

# Impinger Low-Profile-Serie

1633 EA Erdgas

1634 EA Propangas



1633 EA mit Untergestell hoch (optional)

## Eigenschaften

- Leistungsstarker und besonders platzsparender Durchlaufofen für bis zu 220 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
- „FastBake“ Technologie für bis zu 35% gesteigerte Produktion ohne Qualitätsverlust und zusätzliche Geräusentwicklung (optional)

## Lieferausstattung

- Digitalanzeige von Temperatur und Bandlaufgeschwindigkeit
- Beschickungsfenster
- Rückseitiger, stapelbarer Abluftkamin

## Modell-Varianten

1633 EA	Erdgas
1634 EA	Propangas

## Durchlauföfen

Impingement-Technologie

### Produkt

Die Durchlauföfen aus Edelstahl mit Digitalanzeige von Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur eignen sich ideal für die Zubereitung sehr großer Stückzahlen von Pizzen, Baguettes, Brezeln etc. auf kleinstem Raum

### 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

- + Fahrbares Untergestell (620 mm)
- + „FastBake“ Ausstattung für nochmals deutlich erhöhte Produktionsleistung

### Zubehör

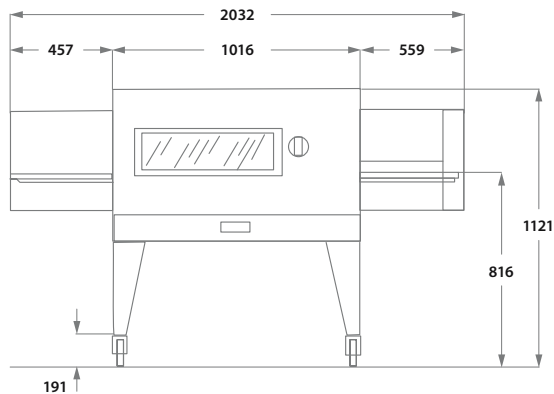
- + Belegtische
- + Warmhalte-Displays und -Ausgabestationen
- + Teigausrollmaschinen
- + Pizzaschneider, -pfannen, -netzgitter
- + Weiteres Zubehör

# Impinger Low-Profile-Serie Durchlauföfen

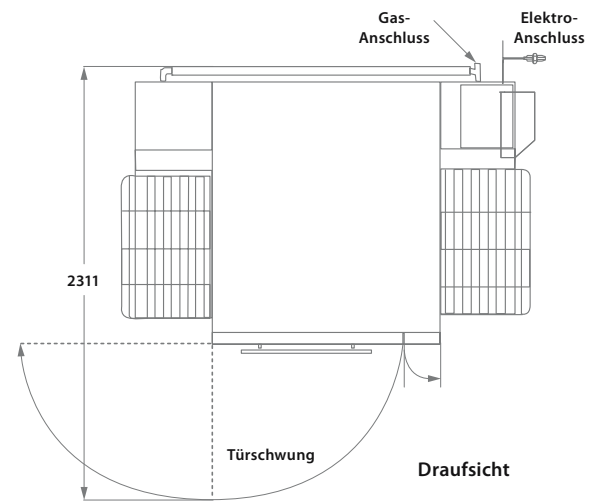


1633 EA Erdgas  
1634 EA Propangas

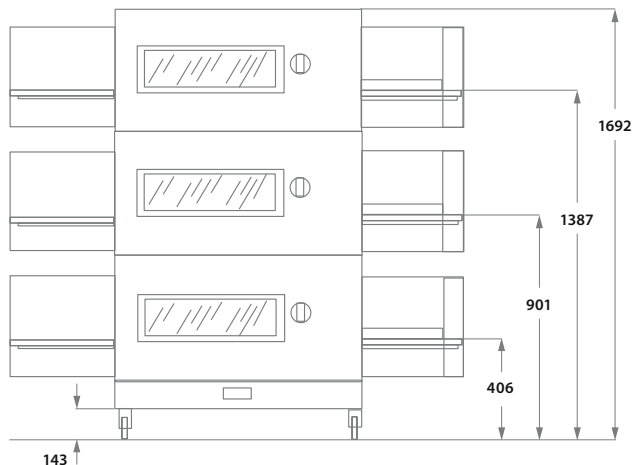
Impingement-Technologie



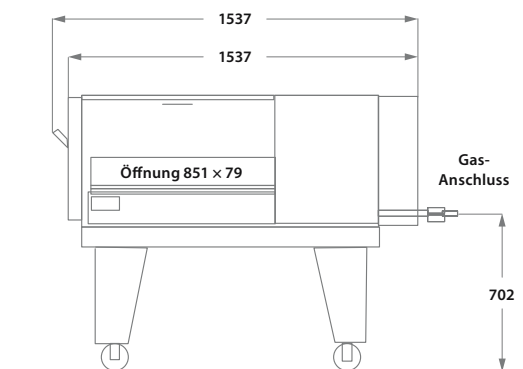
Frontansicht



Draufsicht



Frontansicht (dreifach gestapelt)



Seitenansicht

Alle Angaben in mm

## Technische Daten

Modell	1633 EA Erdgas	1634 EA Propangas
Leistungsaufnahme	35 kW	35 kW
Elektro-Anschluss*	230 V / 50 Hz / 1 Ph N E	230 V / 50 Hz / 1 Ph N E
Abmessungen (BTH)	1975 x 1538 x 500 mm	1975 x 1538 x 500 mm
Wärmeabgabe sensibel/latent	2610 / 20300 Watt	2880 / 22400 Watt
Abluftmenge	2500 m³/h	2500 m³/h
Temperatur	bis 300° C regelbar	bis 300° C regelbar
Gewicht	330 kg	330 kg
Bandmaß	810 x 1800 mm	810 x 1800 mm
Backbereich	810 x 900 mm	810 x 900 mm
Bandgeschwindigkeit	90 Sek. - 20 Min.	90 Sek. - 20 Min.
Produktion **	190 - 220 Pizzen/Std.	190 - 220 Pizzen/Std.
Backzeit Pizza	4 min.	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.