



IME IST IHR SPEZIALIST

PIZZA SYSTEM Von der Teigmaschine bis zum Pizzaofen – alles was Sie brauchen, um die besten Pizzen zu servieren

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.

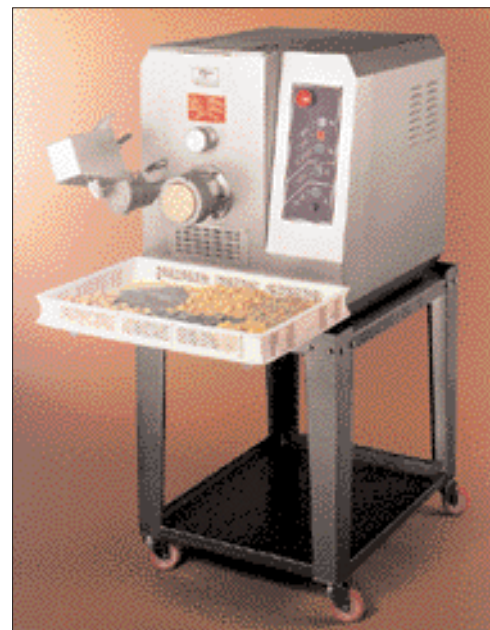
PRÄSENTATION Auch das Auge isst mit – präsentieren Sie Ihre Produkte in heißen und kalten Theken

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:

www.ime.at



MODELL P 25

Ausführung wie Modell P 17, P 9 jedoch Schneckenführung wassergekühlt
BTH: 550 x 920 x 1320 mm, Leistung: ca. 38 kg/Stunde
Mischwanne: 7 kg Masse, Gewicht: 130 kg
Anschluss: 220/240 V, 800 W
incl. 1 Kunststoffbehälter und Edelstahl-Untergestell auf Rädern

Best.-Nr. 02558



MODELL P 55

Ausführung wie Modell P 25. Dieses Gerät ist mit einer zusätzlichen Wanne zum Kneten ausgestattet. Der Knetvorgang erfordert daher keine Unterbrechung des Produktionszyklus und somit ist eine kontinuierliche Produktion gewährleistet.

BTH: 800 x 1020 x 1400 mm
Leistung: ca. 55 kg/Stunde
Mischwanne: 10 kg Masse
Gewicht: 180 kg
Anschluss: 220/240 V, 800 W

Best.-Nr. 02559



GANZ MEINE LINIE



Köstliche
Pasta frisch auf
den Tisch – der

anspruchsvolle
Gast weiß genau,
was er will. Frische,
selbstgemachte Teigwaren
liegen voll im Trend und
sind ganz leicht herzustellen –
mit den IME Pastamaschinen
wird die Arbeit zum Vergnügen!
Pasta fresca – buonissima!

Nudeln in verschiedenen Stärken,
Spaghetti, Makkaroni, Tagliatelle,
Penne, aber auch Hörnchen,
Fleckerl oder Spiralen – um nur
einige zu nennen.

Teigzubereitung und Produktion
finden in ein und demselben
Gerät statt – so geht die Arbeit
zügig von statten. Dadurch kann
man es sich erlauben, jeweils nur
den Tagesbedarf herzustellen und
garantiert so immer höchste
Qualität in absoluter Frische.

Die Herstellung ist einfach und
kostengünstig und der Gast weiß
das Resultat zu würdigen und
kommt gerne wieder.

Denn wer einmal frische Teigwaren
genießt, verabschiedet sich gerne
von industrieller Trockenware!

Alle Modelle mit automatischer,
elektronischer Schneidevorrichtung
(nur bei Mod. „Gina“ gegen
Aufpreis) und in Edelstahlausführung.
Eine große Auswahl von
verschiedenen Matrizen ermöglicht
die Herstellung von allen gängigen
Teigwarensorten.

- Auf Anfrage:**
- Spezialmaschinen zum Herstellen von Gnocchi und Ravioli
 - Auf Wunsch alle Geräte auch in 380 V lieferbar



MODELL „GINA“

Ideal für Restaurants und Gastronomie mit kleineren
Mengenanforderungen. Kann mühelos in eine
Knetmaschine für Brot- und Pizzateig umgebaut werden.
Knetwanne und Mischarm können in der Spülmaschine
gewaschen werden.

BTH: 300 x 500 x 440 mm
Leistung: 8 kg/Stunde
Mischwanne: 2,5 kg Masse
Gewicht: 30 kg
Anschluss: 220/240 V, 800 W

Best.-Nr. 02552



MODELL P 9

geeignet für Restaurants, Hotels, Kantinen,
Supermärkte usw. Übersichtlicher Bedienungsteil mit
Sensortasten. Elektrische Schneideautomatik regelbar.
Anschlußmöglichkeit einer Raviolimmaschine.
Hervorragende Profi-Qualität!

BTH: 480 x 750 x 480 mm
Leistung: ca. 15 kg/Stunde
Mischwanne: 4 kg Masse
Gewicht: 60 kg
Anschluss: 220/240 V, 800 W

incl. Edelstahlbehälter

Best.-Nr. 02553



MODELL P 17

Für große Mengen! Ausführung wie Modell P 9

BTH: 360 x 900 x 1440 mm, Leistung: ca. 30 kg/Stunde
Mischwanne: 7 kg Masse, Gewicht: 120 kg
Anschluss: 220/240 V, 800 W

incl. Kunststoffbehälter und Edelstahl-Untergestell
auf Rädern

Best.-Nr. 02554