



Durchlaufofen	Counter-Top CT 2512	Impinger II 1100-Serie	Impinger I 1400-Serie	Impinger 1600-Serie	Impinger 3200-Ser
Produkte	Pizza & Pasta Baguettes & Sandwiches Aufläufe & Gratins Steaks & Schnitzel	Pizza & Pasta Baguettes & Sandwiches Aufläufe & Gratins Steaks & Schnitzel	Pizza & Pasta Baguettes & Sandwiches Aufläufe & Gratins Steaks & Schnitzel	Pizza & Pasta Baguettes & Sandwiches Aufläufe & Gratins Steaks & Schnitzel	Pizza & Pasta Baguettes & Sandwiches Aufläufe & Gratins Steaks & Schnitzel
Produktionsmenge	30 – 40 Pizza/Std	70 – 80 Pizza/Std	170 – 200 Pizza/Std	190 – 220 Pizza/Std	170-200 Pizza/Std
Einsatzgebiete	C-Stores / LEH Bars Zwischenverpflegung Shop-Systeme Tankstellen	Pizzerien Familien-Restaurants (Italienisch, Mexikanisch, Meeresfrüchte) Snack-Shops Event-Caterer Hotels Mensen	Pizzerien Restaurants (Italienisch, Mexikanisch) Schulen Mensen	Pizzerien Restaurants (Italienisch, Mexikanisch) Schulen Großverbraucher Kantinen Stadien	Pizzerien Restaurants (Italienisch, Mexikanisch) Schulen Großverbraucher Kantinen Stadien
Betriebsart	Elektro	Elektro / Erdgas / Propangas	Elektro / Erdgas / Propangas	Elektro / Erdgas / Propangas	Elektro / Erdgas / Propangas
Stellfläche Abmessungen BTH mm	Kurzband: 899x797xh457 mm Langband: 1270x797xh457 mm	1430x991xh450 mm	1981x1473xh720 mm	2032x1537xh500 mm	1971x1527xh549 mm
Stapelbar (Geräte)	2	3	2	3	3
Backbereich	410 x 520 mm	460 x 610 mm	810 x 1010 mm	810 x 900 mm	813 x 1026 mm
Steuerung	Programmierbare Digitalsteuerung 4 Garprogramme	easyTouch Controller Fehlerdiagnosesystem	Digitalanzeige Fehlerdiagnosesystem	Digitalanzeige Fehlerdiagnosesystem	Digitalanzeige Fehlerdiagnosesystem
Temperaturbereich	120 bis 290°C regelbar	120 bis 300°C regelbar	120 bis 300°C regelbar	120 bis 300°C regelbar	120 bis 315°C regelbar
Bandgeschwindigkeit	30 Sek. – 15 Min.	90 Sek. – 20 Min.	90 Sek. – 20 Min.	90 Sek. – 20 Min.	90 Sek. – 30 Min.
Seitliche Beschickung	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja
Optionen	Integrierter Katalysator Grosser Lüfter (35 dB) Untergestell fahrbar	Fast Bake (15 – 30 % reduzierte Backzeit und reduzierter Energiebedarf) Untergestell fahrbar Katalysator	Fast Bake (15 – 30 % reduzierte Backzeit und reduzierter Energiebedarf) Untergestell fahrbar	Fast Bake (15 – 30 % reduzierte Backzeit und reduzierter Energiebedarf) Untergestell fahrbar	Untergestell fahrbar Untergestell fahrbar