



IME IST IHR SPEZIALIST

- PIZZA SYSTEM** Von der Teigmaschine über Pizzaofen 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

Wärmebrücken



in Chrom Nickelstahl 18/10 mit Infrarot-Quarzstrahler, Anschlusswert 240 V, steckerfertig. Empfehlenswert für Stoßzeiten in der Gastronomie!

Wärmestrahler



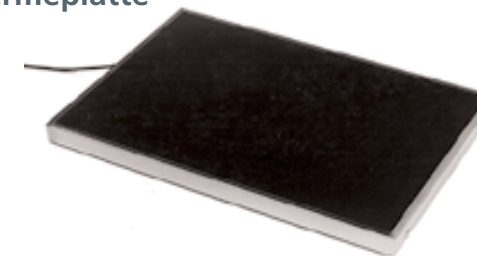
mit höhenverstellbarem Spiralkabel, Anschlusswert 240 V, 250 Watt. Ausführung: silberfarbig eloxiert, schwarz eloxiert, weiß Kunststoff beschichtet, Messing massiv, Kupfer massiv oder Kupfer verchromt. Bestens geeignet für Buffets! Strahler in weiß oder rot erhältlich.

Wärmestrahler-Leiste



Mehrere Strahler nebeneinander angeordnet, einzeln schaltbar, durchgehende Verbindungsleiste aus Chrom Nickelstahl 18/10, Anschlusswerte 240 V, 250 W pro Strahler. Ausführung: silberfarbig eloxiert, schwarz eloxiert, weiß Kunststoff beschichtet, Messing, Kupfer oder Kupfer verchromt, 2 bis 5 Strahler. Bestens geeignet für Buffets!

Wärmeplatte



aus Spezial-Hartglas, mit 1 Thermostat 55°C, BTH: 600 x 400 x 45 mm, Anschlusswerte 240 V, 400 W. Speziell bei der Pizzaherstellung kommt die IME Wärmeplatte zum Einsatz. Das Pizzablech einfach auf die Platte stellen – so bleibt die Pizza jederzeit essfertig!



GANZ MEINE LINIE





Das Auge isst bekanntlich mit – je schmackhafter die Darbietung der Gerichte, desto größer der Verkaufserfolg! Optisch ansprechend

präsentieren, Speisen warm oder, je nach Bedarf, kalt halten – mit den **Heißen und Kalten Theken** von IME kein Problem! Wir kennen die Eigenschaften, auf die der Kunde großen Wert legt: Unsere Qualitätsprodukte zeichnen sich durch eine besonders große Verdunsterschale für lange Präsentation der Gerichte aus. Auch praktische Lösungen sind unsere Stärke: Auf Wunsch werden die Theken mit integriertem Schneidbrett geliefert. Der Quarzstrahler dient nicht nur der optimalen Beleuchtung der Ware, sondern gleichzeitig auch der Beheizung: Eine gleichmäßige Erwärmung von oben und unten ist damit garantiert.

Die praktischen **IME Wärmebrücken** erleichtern die täglichen Arbeiten in der Gastronomie: Bereits fertig gestellte Gerichte können bis zum Servieren warm gehalten werden. Somit ist für jede Speise gleich bleibende Qualität garantiert. Die höhenverstellbaren **IME Wärme-strahler** leisten an Buffets wertvolle Unterstützung. Je nach Bedarf können einzelne Teller unterschiedlich warm gehalten werden. Stellen Sie uns auf die Probe – wir haben Lösungen für alle Großküchen!

Speziell bei der Pizzaherstellung und -verkauf kommt die **IME Wärmeplatte** zum Einsatz. Das Pizzablech einfach auf die Platte stellen – so bleibt die Pizza jederzeit essfertig!

## HEISSE UND KALTE THEKEN



- Mit gebogener Panoramaverglasung
- Einfache Reinigung durch klappbare, abnehmbare Frontscheibe
- Alle Geräte inklusive herausnehmbarem Zwischenrost
- Steckerfertig mit 240 V Anschluss
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Scheiben aus hochwertigem Sicherheitsglas
- Ausgezeichnete Präsentation der Ware durch optimale Beleuchtung
- Große Bedienerklappe zum einfachen Bestücken
- Auf Wunsch mit integriertem Schneidbrett
- In allen gängigen Größen und vielen weiteren Varianten für Einbau und Selbstbedienung lieferbar

## Heiße Theke +30°C bis +90°C



- Inklusive herausnehmbaren GN Einsätzen
- Durch optimales Heißluft- und Befeuchtungssystem kein Beschlagen der Scheiben und beste Temperaturverteilung
- Gleichmäßige Beheizung der Speisen von oben und unten, da der Quarzstrahler die Doppelfunktion Beleuchten und Heizen ausübt
- Große Verdunsterschale für längere Präsentation der Speisen

Größe in GN	BTH in mm	Anschlusswert	incl. GN Einsatz
1/1quer	600 x 573 x 590	1175 W	1
1/1	480 x 775 x 585	1175 W	1
2/1	750 x 775 x 585	1175 W	2
3/1	1080 x 775 x 585	2350 W	3
4/1	1406 x 775 x 585	2350 W	4

## Kalte Theke +6°C bis +15°C



- Durch optimale Kühlventilation kein Beschlagen der Scheiben und beste Temperaturverteilung

Größe in GN	BTH in mm	Anschlusswert
2/1	750 x 775 x 585	290 W
3/1	1080 x 775 x 585	340 W