



Der CounterTop Impinger bringt große Ofenkapazität fast überall, wo Sie sie brauchen. Er ist klein genug um einen halb so großen Konvektionsofen oder bis zu fünf Mikrowellenherde zu ersetzen. Der CTI verfügt über ein 16" (460mm) breitem Förderband und einer 20" (508 mm) Backkammer und kann bis zu zwei übereinander gestapelt werden.

- Bis zu 40 Pizzen (Ø 26 cm) pro Stunde
- Programmierbare Digital-Steuerung
- Deutlich reduzierte Energiekosten
- Erhitzt, gart und überbackt bis zu vier mal schneller als herkömmliche Öfen
- Einfaches Handling und gleichmäßige Qualität dank Durchlaufproduktion
- 2 Geräte übereinander stapelbar
- Integrierter Katalysator für Einsatz ohne Ablufthaube (optional)



- ✓ Neue, aktualisierte CTI-Steuerung; umkehrbare Förderrichtung, Geschwindigkeit und Temperatur werden jetzt per Knopfdruck einer Taste gesteuert. Die neue Steuerung bietet außerdem vier voreingestellte Menüasten Tasten mit digitaler Zeit- und Temperaturanzeige.
- ✓ Das Äußere ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Das Luftverteilungssystem besteht aus einem Axialventilator. Die erwärmte Luft wird durch vier Verteilerringer gepresst, die sich in der Bankenkammer befinden, zwei oberhalb und zwei unterhalb des Förderbandes.
- ✓ Kundenspezifische Luftfinger an der Ober- und Unterseite ermöglichen eine die Wärme durch Zoneneinteilung angepasst und gesteuert werden.
- ✓ Gleichmäßiges Erhitzen/Garen von Lebensmitteln bietet eine breite Toleranz Tanne schnelles Backen bei einer Vielzahl von Temperaturen.
- ✓ Schnelles Erhitzen, Garen, Backen und Knusprig machen von Lebensmitteln, zwei bis viermal so schnell wie herkömmliche Öfen, je nach Lebensmittel je nach gegartem Lebensmittel.

Eigenschaften

- Kleinster professioneller Digital-Durchlaufofen, ideal für die Aufstellung im Counter- und Rückbereich
- Ersetzt Salamander, Griddleplatte, Fritteuse und Backofen
- Reduzierte Emissionen und Einsatz ohne Ablufthaube bei Modellen mit integriertem Katalysator (optional)
- Konstante Produktqualität: außen knusprig, innen saftig, optimal gebräunt
- Kontinuierlicher Banddurchlauf für perfekte Garergebnisse
- Einfach zu bedienende Digitalsteuerung / Digitalanzeige von Temperatur und Zeit
- Sehr hoher Wirkungsgrad auch bei niedriger Temperatur
- Äußert energieeffizient, da die zirkulierende Heißluft punktgenau mit sehr hoher Geschwindigkeit und Energiedichte über die Produktoberfläche geleitet und zu 90 % recycelt wird

- Laufrichtung des Bandes durch Tastendruck umkehrbar
- Durchlaufzeit stufenlos einstellbar (30 Sekunden bis 15 Minuten)
- Temperatur bis 290 °C regelbar
- Einfach zu reinigen durch Edelstahl-Oberfläche und seitlich ausbaubares Laufband und Luftleitbleche
- Weniger Emissionen und Gerüche durch integrierten Katalysator (optional), ermöglicht in vielen Fällen den Einsatz ohne Ablufthaube
- Garantie: 1 Jahr auf Teile und Arbeit

Lieferausstattung

- Rückseitiger, stapelbarer Abluftkamin
- Ein-/Auslaufbleche Transportband (nur Kurzbandversion)
- Füße für Tischaufstellung

Sonderausstattung

- Integrierter Katalysator
- Version mit großem Lüfter (leise Version, 65 db)*

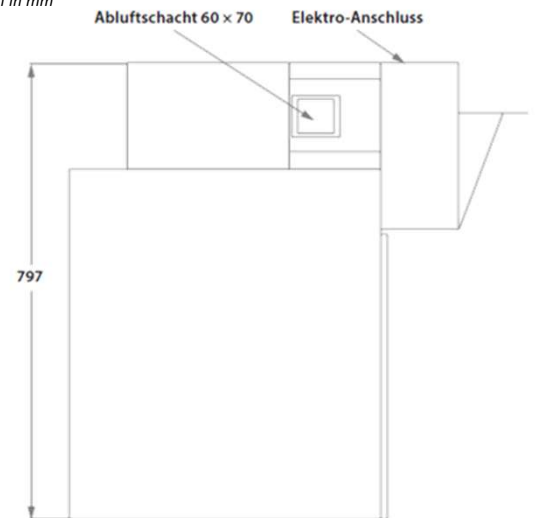
Optionales Zubehör

- Fahrenbares Untergestell, Höhe 705mm
- Pizzapfannen, -netzgitter und mehr

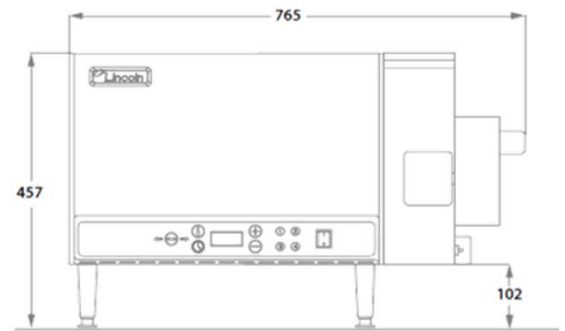
CT 2512 CounterTop

Produkte	Pizza & Pasta Baguettes & Sandwiches Aufläufe & Gratins Steaks & Schnitzel
Produktionsmenge	30 – 40 Pizza/Std
Einsatzgebiete	C-Stores / LEH Bars Zwischenverpflegung Shop-Systeme Tankstellen
Betriebsart	Elektro
Stapelbar (Geräte)	2
Backbereich	410 x 520 mm
Steuerung	Programmierbare Digitalsteuerung 4 Garprogramme
Temperaturbereich	120°C – 290°C regelbar
Bandgeschwindigkeit	30 Sek. – 15 Min.
Seitliche Beschickung	Nein
Optionen	<ul style="list-style-type: none"> • Untergestell fahrbar • Integrierter Katalysator • Grosser Lüfter (35 dB)

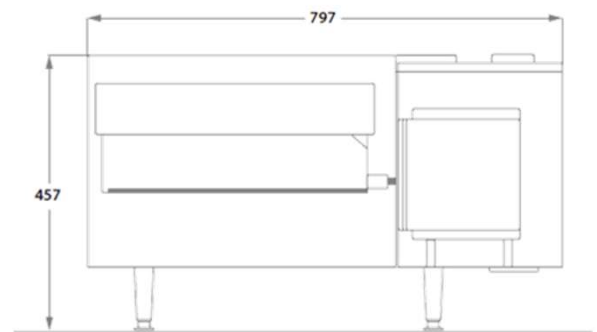
Dargestellte Ausführung CT 2512 Kurzband;
alle Angaben in mm



Draufsicht



Frontansicht



Seitenansicht

Modell	Kurzband	Langband
Abmessungen BTH	899 x 797 x 457 mm	1270 x 797 x 457 mm
Bandmass	410 x 900 mm	410 x 1270 mm
Backbereich	410 x 520 mm	
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	
Heizleistung	6,1 kW	
Gewicht	70 kg	