

ALPHATECH

# ICON

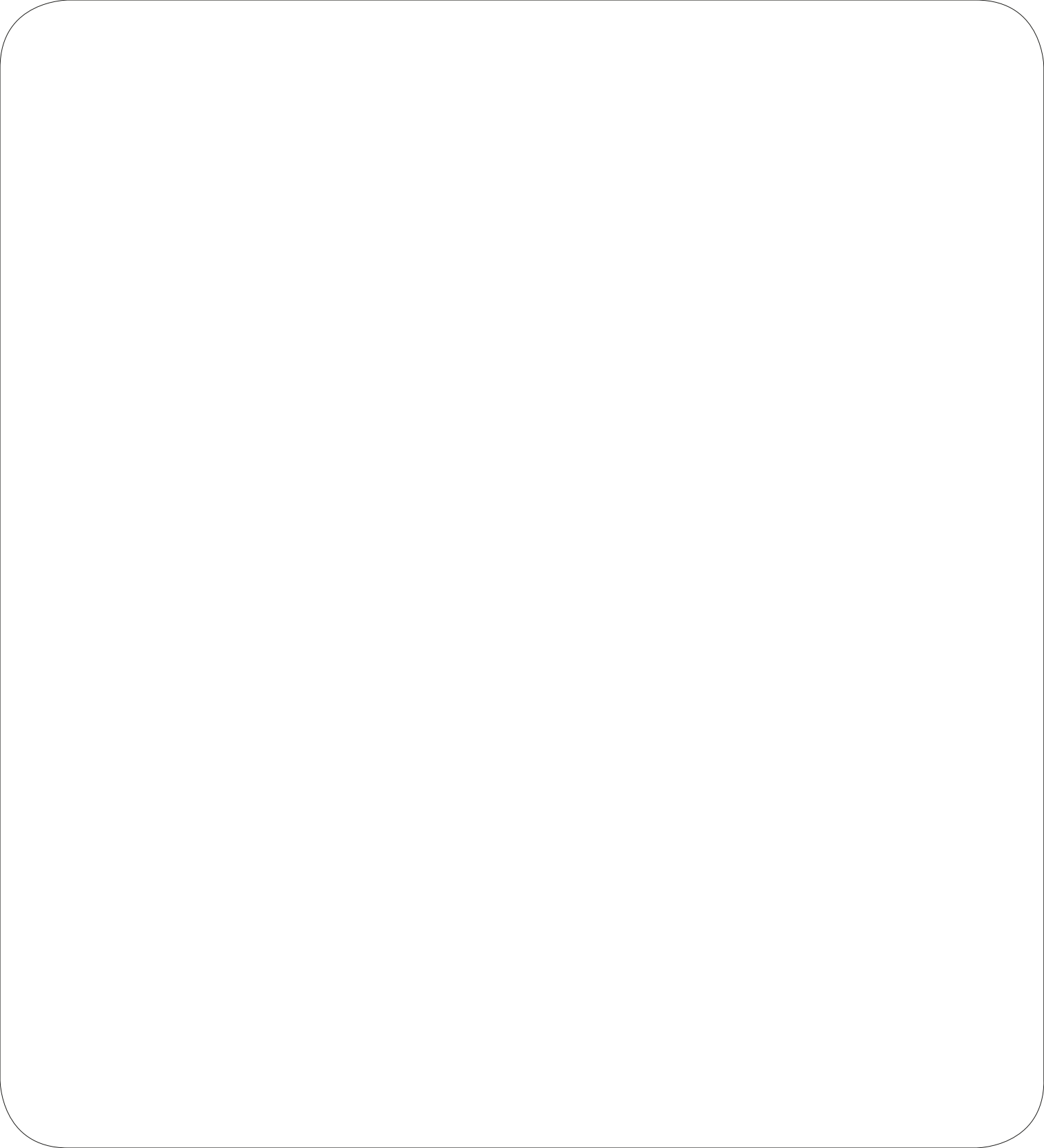
KUCHNIA NA PIERWSZY RZUT OKA

ICON

Touch & Cook 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



PL





## **WIDAĆ, ŻE GOTUJESZ Z PASJĄ!**

---

**Dzięki nowemu Icon masz gotowanie w garści.**

Jest niezmiernie prosty, ale wyposażony w wiele funkcji, dzięki którym zaoferujesz swoim klientom wszystko to, czego tylko zapragną, poczynając już od śniadania. Każdy tryb pieczenia jest intuicyjny i uaktywnia się natychmiast. Wystarczy, że dodasz odrobinę pasji i kreatywności, a smakowite potrawy podbiją serca wszystkich Twoich klientów. Wzbogać kuchnię o Icon, system pieczenia Made in Italy, którzy przeobrazą Twój lokal w prawdziwy raj dla smakoszy.

1

## WSZYSTKO JEST JUŻ GOTOWE, WYSTARCZY JEDEN DOTYK.

Dzięki funkcji Touch & Cook jest dostępnych dziesięć gotowych programów pieczenia.



10 przepisów do natychmiastowego wykonania za pomocą funkcji Touch & Cook

Panel sterowania elektronicznie sterowany funkcją Touch.

Przełącznik Scroll & Push

Dzięki zastosowaniu bardzo intuicyjnych ikon, ergonomia panelu sterowania Icon umożliwia natychmiastową i bardzo prostą obsługę.

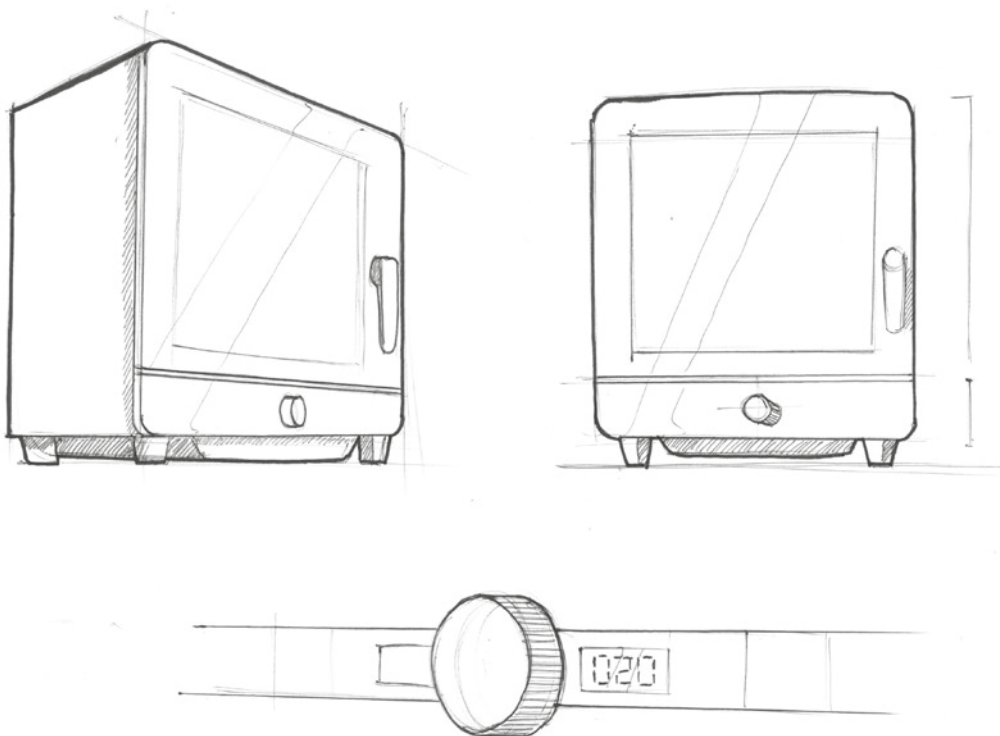




## W KĄDYM SZCZEGÓLE MADE IN ITALY.

### legancki i funkcjonalny design, podkreślający Twój profesjonalizm.

Wyeksponuj Icon. Jego nowoczesny design, całkowicie płaski, ozdobi wnętrze Twojego lokalu. Poza niepowtarzalnym narzędziem pracy, staje się również przyjemnym elementem wyposażenia wnętrza. Idealnie dopasowuje się do każdej przestrzeni, a jego wysokie osiągi umożliwiają zastosowanie go do przyrządzania potraw na oczach klientów, zaskakując ich niespotykanym profesjonalizmem.







## NA SŁODKO I NA SŁONO.

**W Icon można stosować każdego rodzaju blachy, zarówno do gastronomii jak i cukiernictwa.**

Icon dostosuje się do każdej kuchni. Od gastronomii po wyroby cukiernicze, wszystko staje się prostsze. Wewnątrz Icon znajduje się specjalny uchwyt o zmiennej pozycji, na którym można umieszczać zarówno blachy gastronomiczne (GN 1/1 530x325 mm) jak i cukiernicze oraz piekarskie, o wymiarach Euronorm 600x400 mm.







4

## PARA PRACUJE DLA CIEBIE.

---

### Specjalne potrawy przyrządzane na parze.



Dostarcza wyłącznie pary niezbędnej do idealnego upieczenia potrawy. Dzięki obfitej produkcji pary, Icon uwydatnia smak, kolor i konsystencję produktów. Bez żadnych strat, maksymalna precyzja kontroli nawet przy niskich temperaturach dzięki automatycznej regulacji stężenia pary w komorze pieczenia.

5


## I ŻYCIE STAJE SIĘ CHRUPIĄCE.

---

### Zarządzanie wilgocią AT-Clima® do idealnego grillowania i smażenia.



Przyrumienione i grillowane produkty smażone, że palce lizać. Dzięki systemowi AT-Clima® w ikon Icon, w połączeniu ze specjalnymi akcesoriami (blachy i ruszty) będziesz serwował przepyszne dania.

Ponieważ AT-Clima®  gwarantuje zawsze idealny klimat w komorze pieczenia, kontrolując temperaturę i wilgoć. Nie potrzebujesz żadnych innych urządzeń do smażenia i grillowania.





6

## W KUCHNI NIC SIĘ NIE MARNUJE, NAWET ENERGIA.

### System modulacji zużycia energii.



System **Ecospeed Dynamic** reguluje energię na podstawie ilości pieczonej żywności, optymalizując zużycie i eliminując straty. W ten sposób temperatura utrzymuje się na stałym poziomie.



W piekarnikach gazowych, dzięki nowemu systemowi **Green Fine Tuning** do modulacji palnika i opatentowanemu wymiennikowi wysokiej skuteczności, eliminuje się straty mocy i ogranicza szkodliwe emisje.

7

## WSZYSTKO NA WIDOKU, NAWET CZYSZCZENIE.

### System automatycznego mycia niezajmujący miejsca, bez widocznych uciążliwych zbiorników.



Icon prezentuje się znakomicie, można go wszędzie ustawić. Oddzielny zbiornik na detergent został usunięty, a zastosowano system automatycznego mycia z płynnym detergentem w jednorazowym naboju.

Nie jest już konieczna niebezpieczne przelewanie produktu. Wystarczy wybrać cykl żądany czyszczenia, a Icon automatycznie wyczyści się, bez konieczności interwencji.

ALPHATECH



ICON





## TWÓJ ICON, W WYBRANYM PRZEZ CIEBIE FORMACIE.

Trzy modele o trzech różnych poziomach wydajności.



### CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNO - KONSTRUKCYJNA

- Idealnie gładka komora pieczenia z zaokrąglonymi krawędziami.
- Drzwiczki z podwójną szybą z hartowanego szkła odbijającego ciepło, ze szczeliną powietrza ograniczającą promieniowanie ciepła na operatora i zwiększającą skuteczność.
- Wewnętrzna otwierana szybka dla ułatwienia czyszczenia.

- Klamka z otwarciem z prawej i z lewej strony.
- Regulowane zawiasy drzwiczek umożliwiające idealną szczelność.
- Otwierany deflektor ułatwiający czyszczenie wnętrza wentylatora.
- Zabezpieczenie przed strumieniami wody IPX4.

Modele	Zasilanie	Pojemność komory GN 1/1 530x325mm EN 600x400mm	Rozstaw osi (mm)	Liczba porcji	Moc elek- tryczna (kW)	Znamionowa moc cieplna (kW/kcal)	Wymiary zewnętrzne (DŁ.x Gł.x WYS. mm)	Napięcie zasilania
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								

## STEROWANIE ELEKTRONICZNE W SYSTEMIE TOUCH **T**



### TRYB PIECZENIA

- 10 Programów ustawionych pieczenia oznaczonych ikonami, możliwych do natychmiastowego uaktywnienia.
- Możliwość zaprogramowania z zapisaniem od jedenastego programu do 89 w kolejności automatycznej (do 4 cykli).
- Możliwość przypisania każdemu zapisanemu programowi dowolnej ikony w celu stworzenia listy ulubionych programów.
- Praktyczna tabliczka znajdująca się w wyposażeniu umożliwiającą zapisanie programów pieczenia.
- Pieczenie ręczne w trzech różnych trybach: Konwekcyjnym od 30°C do 260°C, Na parze od 30°C do 130°C, Kombinowanym od 30°C do 260°C
- W trybie ręcznym jeden cykl, w zaprogramowanym możliwość pracy z 4 cyklami w kolejności automatycznej możliwymi do zapisania dla różnych rodzajów pieczenia.
- Pieczenie z kontrolą temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy punktowej. (opcja).
- AT-Clima® automatyczny system pomiaru i kontroli odsetka wilgoci i osuszania komory pieczenia.

### FUNKCJONOWANIE

- Interfejs sterowania w systemie elektronicznym Touch.
- Wyświetlacz alfanumeryczny o dużej rozdzielczości.
- Przycisk zarządzania programami i 4 cyklami pieczenia z LED wizualizacji.
- Pokrętko z funkcją On-Off, Scroll i Push do wyboru i potwierdzenia.
- Programowalne automatyczne nagrzewanie.

## STEROWANIE ELEKTRO-MECHANICZNE **M**



### TRYB PIECZENIA

- Pieczenie ręczne w trzech różnych trybach: Konwekcyjnym od 50°C do 260°C, Na parze od 50°C do 130°C, Kombinowanym od 50°C do 260°C.

### FUNKCJONOWANIE

- Panel sterowania z elektro-mechanicznymi przełącznikami i kontrolkami funkcjonowania.

### CZYSZCZENIE, KONSERWACJA ZWYCZAJNA

- System ręcznego mycia z przysznicem podłączanym zewnętrznie.

### CZYSZCZENIE, KONSERWACJA ZWYCZAJNA

- System automatycznego mycia z automatycznym dozowaniem detergentu (opcja).
- Płynny detergent alkaliczny w jednorazowym naboju.
- Programy mycia. Ręczny, Płukanie, Eco, Soft, Medium, Hard.
- System ręcznego mycia z przysznicem podłączanym zewnętrznie (opcja).

### WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- Auto diagnostyka kontroli funkcjonalności przed i podczas użytkowania urządzenia z opisową i dźwiękową sygnalizacją ewentualnych nieprawidłowości.
- Auto-reverse (automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora) zapewniająca idealnie równomierne pieczenie.
- Automatyczna kontrola odpowietrzania komory.
- Oświetlenie komory pieczenia za pomocą regulowanej czasowo LED.
- 2 prędkości wentylacji (opcja), mała prędkość uaktywnia redukcję mocy nagrzewania.
- Kontrola temperatura wewnątrz produktu za pomocą sondy z 4 punktami odczytu (opcja) lub punktowej (opcja).
- Przystosowanie do systemu optymalizacji energetycznej SN dla piekarników elektrycznych (opcja).
- ECOSPEED - W zależności od ilości i rodzaju produktu Icon optymalizuje i kontroluje dostawę energii utrzymując zawsze odpowiednią temperaturę pieczenia i eliminując wahania.
- ECOVAPOR - Dzięki systemowi ECOVAPOR następuje redukcja zużycia wody i energii za pośrednictwem automatycznej kontroli stężenia pary w komorze pieczenia.
- GREEN FINE TUNING - Nowy system modulacji palnika i wymiennika o wysokiej skuteczności eliminujący straty mocy i ograniczający szkodliwe emisje.

### WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- Auto-reverse (automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora) zapewniająca idealnie równomierne pieczenie.
- Ręczny odpowietrznik komory.
- Oświetlenie komory w systemie LED.

## TWÓJ ICON, W WYBRANYM PRZEZ CIEBIE FORMACIE.

Dwa modele elektryczne z drzwiczkami uchylnymi.



DRZWI UCHYLNE

### CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNO - KONSTRUKCYJNA

- Idealnie gładka komora z zaokrąglonymi krawędziami.
- Drzwiczki z podwójną szybą z hartowanego szkła odbijającego ciepło, ze szczeliną powietrza ograniczającą promieniowanie ciepła na operatora i zwiększającą skuteczność.
- Wewnętrzna otwierana szybka dla ułatwienia czyszczenia.

- Uchwyt na całych drzwiczkach.
- Regulowane zawiasy drzwiczek umożliwiające idealną szczelność.
- Otwierany deflektor ułatwiający czyszczenie wnęki wentylatora.
- Zabezpieczenie przed strumieniami wody IPX4.

Modele	Zasilanie	Pojemność komory GN 2/3 352x325mm EN 600x400mm	Rozstaw osi (mm)	Liczba porcji	Moc elek- tryczna (kW)	Znamionowa moc cieplna (kW/kcal)	Wymiary zewnętrzne (DŁ. X GŁ. X WYS. MM)	Napięcie zasilania
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								

## STEROWANIE ELEKTRONICZNE W SYSTEMIE TOUCH **T**



### TRYB PIECZENIA

- 10 Programów ustawionych pieczenia oznaczonych ikonami, możliwych do natychmiastowego uaktywnienia.
- Możliwość zaprogramowania z zapisaniem od jedenastego programu do 89 w kolejności automatycznej (do 4 cykli).
- Możliwość przypisania każdemu zapisanemu programowi dowolnej ikony w celu stworzenia listy ulubionych programów.
- Praktyczna tabliczka znajdująca się w wyposażeniu umożliwiająca zapisanie programów pieczenia.
- Ręczny tryb pieczenia: Konwekcyjny od 30°C do 260°C
- W trybie ręcznym jeden cykl, w zaprogramowanym trybie możliwość pracy z 4 cyklami w kolejności automatycznej możliwymi do zapisania dla różnych rodzajów pieczenia.
- Pieczenie z kontrolą temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy punktowej (opcja).
- AT-Clima® automatyczny system pomiaru i kontroli odsetka wilgoci i osuszania komory pieczenia.

### FUNKCJONOWANIE

- Interfejs sterowania w systemie elektronicznym Touch.
- Wyświetlacz alfanumeryczny o dużej rozdzielczości.
- Przycisk zarządzania programami i 4 cyklami pieczenia z LED wizualizacji.
- Pokrętło z funkcją On-Off, Scroll i Push do wyboru i potwierdzenia.
- Programowalne automatyczne nagrzewanie.

### CZYSZCZENIE, KONSERWACJA ZWYCZAJNA

- System ręcznego mycia z przysznicem podłączanym zewnętrznie (opcja).

### WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- Auto diagnostyka kontroli funkcjonalności przed i podczas użytkowania urządzenia z opisową i dźwiękową sygnalizacją ewentualnych nieprawidłowości.
- Auto-reverse (automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora) zapewniająca idealnie równomierne pieczenie.
- Automatyczna kontrola odpowietrzania komory.
- Oświetlenie komory pieczenia za pomocą regulowanej czasowo LED.
- 2 prędkości wentylacji (opcja), mała prędkość uaktywnia redukcję mocy nagrzewania.
- Kontrola temperatura wewnątrz produktu za pomocą sondy z 4 punktami odczytu (opcja) lub punktowej (opcja).
- Przystosowanie do systemu optymalizacji energetycznej SN dla piekarników elektrycznych (opcja).
- ECOSPEED - W zależności od ilości i rodzaju produktu Icon optymalizuje i kontroluje dostawę energii utrzymując zawsze odpowiednią temperaturę pieczenia i eliminując wahania.

## STEROWANIE ELEKTRO-MECHANICZNE **M**



### TRYB PIECZENIA

- Ręczny tryb pieczenia: Konwekcyjny od 50°C do 260°C.

### FUNKCJONOWANIE

- Panel sterowania z elektro-mechanicznymi przełącznikami i kontrolkami funkcjonowania.

### CZYSZCZENIE, KONSERWACJA ZWYCZAJNA

- System ręcznego mycia z przysznicem podłączanym zewnętrznie (opcja).

### WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- Auto-reverse (automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora) zapewniająca idealnie równomierne pieczenie.
- Ręczny nawilżacz.
- Ręczny odpowietrznik komory.
- Oświetlenie komory pieczenia za pomocą LED.

## TWÓJ ICON, TERAZ JESZCZE BARDZIEJ TWÓJ.

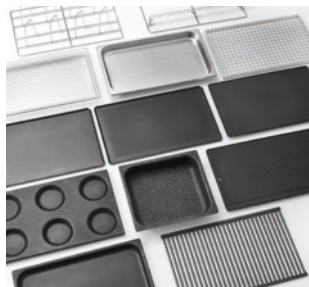
Alphatech oferuje dla różnych modeli Icon wiele praktycznych i funkcjonalnych rozwiązań zaspokajając wszelkie wymagania.



Szafka do garowania ze stali nierdzewnej z szklanymi drzwiczkami. Sterowanie elektro-mechaniczne. Lb. blach 1/1 GN lub Euronorm 600 x 400 mm.



Aby uniknąć problemu oparów z pieczenia w montażu „na widoku” w supermarketach i gastronomiach stosuje się praktyczny okap wyciągowy z urządzeniem redukującym kondensat z wbudowanym wymiennikiem ciepła w systemie powietrza.



Grill, dla zawsze idealnego pieczenia. Z jedynymi w swoim rodzaju akcesoriami do każdego rodzaju pieczenia.

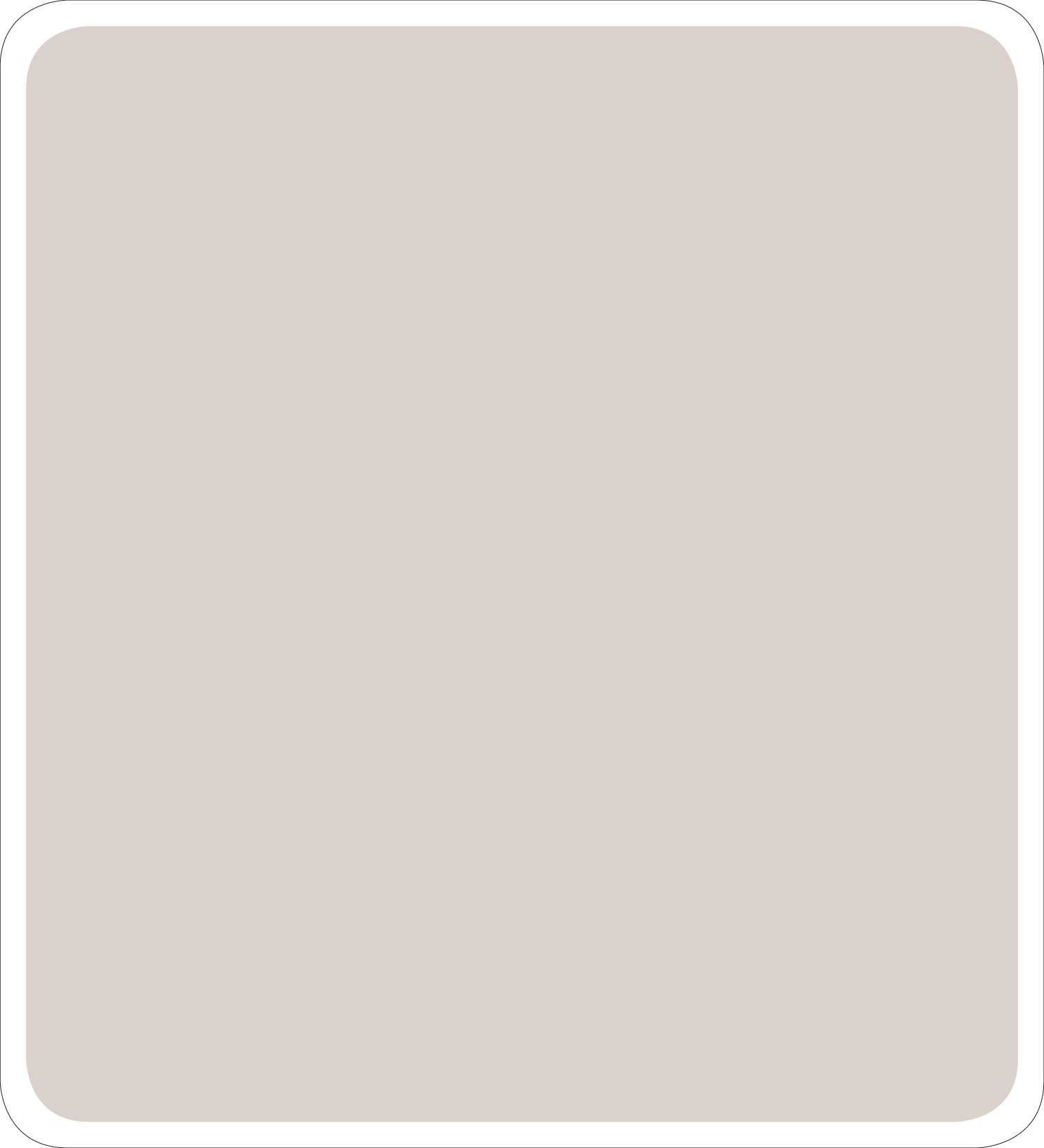


W przypadku ograniczonej przestrzeni przy równoczesnym zróżnicowaniu produkcji można zastosować wiele kombinacji ustawienia.



Pyszczyk do całkowitego mycia wyposażony w łączniki i przyłącza





 ALPHATECH



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

Tel +39 0438 912588  
Fax +39 0438 911939  
info@alphatech-ali.it  
www.alphatech-ali.it