



Schnelle Zubereitung, optimale Qualität

Unten knusprig, in der Mitte saftig und oben mit leckerem Käse überbacken – so sieht eine ideale Pizza aus. Lincoln Impinger Durchlauföfen produzieren diese und viele weitere Speisen besonders effizient, schnell und zuverlässig in absolut konstanter Produktqualität.

Möglich wird dies durch das Impingement-Verfahren, bei dem Heißluft durch eine große Anzahl spezieller Düsen und mit sehr hoher Geschwindigkeit über das Gargut geleitet wird. Hierdurch reichen bereits niedrige, das Gargut schonende Temperaturen aus, um ein optimales Garergebnis zu erzielen – zuverlässig und kross, ohne Anbrennen.

Von durchdachten Lösungen profitieren

Die Nutzung der Impingement-Technologie bietet weitere Vorteile: Dank des einfachen Produktionsprozesses per Förderband kann die Anzahl des eingesetzten Fachpersonals reduziert werden, ohne die Produktqualität dabei zu senken.

Dank niedriger Temperaturen und reduzierter Garzeiten arbeiten die

Impinger Öfen überdies besonders wirtschaftlich und energiesparend. Je nach Anforderung sind die Öfen als Gas- oder Elektrovariante erhältlich. Vielfältiges Zubehör und Peripherieprodukte runden das Sortiment ab.

- ✓ Die standardisierte Speisenzubereitung in Spitzenqualität ist ideal für den Einsatz in der Systemgastronomie.
- ✓ Die Digitalanzeige von Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur sichert das gleichmäßige, punktgenaue Garen.
- ✓ Dank seitlichem Beschickungsfenster (nicht CT 2512) können Produkte mit unterschiedlichen Garzeiten zeitgleich gegart werden.
- ✓ Für besonders große Produktionsmengen auf kleinster Fläche können bis zu drei Geräte übereinander gestapelt werden.
- ✓ Impinger Durchlauföfen sind als Elektro-, Erdgas- oder Propangas-Ausführung erhältlich (CT 2512 nur Elektro).
- ✓ Die programmierbare Digitalsteuerung mit Touchpanel ermöglicht die einfache Einstellung und Bedienung.



Vorteile im Überblick

- Robust und leistungsstark
- Für große und sehr große Produktionsmengen
- Konstant hochwertige Produktqualität
- Ideal für den Einsatz von angelerntem Personal
- Bis zu 4 mal kürzere Garzeiten
- Einfach zu reinigen
- Robuste Edelstahl-Ausführung
- Vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- Integriertes Fehlerdiagnosesystem
- Stufenlos einstellbare Bandgeschwindigkeit
- Deutlich reduzierter Energiebedarf

Neue easyTouch Steuerung

- 4,3" Farb-Touchscreen mit easyTouch Bedienoberfläche
- Es können bis zu 8 Produkte auf dem Display dargestellt und auf Knopfdruck abgerufen werden
- Intuitiv: Durch die einfache Menüführung lassen sich Temperatur, Kochzeit und Bandrichtung in Sekunden ändern und bei Bedarf speichern
- LAN und W-LAN fähig für die Anbindung an KitchenConnect

Impingement-Technologie

Dank Impingement-Technologie wird Heißluft mit sehr hoher Geschwindigkeit direkt über das Gargut geleitet. Garzeit und Gartemperatur lassen sich dabei für jedes Produkt einfach einstellen und speichern. Das beschleunigt Arbeitsabläufe und senkt die Personalkosten.

Impinger II 1100-Serie

Produkte

Pizza & Pasta
Baguettes & Sandwiches
Aufläufe & Gratins
Steaks & Schnitzel

Produktionsmenge

70 -80 Pizza/Std

Einsatzgebiete

Pizzerien
Familien-Restaurants
Snack-Shops
Event-Caterer
Hotels
Mensen

Betriebsart

Elektro / Erdgas / Propangas

Abmessungen BTH

1430 x 991 x 450 mm

Stapelbar (Geräte)

3

Backbereich

460 x 610 mm

Steuerung

easyTouch Controller
Fehlerdiagnosesystem

Temperaturbereich

120°C – 300°C regelbar

Bandgeschwindigkeit

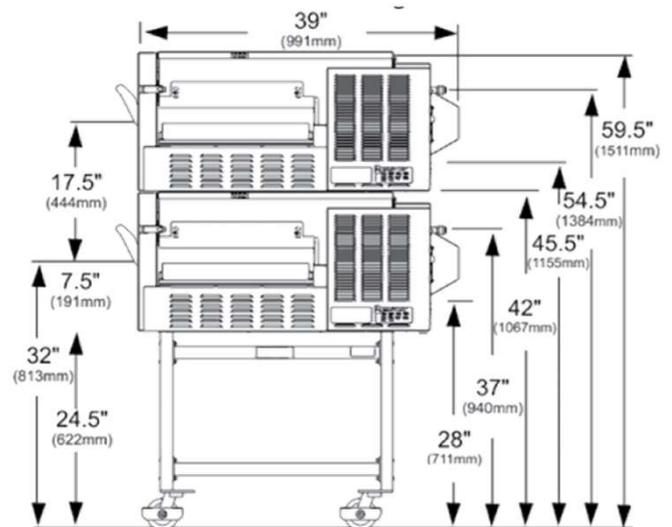
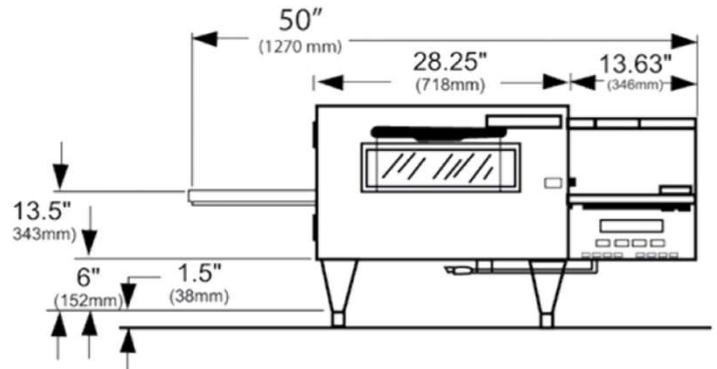
90 Sek. – 20 Min.

Seitliche Beschickung

Ja

Optionen

- FastBake (15-30% reduzierte Backzeit und reduzierter Energiebedarf)
- Untergestell fahrbar
- Katalysator



Sonderausstattung

- Integrierter Katalysator
- FastBake

Optionales Zubehör

- Fahrbares Untergestell
- Pizzapfannen, -netzgitter und mehr

Modell	Elektro	Erdgas	Propangas
Leistungsaufnahme	10 kW	11,7 kW	11,7 kW
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz	1N ~230V 50Hz	1N ~230V 50Hz
Gas-Anschluss	-	½» Aussengewinde rücks.	½» Aussengewinde rücks.
Gewicht	166 kg	166 kg	166 kg