

ALPHATECH

ICON

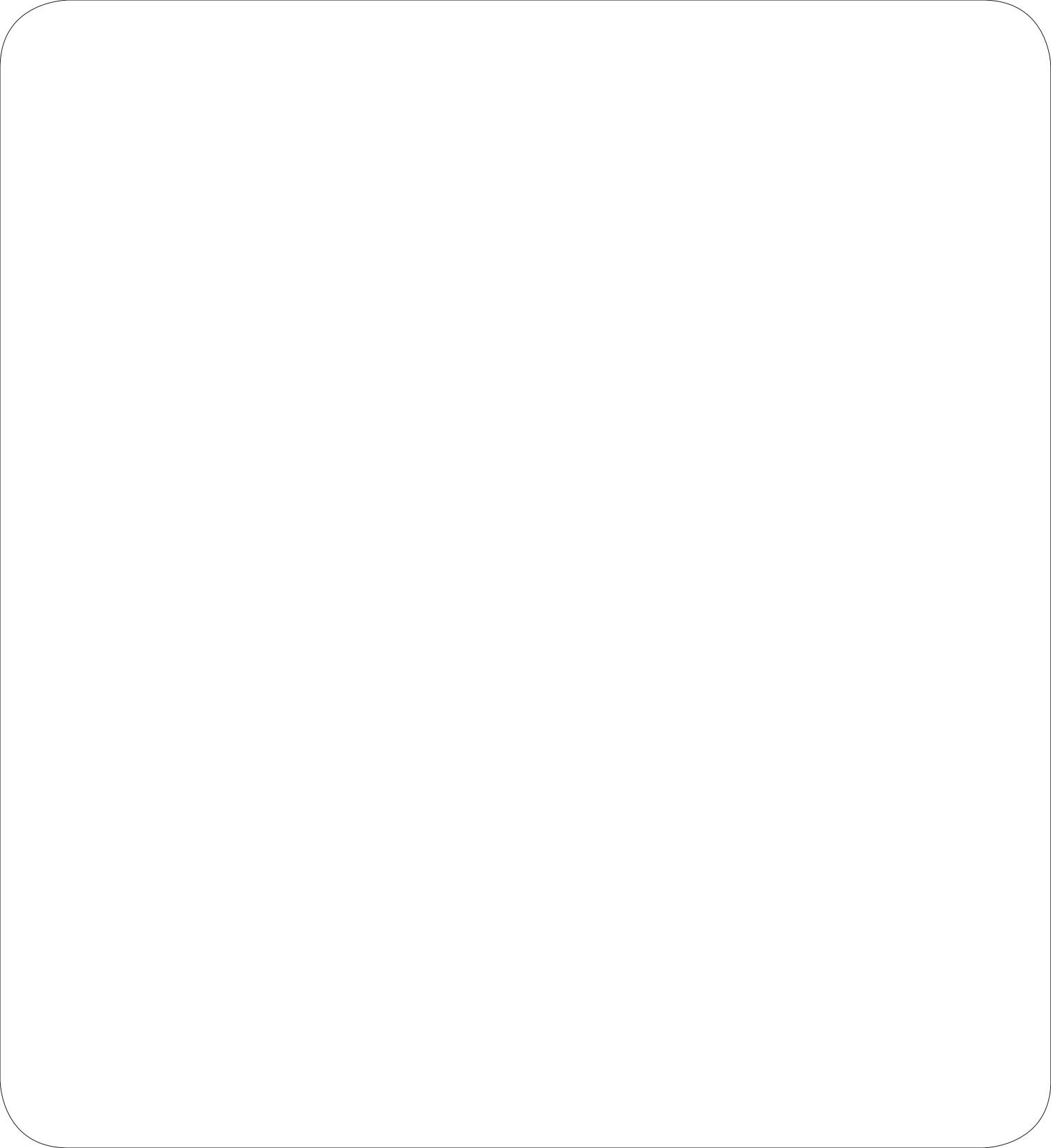
CUCINA A PRIMA VISTA

ICON

Touch & Cook



IT





CUCINI CON PASSIONE, E SI VEDE!

Con il nuovo Icon hai la cucina in mano.

Perché è semplice, completo, con tante funzioni che ti permettono di servire ai tuoi clienti tutto quello che desiderano, dalla prima colazione in poi. Ogni tipologia di cottura è decisamente intuitiva, e soprattutto si attiva immediatamente. Devi solo aggiungere la tua creatività e la tua passione per la cucina, per preparare menu appetitosi che conquisteranno i tuoi clienti. Valorizza la tua cucina con Icon, il sistema di cottura interamente Made in Italy che trasforma il tuo locale in uno spazio per buongustai.

1

TUTTO È GIÀ PRONTO, TI BASTA UN TOUCH.

Con la funzione Touch & Cook hai già preimpostate dieci tipologie di cottura.



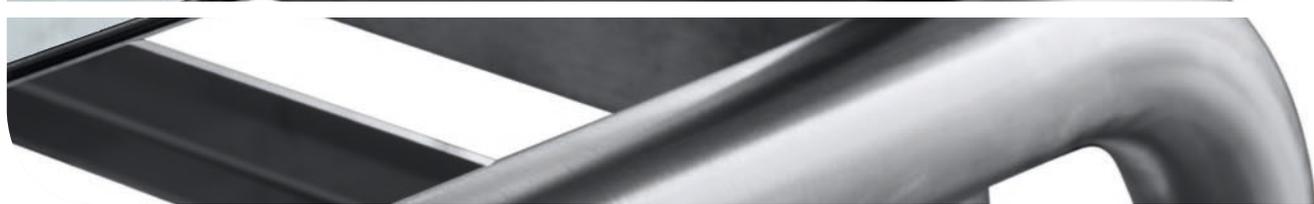
10 ricette ad esecuzione immediata con la funzione Touch & Cook.

Pannello comandi a controllo elettronico Touch.

Scroller & Push.

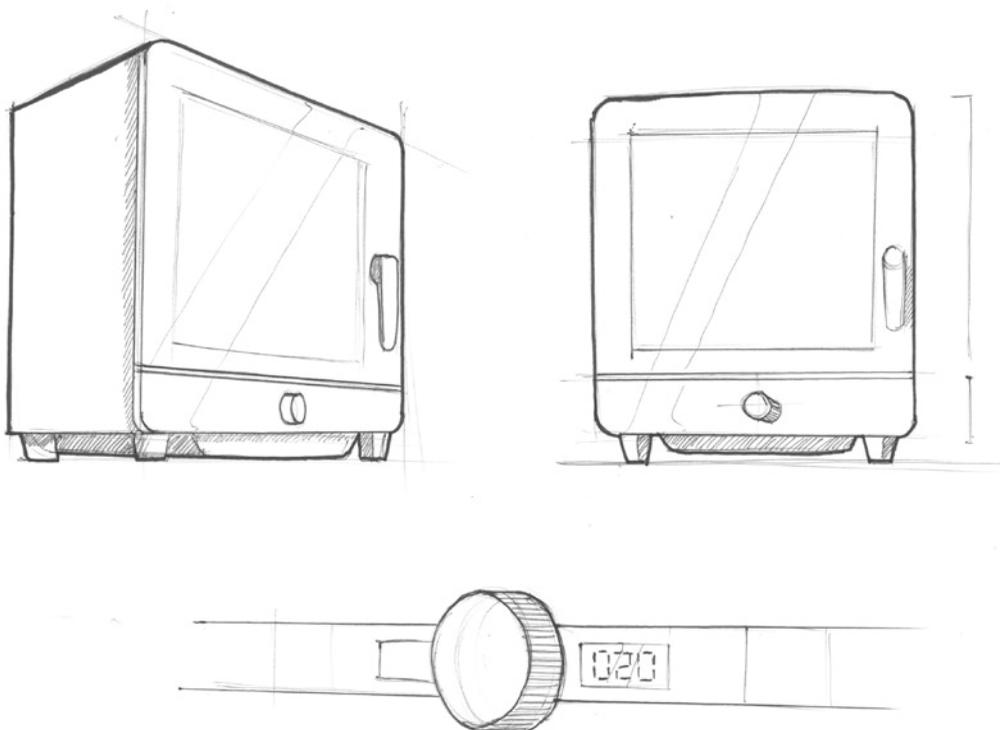
L'ergonomia del pannello comandi di Icon, grazie all'impiego di icone molto intuitive, ti permette un utilizzo immediato e decisamente semplificato.





MADE IN ITALY, IN OGNI DETTAGLIO.**Design elegante e funzionale,
per mettere in evidenza la tua professionalità.**

Metti in vista il tuo Icon. Il suo design contemporaneo, tutto flat, valorizzerà i tuoi spazi. Così, oltre ad essere un eccezionale strumento di lavoro, diventerà anche un gradevole complemento d'arredo. È perfettamente inseribile in qualsiasi retrobanco, e le sue alte prestazioni ti permetteranno di utilizzarlo come terminale di cottura o come strumento di cottura a vista vero e proprio, per stupire i tuoi clienti con la tua professionalità.





3

PER IL DOLCE E PER IL SALATO.

**Icon è adatto ad ogni tipo di teglia,
per la gastronomia e per la pasticceria.**

Icon sa come fare spazio ad ogni tipo di cucina. Dalla gastronomia alla pasticceria, tutto diventa più facile. Perché dentro Icon c'è uno speciale reggigriglia ad assetto variabile, dove puoi posizionare sia le teglie specifiche per la gastronomia (GN 1/1 530x325mm) sia quelle dedicate alla pasticceria o alla panetteria, con dimensioni Euronorm 600x400mm.





4

IL VAPORE LAVORA PER TE.

Piatti speciali con la cottura a vapore.



Solo il vapore necessario per la perfetta cottura dei tuoi piatti. Sapore, colore e consistenza dei cibi vengono esaltati dalla generosa produzione del vapore di Icon. Nessun spreco e massima precisione nel controllo anche alle basse temperature, grazie alla regolazione automatica della saturazione del vapore in camera di cottura.

5

COSÌ LA VITA È PIÙ CROCCANTE.

Gestione dell'umidità AT-Clima® per cotture alla griglia e fritti.



Fritti perfettamente dorati, grigliate da leccarsi i baffi. Con il sistema AT-Clima® di Icon, insieme agli accessori specifici (teglie e griglie), puoi portare in tavola piatti veramente appetitosi.

Perché AT-Clima®  garantisce sempre il clima ideale in camera di cottura, controllando temperatura e umidità. Così non ti servono altre apparecchiature per friggere o grigliare.



6

IN CUCINA NON SI SPRECA NULLA, NEANCHE L'ENERGIA.

Sistema di modulazione consumo energetico.



Il Sistema **Ecospeed Dynamic** calibra l'energia in base alla quantità di cibo che devi cucinare, ottimizzando i consumi ed eliminando gli sprechi. La temperatura così rimane costante senza oscillazioni.



Per i forni a gas, grazie al nuovo sistema **Green Fine Tuning** di modulazione del bruciatore e allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.

7

TUTTO IN VISTA, ANCHE LA PULIZIA.

Sistema di lavaggio automatico, senza l'ingombro di taniche a vista.



Icon fa bella mostra di sé, puoi collocarlo dove vuoi. Abbiamo eliminato la tanica separata del detergente, adottando un esclusivo sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in cartuccia a perdere.

Non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto. Ti basta selezionare il ciclo di pulizia desiderato e Icon si pulisce automaticamente senza nessuna necessità di intervento.

ALPHATECH



ICON



IL TUO ICON, NEL FORMATO CHE VUOI.

Tre modelli, con tre diverse capacità.



CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia a bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 530x325mm EN 600x400mm	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione
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								

COMANDI A CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH T



MODALITÀ DI COTTURA

- 10 Programmi di cottura preimpostati identificabili da icone e immediatamente eseguibili.
- Programmabile con possibilità di memorizzare dall'undicesimo programma in poi 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Possibilità di associare ogni programma memorizzato ad una qualsiasi delle icone presenti per creare una lista preferiti.
- La pratica lavagnetta memo in dotazione consente di annotare i programmi di cottura.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 260°C.
- Manuale monociclo, in programmazione possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica memorizzabili per le cotture differenziate.
- Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda (optional).
- AT-Clima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch.
- Display alfanumerici ad alta visibilità.
- Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.
- Manopola con funzione On-Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte.
- Preriscaldamento automatico in programmazione.

COMANDI ELETTROMECCANICI M



MODALITÀ DI COTTURA

- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO

- Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio automatico con dosaggio del detergente automatico (optional).
- Detergente liquido alcalino in cartuccia usa e getta.
- Programmi di lavaggio. Manuale, Risciacquo, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo delle apparecchiature, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo automatico sfianto camera.
- Illuminazione camera di cottura a led temporizzata.
- 2 velocità di ventilazione (optional), la bassa velocità attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional) o ad ago (optional).
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN per forni elettrici (optional).
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Icon ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- ECOVAPOR - Con il sistema ECOVAPOR si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- GREEN FINE TUNING - Nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Sfianto camera manuale.
- Illuminazione camera a led.

IL TUO ICON, NEL FORMATO CHE VUOI.

Due modelli elettrici, con porta a ribalta.



PORTA A RIBALTA

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera perfettamente liscia, a bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

- Maniglione tutt'porta.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 352x325mm EN 600x400mm	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termi- ca nominale (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione
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								

COMANDI A CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH T



MODALITÀ DI COTTURA

- 10 Programmi di cottura preimpostati identificabili da icone e immediatamente eseguibili.
- Programmabile con possibilità di memorizzare dall'undicesimo programma in poi 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Possibilità di associare ogni programma memorizzato ad una qualsiasi delle icone presenti per creare una lista preferiti.
- La pratica lavagnetta memo in dotazione consente di annotare i programmi di cottura.
- Cottura manuale: Convezione da 30°C a 260°C
- Manuale monociclo, in programmazione possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica memorizzabili per le cotture differenziate.
- Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda (optional).
- AT-Clima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch.
- Display alfanumerici ad alta visibilità.
- Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.
- Manopola con funzione On-Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte.
- Preriscaldamento automatico in programmazione.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo automatico sfiato camera.
- Illuminazione camera di cottura a led temporizzata.
- 2 velocità di ventilazione (optional), la bassa velocità attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional) o ad ago (optional).
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN per forni elettrici (optional).
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto l'icon ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.

COMANDI ELETTROMECCANICI M



MODALITÀ DI COTTURA

- Cottura manuale: Convezione da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO

- Pannello comandi a selectori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Umidificatore manuale.
- Sfiato camera manuale.
- Illuminazione camera di cottura a led.

IL TUO ICON, ANCORA PIÙ TUO.

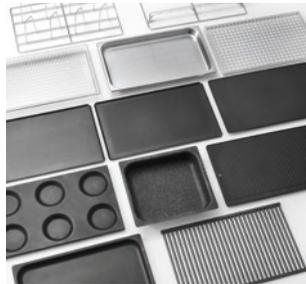
Alphatech offre per i vari modelli di Icon pratiche e funzionali soluzioni per le diverse esigenze.



Armadio caldo lievitatore in acciaio inox e portine a vetro. Comandi elettromeccanici. Capacità teglie 1/1 GN o Euronorm 600 x 400.



Per ovviare al problema dei vapori di cottura sulle installazioni a vista in supermercati e gastronomie c'è la pratica soluzione della cappa di aspirazione con l'abbattitore di condense a scambio termico ad aria incorporato.



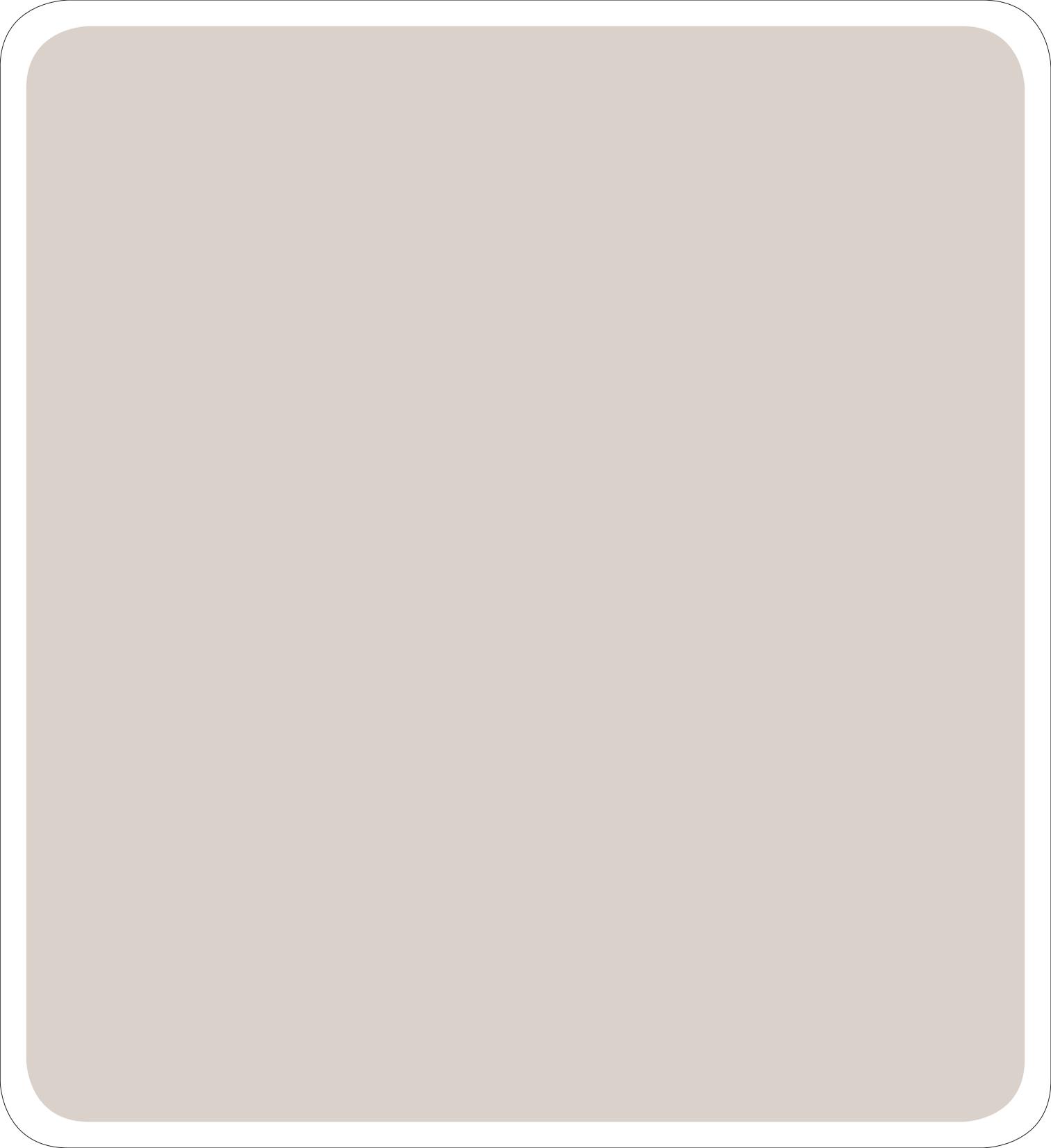
Multigrill, per cotture sempre perfette. Con gli esclusivi accessori specifici per ogni tipologia di cottura.



In caso di spazi ridotti e necessità nello stesso tempo di diversificazione di produzione si possono avere diverse combinazioni di sovrapposizioni.



Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi.



LA90032740 - IT - 09/2015
0000 - europrint.it - 00.00000

 **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

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti.
Alphatech ALI S.p.A. si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.