



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:

[www.ime.at](http://www.ime.at)

GRILLTOASTER

Diese Grilltoaster Generation ist besonders effizient, sie verfügt über eine Kapazität von 150 bis 350 Toasts pro Stunde. Die integrierte Infrarot-Quarzheizung verhindert teure Vorheizzeiten. Binnen Sekunden sind die Toaster betriebsbereit, es fallen auch keine Nachheizzeiten an. Die Toast-Zeit ist mittels Schaltuhr für eine Dauer bis 15 Minuten einstellbar. Besonders praktisch: Ober- und Unterhitze sind gemeinsam oder getrennt regelbar. Die Energiesteuerung ist punktgenau möglich, bei den Modellen GT 2 und GT 3 stufenlos einstellbar. Innen und außen aus gebürstetem 18/10 Chromnickelstahl gefertigt, so ist auch höchste Hygiene garantiert.

GT 1



Leistung: 150 Toasts/Stunde, Beheizung: Infrarot-Quarzröhren, BTH: 440 x 250 x 280 mm, Grilleinschub: 345 x 245 mm, nutzbare Innenhöhe: 100 mm, Regelung: 1 Wahlschalter + 1 Zeitschalter, Anschlusswerte: 1,7 kW, 240 V.

GT 2



Leistung: 200 Toasts/Stunde, Beheizung: Infrarot-Quarzröhren, BTH: 600 x 300 x 305 mm, Grilleinschub: 490 x 285 mm, nutzbare Innenhöhe: 110 mm, Regelung: 1 Wahlschalter + 1 Zeitschalter + 1 Calostat, Anschlusswerte: 3,2 kW, 240 V.

GT 3



Leistung: 350 Toasts/Stunde, Beheizung: Infrarot-Quarzröhren, BTH: 700 x 300 x 305 mm, Grilleinschub: 600 x 285 mm, nutzbare Innenhöhe: 110 mm, Regelung: 1 Wahlschalter + 1 Zeitschalter + 2 Calostate, Anschlusswerte: 4,2 kW, 400 V.



GANZ MEINE LINIE



IME ist der Spezialist – auch beim Grillen und Toasten. Mit einer umfangreichen Produktpalette hochwertigster Profigeräte, die speziell für den gewerblichen Dauereinsatz konzipiert wurden. Sowohl für den Imbissbereich als auch für die gehobene Gastronomie findet man im IME Sortiment die richtigen Geräte. Die Ansprüche an IME sind hoch und werden durch professionelle Produktentwicklungen erfüllt. Beispiel Doppelplattengriller: Hier wurde die Verkabelung in den Griff der oberen Grillplatte integriert. Der Vorteil: Langlebigkeit durch den Schutz vor schädlichen äußeren Einflüssen wie Hitze oder Fett. Gewohnt qualitativvoll auch die Verarbeitung: Hochwertigstes Material und gebürsteter Chromnickelstahl 18/10. In großer Auswahl präsentieren sich die Plattengriller – robuste Edelstahlgrillflächen oder hart verchromte Spezialoberflächen sind Garant für ein optimales Grillergebnis.

Besonders bedienerfreundlich die IME Grilltoaster Serie: Blitzschnell betriebsbereit durch Infrarot-Quarzröhren und formschön im Design. Beachten Sie in dieser Produktgruppe auch den IME Salamander: Stufenlos höhenverstellbar und mit 3stufigem Temperaturwahlschalter.

Selbstverständlich profitieren IME Kunden wie üblich von den gewohnten Dienstleistungen: Rasche Verfügbarkeit, Nachliefergarantie auf Ersatzteile und vieles mehr.



## PLATTENGRILLER

Bei beidseitigem Grillen ist das Grillgut rasch durch. Das spart Platz, Zeit und Energie! Die IME Plattengriller wurden für den gewerblichen Dauereinsatz konzipiert. Sie sind entsprechend leistungsstark und enorm schnell in der Hitzeabgabe. Effizienz auch bei der Speisen-Entnahme: Dank der hart verchromten Oberflächen trennt sich das Grillgut gut von der Platte. Besonders angenehm: Äußerst geringe Rauch- und Geruchsentwicklung sowie minimale Hitzereflexion. Die qualitativ hochwertige Chromnickelstahl-Ausführung ist praktisch in der Verwendung, da einfach zu reinigen, und elegant im Design.

### Topgrill I Chrom



BTH: 265 x 440 x 165 mm  
Grillfläche: 260 x 240 mm  
Thermostat 50°C bis 300°C  
obere Platte gerillt, untere Platte glatt  
Anschlusswerte: 2,5 kW, 240 V

### Topgrill II Chrom



BTH: 525 x 440 x 165 mm, Grillfläche: 520 x 240 mm,  
2 Thermostate 50°C bis 300°C, getrennt regelbar, obere  
Platte gerillt, untere Platte glatt, Anschlusswerte: 5 kW, 400 V.

### Topgrill II/R Chrom



Ausführung wie Modell Topgrill II, zusätzlich 1/2 Grillfläche  
unten gerillt und 1/2 Grillfläche unten glatt.

## Tischgriller Edelstahl

BTH: 525 x 440 x 165 mm  
Grillfläche: 520 x 240 mm  
2 Thermostate  
50°C bis 300°C  
getrennt schaltbar  
linke Plattenhälfte  
glatt, rechte  
Plattenhälfte gerillt  
Anschlusswerte: 2,5 kW, 240 V



## SALAMANDER



Der IME Salamander ist nach 3 Seiten offen, wodurch die Grillfläche optimal ausgenutzt werden kann. Teure Vorheizzeiten entfallen, da die Infrarot-Quarzheizung innerhalb kürzester Zeit die gewünschte Temperatur erreicht. Diese wird über einen 3stufigen Wahlschalter geregelt. Besonders bedienerfreundlich auch die Ausführung: Das Material und die große Auffanglade mit dem Einlegerost (600 x 400 mm) machen die Reinigung zum Kinderspiel. BTH: 600 x 460 x 505 mm