

PIZZA

IME® Alles was ein Pizzabäcker braucht

2021/2022



Ihr *Spezialist* wenn's um *Pizza* geht

So macht Pizzabacken Spaß: Mit den besten Helfern, die die Arbeit erst so richtig erleichtern. IME® – wir machen Pizza richtig.



IME®

verlässliche Backöfen
seit 70 Jahren

Was macht die IME® Backöfen so besonders?

Diese Frage ist leicht zu beantworten.

Eine Lebensdauer von sehr oft mehr als 50 Jahren, für die auch noch die wichtigsten Ersatzteile ständig auf Lager sind.

Die weltweit einzigartige 10 jährige Garantie auf die IME® Heiztechnik.

Und viele andere Innovationen, wie die 3-fache Türverglasung bei der Top Serie Excelsior und die IME® Vernet Isolierung.

Und natürlich die unerreichte Schamottequalität, die ein Speicher- und Backverhalten garantiert, das bei den meisten Herstellern undenkbar ist.

Dass sich Qualität auch wirtschaftlich bestens rechnet, wissen die Profis sowieso.

Eine Nutzungsdauer, die ein vielfaches der vermeintlich oft „billigeren“ Geräte beträgt und die Stromersparnis, die man mit guter Qualität erzielen kann, machen den etwas höheren Anschaffungswert schnellstens wett.

Und was es wert ist, wenn man nach vielen Jahren störungsfreiem Betrieb doch mal dringend ein Ersatzteil benötigt, merkt man spätestens, wenn dieses innerhalb von 24 Stunden im Haus ist.

Über die mindestens 30 Jahre Nachliefergarantie und viele weitere Vorteile der IME® Öfen lesen Sie in diesem Katalog oder erfahren Sie gerne auch bei einem Telefonat mit unseren Mitarbeitern. Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns darauf.

Ihr Manfred Mazzits
und das IME® Pizza Team

Interesse am gesamten
PIZZAPROGRAMM?

Haben Sie Interesse am gesamten Pizzaprogramm?
Dann fordern Sie den **IME® Pizza-Gesamtkatalog** an.
Hier finden Sie alle Details und Infos inkl. Pizzakühltische,
Bandpizzaofen und vieles mehr!

Pizzabacken damals und heute

Seit über 70 Jahren Hersteller von Premium-Pizzaöfen



Die Vorteile der IME® Pizza-Technologie Das IME® Heizsystem

- // **Energiesparend** durch optimale Wärmeverteilung (100% Wirkungsgrad, keine Übertragungsverluste, reduzierte Oberflächebelastung der Heizelemente)
- // **Servicefreundlichkeit** im Falle eines Falles (die Platte lässt sich einfach tauschen)
- // **Wärmeverteilung und Wärmespeicherung** optimal durch 7 lfm Heizwendel pro Platte und Vollschamottierung
- // **Feuchtigkeitsregulierendes Backklima** durch den Vollsteinbackraum und die Aufnahmefähigkeit der Platten, so wird das einzigartige Backklima gewährleistet



// Die Vollschamottierung

Die IME Pizzaöfen in Verbindung mit der IME Heiztechnik bringen eine Backqualität, wie sie höchstens von holzbeheizten Steinöfen bekannt ist. Allerdings noch einfacher und sparsamer. Durch die Rundum-Schamottierung bleibt die Hitze im Innenraum - auch bei geöffneter Türe. Die Speicherwirkung der Schamotte im gesamten Innenraum bringt eine gleichmäßige Hitzeverteilung und dadurch beste Backergebnisse. Und das bei bis zu 40%iger Energieeinsparung im Vergleich zur herkömmlichen Bauweise.

// IME® Heiztechnik light - verwendet in der Serie PREMIO

Hier befindet sich die Infra-Stone Technik nur am Boden. Oben erfolgt die Wärmeabstrahlung durch einen großflächigen Panzerrohrheizkörper. Dies bewirkt eine schnellere Aufheizung; diese Technik ist preiswerter und vor allem für Einsatzbereiche geeignet, wo der Ofen nicht den ganzen Tag in Betrieb ist. 5 Jahre Garantie!

// IME Lebensdauer

Robuste Bauweise und hochwertiges Edelstahlgehäuse, im Haus produziert und nach strengen Qualitätskriterien kontrolliert. Für den Fall des Falles gibt es bei IME Liefergarantie für sämtliche Ersatzteile weit über den gesetzlichen Zeitraum hinaus.

// IME Sicherheitsgriff

Ergonomisch geformter Griff mit emailierter Oberfläche, der sich nicht übermäßig erwärmt. Bei den meisten Modellen ist die durchgehende Griffstange rechts- und linkshänderfreundlich über die gesamte Türbreite gezogen. Nicht nur ein Designelement, sondern auch praktisch im täglichen Gebrauch.

// Die IME Türverglasung

Großes Sichtfenster mit Thermoverglasung, dessen mittleres Glas mit einer transparenten, wärmereflektierenden Silberbedampfung beschichtet ist. Gegen Energieverlust und für gleichmäßige Temperaturverteilung im Backraum. Serie Excelsior 3-fach und Serie Premio 2-fach verglast.

// IME Schwadenabzug

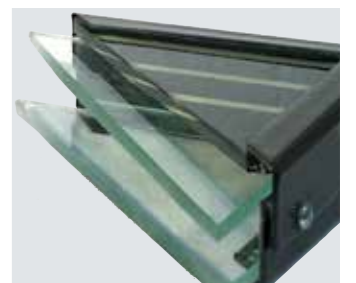
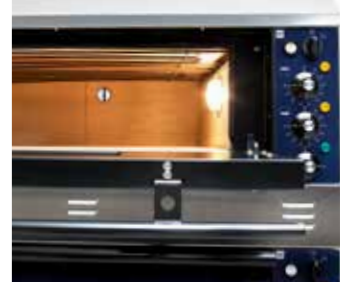
Schwadenabzug für ein verbessertes Backklima. Rauch und Geruch - z.B. von Rückständen auf der Schamotte - werden eliminiert. Entscheidend ist natürlich die richtige Dimension der Öffnung.

// IME Innenraumbeleuchtung

Großzügig dimensionierte Backraumbeleuchtung zur Kontrolle des Backvorgangs in fast allen Modellen.

// IME 500° Technik

Ober- und Unterhitze durch zwei Thermostate stufenlos regelbar, von 0 bis 500° C.



Serie EXCELSIOR



Serie EXCELSIOR NEU



Die TOP Linie

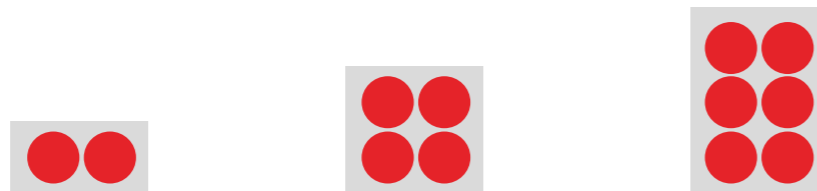
Das Beste, das jemals an Pizzatechnik entwickelt wurde. Perfektes Backergebnis, energiesparend und jahrzehntelanges störungsfreies Arbeiten. Vor 25 Jahren sorgte die von IME entwickelte „VS“ Vollschamottentechnik und die bis heute unübertroffene integrierte Heiztechnik „Infra Stone“ für weltweites Aufsehen. Heute ist diese Technik perfektioniert und in über 40 Ländern im Einsatz. Tausende begeisterte Kunden sind unsere beste Referenz. Der Excelsior Pizzaofen übertrifft alle Erwartungen.

SIE HABEN DIE WAHL ZWISCHEN 5 GRÖSSEN:

Piccolo, Mezzo, Grande und NEU jetzt noch breiter die Modelle **GRANDE Q und GIGANTE**. Und wenn eine Etage zu wenig wird, jederzeit auch nachträglich eine oder mehrere Etagen einfach oben drauf setzen.

- // 10 Jahre Garantie auf die Heiztechnik
- // „Infra Stone“ Heiztechnik oben und unten
- // „VS“ Vollschamottentechnik
- // 3-fache Türverglasung
- // 20 cm Innenhöhe

Gigante & Grande quer

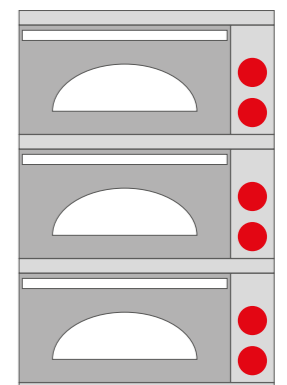


Alle Modelle sind stapelbar!	Excelsior PICCOLO	Excelsior MEZZO	Excelsior GRANDE
Etagen	1	1	1
Menge Pizza ø 28 cm	2	5	8
Menge Pizza ø 35 cm	2	4	6
Backfläche BxTxH in mm	700 x 350	700 x 700	700 x 1050
Außenmaße BxTxH in mm	960 x 550 x 430	960 x 930 x 430	960 x 1280 x 430
Innenhöhe in mm	210	210	210
Türöffnungsmaß in mm	670 x 200	670 x 200	670 x 200
Gewicht in kg	90	160	220
Türglas	3-fach	3-fach	3-fach
Schwadenabzug	nein	ja	ja
Anschlusswert	4 kW / 400 V	8 kW / 400 V	12 kW / 400 V
Art.Nr.	02310	02320	02340
Preis EUR	3.250,00	4.600,00	5.400,00



Alle Modelle sind stapelbar!	NEU Excelsior GRANDE QUER	NEU Excelsior GIGANTE
Etagen	1	1
Menge Pizza ø 28 cm	8	11
Menge Pizza ø 35 cm	6	9
Backfläche BxTxH in mm	1050 x 700	1050 x 1050
Außenmaße BxTxH in mm	1310 x 935 x 430	1310 x 1255 x 430
Innenhöhe in mm	210	210
Türöffnungsmaß in mm	1035 x 210	1035 x 210
Gewicht in kg	220	300
Türglas	3-fach	3-fach
Schwadenabzug	ja	ja
Anschlusswert	12 kW / 400 V	18 kW / 400 V
Art.Nr.	02324	02325
Preis EUR	5.600,00	6.900,00

Eine zweite oder dritte Etage kann jederzeit auch nachträglich aufgesetzt werden.



Achtung:
Bei zwei Etagen werden diese immer getrennt geliefert.

Serie PREMIO



Die vernünftige Linie

1 ETAGE

Im Gegensatz zur Top Serie „Excelsior“ ist diese Serie nur am Boden mit der IME Heiztechnik ausgestattet. Die Oberhitze wird mittels freihängendem Rohrheizkörper geheizt. Dadurch ist die Aufheizung wesentlich schneller. Trotzdem wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine Speicherung der Hitze auch von oben erreicht. Oberhalb des Rohrheizkörpers ist nämlich eine zusätzliche Schamotteplatte angebracht, die für eine gleichmäßige Abstrahlung sorgt.



Modell	Premio 6131	Premio 6161	Premio 7070	Premio 70105
Etagen	1	1	1	1
Menge Pizza ø 28 cm	2	4	5	8
Menge Pizza ø 35 cm	-	-	4	6
Backfläche BxTxH in mm	610 x 310	610 x 610	700 x 700	700 x 1050
Außenmaße BxTxH in mm	800 x 550 x 360	800 x 850 x 360	960 x 950 x 430	960 x 1300 x 430
Innenhöhe in mm	160	160	200	200
Türöffnungsmaß	580 x 155	580 x 155	670 x 200	670 x 200
Gewicht in kg	60	85	115	145
Türglas	2-fach	2-fach	2-fach	2-fach
Schwadenabzug	nein	ja	ja	ja
Anschlusswert	3,2 kW / 400 V	6,3 kW / 400 V	6,8 kW / 400 V	10,2 kW / 400 V
Art.Nr.	02364	02361	02367A	02367D
Preis EUR	2.450,00	3.250,00	3.800,00	4.600,00

Serie PREMIO



2 ETAGEN

Achtung! 2 Etagengeräte bestehen aus zwei vollwertigen Geräten, die je nach Gewicht zusammengebaut oder getrennt geliefert werden.

Modell	Premio 6131 II	Premio 6161 II	Premio 7070 II	Premio 70105 II
Etagen	2	2	2	2
Menge Pizza ø 28 cm	4	8	-	-
Menge Pizza ø 35 cm	-	-	8	12
Backfläche BxTxH in mm	2 x 610 x 310	2 x 610 x 610	2 x 700 x 700	2 x 700 x 1050
Außenmaße BxTxH in mm	800 x 550 x 720	800 x 850 x 720	960 x 950 x 840	960 x 1300 x 840
Innenhöhe in mm	160	160	200	200
Türöffnungsmaß	580 x 155	580 x 155	670 x 200	670 x 200
Gewicht in kg	120	170	230	290
Türglas	2-fach	2-fach	2-fach	2-fach
Schwadenabzug	nein	ja	ja	ja
Anschlusswert	6,3 kW / 400 V	12,6 kW / 400 V	13,6 kW / 400 V	20,4 kW / 400 V
Art.Nr.	02365	02362	02368B	02368E
Preis EUR	4.400,00	5.850,00	7.200,00	8.200,00

Untergestell Set

Das praktische und formschöne Untergestell im Baukastensystem. Durch die Höhenverstellung können Sie den Ofen jederzeit an die optimale Höhe zum Pizzabacken angleichen. Auch wenn Sie später eine weitere Etage auf den bestehenden Ofen aufsetzen, können Sie das Untergestell niedriger stellen. Durch die optimalen Auflagepunkte haben Sie die beste Statik für Ihren Ofen und dadurch eine lange Lebensdauer. In der Mitte befindet sich außerdem ein praktisches Ablagefach.

Modell	Art.Nr.	Preis EUR
Excelsior piccolo	02310A	460,00
Excelsior mezzo Premio 7070	02900A	590,00
Excelsior grande Premio 7070	02905A	670,00
Premio 6131	02364A	480,00
Premio 6161	02361A	525,00
Gigante	02904A	1.250,00



Rollmax

Der Rollmax ist eine Plattform auf Rädern, auf der das Untergestell mit dem Ofen positioniert wird. Man kann damit den Ofen zu jeder Zeit zur Seite fahren, um Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchzuführen oder den Boden zu reinigen. Bei Reparaturen braucht man den schweren Ofen nicht mehr vom Untergestell herunterheben. Auch um den immer höher werdenden Anforderungen an die Hygiene Rechnung zu tragen, ist es von Vorteil, wenn man den Ofen leicht verschieben kann.

Modell	Art.Nr.	Preis EUR
für Piccolo Premio 6161	02900.95.05	590,00
für Mezzo Premio 7070	02900.95.06	690,00
für Grande Premio 70105 / Grande Q	02900.95.07	770,00



Unterschrank Edelstahl

Die Luxusvariante für einen professionellen Unterbau für Ihren Pizzaofen ist der IME Edelstahlunterschrank. Dieser wird in der von Ihnen gewünschten Höhe gefertigt und kann wie von Ihnen gewünscht mit Ablagefach oder Einschüben für Teigbehälter ausgestattet werden. **Die Ausführung gibt es beheizt oder unbeheizt.**

Modell	Art.Nr.	Preis EUR	
		unbeheizt	beheizt
Excelsior Piccolo	02317 / 02313A	2.050,00	2.470,00
Excelsior Mezzo Premio 7070	02327 / 02329	2.370,00	2.680,00
Excelsior Grande Premio 105105	02347 / 02344	2.790,00	3.100,00
Gigante	02325 / 4102325B	3.600,00	3.900,00



Abzughaube für Pizzaofen ohne Motor

Die Haube wird einfach auf den Pizzaofen oben draufgesetzt. Durch einen überstehenden Schacht auf der Rückseite wird der Schwadenausgang des Ofens automatisch in die Abluft mit eingebunden. Die Absaugung der im Labyrinthfilter vorgefilterten Luft erfolgt durch ein bauseits zu erstellendes Rohrsystem ins Freie oder in eine zentrale Abluftanlage.

Modell	Art.Nr.	Preis EUR
Premio 6131	02364H	auf Anfrage
Premio 6161	02361H	1.990,00
Excelsior mezzo / Premio 7070	02323 / 02323M	2.050,00
Excelsior grande / Premio70105	02343 / 02343M	2.250,00
Grande Q	02324H	2.560,00
Gigante	02325H	2.950,00



Abzughaube mit Umluftsystem

Die Lösung für Einsatzbereiche, wo eine Entsorgung der gefilterten Abluft ins Freie nicht möglich ist oder zu aufwendig wäre. Die Haube wird einfach auf den Pizzaofen oben draufgestellt. Idealerweise die Lüftersteuerung mit dem Hauptschalter des Ofens verbinden, damit die Absaugung automatisch mit dem Einschalten des Ofens startet. Die ausströmende Luft im Türbereich wird durch Labyrinthfilter aus Edelstahl in die Aktivkohlefilterpatronen gesaugt und dort gereinigt. Die saubere Luft strömt nach oben wieder aus. Ebenso wird der Schwadenausgang auf der Rückseite des Ofens mit eingebunden. Sie sparen dadurch aufwendige Installationsarbeiten und Mauerdurchbrüche und ein Genehmigungsverfahren, in das Anrainer und andere Hausbewohner Einspruchsrechte haben. **Achtung:** Informieren Sie sich bei der für Ihren Bezirk zuständigen Gewerbebehörde, ob diese Anlage als Ersatz für ein Absaugsystem ins Freie genehmigt wird.

Modell	Art.Nr.	Preis EUR
Premio 6131	02364H	auf Anfrage
Premio 6161	02361H	4.550,00
Excelsior mezzo / Premio 7070	02323 / 02323M	4.600,00
Excelsior grande / Premio70105	02343 / 02343M	4.800,00
Grande Q	02324H	5.600,00
Gigante	02325H	6.900,00



Haben Sie Interesse am gesamten Pizzaprogramm? Dann fordern Sie den **IME® Pizza-Gesamtkatalog** an. Hier finden Sie alle Details und Infos inkl. Pizzakühltische, Bandpizzaofen und vieles mehr!

Interesse am gesamten PIZZAPROGRAMM?

Knetmaschine STANDARD



Kopfteil und Behälter fix

Mit den IME Knetmaschinen gelingt das Teigkneten schnell und mühelos. Durch die spezielle Form des Knethakens wird Pizza- oder Brotteig auch bei geringer Füllung in 8-10 min bestens durchgeknetet. Die IME-Knetmaschinen sind geeignet für den professionellen Einsatz in Pizzeria,

Restaurant, Konditorei und Bäckerei. Sie sind besonders leise durch ein spezielles Ölbad-Untersetzungsgetriebe. Alle relevanten Teile wie Kessel, Knethaken und Abstreifer sind aus Edelstahl gefertigt.

// Alle Modelle sind mit Rädern und einer Zeitschaltuhr ausgestattet.

Modell	TM 20	TM 33	TM 40	TM 50	TM 80
Volumen Behälter	20	33	40	50	75
Abmessungen Behälter Ø cm	36 x 21	40 x 26	45 x 26	50 x 27	55 x 37
Mehlmenge	10	17	25	30	40
Teigmenge	18	29	38	44	60
Abmessungen Gerät B x H x T cm	39 x 70 x 69	43 x 77 x 77	44 x 82 x 77	53 x 85 x 77	102 x 58 x 101
Gewicht Gerät	65	95	105	110	250
Anschlusswert 400 V	0,75 kW	1,1	1,5 kW	1,5 kW	2,6 kW
Art.Nr.	02560	2565	02562	02575	02578
Preis EUR	1.990,00	2.350,00	2.750,00	2.950,00	5.200,00

Knetmaschine KOMFORT



Kopfteil klappbar & Behälter abnehmbar

Durch das hochklappbare Oberteil und den abnehmbaren Kessel wird die Arbeit noch einfacher. Der Teig kann zum Gehen im Behälter bleiben. Auch die Entnahme des Teiges erfolgt mühelos. Qualität zeigt sich im Detail. Ein Beispiel ist der Gasdruck-

dämpfer, der das Offenlassen des Oberteils in jeder Stellung ermöglicht. Eine Investition für Jahrzehnte.

// Alle Modelle sind mit Rädern und einer Zeitschaltuhr ausgestattet.

Modell	TM 15 K	TM 20 K	TM 33 K	TM 40 K	TM 50 K
Volumen Behälter	15	20	33	40	50
Abmessungen Behälter Ø cm	31,5 x 21	36 x 21	40 x 26	45 x 26	50 x 27
Mehlmenge	8	10	17	25	30
Teigmenge	12	18	25	38	44
Abmessungen Gerät B x H x T cm	35 x 69 x 69	39 x 71,5 x 69	43 x 78 x 77	44 x 84 x 77	53 x 87,8 x 77
Gewicht Gerät	80	85	115	115	140
Anschlusswert 400 V	0,75 kW	0,75 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW
Art.Nr.	02563	02561	02566	02564	02571
Preis EUR	2.190,00	2.490,00	2.990,00	3.300,00	3.700,00

Pizza FORMER

SPEEDFORM AUTOMATIC

Mit patentierter Autostart und Abschaltautomatik! Herkömmliche Geräte muss man bei Einwurf der Teigkugel immer zuerst einschalten und danach wieder ausschalten, da der Motor nicht im Dauerbetrieb laufen soll. Das funktioniert jetzt mit dem Speedform Automatic ganz von selbst.

Beim Einwerfen der Teigkugel wird ein Kontakt ausgelöst, der den Motor automatisch ein- und wenn kein Teigling mehr nachgeworfen wird, wieder automatisch ausschaltet. Die Nachlaufdauer des Motors ist dabei einstellbar.



SPEEDFORM AUTOMATIC 30

Autostart und -Stopp	
Durchmesser rund	bis 30 cm
Teiggewicht	80 - 210g
entspricht Pizza	Ø 14 - 30 cm
B x T x H	440 x 360 x 650 mm
Gewicht	30 kg
Anschlusswert	250 W / 220 - 240 V

Art.Nr.: 02604 Preis: EUR 1.400,00

SPEEDFORM AUTOMATIC 40

Autostart und -Stopp	
Durchmesser rund	bis 40 cm
Teiggewicht	80 - 700g
entspricht Pizza	Ø 14 - 40 cm
B x T x H	550 x 360 x 750 mm
Gewicht	37 kg
Anschlusswert	375 W / 220 - 240 V

Art.Nr.: 02605 Preis: EUR 1.550,00



Pizza ZUBEHÖR

PIZZAFORMEN

Italienische Pizza 2,5 cm Höhe	Art.Nr.	Preis
Ø 20 cm	02300.95.20	EUR 5,00
Ø 22 cm	02300.95.22	EUR 7,40
Ø 24 cm	02300.95.24	EUR 7,70
Ø 26 cm	02300.95.26	EUR 8,60
Ø 28 cm	02300.95.28	EUR 9,60
Ø 30 cm	02300.95.30	EUR 10,70
Ø 32 cm	02300.95.32	EUR 11,70



Pizzagitter Aluminium	Art.Nr.	Preis
Ø 26 cm	02300.95.55	EUR 9,80
Ø 28 cm	02300.95.50	EUR 11,00
Ø 30 cm	02300.95.54	EUR 12,50
Ø 33 cm	02300.95.51	EUR 14,20



Pizzaschaufel Beschreibung	Art.Nr.	Preis
Alu-Schaufel klein 30 cm Breite Holzstiel 90 cm Gesamtlänge	02300.95.01	EUR 64,00
Alu-Schaufel mittel 30 cm Breite Holzstiel 160 cm Gesamtlänge	02300.95.01A	EUR 75,00
Edelstahl Schaufel eckig 28 cm Breite Edelstahl Stiel 170 cm Gesamtlänge	02300.95.02	EUR 86,00
Alu-Schaufel eckig 31 cm Breite brauner Alu Stiel 170 cm Gesamtlänge	02300.95.02B	EUR 109,00
Alu-Schaufel eckig 40 cm Breite brauner Alu Stiel 170 cm Gesamtlänge	02300.95.03C	EUR 153,00
Alu-Schaufel eckig 50 cm Breite brauner Alu Stiel 170 cm Gesamtlänge	02300.95.03D	EUR 166,00



IME BACK- UND KOCHGERÄTE GMBH

ZENTRALE / HEADOFFICE:

5321 Koppl / Salzburg, Gewerbegebiet Habach 9a

T. +43 (0) 662 / 88 00 70

F. +43 (0) 662 / 88 00 70-8

BÜRO DEUTSCHLAND / OFFICE GERMANY:

83395 Freilassing, Münchener Straße 67

T. +49 (0) 8654 / 6 78 23

F. +49 (0) 8654 / 47 86 24

Firmenbuchnummer: FN 276 952h

UID-Nr.: ATU 62413579

Ihr Fachhändler



www.ime.at
info@ime.at