

*Nous organisons des journées
de présentation et de démonstration
des fours Lincoln et des appareils Enodis*



*Demandez un complément d'information auprès de notre service marketing
avec nos conseillers culinaires ou retournez-nous ce bon.*

Tél. 01 69 02 25 25 ou 06 09 35 84 95 - Fax : 01 69 02 25 30

e-mail : soisline@enodis.fr

Nom

Société

Adresse

Code postal Ville

Tél. Fax

e-mail Site web

souhaite assister à une démonstration culinaire

souhaite être contacté par le service marketing

souhaite recevoir la visite du directeur régional

AFR-IN - 01/2005 Document non contractuel
Enodis se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques de ses appareils.

 **Lincoln®**

*Le four
qui ne brûle pas*



**CUISSON
TOUS
PRODUITS**

**GROS VOLUMES
QUALITÉ CONSTANTE
2 FOIS PLUS RAPIDE**

Bourse d'Or
Concours Mondial de la Cuisine • World Cuisine Contest

PARTENAIRE

Enodis France - Parc des Radars - 23, rue Condorcet
Fleury Mérogis - 91712 STE-GENEVIEVE-DES-BOIS Cedex

Tél. 01 69 02 25 25 - Fax 01 69 02 25 00

Service commercial : 01 69 02 25 10 - Fax. 01 69 02 25 30

RCS Evry B 348 319 013 - www.enodis.fr - E-mail : infos@enodis.fr

*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
World Pastry Cup

Enodis

Le secret de

l'air Impingement

La gamme des fours à convoyeur Impinger de Lincoln permet une cuisson régulière, d'une qualité homogène et constante. La durée de cuisson est très réduite pour une cuisine extrêmement variée, y compris la plupart des plats italiens et mexicains. Avec le processus breveté "Impinger", des jets d'air chaud chassent l'air froid qui entoure la nourriture.

Un opérateur non qualifié peut utiliser les fours grâce à leur pré-réglage et leur système de contrôle automatique permettant ainsi de se consacrer à d'autres tâches.

La simplicité des commandes de température et le système exclusif de zones de chaleur réglables du four à convoyeur Impinger permettent de cuire une grande variété d'aliments.

Certains modèles ont une porte latérale spécialement conçue pour réchauffer un plat pendant une période plus courte en le plaçant plus loin sur le convoyeur.

Les températures constantes permettent une cuisson uniforme, ce qui est parfait pour une cuisine à gros débit.

Avec des températures comprises entre 90 et 345°C, les fours à convoyeur Impinger offrent une capacité optimale pour leur taille compacte. Ils sont tous disponibles (sauf modèle de comptoir) en modèles fonctionnant au gaz ou à l'électricité.

Les fours à convoyeur Impinger cuisent et réchauffent pratiquement tous les aliments jusqu'à quatre fois plus vite qu'un four à étages ou à convection, permettant d'augmenter productivité, économies, nombre de clients servis, chiffre d'affaires et profits.

La chaleur du four Impinger étant recyclée, il n'y a pas de gaspillage, d'où une économie d'énergie, et vous vous assurez la réduction des frais d'extraction et de climatisation tout en améliorant les conditions de travail dans la cuisine.

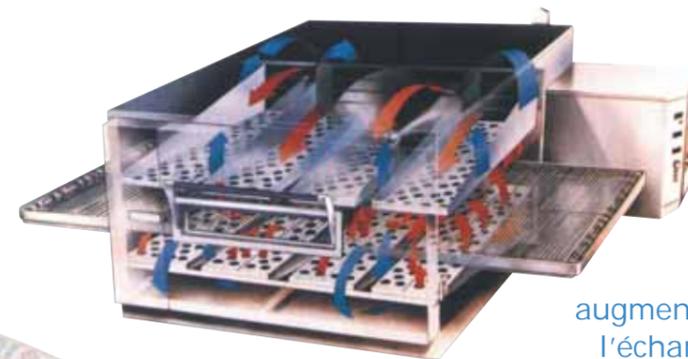
On peut doubler, voire tripler, la production et le rendement d'une cuisine sans avoir besoin de plus de place que celle occupée par un seul four en superposant deux ou trois fours à convoyeur Impinger.

"L'Air Impingement" est très certainement la plus significative avancée technologique dans le domaine de la cuisson.

Développée au début des années 70, elle est utilisée sur l'ensemble des fours Lincoln.



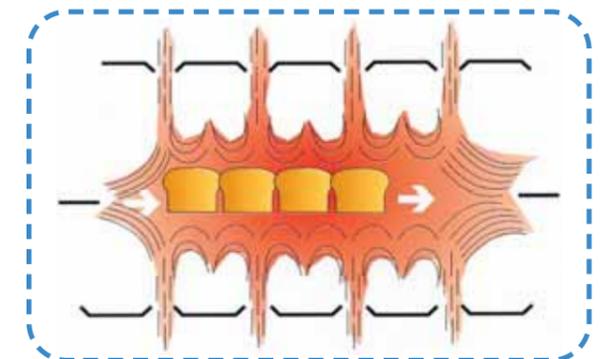
La clé de son succès :
un transfert de chaleur inégalé...



Les différentes technologies utilisées auparavant n'ont jamais permis d'éliminer efficacement la barrière d'air froid à la surface du produit. Les flux d'air surpressés mis en œuvre dans la technologie "Air Impingement" augmentent dans des proportions considérables l'échange thermique en soufflant littéralement les couches d'air froid qui enveloppent l'aliment.

La comparaison avec les systèmes conventionnels met en évidence la supériorité de "l'air Impingement". "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.

Les fours "Impinger" apportent jusqu'à 10 fois plus de chaleur à la surface du produit que les fours conventionnels.



la sandwicherie...

Impinger DTF - Série 1900



- 1 Double chauffe ultra rapide
- 2 Air Impinger + air radiant infrarouge
- 3 Sens de défilement des tapis réversible à l'installation pour adaptation optimum à la configuration du local
- 4 Largeur du tapis 220 mm "spécial sandwich"
- 5 Grande production de pains à la française (tartines, flammenkuches, croque-monsieur...)
- 6 Superposition possible de 2 modules
- 7 Gamme comptoir compacte adaptée aux brasseries, points chauds...

“

Idéal pour les points chauds, cafés ou brasseries où la place est restreinte. Répond aux besoins de la vente à emporter.



le pain...

Impinger compact - Série 1300 Modèle de comptoir



- 1 Temps de passage réglable de 1 à 12 minutes
- 2 Système de chauffe par résistances
- 3 Commandes électromécaniques
- 4 2 fois plus rapide qu'un four conventionnel
- 5 Option : "grande longueur" avec tablettes entrée/sortie de 100 mm
- 6 Superposition possible de 2 modules
- 7 Sens de défilement des tapis réversible à l'installation pour adaptation optimum à la configuration du local

“

Apportez un "plus" à vos clients. Cuissez votre pain ! Idéal pour vos petits déjeuners, brunchs, ventes à emporter... Cuisson en continu pour répondre exactement à la demande.



les feuilletés...

Impinger II - Série 1100 Version digitale

CE 63 AQ 4580

- 1 Version gaz (naturel ou Propane) ou électrique
- 2 Largeur des tapis : 762 mm
- 3 Moteur d'entraînement et réglage indépendants
- 4 Temps de passage réglable de 2 à 20 minutes
- 5 Commandes électroniques avec verrouillage automatique des réglages
- 6 2 fois plus rapide qu'un four conventionnel
- 7 Sens de défilement des tapis réversible à l'installation pour adaptation optimum à la configuration du local
- 8 Superposition possible de 2 ou 3 modules



“
Animez vos cocktails et vos repas de tous les jours avec des petits fours, quiches, feuilletés, friands...
Disponibles en plusieurs tailles et superposables, les convoyeurs répondent à tous vos besoins de productions.



les viennoiseries...

Impinger Low Profile - Série 1600 Grande production

CE 63 AQ 4580

- 1 Version gaz (naturel ou Propane) ou électrique
- 2 Temps de passage réglable de 90 secondes à 20 minutes
- 3 Porte d'accès vitrée pour la mise en place de produits à cuisson plus rapide
Nettoyage aisé de l'intérieur par porte frontale
- 4 Commandes électroniques avec verrouillage automatique des réglages
- 5 2 fois plus rapide qu'un four conventionnel
- 6 Superposition possible de 2 ou 3 modules
- 7 Convoyeurs inox à vitesse variable acceptant des bacs GN1/1 et GN2/1 et des tôles pâtisseries 600 x 400
- 8 Sens de défilement des tapis réversible à l'installation pour adaptation optimum à la configuration du local



“
La porte latérale, offerte de série sur ce modèle, permet d'augmenter encore la souplesse d'utilisation sans modifier les réglages de base.



les pizzas, les viandes...

Impinger I - Série 1400



“

Fines ou épaisses, individuelles ou multiporions, des pizzas prêtes rapidement : les cycles de cuisson sont parfaitement adaptés aux plats italiens, mexicains...



- 1 Version gaz (naturel ou Propane) ou électrique
- 2 Largeur des tapis : 813 mm
- 3 Moteur d'entraînement et réglage indépendants
- 4 Temps de passage réglable de 2 à 20 minutes
- 5 Commandes électroniques avec verrouillage automatique des réglages
- 6 2 fois plus rapide qu'un four conventionnel
- 7 Sens de défilement des tapis réversible à l'installation pour adaptation optimum à la configuration du local
- 8 Nettoyage aisé de l'intérieur par porte frontale
Porte d'accès vitrée pour la mise en place de produits à cuisson plus rapide
- 9 Superposition possible de 2 modules
- 10 Convoyeurs inox à vitesse variable acceptant des bacs GN1/1 et GN2/1 et des tôles pâtisseries 600 x 400



les volailles et poissons...

Impinger X2



“

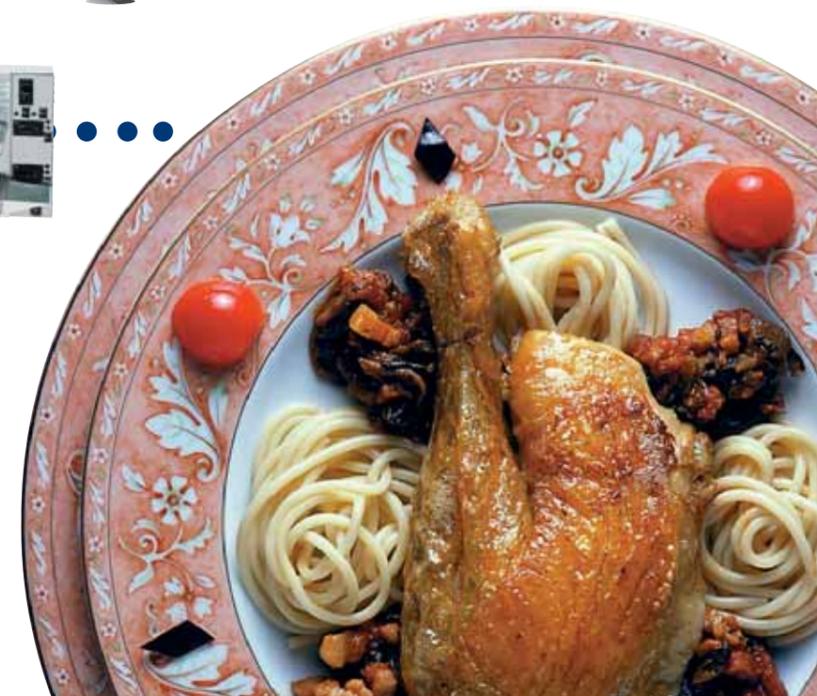
Servir des viandes saignantes et chaudes à cœur n'est plus un problème. Répondez à la demande en flux tendu et gérez au mieux vos envois : "premier entré = premier sorti !"



- 1 Double tapis superposé
- 2 Sens de défilement des tapis réversible à l'installation pour adaptation optimum à la configuration du local
- 3 Nettoyage aisé de l'intérieur par porte frontale
Porte d'accès vitrée pour la mise en place de produits à cuisson plus rapide
- 4 Convoyeurs inox à vitesse variable acceptant des bacs GN1/1 et GN2/1 et des tôles pâtisseries 600 x 400 démontables par la façade
- 5 Superposition possible de 2 modules
- 6 Tapis à réglages de vitesse indépendants



Option :
Tapis double piste permettant d'obtenir jusqu'à 4 temps de passage différents sur un appareil



Les plus...

Les avantages du tableau de commande



- 1 Simple à lire et à utiliser
- 2 Régulation de vitesse et de température
- 3 Verrouillage de la température de consigne et de la vitesse de défilement du convoyeur
- 4 Pas de risque de dérèglement par rotation intempestive des commandes
- 5 Autodiagnostic : informe l'utilisateur des dysfonctionnements ou de l'usure des principaux composants avant la panne

Options

Suivant les modèles :

- tablette d'extension entrée ou sortie
- plaque de répartition d'air (selon le type de produit à traiter)
- plaque d'obturation
- porte d'accès vitrée
- support fixe ou mobile
- cadre de superposition



Les gammes Lincoln

Produit	Puissance (kW)	Energie	Superposition	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Dimensions convoyeur Long. x larg. (mm)	Dimensions passage maxi L x H (mm)	Températures (°C)	Options
Impinger DTF série 1900 1923	9		2	1346 x 599 x 360	609 x 228	248 x 50	90 / 345	-
Impinger Compact série 1300 1312-1-E	6		2	1397 x 792 x 406	787 x 406 Long. avec tablette 1397	435 x 75	95 / 285	-
Impinger II série 1100 1164-1-E 1154-1-E 1155-1-E	9 12 12	 	2 ou 3	1430 x 1020 x 450 H 1072 avec support	1422 x 457	485 x 75	150 / 290	Tablette entrée Tablette sortie Support mobile Support fixe Cadre pour superposition Plaque d'obturation 100% Plaque d'obturation 50% Plaque de répartition d'air Porte d'accès latérale vitrée
Impinger Low Profile série 1600 1621-1-E 1633-1-E 1634-1-E	29 31 31	 	2 ou 3	1975 x 1538 x 490 H 1120 avec support	1829 x 813	850 x 75	150 / 315	Table d'extension - entrée 406 mm - sortie 406 mm Cadre pour superposition d'un Impinger I sur un Low Profile
Impinger I série 1400 1421-1-E 1433-1-E 1434-1-E	27 34 34	 	2	1994 x 1438 x 714 H 1321 avec support	1829 x 813	820 x 75	150 / 315	Extension sortie horizontale 400 mm Extension sortie inclinée 400 mm Porte d'accès latérale vitrée
Impinger X2 3240 X2 3262 X2 3270 X2	56 56 56	 	2	2180 x 1524 x 610 H 1346 avec support 2641 x 1524 x 610 H 1346 avec support 2844 x 1524 x 610 H 1346 avec support	2000 x 800 2500 x 800 2750 x 800	810 x 75	121 / 316	Tapis double piste permettant d'obtenir jusqu'à 4 temps de passage différents