Con el sistema Autoclima® de Icon, junto con los accesorios específicos (bandejas y parrillas) puedes servir platos verdaderamente apetitosos.

Porque el sistema Autoclima®  siempre garantiza el clima ideal en la cámara de cocción, controlando la temperatura y la humedad. Por ello no se necesitan otros aparatos para freír o asar.



6

EN LA COCINA NADA SE DESPERDICIA, NI SIQUIERA LA ENERGÍA.

Sistema de modulación del consumo energético.



El Sistema **Ecospeed Dynamic** regula la energía según la cantidad de comida que tienes que cocinar, optimizando los consumos y eliminando los desperdicios. De esta manera la temperatura permanece constante sin variaciones.



Para los hornos alimentados a gas, gracias al nuevo sistema **Green Fine Tuning** de modulación del quemador y al intercambiador patentado de alta eficiencia, evitan los derroches de potencia y se reducen las emisiones nocivas.

7

TODO A LA VISTA, LIMPIEZA INCLUIDA.

Sistema de lavado automático, sin la incomodidad de depósitos a la vista.



Icon luce muy bien, puedes colocarlo donde quieras. Hemos eliminado el depósito separado del detergente, utilizando un sistema exclusivo de lavado automático con detergente líquido en cartucho desechable.

Ya no se necesitan manipulaciones ni trasvases peligrosos de producto. Basta con seleccionar el ciclo de limpieza deseado e Icon se limpia automáticamente sin ninguna necesidad de intervención.



TU ICON, EN EL FORMATO QUE DESEAS.

Tres modelos con tres capacidades distintas.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflor, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Manija con apertura a derecha e izquierda.
- Bisagras de la puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento del ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 1/1 530x325mm EN 600x400mm	Distancia entre ejes (mm)	Número de cubiertos	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación
ICET051	⚡	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
ICEM051								
ICGT051	🔥	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
ICGM051								
ICET071	⚡	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
ICEM071								
ICGT071	🔥	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
ICGM071								
ICET101	⚡	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
ICEM101								
ICGT101	🔥	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
ICGM101								

MANDOS DE CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH **T**



MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 260°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 260°C.
- Manual con ciclo individual, en programación posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones diferenciadas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda. (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Precalentamiento automático en programación.

MANDOS ELECTROMECAÑICOS **M**



MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 50°C a 260°C, Vapor de 50°C a 130°C, Combinado de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externa (opcional).

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado automático con dosificación del detergente automáticamente (opcional).
- Detergente líquido alcalino con cartucho desechable.
- Programas de lavado. Manual, Enjuague, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externa (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de led temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- GREEN FINE TUNING - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de led.

TU ICON, EN EL FORMATO QUE DESEAS.

Dos modelos eléctricos con puerta abatible.



PUERTA ABATIBLE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente lisa con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado termoreflexor, a intersticio de aire para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.
- Tirador por toda la longitud de la puerta.
- Bisagras de la puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento del ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4

Modelos	Alimentación	Capacidad cámara GN 2/3 352x325mm EN 600x400mm	Distancia entre ejes (mm)	Número de cubiertos	Potencia eléctrica (kW)	Potencia térmica nominal (kW/kcal)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Tensión alimentación
ICET023	⚡	GN 4 x 2/3 4 x 460 x 340	70	20/50	3,4	- / -	672 x 665 x 737	AC 230V 50 Hz
ICEM023								
ICET041	⚡	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
ICEM041								

MANDOS DE CONTROL ELECTRÓNICO TOUCH **T**



MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual: Convección de 30°C a 260°C
- Manual ciclo individual, en programación posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones diferenciadas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).
- Autoclima® sistema automático de medida y control del porcentaje de humedad y deshumidificación en la cámara de cocción.

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con led de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Pre calentamiento automático en programación.

MANDOS ELECTROMECÁNICOS **M**



MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual: Convección de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externo (opcional).

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de led temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Humidificador manual.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de cocción de led.

TU ICON, AÚN MÁS TUYO.

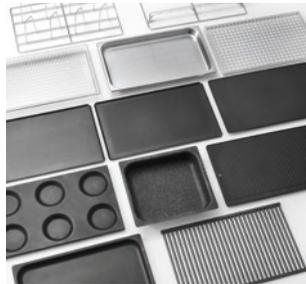
Lainox ofrece para los distintos modelos de Icon configuraciones prácticas y funcionales para las distintas exigencias.



Armario caliente fermentador en acero inoxidable y puertas de cristal. Mandos electromecánicos. Capacidad bandejas 1/1 GN o Euronorm 600 x 400 mm.



Para evitar el problema de los vapores de cocción en las instalaciones a la vista en supermercados y gastronomías, existe la práctica solución de la campana de aspiración con el abatidor de condensados de intercambio térmico de aire integrado.



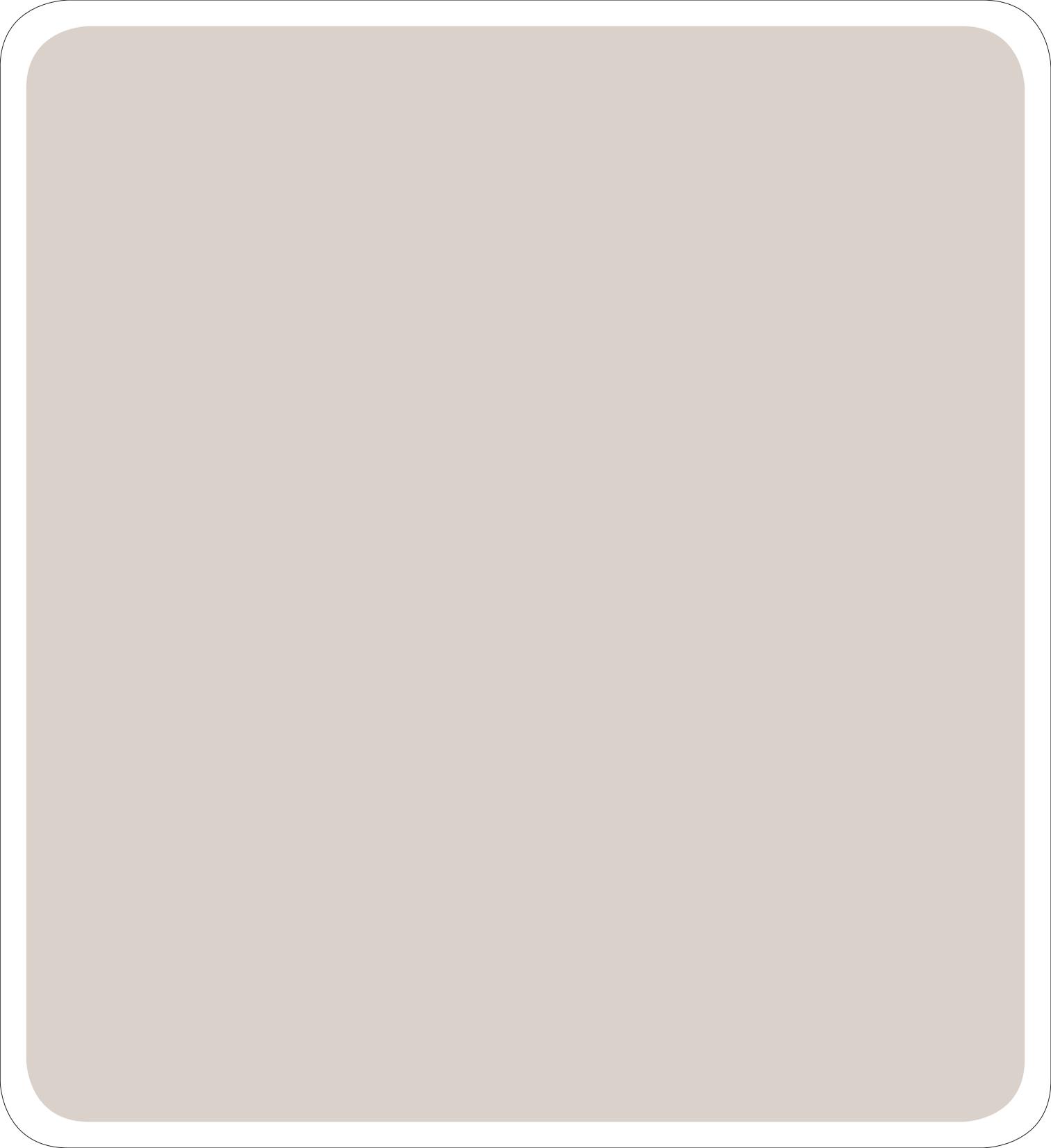
Multigrill, para cocciones siempre perfectas. Con los accesorios específicos exclusivos para cada cocción.



En caso de espacios reducidos o de necesidad, en el mismo tiempo de diversificación de la producción se disponen de distintas combinaciones de superposiciones.



Ducha de lavado con conexiones y enganches





LAINOX[®]



frigicoll

Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern, Barcelona
frigicoll@frigicoll.es - www.frigicoll.es
Tel.: 93 480 33 22