

Hornos mixtos y convección

frigicoll

ALPHATECH



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES



INTUITIVOS/
FÁCIL USO



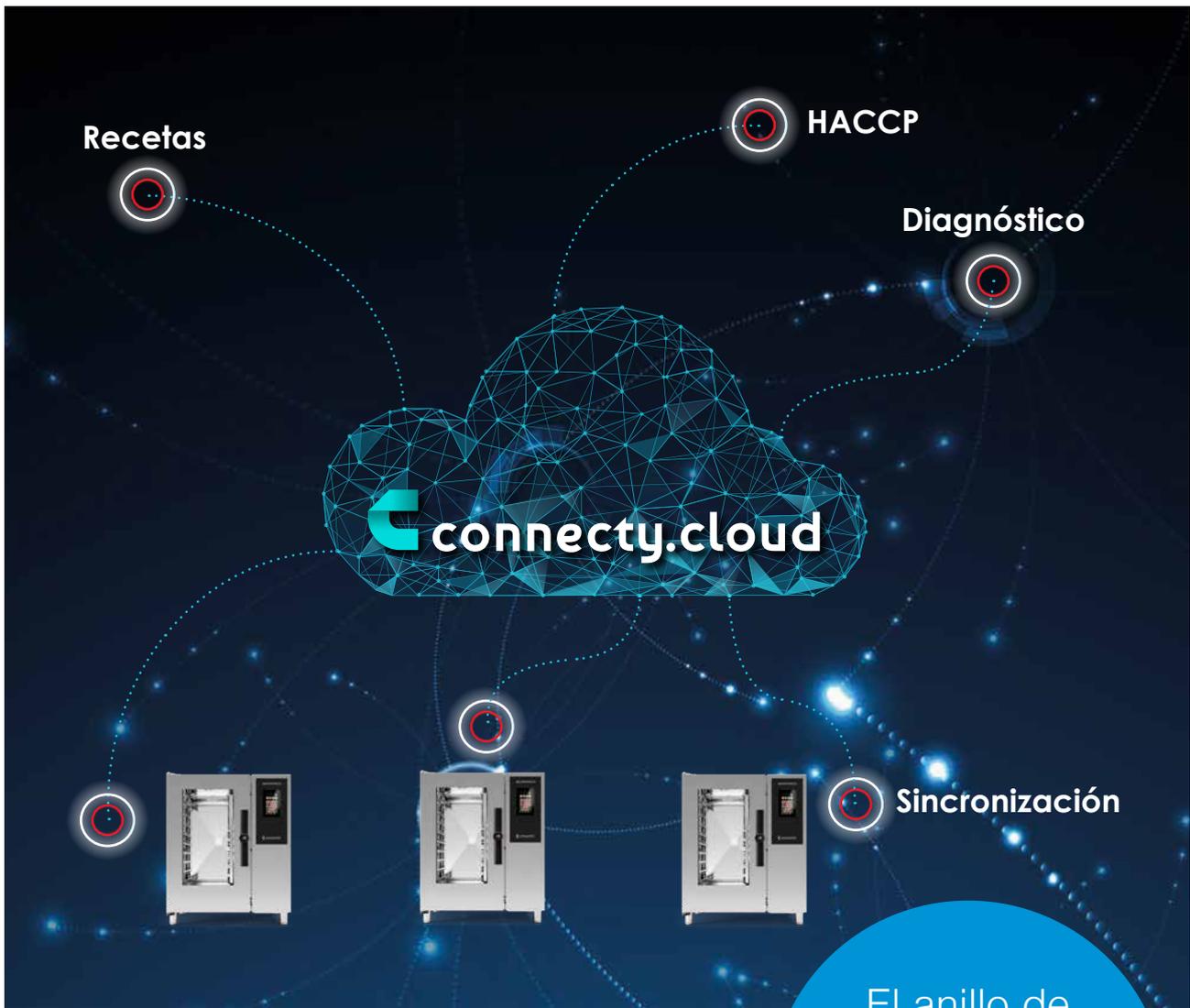
DISEÑO
ELEGANTE Y
DE CALIDAD

NOVEDAD



Hornos mixtos y convección **ALPHATECH****HORNOS MIXTOS**

	SYNAPSY: Combi para la restauración y grandes negocios	60
	ICON: Hornos mixtos de vapor directo	68
	ICON51: Hornos mixtos de vapor directo	72



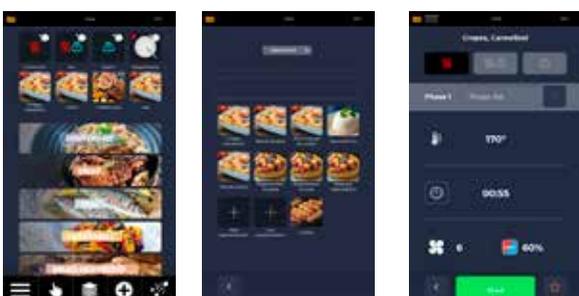
El anillo de enlace entre tu idea de cocina y tu cliente

Connecty.cloud

La plataforma completamente gratuita siempre a tu disposición.

Synapsy, gracias a la conexión WIFI de serie, está siempre conectado al cloud. Por lo tanto a través de PC, Smartphone o Tablet se puede acceder en cualquier momento a la plataforma **Connecty.cloud** para crear nuevas recetas, elaborar nuevos programas de cocción a descargar luego directamente desde el cloud a tu **Synapsy**. Además es posible descargar los datos Haccp y realizar el diagnóstico de funcionamiento.

Otra gran ventaja de **Connecty.cloud** es la sincronización de datos, programas y recetas entre varios dispositivos instalados incluso a miles de kilómetros de distancia. Ideal para cadenas hoteleras, QSR, GDO, etc.





AUTOMATIC COOKING

95 recetas probadas disponibles en cualquier momento

La cocción **Automatic Cooking** con la que está equipado **Synapsy** te permite seleccionar con facilidad la receta deseada entre las 95 disponibles, delegando así al horno la configuración correcta del modo de cocción, de la temperatura, de la humedad y velocidad de ventilación que son controladas constantemente para garantizar siempre el mejor resultado. Las recetas preestablecidas pueden copiarse, reelaborarse según tus deseos y volver a prepararse con la máxima facilidad.



MULTICOOKING

Organización perfecta para el servicio

La función **Multicooking** permite la cocción de diferentes tipos de alimentos simultáneamente, con tiempos diferentes. Esta es una ventaja, que permite durante el servicio, un ahorro considerable de tiempo y energía en comparación con el uso de equipos tradicionales: parrillas y freidoras con una calidad siempre constante en el tiempo. Además el sistema **Multicooking** de **Synapsy** te sugiere cuáles recetas se pueden realizar juntas.



PREFERIDOS

Tus recetas al alcance de un clic

Un espacio personal donde subir tus recetas, fruto de tu experiencia, y tenerlas disponibles siempre que quieras con un clic. Es suficiente seleccionar la receta deseada y **Synapsy** la realiza con resultados siempre excelentes.



CLIMA SMART

El Clima ideal para cada producto

El nuevo sistema de control Inteligente de la humedad en la cámara de cocción **CLIMA SMART**, según el tipo de alimento introducido y el resultado deseado, garantiza la ternura, jugosidad y lo crujiente de cada producto con una pérdida de peso mínima.



REGENERACION DE LA TEMPERATURA

Servicio rápido siempre excelente

La preparación diferida en el tiempo para optimizar la producción es ventajosa si el plato se sirve a la temperatura y humedad adecuadas. **Synapsy** gracias al programa de reposición en temperatura con el que está equipado garantiza siempre un excelente servicio.



AHUMADO

Nuevo sabor a tus platos

Con la nueva aplicación **AT-Smoker** (opcional), fácil de instalar incluso a posteriori, puedes ahumar en frío carnes, pescados y quesos o utilizarlo en cocina para dar un sabor único a tus platos.



Sistema de lavado

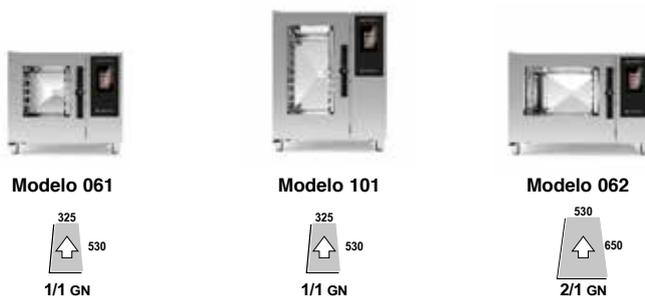
El sistema de lavado automático te permite elegir entre 7 programas de lavado. Desde el manual hasta el Grill, adecuado después de una cocción a alta temperatura con residuos duros a eliminar.

El lavado **Eco**, por su parte, optimiza el consumo de agua y detergente.

El detergente **COMBICLEAN** garantiza higiene máxima. Se suministra en prácticos bidones 100% reciclables y no es necesaria ninguna manipulación peligrosa o trasvases peligrosos de producto.

Hornos mixtos SYNAPSY

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062
Capacidad (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	852 x 795 x 775h	852 x 795 x 1055h	1072 x 907 x 775h

VAPOR DIRECTO

VERSIÓN ELÉCTRICA	SYE061B	SYE101B	SYE062B
Precio (€)	9.124 €	13.385 €	14.241 €
Potencia eléctrica total (kW)	9,5	16	19
Alimentación (V - 50/60 Hz)	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
VERSIÓN GAS	SYG061B	SYG101B	SYG062B
Precio (€)	10.876 €	15.530 €	16.517 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,7	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas kW / kcal	13 / 11.180	22 / 18.920	26 / 22360
Alimentación (V - 50 Hz)	1N AC 230	1N AC 230	1N AC 230

CON GENERADOR DE VAPOR

VERSIÓN ELÉCTRICA	OB061E	OB101E	OB062E
Precio (€)	9.836 €	13.836 €	15.191 €
VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G
Precio (€)	11.832 €	16.183 €	17.672 €
Potencia eléctrica total (con caldera) kW	0,7	0,8	0,8
Potencia térmica nominal gas (con caldera) kW / kcal	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800

Voltajes y frecuencias especiales bajo pedido

- Se recomienda que la instalación del aparato sea llevada a cabo por un Service Center autorizado. Se recomienda que el mantenimiento programado periódico sea llevado a cabo por un Service Center, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante e indicado en el manual de mantenimiento y la garantía.

Equipamiento de serie

- Sistema de lavado automático
- Sistema anticalcalout para los modelos con caldera. En dotación producto antical
- Conexión a la red wi-fi
- Conexión usb
- Paneles portaparrillas (no disponible en modelos 201, 202)
- Carro portabandejas NKS201 - KKS202 (disponible solo en modelos 201, 202).

- Sonda al corazón multipunto \varnothing 3 mm. Sonda fija (excluidos mod. 161, 201, 202).
- Sonda al corazón multipunto con conector externo, \varnothing 3 mm. (opcional en modelos 061, 101, 062, 102).
- Preparación conexión rápida para sonda al corazón mediante conector externo (opcional en modelos 061, 101, 062, 102).



Modelo 102
530
650
2/1 GN



Modelo 161
325
530
1/1 GN



Modelo 201
325
530
1/1 GN



Modelo 202
530
650
2/1 GN

10 x 2/1 - 20 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
70	70	63	63
1072 x 907 x 1055h	852 x 795 x 1840h	892 x 862 x 1812 h	1102 x 932 x 1812h

SYE102B

18.937 €

31
3N AC 400

SYE161B

22.660 €

25,5
3N AC 400

SYE201B

23.118 €

31,8
3N AC 400

SYE202B

33.128 €

61,8
3N AC 400

SYG102B

21.953 €

0,8
42 / 36.120
1N AC 230

SYG161B

26.574 €

1,4
44 / 37.840
1N AC 230

SYG201B

26.110 €

1,3
80 / 68.800
1N AC 230

SYG202B

32.960 €

1,4
35 / 30.100
1N AC 230

OB102E

20.199 €

0,8
50 / 43.000

OB161E

25.476 €

1,4
40 / 34.400

OB201E

24.435 €

1,3
52 / 44.720

OB202E

35.337 €

1,4
90 / 77.400

OB102G

23.488 €

0,8
50 / 43.000

OB161G

31.288 €

1,4
40 / 34.400

OB201G

27.795 €

1,3
52 / 44.720

OB202G

36.977 €

1,4
90 / 77.400

Equipamiento opcional (bajo pedido)

- Ducha de lavado externa
- Caldera
- Suplemento para conexión a red ethernet
- Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos
- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Protección de pantalla-mandos
- AT smoker para sistema barbacoa
- Puerta con bisagra a la derecha, dotada de sonda al corazón multipunto con conector externo, Ø 3 mm (excluidos mod. 201, 202).

- Seguridad apertura puerta con doble resorte (excluidos mod. 201, 202).
- Suplemento para estructura extraíble (excluidos mod. 201, 202).
- Suplemento para mamparo portabandejas - versión en (600 x 400) (excluidos mod. 201, 202).
- Kit pollo grill profesional (excluidos mod. 161, 201, 202).
- Chimenea antiviento para los modelos de gas (excluidos mod. 161, 202).
- Suplemento para carro monoblock - mod. NKS201S - NKS154 - KKS202HD - KKS202S - NKS154 (disponible en mod. 201, 202).

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (bajo pedido)

Puerta con bisagra a la derecha, dotada de sonda al corazón multipunto con conector externo, Ø 3 mm	NPSB mod. 061 - 101 - 062 - 102	458 €
	NPS2 mod. 161	916 €
Ahumador con alimentación externa	AFFE mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202	950 €
Ducha de lavado con conexiones y enganches	ICLD mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202	222 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS mod. 026-061-101	147 €
	APDS2 mod. 161	295 €



ACCESORIOS

	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062
Soporte base en acero inox. Con estante	BSR011 775 €	BSR011 775 €	BSR021 875 €
Soporte base en acero inox por inclusión abatidor	BSA011 900 €	-	BSA021 1.012 €
Soporte base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas	BSP011 1.588 €	BSP011 1.588 €	BSP021 1.774 €
Soporte base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSK011 1.724 €	-	BSK021 1.987 €
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas	BSC011 1.849 €	BSC011 1.849 €	BSC021 2.062 €
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas - para horno con campana	BSC110 2.075 €	-	BSC210 2.311 €
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón	MCR031B 2.570 €	MCR031B 2.570 €	MCR052B 3.980 €
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón 450 x 660 x 565 h 5 x 1/1 GN	MCR051B 2.860 €	-	-
Carro monobloque porta bandejas y bandeja recoge gotas	-	-	-
Carro monobloque heavy duty, porta bandejas y bandeja recoge gotas	-	-	-
Carro monobloque porta bandejas 600 x 400 - Versión pastelería	-	-	-
Carro monobloque portaplatos	-	-	-
Rampa en acero inoxidable para la introducción del carro	-	-	-
Campana de aspiración con condensador de aire. Sólo para los modelos eléctricos. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos. Utilice el colector cce para conexión externa.	BKC011 3.612 €	BKC011 3.612 €	BKC011 3.899 €
Campana de aspiración flat, con condensador por aire. Sólo para los modelos eléctricos. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos. Utilice el colector CCER90 para conexión externa	BKC011F 3.311 €	BKC011F 3.311 €	-
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 332 €	CCE 332 €	CCE 332 €
Colector campana para conexión externa, completo con conector de 90° - Ø 150 mm	CCER90 526 €	CCER90 526 €	-
Cobertura térmica para estructuras con carros	-	-	-
Kit banquetes - NKP201 + NCP201R	-	-	-
Armarios de puesta en temperatura de pavimento	-	-	-
Armarios de mantenimiento de pavimento	-	-	-
Estructura portabandejas extraíble Versión GN	SBE061 725 €	SBE101 849 €	SBE062 1.150 €
Estructura portabandejas extraíble Versión EN (600x400)	SBE564 725 €	SBE864 849 €	-
Estructura portabandejas extraíble para kit pollogrill profesional	-	SBE091 849 €	-
Bandeja recolectora de grasa	-	BSGP11 224 €	-
Par mamparos - Versión EN (600x400)	BGP564 363 €	BGP864 482 €	-
Carro de altura regulable, para la extracción de estructuras con bandeja de recogida y con sistema de enganche y desenganche de la cámara de cocción del horno	BCR011S 1.662 €	BCR011S 1.662 €	BCR021S 1.982 €
Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos	BTL011 225 €	BTL011 225 €	BTL021 238 €
Kit ruedas, de las cuales 2 con freno, para soportes y armarios - no compatible con el uso de estructuras extraíble - aumento altura + 83 mm. Para los modelos BSR - BSC - BSK - BSP.	BRP04 375 €	BRP04 375 €	BRP04 375 €
Recipiente para detergentes -capacidad 2 bidones de 10 kg.	-	-	-
Recipiente para detergentes -capacidad 1 bidone de 10 kg. - A instalar en pared	-	-	-


Modelo 102
Modelo 161
Modelo 201
Modelo 202
BSR021 875 €

-

-

-

-

-

BSP021 1.774 €

-

-

-

-

-

BSC021 2.062 €

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

NKS201 2.274 €
(20 x 1/1 GN)

NKS201S 2.249 €
(15 x 1/1 GN)

-

NKS154 2.760 €

NKP201 3.437 €

RIC201 1.529 €

BKC201 3.899 €

-

CCE 332 €

NCP201R 1.013 €

BKQ201 4.053 €

RTP20E 15.040 €

SBE102 1.187 €

-

SBE092 1.187 €

BSGP21 348 €

-

BCR021S 1.982 €

BTL021 238 €

BRP04 375 €

-

-

BKC161 4.287 €

BKC161F 4.048 €

CCE 332 €

CCER90 526 €

SBE061 725 €

SBE101 849 €

SBE564 725 €

SBE864 849 €

BGP564 363 €

BGP864 482 €

BCR161S 2.993 €

BCR161L 2.993 €

BTL011 225 €

-

CPD20 624 €

SPDP 90 €

CPD20 624 €

SPDP 90 €

KKS202 2.562 €
(20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN)

KKS202S 2.499 €
(15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN)

KKS202HD 3.311 €

-

KKP202 4.074 €

RIC202 1.912 €

BKC202 4.348 €

-

CCE 332 €

KCP202R 1.244 €

BKQ202 4.916 €

RFP40E 16.670 €

MFP40E 12.790 €

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN

- AC (Automatic Cooking) sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, programa automático de cocción y presentación fotográfica del plato.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción y puesta en marcha inmediata: convección de 30°C a 270°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 270°C.
- Precalentamiento hasta 300°C.
- Modo Multicocción - Posibilidad de cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo con diferentes tiempos de cocción.
- Clima Smart - Sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- AT Smoker, con ahumador externo (opcional, solicitar por pedido).

CONECTIVIDAD DE SYNAPSY AL CONNECTY.CLOUD - WI-FI O ETHERNET

- Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Connecty.cloud.
- Creación de recetas con foto ilustrativa.
- Acceso directo a la base de datos de recetas.
- Sincronización de los hornos conectados a la misma cuenta.
- Monitoreo HACCP continuo incluso a distancia a través del portal Connecty.cloud.
- Diagnóstico remoto a través del portal Connecty.cloud.

FUNCIONAMIENTO

- Inicio de una cocción automática (AC) "one touch".
- Organización de las recetas en categorías con vista previa.
- Reconocimiento inteligente de las recetas en las carpetas multinivel.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 6 idiomas.
- En Synapsy hay disponibles 95 recetas. Cada receta ha sido probada para garantizar un óptimo resultado.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control paralelo de la temperatura en la cámara y en el corazón.
- Condensación de vapor regulada automáticamente.
- Fácil acceso a los parámetros de usuario programables para personalizar los ajustes del equipo.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda al corazón multipunto fija, ø 3 mm (no disponible en modelos 161, 201, 202).

- Conexión sonda al corazón mediante conector externo a la cámara de cocción (opcional en modelos 061, 101, 062, 102).
- Sonda al corazón multipunto con conector externo, ø 3 mm (opcional en modelos 061, 101, 062, 102).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Posibilidad de configurar el apagado del horno al final del programa de lavado automático.
- Bloqueo perfil usuario (función específica para Quick Service Restaurant).
- Sistema de optimización de energía SN (modelos eléctricos) pre configurado (opcional).
- Programa de SERVICE: Prueba las funciones de la tarjeta electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Iluminación LED para cámara de cocción de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- Sistema externo de control de la eficiencia del ablandador de agua (ablandador de agua opcional).
- Función recordatorio de la limpieza de los filtros de aire.

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- Vidrio interno con apertura de libro para una limpieza y mantenimiento fácil.
- Puerta con cierre a presión y manija con apertura derecha e izquierda (no disponible en modelos 201, 202).
- Puerta con sistema de ajuste de cierre en tres puntos. Freno tirador en posición de puerta abierta (no disponible en modelos 061, 101, 062, 102, 161).
- Bisagras regulables para óptima hermeticidad de puerta.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Nuevo empaque de silicona de puerta adaptable, resistente al calor y al deterioro, y de fácil sustitución.
- Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe, incluso con la puerta abierta (no disponible en modelos 201, 202).
- Motores compactos de accionamiento magnético brushless (sin escobillas).
- Relé de estado sólido para la optimización y modulación de la potencia.
- Sistema de enfriamiento de componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestirada, de extracción sencilla, que se puede lavar también

CARACTERÍSTICAS GENERALES

en el lavavajillas (no disponible en modelos 201, 202).

Funcionamiento eléctrico

- Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

Funcionamiento a gas

- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.
- Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia.
- Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.

GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO

- Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y nebulización en los elementos de calentamiento. Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO

- Generador de vapor de alto rendimiento en acero inox AISI 304 y elevado aislamiento térmico (modelos eléctricos).
- Calentamiento generador de vapor a través de resistencias eléctricas acorazadas de acero inox INCOLOY 800.
- Generador de vapor de acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (modelos a gas).
- Sistema calentamiento del generador de vapor a gas de tipo indirecto con quemadores de llama moduladora de aire impulsado de alto rendimiento (modelo a gas).
- Precalentamiento automático de agua en el generador de vapor.
- Descarga y lavado automático diario del generador de vapor, con temperatura del agua por debajo de los 60°C.
- Señalización automática para la desincrustación de la caldera.
- Programa semi automático para la desincrustación de la caldera.
- Sistema antisarro CALOUT que evita la formación y la acumulación de cal en la caldera.

DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción.
- Térmico de seguridad del motor.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalización de falta de gas.
- Conforme a los estándares nacionales e internacionales para el funcionamiento en seguridad en caso de uso sin plantón directo por parte del operador.
- Altura máxima de última bandeja 160 cm, utilizando el soporte específico

de cada modelo (no disponible en modelos 161, 201, 202).

- Altura máxima estante última bandeja 160 cm (no disponible en modelos 061, 101, 062, 102, 161).
- Altura máxima estante última bandeja 160 cm (con opción rodillos) (disponible solo para modelo 161).
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático. Recipiente separado del detergente con dosificación automática.
- Sistema antical CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en el generador de vapor (para modelo con generador de vapor).
- Recipiente separado y dosificación automática antical.
- Acceso facilitado para el mantenimiento del aparato por el costado derecho.
- 7 programas de lavado automático, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).
- Fácil limpieza externa gracias a superficies en acero inox y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX4 (modelos de barra) e IPX5 (modelos de suelo).

Información adicional se muestra en la ficha técnica de cada modelo.



GAMA ICON
Todo a la vista,
limpieza incluida

Calidad al mejor precio

Diseño elegante y funcional

Con un presupuesto limitado tendrás la posibilidad de tener a tu disposición todas las funciones y las prestaciones de los mejores hornos de la gama con la firma de calidad Lainox.

Con ICON, gracias a un sistema de control sencillo e intuitivo, podrás dar rienda suelta a tu creatividad en la cocina. Cada plato es una obra de arte: de la cocción al vapor, a las frituras, la cocción a la parrilla... puedes crear y servir todo lo que tu imaginación te sugiere, dulce o salado.

Sistema de lavado

Hemos adoptado el exclusivo sistema de lavado automático con detergente líquido en cartucho desechable (patentado) en un específico cajón abatible.

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



GAMA ICON



EL VAPOR TRABAJA POR TI

Crea tu obra de arte a mano alzada

Solamente el vapor necesario para la cocción perfecta de tus platos. El sabor, el color y la consistencia de los alimentos son acentuados por la generosa producción de vapor de ICON. El ajuste automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción permite precisión máxima y por tanto ningún desperdicio.



COCCIONES PERFECTAS

Reproduce tu obra de arte

ICON te garantiza siempre una cocción uniforme constante, gracias al sistema CLIMA: temperatura y ajuste automático de humedad siempre ideales dependiendo del alimento a cocinar. Incluso con cargas completas se pueden obtener cocciones perfectamente crujientes, gratinado de fritos, alimentos a la parrilla, postres y pan. Jugosidad y blandura aseguradas también para la puesta en temperatura de productos cocinados anteriormente.



ENERGÍA EFICIENTE Y SOSTENIBLE

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. La temperatura permanece constante y sin variaciones.

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



COCCIONES AUTOMÁTICAS ICS

Déjate guiar

ICON cuenta con una serie de programas guardados en la memoria y probados por Alphatech para ayudarte en la elección de tus menús.

Elige el programa y todas las funciones estarán controladas en todo momento, cualquier cosa tú estés cocinando.

ICON ajusta constantemente la cocción de modo automático para ofrecer siempre la preparación ideal: carnes jugosas, salteados y doradas excelentes, postres o panes fragantes, fritos secos y crujientes, excelentes platos gratinados.

GAMA ICON51



51 cm

La gama de hornos mixtos convección-vapor súper compactos de mostrador es el resultado de nuestra experiencia.

Las 2 capacidades, 6 fuentes 2/3GN y 6 fuentes 1/1GN permiten satisfacer todo requisito de cocción.

Ventajas exclusivas

Las cocinas pequeñas y oficinas con espacios reducidos para una restauración que aspira a ser dinámica, rápida con un abanico cada vez más amplio de propuestas innovadoras, encuentran la mejor respuesta a sus necesidades en los varios modelos de la gama ICON51.

Hornos mixtos ICON

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo M051



Modelo T051



Modelo M071



MODELO	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
Capacidad (GN)	5 x 1 / 1	5 x 1 / 1	7 x 1 / 1
Distancia entre guías (mm)	70	70	70
Dimensiones exteriores (mm)	777 x 729 x 777h	777 x 729 x 777h	777 x 729 x 942h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

	ICEM051E	ICET051E	ICEM071E
Precio (€)	4.220 €	5.270 €	5.540 €
Potencia eléctrica total (kW)	7,25	7,25	12,5
Alimentación (V - 50 Hz)	1N AC 230 / 3 AC 230 / 3N AC 400	1N AC 230 / 3 AC 230 / 3N AC 400	3 AC 230 / 3N AC 400



VERSIÓN GAS

	ICGM051E	ICGT051E	ICGM071E
Precio (€)	6.330 €	7.250 €	7.640 €
Potencia eléctrica total (kW)	0,25	0,25	0,5
Potencia térmica nominal gas kW / kcal	8,5 / 7.310	8,5 / 7.310	12 / 10.320
Alimentación (V - 50 Hz)	1N AC 230	1N AC 230	1N AC 230

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (BAJO PEDIDO)

	Modelo M051	Modelo T051	Modelo M071
Sistema de lavado automático lcs. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido cdl05b, 990 gr. - Version T		ILCS1 784 €	
Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - Version T		ISC04 354 €	
Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - Version T		ISA01 354 €	
Cambio sentido puerta	IPS051 129 €	IPS051 129 €	IPS071 129 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 147 €	APDS 147 €	APDS 147 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN 284 €	SN 284 €	SN 284 €
Predisposición para conexión de la campana de aspiración	NPK 148 €	NPK 148 €	NPK 148 €
Suplemento para mamparo portabandejas - versión en (600 x 400) - IGP464	ISP864 106 €	ISP864 106 €	ISP864 106 €
Tanque incorporado con reserva de 5 litros. Se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o mixto con una autonomía hasta 60 minutos. No disponible con sistema de lavado automático	CSA 444 €	CSA 444 €	CSA 444 €
Chimenea antiviento para los modelos de gas - mod. 101 de vapor directo			
Transformador de aislamiento para conexión bifásica/monofásica para modelos a gas 2AC 220-240V/1n ac 230V	OCBM4 236 €	OCBM4 236 €	OCBM4 236 €



Modelo T071



1/1 GN

7 x 1 / 1

70

777 x 729 x 942h



Modelo M101



1/1 GN

10 x 1 / 1

70

777 x 729 x 1152 h



Modelo T101



1/1 GN

10 x 1 / 1

70

777 x 729 x 1152h

ICET071E

6.730 €

12,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICEM101E

6.370 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICET101E

7.570 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICGT071E

8.420 €

0,5

12 / 10.320

1N AC 230

ICGM101E

8.800 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

ICGT101E

10.060 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

Equipamiento de serie

- Preparado para ser configurable con las siguientes tensiones: 1N AC 230 V - 3 AC 230 V (Mod. 051), AC 230 V (Mod. 071), 3 AC 230 V (Mod. 101). Sólo para los modelos eléctricos
- 2 Velocidades de ventilación: normal / reducida - Version T
- Conexión USB - Version T
- Paneles portaparrillas

Accesorios extra instalables después de la compra

- Kit para sistema de lavado automático LCS. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B, 990 gr. - Version T
- Kit para sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - Version T
- Kit para sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - Version T
- Kit para cambio sentido puerta
- Ducha de lavado con conexiones y enganches
- Barra resistente a golpes

Modelo T071

Modelo M101

Modelo T101

ILCS2 784 €

ILCS2 784 €

ISC04 354 €

ISC04 354 €

ISA01 354 €

ISA01 354 €

IPS071 129 €

IPS101 153 €

IPS101 153 €

APDS 147 €

APDS 147 €

APDS 147 €

SN 284 €

SN 284 €

SN 284 €

NPK 148 €

NPK 148 €

NPK 148 €

ISP864 106 €

ISP864 106 €

ISP864 106 €

CSA 444 €

CSA 444 €

CSA 444 €

CAV101 204 €

CAV101 204 €

OCBM4 236 €

OCBM4 236 €

OCBM4 236 €

Hornos mixtos ICON

CARACTERÍSTICAS GENERALES



ICEM / ICGM

Mandos electromecánicos - 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.

DOTACIONES DE CONTROL

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

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética 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 abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX3.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Ventajas exclusivas GAMA ICON

	Pantallas alfanuméricas de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System).		Sistema de lavado automático LCS con detergente líquido en cartucho reciclable al 100%, incluido en el compartimento específico (opcional).
	Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación variable, lavado automático, menú, ajustes.		Conexión USB para la descarga de datos HACCP, actualización software, carga / descarga de programas de cocción.
	Ventilación de 2 velocidades. Para las cocciones especiales está disponible la función ventilación intermitente.		Sonda de aguja multipunto disponible a petición (opcional).

CARACTERÍSTICAS GENERALES



ICET / ICGT Versión de control electrónico - T

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de activación inmediata: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 260°C.
- **Clima®** - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Clima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (sonda al corazón opcional).
- Sonda al corazón con aguja \varnothing 1 mm, para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional).
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).

- Programa de SERVICE: Prueba de las funciones ficha electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Iluminación cámara de cocción de led.
- **EcoSpeed** - En base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno 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 los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- **Green Fine Tuning** (modelos a gas) - Nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante 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 abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX3.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) (opcional), con tanque integrado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean Boosted en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B - 990 gr.).
- 7 programas de lavado automático.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).

Hornos mixtos compactos ICON51

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo M026



2/3 GN



Modelo T026



2/3 GN

MODELO

Capacidad (GN)	6 x 2/3	6 x 2/3
Distancia entre guías (mm)	60	60
Dimensiones exteriores (mm)	510 x 625 x 880 h	510 x 625 x 880 h

VAPOR DIRECTO



VERSIÓN ELÉCTRICA

ICCM026E

ICCT026E

Precio (€)

5.600 €

6.340 €

Potencia eléctrica total (kW)

5,25

5,25

Alimentación (V - 50 Hz)

3N AC 400

3N AC 400

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (BAJO PEDIDO)

Modelo M026

Modelo T026

Sistema de lavado automático lcs. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido cdl05b, 990 gr. - Versión T

ILCS1 784 €

Sonda al corazón multipunto ø 3 mm - sonda fija - Versión T

KSC004F 354 €

Sonda al corazón con aguja ø 1 mm - sonda fija - Versión T

KSA001F 354 €

Sonda al corazón multipunto ø 3 mm. Con conector externo, para forno empotrado - Versión T

KSC004C 354 €

Puerta con bisagra a la derecha

NPS 458 €

NPS 458 €

Seguridad apertura puerta con doble resorte

APDS 147 €

APDS 147 €

Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos

SN 284 €

SN 284 €

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

NPK 148 €

NPK 148 €

Tanque incorporado con reserva de 5 litros. Se puede utilizar en ausencia de conexión hídrica para cocinado a vapor o mixto con una autonomía hasta 60 minutos. No disponible con sistema de lavado automático

CSA 444 €

CSA 444 €

Versión para buques - campana de aspiración y predisposición para conexión npk, no se pueden instalar

MKC026 798 €

MKC026 798 €



Modelo M061



1/1 GN



Modelo T061



1/1 GN

6 x 1/1

60

510 x 800 x 880 h

6 x 1/1

60

510 x 800 x 880 h

ICCM061E

6.200 €

7,75

3N AC 400

ICCM061E

7.080 €

7,75

3N AC 400

Equipamiento de serie

- 2 Velocidades de ventilación: normal / reducida - Versión T
- Conexión USB - Versión T
- Paneles portaparrillas

Accesorios extra instalables después de la compra

- Kit para sonda al corazón multipunto Ø 3 mm - sonda fija - Versión T
- Kit para sonda al corazón con aguja Ø 1 mm - sonda fija - Versión T
- Kit para sonda al corazón multipunto Ø 3 mm - con conector externo, para horno empotrado - Versión T
- Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm. - Versión T
- Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm. - Versión T
- Ducha de lavado con conexiones y enganches
- Kit pies para horno. 150 Mm h - incluye sujeciones de pies
- Kit para horno empotrable extraíble, con campana de aspiración integrada 1N-AC 230 V - 0,3 kw

Modelo M061

Modelo T061

ILCS1 784 €

KSC004F 354 €

KSA001F 354 €

KSC004C 354 €

NPS 458 €

APDS 147 €

SN 284 €

NPK 148 €

CSA 444 €

NPS 458 €

APDS 147 €

SN 284 €

NPK 148 €

CSA 444 €

MKC061 923 €

MKC061 923 €

Hornos mixtos compactos ICON51

CARACTERÍSTICAS GENERALES



ICCM

Mandos electromecánicos - 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.

DOTACIONES DE CONTROL

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

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética 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.
- Manija con abertura derecha e izquierda.
- Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimento ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX4.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Ventajas exclusivas GAMA ICON51

VOLUMEN MÍNIMO	MÁXIMA CAPACIDAD DE COCCIÓN	INFINITAS COCCIONES	CONTROLES DE MÁXIMA PRECISIÓN	COSTES DE FUNCIONAMIENTO MÍNIMOS	LAVADO AUTOMÁTICO

CARACTERÍSTICAS GENERALES



ICCT

Versión de control electrónico - T

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con 95 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Cocción manual con tres modalidades de cocción de activación inmediata: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 260°C.
- **Clima®** - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.
- **Fast-Dry®** - Sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

FUNCIONAMIENTO

- Pantallas alfanuméricas de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Clima, tiempo y temperatura en el corazón.
- Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Mandos SCROLLER con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Precalentamiento manual.

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Condensación de vapores regulada automáticamente.
- Control automático respiradero cámara.
- Humidificador manual.
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú de usuario.
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (sonda al corazón opcional).
- Sonda al corazón con aguja \varnothing 1 mm, para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional).

- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.
- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).
- Programa de SERVICE: Prueba de las funciones ficha electrónica - Visualización de sondas de temperatura - Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.
- Autodiagnóstico de control funcional antes de iniciar el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Iluminación cámara de cocción de led.
- **EcoSpeed** - En base a la cantidad y el tipo de producto en cocción, el horno 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 los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.

FABRICACIÓN

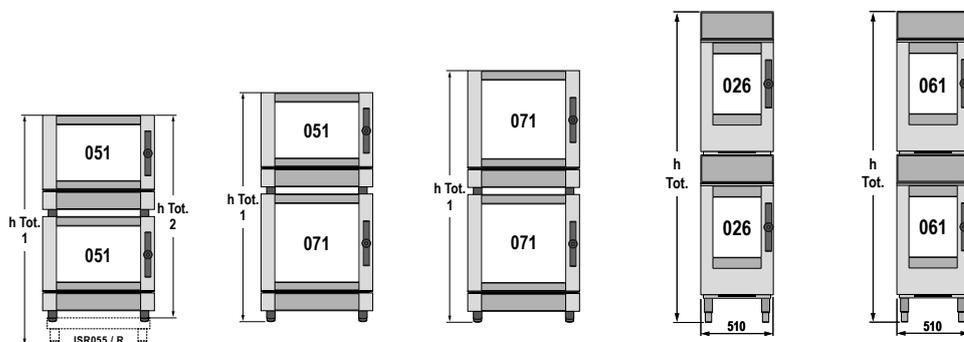
- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) (opcional), con tanque integrado y dosificación automática (detergente líquido CombiClean Boosted en envases reciclables al 100%. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B - 990 gr.).
- 7 programas de lavado automático.
- Sistema de lavado manual con ducha externa (ducha opcional).

Accesorios hornos mixtos ICON - ICON51

KIT DE SOBREPOSICIÓN



Composición	Horno inferior	Horno superior	Kit	
051	Electrico	Electrico o Gas	IKE051	657 €
051	Gas	Electrico o Gas	IKG051	861 €
071	Electrico	Electrico o Gas	IKE051	657 €
071	Gas	Electrico o Gas	IKG051	861 €
071	Electrico	Electrico o Gas	IKE071	657 €
071	Gas	Electrico o Gas	IKG071	861 €
026	Electrico	Electrico o Gas	KCOE026	949 €
061	Electrico	Electrico o Gas	KCOE061	1.074 €

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (bajo pedido)

Sistema de lavado automático LCS. En dotación 1 envase de cartucho detergente líquido CDL05B, 990 gr. - Version T	ILCS1 mod. 051 - 026 - 061	784 €
	ILCS2 mod. 071 - 101	784 €
Puerta con bisagra a la derecha	NPS mod. 026 - 061	458 €
Ducha de lavado con conexiones y enganches	ICLD mod. 051 - 071 - 101 - 026 - 061	222 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS mod. 051 - 071 - 101 - 026 - 061	147 €
Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm - version T	ISC04 mod. 051 - 071 - 101	354 €
	KSC004F mod. 026 - 061 (sonda fija)	354 €
Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm - version T	ISA01 mod. 051 - 071 - 101	354 €
	KSA001F mod. 026 - 061 (sonda fija)	354 €

ACCFESORIOS ICON

ACCESORIOS	Modelo M051	Modelo T051	Modelo M071	Modelo T071	Modelo M101	Modelo T101
Soporte base en acero inox. 690 x 700 x 775 h	ISR071E 741 €	ISR071E 741 €	ISR071E 741 €	ISR071E 741 €	-	-
Soporte base en acero inox. 690 x 700 x 595 h	-	-	-	-	ISR101E 741 €	ISR101E 741 €
Soporte base en acero inox. 875 x 774 x 950 h	ISR071S 741 €	ISR071S 741 €	ISR071S 741 €	ISR071S 741 €	-	-
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 367 x 670 x 460 h 9 x 1/1 GN	NPT071 393 €					
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 439 x 670 x 460 h 7 x (600 x 400) EN	NPT064 405 €					
Par mamparos - 600 x 400	IGP464 204 €	IGP464 204 €	IGP664 244 €	IGP664 244 €	IGP864 269 €	IGP864 269 €
Armario de fermentación - Mandos de control electrónico - Puertas de vidrio	ILV126 2.812 €	ILV126 2.812 €	ILV126 2.812 €	ILV126 2.812 €	-	-
Kit pies con arandelas para soportes, para instalaciones navales	NPF04 137 €					
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	RP04 375 €					
Campana de aspiración, con condensador de aire. Sólo para los modelos eléctricos. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos	IKKV51 2.782 €					
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 332 €					
Filtro grasas	ICFX01 137 €	ICFX01 137 €	-	-	-	-
Filtro grasas (2 piezas)	-	-	ICFX02 237 €	ICFX02 237 €	ICFX02 237 €	ICFX02 237 €
Kit de sujeción de pies	KFP002 56 €					

ACCFESORIOS ICON51

ACCESORIOS	Modelo M026	Modelo T026	Modelo M061	Modelo T061
Soporte base en acero inox.	-	-	CSR061 798 €	CSR061 798 €
Portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 367 x 595 x 505 h 10 x 1/1 GN	-	-	CPT061 405 €	CPT061 405 €
Armario neutro con portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN	-	-	CAN061 919 €	CAN061 919 €
Plano de apoyo de acero inox - insertable en soporte	-	-	CPD061 269 €	CPD061 269 €
Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos - Utilice el colector CCE para conexión externa	CKO026E 2.561 €	CKO026E 2.561 €	CKO061E 2.888 €	CKO061E 2.888 €
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 332 €	CCE 332 €	CCE 332 €	CCE 332 €
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	-	-	RP04 375 €	RP04 375 €
Protección anticador de acero inox, para pared lateral 559 x 40 x 860 h	PAC026 147 €	PAC026 147 €	-	-
Protección anticador de acero inox, para pared lateral 734 x 40 x 860 h	-	-	PAC061 176 €	PAC061 176 €
Filtro grasas	ICFX01 137 €	ICFX01 137 €	ICFX01 137 €	ICFX01 137 €
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 725 x 940 h	CIN026 393 €	CIN026 393 €	-	-
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 900 x 940 h	-	-	CIN061 420 €	CIN061 420 €
Repisa de pared en acero inox	SM026 569 €	SM026 569 €	-	-