

Les fours à convoyeurs



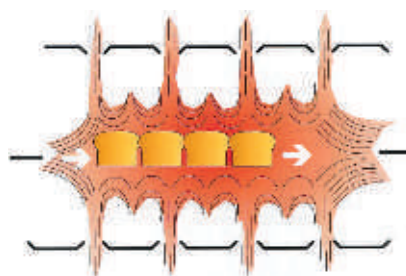
Le système Impinger Fast Bake

Lincoln possède le processus breveté le plus performant du marché. Des jets d'air chaud surpressés chassent l'air froid et pénètrent instantanément au cœur des produits. La technologie Fast Bake permet quant à elle un gain de temps de cuisson de 30% et une meilleure coloration sans dessèchement en maintenant le taux d'humidité des produits. Aucune chute de température du four pendant le rush et des appareils plus silencieux procurent un confort de travail inégalé.



Le tableau de commande offre une grande facilité d'utilisation par simple réglage du temps et de la température.

Les températures constantes engendrent une cuisson toujours uniforme, parfaite pour une cuisine à gros débit.



De bonnes raisons de choisir un four Lincoln

- Idéal pour le travail en flux tendu
- Régulation de vitesse et de température
- Réduction du temps de cuisson de 30%
- Démontage rapide du convoyeur
- Appareils superposables
- Système Air Impinger : flux d'air chaud surpressé
- Conception robuste en inox
- Simplicité du tableau de commandes
- Gamme étendue pour une cuisson de tous les produits
- Sens de défilement des tapis réversible

Impinger Digital CTI

Modèle de comptoir

2512-1353

2512-1346



2512-1353

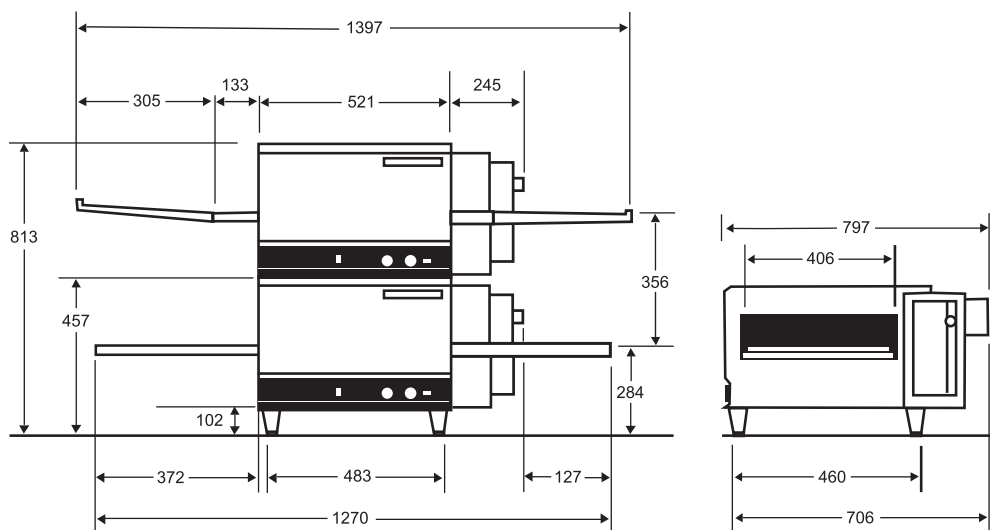
Nota :

Disponibles en tri 230 volts sur commande spéciale. Tablettes entrée-sortie de 30 cm incluses.
Largeur du tapis : 406 mm. Hauteur de passage : 76 mm.

Caractéristiques

Modèle	2512-1353	2512-1346 [°]
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	6	6
Dimensions L x P x H mm	899 x 797 x 457	1270 x 797 x 457
Poids kg	100	100

[°] Modèle avec convoyeur grande longueur 1270 mm

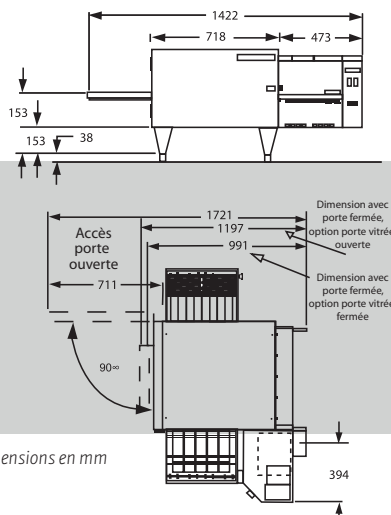


Dimensions en mm

Impinger II

Version digitale

Electrique	Gaz naturel	Gaz propane
1164-FB1CE	1154-FB1CE	1155-FB1CE
1164-FB2CE	1154-FB2CE	1155-FB2CE
1164-FB3CE	1154-FB3CE	1155-FB3CE



Modèle électrique :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons. Alimentation 13 ampères.
Largeur du tapis : 457 mm. Hauteur de passage : 76 mm.

Modèle	1164-FB1CE	1164-FB2CE	1164-FB3CE
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	10	2 x 10	3 x 10
Dimensions L x P x H mm	1422 x 991 x 1067	1422 x 991 x 1511	1422 x 991 x 1575
Poids kg	220	440	660

Modèle gaz :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons
Alimentation 2 ampères par niveau. Raccordement gaz sur appareil : ø 20/27

Modèle gaz naturel	1154-FB1CE	1154-FB2CE	1154-FB3CE
Modèle gaz propane	1155-FB1CE	1155-FB2CE	1155-FB3CE
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Puissance kW	12	2 x 12	3 x 12
Dimensions L x P x H mm	1422 x 991 x 1067	1422 x 991 x 1511	1422 x 991 x 1575
Poids kg	220	440	660

Options

Descriptif	Code
Support mobile supplémentaire pour modèle simple ou double - Tout inox Dimensions : 1054 x 750 x 622 mm - Poids : 25 kg	1120
Support mobile supplémentaire pour modèle triple - Tout inox	1124
Cadre pour superposition pour série 1400 - Poids : 3 kg	1126
Kit de superposition série 1100 sur série 1400, comprenant :	
– Support inox sur roulettes	1012-015
– Kit 4 pieds	1122
– Cadre	1126
Tablette d'entrée 300 mm	1140
Tablette de sortie inclinée 300 mm	1141

Nota :

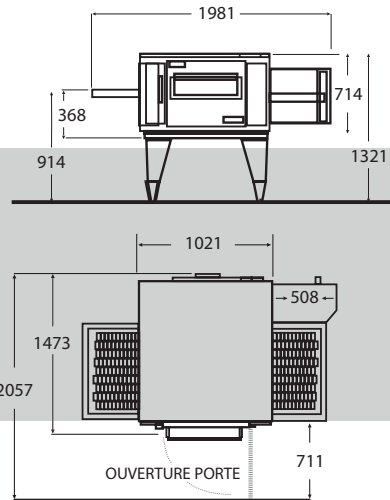
Tous les modèles Impinger II peuvent être livrés avec des tôles de répartition ou d'obturation pour optimiser les réglages du four dans le cadre d'applications particulières (gratins, toasts...). Attention : en fonction du type de produit à traiter, les plaques de répartition peuvent changer.

Impinger I

Electrique	Gaz naturel	Gaz propane
1421-FB1E	1433-FB1E	1434-FB1E
1421-FB2E	1433-FB2E	1434-FB2E



Grande production



Dimensions en mm

Modèle électrique :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons. Température : de 120 à 315°C. Alimentation 38 ampères
Dimensions du convoyeur : Longueur x hauteur = 762 x 75 mm. Largeur du tapis : 857 mm. Hauteur de passage : 76 mm.

Modèle	1421-FB1E	1421-FB2E
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	27	2 x 27
Dimensions L x P x H mm	1981 x 1438 x 1321	1981 x 1438 x 1641
Poids kg	390	nc

Modèle gaz :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons
Alimentation 5 ampères par niveau. Raccordement gaz sur appareil : Ø 20/27

Modèle gaz naturel	1433-FB1E	1433-FB2E
Modèle gaz propane	1434-FB1E	1434-FB2E
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1
Puissance kW	27	2 x 27
Dimensions L x P x H mm	1981 x 1438 x 1321	1981 x 1438 x 1641
Poids kg	390	nc

Options

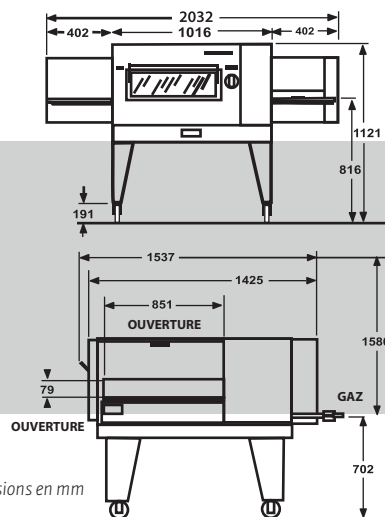
Descriptif	Code
Tablette d'extension entrée horizontale longueur 400 mm	1082
Tablette d'extension sortie inclinée longueur 400 mm	1083
Support supplémentaire pour superposition	1010
Support supplémentaire pour modèle simple	1012

Impinger Low Profile



Grande production
2 zones de chauffe indépendantes

Electrique	Gaz naturel	Gaz propane
1621-FB1E	1633-FB1E	1634-FB1E
1621-FB2E	1633-FB2E	1634-FB2E
1621-FB3E	1633-FB3E	1634-FB3E



Modèle électrique :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons. Alimentation 41 ampères.
Largeur du tapis : 851 mm. Hauteur de passage : 76 mm.

Modèle	1621-FB1E	1621-FB2E	1621-FB3E
Alimentation électrique V/Hz	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance kW	29	2 x 29	3 x 29
Dimensions L x P x H mm	1975 x 1544 x 1121	1975 x 1544 x 1610	1975 x 1544 x 1686
Poids kg	520	1000	nc

Modèle gaz :

Livré avec support mobile comprenant câble de retenue et mousquetons
Alimentation 2 ampères par niveau. Raccordement gaz sur appareil : ø 20/27

Modèle gaz naturel	1633-FB1E	1633-FB2E	1633-FB3E
Modèle gaz propane	1634-FB1E	1634-FB2E	1634-FB3E
Alimentation électrique V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Puissance kW	31	2 x 31	3 x 31
Dimensions L x P x H mm	1975 x 1544 x 1121	1975 x 1544 x 1610	1975 x 1544 x 1686
Poids kg	520	1000	nc

Options

Descriptif	Code
Tablette d'extension entrée horizontale longueur 400 mm	1082
Tablette d'extension sortie inclinée longueur 400 mm	1083
Cadre pour superposition d'un Impinger I ou II sur un Low Profile	1626