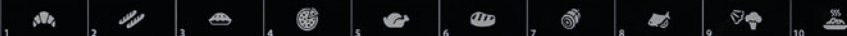


# ICON

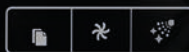
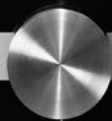
ELSŐ LÁTÁSRA KONYHA

LAINOX

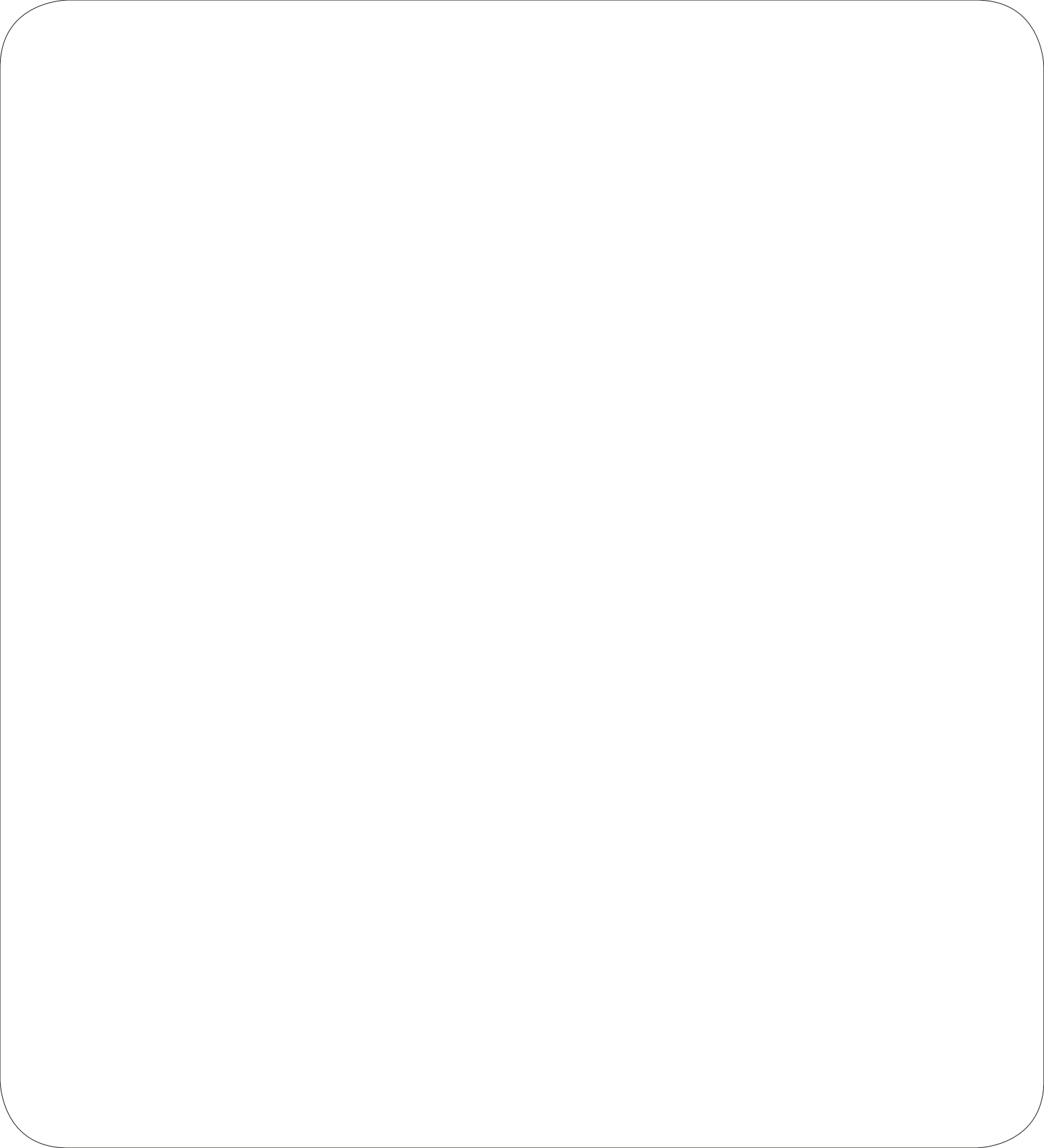
Touch & Cook



ICON



HU





## **SZENVEDÉLLEL FŐZÖL, ÉS ENNEK LÁTSZATA VAN!**

---

**Az új Iconnal a konyhát a kezedben tartod.**

Mert egyszerű, komplett, sok funkcióval, melyeknek köszönhetően a vendégeknek bármit felszolgálhatsz, a reggelitől kezdve. Az egyes főzési típusok magától értetődőek, és ami még ennél is fontosabb: azonnal aktiválódnak. Csak a kreativitásod és a konyha iránti szenvedélyed kell hozzátenned, hogy olyan ízletes menüket készíts, amelyek elnyerik a vendégek tetszését. Emeld ki konyhád értékét az Iconnal, a teljesen Made in Italy főző rendszerrel, mely a vendéglátóhelyet ínycseck látogatóhelyévé alakítja át.

1

## MINDEN KÉSZEN VAN, ELÉG EGY ÉRINTÉS.

A Touch & Cook funkcióval már tíz főzési típus van előre beállítva.



A Touch & Cook funkcióval tíz azonnal végrehajtható program áll rendelkezésre.

Scroll & Push választógomb.

Elektronikus vezérlésű touch vezérlőpult.

Az Icon vezérlőpultjának ergonómiája, a rendkívül könnyen érthető ikonok használatának köszönhetően, a sütő azonnali és egyszerűsített használatát teszi lehetővé.



LAINOX®



ICON

5

6

7

8

10

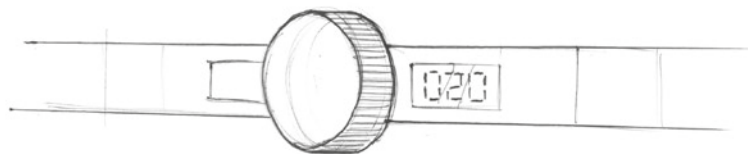
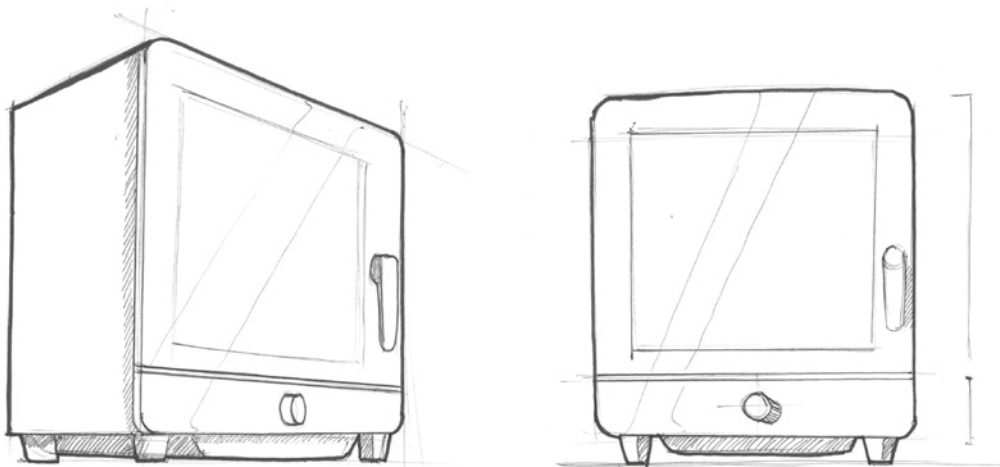
30

34

## MINDEN RÉSZLETÉBEN MADE IN ITALY.

### Elegáns és funkcionális design, mely kiemeli szakavatottságod.

Tedd jól látható helyre az Icon-t. A sütő modern, teljes mértékben lapos designja kiemeli a vendéglátóhely értékét. Így nem csak egy fantasztikus munkaeszköz lesz, hanem egy kellemes berendezési tárgygyá is válik. Tökéletesen beilleszthető bármilyen bárpult mögé, és magas teljesítménye lehetővé teszi főző terminálként vagy valódi, látható, főzési eszközként történő használatát is, hogy a vendégeket elkápráztasd szakértelmeddel.





## AZ ÉDES ÉS SÓS SÜTEMÉNYEKHEZ.

**Az Icon bármilyen típusú, gasztronómiai és cukrászipari tepsizhez alkalmas.**

Az Icon tudja, hogyan teremtsen helyet az egyes konyha típusoknak. A gasztronómiától a cukrásziparig minden egyszerűbb lesz. Mert az Iconban van egy változtatható tengelyű, speciális grilltartó, ahova mind a kifejezetten gasztronómiai (GN 1/1 530x325mm), mind a 600x400mm méretű Euronorm cukrászipari vagy sütőipari tepsik tehetők.







4

## A GŐZ NEKED DOLGOZIK.

---

### Különleges fogások párolással.



Csak gőzre van szükség fogásaid tökéletes elkészítéséhez. Az ételek ízét, színét és állagát az Icon által termelt pára még jobban kiemeli. Semmi pazarlás és maximális ellenőrzési pontosság alacsony hőmérsékleten is, a főzőkamra páratelítettségének köszönhetően.


5

## ÍGY AZ ÉLET MÉG ROPOGÓSABB.

---

### Nedvesség kezelés Autoclima® a grillezett és olajban sült ételekhez.



Tökéletesen aranyozott, olajban sült ételek, a grillezett ételek után megnyalod mind a tíz ujjad. Az Icon Autoclima® rendszerével, és a speciális tartozékokkal (tepsik és grillek) együtt, igazán étvágygerjesztő ételeket tehetsz az asztalra. Mert az Autoclima®  mindig ideális klímát biztosít a főzőkamrában, a hőmérséklet és a nedvesség ellenőrzésével. Így nincs szükséged más készülékekre az olajban sütéshez vagy a grillezéshez.



6

## A KONYHÁBAN SEMMI SEM VÉSZIK EL, AZ ENERGIA SEM.

### Az energiafogyasztást moduláló rendszer.



Az **Ecospeed Dynamic** Rendszer kalibrálja az energiát az elkészítendő étel mennyisége alapján, optimalizálva a fogyasztást és kerülve a veszteségeket. Állandó hőmérséklet ingadozások nélkül. A gázos sütőkhöz, az égő és a nagy teljesítményű, szabadalmaztatott hőcserélő új, **Green Fine Tuning** modulációs rendszerének köszönhetően elkerülhető az energiaveszteség és csökken a káros kibocsátás.



7

## MINDEN SZEM ELŐTT VAN, A TISZTÍTÁS IS.

### Automata mosó rendszer, a szem előtt lévő tartályok helyfoglalása nélkül.



Az Icon jól néz ki, oda helyezed, ahova akarod. Eltávolítottuk a mosószerből különálló tartályt, olyan exkluzív automatikus mosó rendszert alkalmazva, mely egyszer használatos, folyékony mosószerrel feltöltött patronnal üzemel.

Nincs szükség veszélyes manőverekre és termék áttöltésekre. Elegendő a kívánt tisztítási ciklus kiválasztása és az Icon öntisztítást végez, külső beavatkozás nélkül.



## A TE ICONOD, ABBAN A FORMÁTUMBAN, AMELYIKBEN SZERETNÉD.

Három különböző modell három eltérő teljesítménnyel.



### MŰSZAKI GYÁRTÁSI JELLEMZŐK

- Tökéletesen sima, lekerekített szélű főzőkamra.
- Dupla, edzett, hővisszaverő üvegű záró ajtó légréssel, a gépkezelő irányába sugárzó hő csökkentéséhez és a nagyobb hatékonyság érdekében.
- Könnyű nyitású belső üveg a tisztítási műveletek megkönnyítéséhez.

- Jobbos és balos nyitású kar.
- Szabályozható ajtózanér az optimális záráshoz.
- Nyitható terelőlemez a szellőző nyílás tisztításának megkönnyítése érdekében.
- Vízugarakkal szembeni IPX4 védelem.

| Modellek | Betáp | Kamra kapacitása<br>GN 1/1 530x325mm<br>EN 600x400mm | Tengelytávolság<br>(mm) | Terítékek<br>száma | Elektromos<br>teljesítmény<br>(kW) | Névleges<br>hőtelteljesítmény<br>(kW/kcal) | Külső méretek<br>(H X SZ X MMM) | Tápfeszültség       |
|----------|-------|------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|
| ICET051  | ⚡     | GN 5 x 1/1<br>EN 5 x 600 x 400                       | 70                      | 30/80              | 7,25                               | - / -                                      | 812 x 725 x 770                 | 3N AC 400V<br>50 Hz |
| ICEM051  |       |                                                      |                         |                    |                                    |                                            |                                 |                     |
| ICGT051  | 🔥     | GN 5 x 1/1<br>EN 5 x 600 x 400                       | 70                      | 30/80              | 0,25                               | 8,5/7310                                   | 812 x 725 x 770                 | AC 230V<br>50 Hz    |
| ICGM051  |       |                                                      |                         |                    |                                    |                                            |                                 |                     |
| ICET071  | ⚡     | GN 7 x 1/1<br>EN 7 x 600 x 400                       | 70                      | 50/120             | 12,5                               | - / -                                      | 812 x 725 x 935                 | 3N AC 400V<br>50 Hz |
| ICEM071  |       |                                                      |                         |                    |                                    |                                            |                                 |                     |
| ICGT071  | 🔥     | GN 7 x 1/1<br>EN 7 x 600 x 400                       | 70                      | 50/120             | 0,5                                | 12/10320                                   | 812 x 725 x 935                 | AC 230V<br>50 Hz    |
| ICGM071  |       |                                                      |                         |                    |                                    |                                            |                                 |                     |
| ICET101  | ⚡     | GN 10 x 1/1<br>EN 10 x 600 x 400                     | 70                      | 80/150             | 14,5                               | - / -                                      | 812 x 725 x 1145                | 3N AC 400V<br>50 Hz |
| ICEM101  |       |                                                      |                         |                    |                                    |                                            |                                 |                     |
| ICGT101  | 🔥     | GN 10 x 1/1<br>EN 10 x 600 x 400                     | 70                      | 80/150             | 0,5                                | 16/13760                                   | 812 x 725 x 1145                | AC 230V<br>50 Hz    |
| ICGM101  |       |                                                      |                         |                    |                                    |                                            |                                 |                     |

## ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSŰ TOUCH T VEZÉRLŐPULT



### FŐZÉSI MÓD

- Tíz (10) előre beállított, ikonokkal azonosítható és azonnal elvégezhető főzési program.
- Programozható, a tizenegyedik programtól kezdve 89 főzési program automatikus sorrendben (4 ciklusig).
- Minden egyes elmentett program bármelyik jelenlévő ikonhoz társítható, a kedvencek listájának létrehozásához.
- A készletben kapott praktikus memo tábla lehetővé teszi a főzési programok feljegyzését.
- Kézi főzés három főzési móddal: Légkeveréses 30°C-tól 260°C-ig, Párolás 30°C-tól 130°C-ig, Kombinált 30°C-tól 260°C-ig.
- Kézi monociklus, programozás közben 4 elmenthető, automatikus sorrendben egymást követő ciklussal történő főzés lehetősége a differenciált főzésekhez.
- Főzés magszondás hőmérséklet ellenőrzéssel. (választható)
- Autoclimate® automata páratartalom mérő- és ellenőrző rendszer, illetve páraelszívás a főzőkamrában.

### MŰKÖDÉS

- Elektronikus vezérlésű touch vezérlő interfész.
- Jól látható alfanumerikus kijelző.
- A programokat és a 4 főző ciklust vezérlő gomb kijelző leddel.
- On-Off, Scroll és Push funkciójú szabályzó gomb a választáshoz és a választások jóváhagyásához.
- Programozás közbeni automatikus előmelegítés.

## ELEKTROMECHANIKUS PARANCSSOK M



### FŐZÉSI MÓD

- Kézi főzés három főzési móddal: Légkeveréses 50°C-tól 260°C-ig, Párolás 50°C-tól 130°C-ig, Kombinált 50°C-tól 260°C-ig.

### MŰKÖDÉS

- Vezérlőpult elektromechanikus kapcsolókkal, működés ellenőrző lámpákkal.

### TISZTÍTÁS, RENDSZERES KARBANTARTÁS

- Kézi mosó rendszer kívülről csatlakoztatható zuhannyal.

### TISZTÍTÁS, RENDSZERES KARBANTARTÁS

- Automatikus mosó rendszer automatikus mosószer adagolással (választható).
- Egyszer használatos, folyékony alkalinos mosószer tartalmazó patron.
- Mosó programok. Kézi, Öblítés, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Kézi mosó rendszer kívülről csatlakoztatható zuhannyal (választható).

### ELLENŐRZŐ FELSZERELÉSEK

- Funkcionális önellenőrzés a készülék használata előtt és során, az esetleges rendellenességek leíró és akusztikus jelzésével.
- Autoreverz (a tüzelgelyező forgási irányának automatikus megváltoztatása) a tökéletesen egyenletes főzéshez.
- Kamra légtelenítés automatikus ellenőrzése.
- Főzőkamra világítása időzített led égővel.
- 2 szellőző sebesség (választható), az alacsony sebesség aktiválja a fűtő teljesítmény csökkentését.
- Hőmérséklet ellenőrzés a termék magjában 4 pontos érzékelő szondával (választható) vagy tűvel (választható).
- A villanyűtők előkészítése az SN energiatakarékos rendszerhez (választható).
- ECOSPEED - A termék mennyisége és típusa alapján az Icon optimalizálja és ellenőrzi az energia kibocsátást, mindig megfelelő főzési hőmérsékletet tart meg ingadozások nélkül.
- ECOVAPOR - Az ECOVAPOR rendszerrel határozott víz- és energiafogyasztás csökkenést lehet elérni a főzőkamra automata páratelítettség vezérlőjének köszönhetően.
- GREEN FINE TUNING - Az égő és a nagy teljesítményű hőcserélő új modulációs rendszere az energiavesztés megelőzése és a káros kibocsátások csökkentése érdekében.

### ELLENŐRZŐ FELSZERELÉSEK

- Autoreverz (a tüzelgelyező forgási irányának automatikus megváltoztatása) a tökéletesen egyenletes főzéshez.
- Kamra légtelenítés kézzel.
- A főzőkamra világítása led égőve.

## A TE ICONOD, ABBAN A FORMÁTUMBAN, AMELYIKBEN SZERETNÉD.

Két légkeveréses villansütő modell bukó ajtóval.



**BILLENŐ AJTÓ**

### MŰSZAKI GYÁRTÁSI JELLEMZŐK

- Tökéletesen sima, lekerekített szélű főzőkamra.
- Dupla, edzett, hővisszaverő üvegű záró ajtó légréssel, a gépkezelő irányába sugárzó hő csökkentéséhez és a nagyobb hatékonyság érdekében.
- Könnyű nyitású belső üveg a tisztítási műveletek megkönnyítéséhez.

- Teljes ajtót átérő fogantyú.
- Szabályozható ajtózsánér az optimális záráshoz.
- Nyitható terelőlemez a szellőző nyílás tisztításának megkönnyítése érdekében.
- Vízugarakkal szembeni IPX4 védelem.

| Modellek | Betáp | Kamra kapacitása<br>GN 2/3 352x325mm<br>EN 600x400mm | Tengelytávolság<br>(mm) | Terítékek<br>száma | Elektromos<br>teljesítmény<br>(kW) | Névleges<br>hőteljesítmény<br>(kW/kcal) | Külső méretek<br>(H X SZ X Mmm) | Tápfeszültség       |
|----------|-------|------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|---------------------|
| ICET023  | ⚡     | GN 4 x 2/3<br>4 x 460 x 340                          | 70                      | 20/50              | 3,4                                | - / -                                   | 672 x 665 x 737                 | AC 230V<br>50 Hz    |
| ICEM023  |       |                                                      |                         |                    |                                    |                                         |                                 |                     |
| ICET041  | ⚡     | GN 4 x 1/1<br>EN 4 x 600 x 400                       | 70                      | 30/80              | 6,25                               | - / -                                   | 812 x 725 x 737                 | 3N AC 400V<br>50 Hz |
| ICEM041  |       |                                                      |                         |                    |                                    |                                         |                                 |                     |



## ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSŰ TOUCH T VEZÉRLŐPULT



### FŐZÉSI MÓD

- Tíz ikonnal azonosítható és azonnal végrehajtható, előre beállított főzési program.
- Programozható, a tizenegyedik programtól a 89 főzési program automatikus sorrendben (4 ciklusig).
- Minden egyes elmentett program bármelyik jelenlévő ikonhoz társítható, a kedvencek listájának létrehozásához.
- A készletben kapott praktikus memo tábla lehetővé teszi a főzési programok feljegyzését.
- Kézi főzés: Légkeveréses 30°C-tól 260°C-ig
- Kézi monociklus, programozás közben 4 elmenthető, automatikus sorrendben egymást követő ciklussal történő főzés lehetősége a differenciált főzésekhez.
- Főzés magszondás hőmérséklet ellenőrzéssel (választható).
- Autoclima® automata páratartalom mérő- és ellenőrző rendszer, illetve páraelszívás a főzőkamrában.

### MŰKÖDÉS

- Elektronikus vezérlésű touch vezérlő interfész.
- Jól látható alfanumerikus kijelző.
- A programokat és a 4 főző ciklust vezérlő gomb kijelző leddel.
- On-Off, Scroll és Push funkciójú szabályzó gomb a választáshoz és a választások jóváhagyásához.
- Programozás közbeni automatikus előmelegítés.

## ELEKTROMECHANIKUS PARANCSOK M



### FŐZÉSI MÓD

- Kézi főzés: Légkeveréses 50°C-tól 260°C-ig.

### MŰKÖDÉS

- Vezérlőpult elektromechanikus kapcsolókkal, működés ellenőrző lámpákkal.

### TISZTÍTÁS KARBANTARTÁS

- Kézi mosó rendszer kívülről csatlakoztatható zuhannyal (választható).

### TISZTÍTÁS, RENDSZERES KARBANTARTÁS

- Kézi mosó rendszer kívülről csatlakoztatható zuhannyal (választható).

### ELLENŐRZŐ FELSZERELÉSEK

- Funkcionális önellenőrzés a készülék használata előtt és során, az esetleges rendellenességek leíró és akusztikus jelzésével.
- Autoreverz (a tűzlegyező forgási irányának automatikus megváltoztatása) a tökéletesen egyenletes főzéshez.
- Kamra légtelenítés automatikus ellenőrzése.
- Főzőkamra világítása időzített led égővel.
- 2 szellőző sebesség (választható), az alacsony sebesség aktiválja a fűtő teljesítmény csökkentését.
- Hőmérséklet ellenőrzés a termék magjában 4 pontos érzékelő szondával (választható) vagy tűvel (választható).
- A villanyűtők előkészítése az SN energiatakarékos rendszerhez (választható).
- ECOSPEED - A termék mennyisége és típusa alapján az Icon optimalizálja és ellenőrzi az energia kibocsátást, mindig megfelelő főzési hőmérsékletet tart meg ingadozások nélkül.

### ELLENŐRZŐ FELSZERELÉSEK

- Autoreverz (a tűzlegyező forgási irányának automatikus megváltoztatása) a tökéletesen egyenletes főzéshez.
- Kézi párástító.
- Kamra légtelenítés kézzel.
- Főzőkamra világítása időzített led égővel.

## A TE ICONOD, MÉG INKÁBB A TIÉD.

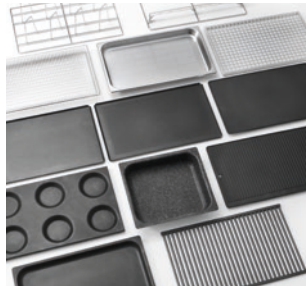
Lainox a különböző Icon modellekhez praktikus és funkcionális megoldásokat kínál a különböző igények kielégítéséhez.



Inox acélból készült, üveg ajtós meleg kelesztő szekrény. Elektromechanikus parancsok. Űrtartalom 1/1 GN vagy Euronorm 600 x 400 mm-es tepsi.



A szupermarketekben és élelmiszer üzletekben a főzésből származó pára problémájára - a vásárlók által is látható telepítések esetében - praktikus megoldás a páraelszívó berendezés beépített hőcserélős kondenzvíz elszívóval.



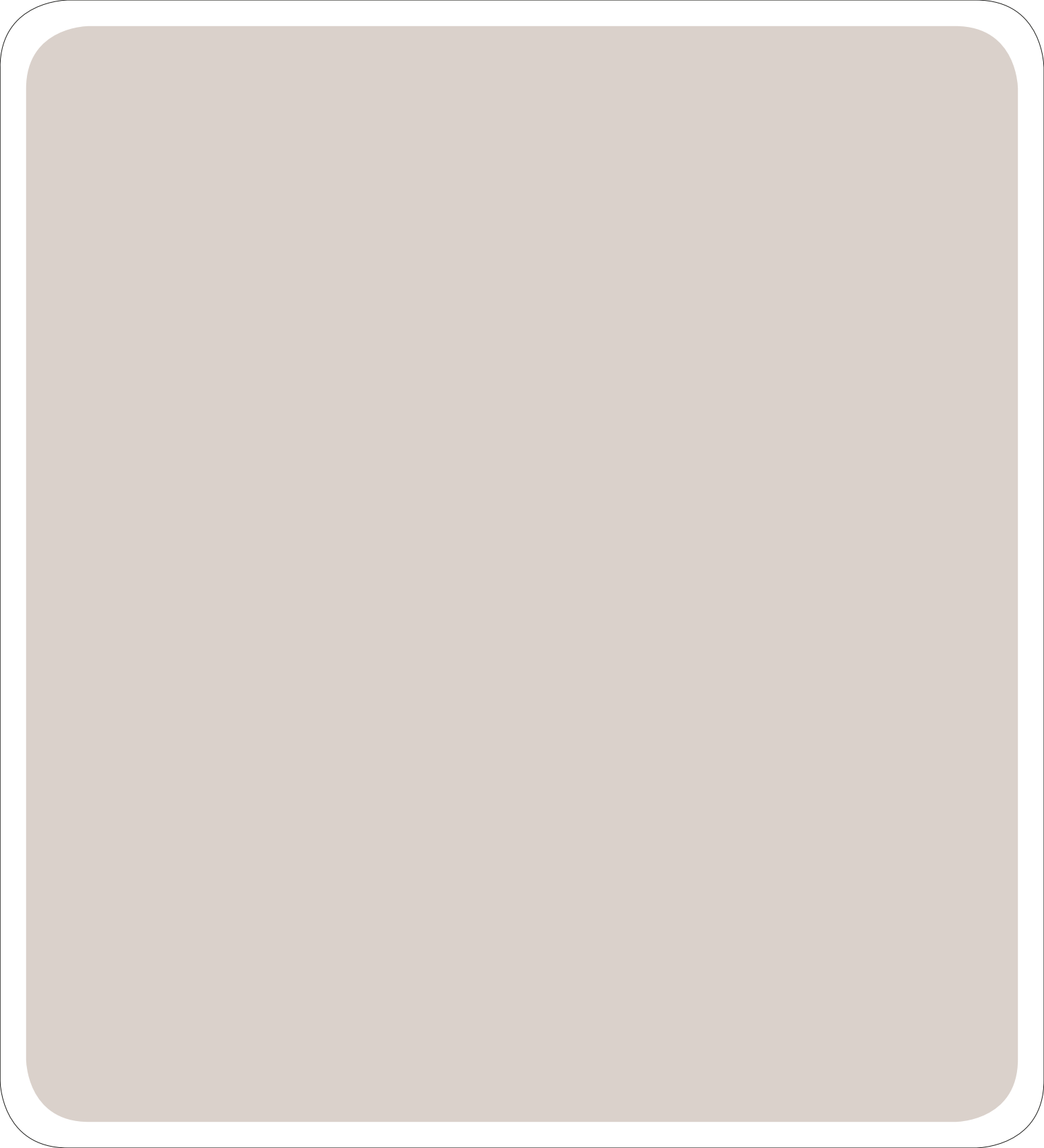
Multigrill, mindig tökéletes főzéshez. Az egyes főzési típusokhoz tartozó exkluzív tartozékokkal.



Amennyiben kis tér áll rendelkezésedre, ugyanakkor különböző termékeket kell főznöd, többféle egymásra helyezési lehetőség közül választhatsz.



Szerelvényekkel és csatlakozókkal teljes mosóruhany.



LA90032930 - HU - 09/2015  
0000 - europrint.it - 00.00000

# LAINOX®

DEVICE FOR COOKING



LAINOX ALI S.p.a.  
Via Schiaparelli 15  
Z.I. S. Giacomo di Veglia  
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110  
Fax +39 0438 912300  
lainox@lainox.it  
www.lainox.it

A jelen dokumentumban közölt adatok nem jelentenek kötelezettségvállalást, ugyanakkor Lainox ALI S.p.A. fenntartja a jogot, hogy bármikor előzetes értesítés nélkül módosítsa azokat.