

# SAP



# RE

**La Tradizione  
Impinger®**

Sono ormai trascorsi più di vent'anni dalla presentazione del primo forno Lincoln con **tecnologia Impinger** al mondo dei professionisti della pizza. Da quel momento, il modo di cuocere la pizza è cambiato.

Questo rivoluzionario concetto ha permesso di ovviare al problema dei molti intervalli e tempi di attesa nel flusso di preparazione della pizza, e di

passare ad una tecnica che prevede **un flusso continuo di prodotti in cottura**, sempre

perfettamente riusciti, grazie al **forno a nastro**. Questa straordinaria tecnologia permette di

**aumentare i volumi di produzione**, di **diminuire i tempi di attesa**, di **ottenere prodotti sempre cotti in modo uniforme** e di **ridurre gli ingombri** dell'attrezzatura. Durante i venti anni trascorsi, Lincoln è cresciuta fino a diventare il **leader mondiale nella produzione di forni a nastro per pizza**.

Il successo è la conseguenza di una continua attenzione per **l'innovazione tecnologica**:

# VEL



# CITA'

# QUALIT



in questo senso la più recente tra le molte innovazioni è l'introduzione su tutti i forni Impinger di **nuovi controlli diagnostici digitali**, di **motori di trascinamento nastro di nuova configurazione** e di **nuove sonde di temperatura ad alta precisione**.

Inoltre, abbiamo introdotto la **nuova linea x2**, che raddoppia i volumi di produzione mantenendo tutte le caratteristiche che hanno reso famosa la tecnologia Impinger.

Nelle prossime pagine avremo il piacere di presentarvi tutti i modelli Lincoln Impinger, illustrandone la tecnologia e le sue svariate applicazioni, che ne fanno la soluzione ideale di cottura rapida sia per la pizza che per molti altri prodotti.

 **Lincoln®**

**Lincoln Impinger ringrazia gli oltre 11 0,000 soddisfatti utilizzatori dei propri forni nel mondo!**

Dalla sua introduzione, la tecnologia brevettata Impinger, grazie alla qualità della cottura, della produttività e della facilità di utilizzo ha reso i forni Lincoln leader del mercato dei forni per pizza. Oggigiorno, la versatilità dei forni Lincoln ne permette l'applicazione in molti altri settori della ristorazione professionale, dalle catene di fast-food alla ristorazione collettiva: diversi tipi di utenze che apprezzano i vantaggi offerti dalla tecnologia Lincoln nei forni a nastro e il superlativo innalzamento qualitativo della propria offerta ai clienti.



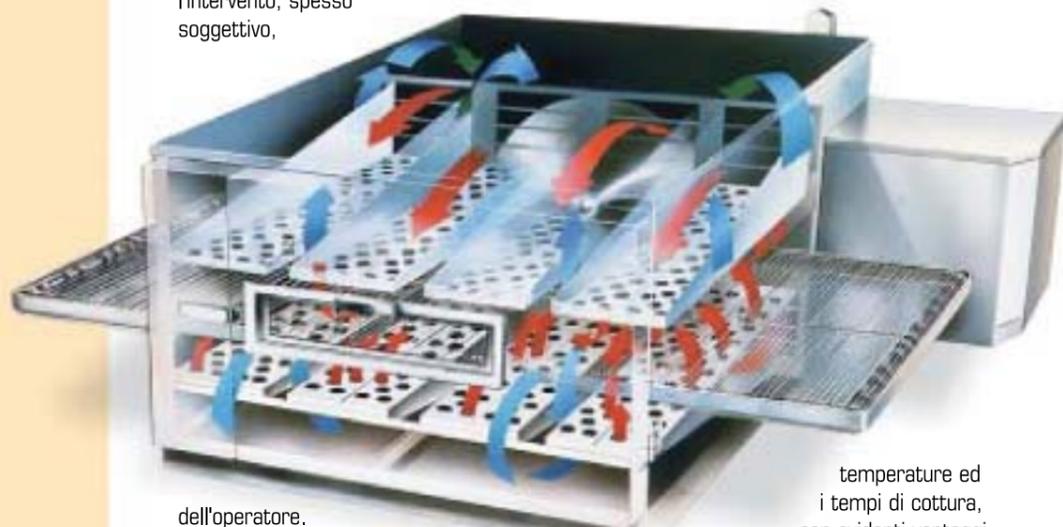
Impinger 2 sovrapposti

Impinger X2 3840-2

# 4 LA TECNOLOGIA IMPINGER®

## Una tecnologia di cottura consolidata, che permette risultati di cottura superiori.

La tecnologia Impinger permette un tangibile e dimostrato **miglioramento della cottura dei cibi**, sia in termini di qualità che di uniformità del prodotto finale anche a fronte di alti volumi. Questo grazie alla maggiore rapidità ed omogeneità della cottura su tutta la superficie dei cibi, ed alla totale automazione del processo di cottura, che non richiede più l'intervento, spesso soggettivo,



dell'operatore.

Vediamo in cosa la tecnologia Impinger si differenzia dalle tradizionali tecniche di cottura. I forni a camera – noti anche come forni statici – riscaldano esclusivamente l'aria all'interno di una camera di cottura isolata termicamente dall'esterno. I forni a convezione, invece, muovono l'aria calda per migliorare la distribuzione del calore. Il flusso d'aria, però, si muove a bassa velocità e in un'unica direzione, non riuscendo quindi a raggiungere nello stesso modo tutti i lati del prodotto, risultando quindi in una cottura non uniforme del prodotto stesso.

**La tecnologia Impinger si basa invece sulla circolazione forzata ad alta velocità dell'aria calda.**



L'aria viene spinta con forte pressione attraverso degli ugelli posizionati sulla parte superiore ed inferiore della camera di cottura, che quindi "proiettano" l'aria calda su tutta la superficie del prodotto, mentre lo stesso viene trasportato dal nastro attraverso la camera di cottura ad una velocità determinata e regolabile. **Qualsiasi tipo di alimento viene cotto in maniera naturale ed uniforme in tutte le sue parti, interne ed esterne.** La migliore distribuzione del calore permette di abbassare le

temperature ed i tempi di cottura, con evidenti vantaggi

organolettici nel prodotto finito e risparmi di energia e tempo nella preparazione.

**Il risparmio in termini di tempo va dalle due alle quattro volte in meno rispetto alle tradizionali tecnologie di cottura.**

## Massima uniformità dei risultati nel tempo e al variare dei volumi

Le qualità dei forni Lincoln li rende adattabili a moltissimi tipi di menù, garantendo risultati sempre uniformi e facendo dimenticare problemi quali bruciatura del fondo, insufficiente cottura della parte interna ed eccessiva doratura delle vostre pietanze. Inoltre la giusta distribuzione della temperatura su prodotti di panetteria e pizzeria garantisce una **migliore resa in termini della fragranza e consistenza dell' impasto**. Il tutto unito ad un'incredibile **uniformità di risultati**, indipendentemente dalla mole di lavoro e dalla supervisione dello Chef.

## Novita' Impinger® Dual Tech Finisher (DTF)

**Impinger DTF Forno da banco a cottura accelerata  
Tecnologia combinata Impinger & Infrarossi**

Il forno Impinger DTF (Dual Tech Finisher) combina la tecnologia brevettata Impinger con la cottura ad infrarossi ad alta intensità. Tale combinazione riduce i tempi di cottura ed esalta la croccantezza dei prodotti, dorando al meglio la superficie delle vostre pietanze.

Il forno da banco DTF a cottura accelerata permette di accorciare i tempi di cottura di due volte rispetto alla tecnologia Impinger e fino a quattro volte rispetto ai forni tradizionali.

Un'altra importante innovazione è il sistema "cool-skin" (contatto tiepido) per la superficie esterna del forno, che ne riduce il riscaldamento permettendo una più confortevole temperatura nella zona di lavoro.

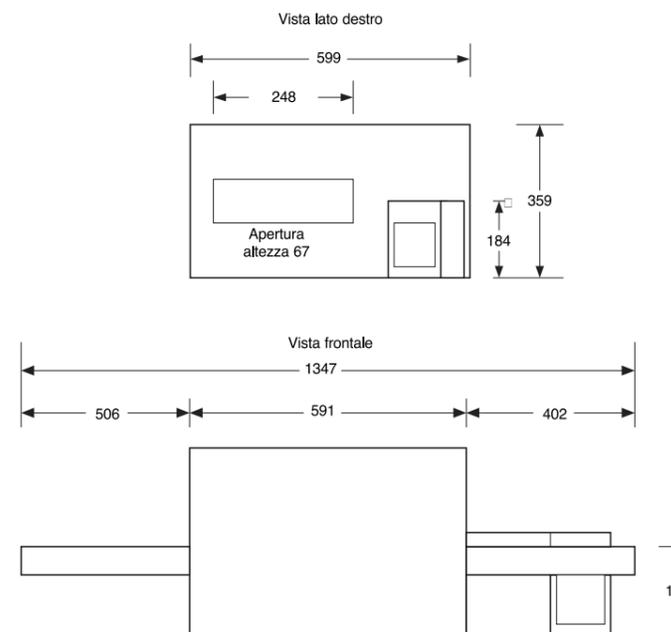


**Ad oggi, la tecnologia Impinger combinata con gli infrarossi è disponibile solo sul modello Lincoln DTF.**

**\*Disponibile solo nella versione elettrica.**

### Dimensioni

**Specifiche elettriche: 400V/50Hz/3Ph-25A-9KW**



## Impinger® II (Serie 1100)

Forno specificamente progettato per far fronte a situazioni che richiedono un'alta produttività a fronte di spazi disponibili limitati. Le dimensioni del nastro trasportatore, della larghezza di 458 mm, e della camera di cottura, lunga 711 mm, permettono a questo forno produzioni equivalenti a quelle di due forni statici di grandi dimensioni. Inoltre l'Impinger II è disponibile nelle versioni a gas ed elettrica e può essere sovrapposto fino a tre forni: il massimo in termini di produttività e flessibilità.



*Novità*

### Nuovo forno Impinger II Express.

- Dimensioni ridotte del 10% rispetto al forno Impinger II standard
- Uguale capacità e prestazioni del celebrato Impinger II
- Inserimento frontale del nastro e porta d'accesso completamente rimovibile: il forno a nastro più facile da pulire disponibile sul mercato.
- Porta d'accesso in vetro disponibile di serie



### Guida Rapida per la scelta delle configurazioni di forni Impinger II sovrapposti

- 1100-1** Forno Singolo: include un forno completo con porta d'accesso in vetro, set di pannelli di proiezione calore standard e supporto alto con ruote.
- 1100-2** Due forni sovrapposti: comprende due forni completi con porte d'accesso in vetro, set di pannelli di proiezione calore standard e supporto alto con ruote.
- 1100-3** Tre forni sovrapposti: comprende tre forni completi con porte d'accesso in vetro, set di pannelli di proiezione calore standard e supporto basso con ruote.

\*Al momento dell'ordine specificare il tipo di gas utilizzato o il voltaggio richiesto  
\*Specificare se si desidera la versione Express.

### Impinger II Options & Accessori

	<b>#1120</b> Carrello mobile in acciaio inox con ruote per forno singolo o doppio,		<b>#1127</b> Carrello mobile in acciaio inox con ruote per forno singolo o doppio con vassoio, volume 0,09 mc
	<b>#1120-1</b> Carrello mobile in acciaio inox per forno Express con ruote per forno singolo o doppio,		<b>#1127-1</b> Carrello mobile in acciaio inox con ruote per forni Express singolo o doppio con vassoio, Vassoio estraibile dritto (sia ingresso che uscita) lunghezza 311mm,
	<b>#1121</b> Carrello fisso in acciaio inox con gambe regolabili per forno doppio o singolo,		<b>#1140</b> Vassoio estraibile inclinato 7° (sia ingresso che uscita) lunghezza 311mm, peso di spedizione 2 kg
	<b>#1122</b> Gambe per montaggio su banco (un solo forno), altezza 152mm,		<b>#1141</b> Ripara calore per parte superiore del forno Impinger II
	<b>#1124</b> Carrello basso con ruote per tre forni sovrapposti		<b>#1182</b> Ripara calore per parte superiore del forno Impinger II
	<b>#1124-1</b> Carrello basso con ruote per tre forni Express sovrapposti		<b>#1194</b> Carrello mobile con ruote per forni singoli o sovrapposti con porta teglie
	<b>#1126</b> Adattatore per sovrapporre un forno Impinger II su un forno Impinger I (bisogna ordinare anche #1122)		

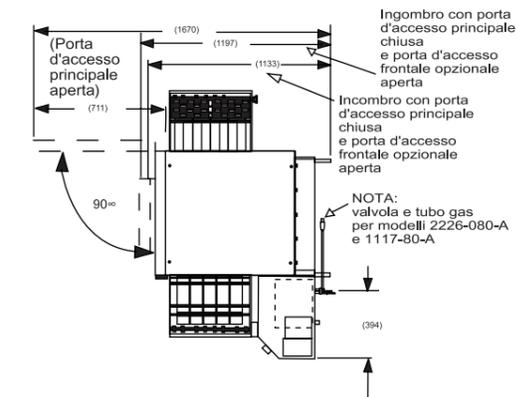
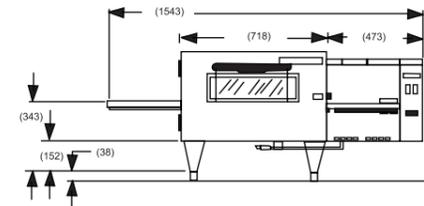
...e sono solo alcuni dei molti accessori per i vostri Forni Lincoln!

### Dimensioni

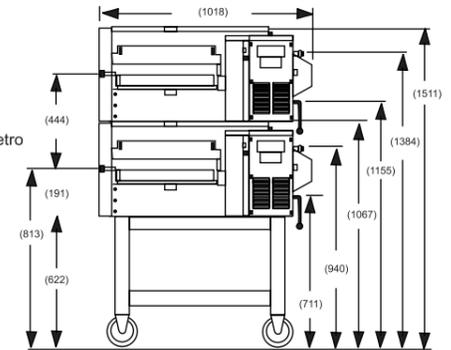
**Specifiche elettriche:**  
Versione elettrica 400V/50Hz/3Ph-15A-10KW  
Versione gas 230V/50Hz/1Ph-2A-12KW

#### Impinger® II Advantage Standard Vista frontale

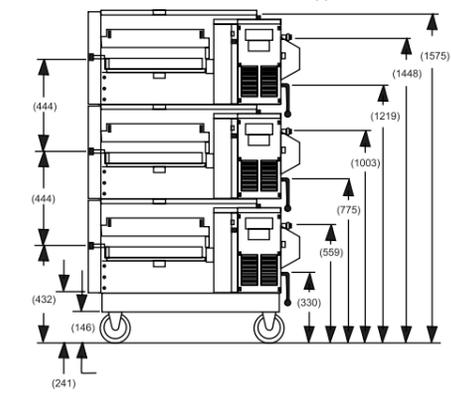
Con gli optional #1122 gambe regolabili Bullet e #1123 porta d'accesso frontale in vetro



Vista laterale del forno 1120 montato su stand alto - singolo e doppio



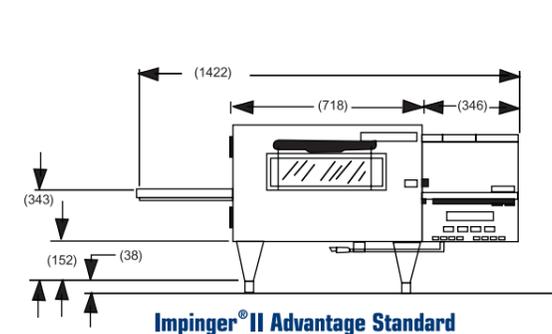
Vista laterale del forno 1124 montato su stand basso - tre forni sovrapposti



### Impinger® II Express

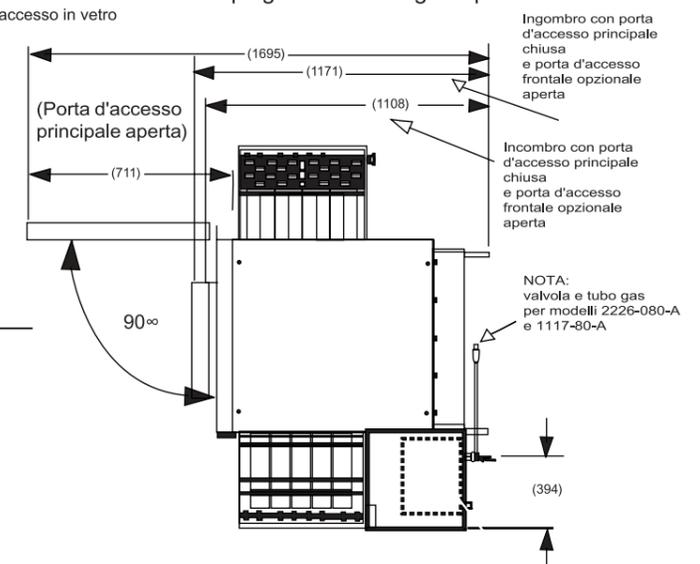
Impinger® II Advantage Express montato su gambe  
Vista frontale

Visto con gli optional #1122 gambe regolabili Bullet e #1123 finestra d'accesso in vetro



Impinger® II Advantage Standard

Impinger® II Advantage Express vista dall'alto



## Forno da Banco Impinger® (Serie 1300)

Con il Lincoln Impinger 1300 da banco potete disporre di un forno dalle grandi prestazioni ma di ingombro ridotto. Le dimensioni contenute di questo modello ne consentono l'installazione sulla maggior parte dei banchi da lavoro – mentre le sue prestazioni equivalgono a quelle di un forno a convezione di dimensioni medie ovvero di ben cinque forni a microonde.

Il forno da banco Lincoln 1300 dispone di un nastro trasportatore della larghezza di 406mm. La camera di cottura è lunga 508mm. E' possibile sovrapporre fino a due forni. E' disponibile solo in versione ad alimentazione elettrica a 380-400 V, trifase da 16 Amp. e nella maggior parte delle applicazioni non richiede cappa di aspirazione.



### Guida Rapida per la scelta delle configurazioni di forni da banco sovrapposti:

- 1300-1** Combinazione singola/include 1 forno con nastro maggiorato e un vassoio d'uscita da 10 cm  
**1300-2** Combinazione sovrapposta/include 2 forni con nastro maggiorato e un vassoio d'uscita da 10 cm

Specifiche elettriche: 400V/50Hz/3Ph-16A-6KW

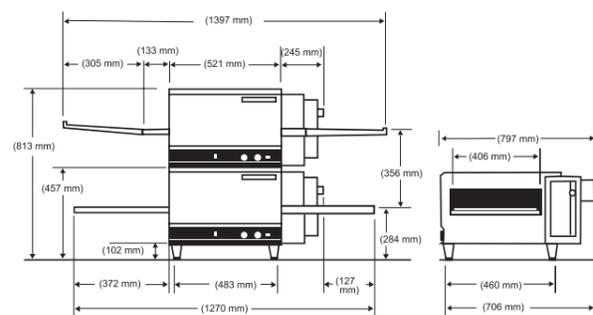
#### Il nastro di trasporto è disponibile nelle seguenti opzioni:

- 1353 nastro standard 788 mm
- 1346 nastro maggiorato 1270 mm
- 1366 nastro maggiorato antiaderenza 1270 mm

### Accessori e optional per forno impinger da banco

- |  |   |
|--|---|
|  | <b>#1341</b> Vassoio di uscita, lunghezza 305 mm,   |
|  | <b>#1342</b> Vassoio di uscita, lunghezza 106 mm,   |
|  | <b>#1343</b> Vassoio di ingresso inclinato, lunghezza 305 mm,                                   |
|  | <b>#1344</b> Vassoio di ingresso inclinato, lunghezza 102 mm,                                   |
|  | <b>#1345</b> Fine corsa nastro  |
|  | <b>#1346</b> Nastro maggiorato, lunghezza 1270mm,   |
|  | <b>#1353</b> Nastro standard, lunghezza 787 mm,   |
|  | <b>#1366</b> Nastro maggiorato, lunghezza 1270mm, antiaderente,                                 |
|  | <b>#1367</b> Nastro maggiorato, lunghezza 1270mm, soltanto catena con rivestimento antiaderente |
|  | <b>#1362</b> Ripara calore per parte superiore del forno  |

### Dimensioni



- \* Forno superiore con nastro standard e vassoi #1341 e 1343
- \* Forno inferiore con nastro maggiorato #1346
- \* Altezza della camera 76.2 mm

...e sono solo alcuni dei molti accessori per i vostri Forni Lincoln!

## Impinger® I (Serie 1400)

Forno specificamente progettato per permettere la modularità di installazione a fronte di aumenti progressivi di produttività in ambienti con spazi disponibili. I forni della serie Impinger I possono essere sovrapposti fino a un massimo di due forni per aumentare la capacità di produzione. Il forno Impinger I è dotato di un nastro della larghezza di 813 mm e di una camera di cottura di 1016 mm, ed è in grado di rimpiazzare fino a tre forni statici di grandi dimensioni. Il forno Impinger I è disponibile nella versione elettrica e a gas, e può essere utilizzato con il sistema di aspirazione Impinger (IVS).



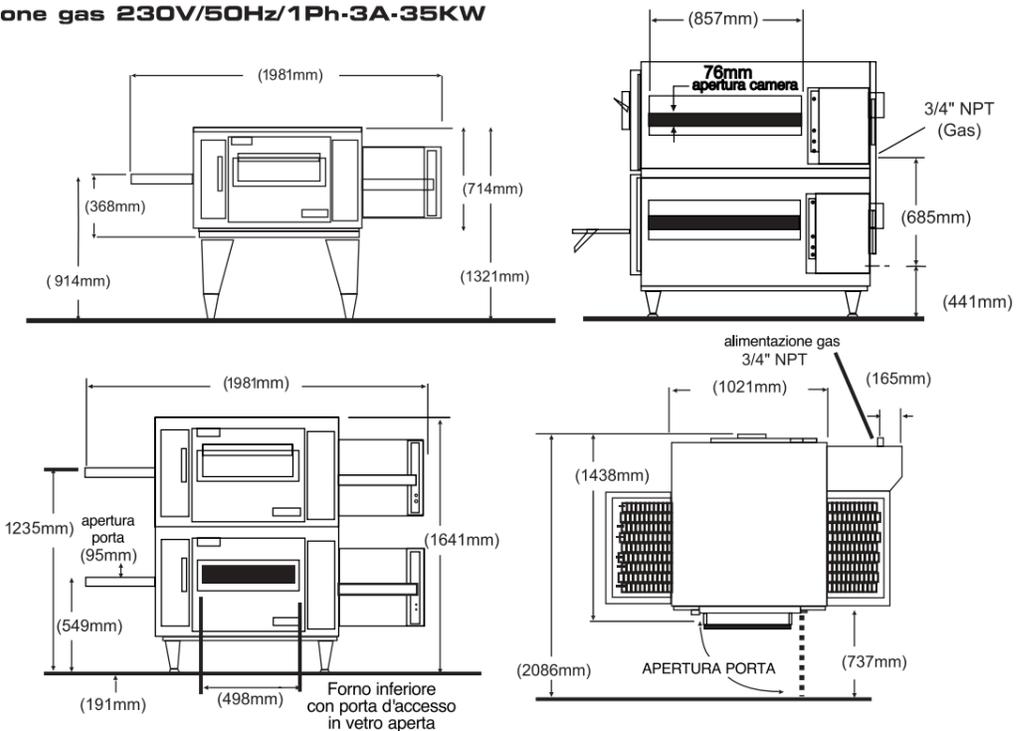
### Guida facilitata per ordine di 1

- 1400-1** Forno singolo: include un forno completo con finestra d'accesso in vetro, set di pannelli di proiezione calore standard e supporto alto con ruote.  
**1400-2** 1400-2 Due forni sovrapposti: include due forni completi con finestra d'accesso in vetro, set di pannelli di proiezione calore standard e supporto alto con ruote.

\*al momento dell'ordine specificare il tipo di gas utilizzato o il voltaggio richiesto

### Dimensioni

Specifiche elettriche:  
 versione elettrica 400V/50Hz/3Ph-40A-27KW  
 versione gas 230V/50Hz/1Ph-3A-35KW



### Accessori e optional per forno impinger da banco

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <b>#1010</b> Carrello basso con ruote   |  | <b>#1082</b> Vassoio di uscita diritto  |
|  | <b>#1011</b> Carrello basso con gambe   |  | <b>#1083</b> Vassoio di uscita inclinato  |
|  | <b>#1012</b> Carrello alto con ruote  |  | <b>#1466</b> Porta di accesso in vetro  |
|  | <b>#1012-015</b> Carrello con ruote (necessario per sovrapporre un forno impinger II su un Impinger I o un Impinger III o un Impinger Advantage della serie 1400) |  | <b>#1467</b> Raccogli briciole interno (2)  |
|  | <b>#1013</b> Carrello alto con gambe  |  | <b>#1626</b> Spaziatore (per sovrapporre un Impinger I su un Low Profile o viceversa) |



## Impinger® Profilo Ribassato (Serie 1600)

Il forno Impinger a profilo ribassato fornisce le stesse prestazioni del forno Impinger I, ma il suo ridotto ingombro verticale permette di sovrapporre fino a tre di questi forni, per una produttività ancora maggiore in spazi relativamente ridotti. Il forno Impinger a profilo ribassato è dotato di un nastro della larghezza di 813 mm e di una camera di cottura di 1016 mm di lunghezza. Tre di questi forni sovrapposti permettono di coniugare un'incredibile capacità di produzione alla massima flessibilità e risparmio energetico, il tutto in uno spazio contenuto. Disponibili nella versione a gas o elettrica. Il forno a profilo ribassato può essere utilizzato con il sistema di ventilazione Impinger (IVS).



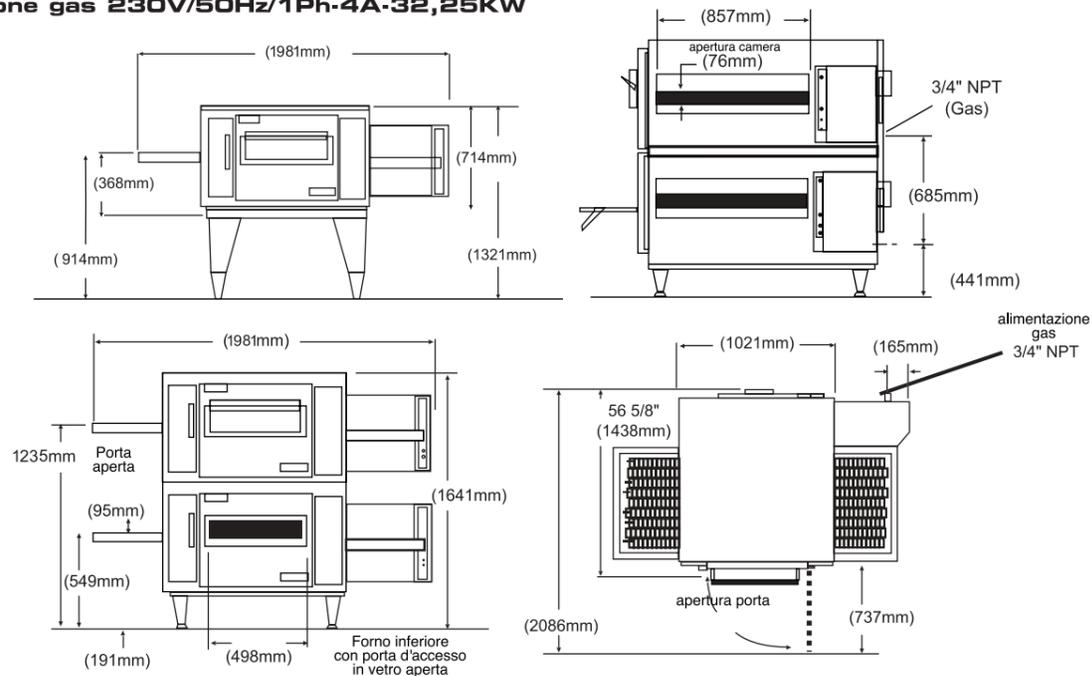
### Guida Rapida per la scelta delle configurazioni di forni Impinger I sovrapposti

<b>1600-1</b> Forno Singolo	Include un forno completo con finestra d'accesso in vetro, set di pannelli di proiezione calore standard e supporto alto con ruote.
<b>1600-2</b> Due Forni Sovrapposti	Include due forni completi con finestra d'accesso in vetro, set di pannelli di proiezione calore standard e supporto alto con ruote.
<b>1600-3</b> 3 Tre Forni Sovrapposti	Include tre forni completi con finestra d'accesso in vetro, set di pannelli di proiezione calore standard e supporto basso con ruote.

\*Specificare il tipo di gas ed il voltaggio al momento dell'ordine.

### Dimensioni

**Specifiche elettriche:**  
**versione elettrica 400V/50Hz/3Ph-42A-29KW**  
**versione gas 230V/50Hz/1Ph-4A-32,25KW**



### Accessori



- #1082 Vassoio di uscita dritto
- #1083 Vassoio di uscita inclinato
- #1610 Carrello basso con ruote



- #1612 Carrello alto con ruote



- #1626 Spaziatore necessario per sovrapporre un Impinger Advantage, un Impinger I o III su un Basso Profilo, o un forno basso profilo su un Impinger Advantage I o III

...e sono solo alcuni dei molti accessori per i vostri Forni Lincoln!

## Impinger® X2 3240-2

Raddoppia la tua capacità produttiva con il forno Impinger X2. Il forno Impinger X2 dispone di due nastri e due camere di cottura. I nastri possono essere a loro volta divisi, per un'ulteriore flessibilità di produzione. Quindi, sovrapponendo due di questi forni, si possono ottenere fino a 8 diverse possibilità di scelta di prodotti da cucinare. Il pannello frontale rimovibile permette l'accesso facilitato ai componenti interni. Il forno 3240-2 è dotato di un nastro della larghezza di 813mm. La camera di cottura larga è lunga 1016 mm, per un'altezza di 76 mm. Il forno Impinger X2 3240-2 è disponibile soltanto nella versione a gas e può essere utilizzato in combinazione con il sistema di ventilazione IVS.

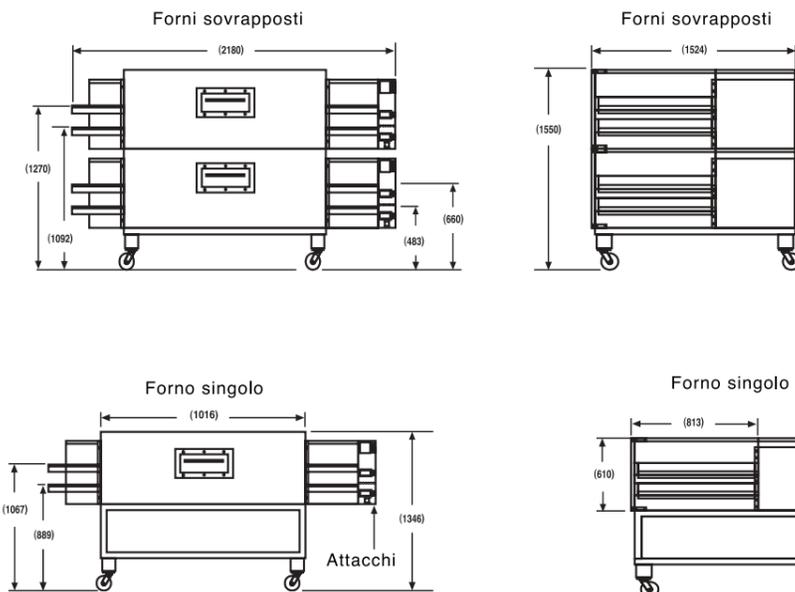


Modello	Forno singolo		Due Forni		Numero Nastri e Larghezza Nastro		Peso Forno	Peso di spedizione
	Tot. Nastri Configurazione	Configurazione	Tot. Nastri Configurazione	Configurazione	Superiore	Inferiore		
3240-2	Standard	2	Standard	4	(1x812 mm)	(1x812 mm)	500 kg	550 kg
3240-2TS	Nastro superiore diviso	3	Nastro superiore diviso	6	(2x406 mm)	(1x812 mm)	500 kg	550 kg
3240-2SB	Nastro inferiore diviso	3	Nastro inferiore diviso	6	(1x812 mm)	(2x406 mm)	500 kg	550 kg
3240-2SS	Due nastri divisi	4	Due nastri divisi	8	(2x406 mm)	(2x406 mm)	500 kg	550 kg

La temperatura massima è di 316°C ed il tempo di cottura è regolabile tra 2,25 e 16 minuti. Le dimensioni della gabbia di spedizione sono: L 2286mm P 812mm H 1829mm.

**Specifiche elettriche: 230V/50Hz/3Ph-1A-58,63KW**

### Dimensioni



## Impinger® X2 3262-2

Raddoppia la tua capacità produttiva con il forno Impinger X2. Il forno Impinger X2 dispone di due nastri e due camere di cottura. I nastri possono essere a loro volta divisi, per un'ulteriore flessibilità di produzione, quindi sovrapponendo due di questi forni si possono ottenere fino a 8 diverse possibilità di scelta di prodotti da cucinare. Il pannello frontale rimovibile permette l'accesso facilitato ai componenti interni. Il forno 3262-2 è dotato di un nastro della larghezza di 813mm. La lunghezza della camera di cottura è di ben 1575mm, e la sua altezza di 76mm. La capacità di produzione del forno Impinger X2 3262-2 è superiore del 50% rispetto al modello 3240-2 e del 13% rispetto a quella dei forni della concorrenza delle stesse dimensioni. Il forno Impinger X2 3262-2 è disponibile soltanto nella versione a gas e può essere utilizzato in combinazione con il sistema di ventilazione IVS.

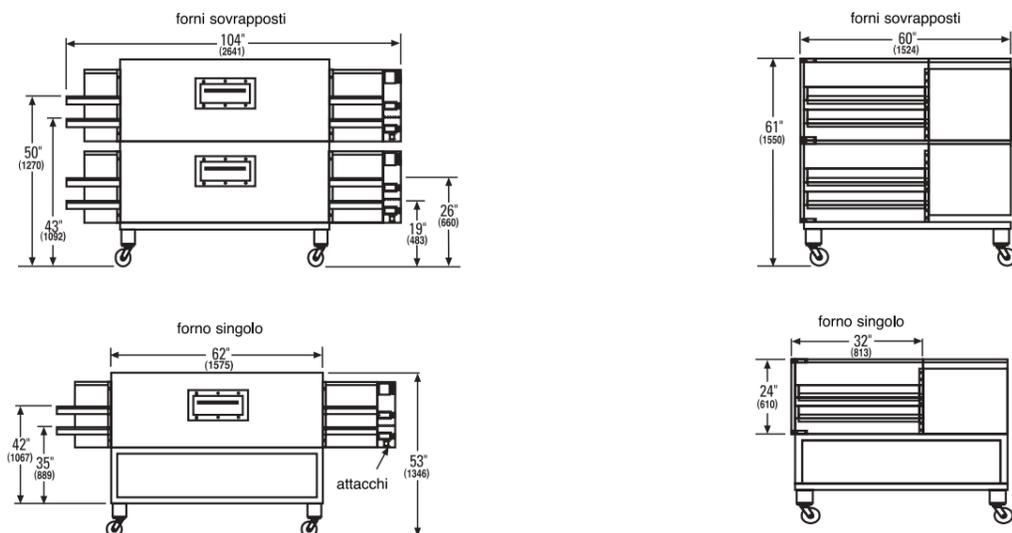


Gas	Modello	Forno singolo		Due Forni		Numero Nastri e Larghezza Nastro		Peso Forno	Peso di spedizione
		Tot. Nastri Configurazione	Configurazione	Tot. Nastri Configurazione	Configurazione	Superiore	Inferiore		
	3262-2	Standard	2	Standard	4	(1x812 mm)	(1x812 mm)	640 kg	680 kg
	3262-2TS	Nastro superiore diviso	3	Nastro superiore diviso	6	(2x406 mm)	(1x812 mm)	640 kg	680 kg
	3262-2SB	Nastro inferiore diviso	3	Nastro inferiore diviso	6	(1x812 mm)	(2x406 mm)	640 kg	680 kg
	3262-2SS	Due nastri divisi	4	Due nastri divisi	8	(2x406 mm)	(2x406 mm)	640 kg	680 kg

La temperatura massima è di 316°C ed il tempo di cottura è regolabile tra 2.25 e 16 minuti  
Le dimensioni della gabbia di spedizione sono: L 2286mm P 812mm H 1829mm.

**Specifiche elettriche: 230V/50Hz/3Ph-1A-58,63KW**

### Dimensioni



## Impinger® X2 3270-2

Raddoppia la tua capacità produttiva con il forno Impinger X2. Il forno Impinger X2 dispone di due nastri e due camere di cottura. I nastri possono essere a loro volta divisi, per un'ulteriore flessibilità di produzione, quindi sovrapponendo due di questi forni si possono ottenere fino a 8 diverse possibilità di scelta di prodotti da cucinare. Il pannello frontale rimovibile permette l'accesso facilitato ai componenti interni. Il forno 3270-2 è dotato di un nastro della larghezza di 813mm. La lunghezza della camera di cottura è di ben 1575mm, e la sua altezza di 76mm. La capacità del forno Impinger X2 3270-2 è superiore del 13% rispetto al forno X2 3262-2. Il forno Impinger X2 3270-2 è disponibile soltanto nella versione a gas e può essere utilizzato in combinazione con il sistema di ventilazione IVS.

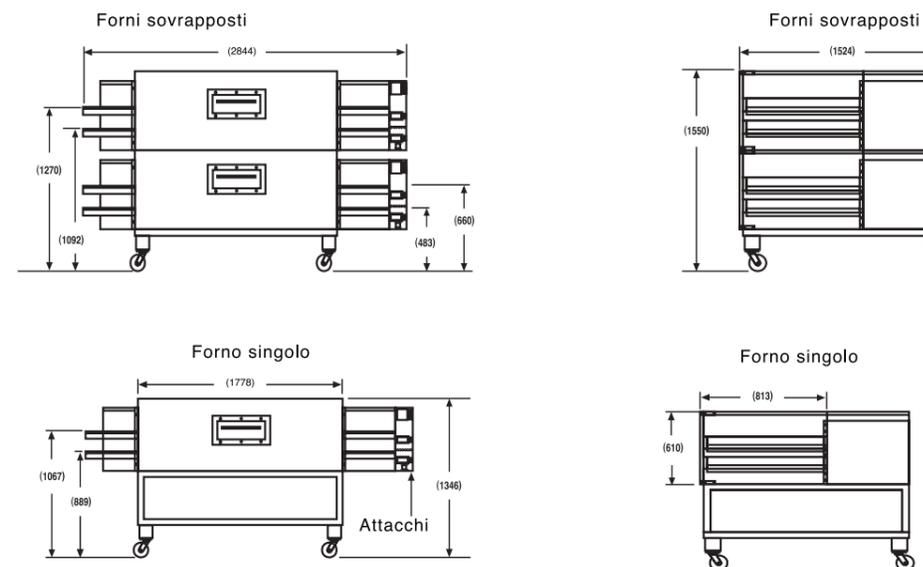


Modello	Forno singolo		Due Forni		Numero Nastri e Larghezza Nastro		Peso Forno	Peso di spedizione
	Tot. Nastri Configurazione	Configurazione	Tot. Nastri Configurazione	Configurazione	Superiore	Inferiore		
3270-2	Standard	2	Standard	4	(1x812 mm)	(1x812 mm)	685 kg	728 kg
3270-2TS	Nastro superiore diviso	3	Nastro superiore diviso	6	(2x406 mm)	(1x812 mm)	685 kg	728 kg
3270-2SB	Nastro inferiore diviso	3	Nastro inferiore diviso	6	(1x812 mm)	(2x406 mm)	685 kg	728 kg
3270-2SS	Due nastri divisi	4	Due nastri divisi	8	(2x406 mm)	(2x406 mm)	685 kg	728 kg

La temperatura massima è di 316°C ed il tempo di cottura è regolabile tra 2.25 e 16 minuti  
Le dimensioni della gabbia di spedizione sono: L 2286mm P 812mm H 1829mm.

### Dimensioni

**Specifiche elettriche: 230V/50Hz/3Ph-1A-58,63KW**



## Sistema di Ventilazione Impinger® (IVS)

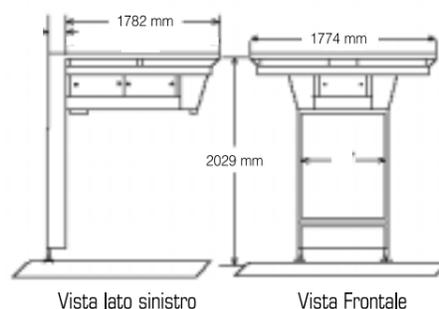
Questo speciale sistema di ventilazione è stato specificamente progettato per i forni Impinger I, Impinger a Profilo Ribassato e 3240-2. Può essere utilizzato per installazioni singole, doppie e fino a tre forni sovrapposti. L'applicazione dedicata permette l'esatto dimensionamento delle potenze installate, cosa che si traduce in un notevole risparmio in termini di consumi. Oltre alla ventilazione, questa speciale applicazione incorpora un sistema di raffreddamento che previene il surriscaldamento dei componenti, prolungando la durata della vita degli stessi e limitando le spese per i ricambi.



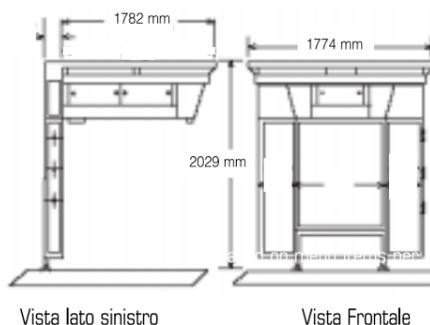
Modello	Descrizione	kg	M cubi
10500	Unità base	544,3	5,87
10501	Unità base con luci	544,3	5,87
10510	Unità base con sistema di distribuzione	657,7	5,87
10511	Unità base con luci e sistema di distribuzione	657,7	5,87

### Dimensioni

#10500 unità base



#10510 Unità base con sistema di distribuzione



# PIZZA... E NON SOLO

UNA SELEZIONE DEI PRODOTTI CHE POTETE PREPARARE CON I FORNI IMPINGER

## QUANTI DI QUESTI PIATTI POTETE PREPARARE IN UN'ORA?

Menu Item	Stato del prodotto	Tempo di cott. Min.	Temp. °F	Temp. °C	Countertop	Impinger II	Impinger I Low Profile	Impinger X2 3240-2	Impinger X2 3262-2	Impinger X2 3270-2
Pizza Ø cm 35,6	Fresco	7	480	249	13	18	50	98	154	174
Pizza Ø cm 33	Precotto	4	465	241	27	41	107	212	328	372
Sandwich	Pane precotto	3	480	249	154	280	707	1414	2121	2475
1 porzione Pasta	Refrigerato	6 1/2	450	232	79	126	348	696	1044	1228
Piatto misto messicano	Preriscaldato	2	425	218	75	139	367	734	1101	1285
Nachos, 90 gr	Fresco	2	500	260	75	139	367	734	1101	1285
Filetto di pesce, 180 gr	Refrigerato	6 1/2	425	218	84	160	336	672	1008	1176
Biscotti	Refrigerato	6 1/2	400	204	138	252	696	1392	2088	2436
Petto di pollo, 180 gr	Refrigerato	6 1/2	450	232	132	264	528	1056	1584	1848
Hamburger, 180gr	Crudo	6 1/2	425	218	84	150	320	640	960	1120
Ali di pollo	Surgelato	7 1/2	465	241	168	252	732	1464	2196	2562
Patatine fritte, 180 gr	Surgelate	5 1/2	500	260	76	116	336	672	1008	1176
Verdure Miste 1 porzione	Fresco	8	425	218	38	53	150	300	450	525
Salsiccia	Fresco	5	425	218	162	312	648	1296	1944	2268
Biscotti al Cioccolato 1 Porzione	Refrigerato	5 1/2	350	177	144	276	576	1152	1728	2016
Dolcetti al cioccolato 1 porzione	Fresco	12	350	177	11	22	53	106	159	185

\*La capacità si riferisce al numero di prodotti per ora.

