

# Hornos mixtos y convección

frigicoll

ALPHATECH



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
REDUCIDO



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS  
INTELIGENTES



INTUITIVOS/  
FÁCIL USO



DISEÑO  
ELEGANTE Y  
DE CALIDAD

NOVEDAD

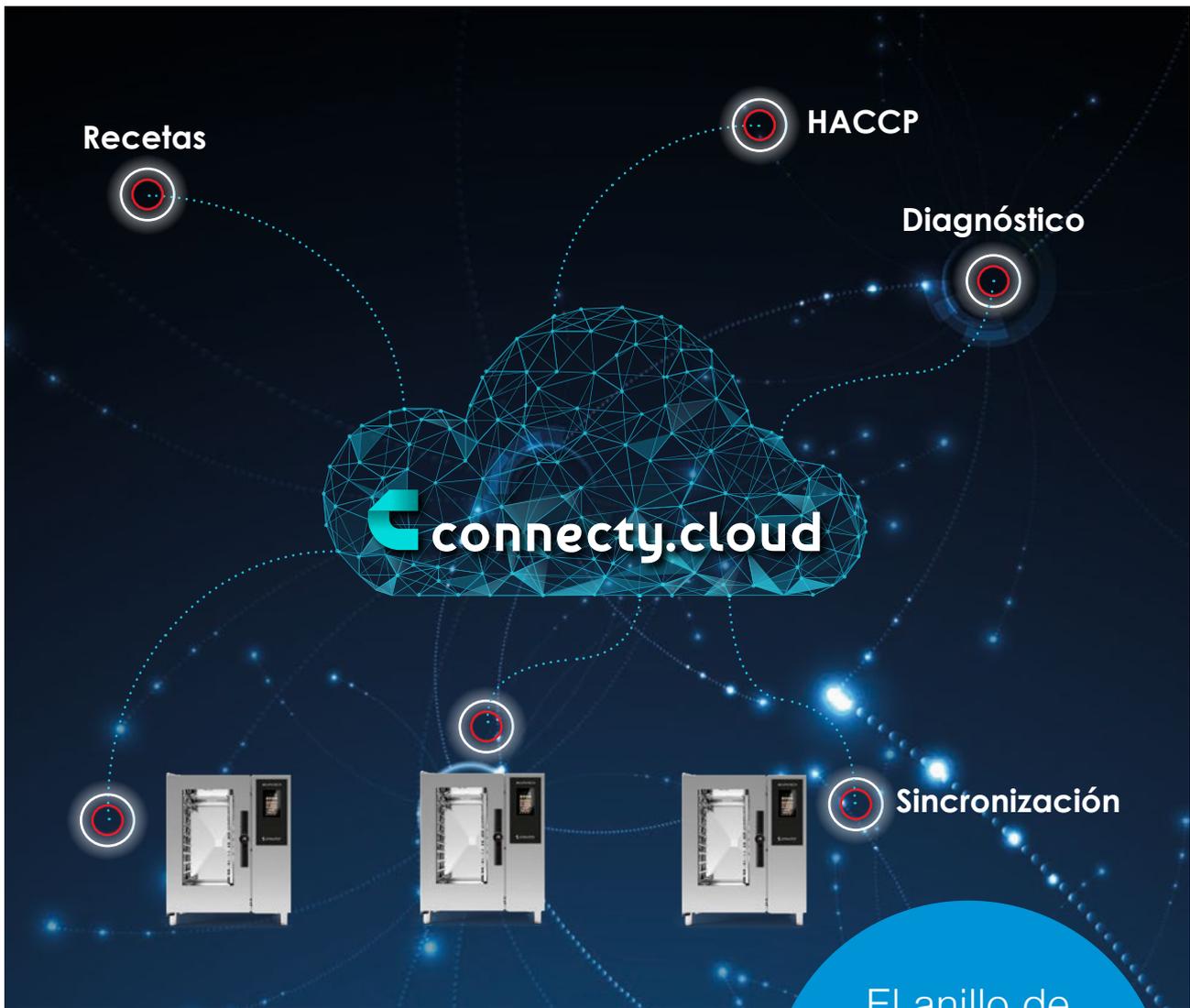


# Hornos mixtos y convección **ALPHATECH**



## HORNOS MIXTOS

	SYNAPSY: Combi para la restauración y grandes negocios	62
	ICON: Hornos mixtos de vapor directo	70
	ICON51: Hornos mixtos de vapor directo	76



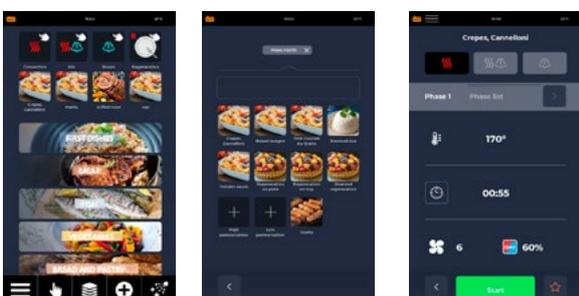
El anillo de enlace entre tu idea de cocina y tu cliente

## 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

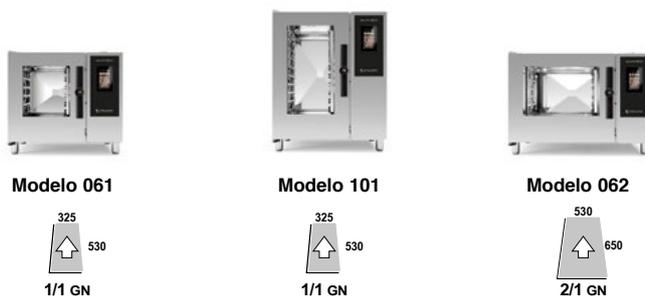
El sistema de lavado automático te permite elegir entre 7 programas de lavado. Desde el manual hasta el Grill, adecuado después de una cocción a alta temperatura con residuos duros a eliminar.

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)	6 x 1/1 GN y 6 x 60x40 EN	10 x 1/1 GN y 10 x 60x40 EN	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 (€)	9.261 €	13.586 €	14.455 €
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 (€)	11.039 €	15.762 €	16.765 €
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 (€)	9.984 €	14.044 €	15.419 €
VERSIÓN GAS	OB061G	OB101G	OB062G
Precio (€)	12.009 €	16.426 €	17.937 €
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

10 x 2/1 - 20 x 1/1  
70  
1072 x 907 x 1055h



**Modelo 161**  
325  
530  
1/1 GN

6 x 1/1 + 10 x 1/1  
70  
852 x 795 x 1840h



**Modelo 201**  
325  
530  
1/1 GN

20 x 1/1  
63  
892 x 862 x 1812h



**Modelo 202**  
530  
650  
2/1 GN

20 x 2/1 - 40 x 1/1  
63  
1102 x 932 x 1812h

**SYE102B**

**19.221 €**

31  
3N AC 400

**SYE161B**

**23.000 €**

25,5  
3N AC 400

**SYE201B**

**23.465 €**

31,8  
3N AC 400

**SYE202B**

**33.625 €**

61,8  
3N AC 400

**SYG102B**

**22.282 €**

0,8  
42 / 36.120  
1N AC 230

**SYG161B**

**26.973 €**

1,4  
44 / 37.840  
1N AC 230

**SYG201B**

**26.502 €**

1,3  
80 / 68.800  
1N AC 230

**SYG202B**

**33.454 €**

1,4  
35 / 30.100  
1N AC 230

**OB102E**

**20.502 €**

0,8  
50 / 43.000

**OB161E**

**25.858 €**

1,4  
40 / 34.400

**OB201E**

**24.802 €**

1,3  
52 / 44.720

**OB202E**

**35.867 €**

1,4  
90 / 77.400

**OB102G**

**23.840 €**

0,8  
50 / 43.000

**OB161G**

**31.758 €**

1,4  
40 / 34.400

**OB201G**

**28.212 €**

1,3  
52 / 44.720

**OB202G**

**37.532 €**

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 pollogrill 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	<b>NPSB</b> mod. 061 - 101 - 062 - 102	<b>465 €</b>
	<b>NPS2</b> mod. 161	<b>930 €</b>
Ahumador con alimentación externa	<b>AFFE</b> mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202	<b>964 €</b>
Ducha de lavado con conexiones y enganches	<b>ICLD</b> mod. 061 - 101 - 062 - 102 - 161 - 201 - 202	<b>787 €</b>
Seguridad apertura puerta con doble resorte	<b>APDS</b> mod. 026-061-101	<b>149 €</b>
	<b>APDS2</b> mod. 161	<b>299 €</b>

# Hornos mixtos SYNAPSY

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



ACCESORIOS	Modelo 061	Modelo 101	Modelo 062
SopORTE base en acero inox. Con estante	<b>BSR011</b> 787 €	<b>BSR011</b> 787 €	<b>BSR021</b> 888 €
SopORTE base en acero inox por inclusión abatidor	<b>BSA011</b> 914 €	-	<b>BSA021</b> 1.027 €
SopORTE base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas	<b>BSP011</b> 1.612 €	<b>BSP011</b> 1.612 €	<b>BSP021</b> 1.801 €
SopORTE base en acero inox. Con rack con rieles portabandejas - para horno con campana	<b>BSK011</b> 1.750 €	-	<b>BSK021</b> 2.017 €
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas	<b>BSC011</b> 1.877 €	<b>BSC011</b> 1.877 €	<b>BSC021</b> 2.093 €
Armario en acero inox. Con puertas y rack con rieles portabandejas - para horno con campana	<b>BSC110</b> 2.106 €	-	<b>BSC210</b> 2.346 €
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón	<b>MCR031B</b> 2.609 €	<b>MCR031B</b> 2.609 €	<b>MCR052B</b> 4.040 €
Armario de mantenimiento estático y lenta cocción - con sonda al corazón 450 x 660 x 565 h 5 x 1/1 GN	<b>MCR051B</b> 2.903 €	-	-
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.	<b>BKC011</b> 3.666 €	<b>BKC011</b> 3.666 €	<b>BKC011</b> 3.666 €
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	<b>BKC011F</b> 3.361 €	<b>BKC011F</b> 3.361 €	-
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	<b>CCE</b> 337 €	<b>CCE</b> 337 €	<b>CCE</b> 337 €
Colector campana para conexión externa, completo con conector de 90° - Ø 150 mm	<b>CCER90</b> 534 €	<b>CCER90</b> 534 €	-
Cobertura térmica para estructuras con carros	-	-	-
Kit banquetes - NKP201 + NCP201R	-	-	-
Estructura portabandejas extraíble Versión GN	<b>SBE061</b> 736 €	<b>SBE101</b> 862 €	<b>SBE062</b> 1.167 €
Estructura portabandejas extraíble Versión EN (600x400)	<b>SBE564</b> 736 €	<b>SBE864</b> 862 €	-
Estructura portabandejas extraíble Versión GN (SBE061/ SBE091/ SBE102) + Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos (BTL011/ BTL021)	<b>SSB061</b> 577 €	<b>SSB101</b> 600 €	<b>SSB062</b> 775 €
Estructura portabandejas extraíble para kit pollogrill profesional (SBE091/ SBE092) + Bastidor para introducción estructuras extraíbles portabandejas y escurrer platos (BTL011/ BTL021)	-	<b>SSB091</b> 600 €	-
Kit pollo grill profesional	<b>KGP011</b> 975 €	<b>KGP011</b> 975 €	<b>KGP021</b> 1.076 €
Bandeja recolectora de grasa	-	<b>BSGP11</b> 227 €	-
Bandeja recoge grasa Kit pollogrill	-	-	-
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	<b>BCR011S</b> 1.687 €	<b>BCR011S</b> 1.687 €	<b>BCR021S</b> 2.012 €
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.	<b>BRP04</b> 381 €	<b>BRP04</b> 381 €	<b>BRP04</b> 381 €


**Modelo 102**
**Modelo 161**
**Modelo 201**
**Modelo 202**
**BSR021** 888 €

-

**BSP021** 1.801 €

-

**BSC021** 2.093 €

-

-

-

-

**NKS201** 2.308 €  
(20 x 1/1 GN)

**NKS201S** 2.283 €  
(15 x 1/1 GN)

-

**NKS154** 2.801 €

**NKP201** 3.489 €

**RIC201** 1.552 €

**BKC021** 3.957 €

-

**CCE** 337 €

**SBE102** 1.205 €

-

**SSB102** 775 €

**SSB092** 775 €

**KGP021** 1.076 €

**BSGP21** 353 €

**BCR021S** 2.012 €

**BRP04** 381 €

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

**BKC161** 4.351 €

**BKC161F** 4.109 €

**CCE** 337 €

**CCER90** 534 €

**SBE061** 736 €

**SBE101** 862 €

**SBE564** 736 €

**SBE864** 862 €

-

-

**KGP161** 2.730 €

-

**BCR161S** 3.038 €

**BCR161L** 3.038 €

-

**NKS201** 2.308 €  
(20 x 1/1 GN)

**NKS201S** 2.283 €  
(15 x 1/1 GN)

-

**NKS154** 2.801 €

**NKP201** 3.489 €

**RIC201** 1.552 €

**BKC201** 3.957 €

-

**CCE** 337 €

**NCP201R** 1.028 €

**BKQ201** 4.114 €

-

-

-

-

**KGP201** 1.594 €

-

**BSGP201** 315 €

-

-

**KKS202** 2.600 €  
(20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN)

**KKS202S** 2.536 €  
(15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN)

**KKS202HD** 3.361 €

-

**KKP202** 4.135 €

**RIC202** 1.941 €

**BKC202** 4.413 €

-

**CCE** 337 €

**KCP202R** 1.263 €

**BKQ202** 4.990 €

**SBE102** 1.205 €

-

**SSB102** 775 €

**SSB092** 775 €

**KGP202** 1.644 €

**BSGP202** 386 €

# Hornos mixtos SYNAPSY

## 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.



### 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 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.



### 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 (€)	4.283 €	5.349 €	5.623 €
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 (€)	6.425 €	7.359 €	7.755 €
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 796 €	
Sonda al corazón multipunto. Ø 3 mm - Version T		ISC04 359 €	
Sonda al corazón con aguja. Ø 1 mm - Version T		ISA01 359 €	
Cambio sentido puerta	IPS051 131 €	IPS051 131 €	IPS071 131 €
Seguridad apertura puerta con doble resorte	APDS 149 €	APDS 149 €	APDS 149 €
Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos	SN 288 €	SN 288 €	SN 288 €
Predisposición para conexión de la campana de aspiración	NPK 150 €	NPK 150 €	NPK 150 €
Suplemento para mamparo portabandejas - versión en (600 x 400) - IGP464	ISP864 108 €	ISP864 108 €	ISP864 108 €
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 451 €	CSA 451 €	CSA 451 €
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 240 €	OCBM4 240 €	OCBM4 240 €



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

6.831 €

12,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICEM101E

6.466 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICET101E

7.684 €

14,5

3 AC 230 / 3N AC 400

ICGT071E

8.546 €

0,5

12 / 10.320

1N AC 230

ICGM101E

8.932 €

0,5

16 / 13.760

1N AC 230

ICGT101E

10.211 €

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 796 €

ILCS2 796 €

ISC04 359 €

ISC04 359 €

ISA01 359 €

ISA01 359 €

IPS071 131 €

IPS101 155 €

IPS101 155 €

APDS 149 €

APDS 149 €

APDS 149 €

SN 288 €

SN 288 €

SN 288 €

NPK 150 €

NPK 150 €

NPK 150 €

ISP864 108 €

ISP864 108 €

ISP864 108 €

CSA 451 €

CSA 451 €

CSA 451 €

CAV101 207 €

CAV101 207 €

OCBM4 240 €

OCBM4 240 €

OCBM4 240 €

# 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 termorelector, 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 (€)

5.684 €

6.435 €

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 796 €

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

KSC004F 359 €

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

KSA001F 359 €

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

KSC004C 354 €

Puerta con bisagra a la derecha

NPS 465 €

NPS 465 €

Seguridad apertura puerta con doble resorte

APDS 149 €

APDS 149 €

Suplemento para optimización energética. Sólo para los modelos eléctricos

SN 288 €

SN 288 €

Predisposición para conexión de la campana de aspiración

NPK 150 €

NPK 150 €

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 451 €

CSA 451 €

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

MKC026 810 €

MKC026 810 €



Modelo M061



6 x 1/1

60

510 x 800 x 880 h

ICCM061E

6.293 €

7,75

3N AC 400



Modelo T061



6 x 1/1

60

510 x 800 x 880 h

ICCM061E

7.186 €

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 796 €

KSC004F 359 €

KSA001F 359 €

KSC004C 354 €

NPS 465 €

NPS 465 €

APDS 149 €

APDS 149 €

SN 288 €

SN 288 €

NPK 150 €

NPK 150 €

CSA 451 €

CSA 451 €

MKC061 937 €

MKC061 937 €

# 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 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 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

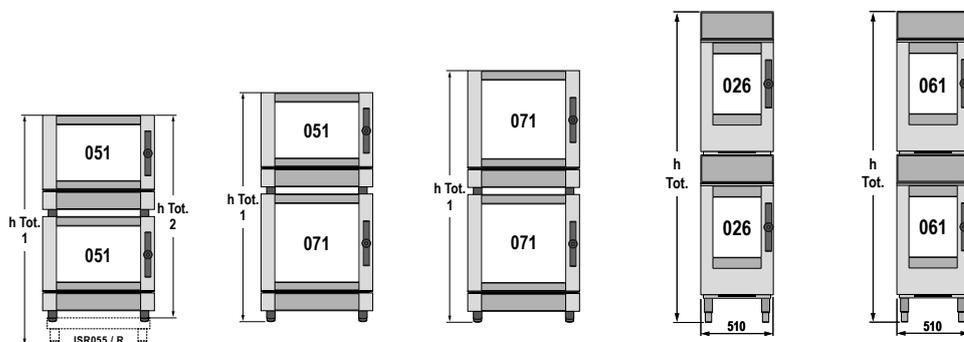
- Cámara de cocción perfectamente uniforme y hermética con bordes redondeados.
- Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termorefectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.
- Vidrio interno con abertura en forma 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	667 €
051	Gas	Electrico o Gas	IKG051	874 €
071	Electrico	Electrico o Gas	IKE051	667 €
071	Gas	Electrico o Gas	IKG051	874 €
071	Electrico	Electrico o Gas	IKE071	667 €
071	Gas	Electrico o Gas	IKG071	667 €
026	Electrico	Electrico o Gas	KCOE026	963 €
061	Electrico	Electrico o Gas	KCOE061	1.090 €

## 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 - 061 796 €

**ILCS2**  
mod. 071 - 101 796 €

Puerta con bisagra a la derecha

**NPS**  
mod. 026 - 061 465 €

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 - 061 149 €

Sonda al corazón multipunto Ø 3 mm - version T

**ISC04**  
mod. 051 - 071 - 101 359 €

**KSC004F**  
mod. 026 - 061 (sonda fija) 359 €

Sonda al corazón con aguja Ø 1 mm - version T

**ISA01**  
mod. 051 - 071 - 101 359 €

**KSA001F**  
mod. 026 - 061 (sonda fija) 359 €

**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 752 €	ISR071E 752 €	ISR071E 752 €	ISR071E 752 €	-	-
Soporte base en acero inox. 690 x 700 x 595 h	-	-	-	-	ISR101E 752 €	ISR101E 752 €
Soporte base en acero inox. 875 x 774 x 950 h	ISR071S 752 €	ISR071S 752 €	ISR071S 752 €	ISR071S 752 €	-	-
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 367 x 670 x 460 h 9 x 1/1 GN	NPT071 399 €					
Portabandejas - Insertable en soporte. Acero inox 439 x 670 x 460 h 7 x (600 x 400) EN	NPT064 411 €					
Par mamparos - 600 x 400	IGP464 207 €	IGP464 207 €	IGP664 248 €	IGP664 248 €	IGP864 273 €	IGP864 273 €
Armario de fermentación - Mandos de control electrónico - Puertas de vidrio	ILV126 2.854 €	ILV126 2.854 €	ILV126 2.854 €	ILV126 2.854 €	-	-
Kit pies con arandelas para soportes, para instalaciones navales	NPF04 139 €					
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	RP04 381 €					
Campana de aspiración, con condensador de aire. Sólo para los modelos eléctricos. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos	IKKV51 2.824 €					
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 337 €					
Filtro grasas	ICFX01 139 €	ICFX01 139 €	-	-	-	-
Filtro grasas (2 piezas)	-	-	ICFX02 241 €	ICFX02 241 €	ICFX02 241 €	ICFX02 241 €
Kit de sujeción de pies	KFP002 57 €					

**ACCFESORIOS ICON51**

ACCESORIOS	Modelo M026	Modelo T026	Modelo M061	Modelo T061
Soporte base en acero inox.	-	-	CSR061 810 €	CSR061 810 €
Portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 367 x 595 x 505 h 10 x 1/1 GN	-	-	CPT061 411 €	CPT061 411 €
Armario neutro con portabandejas - insertable en soporte. Acero inox 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN	-	-	CAN061 933 €	CAN061 933 €
Plano de apoyo de acero inox - insertable en soporte	-	-	CPD061 273 €	CPD061 273 €
Campana de aspiración, con condensador de aire. Se puede usar sólo en hornos ya predispuestos - Utilice el colector CCE para conexión externa	CKO026E 2.599 €	CKO026E 2.599 €	CKO061E 2.931 €	CKO061E 2.931 €
Colector campana para conexión externa - Ø 150 mm	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €	CCE 337 €
Kit ruedas para soportes, de las cuales 2 con freno	-	-	RP04 381 €	RP04 381 €
Protección anticador de acero inox, para pared lateral 559 x 40 x 860 h	PAC026 149 €	PAC026 149 €	-	-
Protección anticador de acero inox, para pared lateral 734 x 40 x 860 h	-	-	PAC061 149 €	PAC061 149 €
Filtro grasas	ICFX01 139 €	ICFX01 139 €	ICFX01 139 €	ICFX01 139 €
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 725 x 940 h	CIN026 399 €	CIN026 399 €	-	-
Conductor de aire de refrigeración para la instalación empotrable. Acero inox - dimensiones máximas generales 510 x 900 x 940 h	-	-	CIN061 426 €	CIN061 426 €
Repisa de pared en acero inox	SM026 578 €	SM026 578 €	-	-