

COMBI-DÄMPFER

UNIVERSALGERÄT



WIR MACHEN DAMPF... MIT SYSTEM

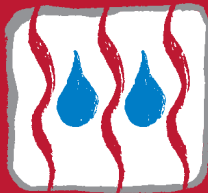




HEISSLUFT



DAMPF



HEISSLUFT
UND
BEFEUCH-
TUNG



COMBI-
DÄMPFEN



REGENER-
IEREN



KERNTEM-
PERATUR-
FÜHLER



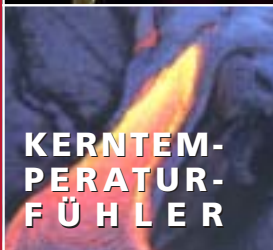
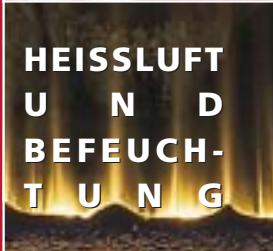
DELTA-T
PROGRAMM



LANGZEIT-
GAREN



DAMPF-
GAREN BEI
NIEDRIGEN
TEMPER-
ATUREN



MULTIFUNKTIONELL – RATIONELL, ENERGIE- UND ZEITSPAREND

Hektik, Stress, hoher Energie-, Wasser- und Personaleinsatz in den Gastronomie-Küchen gehören der Vergangenheit an. Denn wo sich früher dutzende Töpfe an zahlreichen Kochstellen sammelten, leistet heute der IME Combi-Dämpfer ganze Arbeit.

Die neue Combi-Dämpfer-Generation von IME bietet Hochleistungsgeräte für alle Einsatzbereiche. In ihnen werden die verschiedensten Speisen gleichzeitig und qualitätsschonend zubereitet. Ob Gemüse, Fisch, Fleisch oder Mehlspeisen - die IME Combi-Dämpfer übernehmen die Speisenzubereitung nahezu selbständig. Qualität, Vitamine und Farben der Speisen bleiben dank der äußerst schonenden Dampfgarung erhalten. Beim Backen sorgt Heißluft für optimale Resultate.

VERSCHIEDENE GARARTEN – NUR 1 GERÄT



Regenerieren 110° – 160°C

Rationelles Arbeiten ist in modernen Küchen gefragt. Mit dem Combiverfahren werden vorbereitete oder abgekühlte Speisen wieder erwärmt – ohne dass der Qualitätsgehalt darunter leidet.



Dampfgaren 100°C

Der hohe Wärmeaustauschgehalt druckloser Dampfzufuhr erhitzt Speisen schneller als kochendes Wasser. Das Zusatzplus: Nährwerte wie Mineralstoffe und Vitamine bleiben im Gargut erhalten, Betonung von Eigengeschmack, Farbe und Festigkeit, Senkung des Energieverbrauchs. Besonders geeignet für Gemüse, Reis und Fisch.



Heißluft & Befeuchtung 50° – 270°C

Beschwaden verhindert das Austrocknen flüssigkeitsarmer Speisen wie Fleisch, Pasteten oder Brot. Das Garraumklima verfügt durch den individuell zuschaltbaren Befeuchter immer über optimalen Feuchtigkeitsgehalt.



Combi-Dämpfen 50° – 270°C

Gleichmäßige Verteilung von Heißluft und Dampf im Garraum ist ein „Muss“ in jeder modernen Küche. Dieses System vereint die Vorteile der Heißluft (Wirtschaftlichkeit, Produktqualität, rationelles Arbeiten) mit den Stärken des Dampfes (weniger Fettverbrauch, besserer Eigengeschmack, Nährwerterhaltung). Besonders empfehlenswert bei der Zubereitung von Speisen, die eine Kombination von hohen Temperaturen und spezieller Feuchtigkeit benötigen.



Heißluftgaren 50° – 270°C

Perfektes Backen und Braten dank gleichmäßiger Hitzeverteilung durch optimale Ventilation. Rasche Vorwärmung und kürzere Garzeiten sind Garantie für weniger Gargutverlust und sparsamen Energieverbrauch. Besonders vorteilhaft: Verschiedenste Produkte wie Fleisch, Gemüse und Mehlspeisen können ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig gegart werden. Äußerst empfehlenswert zum Backen, Braten und Grillen.



Kerntemperaturfühler 30° – 99°C

Die wertvolle Zusatzleistung für Produkte, die für ein perfektes Garergebnis die genaue Ermittlung der Kerntemperatur voraussetzen. Mit einer Sonde wird die Temperatur im Inneren der Speise gemessen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Combi-Dämpfer automatisch aus. Sowohl für große (z.B. Roastbeef) als auch kleine Stücke bestens geeignet.



Delta-T-Programm

Das besonders schonende Garverfahren! Mit dem Kerntemperaturfühler wird laufend die Innentemperatur des Gargutes gemessen. Das Delta-T-Programm passt den erforderlichen Heizgrad automatisch diesen Werten an.



Langzeitgaren

Langsame Garung bei niedrigen Temperaturen von 80° – 130°C erzeugt den besonderen „Mürbe“-Effekt kulinarischer Spezialitäten. Nach der entsprechenden Einstellung des Programmes können die Speisen noch stundenlang „ofenfrisch-knusprig“ gehalten werden.



Dampfgaren bei niedrigen Temperaturen 50° – 99°C (bei Serie Multi-Steam)

Mit einer Dampftemperatur von nur 50° – 99°C werden empfindliche Speisen gleichmäßig und schonend gegart. Die Vorteile: Eingeschränkter Gargutverlust, Erhaltung aller Mineralstoffe und Vitamine. Speziell geeignet zum Vakuumgaren.

DIE 2 SERIEN MACHEN ALLES MÖGLICH

Serie **Eco-Steam®**

Das IME Eco-Steam System mit der sparsamen elektronischen Direkteinspritzung erzeugt den Dampf im Gerät, indem Frischwasser direkt im Garraum verdampft.

Benutzerfreundliche Bedienung mit **M-tronic®**

IME **M-tronic®** kombiniert die einfache Bedienung von manuellen Drehreglern mit den Vorteilen exakter Elektronik. Dieses System bietet Ihnen zahlreiche technologisch ausgereifte Wahlmöglichkeiten, z.B. punktgenaue Temperierung durch LED-Anzeige und exakte Steuerung durch Digitaltechnik, elektronisches Vorheizprogramm, drei Regenerationsprogramme und Wrasenlöschung.



- Regenerationsprogramm
- Vorheizung
- Kerntemperaturfühler
- Delta-T-Programm
- Innenbeleuchtung
- Wrasenlöschung
- Doppeltüre (ab Modell ES 6) •

SERIE **Eco-Steam®**

Modell	Einschübe	Außenmaße B x T x H (in mm)	ELEKTRO		GAS	
			Leistung	Artikelnr. M-tronic	Nennwärmebelastung/ Leistung in Kcal	Artikelnr. M-tronic
ES 4	4 GN 2/3	600 x 625 x 510	3,9 kW / 230 V	02950E		
ES 6	6 GN 1/1	930 x 840 x 900	8 kW / 400 V	02951E	9500 (11 kW) 230 V	02970E
ES 10	10 GN 1/1	930 x 921 x 1180	17 kW / 400 V	02952E	22100 (26 kW) 230 V	02971E
ES 20 T	20 GN 1/1 od. 10 GN 2/1	930 x 1260 x 1160	25,6 kW / 400 V	02953E	28380 (33 kW) 400 V	02972E
ES 20 H	20 GN 1/1	930 x 921 x 1925	33,2 kW / 400 V	02955E	25800 (30 kW) 400 V	02974E
ES 40	40 GN 1/1 od. 20 GN 2/1	930 x 1261 x 1925	51,2 kW / 400 V	02956E	34400 (40 kW) 400 V	02975E

DIE ENERGIEVERSORGUNG ALLER GERÄTE...

Serie **Multi-Steam®**

Das Multi-Steam System produziert in einem eigenen Boiler Dampf und leitet ihn dann in den Backraum ein. Die hochwertigen Multi-Steam Modelle sind zusätzlich mit einem Selbstreinigungsprogramm ausgestattet bei dem der Boiler automatisch gereinigt und durchgespült wird. Ein zusätzlicher Vorteil ist die hohe Wirtschaftlichkeit, denn die Dampferzeugung durch den Boiler verursacht einen äußerst geringen Wasserverbrauch. Dieses Gerät ermöglicht auch Dampfgaren bei Temperaturen unter 100° C.

Zukunftsorientierte Bedienung **M-tronic® Multi-pro**

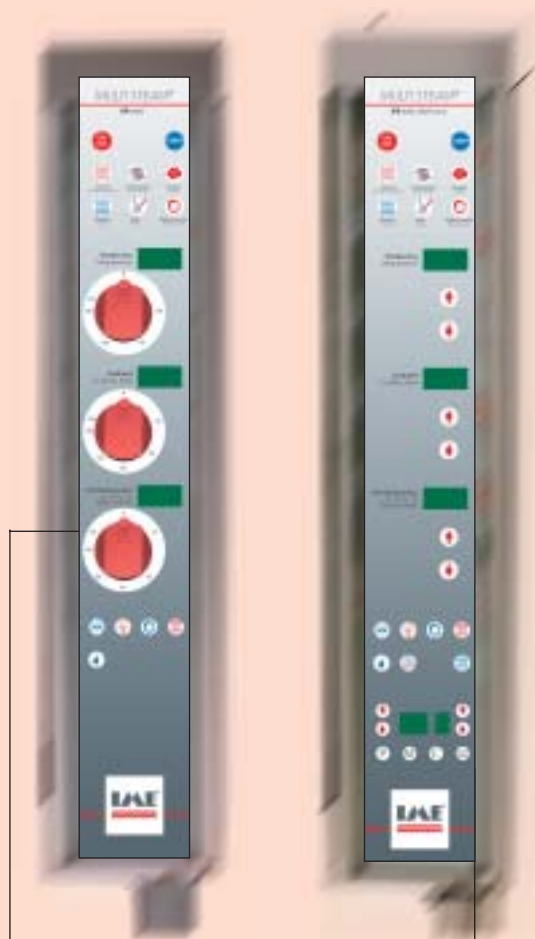
Neben der benutzerfreundlichen Bedienung **M-tronic®** gibt es bei dieser Serie auch noch die zukunftsorientierte elektronische Steuerung „**M-tronic® Multi-pro**“ mit vielen weiteren Vorteilen. Die Zukunftstechnologie **M-tronic® Multi-pro** basiert auf der modernen **M-tronic®** Technik und bietet alle Funktionen digital an. Die exklusive Ausstattung beinhaltet zudem 77 Programmspeicher mit je 8 verschiedenen Einstellungen, einen motorisierten Schwadenabzug und zwei Lüftergeschwindigkeiten.



- Regenerationsprogramm
- Vorheizung
- Kerntemperaturfühler
- Delta-T-Programm
- Innenbeleuchtung
- Wrasenlöschung
- Selbstreinigungsprogramm für Boiler
- Doppeltüre



- Regenerationsprogramm
- Vorheizung
- Kerntemperaturfühler
- Delta-T-Programm
- Innenbeleuchtung
- 2-Stufen Ventilator
- 77 Programmspeicher
- motorisierter Schwadenabzug
- Wrasenlöschung
- Selbstreinigungsprogramm für Boiler
- Doppeltüre



SERIE **Multi-Steam®**

Modell	Einschübe	Außenmaße B x T x H (in mm)	ELEKTRO			GAS		
			Leistung	Artikelnr. M-tronic	Artikelnr. M-tronic-Multi pro	Nennwärmebelastung/ Leistung in Kcal	Artikelnr. M-tronic	Artikelnr. M-tronic-Multi pro
MS 6	6 GN 1/1	930 x 840 x 900	8 kW / 400 V	02957E	02957MM	9500 (11 kW) 230 V	02976E	02976MM
MS 10	10 GN 1/1	930 x 921 x 1180	17 kW / 400 V	02958E	02958MM	22100 (26 kW) 230 V	02977E	02977MM
MS 20 T	20 GN 1/1 od. 10 GN 2/1	930 x 1260 x 1160	25,6 kW / 400 V	02959E	02959MM	28380 (33 kW) 400 V	02978E	02978MM
MS 20 H	20 GN 1/1	930 x 921 x 1925	33,2 kW / 400 V	02961E	02961MM	25800 (30 kW) 400 V	02980E	02980MM
MS 40	40 GN 1/1 od. 20 GN 2/1	930 x 1261 x 1925	51,2 kW / 400 V	02962E	02962MM	34400 (40 kW) 400 V	02981E	02981MM

...KANN ELEKTRISCH ODER MIT GAS ERFOLGEN.

Zubehör



Praktisches Zubehör erleichtert die Arbeit! Das Zubehör der IME Combi-Dämpfer bietet zahlreiche sinnvolle Lösungen für die täglichen Anforderungen in Gastronomie-Küchen.



Schlauchbrause
02950.95.10



Entkalker

bei Serie Multi-Steam
unbedingt zu empfehlen



aufgesetzte Abzughaube für Modelle

6 + 10 mit Motor 02968

aufgesetzte Abzughaube

B x T x H =
938 x 1210 x 320 mm
mit Motor und
Dampfreduzierung 02969

Wärmeschrank

als Unterbau für Modelle
mit 6 und 10 Einschüben
02986

Untergestelle

mit Ablageboden und GN-Einschüben

für Modelle mit 6 u. 10 Einschüben 02984

für Modelle mit 20 Einschüben 02985

zusätzliches, herausnehmbares

Hordengestell für Ofen:

GN 10 x 2/1 02963

GN 20 x 1/1 02964

GN 20 x 2/1 02965

Hordenwagen für Hordengestelle

(für alle Größen passend) 02966

Abstelltisch fahrbar für Hordenwagen

02967

Anschlagwechsel für Türen

(nicht nachträglich umbaubar)

ACHTUNG – Lieferzeit! 02950.95.13



Fettfilter für

ES 6 + MS 6 02951.95.03

ES 10 + MS 10 02952.95.04

ES 20 + MS 20 02953.95.05

ES 40 + MS 40 02956.95.06

Wir empfehlen
unbedingt den
Einsatz von
Fettfiltern, um
die Verschmutzung
des Ventilators zu
vermeiden!



GN-Bleche und Roste

GN 2/3 65 mm tief 01170.95.07

GN 2/3 Grillrost 02950.95.02

GN 1/1 65 mm tief 01170.95.03

GN 1/1 Grillrost 02951.95.02

GN 2/1 65 mm tief 02953.95.01

GN 2/1 Grillrost 02953.95.02

viele weitere Größen und Ausführungen –
auch gelochte Ausführung

Schockfroster und Schnellabkühler

Schnellabkühler

Abgekühlt auf +3°C können Speisen tagelang im Kühlschrank gelagert werden

Schockfroster

Speisen schockfrieren ermöglicht monatelange Lagerung bei -18°C in der Tiefkühlung. Durch das schnelle Abkühlen (gefrieren) bleibt dem Gefriergut keine Zeit, wie beim gewöhnlichen Gefriervorgang, größere Eiskristalle zu bilden, sondern es gefrieren bereits die einzelnen Wassermoleküle (Microkristalle). Dadurch bleibt auch beim Auftauen die Feuchtigkeit im Gefriergut enthalten. Das Gewicht, die Vitamine und Farbpigmente bleiben erhalten.

Mit dem Schockfroster/Schnellabkühler werden sämtliche Normen für optimale Lagerung erfüllt.

Systematisch arbeiten mit dem IME Combi-Dämpfer-System:

- Vorbereiten der Speisen, wenn Zeit dazu ist.
- Speisen komplett fertigstellen.
- Mit dem Schnellabkühler/Schockfroster entweder abkühlen oder schockfrieren und gekühlt lagern.
- Speisen nach Bedarf entnehmen und regenerieren.



Serie SF (P = pos. Temperatur +70°C bis +3°C) (N = neg. Temperatur +70°C bis -18°C)

SF 5 P (5 x GN 1/1) 11 kg/h B x T x H: 750 x 700 x 850 mm

SF 5 N (5 x GN 1/1) 7 kg/h B x T x H: 750 x 700 x 850 mm

SF 6 P (6 x GN 1/1) 22 kg/h B x T x H: 780 x 730 x 1485 mm

SF 6 N (6 x GN 1/1) 15 kg/h B x T x H: 780 x 730 x 1485 mm

SF 10 P (10 x GN 1/1) 36 kg/h B x T x H: 780 x 730 x 1760 mm

SF 10 N (10 x GN 1/1) 25 kg/h B x T x H: 780 x 730 x 1760 mm

SF 20 P (20 x GN 1/1 oder 10 x GN 2/1) 72 kg/h B x T x H: 780 x 1080 x 1760 mm

SF 20 N (20 x GN 1/1 oder 10 x GN 2/1) 50 kg/h B x T x H: 780 x 1080 x 1760 mm

Mögliche Sonderausstattungen:

Wasserkühlung, Kerntemperaturfühler,
herausnehmbares Hordengestell,
externes Aggregat, Räder, keimtötende Lampe,
Datenspeicher (HACCP)



www.ime.at

Ihr IME-Fachhändler: