



KÜHLMÖBEL

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



GANZ MEINE LINIE





Fünf Geräte – ein bewährtes System.

So lautet das Erfolgsgeheimnis der IME Kühlmöbel. Mit einem

Grundgerät werden fünf verschiedene Einsatzbereiche abgedeckt: Von der

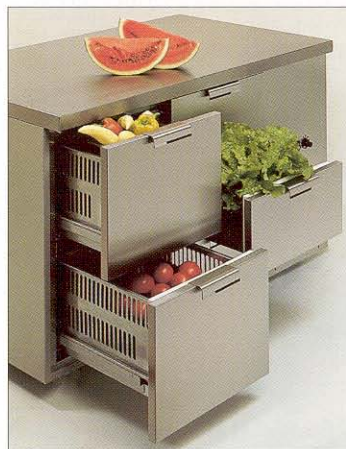
Saladette mit praktischem Klappdeckel bis zum multifunktionalen Pizzatisch. IME Kühlmöbel entsprechen selbstverständlich den höchsten Hygieneansprüchen – in bester Edelstahlausführung, mit tief gezogenem, fugenlosem Boden und einfach aushängbaren Rosthalteschienen im Unterbau. Eine exakte Temperaturregelung erleichtert das Einhalten der HACCP-Verordnung. Alle Modelle sind wahlweise mit Türen oder Laden ausgestattet. Besonders hohe Bediener- und Servicefreundlichkeit mit praktischen Detaillösungen, wie gesteckten Dichtungen, zeichnet die IME Kühlmöbel-Serie aus. Auch bei häufigem Öffnen der Türen ist dank Umluftkühlung eine gleichmäßige Innentemperatur gewährleistet.

Die Pizzatische werden durch hochwertige Arbeitsplatten aus lebensmittelechtem Granitstein (Bianco Sardo) veredelt. Gemeinsam mit den Saladetten repräsentieren sie eine ausgereifte, langlebige Produktserie des IME Cool Systems, dessen kompakte Bauweise für den gewerblichen Dauereinsatz bestens geeignet ist.

Saladetten zählen zu den meist verkauften Produkten des IME Sortiments. Jetzt neu: Mit in der Rückwand eingeschäumtem Verdampfer! Schafft großen Stauraum im Unterbau.

DIE IME QUALITÄTSMERKMALE:

- Hochwertige Verarbeitung, innen wie außen Edelstahl
- 270 Liter brutto Innenraum
- Umluftkühlung für konstante Innentemperatur
- Exakte Temperaturregelung und -anzeige für exakte Regelung +4/+8°C
- Automatische Abtauwung
- 40 mm Isolierung, FCKW-frei
- Tief gezogene Bodenwanne für einfache Reinigung und anspruchsvolle Hygiene
- Innen leicht zu reinigende abgerundete Ecken
- Servicefreundlich gesteckte Dichtungen
- GN Behälter als Zubehör in verschiedenen Größen lieferbar: 1/6, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1 GN oder Kühlwanne.



- alle Kühlmöbel sind auch als Ladenversion lieferbar. Wahlweise 2 oder 4 Laden

Saladette – Salatchef

Ausführung mit Schneidbrett und aufklappbarem Deckel aus Edelstahl (ohne GN Behälter), BTH: 950 x 710 x 850 mm, Anschlusswerte: 300 W, 220 - 240 Liter, Temperaturbereich: 2 - 12°C, Bruttoinhalt: 225 Liter, Aggregat im Unterbau.



Neu: Ab sofort mit eingeschäumtem Verdampfer! Schafft in Kombination mit der platzsparenden Positionierung des Umluftventilators mit Luftführungssystem großen Innenraum. Der praktische Aufklappdeckel ist auch bestens als Ablage geeignet.

Salatvitrine



Die optimale Ausstattung für SB- Buffets. Selbe Ausführung wie IME Saladetten, jedoch mit Glasaufsatz.

Kühltisch

IME Kühltische stehen in verschiedenen Ausführungen zur Auswahl: Zweitürig, mit vier Laden oder als Kombination von einer Türe und zwei Laden. Arbeitsplatte jeweils inklusive.



Pizzamaster 95 mit Edelstahl- oder Glasaufsatz

CE zertifiziert

BTH: 954 x 710 x 850 (1350) mm
mit Edelstahlaufsatz für 5 GN Behälter 1/6, gekühlt.



Die IME Qualitätsmerkmale:

- Hochwertige Edelstahlausführung
- Geschliffene und polierte Granitstein-Arbeitsplatte, lebensmittelecht
- Automatische Abtauung
- Umluftkühlung für konstante Innentemperatur
- 225 Liter Kühlraum, 2 - 8°C, 220 - 240 V, steckerfertig
- FCKW-freie Schäumung
- Kältemittel R 134 a

Pizzamaster 160

CE zertifiziert

Effiziente Speisenzubereitung mit hochwertigen IME Pizzatischen – auch als Arbeitsplatz zur Zubereitung von Gemüse oder Salat bestens geeignet. Passen in jede Küche – auf Wunsch in individuellen Sondergrößen lieferbar. Mit praktischen Behältern zur Aufbewahrung von Zutaten, daher auch zum Schaubacken bestens geeignet!



BTH: 1600 x 710 x 850 (1350) mm, mit Glasaufsatz für 5 GN Behälter 1/3, vergrößerter Arbeitsfläche, gekühlt, 6 Schubladen aus Edelstahl inkl. Holzeinsätzen für Teiglinge, ungekühlt.