

BRAT & BACKÖFEN



Serie 4918 Gas- Kombinationsöfen

Preise + 20% MWST.

Gas Kombinationsöfen

Allgemeine Beschreibung:

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 (18/10)
- Emailierte Kammer
- Das Zündsystem arbeitet mit Pilotflamme und eingebauter Piezozündung
- Thermostatgesteuerte Temperaturregelung
- Temperatur- Regelbereich: 130°C - 350°C

GPL: Propan Gas 50 mbar
GN: Erdgas 20 mbar



Mod. HG 9-10

Technische Daten:

Maße: B x T x H 850 x 900 x 560 mm
Fassungsvermögen: 3 x GN 2/1
Anschlußwert: 8.000 kcal/h
9,3 kW

Bestell.- Nr. 4918 / 1121400100 GPL
Bestell.- Nr. 4918 / 1121400101 GN

Mod. HG 9-20

Technische Daten:

Maße: B x T x H 850 x 900 x 1120 mm
Fassungsvermögen: je 3 x GN 2/1
Anschlußwert: 16.000 kcal/h
18,6 kW

Bestell.- Nr. 4918 / 1121400200 GPL
Bestell.- Nr. 4918 / 1121400201 GN

Serie 4918 Elektro- Kombinationsöfen

Preise + 20% MWST.

Elektro- Kombinationsöfen

Allgemeine Beschreibung:

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 (18/10)
- Emailierte Kammer
- Ober- & Unterhitze
- Stellungsschalter
- Temperatursteuerung durch Thermostate
- Temperatur- Regelbereich: 130°C - 350°C

Mod. HE 9-10

Technische Daten:

Maße: B x T x H 850 x 900 x 560 mm
Fassungsvermögen: 3 x GN 2/1
Anschlußwert: 6,0 kW
Bestell.- Nr.: 4918 / 1121400300



Mod. HE 9-20

Technische Daten:

Maße: B x T x H 850 x 900 x 560 mm
Fassungsvermögen: je 3 x GN 2/1
Anschlußwert: 12,0 kW
Bestell.- Nr.: 4918 / 1121400400

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, Vakuumverpackungsmaschinen, Imbissgeräte, Mikrowellenherde, Grossküchen- Einrichtungen, sowie Koch- Brat- und Backgeräte, Mobile-Geräte, Dunstabzugauben, und sonstige Küchengeräte, Reiniger für Gewerbliche Gläser- und Geschirrspülmaschinen.

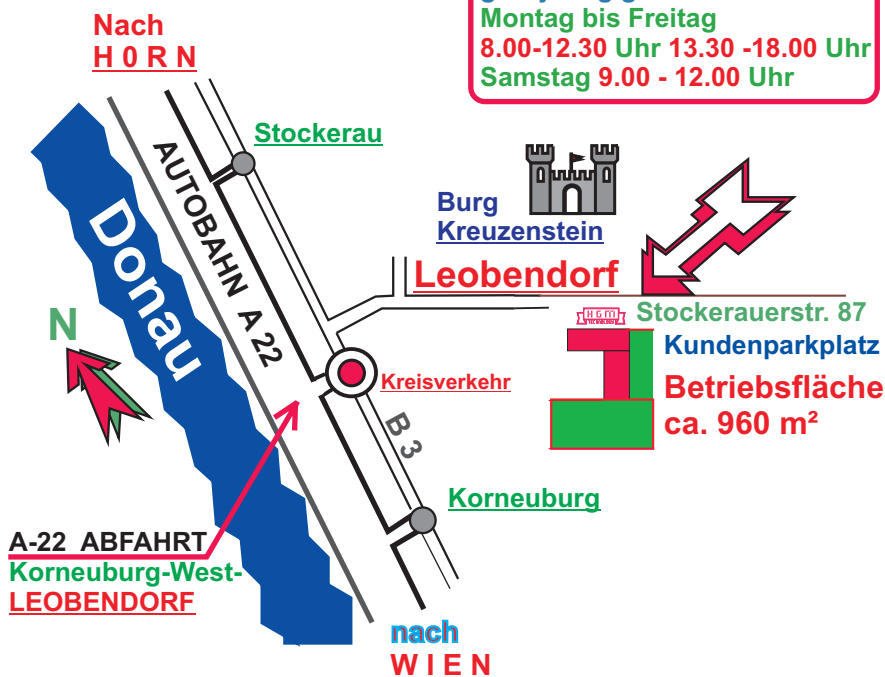
Ausstellungsraum ca. 300 m²
ganzjährig geöffnet.
Montag bis Freitag
8.00-12.30 Uhr 13.30 -18.00 Uhr
Samstag 9.00 - 12.00 Uhr

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