

JETZT NEU!



Aperia Impinger Durchlauföfen

Grenzenlose Möglichkeiten für
maximale Effizienz

Die neuen Aperia Modelle 2424 & 2024 setzen wegweisende Maßstäbe in der professionellen Systemgasstronomie, Filialbetrieben, Großküchen und Pizza-Lieferdiensten.

Dank innovativer Technologie, hoher Flexibilität und energieeffizientem, kompaktem Design bieten sie eine schnellere, leistungsfähigere und kosteneffizientere Lösung für alle Betriebe mit hohem Durchsatz.

Mit unabhängigen, individuell einstellbaren Luftströmen für Ober- und Unterhitze sowie anpassbaren Garzeiten garantieren die Aperia-Modelle optimale Backergebnisse für eine Vielzahl an Speisen – von Pizza über Baguettes bis hin zu Aufläufen und Spezialitäten.

HÖCHSTE FLEXIBILITÄT & PERFEKTE GARERGEBNISSE

- **Unabhängig einstellbare Luftströme** für optimale Backergebnisse
- **Temperaturbereich 121°C – 316°C** für vielseitige Speisen
- **Einstellbare Garzeiten (20 Sek. – 30 Min.)** für höchste Flexibilität
- **Elektroausführung** mit anpassbarer Förderbandbreite

PLATZSPAREND & LEISTUNGSSTARK

- **Als Stand- oder Tischgerät nutzbar**
- **Bis zu dreifach stapelbar** für maximale Produktivität
- **Kompaktes Design und leistungsstarke Heizelemente**

Lincoln®

EINFACHE BEDIENUNG & REINIGUNG

- **EasyTouch-Steuerung** mit 20 Programmen
- **Abnehmbare Fronttür und zweiteilige Förderbänder** für schnelle, einfache Reinigung
- **Robuste Edelstahloberflächen** – langlebig & pflegeleicht

ENERGIEEFFIZIENZ & NACHHALTIGKEIT

- **ECO-Modus** reduziert den Energieverbrauch
- **Fastback-Technologie** ermöglicht bis zu 25 % schnellere Backzeiten
- **Belüftungsfreie Version** für geringeren Installationsaufwand

APERION® SERIE ABMESSUNGEN

MODELL	FÖRDERBANDBREITE	OFENBREITE	OFENTIEFE	OFENHÖHE
1624	406 MM	1245 MM	807 MM	460 MM
2024	508 MM	1245 MM	908 MM	460 MM
2424	610 MM	1245 MM	1010 MM	460 MM
2824	711 MM	1245 MM	1111 MM	460 MM

* HÖHE OHNE FÜSSE
ZZGL. 102 MM FÜR FÜSSE UND 556 MM FÜR HOHE FÜSSE MIT ROLLEN.

INDIVIDUELLE KONFIGURATION

- **Katalysator-Technologie** ermöglicht Betrieb ohne Abzugshaube*
- **Optionale Cool-Touch-Glasfront** für sicheres Arbeiten
- **Verschiedene Förderbandgrößen & Zusatzmodule** für maßgeschneiderte Lösungen

WARUM APERION?

- **Schnellste Zubereitungszeiten** für mehr Produktivität
- **Energieeffizient & nachhaltig**
- **Flexibel anpassbar an individuelle Bedürfnisse**
- **Hochwertige Verarbeitung für lange Lebensdauer**

STAPELKONFIGURATIONEN

- 1624 & 2024: In allen Ausführungen dreifach stapelbar
- 2424 & 2824: In belüftungsfreier Ausführung doppelt stapelbar, in nicht-belüftungsfreier Ausführung dreifach stapelbar

VERFÜGBARE OPTIONEN UND ZUBEHÖR

- Einzel-, Doppel- und Dreifach-Stapel-Kits
- 152 mm oder 305 mm Ein- und Auslaufregale
- Tür mit Cool-Touch-Griff
- Tisch- oder Standbeine mit Rollen*
- Geteiltes Förderband verfügbar (nur für Modelle 2424 und 2824)

*NACH FREIGABE DURCH DEN SCHORNSTEINFEGER.

*BEINOPTION IST IN DEN STAPEL-KITS ENTHALTEN.

APERION® SERIE KAPAZITÄTEN PIZZA

BACKMINUTEN	25 CM PIZZA				30 CM PIZZA				35 CM PIZZA				40 CM PIZZA				45 CM PIZZA				
	3	4	5	6	3	4	5	6	3	4	5	6	3	4	5	6	3	4	5	6	
APERION® MODELL	1624	84	63	51	42	57	43	34	29	41	31	25	21	33	25	20	17	—	—	—	—
2024	106	79	63	53	73	55	44	37	53	40	32	26	41	31	25	21	32	24	19	16	
2424	127	95	76	63	88	66	53	44	64	48	38	32	50	37	30	25	38	29	23	19	
2824	148	111	89	74	101	76	61	51	75	57	45	38	58	43	35	29	44	33	26	22	



Welbilt Deutschland GmbH

Auf der Weih 11 · 35745 Herbborn

T +49 2772 5805-0 · F +49 2772 5805-70 · info-de@welbilt.com

Bringing innovation to the table · www.welbiltde.com