

Impinger® I - Série 1400

Four à convoyeur gaz

Modèles
 1 4 3 3 - 1

 1 4 3 4 - 1

 1 4 3 3 - 2

 1 4 3 4 - 2

Equipements de série

- Appareil superposable (jusqu'à 2 appareils)
- Température réglable de 120 à 315°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
- Panneau de contrôle à l'arrière droit de l'appareil
- Bouton M/A
- Réglage digital de la température
- Réglage digital de la vitesse
- Support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons
- Construction extérieure inox

Options et accessoires

- Porte latérale avec accès vitré permettant l'introduction de produits pour un temps de cuisson réduit
- 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 I 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 GN2/1 et les tôles pâtisseries (600 x 400), pour une largeur de tapis de 812 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.

L'air chaud est poussé à travers les 8 “doigts” de distribution situés en partie inférieure (4) et supérieure (4) 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 812 mm x longueur 1854 mm dont 1016 dans la chambre de cuisson. Un moteur à courant continu sans charbon en assure la transmission.

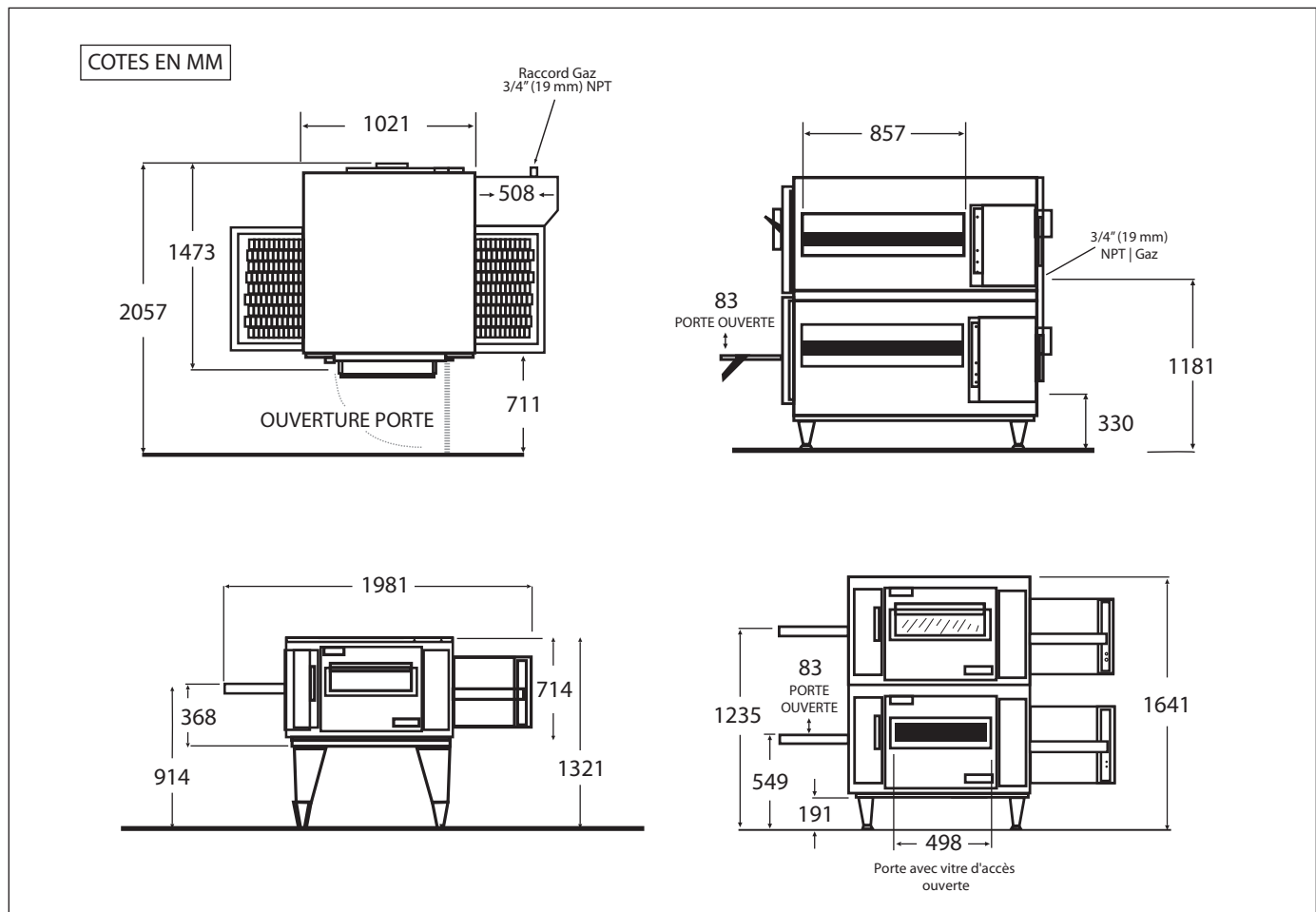
Les fusibles du panneau de contrôle et du ventilateur sont facilement accessibles à l'arrière du panneau de contrôle.



Tableau de commande

Impinger® I - Série 1400

Four à convoyeur gaz



Caractéristiques techniques

| Modèles | Dimensions (mm) L x P x H (1 app.) | Hauteur 2 appareils superposés (mm) | Puissance (kW) | Branchement (A) mono 230 V - 50 Hz | Nature du gaz |
|------------|---------------------------------------|--|-------------------|---------------------------------------|---------------|
| 1433-1-2-E | 1981 x 1473 x 1321 | 1641 | 32 | 3 par phase | gaz naturel |
| 1434-1-2-E | 1981 x 1473 x 1321 | 1641 | 32 | 3 par phase | gaz propane |

Autres courants : nous consulter.

Spécificités gaz

Un court-circuit indépendant est recommandé 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. Prévoir un encombrement total de 3550 mm 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.