

# ICON

FOUR MIXTE A GAZ A INJECTION

**LAINOX**  
DEVICE FOR COOKING

## ICGT071



7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400)

Position



### TOUT EST DÉJÀ PRÊT, IL VOUS SUFFIT D'UNE TOUCHE.

Avec la fonction Touch & Cook vous avez déjà dix types de cuisson préconfigurées. L'ergonomie du panneau des commandes de Icon, grâce à l'emploi d'icônes très intuitives, vous permet une utilisation immédiate et certainement simplifiée.



### POUR LE SUCRÉ ET POUR LE SALÉ

Icon est approprié à tout type de plat, pour la gastronomie et pour la pâtisserie.



### PLATS SPÉCIAUX AVEC CUISSON À VAPEUR.

Seulement la vapeur nécessaire pour la cuisson parfaite de vos plats. Aucun gaspillage et le maximum de précision lors du contrôle même à des températures basses.



### GESTION DE L'HUMIDITÉ "CLIMA" POUR LES CUISSONS AU GRILL ET LES FRITURES.

"Clima" garantit toujours le climat idéal dans la chambre de cuisson, en contrôlant la température et l'humidité



### TOUT EXPOSÉ, MÊME LA PROPRETÉ.

Nous avons éliminé le bidon du détergent qui était à part, en adoptant un système de lavage automatique exclusif avec le détergent liquide dans la cartouche 100% recyclable.



### SYSTÈME DE MODULATION CONSOMMATION D'ÉNERGIE.

Le Système Ecospeed Dynamic règle l'énergie en fonction de la quantité de nourriture que vous devez cuisiner.



### GFT - GREEN FINE TUNING.

Pour les fours à gaz, grâce au nouveau système Green Fine Tuning de modulation du brûleur et à l'échangeur de chaleur breveté à haut rendement, cela évite de gaspiller l'énergie et réduit les émissions nocives.



### MODE DE CUISSON

- 10 Programmes de cuisson préconfigurés identifiables par les icônes et immédiatement exécutables.
- Programmable avec la possibilité de mémoriser à partir de l'onzième programme 89 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 4 cycles).
- Possibilité d'associer chaque programme mémorisé à une quelconque des icônes présentes pour créer une liste "favoris".
- L'ardoise mémo pratique fournie permet de noter les programmes de cuisson..
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 30°C à 260°C, Vapeur de 30°C à 130°C, Combiné de 30°C à 260°C.
- Programmation avec possibilité de travailler avec 4 cycles en séquence automatique pouvant être mémorisés pour les cuissons automatiques.
- Cuisson avec contrôle température au cœur avec sonde (en option)
- CLIMA, système automatique de mesurage et contrôle du pourcentage d'humidité et déshumidification dans la chambre de cuisson.

### FONCTIONNEMENT

- Interface commandes à contrôle électronique Touch.
- Afficheurs alphanumériques à haute visibilité.
- Touche pour la gestion des programmes et des 4 cycles de cuisson avec led de visualisation.
- Bouton avec fonction On-Off, Scroll et Push pour sélectionner et confirmer les choix.
- Préchauffage automatique en programmation.

# ICGT071

## NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE

- Système de lavage automatique avec dosage du détergent automatique (en option).
- Détergent liquide alcalin à cartouche jetable.
- Programmes de lavage. Manuel, Rinçage, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Système de lavage manuel avec douchette à raccord extérieur (en option).

## ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant et durant l'utilisation de l'appareil, avec descriptif visuel et indication sonore d'éventuelles anomalies.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Contrôle automatique évent chambre.
- Éclairage chambre de cuisson à led temporisé.
- 2 vitesses de ventilation (en option), la vitesse basse active la réduction de la puissance de chauffage.
- Contrôle de la température au cœur du produit avec sonde à 4 points de détection (en option) ou à aiguille (en option).
- Prédiposition au système d'économie d'énergie SN pour les fours électriques (en option).
- ECOSPEED - En fonction de la qualité et du type de produit, l'icône optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations.
- ECOVAPOR - Avec le système ECOVAPOR on obtient une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.
- GREEN FINE TUNING - Nouveau système de modulation du brûleur et de l'échangeur de chaleur à haut rendement pour éviter de gaspiller l'énergie et réduire les émissions nocives.
- Mise à jours du software par clés USB; réalisable uniquement par le service technique.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé thermo-réfléchissante, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile
- Poignée avec ouverture droite et gauche.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Déфлекteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX4.

## CHAUFFAGE GAZ

- Chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur souffle à modulation d'énergie
- Allumage brûleurs automatique avec allumeur automatique avec décharge à haute fréquence
- Contrôle flamme électronique et dispositif de autodiagnostic avec rétablissement automatique allumage
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S

## EQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de Sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleurs
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz
- Contact de porte mécanique
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché
- Vanne gaz à double étage

## DOTATION DE SÉRIE

- Glissières porte-grilles
- Tableau mémo pour les programmes de cuisson fourni avec feutre et petit chiffon

## OPTIONS - A DEMANDER LORS DE LA COMMANDE DU FOUR

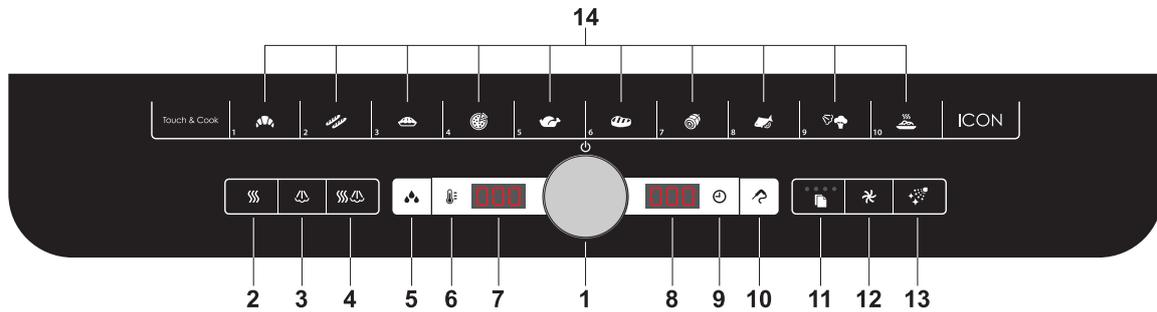
- Système de lavage automatique LCS, Liquid Clean System - En dotation 1 bidon à cartouche de détergent, 5 kg.
- Sonde au cœur multipoint. Ø 3 mm
- Sonde à cœur avec aiguille. Ø 1 mm
- Deux vitesses de ventilation: normale / réduite
- Porte inversée
- Ouverture de la porte à double dé clic
- Supplément pour glissières version pâtisserie

## ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES POUVANT ETRE INSTALLES APRES L'ACHAT

- Kit pour système de lavage automatique LCS, Liquid Clean System - En dotation 1 bidon à cartouche de détergent de 5 kg.
- Kit pour sonde au cœur multipoint. Ø 3 mm
- Kit pour sonde à cœur avec aiguille. Ø 1 mm
- Kit pour 2 vitesses de ventilation: normale / réduite
- Kit pour porte inversée
- Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations
- Filtre

- Support de base en acier inox
- Porte-plaques pour support de base
- Glissières 600 x 400 - version pâtisserie
- Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein
- Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales
- Armoire de fermentation avec humidificateur à contrôles digitales, programmables - Porte vitre

## COMMANDES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE TOUCH T



- 1 - Interrupteur général - Manette de configuration/sélection
- 2 - Bouton mode convection
- 3 - Bouton mode vapeur
- 4 - Bouton mode mixte convection/vapeur
- 5 - Bouton activation contrôle de l'humidité automatique, Bouton humidificateur manuel
- 6 - Bouton de configuration chambre
- 7 - Ecran affichage température de la chambre de cuisson, affichage de la valeur d'humidité, affichage programme/ recette
- 8 - Ecran affichage de durée de cuisson (absente/configurée), affichage température au cœur du produit (réelle/ configurée), affichage bouton Touch & Cook
- 9 - Bouton de configuration de la durée de cuisson
- 10 - Bouton d'activation de cuisson avec sonde au cœur du produit
- 11 - Bouton des programmes de cuisson/recettes, configuration des cycles de cuisson
- 12 - Bouton de vitesse réduite
- 13 - Bouton d'activation de programmes de lavage
- 14 - Pavé numérique Touch & Cook

## DONNEES TECHNIQUES

|                            |    |                    |                                  |           |            |
|----------------------------|----|--------------------|----------------------------------|-----------|------------|
| Capacité chambre           | GN | <b>7 x 1/1</b>     | Puissance électrique total       | kW        | 0,5        |
|                            |    | 600 x 400          |                                  |           |            |
| Entraxe entre les étagères |    | 7                  | Puissance Chauffage Gaz Nominale | kW / kcal | 12 / 10320 |
|                            | mm | 70                 | Puissance de chauffage chambre   | kW / kcal | 12 / 10320 |
| Nombre des repas           |    | 50 / 120           | Puissance de chauffage vapeur    | kW / kcal | - / -      |
|                            |    | 84 / 112           | Puissance ventilateur            | kW        | 0,4        |
| Dimensions                 | mm | 812 x 725 x 935 h  | Tension d'alimentation           | V - 50 Hz | AC 230     |
|                            | mm | 910 x 865 x 1050 h |                                  |           |            |
| Poids - Net / Brut         | kg | 97 / 109           |                                  |           |            |

# ICGT071

Les données indiquées dans ce document doivent être considérées non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à n'importe quel moment et sans préavis



Entrée du câble d'alimentation électrique



Arrivée gaz et type de filetage



Cheminée fumées



Bouchon détartrant du chauffe-eau



Event vapeurs et sécurité sous pression enceinte



Event vapeurs de la chambre



Aspiration air



Arrivée d'eau normale



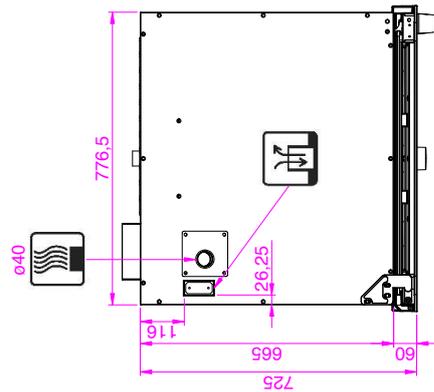
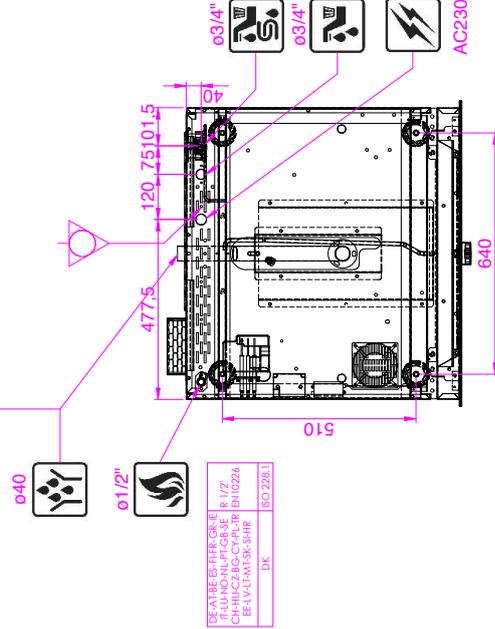
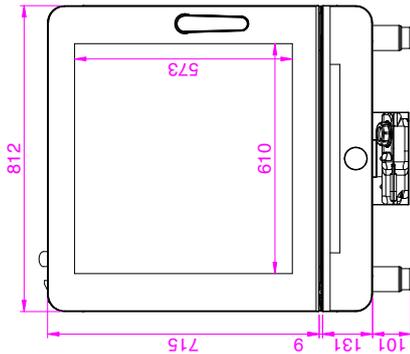
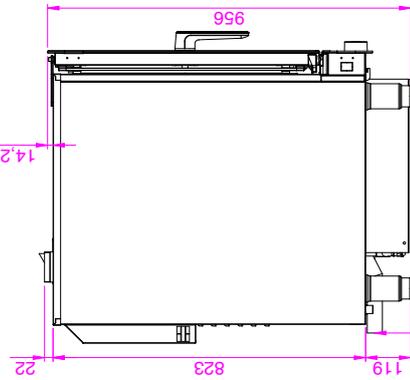
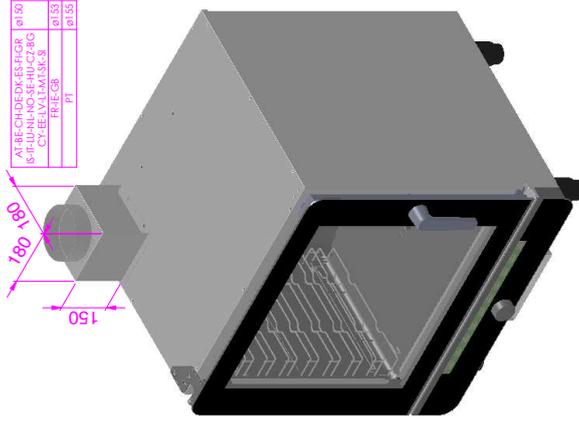
Arrivée d'eau adoucie



Evacuation liquides



Evacuation condensation



Selon les normes CE pour le gaz, les gaz brûlés doivent être évacués de manière adéquate ( Type B13, B23, A3 )

CE IPX 4

11.11.2016

