

# Professionelle Impinger Durchlauföfen

**Innovativ. Erprobt. Vielseitig.**



## **Schnelle Zubereitung, optimale Qualität**

Unten knusprig, in der Mitte saftig und oben mit leckerem Käse überbacken – so sieht eine ideale Pizza aus. Lincoln Impinger Durchlauföfen produzieren diese und viele weitere Speisen besonders effizient, schnell und zuverlässig in absolut konstanter Produktqualität.

Möglich wird dies durch das Impingement-Verfahren, bei dem Heißluft durch eine große Anzahl spezieller Düsen und mit sehr hoher Geschwindigkeit über das Gargut geleitet wird. Hierdurch reichen bereits niedrige, das Gargut schonende Temperaturen aus, um ein optimales Garergebnis zu erzielen – zuverlässig und kross, ohne Anbrennen.

## **Von durchdachten Lösungen profitieren**

Die Nutzung der Impingement-Technologie bietet weitere Vorteile: Dank des einfachen Produktionsprozesses per Förderband kann die Anzahl des eingesetzten Fachpersonals reduziert werden, ohne die Produktqualität dabei zu senken.

Dank niedriger Temperaturen und reduzierter Garzeiten arbeiten die Impinger Öfen überdies besonders wirtschaftlich und energiesparend. Je nach Anforderung sind die Öfen als Gas- oder Elektrovariante erhältlich. Vielfältiges Zubehör und Peripherieprodukte runden das Sortiment ab.

**Bäckereien | Event-Catering | Großverbraucher | Lieferservice | Quick-Service Restaurants |  
Restaurants | Snack-Bäckereien | Snack-Metzgereien | LEH | ToGo**



# Impinger-Serien

Die Impinger-Durchlauföfen erhitzen, garen, backen und gratinieren große Produktionsmengen besonders gleichmäßig, sicher und zuverlässig.



## Durchlauftechnologie

Die standardisierte Speisenzubereitung in Spitzenqualität ist ideal für den Einsatz in der Systemgastronomie geeignet.



## Stapelbar

Für besonders große Produktionsmengen auf kleinster Fläche können bis zu drei Geräte übereinander gestapelt werden.



## Digitalanzeige

Die Digitalanzeige von Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur sichert das gleichmäßige, punktgenaue Garen.



## Elektro/Gas

Impinger Durchlauföfen sind als Elektro-, Erdgas- oder Propangas-Ausführung erhältlich (CT 2512 nur Elektro).



## Flexible Bestückung

Dank seitlichem Beschickungsfenster (nicht CT 2512) können Produkte mit unterschiedlichen Garzeiten zeitgleich gegart werden.



## Digitalsteuerung

Die programmierbare Digitalsteuerung mit Touchpanel ermöglicht die einfache Einstellung und Bedienung (CT 2512).