

Impinger® II version digitale - Série 1100

Four à convoyeur électrique

Modèles

 1164-1-E

 1164-2-E

 1164-3-E


Modèle simple présenté avec l'option support mobile.

Modèle double présenté avec l'option support mobile et sans portes vitrées.

Equipements de série

- Appareil superposable (jusqu'à 3 appareils)
- Température réglable de 120 à 300°C
- Temps de cuisson réglable de 1 à 30 minutes
- Tapis et système de distribution d'air amovibles et facilement accessibles pour le nettoyage
- Ramasse-miettes situé sous le convoyeur, à l'entrée et à la sortie du tapis
- Porte latérale avec accès vitré permettant l'introduction de produits pour un temps de cuisson réduit
- Panneau de contrôle à l'arrière droit de l'appareil
- Bouton M/A
- Réglage digital de la température
- Réglage digital de la vitesse
- Construction extérieure inox

Options et accessoires

- Support mobile pour modèle simple ou double
-
- Technologie FastBake permettant une réduction du temps de cuisson de 10 à 30% sans aucune perte de qualité



Caractéristiques générales

“L'air Impingement” utilise des jets d'air chaud projetés perpendiculairement à la surface de l'aliment. La barrière froide est instantanément traversée puis soufflée, permettant un échange thermique immédiat, quelle que soit l'irrégularité des produits. La vitesse de pénétration de la chaleur vers le cœur de l'aliment est directement proportionnelle à la différence de température entre la surface et le centre du produit. Plus cette différence est grande, plus la migration de la chaleur vers le centre est rapide.

L'Impinger II assure une cuisson et un gratinage des aliments 2 fois plus rapide qu'un four traditionnel.

Le convoyeur à vitesse variable accepte les bacs gastro GN1/1 et les tôles pâtisseries (300x400 et 600x400), pour une largeur de tapis de 457 mm.

Le principe du convoyeur assure une qualité constante et uniforme des produits sans nécessité d'une surveillance permanente. L'entraînement du tapis se fait par moteur pas à pas et réducteur. Le sens du défilement du tapis est réversible à l'installation pour s'adapter à la configuration du local.

Le système de distribution d'air par ventilateur à puissance variable est entraîné par un moteur à courant continu.

L'air chaud est poussé à travers les 2 “doigts” de distribution situés en partie inférieure (1) et supérieure (1) de la chambre de cuisson. Chaque “doigt” possède le nombre optimal de trous permettant le passage de l'air chaud.

Le tapis du convoyeur est en maille inox souple, dimensions : largeur 457 mm x longueur 1422 mm dont 711 dans la chambre de cuisson. Un moteur à courant continu sans charbon en assure la transmission.

Les fusibles du panneau de contrôle et du ventilateur sont facilement accessibles à l'arrière du panneau de contrôle.

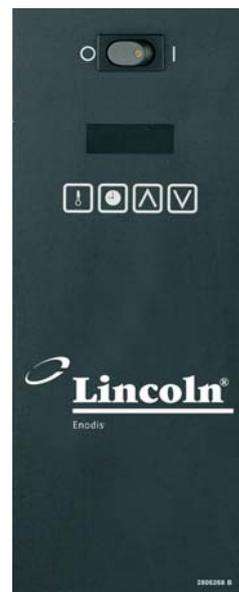
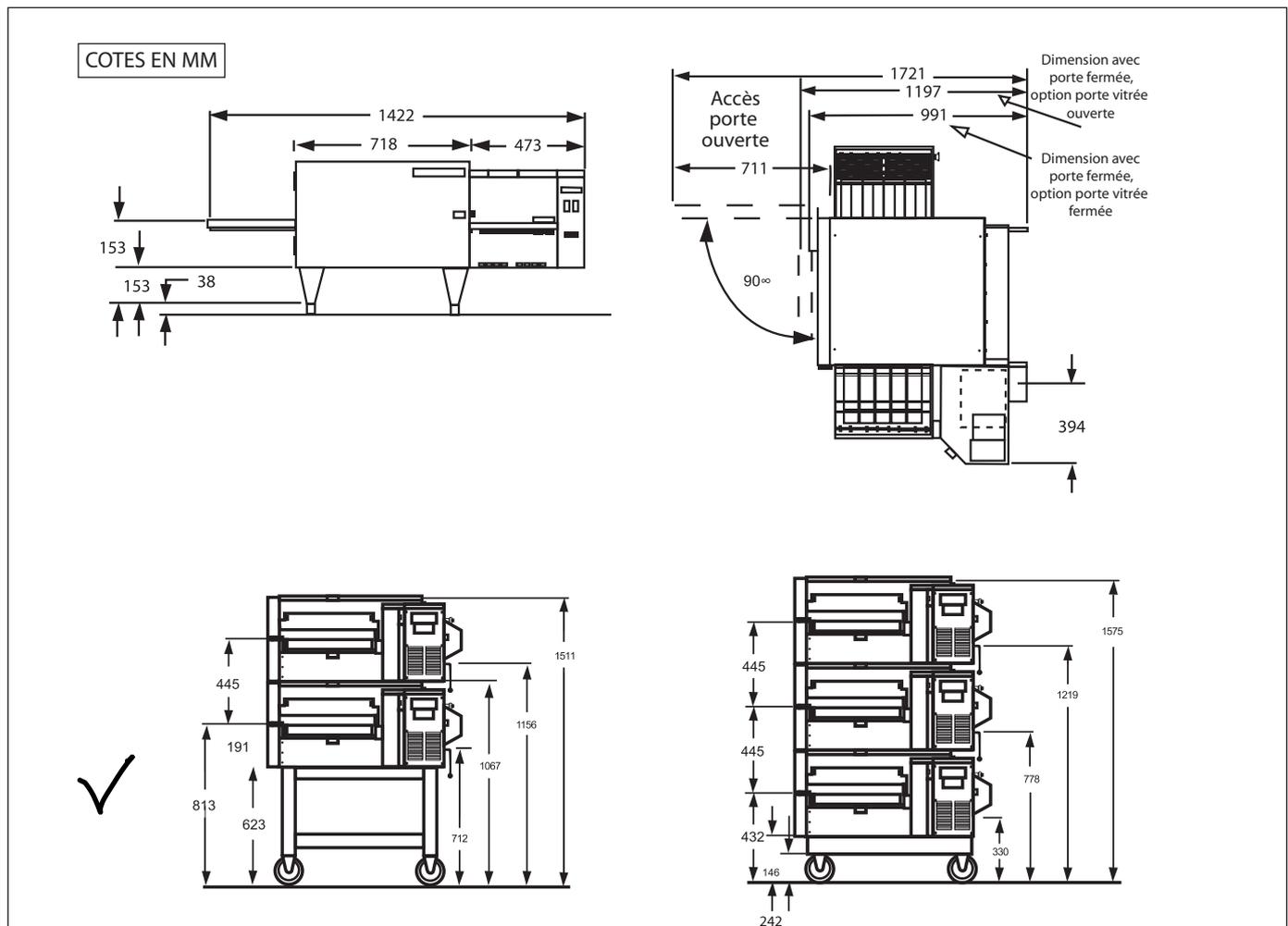


Tableau de commande

Impinger® II version digitale - Série 1100

Four à convoyeur électrique



Caractéristiques techniques

Modèles	Dimensions L x P x H (1 app.) (mm)	Hauteur 2 - 3 appareils superposés (mm)	Puissance (kW)	Branchement (A) tri 400 V - 50 Hz
1164-1-2-3-E	1422 x 991 x 1067	1511 - 1575	10	42 par phase

Autres courants : nous consulter.

Spécificités électriques

Système de chauffe avec 6 résistances de 1600 W chacune.

Un court-circuit indépendant est nécessaire pour chaque four.

La protection en tête est nécessaire pour chaque appareil.

Nota

Prévoir un dégagement de 152 mm à l'arrière et 610 mm sur les côtés du convoyeur, ainsi que 1219 mm sur le côté droit pour le service et l'entretien.

Prévoir un local ventilé. La température ambiante ne doit pas excéder 35°C lors du fonctionnement des appareils.

Garantie constructeur.