

Impinger I 1400-Serie

1421 EA Elektro



1421 EA mit Untergestell hoch (optional)

Durchlaufofen

Impingement-Technologie

Produkt

Die Durchlauföfen aus Edelstahl mit Digitalanzeige von Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur eignen sich ideal für die Zubereitung sehr großer Produktmengen Pizza, Baguette, Brezel etc.

Vorteile

- Deutlich reduzierte Energiekosten durch Impingement-Technologie
- Erhitzt, gart und überbackt bis zu vier mal schneller als herkömmliche Öfen
- Einfaches Handling und gleichmäßige Produktqualität dank Durchlaufproduktion
- 3 Geräte übereinander stapelbar

Sonderausstattung

- + Untergestell fahrbar/fest für 1-2 Geräte (Höhe ca. 620 mm)
- + Untergestell fahrbar/fest für 2-3 Geräte (Höhe ca. 260 mm)
- + „FastBake“ Ausstattung für nochmals deutlich erhöhte Produktionsleistung

Zubehör

- + Belegtische
- + Warmhalte-Displays und -Ausgabestationen
- + Teigausrollmaschinen
- + Pizzaschneider, -pfannen, -netzgitter
- + Weiteres Zubehör

Eigenschaften

- Leistungsstarker und platzsparender Durchlaufofen für bis zu 200 Pizzen pro Stunde bei 4 Minuten Backzeit
- Ersetzt konventionelle Küchengeräte wie Salamander, Griddleplatte, Friteuse und Backofen
- Ideal einsetzbar im Frontcooking-Bereich durch Stapelbarkeit und fahrbares (nur 1434 EA optional) oder festes Untergestell (nur 1433 EA optional)
- Sehr hoher Wirkungsgrad bei niedriger Temperatur dank Impingement-Technologie spart Zeit und Energiekosten
- Zirkulierende Heißluft wird punktgenau mit sehr hoher Geschwindigkeit und Energiedichte über Produktoberfläche geleitet und zu 90% recycelt
- Hervorragende, immer gleich bleibend knusprige Produktqualität mit optimaler Bräunung ohne An- oder Verbrennen
- Kontinuierlicher Banddurchlauf mit digitaler Steuerung für perfekte Garergebnisse ohne Beaufsichtigung
- Bandgeschwindigkeit stufenlos einstellbar (1,5 bis 20 Minuten Durchlaufzeit)
- Temperaturbereich frei einstellbar von 93° bis 300°C
- Integriertes Fehlerdiagnosesystem für hohe Produktionssicherheit
- Einfach zu reinigende Edelstahl-Oberfläche
- Integriertes Beschickungsfenster für optimales Handling
- Größte Flexibilität durch frei wählbare Bandlaufrichtung
- „FastBake“ Technologie für bis zu 35% gesteigerte Produktion ohne Qualitätsverlust und zusätzliche Geräusentwicklung (optional)

Lieferausstattung

- Digitalanzeige von Temperatur und Bandlaufgeschwindigkeit
- Beschickungsfenster
- Ein-/Auslaufbleche für Transportband

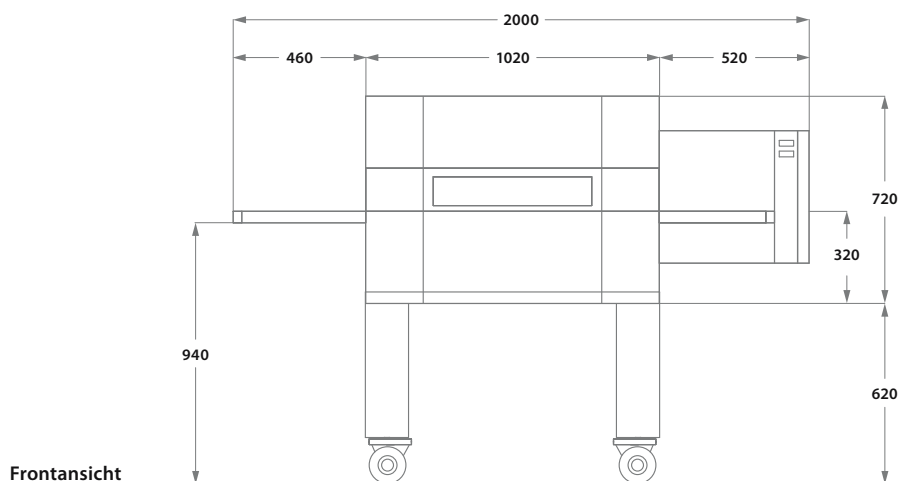
Impinger I 1400-Serie

Durchlaufofen

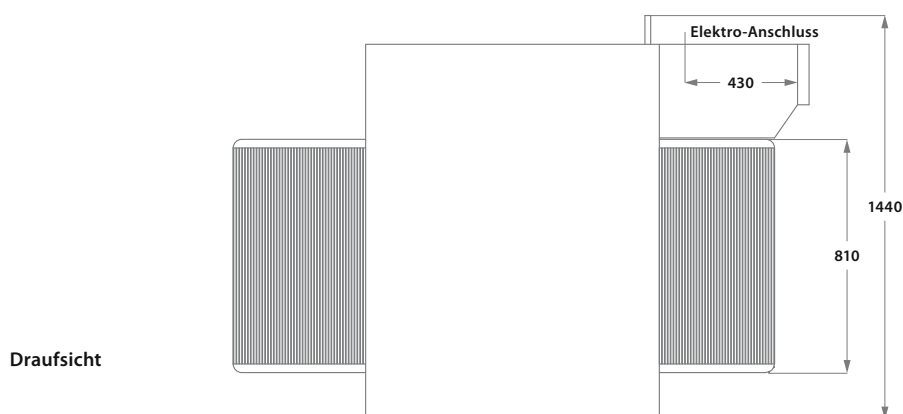
Impingement-Technologie



1421 EA Elektro



Frontansicht



Draufsicht

Alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	1421 EA Elektro
Leistungsaufnahme	27 kW
Elektro-Anschluss*	400 V / 50 Hz / 3 Ph N E
Abmessungen (BTH)	2000 × 1440 × 720 mm
Wärmeabgabe sensibel / latent	2430 / 18900 Watt
Abluftmenge	2800 m ³ /h
Temperatur	bis 300° C regelbar
Gewicht	330 kg
Bandmaß	810 × 1910 mm
Backbereich	810 × 1010 mm
Bandgeschwindigkeit	90 Sek. - 20 Min.
Produktion **	170 - 200 Pizzen / Std.
Backzeit Pizza	4 min.

* Andere Spannungen auf Anfrage ** bis zu Angabe, bezogen auf Pizza mit 4 Minuten Backzeit und 26 cm Durchmesser

Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.