

# Impinger II 1100-Serie

1164 A Elektro



1164 A mit Untergestell hoch (optional)

## Durchlaufofen

Impingement-Technologie

### Produkt

Die Durchlauföfen aus Edelstahl mit Digitalanzeige von Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur eignen sich ideal für die gleichmäßige Zubereitung größerer 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 hoch (620 mm) für 1-2 Geräte
- + Untergestell fahrbar niedrig (241 mm) für 2-3 Geräte

### Zubehör

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

### Eigenschaften

- Leistungsstarker und platzsparender Durchlaufofen für bis zu 80 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 Untergestell (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

### Lieferausstattung

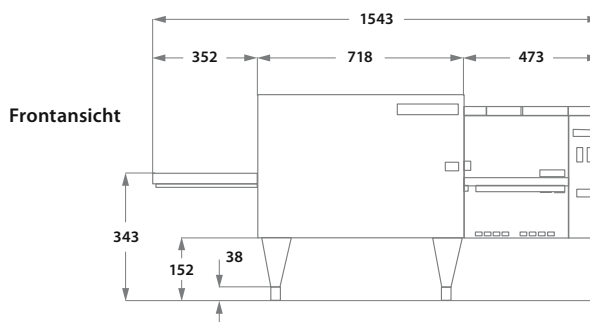
- Digitalanzeige von Temperatur und Bandlaufgeschwindigkeit
- Beschickungsfenster
- Ein-/Auslaufbleche für Transportband

# Impinger II 1100-Serie Durchlaufofen

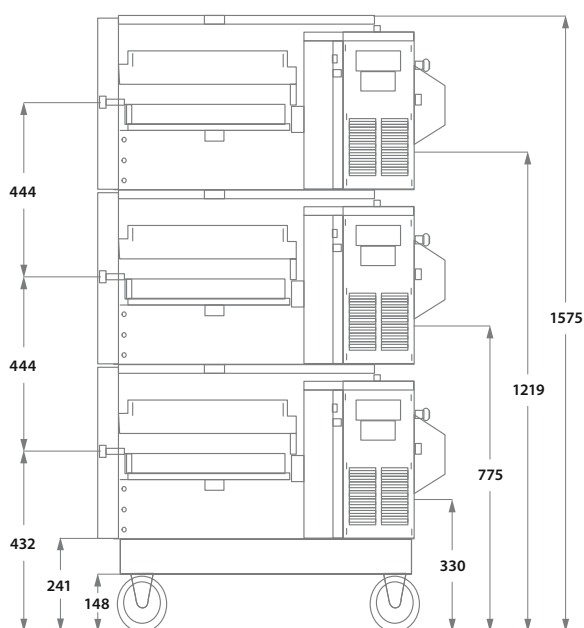


1164 A Elektro

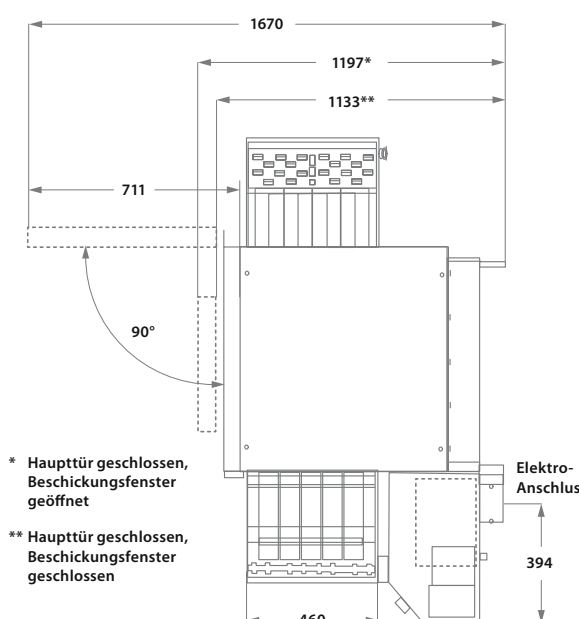
Impingement-Technologie



Frontansicht



Seitenansicht (dreifach gestapelt)



\* Haupttür geschlossen, Beschickungsfenster geöffnet

\*\* Haupttür geschlossen, Beschickungsfenster geschlossen

Elektro-Anschluss

Draufsicht

Dargestellte Ausführung mit fahrbarem Untergestell (optional); alle Angaben in mm

## Technische Daten

Modell	1164 A Elektro
Leistungsaufnahme	9,6 kW
Elektro-Anschluss*	400 V / 50 Hz / 3 Ph N E
Abmessungen (BTH)	1430 × 1020 × 450 mm
Wärmeabgabe sensibel/latent	864 / 6720 Watt
Abluftmenge	1500 m <sup>3</sup> /h
Temperatur	bis 300° C regelbar
Gewicht	157 kg
Bandmaß	460 × 1320 mm
Backbereich	460 × 610 mm
Bandgeschwindigkeit	90 Sek. - 20 Min.
Produktion**	70 - 80 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.