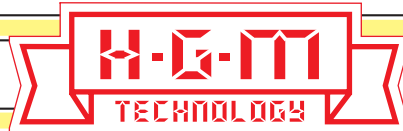


TOPFSPÜLMASCHINEN



SERIE PROFESSIONAL



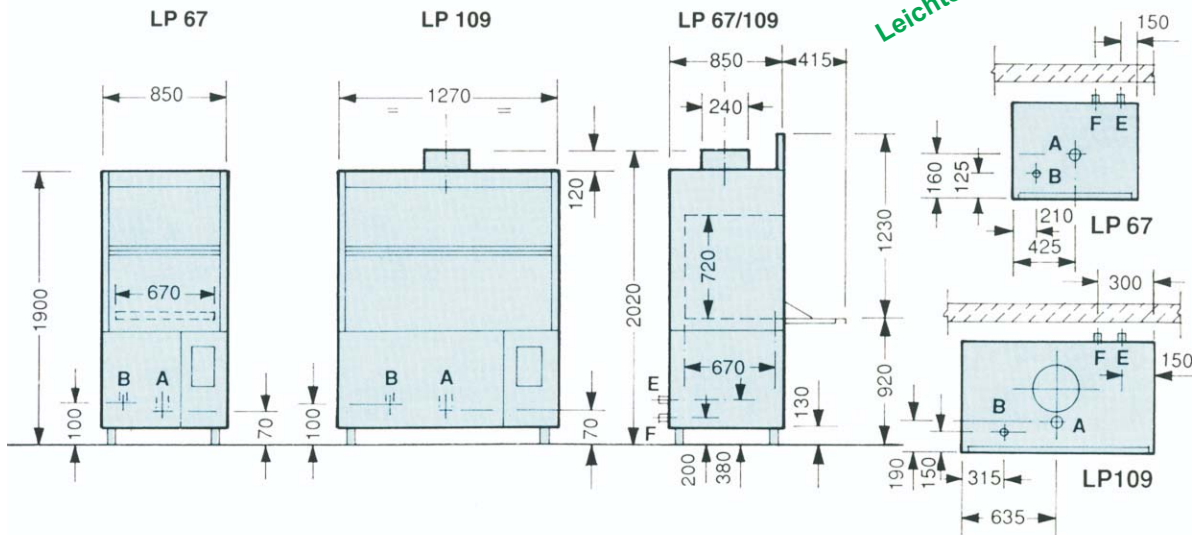
Serie 3902 Topfspülmaschine LP 67

Preise + 20% MWST.

Für Großküchen, Bäckereien, Konditoreien, Fleischerein, Eiserzeugende und Sonstige Lebensmittelverarbeitende Betriebe.

Die Topfspülmaschine LP 67 wird von erfahrenen Technikern gebaut, die seit über 25 Jahren professionelle Geschirrspülmaschinen produzieren. Daher wird bei diesen Maschinen höchste Technologie und Qualität sowie solide Verarbeitung gewährleistet.

**Einfache Bedienung
Robuste Ausführung
Einfache Installation
Vielseitiger Einsatzbereich
Leichte Reinigung der Maschine**



Übersichtliche Bedienungseinheit mit gut beschrifteten Funktionsschalter und Kontrollleuchten:

- 1.) Hauptschalter
- 2.) Netzkontrolle
- 3.) Wannenfüllung
- 4.) Programm - Starttaster
- 5.) Programm - Wahlschalter mit 3 Waschprogrammen
3-, 6- oder 9 Minuten Waschprogramm
- 6.) Temperaturanzeige für Boiler
- 7.) Temperaturanzeige für Waschwanne

Die elektrische Steuerung und Anlage ist den internationalen Normen entsprechend.

Die Kommandosteuerung wird mit einer Sicherheitsschaltung von 24 Volt betrieben:

Wasseranschluss: Die Wasserzufuhr wird mittels eines Elektroventils eingelassen, der Wasserstand wird mit eingebautem Niveauregler automatisch geregelt.

Je nach Verschmutzungsgrad wählen Sie die Waschprogramme und sparen daher Energie.

Die Maschine ist mit doppeltem Filtersystem ausgestattet, dass sich in der Waschwanne vor der Pumpe befindet.

Das Waschsystem funktioniert mit rotierenden Wasch- und Spülarmen, die einem hohen, gleichmäßigen Waschzyklus ermöglichen.

Durch die extragrossen Waschdüsen wird eine große Wassermenge über das Waschgut gespült.

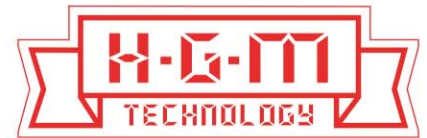
Durch die kräftige Waschpumpe von 1100 Lt. / Min. mit 3,6 HP wird ein optimaler Wascherfolg erzielt.

Zur Nachspülung sind zusätzliche bewegliche Nachspülarme oberhalb der Wascharme angebracht.

Mit einer zusätzlichen Drucksteigerungspumpe wird das Spülwasser über die gewaschenen Teile gespült, daher wird auch bei geringem Wasserdruck eine optimale Nachspülung erreicht.

Der Heißwasserboiler für das Nachspülwasser sowie die Heizstäbe für Boiler und Waschwanne sind aus rostfreiem Stahl.

MASCHINEN - GROSSKÜCHEN - KÜHLGERÄTE FÜR DIE GASTRONOMIE UND DEN LEBENSMITTELBEREICH



Serie 3902 Topfspülmaschine LP 67

Preise + 20% MWST.

Gehäuse samt Sockel aus Chromnickel - Stahl AISI 304

Allgemeine Ausstattung:

Automatische Wasserniveauregelung, automatische Temperaturkontrolle, Glanzmitteldosierer, Sicherungs- Türschalter, Waschprogramm mit 3-, 6 oder 9 Minuten.

Auf Wunsch ausgestattet mit: Waschmittel - Dosieranlage
Elektrischer Steckerkreislauf mit niedriger 24 Volt Spannung gespeist.



Viereckiger Korb: 670 x 670 mm
Waschhöhe: 720 mm
Gerätemaß:
Breite: 850 mm
Tiefe: 850 mm
Höhe: 1950 mm

Nettogewicht: 190 Kg

Zubehör: 1 Stk. Maschenkorb
1 Stk. Korbeinsatz für
Tassen und Bleche

Bestell.-Nr.: 3902 / E 206 705

Technische Daten:

Netzanschluss: 400 V ~ + 3 N / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 18,200 kW
Tankheizkörper: 6,00 kW
Boilerheizung: 9,00 kW
(Wannen- gegen Boilerheizung verriegelt)
Waschpumpe: 3,6 kW
Nachspülpumpe: 1100 / Min. 0,75 kW
Tankinhalt: 100 Liter
Boilerinhalt: 12 Liter
Wasserverbrauch: Ca. 5 Liter pro Zyklus
Versorgungsdruck: Min. 2 bar - max. 5 bar
Kalt- oder
Warmwasser: Max. 55°C

Zulaufschlauch: Mit 3/4" Anschlussmutter
Ablauf: Ø 1 1/4" Gewinde

Auf Wunsch Sonderausstattung:
Mit Waschmittel Dosieranlage oder
Niederdruckdampf Beheizung.

Bestell.- Nr.: 3902 / V 206 706

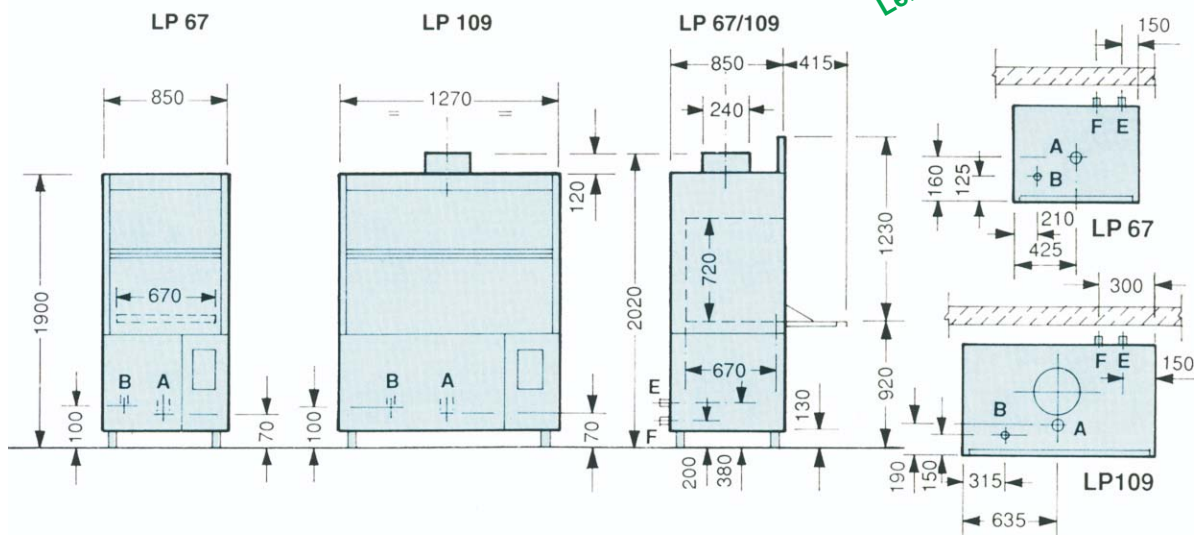
Serie 3902 Topfspülmaschine LP 109

Preise + 20% MWST.

Für Großküchen, Bäckereien, Konditoreien, Fleischerein, Eiserzeugende und sonstige Lebensmittelverarbeitende Betriebe.

Die Topfspülmaschine LP 109 wird von erfahrenen Technikern gebaut, die seit über 25 Jahren professionelle Geschirrspülmaschinen produzieren. Daher wird bei diesen Maschinen höchste Technologie und Qualität sowie solide Verarbeitung gewährleistet.

*Einfache Bedienung
Robuste Ausführung
Einfache Installation
Vielseitiger Einsatzbereich
Leichte Reinigung der Maschine*



Übersichtliche Bedienungseinheit mit gut beschrifteten Funktionsschalter und Kontrollleuchten:

- 1.) Hauptschalter
- 2.) Netzkontrolle
- 3.) Wannenfüllung
- 4.) Programm - Starttaster
- 5.) Programm - Wahlschalter mit 3 Waschprogrammen
3-, 6- oder 9 Minuten Waschprogramm
- 6.) Temperaturanzeige für Boiler
- 7.) Temperaturanzeige für Waschwanne

Die elektrische Steuerung und Anlage ist den internationalen Normen entsprechend.

Die Kommandosteuerung wird mit einer Sicherheitsschaltung von 24 Volt betrieben:

Wasseranschluss: Die Wasserzufuhr wird mittels eines Elektroventils eingelassen, der Wasserstand wird mit eingebautem Niveauregler automatisch geregelt.

Je nach Verschmutzungsgrad wählen Sie die Waschprogramme und sparen daher Energie.

Die Maschine ist mit doppeltem Filtersystem ausgestattet, dass sich in der Waschwanne vor der Pumpe befindet.

Das Waschsysteem funktioniert mit rotierenden Wasch- und Spülarmlen, die einem hohen, gleichmäßigen Waschzyklus ermöglichen.

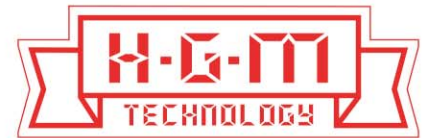
Durch die extragrossen Waschdüsen wird eine große Wassermenge über das Waschgut gespült.

Durch die kräftige Waschpumpe von 1100 Lt. / Min. mit 3,6 HP wird ein optimaler Wascherfolg erzielt.

Zur Nachspülung sind zusätzliche bewegliche Nachspülarmlen oberhalb der Wascharme angebracht.

Mit einer zusätzlichen Drucksteigerungspumpe wird das Spülwasser über die gewaschenen Teile gespült, daher wird auch bei geringem Wasserdruck eine optimale Nachspülung erreicht.

MASCHINEN - GROSSKÜCHEN - KÜHLGERÄTE FÜR DIE GASTRONOMIE UND DEN LEBENSMITTELBEREICH



Serie 3902 Topfspülmaschinen LP 109

Preise + 20% MWST.

Gehäuse samt Sockel aus Chromnickel - Stahl AISI 304

Allgemeine Ausstattung:

Automatische Wasserniveauregelung, automatische Temperaturkontrolle, Glanzmitteldosierer, Sicherungs- Türschalter, Waschprogramm mit 3-, 6 oder 9 Minuten.

Auf Wunsch ausgestattet mit: Waschmittel - Dosieranlage
Elektrischer Steckerkreislauf mit niedriger 24 Volt Spannung gespeist.



Viereckiger Korb: 1090 x 670 mm
Waschhöhe: 720 mm

Gerätemaß:

Breite: 1270 mm
Tiefe: 850 mm
Höhe: 2020 mm

Nettogewicht: 310 Kg

Zubehör: 1 Stk. Universalkorb
1 Stk. Korbeinsatz für
Tassen und Bleche

Bestell.-Nr.: 3902 / E 206 703

Technische Daten:

Netzanschluss: 400 V ~ + 3 N / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 24,6 kW
Tankheizkörper: 8,00 kW
Boilerheizung: 12,00 kW
(Wannen- gegen Boilerheizung verriegelt)
Waschpumpe: 2 x 3,6 kW / 2200 Lt.
Nachspülpumpe: 2 x 2,7 kW
Tankinhalt: 145 Liter
Boilerinhalt: 12 Liter
Wasserverbrauch: Ca. 5 Liter pro Zyklus
Versorgungsdruck: Min. 2 bar - max. 5 bar
Kalt- oder
Warmwasser: Max. 55°C

Zulaufschlauch: Mit 3/4" Anschlussmutter
Ablauf: Ø 1 1/4" Gewinde

Auf Wunsch Sonderausstattung:
Mit Waschmittel Dosieranlage oder
Niederdruckdampf Beheizung.

Bestell.- Nr.: 3902 / V 206 704



MASCHINEN - GROSSKÜCHEN - KÜHLGERÄTE FÜR DIE GASTRONOMIE UND DEN LEBENSMITTELBEREICH

QUALITÄT
HAT BEI UNS
VORRANG

PRODUKTÜBERSICHT:

Espresso- und Kaffeemaschinen, Gläser- und Geschirrspüler, Sodawassererzeuger, Schankpultkühlungen, Kühlvitriolen, Kühl- Tiefkühlschränke, Kühl- und Tiefkühlzellen, Bar- Geräte, Waagen, Fleisch - und Gemüse-Bearbeitungsmaschinen, Vakuumpackungsmaschinen, Imbissgeräte, Mikrowellenherde, Grossküchen- Einrichtungen, sowie Koch- Brat- und Backgeräte, Mobile-Geräte, Dunstabzughauben, und sonstige Küchengeräte, Reiniger für Gewerbliche Gläser- und Geschirrspülmaschinen.

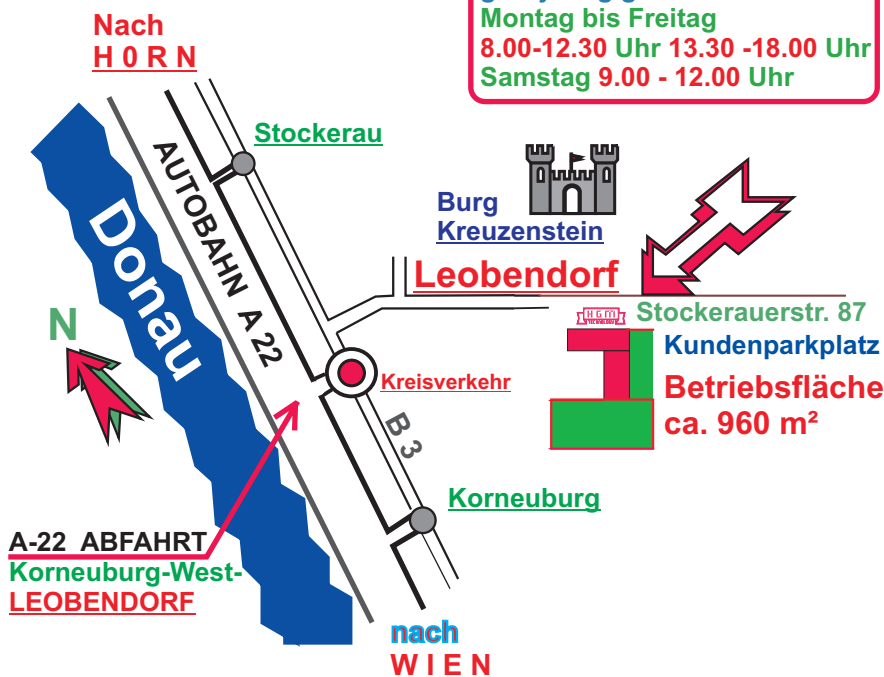
Ausstellungsraum ca. 300 m²
ganzjährig geöffnet.
Montag bis Freitag
8.00-12.30 Uhr 13.30 -18.00 Uhr
Samstag 9.00 - 12.00 Uhr

H G M SEIT 1976

WIR STATTEN AUS:

Grossküchen
Betriebsküchen
Hotels
Restaurants
Beherbergungsbetriebe
Gaststätten
Kaffee - Konditoreien
Imbissstuben
Würstelstände
Heurige
Fleischereien
Lebensmittelbetriebe

**TECHNISCHE ERFAHRUNG
SEIT 1964**



Auf Grund unserer mehr als 30 jährigen technischen Erfahrung auf diesem Gebiet, werden sämtliche Produkte auf höchste Qualität von uns überprüft, begutachtet und getestet.

Erst dann werden diese in unser Verkaufsprogramm aufgenommen.

Zusätzlich wird kein Gerät ohne Probetrieb und Überprüfung an den Kunden übergeben.

HAUSEIGENER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILLAGER

Das Wohlwollen Ihrer Gäste und Kunden, Ihr Qualitätsbewußtsein und Ihr wirtschaftliches Denken - die wichtigsten Gründe sich bei uns zu informieren.

Preisänderungen - Satz- & Druckfehler sowie technische Änderungen behalten wir uns vor.
Die Abbildungen sind Prinzip - Bilder- oder Zeichnungen.

PLANUNG ° PRODUKTION ° GROSSHANDEL ° IMPORT ° EXPORT

MASCHINEN
GROSSKÜCHEN
KÜHLGERÄTE

GASTRONOMIECENTER
HAUMER
TECHNOLOGY

FÜR DIE GASTRONOMIE
UND DEN
LEBENSMITTELBEREICH

GmbH FN 149199k ATU 41101605

A-2100 LEOBENDORF ° Stockerauerstrasse 87 ° TEL. + 43 (02262) 666 46 ° FAX- 666 48

BEI KORNEUBURG ° BURG KREUZENSTEIN

Produkt Information - TOP Angebote - im Internet Home Page: <http://www.h-g-m.at> - unsere E - Mailbox: office@h-g-m.at