



kitchen solutions since 1950.

professionelle Öfen
professional **OVENS**

2018/2019



eine Idee – ein Ofen – eine Erfolgsgeschichte



Diese begann vor 68 Jahren, als der erste IME Backofen entwickelt wurde. Zuerst ein Gerät zum Brotbacken, dann der Universalofen für Konditorei und Gastronomie.

Nichts prägte die Entwicklung von Gastronomieküchen in den 70er Jahren des alten Jahrhunderts so sehr wie der legendäre **IME** Ofen GB 70. Weit über 100.000 verkaufte Geräte, von denen noch heute unzählige im täglichen Einsatz stehen.

Wer soll also heute kompetenter sein als **IME**, wenn es um das Thema „professionelle ÖFEN“ geht? Dies ist auch der Grund, warum wir Ihnen hier einen reinen **Ofen-Spezialkatalog** präsentieren.

Vom statischen Backrohr über Heissluftöfen und Combi Dämpfer bis zum Mikrowellenherd sind hier alle Ofenarten enthalten.

P.S: Fordern Sie auch unseren Pizza Spezialkatalog und weitere Kataloge unserer restlichen Marken an.

Übrigens. Wussten Sie, dass IME der einzige Hersteller ist, der auf seine Heiztechnik bei Brot- und Pizzaöfen bis zu 10 Jahre Garantie anbietet?

Und natürlich eine Neuheit – der statische Universalbackofen für die Gastronomie. Denn nichts ist für die Existenz eines Gastronomen so wichtig wie die Qualität seiner Speisen.

Auch wenn ein Heissluftdämpfer heute aus keiner Gastronomieküche mehr wegzudenken ist, gibt es in der Küche einfach Gerichte, die man nur mit statischer Hitze so optimal zubereiten kann, dass für den Gast die Speise zum Erlebnis wird.

Überzeugen auch Sie Ihre Kunden mit Qualität und helfen Sie mit, das Niveau unserer kulinarischen Landschaft weiter zu heben.

Ihr

Manfred Mazsits
Geschäftsführer

One idea – one oven – a success story

It all began 68 years ago with the development of the first IME baking oven. Initially an appliance for baking bread, then used as a universal oven for confectionery and the catering trade.

Nothing had more influence on the development of catering kitchens in the 70's of the last century, as the legendary IME Oven GB 70. More than 100.000 units were sold of which countless are still being used today.

Who, other than IME, is more competent when it comes to "professional ovens"? This is also the reason why we are presenting this dedicated special oven catalogue.

All oven types are represented here: from static, convection and combi steamers through to microwaves. But also something new – the static universal oven for the catering trade. Then there is nothing more important for the caterer's livelihood than the quality of their food.

Even although it is impossible to imagine a caterer's kitchen without a convection steam oven, there are still dishes that cannot be properly prepared without static heat, which makes the dish an experience for the customer.

Convince your customers through quality thus helping to raise the standard of our culinary landscape even further.

Yours

Manfred Mazsits
general manager

P.S: order our Pizza special catalogue as well as catalogues for our other brands.

By the way, did you know that IME is the only manufacturer that offers up to 10 years guarantee on their heating elements for the bread and pizza ovens?

Inhaltsverzeichnis

Contents



**HEISSLUFTOFEN
Hurrican**
*Convection oven
Hurrican*

14-17

**HEISSLUFTOFEN
Tornado**
*Convection oven
Tornado*

18-19

**HEISSLUFTOFEN
Taifun (GN 1/1 + 60x40)**
*Convection oven
Taifun*

20-21

**HEISSLUFTOFEN
Bakery**
*Convection oven
Bakery*

22-23

**HEISSLUFTOFEN
Zubehör**
*Convection oven
Accessories*

24



**COMBI DÄMPFER
Einführung**
*Combi steamer
Introduction*

25

**COMBI DÄMPFER
Eco Star**
*Combi steamer
Eco Star*

26-27

**COMBI DÄMPFER
Top Star**
*Combi steamer
Top Star*

28-31

**COMBI DÄMPFER
Zubehör**
*Combi steamer
Accessories*

32



**GB 3000
Gewerbebackofen**
Commercial oven

6-10

**GB 3000 Futura
mit Zusatzfunktion**
.....

11

**GB 3000 Easy
GN 2/1 + 1/1
Das preiswerte Modell**
.....

12-13



**MIKROWELLEN-
HERDE**
*Microwave ovens
Samsung*

25

**MIKROWELLEN-
HERDE**
*Microwave ovens
Panasonic*

26-27

Gewerbe- backofen



GB 3000

TRADITIONELL UND UNVERZICHTBAR

TRADITIONAL AND ESSENTIAL

Ob im Fleischerhandwerk zum Braten von Fleisch und Leberkäse, in der Konditorei für die köstlichsten Patisserieprodukte oder als Universalbackofen in der Gastronomie - das traditionelle Backrohr mit statischer Hitze ist auch heute noch unverzichtbar. Wenn vollautomatische Heissluft-, Dampf- und Combiöfen wahre Wunder versprechen, das Geschmackserlebnis eines krossen Bratens aus dem Backofen mit langweiliger Strahlungswärme und getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze ist nach wie vor unerreichbar.

Seit den 60er Jahren des alten Jahrhunderts steht „der IME Ofen“ als Synonym für Back- und Bratöfen in höchster Qualität. Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und optimales Backverhalten waren die Attribute, um ihn zum beliebtesten Helfer in tausenden Küchen zu machen.

Tiefgezogene Backblechführungen für einfachste Reinigung und höchste Hygiene

Deep-drawn stainless steel enclosure for easy cleaning and top hygiene.



Robust und Zuverlässig – Qualität für Jahrzehnte

Robust and reliable – quality for years to come

Whether in the butcher's trade, when roasting meat or in the confectionery trade for delicious patisserie produce or, as an universal oven in the catering industry – the traditional oven with static heat has become essential. Even when the fully automatic convection, steam and combi ovens promise to work wonders, the taste experience of a crusty roast direct from the oven with radiated heat and separate controllable top and bottom heat is as before unachievable.

Since the 60's of the last century IME ovens have been synonymous for baking and roasting ovens of the highest quality. Reliability, durability and optimal baking properties were the attributes, which made them the favourite helper in thousands of kitchens.

Gewerbe- backofen



- Aufstellung als Tischgerät oder Etagenbackschränk
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Innenhöhe 28 cm, GN 2/1
- Innenbeleuchtung und Sichtfenster
- Innenraum aus Edelstahl mit geprägten Führungsschienen
- herausnehmbarer Boden aus emailliertem Stahl
- Temperatur zwischen 50°C und 300°C regelbar
- bis zu drei Etagen, mit Untergestell oder Wärmeschränk

- Either as table or as rack cabinet
- Separately controlled top and bottom heat
- Internal height 28 cm, GN 2/1
- Interior light and viewing window
- Interior made from stainless steel with shaped guide rails
- Removable enameled base
- Temperature adjustable between 50°C and 300°C
- Up to three levels, with the support or warm holding cabinet

GB 3000/I

Backschränk 1-etagig / CABINET 1-deck

1 Backrohr/deck GN 2/1
 2 Thermostate/thermostates
 Anschlusswert/power: 5,0 KW
 Elektroanschluss/voltage 400V 3N
 Abmessungen außen / dim.ext.:
 800 x 850 x 645 mm
 auf 100 mm CNS Sockel/socket

Mit Gärschränk oder Untergestell oder Sockelmontage möglich.
 Available with proofing oven or support or pedestal assembly

Art.No. 02110
 € 4.650,-



GB 3000/II und GB 3000/III

Backschränk 2- und 3-etagig / CABINET 2- AND 3-decks

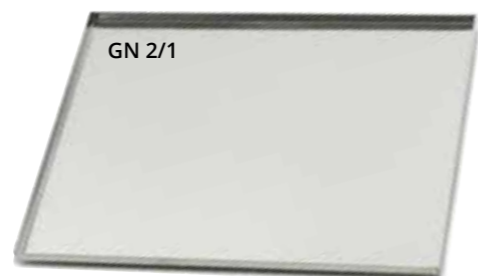
GB 3000/II
 2 Backrohre/decks GN 2/1
 4 Thermostate/thermostates
 Anschlusswert/power: 10,0 KW
 Elektroanschluss/voltage 400V 3N
 Abmessungen außen / dim.ext.:
 800 x 850 x 1145 mm
 auf 100 mm CNS Sockel/socket

Art.No. 02111
 € 7.990,-

GB 3000/III
 3 Backrohre/decks GN 2/1
 6 Thermostate/thermostates
 Anschlusswert/power: 15,0 KW
 Elektroanschluss/voltage 400V 3N
 Abmessungen außen / dim.ext.: 800 x 850 x 1655 mm
 auf 100 mm CNS Sockel/socket

Art.No. 02112
 € 9.990,-

Gewerbe-
backofen



Gärschrank
proofing cabinet

GB 3000 FUTURA für Patisserie und Küche



Besonders in der Patisserie gibt es Einsatzbereiche, wo bereits wenige Grade Temperaturunterschied in den Ecken oder von vorne nach hinten das Backergebnis negativ beeinflussen können.

Dies war bei den emaillierten Backmuffeln der Vergangenheit kein Thema, da diese Oberfläche Ungleichmäßigkeiten in der Wärmeverteilung ausgleichen konnte.

Seit es nur mehr Edelstahl- Innenmuffeln gibt, die auf Grund ihrer Oberfläche Hitzespiegelungen erzeugen können, kommt es manchmal zu Reklamationen bei besonders empfindlichem Backgut.

Dies löst jetzt die Innovation Futura. Durch einen eingebauten Wärmeverteiler, der eine leichte, gezielte Luftführung im Innenraum erzeugt, erhöht sich die Gleichmäßigkeit des statischen Backofens nochmals erheblich. Trotzdem bleiben dabei die Vorteile der statischen Hitze erhalten. Die grundlegenden Funktionen des GB 3000 bleiben mit dieser Weiterentwicklung gleich. Der Wärmeverteiler wird bei Bedarf einfach zu- oder weggeschaltet.

GB 3000 FUTURA	Etagen	Art. no.	Preis EUR
GB 3000 F I	1 Etage GN 2/1	02110F	5.450,-
GB 3000 F II	2 Etagen GN 2/1	02111F	9.590,-
GB 3000 F III	3 Etagen GN 2/1	02112F	12.390,-
GBG 3000 F I	1 Etage GN 2/1+ Gärschrank	02113F	8.480,-
GBG 3000 F II	2 Etagen GN 2/1+ Gärschrank	02114F	12.880,-

Technische Daten und alle sonstigen Details siehe GB 3000 standard

Anm. Es können auch bei mehretagigen Öfen die Ausführung GB 3000 standard und Futura gemischt produziert werden. z.B. 2 Etagen standard und 1 Etage Futura. (=> EUR 800,- Aufpreis / Etage von standard auf Futura bzw. 800,- Minderpreis von Futura auf standard).

GBG 3000 I + II Backschrank 1 und 2-etagig + Gärschrank BAKING CABINET 1 and 2 decks + PROOFING CABINET

GBG 3000 I 1-etagig + Gärschrank

Art.No. 02113
€ 7.680,-

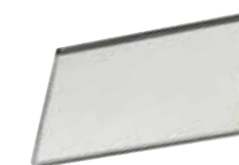
3 Thermostate/thermostates
Gärschrank/warming cabinet
mit Umluft/convect air
mit Einschüben/with rails
Temp. 30 – 100°C
Anschlusswert/power: 7,5 KW
Elektroanschluss/voltage
400V 3N
Abmessungen außen / dim.ext.:
800 x 850 x 1150 mm
auf 100 mm CNS Sockel/socket

GBG 3000II 2-etagig + Gärschrank

Art.No. 02114
€ 11.280,-

2 Backrohre/decks GN 2/1 +
Gärschrank/warming cabinet
5 Thermostate/thermostates
Gärschrank/warming cabinet
mit Umluft/convect air
mit Einschüben/with rails
Temp. 30 – 100°C
Anschlusswert/power: 15,0 KW
Elektroanschluss/voltage
400V 3N
Abmessungen außen / dim.ext.:
800 x 850 x 1655 mm
auf 100 mm CNS Sockel/socket

ZUBEHÖR	Art.Nr. /art. No.	€
Untergestell offen mit GN-Einschüben/ support with GN inserts	0211	860,00
Unterschrank mit GN-Einschüben/ cabinet with GN inserts	0211A	1.450,00
Backblech emailliert, 4-Rand, GN 2/1 / baking sheet enamelled GN 2/1	02340.95.01N	125,00
Bratpfanne emailliert, 7 cm, GN 2/1 / pan enamelled GN 2/1, 7 cm	02000.95.32N	145,00
Grillrost GN 2/1 / grid GN 2/1	02000.95.33	75,00
Wassereinspritzung (Beschwadung)	1 Etage 2 Etagen 3 Etagen	1.620,00 1.890,00 1.990,00



Backblech/
baking sheet

Untergestell offen
support



Unterschrank geschlossen
ohne Türe
cabinet without door



Gewerbe-
backofen



PREISWERT
EINBAUFÄHIG
PLATZSPAREND

reasonable
economic
space saving

GB 3000 EASY
Der „preiswerte“ Bruder
des Erfolgsmodells GB 3000
the „low cost“ version

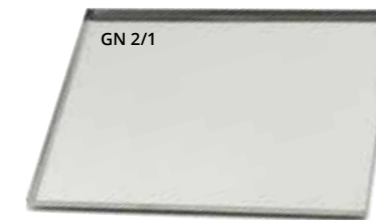


- ohne Sichtfenster
- ohne Innenbeleuchtung
- ohne Schwadenabzug
- without window
- without light inside
- without steam exhaust

Alle wichtigen Funktionen eines echten Back- und Bratofens. Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 300° Grad. Innenhöhe 30 cm. Volledelstahlausführung. kippsichere Laufschiene herausnehmbar. 4 Einschübe. Auch als Unterbau für Kochgeräte verwendbar.

a real baking- and roasting oven. Upper and lower heat can be regulated separately up to 300° C degrees. rails for baking sheets can be removed easily. up to 4 sheets. Also usable as support for cooking appliances.

Modell GB 3000 EASY GN 2/1 (650 x 530 mm)

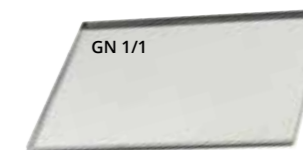


auch verwendbar als Unterbau für Kochgeräte Serie 900
can be used also as support for cooking line 900


Etagen decks	Masse/dim in mm BTH / wdh	Anschluss/ power	Art. Nr. art.no.	Preis EUR
Easy I 	800 x 880 x 540 + 100 Füße/feet	5,9 kW 400V	02120	3.300,-
Easy II incl. Unter- bau / incl. cabinet 	800 x 880 x 1690 incl. Unterbau / cabinet	11,8 kW 400V	02121	5.900,-
Easy III 	800 x 880 x 1690	17,7 kW 400V	02122	8.500,-

Modell GB 3000 EASY GN 1/1 (534 x 400 mm)

auch verwendbar als Unterbau für Kochgeräte Serien 600 und 700
jederzeit stapelbar für mehrere Etagen übereinander
für Backbleche 534 x 400 mm bzw. GN 1/1



can be used also as support for cooking line 600 and 700
further decks can be added anytime (stackable)
for baking sheets 534 x 400 mm and GN 1/1

Etagen decks	Masse/dim in mm BTH / wdh	Anschluss/ power	Art. Nr. art.no.	Preis EUR
Easy GN 1/1 	800 x 540 x 540 (+ 100 Füße/feet)	3,2 kW 230V	12800N	€ 2.190,-

Heissluftöfen convection oven



HEISLUFTOFEN HURRICAN CONVECTION OVEN HURRICAN

Durch die kompakten Abmessungen, die einfache Bedienung und den günstigen Preis ist die Serie HURRICAN optimal für alle Einsatzbereiche. Wenn es um schnelles Aufbacken von Brötchen (auch tiefgefroren), Pizza oder als Zusatzgerät für alle Anwendungen geht, ist er die richtige Lösung.

With its compact dimensions, easy to use controls and the reasonable price the series HURRICAN is the optimal choice for all applications. When it comes to the quick baking of bread rolls (also frozen), pizza or as an additional unit for every application it's the right solution.



Easy & STEAM Function

HEISLUFTOFEN TORNADO CONVECTION OVEN Tornado

Noch größer und leistungsfähiger als die Serie Hurrican ist die Serie Tornado. Zum (Auf)Backen von langen Baguettes (bis 60 cm) genauso geeignet wie zum Braten von Fleisch. Ausführung innen in Chromnickel- Stahl 18/10. Doppelt verglaste Türe, inkl. Ventilator mit „autoreverse system“ für noch bessere Hitzeverteilung.

The series Tornado is bigger and has more functionality than the series Hurrican. Whether baking or re-heating long baguettes (up to 60cm) or roasting meat, it is just as suitable. Finished inside in chromium-nickel steel 18/10. Double-glazed doors, including fan with "auto-reverse system" for better heat distribution.

Heissluftöfen

convection oven



433 x 345 mm



HURRICAN EASY FUNCTION "black edition"

BTH/wdh: 600 x 600 x 560 mm
inkl. 2 Bleche/ incl. 2 trays 433 x 345 mm
Anschlusswert / power: 2,5kW – 230 V

Best.-Nr. 02995

€ 850,-



493 x 345 mm



HURRICAN MULTI "black edition"

BTH/ wdh: 600 x 600 x 560 mm
inkl. 2 Bleche / incl. 2 trays 433 x 345 mm
Anschlusswert / power: 2,8 kW – 230 V

Best.-Nr. 02995M

€ 990,-

HURRICAN – EASY Function „black edition“

Durch die kompakten Abmessungen, die einfache Bedienung und den günstigen Preis ist die Serie HURRICAN optimal für alle Einsatzbereiche. Wenn es um schnelles Aufbacken von Brötchen (auch tiefgefroren), Pizza oder als Zusatzgerät für alle Anwendungen geht, ist er die richtige Lösung.

With its compact dimension, easy to use control panel and the reasonable price the series HURRICAN is the optimal choice for all applications. When it comes to the quick baking of bread rolls (also frozen), pizza or as an additional unit for every application this is the right solution.

EASYFUNCTION = einfache Bedienung mit Thermostat und Timer

- Für 4 Bleche 433 x 345 mm
- Zwischenabstand der Bleche: 70 mm
- Temperatur bis 290°C
- Timer (bis 60 Minuten einstellbar)
- Steckerfertig und sofort betriebsbereit

EASY FUNCTION: simple operation with thermostat and timer,

- For 4 trays 433 x 345 mm
- Distance between trays 70 mm
- Timer (up to 60 minutes)
- Plug and play for immediate use

HURRICAN-MULTI „black edition“

Das Modell mit noch mehr Möglichkeiten. Zusätzlich zu den Anwendungen des Modells „Easy“ ist diese Ausführungsvariante mit „MULTI-Function“ ausgestattet. So können wesentlich flexiblere Garvorgänge vorgenommen werden.

The superior model with even more functions.

Bleche: 433 x 345 mm
trays: 433 x 345 mm

- Für 4 Bleche 433 x 345 mm
- Zwischenabstand der Bleche: 70 mm
- Timer (bis 60 Minuten einstellbar)
- 8 Funktionen: Ober/Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Grill, Grill mit Umluft, Ober/Unterhitze mit Umluft, Umluft, Ventilation
- Temperatur bis 290°C
- Steckerfertig und sofort betriebsbereit

additional functions: Upper/lower heating, lower heating, upper heating, grill, grill with ventilation, upper and lower heating with ventilation, circular heating with ventilation, ventilation

Heissluftöfen

convection oven



BTH / wdh: 600 x 585 x 590 mm
Anschlusswert / power: 2,5kW-230 V
Ausführung in Edelstahl / stainless steel

Best.-Nr. 02996 € 950,-



BTH/wdh: 600 x 585 x 590 mm
Anschlusswert / power: 2,5 kW -230V
Ausführung in Edelstahl / stainless steel

Best.-Nr. 02996D € 1.250,-

TORNADO S

Noch größer und leistungsfähiger als die Serie Hurrican sind die Öfen der Serie Tornado. Zum (Auf) Backen von Brötchen genauso geeignet wie zum Braten von Fleisch. Ausführung innen und außen Edelstahl, doppelt verglaste Türe, Ventilator, Timer.

The series Tornado is bigger and has more functionality than the series Hurrican. Wether baking or re-heating of bread or roasting meat, it is just as suitable. Finished inside and out in stainless steel, double-glazed doors, fan, timer.

Bleche: 460x330 (2/3 GN)
trays: 460x330 (2/3 GN)

- Für 4 Bleche 460x330 mm (GN 2/3)
- Zwischenabstand der Bleche: 80 mm
- Mit Befeuchtung
- Timer (bis 60 Minuten einstellbar)
- 1 Ventilator
- Temperatur bis 290°C
- Zubehör nicht im Preis enthalten

- for trays 460x330 mm (GN 2/3)
- distance between trays 80 mm
- with moistening
- timer up to 60 minutes
- 1 fan
- Temperature up to 290° C
- Price without accessories

TORNADO Digital

ausgeführt wie Tornado S, jedoch zusätzlich mit Beschwadung und 99 Programmen (z.B. Pizzaprogramm, Brötchen aufbacken, usw.)!

Same features as TORNADOS, but with steam function and 99 programs.

Bleche: 460x330 (2/3 GN)
trays: 460x330 (2/3 GN)

- Für 4 Bleche 460x330 mm (GN 2/3)
- Zwischenabstand der Bleche: 80 mm
- mit direkter Befeuchtung
- digitaler Timer/digitale Anzeige
- 99 speicherbare Programme
- 1 Ventilator
- Temperatur bis 290°C
- Zubehör nicht im Preis inbegriffen

- For 4 trays 460 x 330 mm (GN 2/3)
- Distance between trays 80 mm
- Direct moistening
- Digital timer/digital display
- 99 storable programs
- 1 fan
- Temperature up to 290° C
- Price without accessories

Heissluftöfen

convection oven



HEISSLUFTÖFEN TAIFUN

Die Profi Geräte sowohl für GN 1/1 als auch Euronorm 600x400 mm!
Für alle Einsatzbereiche:
zum Backen, Braten, Aufwärmen oder Warmhalten.

Professionell / Kompakt / Preiswert

Die Profi-Heißluftofenserie TAIFUN zeichnet sich durch Edelstahlausführung mit hoher Heizleistung und durch kompakte Außenabmessungen aus. Auch auf Grund ihres attraktiven Preises sind die Geräte dieser Serie die optimalen Backgeräte in der Gastronomie und im Imbissbereich, sowie in Bäckerei und Patisserie und der Direktvermarktung.

*Profi series for trays GN 1/1 and 600x400 mm!
For all applications: baking, roasting, heating or keeping warm.*

Professional / Compact / Good value

The convection oven professional series TAIFUN is characterized by its stainless steel design, higher heat output and its compact dimensions. Also the attractive prices of this items make them the ideal ovens for all applications in catering and snack as well as in bakery and confectionery.

TAIFUN S

(für GN 1/1 oder Euronorm 600 x 400mm)

für 4 Bleche/Roste
Zwischenabstand Bleche 80 mm
mit Befeuchtung
Timer bis 60 Minuten einstellbar
2 Motoren mit Auto-Reverse System
Klapptüre
Zubehör nicht im Preis enthalten

For 4 trays/grids
Distance between trays 80 mm
With humidification
Timer up to 60 minutes
2 motors with reverse system
Flap door opening
Price without accessories

BTH/wdh: 780 x 770 x 655 mm
Anschlusswert /power: 7 kW - 400 V
Ausführung in Edelstahl /stainless steel

Art. Nr. /art.no. 02297
€ 1.850,00

TAIFUN PRO

(für GN 1/1 oder Euronorm 600 x 400mm)

für 4 Bleche/Roste
Zwischenabstand Bleche 80 mm
mit direkter Befeuchtung
digitaler Timer
2 Motoren mit Auto-Reverse System
Klapptüre
Zubehör nicht im Preis enthalten

For 4 trays /grids
Distance between trays 80 mm
Direct steam injection
Digital timer
2 motors with reverse system
Flap door opening
Price without accessories

BTH/wdh: 780 x 770 x 655 mm
Anschlusswert/power: 7 kW - 400 V
Ausführung in Edelstahl /stainless steel

Art. Nr. /art.no. 02297D
€ 1.990,00

Heissluftöfen convection oven



TAIFUN BAKERY

Zuverlässige Profigeräte für Bäckerei und Patisserie, die keine Wünsche offen lassen. Funktional und doch einfach zu bedienen.

Bakery ovens that satisfy even the most demanding customers. Extremely functional and easy to handle.



TAIFUN BAKERY 6

für 6 Bleche/Roste 600x400 mm
Zwischenabstand Bleche 80 mm
mit direkter Befeuchtung
analoger Timer
2 Motoren mit Auto-Reverse System
Ventilator mit 2 Geschwindigkeiten
Türe links angeschlagen
2 Bleche serienmäßig

*For 6 trays/grids 600x400 mm
Distance between trays 80 mm
Direct steam injection
analogical timer
2 motors with reverse system
Double speed motor van
left side-hinged door
2 trays included*

BTH/wdh: 980 x 840 x 790 mm
Anschlusswert/power: 9,6 kW – 400 V
Ausführung in Edelstahl/stainless steel

Art. Nr./art.no. 02298

€ 3.600,00

TAIFUN BAKERY 10

für 10 Bleche/Roste 600x400 mm
Zwischenabstand Bleche 80 mm
mit direkter Befeuchtung
analoger Timer
3 Motoren mit Auto-Reverse System
Ventilator mit 2 Geschwindigkeiten
Türe links angeschlagen
2 Bleche serienmäßig

*For 6 trays/grids 600x400 mm
Distance between trays 80 mm
Direct steam injection
analogical timer
3 motors with reverse system
Double speed motor van
left side-hinged door
2 trays included*

BTH/wdh: 980 x 840 x 1086 mm
Anschlusswert/power: 14,1 kW – 400 V
Ausführung in Edelstahl /stainless steel




Art. Nr./art.no. 02299

€ 5.500,00


Zubehör für Heissluftöfen

Accessories for Hurrigan, Tornado and Taifun

UNTERBAUTEN OFFEN / SUPPORTS WITHOUT DOOR/EDELSTAHLAUSFÜHRUNG / STAINLESS STEEL

Unterbau underframe	Passend für suitable for	Anzahl Bleche quantity trays	Abmessungen dimensions	Preis EUR
	TORNADO	7 Bleche 7 trays	BTH/wdh 600x575x870 mm	Art. 02996U € 620,00
	TAIFUN	7 Bleche 7 trays	BTH/wdh 780x695x870 mm	Art. 02997U € 650,00
	TAIFUN Bakery	6 Bleche / 6 trays	BTH/wdh 980x740x745 mm	Art. 02298U € 690,00

WÄRMESCHRÄNKE - EDELSTAHLAUSFÜHRUNG, THERMOSTAT BIS 90° C
HEATED SUPPORTS - STAINLESS STEEL, THERMOSTAT 0-90° C

Wärmeschrank proofer	passend für suitable for	Anzahl Bleche quantity trays	Abmessungen dimensions	Preis EUR
	TORNADO	8 Bleche 8 trays	BTH/wdh 636x580x940 mm 1,5 kW – 230 V	Art. 02996G € 920,00
	TAIFUN	8 Bleche 8 trays	BTH/wdh 776x695x935 mm 1,5 kW – 230 V	Art. 02997G € 1.090,00
	TAIFUN Bakery	12 Bleche 12 trays	BTH/wdh 980x740x760 mm 1,5 kW – 230 V	Art. 02298G € 1.650,00



IME® Combidämpfer

Die 2 Serien für jeden Bedarf

Serie Eco Star

- Für Kantine Imbiss oder Großküche
- Die preiswerte Serie für alle kleinen und mittleren Einsatzbereiche
- 2 Größen: GN 2/3 und GN 1/1 für jeweils 5 Einschübe

Serie Top Star

- Die Top Serie für alle Profis zum absoluten Spitzenpreis
- inkl. Auto Clean System (Selbstreinigungssystem)
- mit Mehrpunkt -Kerntemperaturfühler
- Warmhalteprogramm
- 99 Programmspeicher und Rezeptbuch
- ASS Auto Steam System (Auto Clima)
- und vielen Extras inklusive

TAIFUN				
	Blech Alu / baking sheet Alu	GN 1/1, 20 mm	01170.95.01	€ 16,80
	Blech Alugelocht / baking sheet perforated	GN 1/1, 20 mm	01171.95.01	€ 22,60
	Blech Alu / baking sheet	GN 1/1, 65 mm	01170.95.03	€ 22,70
	Rost / grid	GN 1/1	01170.95.32	€ 41,00
	Baguette-Blech / Baguette sheet	400x600 mm	02992.95.03	€ 107,00
	Blech Alu / baking sheet Alu	400x600 mm	02992.95.01	€ 59,00
	Rosteinsatz für 8 Hühner/ Grid for 8 chickens	GN 1/1	02220.95.06	€ 112,00
	Blech teflonbeschichtet / baking sheet teflon-coated	GN 1/1	0220.95.02	€ 88,00

Combidämpfer Combi Steamer



SERIE ECO STAR

die Serie für alle kleinen und mittleren Einsatzbereiche.
Imbissbesitzer, kleine Gastronomietriebe und große Hobbyköche werden begeistert sein.

ECO STAR GN 2/3

DAS PLATZ- UND PREISWUNDER!

Der kleinste Kombidämpfer unter den Profigeräten. Für alle Einsatzbereiche – ob Kantine, Imbiss oder Großküche. Kann als Universalgerät für die ganze Küche oder als Spezialist auf mehreren Arbeitsplätzen verwendet werden.

THE SPACE AND PRICE MIRACLE

*The smallest combi steamer of all the pro-appliances.
For every application – whether canteen, snack bar or large kitchen. It can be used as a universal appliance for the complete kitchen or as a specialist at numerous workplaces.*

- für 5 Bleche/Roste GN 2/3 (354 x 325 mm)
- Zwischenabstand Bleche 70 mm
- digitale Steuerung
- Timer bis 10 Stunden einstellbar
- Innenbeleuchtung
- Türanschlag links, Bedienelement rechts
-
- *For 5 trays/grids GN 2/3 (354 x 325 mm)*
- *Distance between trays: 70 mm*
- *Digital control*
- *Timer adjustable up to 10 hours*
- *Interior light*
- *door hinged left, controls on right*

BTH/wdh: 635 x 745 x 695 mm
Anschlusswert/power: 3,5 kW – 400 V
art. Nr. /art.no. 02270 € 2.850,-

ECO STAR GN 1/1

- für 5 Bleche GN 1/1 (530 x 325 mm)
- Zwischenabstand Bleche 70 mm
- Timer bis 10 Stunden einstellbar
- Innenbeleuchtung
- Türanschlag links, Bedienelement rechts
-
- *For 5 trays GN 1/1 (530 x 325 mm)*
- *Distance between trays: 70 mm*
- *Digital control*
- *Timer adjustable up to 10 hours*
- *Interior light*
- *door hinged left, controls on right*

BTH/wdh: 980 x 840 x 620 mm
Anschlusswert/power: 7,1 kW – 400 V
art. Nr. /art.no. 02271 € 4.200,-

Combidämpfer

Combi Steamer



**AUTO
CLEAN**
Selbst-
reinigungs-
system

SERIE TOP STAR

die „top“ Serie für alle Profis zum absoluten Spitzenpreis.

Die Krönung der IME Combi Steam Technologie ist die innovative Baureihe „TOP STAR“. Diese ist mit zahlreichen Automatikfunktionen ausgestattet und nimmt dem Küchenchef viele lästige Arbeiten ab. So bleibt Zeit für die eigentlichen Aufgaben. Die einzigartige IME M-tronic® Steuerung überwacht alle wichtigen Garprozesse und kennt alle Spezialrezepte des Küchenchefs auswendig. Inklusive Rezeptbuch mit 95 vorgespeicherten Rezepten und einfachster Eingabe eigener Ideen ohne lange Einschulung.

The high point of the IME combisteam technology is the innovative series "Top Star". Equipped with numerous automatic functions, it takes over many of the tiresome burdens from the chef. This leaves time for the important tasks. The unique IME M-tronic® regulator oversees all the important cooking processes and has memorized all of the Chef's special recipes. Including recipe book with 95 pre-set recipes plus easy input of your own recipes without extensive training.

Durch Beschränkung auf wenige Modelle und da alle „Extras“ im Preis bereits inkludiert sind, ist diese Serie in Ausführung und Preis unschlagbar.

Unsere Empfehlung!

Wir sind der Meinung, dass man, wenn man sich einen Combi Dämpfer anschafft, in die Zukunft investiert. Arbeitserleichterung, Zeitersparnis und noch bessere Garergebnisse sind das Ziel.

Um dies zu erreichen sollte man doch gleich das nehmen, was man sich schon immer wünscht.

Ein Gerät, das sich selbst reinigt zum Beispiel. Den Kerntemperaturfühler mit Mehrpunktmessung, weil man den Unterschied einfach schmeckt. Oder die einfache Programmierung mit bereits vorgegebenen Rezepten, weil Schnelligkeit Trumpf ist.

Entscheiden Sie sich am besten gleich für die Serie Top Star: da ist nämlich bereits serienmäßig alles drinnen.

Alles inklusive!

- Autoclean System
- mit „ASS“ – Auto-Steam-System (AUTO CLIMA)
= vollautomatische Feuchtigkeitskontrolle
- Mehrpunkt Kerntemperaturfühler
- Heißluft
- Heißluft + Dampf
- Dampf / 30-130° C (auch Niedertemperaturdampf!)
- Combi Steam 30 – 300°
- Regenerationsprogramm
- Warmhalteprogramm
- Edelstahlausführung
- geeignet für GN 1/1
- Innenbeleuchtung
- Schnellabkühlung, Entfeuchtung
- motorisierter Schwadenabzug
- doppelt verglaste Türe
- Selbstdiagnose
- Automatik mit vorgespeicherten Rezepten
- 95 Programmspeicher mit je 4 Garschritten
- Convectionheat 70 - 300° C
- Steam 30 - 130° C (also low temperature steam)
- Combi steam 30 - 300°
- Keeping warm program
- Regenerating program
- Stainless steel
- Interior lighting
- Applicable for GN 1/1
- Rapid cooling, dehumidification
- Auto ventilation
- Double-glazed door
- Self-diagnostic
- With „ASS“ – Auto-Steam-System (AUTO CLIMA)
= fully automatic moisture control
- Automatic with preset recipes
- 95 Preset program storage each with 4 cooking steps
- Core temperature probe (multi-point probe)

Combidämpfer

Combi Steamer



TOP STAR 7

DER MEISTVERKAUFTE!

Die optimale Größe für viele Einsatzbereiche. Dieses Modell zeichnet vor allem das unübertroffene Preis-/Leistungsverhältnis aus.

- für 7 Bleche GN 1/1 (530 x 325 mm)
- Zwischenabstand Bleche 70 mm
- Timer bis 10 Stunden
- Innenbeleuchtung
- Türanschlag links, Bedienelement rechts

THE TOP SELLER!

The ideal size for all applications. This model especially stands out due to its unbeaten balance between price and performance.

- For 7 trays GN1/1 (530 x 325 mm)
- Distance between trays: 70 mm
- Timer adjustable up to 10 hours
- Interior light
- door hinged left, controls on right

BTH/wdh: 980 x 840 x 790 mm
Anschlusswert / power: 9,6 kW – 400 V
Art. Nr. /art.no. 02272 € 5.060,-

TOP STAR 12

DER LEISTUNGSSTARKE!

Auch für den großen Bedarf. Genug Leistungsreserven, um auch den großen Ansturm (Reisebusse, Hochzeiten) locker zu bewältigen.

- für 12 Bleche/Roste GN 1/1 (530 x 325 mm)
- Zwischenabstand Bleche 70 mm
- Timer bis 120 Minuten einstellbar
- Innenbeleuchtung
- Türanschlag links, Bedienelement rechts

THE HIGH PERFORMER!

Also for large demands. Enough performance in reserve to deal with the big rushes (coaches, weddings).



- For 12 tray/grids GN1/1 (530 x 325 mm)
- Distance between trays: 70 mm
- Timer adjustable up to 10 hours
- Interior light
- door hinged left, controls on right

BTH/wdh: 980 x 840 x 1086 mm
Anschlusswert/power: 14,1 kW – 400 V
Art. Nr. /art.no. 02273 € 7.590,-


Zubehör für Combidämpfer

Accessories for Eco Star und Top Star


UNTERBAUTEN OFFEN / SUPPORTS WITHOUT DOOR
EDELSTAHLAUSFÜHRUNG / STAINLESS STEEL

Foto Picture	Passend für suitable for	Anzahl Bleche quantity trays	Abmessungen dimensions	Preis EUR
	ECO Star GN 2/3	7 Bleche 7 trays	BTH/wdh 635x680x870 mm	Art. 02270U € 580,00
	ECO Star GN 1/1 Top Star	6 Bleche 6 trays	BTH/wdh 980x740x745 mm	Art. 02298U € 690,00

WÄRMESCHRÄNKE - EDELSTAHLAUSFÜHRUNG, THERMOSTAT BIS 90° C
HEATED SUPPORTS - STAINLESS STEEL, THERMOSTAT 0-90° C

Foto Picture	passend für suitable for	Anzahl Bleche quantity trays	Abmessungen dimensions	Preis EUR
	ECO Star GN 1/1 Top Star	12 Bleche 12 trays	BTH/wdh 980x740x760 mm 1,5 kW – 230 V	Art. 02298G € 1.650,00

ABZUGSHAUBE - EDELSTAHLAUSFÜHRUNG, MIT AKTIVKOHLEFILTER, 180 W – 230 V
HOOD - STAINLESS STEEL, WITH ACTIVATED CHARCOAL FILTER, 180 W – 230 V

Foto Picture	passend für suitable for	Abmessungen dimensions	Preis EUR
	ECO Star 1/1 Top Star	BTH/wdh 980x950x220 mm	Art. 02271H € 1.680,00

ZUBEHÖR FÜR ACCESSORY FOR		Abmessungen dimensions	Art. Nr.	Preis EUR
ECO Star GN 2/3	Blech Alu / baking sheet Alu	GN 2/3, 460x330 mm	02996.95.01	€ 42,00
	Rost / grid	GN 2/3, 460x330 mm	02996.95.02	€ 38,00
ECO Star GN 1/1 Top Star	Blech Alu / baking sheet Alu	GN 1/1, 20 mm	01170.95.01	€ 16,80
	Blech Alu gelocht baking sheet perforated	GN 1/1, 20 mm	01171.95.01	€ 22,60
	Blech Alu / baking sheet	GN 1/1, 65 mm	01170.95.03	€ 22,70
	Rost / grid	GN 1/1	01170.95.32	€ 41,00
	Rosteinsatz für 8 Hühner grid for 8 chickens	GN 1/1	02220.95.06	€ 112,00
	Blech teflonbeschichtet / baking sheet teflon-coated	GN 1/1	02220.95.02	€ 88,00



Mikrowellenherde

Microwave ovens

Mikrowellenherde

Mikrowellenherde sind auch heute noch unverzichtbarer Bestandteil von professionellen Küchen. Trotz neuer Garmethoden behauptet die professionelle Mikrowelle ihren angestammten Platz in der Gastronomie. Egal ob im Imbiss oder in der Gourmetküche – mit keinem anderen Gerät kann man so vitaminschonend auftauen und erhitzen. Neben vielen anderen Einsatzbereichen sind es gerade diese Funktionen, die diese Geräte einfach unersetzlich machen. Eine Gulaschsuppe schnell heiß gemacht, einen Apfelstrudel aus dem Tiefkühlfach in zwei Minuten dampfend serviert oder noch schnell eine Sauce fürs Gourmet-Menü? Wer könnte das besser und schneller als eben der Mikrowellenherd!

Microwave ovens

The microwave oven is an essential part of the professional kitchen. Despite new cooking methods the professional microwave still maintains its usual position in the gastronomy. Whether in the snack bar or in the gourmet kitchen – no other piece of equipment can compete when defrosting and heating in a gentle way to protect the vitamins. Besides other applications it is especially this function that makes this appliance so essential. A goulash soup quickly heated, an apple strudel taken from the deep freeze served piping hot or a sauce quickly made for a gourmet menu. What appliance can do it better and quicker than the microwave?

Mikrowellenherde

Microwave ovens



MIKROWELLENHERDE SAMSUNG

MICROWAVE OVENS SAMSUNG

Seit Jahren zählt auch **SAMSUNG** zu den führenden Herstellern von gewerblichen Mikrowellengeräten. Eine umfassende Palette und die robuste Ausführung zeichnen die Herde dieses Weltkonzerns aus.

Modell model	Anschluss-wert / power consumption	Leistung/ power output	Ausführung	description	Preis EUR
CM1099M Art. 05700	1600 W 230 V	1100 W	BxTxH 517x412x297 mm Garraum (26 l): 336x349x225 mm 1 Magnetron Edelstahlausführung 5 Leistungsstufen manuelle Steuerung	WxDxH 517x412x297 mm capacity (26 l): 336x349x225 mm 1 magnetron stainless steel execution 5 power levels manual control	690,00
CM1089M Art. 05710	1600 W 230 V	1100 W	BxTxH 517x412x297 mm Garraum (26 l): 336x349x225 mm 1 Magnetron Edelstahlgehäuse, 5 Leistungsstufen 20 Programme	WxDxH 517x412x297 mm capacity (26 l): 336x349x225 mm 1 magnetron stainless steel execution 5 power levels 20 programmable settings	750,00
CM1519M Art. 05720	3000 W 230 V	1500 W	BxTxH 464x557x368 mm Garraum (26 l) GN 2/3: 370x370x190 mm 2 Magnetrone Garraum und Gehäuse Edelstahl, 5 Leistungsstufen manuelle Steuerung	WxDxH 464x557x368 mm capacity (26 l) GN 2/3: 370x370x190 mm 2 magnetrons cavity and covering stainless steel 5 power levels manual control	1.450,00
CM1529M Art. 05730	3000 W 230 V	1500 W	BxTxH 464x557x368 mm Garraum (26 l) GN 2/3: 370x370x190 mm 2 Magnetrone Garraum und Gehäuse Edelstahl, 5 Leistungsstufen 30 Programme	WxDxH 464x557x368 mm capacity (26 l) GN 2/3: 370x370x190 mm 2 magnetrons cavity and covering stainless steel 5 power levels 30 programmable settings	1.450,00
CM1919M Art. 05740	3000 W 230 V	1850 W	BxTxH 464x557x368 mm Garraum (26 l) GN 2/3: 370x370x190 mm 2 Magnetrone Garraum und Gehäuse Edelstahl, 5 Leistungsstufen manuelle Steuerung	WxDxH 464x557x368 mm capacity (26 l) GN 2/3: 370x370x190 mm 2 magnetrons cavity and covering stainless steel 5 power levels manual control	1.630,00
CM1929M Art. 05750	3000 W 230 V	1850 W	BxTxH 464x557x368 mm Garraum (26 l) GN 2/3: 370x370x190 mm 2 Magnetrone Garraum und Gehäuse Edelstahl, 5 Leistungsstufen 30 Programme	WxDxH 464x557x368 mm capacity (26 l) GN 2/3: 370x370x190 mm 2 magnetrons cavity and covering stainless steel 5 power levels 30 programmable settings	1.630,00

Mikrowellenherde

Microwave ovens



MIKROWELLENHERDE PANASONIC MICROWAVE OVENS PANASONIC

Zu den Marktführern bei gewerblichen Mikrowellenherden zählt vor allem **PANASONIC**. Dieser Weltkonzern entwickelte unter anderem die „4-Magnetron-Technik“, welche eine einzigartig gleichmäßige Wellenverteilung bringt.

Modell model	Anschlusswert / power consumption	Leistung/ power output	Ausführung	description	Preis EUR
NE 1643 Art. 05600	2590 W 230 V	1600 W	BxTxH 422x508x337 mm Garraum 18 l: 330x310x175 mm 2 Magnetrone Gehäuse und Garraum Edelstahl; Türe links angeschlagen Timer 30 min. manuelle Steuerung	WxDxH 422x508x337 mm Cavity 18 l: 330x310x175 mm 2 magnetrons covering and cavity made of stainless steel timer 30 min. door hinge left manual control	2.800,00
NE 1653 Art. 05610	2590 W 230 V	1600 W	BxTxH 422x508x337 mm Garraum 18 l: 330x310x175 mm 2 Magnetrone Gehäuse und Garraum Edelstahl; Türe links angeschlagen 30 Vorwahlprogramme	WxDxH 422x508x337 mm cavity 18 l: 330x310x175 mm 2 magnetrons covering and cavity made of stainless steel door hinge left 30 pre-set programs	2.990,00
NE 1843 Art. 05620	2830 W 230 V	1800 W	BxTxH 422x508x337 mm Garraum ½ GN (18 l): 330x310x175 mm 2 Magnetrone Gehäuse und Garraum Edelstahl; Türe links angeschlagen manuelle Steuerung Timer 30 min. stapelbar	WxDxH 422x508x337 mm cavity ½ GN (18 l): 330x310x175 mm 2 magnetrons covering and cavity made of stainless steel manual control with electronic display timer 30 min. suitable for stocking	2.990,00
NE 2143-2 Art. 05630	3160 W 230 V	2100 W	BxTxH 422x508x337 mm Garraum (18l) auf zwei Ebenen: 330x310x175 mm 2 Magnetrone Gehäuse und Garraum Edelstahl; Türe links angeschlagen manuelle Steuerung Timer 30 min. stapelbar	WxDxH 422x508x337 mm cavity 18 l on two layers: 330x310x175 mm 2 magnetrons covering and cavity made of stainless steel manual control with electronic display timer 30 min. suitable for stocking door hinge left	3.360,00
NE 2153-2 Art. 05640	3160 W 230 V	2100 W	BxTxH 422x508x337 mm Garraum (18l) auf zwei Ebenen: 330x310x175 mm 2 Magnetrone Gehäuse und Garraum aus rostfreiem Edelstahl 30 Vorwahlprogramme stapelbar	WxDxH 422x508x337 mm cavity (18 l) on two layers: 330x310x175 mm 2 magnetrons covering and cavity made of stainless steel 30 programmable settings suitable for stocking	3.690,00
NE 1880 Art. 05660	3200 W 230 V	1800 W	BxTxH 650x526x471 mm Garraum 1/1 GN (44 l) auf zwei Ebenen: 535x330x250 mm 4 Magnetrone Gehäuse und Garraum Edelstahl 16 Speichertasten Timer 60 min. Türe öffnet nach unten elektronische Steuerung mit elektr. Anzeige	WxDxH 650x526x471 mm cavity 1/1 GN (44 l) on two layers: 535x330x250 mm 4 magnetrons covering and cavity made of stainless steel 16 programmable settings 60 min. timer door opens downwards electronic controlling with electronic display	5.300,00

Mikrowellenherde

Microwave ovens



MIKROWELLENHERDE PANASONIC

MICROWAVE OVENS PANASONIC

PANASONIC is one of the market leaders producing commercial microwave ovens. This global company developed, among other things, the "4-Magnetron-Technology" which produces a uniquely even wave distribution.

Modell model	Anschlusswert / power consumption	Leistung/ power output	Ausführung	description	Preis EUR
NE 2140 Art. 05670	3650 W 400 V	2100 W	BxTxH 650x526x471 mm Garraum 1/1 GN (44 l) auf zwei Ebenen: 535x330x250 mm 4 Magnetrone Gehäuse und Garraum Edelstahl Türe öffnet nach unten Timer 60 min. manuelle Steuerung	WxDxH 650x526x471 mm cavity 1/1 GN (44 l) on two layers: 535x330x250 mm 4 magnetrons covering and cavity made of stainless steel door opens downwards timer 60 min. manual control	5.200,00
NE 3240 Art. 05680	4960 W 400 V	3200 W	BxTxH 650x526x471 mm Garraum 1/1 GN (44 l) auf zwei Ebenen: 535x330x250 mm 4 Magnetrone Gehäuse und Garraum Edelstahl Türe öffnet nach unten Timer 60 min. manuelle Steuerung	WxDxH 650x526x471 mm cavity 1/1 GN (44 l) on two layers: 535x330x250 mm 4 magnetrons covering and cavity made of stainless steel door opens downwards timer 60 min. manual control	6.200,00
NEC 1475 Art. 05690	3300 W 230 V	1350 W	BxTxH 600x484x383 mm Garraum 30 l: 406x336x217 mm 2 Magnetrone Gehäuse und Garraum Edelstahl Türanschlag links 99 Speicherprogramme Kombinationsgerät Mikrowelle mit Grill, Heißluft, Grill mit Umluft	WxDxH 600x484x383 mm cavity 30 l: 406x336x217 mm 2 magnetrons covering and cavity made of stainless steel door hinge left 99 programmable settings Combination microwave with grill, hot air, grill convection	4.660,00

VERKAUFS-, LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

01. ALLGEMEINES

a) Für den Geschäftsverkehr zwischen uns und unseren Kunden (Bestellern) gelten ausschließlich die nachstehenden Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen.
b) Bei Erteilung des ersten Auftrages stimmt der Kunde zu, daß diese Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen für alle weiteren Angebote, Aufträge und Verträge Gültigkeit haben.
c) Abänderungen der Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen können ausschließlich in Schriftform erfolgen, von Außendienstmitarbeitern vereinbarte gesonderte Vertragsbedingungen werden erst mit schriftlicher Bestätigung gültig.

02. AUFTRÄGE, OFFERTE, PREISE

a) Sämtliche Verträge kommen erst mit unserer schriftlichen Auftragsbestätigung zustande.
b) Erstellte Offerte sind freibleibend, technische Änderungen bleiben vorbehalten.
c) Die Annahme von Aufträgen kann von einer Sicherstellung oder Vorauszahlung abhängig gemacht werden.
d) Der Käufer hat für fachgerecht ausgeführte Zuleitungen Sorge zu tragen.
e) Die Preise unserer Geräte, Ersatzteile und des Zubehörs verstehen sich freibleibend zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und werden zu den jeweils gültigen Preislisten bzw. Tagesnotierungen berechnet.

03. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

a) Sämtliche Zahlungen erfolgen je nach unserer Wahl im voraus oder per Nachnahme ohne Abzug in bar und sind mangels anderslautender Vereinbarung mit Rechnungstellung fällig. Bei Vereinbarung einer Zahlungsfrist beginnt der Lauf der Frist ab dem Rechnungsdatum.
b) Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in der Höhe von 12 % p.a. verrechnet und sind Mahn- und Inkassospesen bis zu den gesetzlich vorgesehenen Höchstsätzen zu bezahlen.
c) Eine Aufrechnung mit Forderungen, die von uns nicht schriftlich anerkannt oder rechtskräftig festgestellt wurden, ist unzulässig. Bei Kontokorrentverrechnung gilt eine Zahlung jeweils als für die am längsten fällige Schuld geleistet.
d) Ist der Käufer mit der Bezahlung auch nur einer Rechnung in Verzug geraten, so werden seine sämtlichen Verbindlichkeiten an uns sofort fällig.
e) Wir sind berechtigt, Zahlungen auf bestehende ältere Schulden anzurechnen. Weiters steht es uns frei, einlangende Zahlungen zunächst auf Kosten, dann auf Zinsen und zuletzt auf das Kapital anzurechnen, wenn im Zusammenhang mit einer Forderung bereits Kosten und Zinsen aufgelaufen sind.

04. EIGENTUMSVORBEHALT

Gelieferte Geräte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung der bezughabenden Rechnung im Sinne dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unser Eigentum. Verfügungen über unsere Geräte während der Dauer unseres Eigentumsvorbehaltes sind unzulässig. Wird über unsere Geräte dennoch vom Kunden verfügt oder werden diese weiterveräußert, so erstreckt sich unser Eigentumsvorbehalt auch auf allfällige Kaufpreis- oder Benutzungsentgeltforderungen des Kunden gegen jeden Dritten. Die Forderungen des Kunden gelten sofort nach Entstehung als an uns unwiderruflich abgetreten. Der Kunde ist verpflichtet, uns bei aufrechtem, verlängertem Eigentumsvorbehalt auf unser Verlangen jederzeit seine Abnehmer mitzuteilen und unbeschadet unserer darüber hinausgehenden Befugnisse auf unsere Aufforderung seinen Abnehmern die erfolgte Abtretung an uns unverzüglich bekanntzugeben. Bei Pfändung oder sonstiger Inanspruchnahme unserer Geräte ist der Kunde verpflichtet, auf den Eigentumsvorbehalt hinzuweisen und uns unverzüglich mittels eingeschriebenem Brief binnen 24 Stunden zu verständigen. Für jeden Verstoß gegen eine dieser Pflichten sind wir berechtigt,

eine Konventionalstrafe in der Höhe von 1.500,- Euro zu verrechnen.

05. VERPACKUNG UND VERSAND

a) Die Verpackung ist im Preis inbegriffen und vom Käufer zu entsorgen.
b) Die Art des Versandes behalten wir uns vor. Sondertransporte erfolgen nur auf Wunsch und Kosten des Käufers.
c) Alle Lieferungen von lagernden Geräten aus unserem Katalog erfolgen in Österreich und Deutschland frei Haus. Ersatzteile und Zubehör je nach unserer Wahl unfrei oder gegen Berechnung. Bei Sonderangeboten, Gebrauchtgeräten oder aus sonstigen Gründen kann von uns jederzeit die Lieferung auf Kosten des Käufers durchgeführt werden. Bei Sendungen ins Ausland erfolgt der Transport immer „ab Werk“.

06. LIEFERFRIST

a) Die angegebenen Lieferfristen sind für uns unverbindlich. Der Lauf der vereinbarten Lieferzeit beginnt mit dem Tag, an dem die Bestellung rechtsverbindlich geworden ist, bei Vereinbarung einer Anzahlung frühestens nach Zahlungseingang, jedoch jedenfalls nicht vor Eingang vom Kunden zu beschaffender Unterlagen und Genehmigungen. Die Lieferfrist gilt als eingehalten, wenn die Ware innerhalb der Frist versandbereit ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde bzw. die Ware von uns zum Versand gegeben worden ist. Bei Lieferverzug hat uns der Käufer mittels eingeschriebenem Brief schriftlich eine Nachfrist von mindestens 14 Werktagen zu stellen.
b) Die Einhaltung der vereinbarten Lieferfrist gilt vorbehaltlich unvorhergesehener Hindernisse, wie zB Fälle höherer Gewalt, sonstige Betriebsstörungen, Schwierigkeiten bei der Materialbeschaffung, Transportschwierigkeiten, hoheitliche Anordnungen usw., unabhängig davon, ob sich diese Vorgänge bei uns oder beim Zulieferer ereignen. Derartige Hindernisse verlängern etwa verbindlich vereinbarte Lieferfristen um angemessene Zeit.
c) Bei Annahmeverzug des Kunden steht uns das Recht zu, die Einhaltung des Kaufvertrages durchzusetzen und bis zur Lieferung Lagerkosten in angemessenem Umfang zu verrechnen.
d) Der Käufer ist verpflichtet, Teillieferungen und Teilleistungen anzunehmen.

07. GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterläßt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.
b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung, Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.
c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte - ausgenommen Gebrauchsgüter, für die wir keine Gewähr übernehmen - dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.
d) Wir gewährleisten nur, daß bei ordnungsgemäßem Anschluß an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtliche Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, daß in unseren Prospekten oder Katalogen angegebene

Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichem Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.
e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.
f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.
g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liege Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

08. TRANSPORTSCHÄDEN

Die Gefahr geht mit Verladung auf den Kunden über, wird die Ablieferung aus Gründen verhindert, die in der Sphäre des Kunden liegen, so geht die Gefahr bereits mit Versandbereitschaft über.

09. RETOUREN

Rückwaren werden nur angenommen, wenn vorher über die Rücknahme eine schriftliche Vereinbarung getroffen wurde.

10. STORNO, RÜCKTRITT VOM VERTRAG

a) Die Stornierung einer Bestellung ist grundsätzlich nur bis zur Absendung unserer Auftragsbestätigung möglich, wobei wir in diesem Falle berechtigt sind, eine Stornogebühr in der Höhe von 10 % des Kaufpreises zuzüglich sämtlicher Mehrkosten zu verrechnen. Sonderanfertigungen sind von der Stornierung ausgenommen. Bei Stornierung einer Bestellung bzw. Rücktritt vom Vertrag wird vereinbart, daß eingebaute Geräte oder Verbauten auf Kosten des Kunden unter Schonung der Substanz ausgebaut werden können.
b) Erhalten wir vor Ablieferung der Ware Kenntnis davon, daß beim Kunden eine eingeschränkte Bonität besteht, so sind wir entgegen etwaiger vorher getroffener Vereinbarungen berechtigt, vom Kunden Vorauszahlung zu verlangen. Wird diese Vorauszahlung nicht binnen einer von uns zu setzenden angemessenen Frist geleistet, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und hat uns der Kunde sämtliche entstehenden Mehrkosten zu ersetzen.

11. ERFÜLLUNGORT, GERICHTSSTAND UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

a) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist je nach unserer Wahl A-5020 Salzburg oder D-83278 Traunstein, wobei aufgrund des Streitwertes in letzterem Fall auch das Amtsgericht Laufen zuständig sein kann. Für die Beurteilung der gesamten Rechtsbeziehung zu unseren Kunden gilt nach unserer Wahl entweder deutsches oder österreichisches Recht, wobei die Anwendung des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (UN-Kaufrechtsübereinkommen) einvernehmlich ausgeschlossen wird.
b) Ist der Käufer Minder- bzw. Nichtkaufmann im Sinne der handelsgesetzlichen Bestimmungen, so gelten die handelsgesetzlichen Bestimmungen als vereinbart, soweit sie nicht durch vorstehende Bedingungen abgeändert sind.
c) Sollten einzelne Teile des Vertrages bzw. der Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unwirksam sein, so reduziert sich die jeweilige Bestimmung auf den ihr sinngemäß am nächsten kommenden gesetzlich zulässigen Inhalt. Der übrige Vertrag bzw. die übrigen Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen werden davon nicht berührt.

GENERAL CONDITIONS OF SALES, SUPPLY AND PAYMENT

01. GENERAL

a) The following general conditions of Sales, Supply and Payment apply exclusively to all current and future transactions within our business relationship.
b) The customer accepts with the first order that all our offers, orders and contracts are subject to the following Sales, Supply and Payment Conditions even where they are not expressly referred to later in permanent business relations.
c) Any terms differing from these conditions will only be valid when they receive our explicit and prior written agreement. Other terms agreed upon with our sales representative are only valid when confirmed by writing.

02. OFFERS, ORDERS, PRICES

a) All agreements shall not be deemed accepted until confirmed by our written order confirmation.
b) Quotations are without engagement subject to technical change without prior notice.
c) Acceptance of orders may depend upon advance payment or provision of surety.
d) The buyer has to provide for a current supply produced by an authorized company.
e) Prices of our appliances, spare parts and accessories are without engagement, VAT still to add and are calculated according to the valid price list or prices of the day.

03. PAYMENT CONDITIONS

a) All payments have to be made either in advance or cash on delivery without any deduction according to our choice and fall due with date of issue of invoice if not otherwise agreed. In the case of a payment period the period starts with the date of invoice.
b) After expiry of the period for payment, we are entitled to charge default interests of 12 % p.a. and charges for expenses collection and payment reminders.
c) The customer is not entitled to assert a right of retention with respect to our claims or to set off counter-claims where they have not been expressly admitted by us or recognized by declaratory judgment. In the case of open account invoicing a payment is effected for the longest due debt.
d) In the event of default in payment on the part of the customer all the debts fall due immediately.
e) We are entitled to use payments effected for older debts. Furthermore we have the right to credit payments against charges, then against interest and then against capital when costs for the outstanding money are already occurred

04. RETENTION OF TITLE

We retain title to the goods supplied until all our claims resulting from the business relationship have been discharged in full, regardless of the cause in law. Any processing of our products supplied is not allowed within retention of title period. In the case of further processing or sale of our products to a third party the retention of title shall also apply onto claims for sales price or for usage of the customer against a third party. The customer irrevocably assigns to us already in advance the claims arising against its purchaser or any third party. In the case of prolonged retention of title the customer is obliged to inform us on the purchaser. The customer shall, upon request, be obliged to notify the third party debtors of the assignment to us. In the case of attachment or any further processing of our products the customer is obliged to allude to the retention of title and has to inform us within 24 hours by registered mail. We have the right to charge our customer with a penalty fee of Euro 1.500,00 for any violation of these obligations.

05. PACKING AND DISPATCH

Our delivery terms are ex works if not otherwise agreed. The risks out of the transport is borne by the customer.

06. DELIVERY TERMS

a) The indicated delivery terms are without engagement from our part. The delivery period stated starts with the day on which the order becomes legally binding.
b) The delivery period shall be deemed to have been observed, if, at its expiry, the goods to be delivered have left the factory or warehouse or the customer has been notified of the goods' readiness for collection or dispatch. We will endeavour to comply with agreed delivery periods under reserve of unforeseen events e.g. vis major, other interruptions of business etc..
c) The buyer is obliged to accept partial delivery or partial performance.

07. WARRANTY/GUARANTEE

a) Our customer is obliged to check the condition of the goods immediately upon receipt. We do not take over any liability for damages during transport.
b) Warranty has already been compensated with export prices. However we shall be at liberty to provide spare parts free of charge within 6 months from date of purchase. In any case the customer has no right for compensation of repair costs.

08. RETURNS

Return of goods is only possible by prior written agreement.

09. CANCELLATION OF CONTRACT

a) The cancellation of an order is only possible until reception of written order confirmation. We have the right to charge our customer with a cancellation fee for the amount of 10 % of original sales price plus all extra costs incurred. Customized goods are exempt from cancellation. In case of cancellation of an order or contract it is agreed upon that built-in appliances may be removed at the customer's cost.
b) If we get information on limited credit-worthiness of a customer before delivery of goods, we are entitled to ask for advance payment regardless of prior terms of payment. Unless this payment in advance is effected within the stipulated period of time, we have the right to cancel the contract. The customer has to replace all extra charges incurred.

10. PLACE OF PERFORMANCE AND JURISDICTION

a) Place of the performance and jurisdiction for both parties to the contract is A-5020 Salzburg. Legal relations with our customers are governed solely by the laws of the Austrian Republic, whereby the application of the United Nations Convention on Contracts for the International Sales of Goods or other international conventions concerning the sales of goods is excluded.
b) In the case of non-validity of parts out of the contract or Sales, Supply and Payment conditions the applicable conventions are reduced to the corresponding legally permitted contents. The other parts out of the contract or Sales, Supply and Payment conditions remain unaffected.

Weitere Marken der IME® / TURBO® Gruppe

Further brands of the IME® / TURBO® group



Für weitere Informationen besuchen Sie uns unter www.ime.at. / For further informations please visit www.ime.at.

IME BACK- UND KOCHGERÄTE GMBH

ZENTRALE / HEADOFFICE AUSTRIA:

5020 Salzburg, Samergasse 28b

Fon: +43 (0) 662 / 88 00 70

Fax: +43 (0) 662 / 88 00 70-8

FILIALE WIEN / OFFICE VIENNA:

1020 Wien, Ferdinandstraße 2

Fon: +43 (0) 1 / 2 14 31 16

Fax: +43 (0) 1 / 2 14 31 16-8

BÜRO DEUTSCHLAND / OFFICE GERMANY:

83395 Freilassing, Münchener Straße 67

Fon: +49 (0) 8654 / 6 78 23

Fax: +49 (0) 8654 / 47 86 24

www.ime.at · info@ime.at

Firmenbuchnummer: FN 276 952h

UID-Nr.: ATU 62413579

Ihr Fachhändler



kitchen solutions
since 1950.

www.ime.at