

Pizza Premio

Die Pizzaofenserie
der Premium Class



GANZ MEINE LINIE





Die IME Pizzaofenserie der Premium Class

IME ist der „Pizzaofenspezialist“

Schon vor tausenden von Jahren wurden pizzaähnliche Fladen auf heißen Steinen und Lehmöfen gebacken.

IME hat die Pizzaofentechnik vor Jahren weiterentwickelt. Mit der Vollschatottetechnik und vielen weiteren Innovationen traten die **IME** Pizzaöfen ihren Siegeszug über viele Länder der Erde an.

Einen neuen Höhepunkt in der **IME** Pizzaofenpalette stellt nun die neugeschaffene Serie *Pizza Premio* dar.

Ihre platzsparende Bauweise, die "ISOROCK" Vollauskleidung, „VERNATFASER“ Isolierung rundherum und das große doppelt verglaste Sichtfenster sind die wichtigsten Besonderheiten dieser Serie.

Neben hochwertigen Pizzaöfen bietet **IME** aber auch eine komplette Serie von Ergänzungsgeräten und Pizzazubehör an. Ob die Wahl der richtigen Pizzaschaufel, die richtig dimensionierte Knetmaschine oder die praktische Teigausrollmaschine – mit **IME** liegen Sie immer richtig.

ZUBEHÖR PIZZA PREMIO

UNTERGESTELLE

für Premio
590 mm Höhe

Das praktische und formschöne Untergestell im Baukastensystem. Jederzeit mit Zwischenfach oder Verlängerung erweiterbar und somit höchst flexibel.



UNTERSCHRÄNKE

beheizt oder neutral

für alle Modelle Premio lieferbar
850 mm Höhe

Zum Wärmen und Warmhalten von Tellern, fertigen Pizzen oder als Gärschrank verwendbar. Die ideale Lösung für jede Pizzeria wenn der Platz optimal genutzt werden soll.



ABZUGSHAUBEN

für alle Modelle Premio lieferbar
Die optimale Lösung, wenn Pizzageruch, Rauch oder Dampf nicht in den Gastraum gelangen sollen. Komplet aus Edelstahl, mit Prallfiltern; auch der Schwadenabzug ist in die Absaugung eingebunden. Motor auf Anfrage.





SCHAUFELN UND WERKZEUGE

REINIGUNGSBESEN

Zum einfachen Auskehren des Ofens; festgebrannte Rückstände mit dem aufgesetzten Schaber lösen und von hinten nach vorne kehren. Gesamtlänge 170 cm

TEIGSCHNEIDER

Zum Schneiden der fertigen Pizza in Stücke; mit geschliffenem Edelstahlrad und robustem Kunststoffhandgriff.

PIZZAFORMEN

Ø immer oben, innen gemessen, aus Blaublech
Pizziformen sind in folgenden Größen erhältlich:

Italian Pizza

Höhe 2,5 cm

Ø 22 cm

Ø 24 cm

Ø 26 cm

Ø 28 cm

Ø 32 cm

American Pizza

Höhe 4cm

Ø 25 cm

Ø 28 cm

Ø 33 cm



PIZZAGITTER

Vor allem für Bandpizzaöfen geeignet.

Ø 28 cm

Ø 33 cm

Ø 40 cm



PIZZASCHAUFELN

klein, 17x20 cm, Gesamtlänge 52 cm
mit Holzgriff 23x28 cm, Gesamtlänge 80 cm
rund Ø 21cm, Gesamtlänge 180 cm
eckig, 30x33 cm, Gesamtlänge 180 cm

KNETMASCHINE



Mit den IME-Pizzasystem Knetmaschinen wird das Teigkneten schnell und mühelos. Durch die spezielle Form des Kneithakens wird Pizza- oder Brotteig auch bei geringer Füllung in 8-10 min. bestens durchgeknetet. Die IME-Knetmaschinen sind geeignet für den professionellen Einsatz in Pizzeria, Restaurant, Konditorei und Bäckerei. Sie sind besonders leise durch ein spezielles Ölbad Untersetzungsgetriebe. Alle relevanten

Teile wie Kessel, Kneithaken und Abstreifer sind aus Edelstahl gefertigt.

IME ist Ihr Spezialist – auch bei Knetmaschinen. 2 Serien bieten das richtige Modell für jeden Bedarf.

Serie Standard

Die robuste Serie für den täglichen Bedarf, erhältlich in 5 verschiedenen Größen von 5 bis 50 Liter Kesselinhalt.

Serie Luxus

Die exclusive Serie für noch einfacheres Bedienen. Der Oberteil ist aufklappbar (komfortabel mit Gasdruckdämpfer) und der Kessel abnehmbar. Erhältlich in den Modellgrößen 10, 20 und 30 Liter Kesselvolumen.

TEIGFORMER



Zum einfachen, kraftsparenden und schnellen Ausrollen des Teiges ohne Lufteinschlüsse. Die IME Teigformer sind vor allem gedacht, wenn es einfach und schnell gehen soll. Für runde und eckige Pizzen in verschiedenen Durchmessern und Stärken. Erhältlich in 2 Größen: für runde Pizza bis 30 und bis 40 cm Durchmesser oder für eckige Pizza (Blechpizza) bis 40 cm Breite. Alle Geräte aus Edelstahl.

PIZZAPRESSE

Die IME Pizzapresse ist bestens geeignet wenn die Pizza einen schönen Rand bekommen und weiteres Gehen des Teiges vermieden werden soll. Automatische Presse mit gewölbter Pressfläche, damit die Pizza einen Rand bekommt. Presst eine schöne runde Pizza in ca. 4 Sekunden = 900 Pizzen pro Stunde. Edelstahl ausführung.



Erhältlich in 2 Größen: für Pizza bis Ø 33 cm oder bis Ø 45 cm..

PIZZA PREMIO 6131

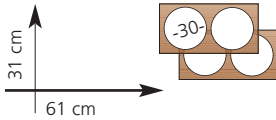
61 x 31 cm Backfläche



Mit 1 Etage

ca. 40 Pizzen/Stunde
 Aussenabmessungen:
 BTH: 800 x 500 x 340 mm
 Backfläche: 610 x 310 mm
 2 Pizzen mit \varnothing 30 cm
 Innenhöhe 16 cm pro Etage
 Ober- und Unterhitze getrennt
 thermostatisch regelbar
 Anschlusswert: 3,2 kW,
 380-420V

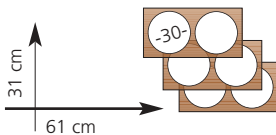
Best.Nr. 02364



Mit 2 Etagen

ca. 80 Pizzen/Stunde
 Aussenabmessungen:
 BTH: 800 x 500 x 680 mm
 Backfläche: 2 x 610 x 310 mm
 4 Pizzen mit \varnothing 30 cm
 Innenhöhe 16 cm pro Etage
 In jeder Etage Ober- und
 Unterhitze getrennt
 thermostatisch regelbar
 Anschlusswert: 6,3 kW,
 380-420 V

Best.Nr. 02365



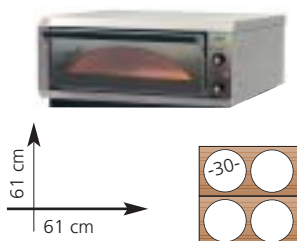
Mit 3 Etagen

ca. 120 Pizzen/Stunde
 Aussenabmessungen:
 BTH: 800 x 500 x 1020 mm
 Backfläche: 3 x 610 x 310 mm
 6 Pizzen mit \varnothing 30 cm
 Innenhöhe 16 cm pro Etage
 In jeder Etage Ober- und
 Unterhitze getrennt
 thermostatisch regelbar
 Anschlusswert: 9,5 kW,
 380-420 V

Best.Nr. 02366

PIZZA PREMIO 6161

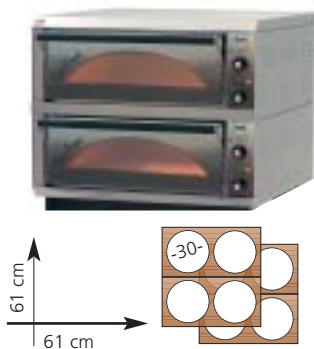
61 x 61 cm Backfläche



Mit 1 Etage

ca. 80 Pizzen/Stunde
 Aussenabmessungen:
 BTH: 800 x 800 x 340 mm
 Backfläche: 610 x 610 mm
 4 Pizzen mit Ø 30 cm
 Innenhöhe 16 cm pro Etage
 Ober- und Unterhitze getrennt
 thermostatisch regelbar
 Anschlusswert: 6,3 kW,
 380-420 V

Best.Nr. 02361



Mit 2 Etagen

ca. 160 Pizzen/Stunde
 Aussenabmessungen:
 BTH: 800 x 800 x 680 mm
 Backfläche: 2 x 610 x 610 mm
 8 Pizzen mit Ø 30 cm
 Innenhöhe 16 cm pro Etage
 In jeder Etage Ober- und
 Unterhitze getrennt
 thermostatisch regelbar
 Anschlusswert: 12,6 kW,
 380-420V

Best.Nr. 02362



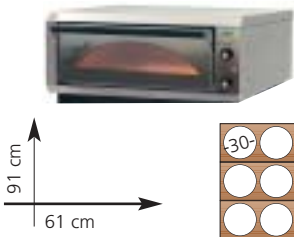
Mit 3 Etagen

ca. 240 Pizzen/Stunde
 Außenabmessungen:
 BTH: 800 x 800 x 1020 mm
 Backfläche: 3 x 610 x 610 mm
 12 Pizzen mit Ø 30 cm
 Innenhöhe 16 cm pro Etage
 In jeder Etage Ober und
 Unterhitze getrennt
 thermostatisch regelbar
 Anschlusswert: 18,9 kW,
 380-420V

Best.Nr. 02363

PIZZA PREMIO 6191

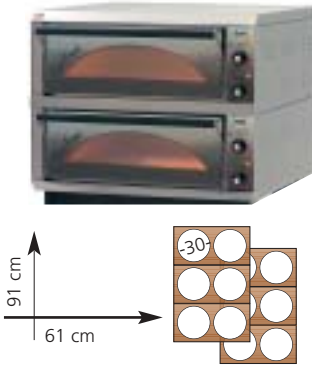
61 x 91 cm Backfläche



Mit 1 Etage

ca. 120 Pizzen/Stunde
Außenabmessungen:
BTH: 800 x 1100 x 340 mm
Backfläche: 610 x 910 mm
6 Pizzen mit \varnothing 30 cm
Innenhöhe 16 cm pro Etage
Ober- und Unterhitze getrennt
thermostatisch regelbar
Anschlusswert: 9,5 kW,
380-420 V

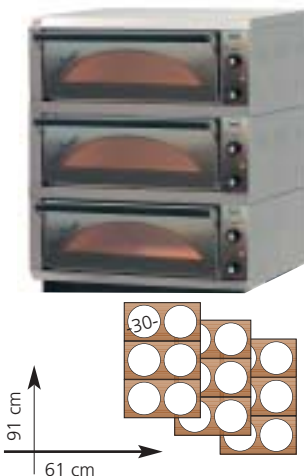
Best.Nr. 02367



Mit 2 Etagen

ca. 240 Pizzen/Stunde
Außenabmessungen:
BTH: 800 x 1100 x 680 mm
Backfläche: 2 x 610 x 910 mm
12 Pizzen mit \varnothing 30 cm
Innenhöhe 16 cm pro Etage
In jeder Etage Ober- und
Unterhitze getrennt
thermostatisch regelbar
Anschlusswert: 19 kW,
380-420 V

Best.Nr. 02368



Mit 3 Etagen

ca. 360 Pizzen/Stunde
Außenabmessungen:
BTH: 800 x 800 x 1020 mm
Backfläche: 3 x 610 x 910 mm
18 Pizzen mit \varnothing 30 cm
Innenhöhe 16 cm pro Etage
In jeder Etage Ober- und
Unterhitze getrennt
thermostatisch regelbar
Anschlusswert: 27 kW,
380-420 V

Best.Nr. 02369



IME IST IHR SPEZIALIST

PIZZA SYSTEM

Von der Teigmaschine über Pizzaoefen bis zur Pastamaschine – alles was Sie für die beste, italienische Küche brauchen

OFEN SYSTEM

Neben den beliebten Combidämpfern finden Sie bei IME auch Heißluftöfen, Mikrowellengeräte, Back- und Bratöfen

KITCHEN SYSTEM

Herde, Friteusen – einfach alles, was in einer professionellen Küche benötigt wird

STEEL SYSTEM

IME bietet Ihnen auch eine große Auswahl an Arbeitstischen, Schränken, Spültischen und jedes wichtige Zubehör

SNACK SYSTEM

Kleine Imbisse – rasch zubereitet mit Profigeräten aus dem IME SNACK SYSTEM

PRÄSENTATION

Auch das Auge isst mit – präsentieren Sie Ihre Produkte in heißen und kalten Theken

CLEAN SYSTEM

Eine breite Palette von Spülmaschinen und Reinigungsmitteln sorgt für makellose Sauberkeit und Hygiene

COOL SYSTEM

IME bietet Kühl- und Tiefkühlgeräte in vielen Variationen, Eiswürfelerzeuger, Saladetten und mehr!

Wenn Sie mehr Informationen über das breite Angebot von IME benötigen, berät Sie gerne Ihr IME Fachhändler: