

ICON

DIE KÜCHE IMMER IM BLICK

LAINOX

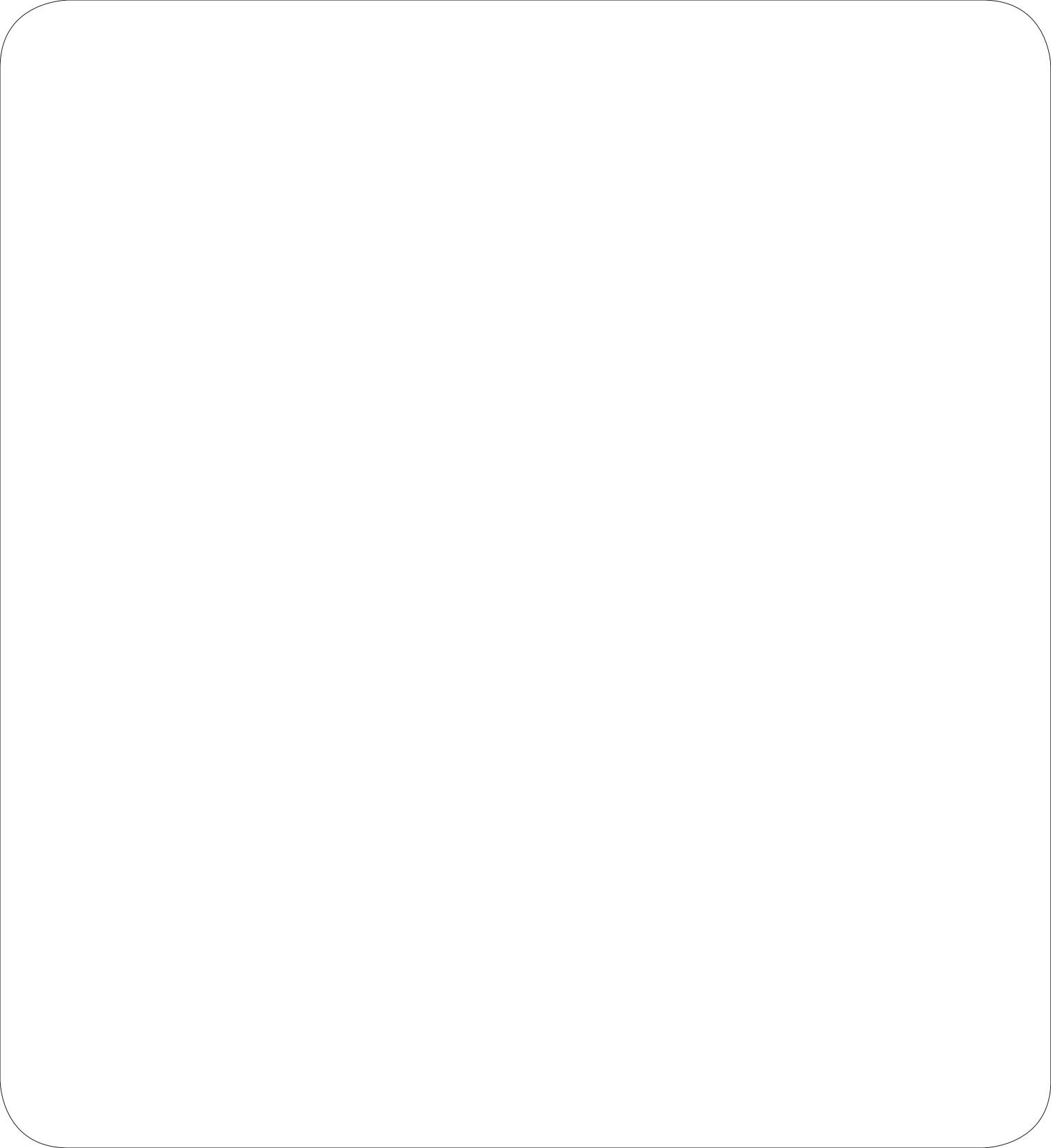
Touch & Cook



ICON



DE





LEIDENSCHAFT BEIM KOCHEN, DIE MAN SIEHT.

Mit dem neuen Icon haben Sie die Küche in der Hand.

Er ist einfach zu bedienen, vollständig und mit vielen Funktionen ausgestattet, so dass sie ihren Gästen jeden Wunsch, angefangen vom Frühstück servieren können. Jede Garart ist intuitiv, leicht und sofort aktivierbar.

Sie brauchen nur ihre Kreativität und Leidenschaft fürs Kochen hinzu zu geben um ihre Gäste mit wohl schmeckende Speisen zu begeistern.

Verbessern Sie Ihre Küche mit Icon, dem Garsystem, "Made in Italy", dass Ihr Lokal in einen Ort für Gourmets verwandelt.

1

ALLES BEREIT, MIT NUR EINEM TOUCH.

Mit der Funktion Touch&Cook, haben Sie bereits zehn voreingestellte Gararten.



10 Rezepte können mit der Funktion Touch&Cook sofort aktiviert werden.

Elektronische Steuerung mit Touch-Funktion.

Scroll & Push Schalter.

Die ergonomische Form der Icon Bedientafel und der Einsatz von intuitiven Symbolen, ermöglicht Ihnen einen erheblich vereinfachten und sofortigen Start.



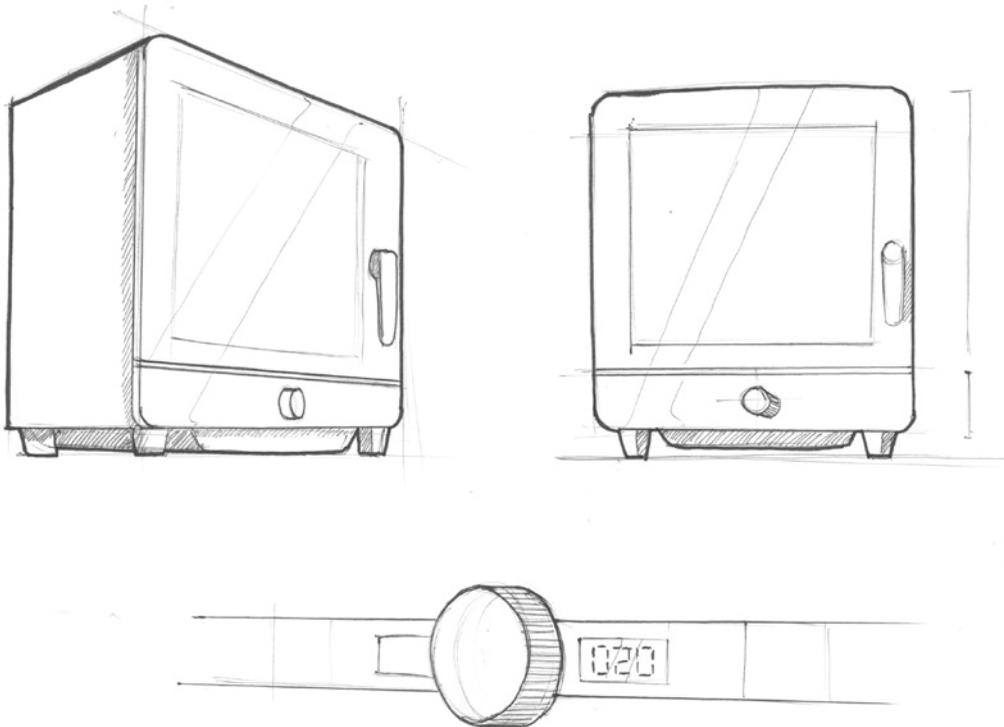
LAINOX®



JEDES DETAIL IST MADE IN ITALY.

Stilvolles und funktionelles Design, dass ihrer professionalität Ausdruck verleiht.

Positionieren Sie den Icon sichtbar in ihrem Räumen; das moderne und flache Design, wird ihren Räumlichkeiten zusätzlichen Ausdruck verleihen. Auf diese Weise ist ihr Icon nicht nur ein ausgezeichnetes Arbeitsgerät, sondern auch ein charmantes Element ihrer Einrichtung. Er passt perfekt hinter jede Theke, jeden Rückbereich und die hohe Leistungsfähigkeit ermöglichen Ihnen diesen sowohl als modernes Gargerät in der Küche als auch als stylisches Gerät in sichtbarem Kochbereich so zu verwenden, daß Kunden durch ihre Professionalität beeindruckt sind.





FÜR SÜSSE UND HERZHAFTE SPEISEN.

Icon eignet sich für alle Arten von Backblechtypen, sowohl die der Gastronomie als auch die der Konditoreien und Bäckereien.

Icon weiß, wie man Platz in jeder Küche schafft. Von der Gastronomie bis zur Konditorei, wird alles einfacher. Im Inneren des Icon befindet sich eine besondere Rosthalterung mit variabler Einstellmöglichkeit. Sie können sowohl spezielle Backblechformen der Gastronomie (GN 1/1 530X325mm) als auch die der Bäckerei und Konditorei mit Abmessungen gemäß der Euronorm 600x400mm verwenden.





4

LASSEN SIE DEN DAMPF FÜR SIE ARBEITEN.

Besondere dampfgegarte Gerichte.



Nur mit Dampf können Sie die perfekten Garergebnisse erzielen.

Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel werden durch die großzügige Dampfproduktion von Icon verbessert. Die maximale Präzision in der Regelung, passt die Dampfsättigung, auch bei niedrigen Temperaturen, dank der automatische Einstellung, in der Garkammer an.

5

SO IST DAS LEBEN VIEL KNACKIGER.

Die Feuchtigkeitsregulierung Autoclima® für das Grillen und Braten von Speisen.



Auf den Punkt genau, goldbraun gebratene, köstlich gegrillte Speisen. Mit dem Autoclima®-System von Icon und dem speziellen Zubehör (Bleche und Roste), können Sie wohlschmeckende, appetitliche Gerichte auftragen.

Da Autoclima®  immer das ideale Klima in der Garkammer, durch Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit, gewährleistet. So benötigen Sie keine weitere zusätzliche Geräteausstattung für das Braten oder Grillen von Speisen.



IN DER KÜCHE WIRD NICHTS VERSCHWENDET, AUCH NICHT DIE ENERGIE.

Modulationssystem für den Energieverbrauch.



Das System **Ecospeed Dynamic** kalibriert die Energie in Abhängigkeit von der Menge der Speisen, die Sie garen möchten; auf diese Weise wird der Energieverbrauch optimiert und die Verschwendung vermieden. Die Temperatur bleibt konstant und ohne Schwankungen.



Dank des neuen Systems, **Green Fine Tuning**, werden Brenner und der patentierte Hochleistungs-Wärmetauscher bei Gas-Kombidämpfer konstant reguliert, somit wird Energie eingespart und die Schadstoffemission gesenkt.

ALLES IST SICHTBAR, SELBST DIE REINIGUNG.

Das automatische Reinigungssystem, ohne einen umständlichen Tank.



Icon zeigt sich stolz, sie können ihn platzieren, wo immer Sie wollen. Wir haben den separaten Kanister für das Reinigungsmittel entfernt, um ein einzigartiges System der automatischen Reinigung mit Flüssigreinigungsmittel, in 100% recyclebaren Einwegkartuschen, zu verwenden. Es gibt keine direkte Berührung und Umschüttung von gefährlichen Produkten. Wählen Sie einfach den gewünschten Reinigungszyklus und Icon reinigt sich automatisch ohne weitere Eingriffe.



IHR ICON IM GEWÜNSCHTEN FORMAT.

Drei Modelle mit drei verschiedenen Kapazitäten.



TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Die Garkammer ist vollkommen glatt mit abgerundeten Ecken.
- Doppelverglaste Tür mit Wärme reflektierendem Innenglas und Luftzwischenraum für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.

- Rechts oder Linksanschlag lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen.

Modelle	Stromversorgung	Kammerkapazität GN 1/1 530x325mm EN 600x400mm	Schienenabstand (mm)	Anzahl der Speisen	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung (kW/kcal)	Außenmaße (L x P x H mm)	Spannungszuführung
ICET051	⚡	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	7,25	- / -	812 x 725 x 770	3N AC 400V 50 Hz
ICEM051								
ICGT051	🔥	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	0,25	8,5/7310	812 x 725 x 770	AC 230V 50 Hz
ICGM051								
ICET071	⚡	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	12,5	- / -	812 x 725 x 935	3N AC 400V 50 Hz
ICEM071								
ICGT071	🔥	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	0,5	12/10320	812 x 725 x 935	AC 230V 50 Hz
ICGM071								
ICET101	⚡	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	14,5	- / -	812 x 725 x 1145	3N AC 400V 50 Hz
ICEM101								
ICGT101	🔥	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	0,5	16/13760	812 x 725 x 1145	AC 230V 50 Hz
ICGM101								

ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT TOUCH-FUNKTION **T**



GARMODUS

- 10 voreingestellte Programme, die durch Symbole gekennzeichnet und sofort ausführbar sind.
- Programmierbar mit der Möglichkeit ab dem elften Programm 89 Garprogramme in einer automatischen Reihenfolge zu speichern (bis zu 4 Zyklen).
- Möglichkeit, jedem gespeicherten Programm jeweils ein beliebiges Symbol zuzuordnen, um eine Liste der Favoriten zu erstellen.
- Die nützliche mitgelieferte Tafel, ermöglicht es zu Kochprogrammen Anmerkungen zu notieren.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von von 30°C bis 260°C.
- Manueller Einzelzyklus, ermöglicht mit der Speicherung von 4 automatisch nacheinander erfolgenden Garschritten, ein differenziertes Garen.
- Garen mit Kerntemperaturfühler. (optional).
- Autoclimate[®] automatisches Mess- und Kontrollsystem der prozentualen Luftfeuchtigkeit und Entfeuchtung in der Garkammer.

FUNKTIONSWEISE

- Schnittstelle für die Steuerung mit elektronischer Touch-Funktion.
- Gut erkennbares alphanumerisches Display.
- Taste zur Steuerung der Programme der 4 Garzyklen mit LED-Anzeigen.
- Drehschalter mit Ein-Aus-, Scroll- und Push-Funktion, um Ihre Auswahl zu wählen und zu bestätigen.
- Automatisches Vorwärmen in der Programmierung.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Das automatische Reinigungssystem mit automatischer Dosierung des Reinigungsmittels (optional).
- Alkalische Flüssigreinigungsmittel in Einweg-Kartuschen.
- Reinigungsprogramme Manuell, Spülen, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Manuelles Reinigungssystem mit Handbrause und externem Anschluss (optional).

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Eigendiagnose des Gerätes vor und während dem Gebrauch des Gerätes mit eventueller Störungsanzeige, Beschreibung und Warnsignal.
- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für ein perfekt, gleichmäßiges Garen.
- Automatische Kammerentlüftung.
- Beleuchtung der Garkammer und LED-Timer.
- 2 Ventilatorgeschwindigkeiten (optional), die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) oder Nadel (optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Voreinstellung des Systems zur SN Energieoptimierung für elektrische Öfen (optional).
- ECOSPEED - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Icon den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- ECOVAPOR - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- GREEN FINE TUNING - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird..

ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN **M**



GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Umluft von 50°C bis 260°C, Dampfgaren von 50°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von von 50°C bis 260°C.

FUNKTIONSWEISE

- Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit Handbrause und externem Anschluss.

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für ein perfekt, gleichmäßiges Garen.
- Manuelle Entlüftung der Kammer.
- LED-Beleuchtung der Kammer.

IHR ICON IM GEWÜNSCHTEN FORMAT.

Zwei elektrische Modelle mit Klapptür.



KLAPPTÜR

TECHNISCHE KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

- Die Kammer ist vollkommen glatt mit abgerundeten Ecken.
- Doppelverglaste Tür mit Wärme reflektierendem Innenglas und Luftzwischenraum für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Grifflänge über die gesamte Tür.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen.

Modelle	Stromversorgung	Kammerkapazität GN 1/1 530x325mm EN 600x400mm	Schienenabstand (mm)	Anzahl der Speisen	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung (kW/kcal)	Außenmaße (L x P x H mm)	Spannungszuführung
ICET023	⚡	GN 4 x 2/3 4 x 460 x 340	70	20/50	3,4	- / -	672 x 665 x 737	AC 230V 50 Hz
ICEM023								
ICET041	⚡	GN 4 x 1/1 EN 4 x 600 x 400	70	30/80	6,25	- / -	812 x 725 x 737	3N AC 400V 50 Hz
ICEM041								

ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT TOUCH-FUNKTION **T**



GARMODUS

- 10 voreingestellte Programme, die durch Symbole gekennzeichnet und sofort ausführbar sind.
- Programmierbar mit der Möglichkeit ab dem elften Programm 89 Garprogramme in einer automatischen Reihenfolge zu speichern (bis zu 4 Zyklen).
- Möglichkeit, jedem gespeicherten Programm jeweils ein beliebiges Symbol zuzuordnen, um eine Liste der Favoriten zu erstellen.
- Die nützliche mitgelieferte Tafel, ermöglicht es zu Kochprogrammen Anmerkungen zu notieren.
- Manuelles Garen: Umluft von 30° C bis 260° C
- Manueller Einzelzyklus, ermöglicht mit der Speicherung von 4 automatisch nacheinander erfolgenden Garschritten, ein differenziertes Garen.
- Garen mit Kerntemperaturfühler (optional).
- Autoclimate® automatisches Mess- und Kontrollsystem der prozentualen Luftfeuchtigkeit und Entfeuchtung in der Garkammer.

FUNKTIONSWEISE

- Schnittstelle für die Steuerung mit elektronischer Touch-Funktion.
- Gut erkennbares alphanumerisches Display.
- Taste zur Steuerung der Programme der 4 Garzyklen mit LED-Anzeigen.
- Drehschalter mit Ein-Aus-, Scroll- und Push-Funktion, um Ihre Auswahl zu wählen und zu bestätigen.
- Automatisches Vorwärmen in der Programmierung.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit Handbrause und externem Anschluss (optional).

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Eigendiagnose des Gerätes vor und während dem Gebrauch des Gerätes mit eventueller Störungsanzeige, Beschreibung und Warnsignal.
- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für ein perfekt, gleichmäßiges Garen.
- Automatische Kammerentlüftung.
- Beleuchtung der Garkammer und LED-Timer.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten (optional), die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung.
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) oder Nadel (optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Voreinstellung des Systems zur SN Energieoptimierung für elektrische Öfen (optional).
- ECOSPEED - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Icon den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.

ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNGEN **M**



GARMODUS

- Manuelles Garen: Umluft von 50° C bis 260° C.

FUNKTIONSWEISE

- Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Manuelles Reinigungssystem mit Handbrause und externem Anschluss (optional).

AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für ein perfekt, gleichmäßiges Garen.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Manuelle Entlüftung der Kammer.
- LED-Beleuchtung der Garkammer.

IHR ICON, BLEIBT IHR ICON.

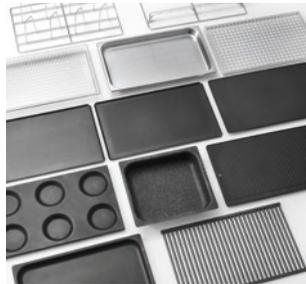
Lainox bietet für die verschiedenen Icon-Modelle praktische und funktionelle Lösungen, die auf den jeweiligen Bedarf abgestimmt sind



Wärmeschrank Gäröfen aus Edelstahl mit Glastüren. Elektromechanischen Steuerung Kapazität der Backbleche 1/1 GN oder Euronorm 600 x 400 mm.



Um das Problem der Kochdämpfe bei sichtbarer Installation der Anlagen in Supermärkten und Feinkostläden zu vermeiden, gibt es die praktische Lösung einer Abzugshaube mit Kondensataufnahme und einem integrierten Wärmeluftaustausch.



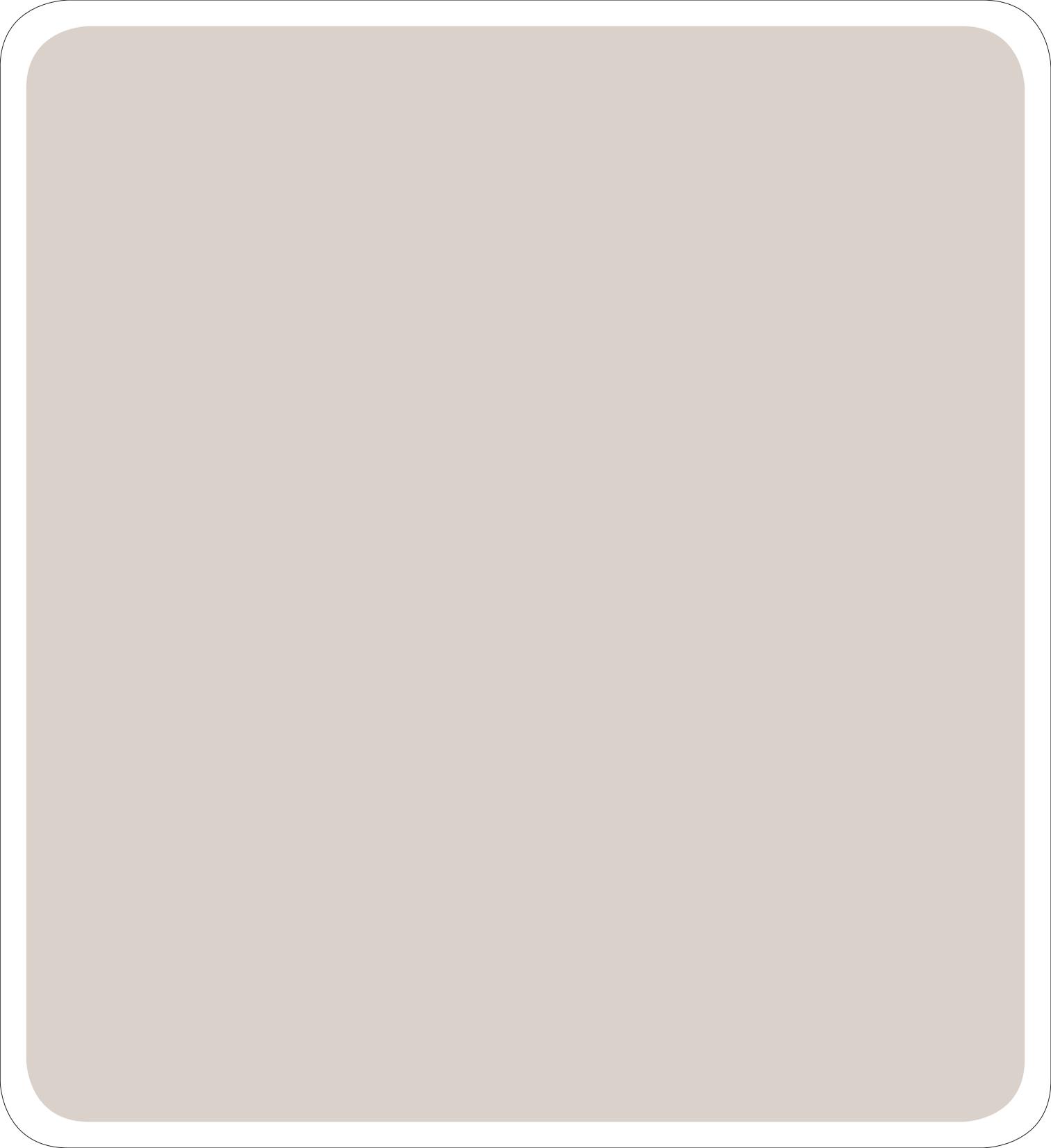
Multigrill, für den stets perfekten Gargrad. Mit exklusivem Zubehör für jede Garart.



Bei kleinen Räumen und der zeitgleichen Notwendigkeit einer Verteilung der Produktion auf 2 Garkammern, können verschiedene Gerätekombinationen gestapelt werden



Handbrause komplett mit Verbindungen und Anschlüssen.



LA90032870-DE-09/2015
0000 - euoprint.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

Die hier aufgeführten Daten sind nicht als bindend zu betrachten.
Lainox ALI S.p.A. behält sich das Recht vor, in jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.