

„EXPRESS“

# HEISSLUFT – DURCHLAUFKONVEKTOR

## BAND DURCHLAUFGERÄTE CAPIC (ELEKTRO)



Modell Restauration

### **Die Capic Express Modelle Comptoir, Restauration und Production I / II**

sind robuste und einfach zu bedienende Geräte. Frische Luft wird angesaugt und über die Heizelemente auf die zu garenden Produkte geführt. Dieses Prinzip steht für schnellstes und effektivstes Garen. Somit sind alle Express Geräte für starke Belastung und eine schnelle Pizzaproduktion ausgelegt. Auch andere Produkte lassen sich hervorragend mit diesen Heissluft Durchlaufgeräten herstellen.

Alle Modelle (ausgenommen Comptoir) können mit zwei getrennt regelbaren Kettenbändern ausgestattet werden. Dadurch sind zur grösseren Flexibilität zwei Grillzeiten möglich. Das Durchlauf-Design lässt die Grillprodukte auf dem Band durch das Gerät durchlaufen. Am Ende des Bandes werden die Produkte von einer Halteablage aufgenommen.

### **Die Merkmale:**

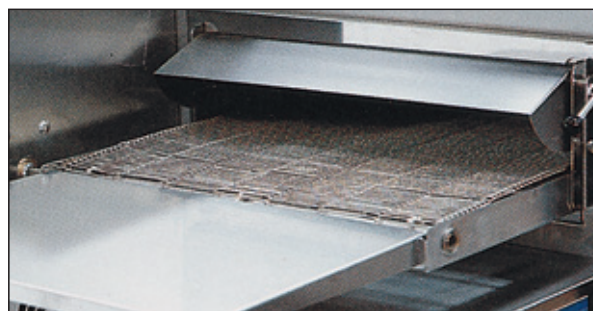
**Modell Comptoir:** Backbreite 250mm, Leistung ca 25-35 Pizzen pro Stunde. Speisenhöhe 80mm, Zeit regelbar von 1-16 Minuten, Leistungsaufnahme ca 6kW.

**Modell Restauration:** Backbreite 465mm, Leistung ca 35-45 Pizzen pro Stunde. Speisenhöhe 80mm, Zeit regelbar von 1-16 Minuten. Leistungsaufnahme ca 9kW.

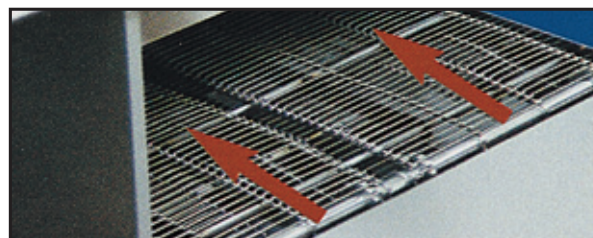
**Modell Production I:** Backbreite 465mm, Leistung ca 45-70 Pizzen pro Stunde. Speisenhöhe 80mm, Zeit regelbar von 1-16 Minuten. Leistungsaufnahme ca 18kW

**Modell Production II:** Backbreite 950mm, Leistung ca 120 - 180 Pizzen pro Stunde. Speisenhöhe 80mm, Zeit regelbar von 1-16 Minuten. Leistungsaufnahme mit 2 Leistungsstufen (Energieersparnis) ca 24 oder 36kW.

- ❶ Vollautomatisches Durchlauf Arrangement
- ❷ Geschwindigkeitsregler für jedes Band
- ❸ Separate Motoren für jedes Band



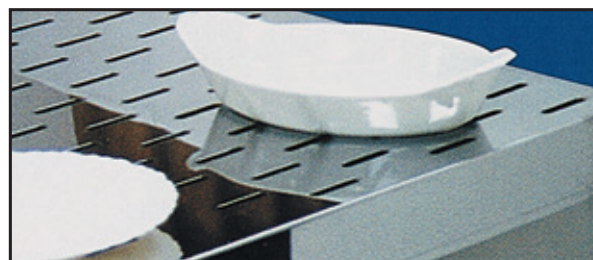
- ❹ Ein- und Ausgangsöffnungen, höhenverstellbar
- ❺ Durchlaufzeiten von 1 – 16 Minuten regelbar
- ❻ Arbeitstemperatur bis max. 345°C.
- ❼ Funktioneller Ablage- und Bearbeitungsbereich
- ❽ Schnelle Banddemontage zur Reinigung
- ❾ Die Geräte sind stapelbar



**Optional:** Zwei Bänder für zwei Bandgeschwindigkeiten, Bandstillstand, Heissdampferzeugung, Bandlaufumkehrung (bei Bestellung)

### **Die Konstruktion:**

- ❶ Solide, formschöne Edelstahlkonstruktion
- ❷ Starkes Edelstahl Kettenband
- ❸ Ein/Aus Schalter, beleuchtet, Thermostat
- ❹ Leicht lesbares und bedienbares Frontpaneel
- ❺ Kettenband mit Quickverriegelung
- ❻ Obere Abdeckung mit Lüftungsschlitzen zum Warmhalten von Speisen



(Technische Änderungen, die der Weiterentwicklung, sowie der Druckfehlerbeseitigung dienen, bleiben jederzeit ohne besondere Ankündigung vorbehalten)