

KÜHLRAUMTÜREN

H-G-M

TECHNOLOGY



FCKW
FREI!

Serie 4352

Preise + 20% MWST.

KÜHLRAUMTÜREN MIT GESCHÄUMTEN STOCK FÜR MAUERWERK

Allgemeine Beschreibung:

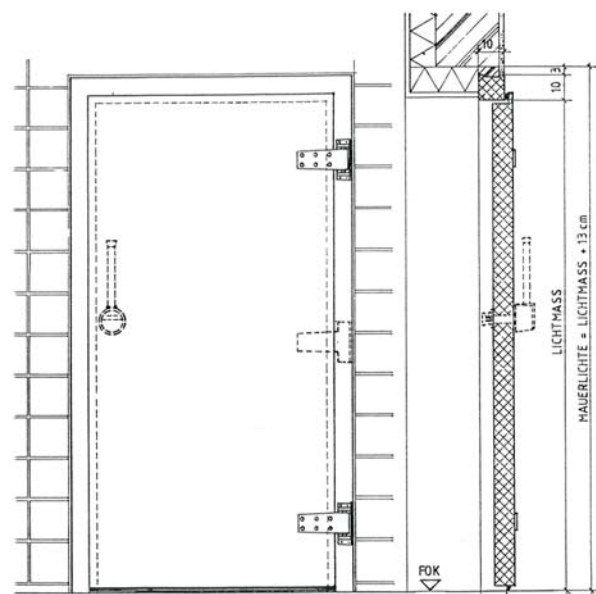
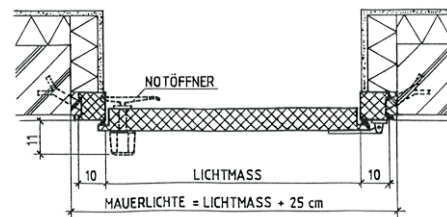
Sie entsprechen den hohen Ansprüchen der Hygiene und dem heutigen EU-Standard.
Die außergewöhnliche Qualität überzeugt nicht nur im Detail sondern auch im Design.

Blatt: Falzblatt 1 mm stark mit Polyurethan - Hartschaum unter Druck geschäumt.
Im Beschlagsbereich verstärkt. Ringsumlaufende lebensmittelunbedenkliche Gummidichtung,
am Boden Schleifdichtung.
Ausführung des Türblattes beidseitig 1.

Rahmen für Mauerwerk: einbaufertiger, unter Druck mit PU - Hartschaum ausgeschäumter,
verwindungsstabiler Stockrahmen.
Oberfläche 1 mit verzinkten, schwenkbaren Mauerpratzen und
Bodengleicher Schwelle.



**FCKW
FREI!**



Serie 4352

Preise + 20% MWST.

KÜHLRAUMTÜREN MIT GESCHÄUMTEN STOCK FÜR MAUERWERK

**KÜHLRAUMTÜREN - DREHTÜREN, 0°C
1 FLÜGELIG, PU - 80 MM**

Lichtmaß: cm	Stahlblech weiß Alu - Kreis / längsm.	Nirosta Langschliff
70 x 180		
70 x 190		
70 x 200		
80 x 180		
80 x 190		
80 x 200		
90 x 180		
90 x 190		
90 x 200		
100 x 200		
100 x 210		
100 x 220		
100 x 230		
100 x 240		
110 x 200		
110 x 210		
110 x 220		
110 x 230		
110 x 240		
120 x 200		
120 x 210		
120 x 220		
120 x 230		
120 x 240		
120 x 250		
130 x 200		
130 x 210		
130 x 220		
130 x 230		
130 x 240		
130 x 250		



MASCHINEN - GROSSKÜCHEN - KÜHLGERÄTE FÜR DIE GASTRONOMIE UND DEN LEBENSMITTELBEREICH

QUALITÄT
HAT BEI UNS
VORRANG

PRODUKTÜBERSICHT:

Espresso- und Kaffeemaschinen, Gläser- und Geschirrspüler, Sodawassererzeuger, Schankpultkühlungen, Kühlvitrinen, 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.

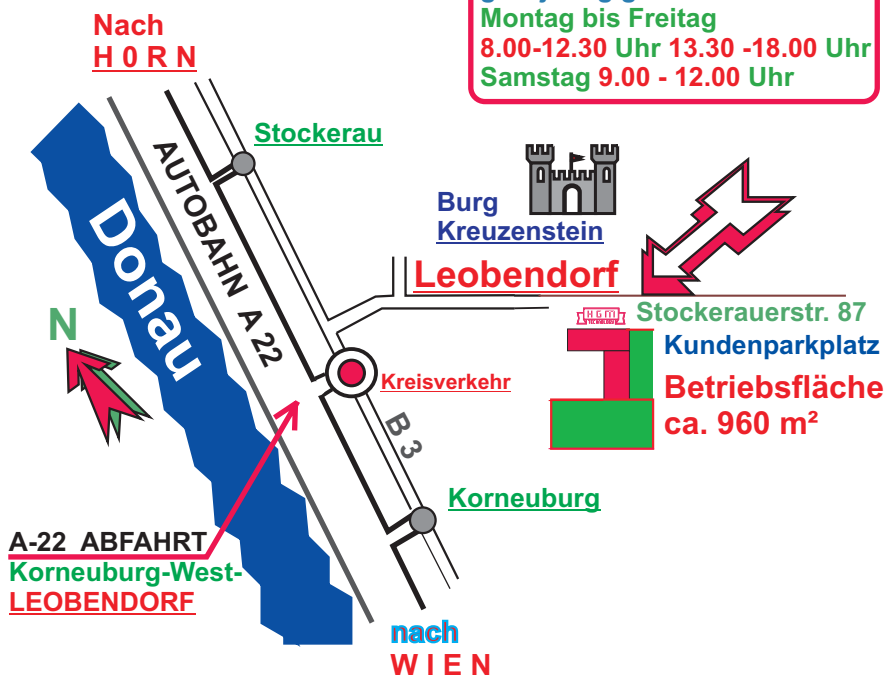
Ausstellungsraum ca. 300 m²
ganzjährig geöffnet.
Montag bis Freitag
8.00-12.30 Uhr 13.30 -18.00 Uhr
Samstag 9.00 - 12.00 Uhr

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