



kitchen solutions since 1950.

PIZZA

2017 / 2018

Inhaltsverzeichnis

Contents

Firmengeschichte
History

04-07



IME® Heiztechnik
IME® heating technology

06-09



Excelsior Linie
Excelsior Line

14-23



Premio Serie
Premio series

24-33



Optima Serie
Optima series

34-35



Ofenzubehör
Oven accessories

36-39



Knetmaschinen
Dough mixers

40-43



Pizzaformer
Pizza shapers

44-46



Teigpressen
Dough presses

47



Pizzatische
Pizza counters

48-51



Zubehör
Accessories

52-57

Liefer- & Zahlungs-
bedingungen
Terms & conditions

58-59



IME® - a brand's story of success

For more than half a century the brand IME has been standing for ovens and gastronomic technology of highest perfection. In 1950 when the IME brand was founded, nobody knew that one day their ovens would be sold all across the world.

During the following years the quest for constant improvement and innovative creation has been rewarded with constantly increasing sales figures. The major highlights were the assignation of the first patent for ovens in 1957 and the bestowal of the Austrian National Coat of Arms as a special award for the success in the exporting business in 1975. In 1981, the 40.000ths oven was produced. With the invention of the IME heating system and full chamotte technology In 1985 IME became the role model for the entire industry.

After the company's founder, Ing. H. Machata, resigned in 1995, his successful philosophy was carried on by the

Mazsits family, who has already been engaged with the IME for years. The repurchase of the trademark rights for Germany and the acquisition of the long-term rival TURBO® in 2000, have set the foundation for a further expansion of the group of companies. In 2006, IME incorporated the brand FRIGEO® as the European specialist in cooling systems into the group of companies. The founder of the IME brand, Helmut Machata, passes away the same year at the age of 80.

Today, the IME GmbH with its multiple locations sells more than 2000 ovens per year in almost 30 different countries worldwide and is continuously amplifying its expertise as the European oven specialist and large kitchen setter.

Constant development and continued growth will guarantee the company's significant role in the competitive market.

IME® - die Erfolgsstory einer Marke

Seit mehr als einem halben Jahrhundert steht die Marke IME für Backöfen und Gastronomietechnik in höchster Perfektion. Als 1950 die IME (Ing. Machata & Eiselmaier OHG) gegründet wurde und die ersten Backöfen entstanden, ahnte man noch nicht, dass diese eines Tages in die ganze Welt verkauft werden. Das Bemühen um ständige Weiterentwicklung und Schaffung von Innovationen wurde in den folgenden Jahren von den Kunden mit stetig steigenden Verkaufszahlen belohnt. Höhepunkt war unter anderen die Erteilung des ersten Patentes auf Backöfen im Jahr 1957 und die Verleihung des österreichischen Staatswappens als besondere Anerkennung für Exporterfolge im Jahr 1975. 1981 verlässt der 40.000ste Backofen die Produktion. Mit der richtungsweisen Entwicklung der Vollschatottebauweise und Erfindung der integrierten IME Heiztechnik im Jahre 1985 wurde IME zum Vorbild einer ganzen Branche. In den folgenden Jahren wurde der Vertrieb in Osteuropa und Südost-Asien ausgebaut und weitere Produktbereiche in das Sortiment aufgenommen.

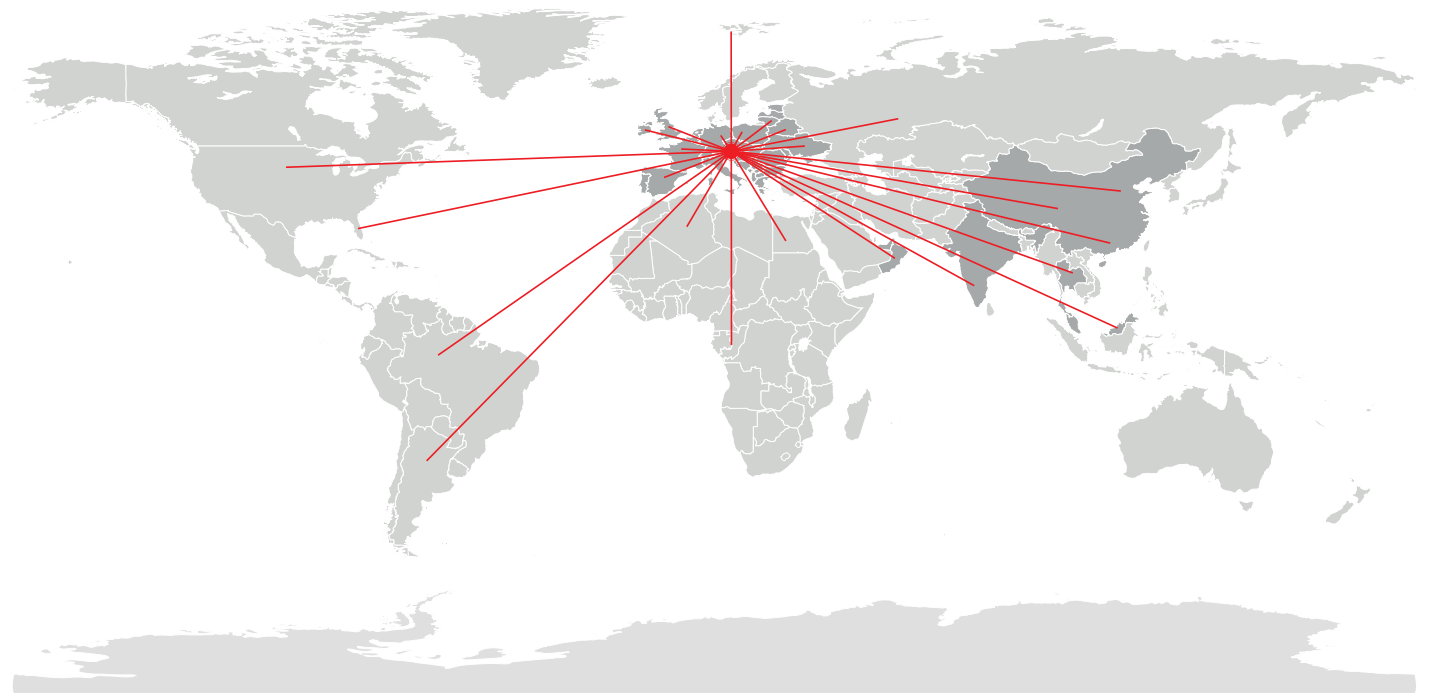
Nach dem Rückzug des Firmengründers Kommerzialrat Ing. Machata im Jahre 1995 wurde seine Erfolgsphilosophie von der Familie Mazsits, die sich schon

seit Jahren für IME engagierte, weitergeführt und die Geschäfte weiter ausgebaut. Mit dem Rückkauf der Markenrechte IME für Deutschland und der Übernahme des langjährigen österreichischen Konkurrenten und Grillgerätespezialisten TURBO wurde im Jahr 2000 gerade zu Beginn des neuen Milleniums die Basis für eine weitere Expansion und Ausbau der Firmengruppe geschaffen. Nach einigen Rückschlägen in den folgenden Jahren gelang es im Jahr 2006 die Marke FRIGEO als europäischer Kühlgerätespezialist in die Firmengruppe zu integrieren. Der Gründer der Marke IME, Kommerzialrat Helmut Machata stirbt im 80. Lebensjahr.

Heute verkauft die IME Back- und Kochgeräte GmbH mit mehreren Standorten mehr als 2000 Backöfen pro Jahr in rund 30 Länder weltweit und baut seine Kompetenz als europäischer Backofenspezialist und Großkücheneinrichter weiter aus.

Ständige Weiterentwicklung und kontinuierliches Wachstum sollen auch in Zukunft im immer stärker werdenden Wettbewerb eine bedeutende Rolle sichern.

IME® international



Küchenchefs und Pizzabäcker auf der ganzen Welt schätzen die Vorteile der IME-Pizzatechnik.

Executive chefs and pizza bakers all over the world appreciate the benefits of IME Pizza techniques.

Das Geheimnis des IME® Heizsystems. The secret of the IME® heating system.

Gut zu wissen ...
Good to know ...

Infra Stone® Technologie Infra Stone® technology

Lebensdauer fast unbegrenzt, da mechanische Beschädigungen der Heizelemente ausgeschlossen sind und die Oberflächenbelastung der Heizwendel wesentlich reduziert ist. 10 Jahre Garantie als Leistungsbeweis!

An unlimited life-span is almost certain thanks to the fact that mechanical damage to the heating elements is impossible. Furthermore, surface loading on the heating coils is reduced considerably. This we certify with a 10 year guarantee!

Die Vorteile von Infra Stone®

- » 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 Vollschatottierung
- » Feuchtigkeitsregulierendes Backklima durch den Vollsteinbackraum und die Aufnahmefähigkeit der Platten, so wird das einzigartige Backklima gewährleistet

Advantages of Infra Stone®

- » Energy-saving due to optimal heat transmission (100% efficiency, no transmission loss, reduced surface loading on heating elements)
- » Friendly customer service when necessary (Plate easily exchangeable)
- » Heat distribution and storage ideal due to 7 running meter per plate und full chamottes
- » Moisture controlling baking climate thanks to full stone oven chamber and the absorbing capacity of the plates. This guarantees the unique baking climate



„VS“ Vollschatottetechnik.
„VS“ full chamotte technique.



10 Jahre Garantie auf Heiztechnik.
10 years warranty on heating technology.

Die Vollschatottierung fully chamotted (Serie EXCELSIOR)

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-Schatottierung bleibt die Hitze im Innenraum - auch bei geöffneter Türe. Die Speicherwirkung der Schatotte im gesamten Innenraum bringt eine gleichmäßige Hitzeverteilung und dadurch beste Backergebnisse. Und das bei bis zu 40%iger Energieeinsparung im Vergleich zur herkömmlichen Bauweise.

The IME pizza ovens, combined with IME heating technology, take your baking quality to a higher level, which is best known from wood heated brick ovens, only easier and more economical. Thanks to the overall chamotted oven chamber the heat stays there - even when the oven door is open. The memory effect of the chamotte in the entire chamber has the result of an uniform heat distribution and thereby the best baking result. At the same time, compared to conventional techniques, an energy saving of 40 % is obtained.

IME® Heiztechnik light* IME® heating technology light* (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!

Infra Stone technology only on the bottom. On top heat emission is ensured through a large armored heating radiator. This causes a quicker heating-up. This technology is less expensive and very useful when the oven is not operating whole day. 5 years guarantee!



* bei Premio Serie / for Premio series



Weitere Technologien

Additional technologies

IME Lebensdauer IME life-span

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.

A robust design and high-quality stainless steel housing of our own production, subject to strict criteria of quality inspection. And, just in case, there is an IME delivery guarantee for all replacement parts which goes far over the statutory guarantee time period.



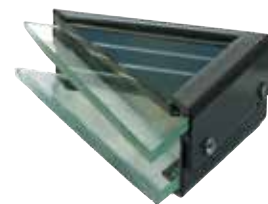
IME Sicherheitsgriff IME safety grip

Ergonomisch geformter Griff mit emaillierter 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.

An ergonomically formed grip with an enamelled surface that cannot overly heat up. Most lines have a continuously formed handle that goes over the whole door and is compatible with right and left handed people. Not only an attractive element of design but also convenient in everyday use.

Die IME Türverglasung IME door glazing

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



A large oven window with thermoglass, of which the middle glass pane is coated with a transparent, heat reflecting silver vaporisation. Against energy-loss and for even temperature distribution in the oven. (Excelsior-Line is triple glazed, Premio-Series is double glazed)

IME Schwadenabzug IME oven exhaust

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.



The oven exhaust for an improved baking climate. Smoke and smell - for example from residues on the chamotte - are eliminated. The key is of course the correct dimension of the opening.

IME Innenraumbeleuchtung IME interior lightning

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

Generously fitted interior lightning in almost all pizza oven lines to ensure easy checking on the baking procedure.



IME 500° Technik IME 500° techniques

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

Thanks to two thermostats, top and bottom heat are continuously variable from 0 to 500° C.



Zeichenerklärung / legend



10 Jahre Garantie auf Heiztechnik.
10 years warranty on heating technology.



5 Jahre Garantie.
5 years warranty.



„VS“ Vollschamottetechnik.
„VS“ full chamotte technique.



Heiztechnik light.
heating technology light.



Dreifache Türverglasung.
triple glazed door.

Überblick der Ofen-Serien



Excelsior Line

die Top Line

10 Jahre Garantie auf die Heiztechnik

Infrastone® Technologie IME Heizsystem
„VS“ Vollschatottetechnik mit IME Infrastone® Heizsystem
(Oben und unten)

IME Spezialschamotte (Infrastone®) 38 mm stark

3-fache Türverglasung

20 cm Innenhöhe (durch „VS“ Vollschatotte möglich)

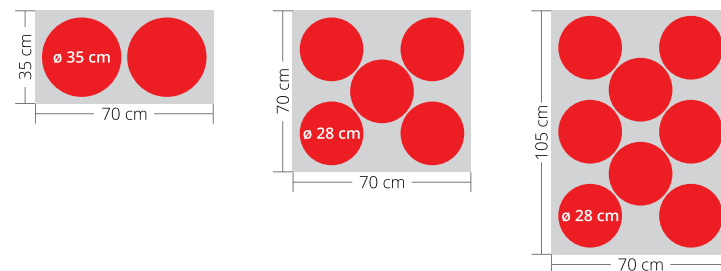
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 500 Grad

Innenbeleuchtung und Schwadenabzug serienmäßig

Komplettes Zubehör (Unterbauten, Abzugshauben usw.)

Modelle stapelbar (nachträglich weitere Etagen möglich)

Drei verschiedene Baugrößen
(Backflächen)



Premio Line

die vernünftige Linie

5 Jahre Garantie auf die Heiztechnik

IME Heiztechnik „light“
„VS“ Vollschatottetechnik mit IME Infrastone® Heizsystem unten, oben Panzerrohrheizkörper mit einfacher Schamotteauskleidung (seitlich und oben)
IME Spezialschamottstein (Infrastone®) 38 mm stark

2-fache Türverglasung

16 - 18 cm Innenhöhe

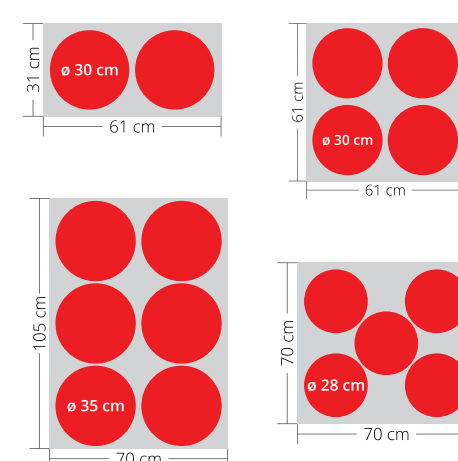
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 500 Grad

Innenbeleuchtung und Schwadenabzug serienmäßig

Komplettes Zubehör (Unterbauten, Abzugshauben usw.)

Modelle stapelbar (nachträglich weitere Etagen möglich)

Vier verschiedene Baugrößen
(Backflächen)



Optima Line

die preiswerte Linie

2 Jahre Garantie auf die Heiztechnik

gepanzerte Rohrheizkörper oben und unten

Schamottespeichersteinsystem 20mm stark

2-fache Türverglasung

10,5 - 15 cm Innenhöhe

Ober- & Unterhitze getrennt regelbar bis 500 Grad

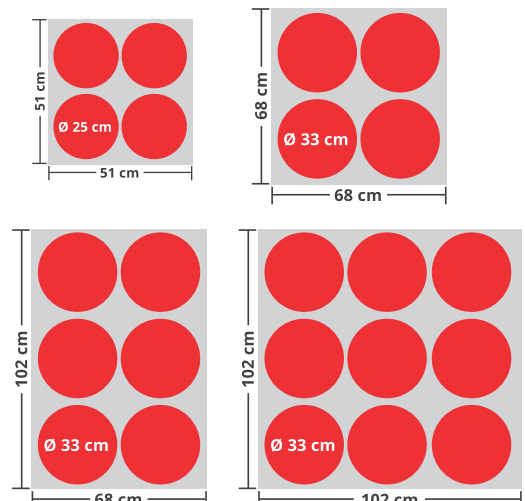
Innenbeleuchtung & Schwadenabzug serienmäßig

mit Temperaturanzeige (Thermometer)

Komplettes Zubehör (teilweise auf Anfrage)

Modelle stapelbar (nachträglich weitere Etagen möglich)

Vier verschiedene Baugrößen (Backflächen)



Overview of oven the series



Excelsior Line

our top models

10 years warranty on heating technics

Infrastone® technology: IME heating system „VS“ full stone lining with special heating plates on top and bottom

Infrastone® fire bricks 38 mm thick

triple door glazing

inner height 20 cm

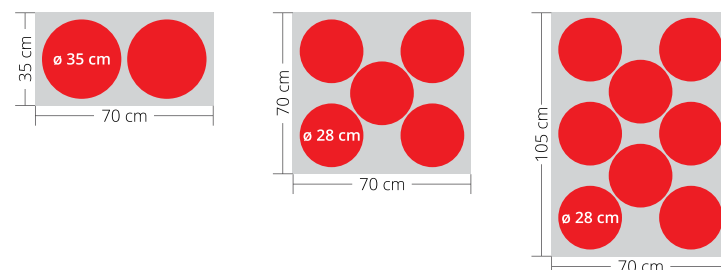
upper and lower heat separately adjustable up to 500° C

spare parts available for a long time

wide range of accessories (exhaust hoods, frames, etc.)

stackable up to three decks

three different baking areas:



Premio Line

a line that makes sense

5 years guarantee on heating technics

IME heating technics „light“: bottom „VS“ full stone lining with heating plates; top with simple fire bricks and a free hanging heaters

double door glazing

inner height 16-18 cm

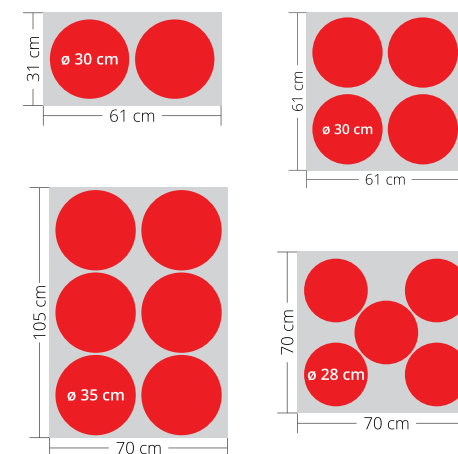
upper and lower heaters separately adjustable up to 500° C

spare parts available for a long time

wide range of accessories (frames, peels, etc.)

stackable up to three decks

four different baking areas:



Optima Line

the cheap and easy line

2 years guarantee on heating technics

tubular heaters on top and bottom

fire bricks 20 mm

double door glazing

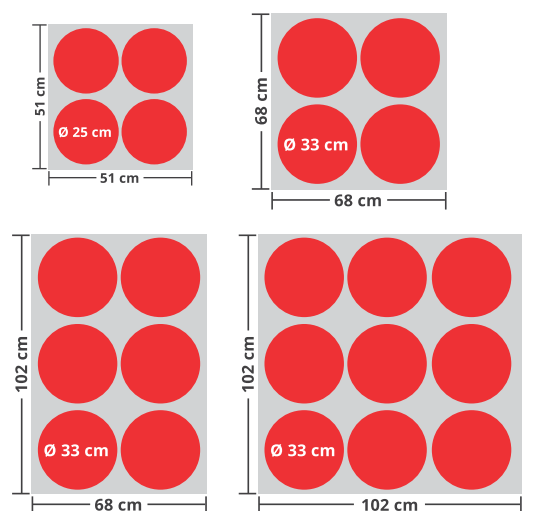
inner height 10,5-15 cm

upper and lower heat separately adjustable up to 500° C

with thermometer

wide range of accessories (partly on demand)
stackable

four different baking areas:



Excelsior Pizzaofen



Design und Technik in Perfektion
Design and technology in perfection

Das Beste, was jemals an Pizzatechnik entwickelt wurde. Perfektes Backergebnis, energiesparend und jahrzehntelanges störungsfreies Arbeiten. Vor 20 Jahren sorgte die von IME entwickelte „VS“ Vollschatottechnik 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. Egal ob für die köstlichste Pizza oder andere Anwendungsbereiche - Ihr Excelsior Pizzaofen übertrifft alle Ihre Erwartungen.

The best thing to have ever been developed in pizza technology. Perfect baking results, energy-saving and interference-free performance for decades. 20 years ago IME caused a worldwide sensation with the self-developed „VS“ full chamotte technique and the unmatched integrated heating technology „Infra Stone“. Today this technique has been developed to perfection and is applied in over 40 different countries. Thousands of delighted customers are our best reference. Regardless of what you are baking - delicious pizza or other delicacies - your Excelsior Pizza Oven will excel all your expectations.

Drei Größen - eine Technik
Three sizes - one technique

Ihr Ofen ist das Herzstück Ihres Lokals. Soll er nun zur Einrichtung passen oder einfach nur Ihnen selbst gefallen? Zwei verschiedene Designs stehen zur Auswahl.

Piccolo, Mezzo oder Grande - welcher ist wohl die richtige Modellgröße für Sie? Alle Öfen sind aber auch stapelbar, d.h. Sie können jederzeit eine Etage auf die andere stellen. Auch unterschiedliche Größen, z.B. Piccolo auf mezzo oder Mezzo auf Grande.

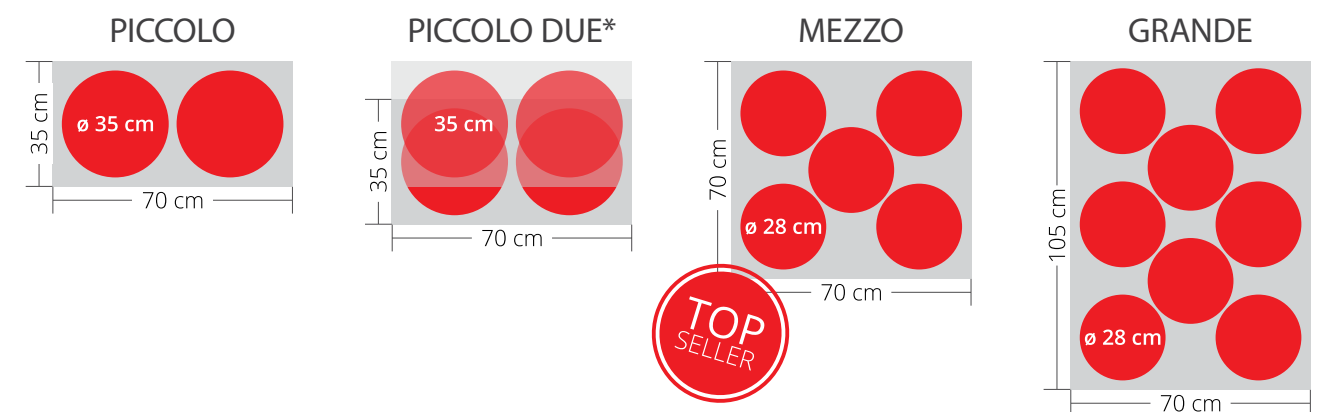
Außerdem gibt es auch sogenannte Aufbau-Etagen. Diese sind vollwertige Öfen ohne Boden und Deckel und werden einfach auf die untere Etage aufgesetzt und der Deckel des unteren Ofens kommt einfach oben drauf.

Your oven is the heart of your restaurant. Should it match your furnishing or just appeal to your personality? 2 different designs are available from which you can choose the right one for you.

Piccolo, Mezzo or Grande - Which one is the right size for you? All ovens are stackable, which allows placing even ovens of different sizes on top of each other.

Additionally there are also add-on decks which are fully functional ovens without a base or lid. These are simply attached to the lowest deck and the lid of the bottom oven is placed on top.

Backflächen / baking areas



Vorteile / Benefits



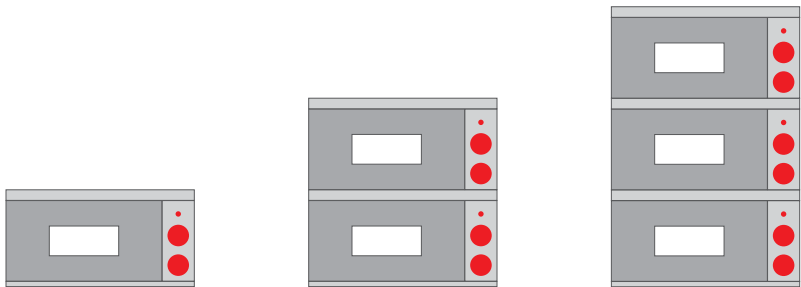
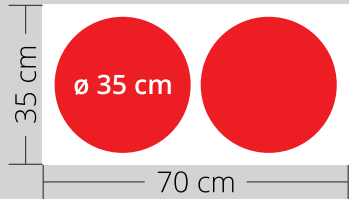
* Die Außenmaße des Piccolo Due und des Piccolo sind ident. Die Kapazität wird durch eine Zwischenecke verdoppelt.

* The external dimension of the Piccolo Due and of Piccolo are the same. The capacity gets doubled using an intermediate floor.

Excelsior
Pizzaofen



Backfläche: / baking area:



Modell / model	Excelsior piccolo I	Excelsior piccolo II	Excelsior piccolo III
Etagen / decks	1	2	3
Menge / capacity Pizza ø 35 cm	2	4	6
Backfläche BxTxH in mm / baking area WxDxH in mm	700 x 350	2x 700 x 350	3x 700 x 350
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	960 x 550 x 430	960 x 550 x 830	960 x 550 x 1230
Innenhöhe in mm / inner height in mm	210	2x 210	3x 210
Türöffnungsmaß / door opening	670 x 200	2x 670 x 200	3x 670 x 200
Gewicht / weight in kg	90	180	270
Türglas / window	3-fach / triple glazed	3-fach / triple glazed	3-fach / triple glazed
Schwadenabzug / exhaust	nein / no	nein / no	nein / no
Anschlusswert / power	4 kW / 400 V	8 kW / 400 V	12 kW / 400 V
Anschlüsse / connections	1	2	3
Art.Nr. / art. no.	02310	02312	02313
Preis / price	EUR 2.950,00	EUR 5.600,00	EUR 8.400,00

Excelsior Piccolo
Der kleine Universale

Nicht nur für Pizzeria, sondern auch für alle Arten von Gastronomie geeignet. Pizza, Fleisch, Fisch, Gebäck, Aufläufe und alles, was ein traditioneller Ofen auch kann. Nur sparsamer und schonender.

The small universal oven

Not only suitable for pizzerias but for all kinds of gastronomy. Pizza, meat, fish, pastries, pan dishes and anything that a traditional oven is able to do. Only more economical and more gentle in baking.



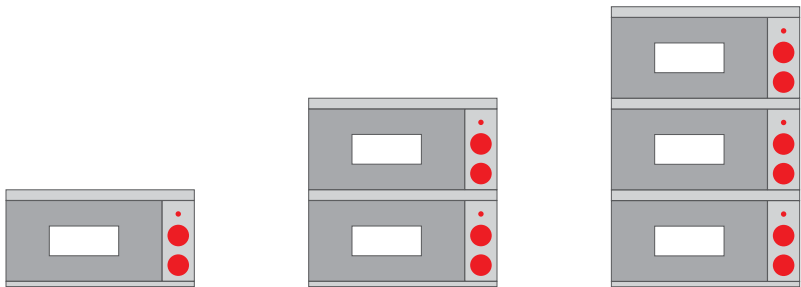
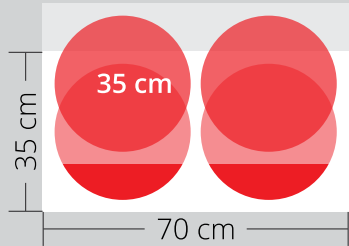
Vorteile / Benefits



Excelsior
Pizzaofen



Backfläche: / baking area:



Modell / model	Piccolo due I	Piccolo due II	Piccolo due III
Etagen / decks	2 in 1	4 in 2	6 in 3
Menge / capacity Pizza ø 35 cm	4	8	12
Backfläche BxTxH in mm / baking area WxDxH in mm	2x 700 x 350	4x 700 x 350	6x 700 x 350
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	960 x 550 x 430	960 x 550 x 830	960 x 550 x 1230
Innenhöhe in mm / inner height in mm	2x 85	4x 85	6x 85
Türöffnungsmaß / door opening	670 x 200	2x 670 x 200	3x 670 x 200
Gewicht / weight in kg	110	220	330
Türglas / window	3-fach / triple glazed	3-fach / triple glazed	3-fach / triple glazed
Schwadenabzug / exhaust	nein / no	nein / no	nein / no
Anschlusswert / power	5,7 kW / 400 V	11,4 kW / 400 V	17,1 kW / 400 V
Anschlüsse / connections	1	2	3
Art.Nr. / art. no.	02311	02314	02314A
Preis / price	EUR 3.600,00	EUR 6.840,00	EUR 10.260,00

Excelsior Piccolo Due
Der kleine Große

Mit den kleinsten Außenabmessungen die doppelte Leistung. Mit dem beheizten Schamottezwischenboden auf halber Höhe backen Sie auf 2 Ebenen.

The small big oven

This oven has the least external dimensions but double the power. Baking on two levels is possible - thanks to the heated chamotte intermediate deck at half height.



! Schamottezwischenboden
chamotte intermediate deck

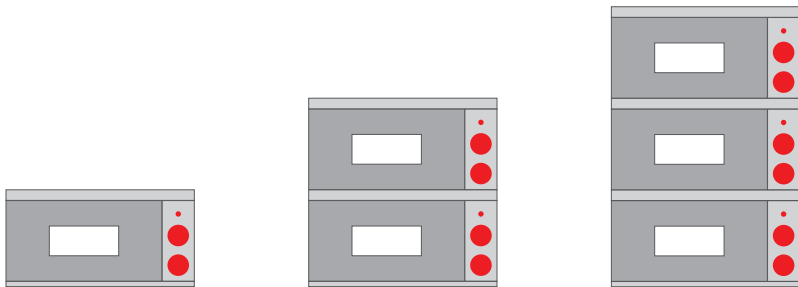
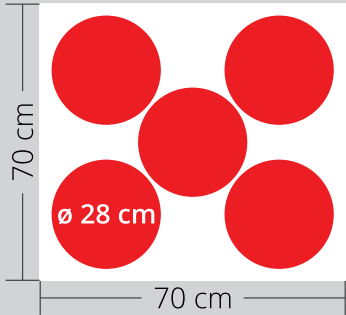
Vorteile / Benefits



Excelsior
Pizzaofen



Backfläche: / baking area:



Modell / model	Excelsior Mezzo I	Excelsior Mezzo II	Excelsior Mezzo III
Etagen / decks	1	2	3
Menge / capacity Pizza ø 35 cm	4	8	12
Menge / capacity Pizza ø 28 cm	5	10	15
Backfläche BxTxH in mm / baking area WxDxH in mm	700 x 700	2x 700 x 700	3x 700 x 700
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	960 x 930 x 430	960 x 930 x 840	960 x 930 x 1250
Innenhöhe in mm / inner height in mm	210	2x 210	3x 210
Türöffnungsmaß / door opening	670 x 200	2x 670 x 200	3x 670 x 200
Gewicht / weight in kg	160	320	480
Türglas / window	3-fach / triple glazed	3-fach / triple glazed	3-fach / triple glazed
Schwadenabzug / exhaust	ja / yes	ja / yes	ja / yes
Anschlusswert / power	8 kW / 400 V	16 kW / 400 V	24 kW / 400 V
Anschlüsse / connections	1	2	3
Art.Nr. / art. no.	02320	02321	02328
Preis / price	EUR 3.900,00	EUR 7.410,00	EUR 11.110,00

Excelsior Mezzo
Der Meistverkaufte

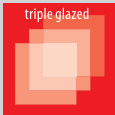
Für jede Pizzeria das richtige Modell. Die gängigste Backfläche mit ein, zwei oder drei Etagen. Damit sind Sie für jeden Ansturm gerüstet!

The most-selling oven

The right line for every pizzeria. The baking area is available with one, two or three decks, having you prepared for any rush!



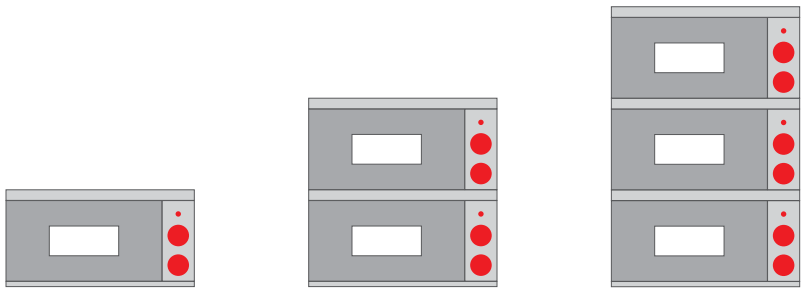
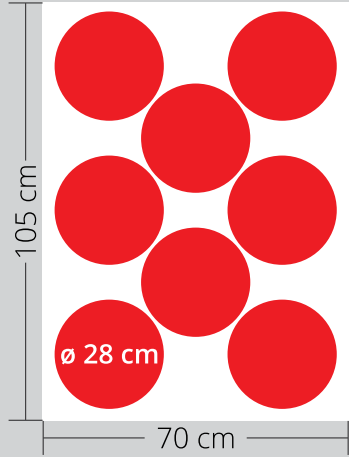
Vorteile / Benefits



Excelsior
Pizzaofen



Backfläche: / baking area:



Modell / model	Excelsior Grande I	Excelsior Grande II	Excelsior Grande III
Etagen / decks	1	2	3
Menge / capacity Pizza ø 35 cm	6	12	18
Menge / capacity Pizza ø 28 cm	8	16	24
Backfläche BxTxH in mm / baking area WxDxH in mm	700 x 1050	2x 700 x 1050	3x 700 x 1050
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	960 x 1280 x 430	960 x 1280 x 840	960 x 1280 x 1250
Innenhöhe in mm / inner height in mm	210	2x 210	3x 210
Türöffnungsmaß / door opening	670 x 200	2x 670 x 200	3x 670 x 200
Gewicht / weight in kg	220	440	660
Türglas / window	3-fach / triple glazed	3-fach / triple glazed	3-fach / triple glazed
Schwadenabzug / exhaust	ja / yes	ja / yes	ja / yes
Anschlusswert / power	12 kW / 400 V	24 kW / 400 V	36 kW / 400 V
Anschlüsse / connections	1	2	3
Art.Nr. / art. no.	02340	02341	02348
Preis / price	EUR 4.700,00	EUR 8.930,00	EUR 13.390,00

Excelsior Grande
Der Grandiose

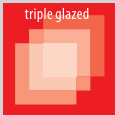
Pizza, Pizza, Pizza! Backen ohne Limit. Die große Backfläche schafft besten Überblick. Ihre Kunden sind so begeistert, dass sie nie genug kriegen können.

The grandiose oven

Pizza, pizza, pizza! Baking without limits. The large baking area gives the best possible overview. Your customers are so delighted - they just can't get enough.



Vorteile / Benefits



PREMIO Serie Pizzaofen



PREMIO Serie

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.

PREMIO Series

Unlike the top series „Excelsior“ this series is only equipped with the IME Heating Technology on the bottom. The top heat is generated by an exposed tubular heating element. Thanks to this heating is induced considerably faster.

At the same time an even distribution of heat is ensured and sorted from above by an additional chamotte plate attached above the tubular heating element.

Der Klassiker

Die preiswerte Serie in unzähligen Größen

- » Schnell aufgeheizt (durch freiliegende obere Heizelemente)
- » Preiswert - Etwas einfacher ausgeführt als die Spitzentechnik „Excelsior line“ aber immer noch höchste Qualität.
- » Platzsparend
- » Energiesparend durch 2fache Türverglasung (ausgen. Premio 5151) und beste Isolierung.

The classic oven

The economically priced series that comes in countless sizes:

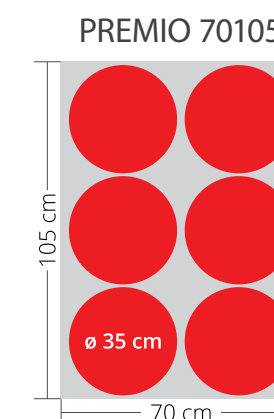
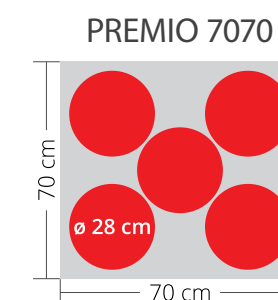
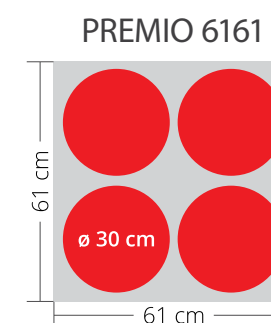
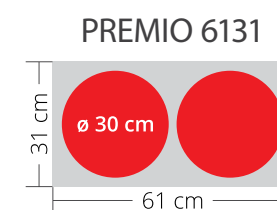
Fast heating (thanks to exposed upper heating elements).

Affordable priced - designed slightly simpler than the leading technology „Excelsior line“ but still of highest quality.

Space-saving

Energy-saving thanks to double glazing (except Premio 5151) and best isolation.

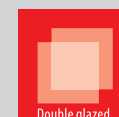
Backflächen / baking areas



Zeichenerklärung / legend



5 Jahre Garantie auf Heiztechnik. / 5 years warranty on heating technology.



Doppelte Türverglasung. / Double glazed.

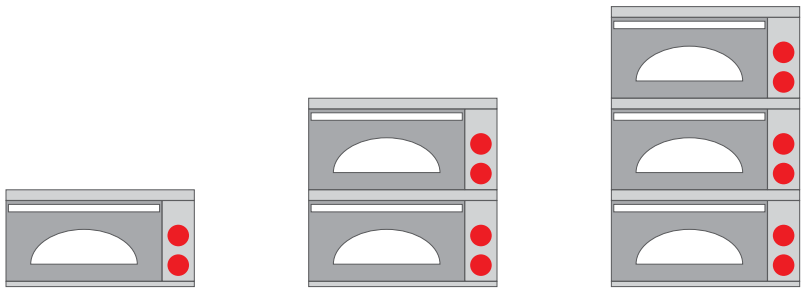
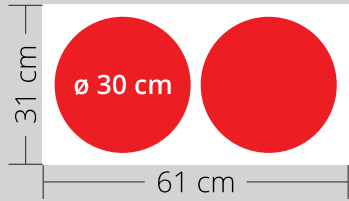


IME Heiztechnik light. / IME heating technology light.

Premio Serie
Pizzaofen



Backfläche: / baking area:



Modell / model	Premio 6131 I	Premio 6131 II	Premio 6131 III
Etagen / decks	1	2	3
Menge / capacity Pizza ø 30 cm	2	4	6
Menge / capacity Pizza ø 25 cm	-	-	-
Backfläche BxTxH in mm / baking area WxDxH in mm	610 x 310	2x 610 x 310	3x 610 x 310
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	800 x 550 x 360	800 x 550 x 700	800 x 550 x 1060
Innenhöhe in mm / inner height in mm	160	2x 160	3x 160
Türöffnungsmaß / door opening	580 x 155	2x 580 x 155	3x 580 x 155
Gewicht / weight in kg	60	120	180
Türglas / window	doppelt / double glazed	doppelt / double glazed	doppelt / double glazed
Schwadenabzug / exhaust	nein / no	nein / no	nein / no
Anschlusswert / power	3,2 kW / 400 V	6,3 kW / 400 V	9,5 kW / 400 V
Anschlüsse / connections	1	1	2
Art.Nr. / art. no.	02364	02365	02366
Preis / price	EUR 2.250,00	EUR 4.050,00	EUR 6.100,00

Premio 6131 Serie
Klein, kompakt und preiswert

Bis zu zwei große Pizzen (bis ø 30 cm), Aufläufe, Lasagne und für viele andere Anwendungsbereiche der universelle Helfer.

Small, compact and inexpensive

An universal helper for small kitchens. Up to two large pizzas (up to ø 30 cm) and for many other meals.



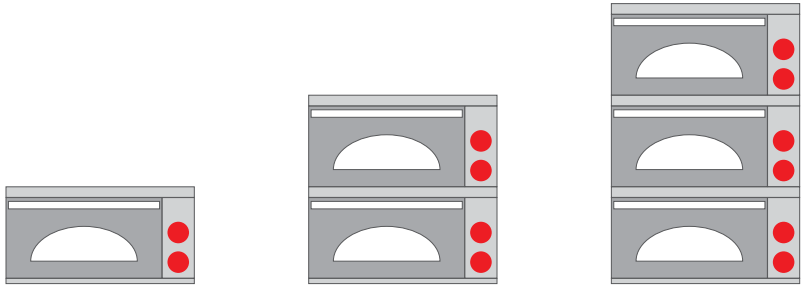
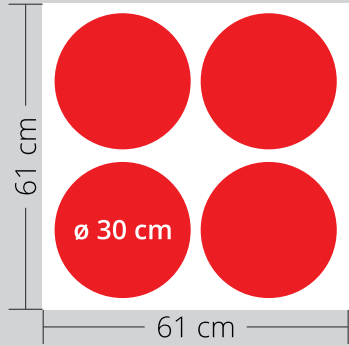
Vorteile / Benefits



Premio Serie
Pizzaofen



Backfläche: / baking area:



Modell / model	Premio 6161 I	Premio 6161 II	Premio 6161 III
Etagen / decks	1	2	3
Menge / capacity Pizza ø 30 cm	4	8	12
Menge / capacity Pizza ø 25 cm	-	-	-
Backfläche BxTxH in mm / baking area WxDxH in mm	610 x 610	2x 610 x 610	3x 610 x 610
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	800 x 850 x 360	800 x 850 x 720	800 x 850 x 1060
Innenhöhe in mm / inner height in mm	160	2x 160	3x 160
Türöffnungsmaß / door opening	580 x 155	2x 580 x 155	3x 580 x 155
Gewicht / weight in kg	85	170	255
Türglas / window	doppelt / double glazed	doppelt / double glazed	doppelt / double glazed
Schwadenabzug / exhaust	ja / yes	ja / yes	ja / yes
Anschlusswert / power	6,3 kW / 400 V	12,6 kW / 400 V	18,9 kW / 400 V
Anschlüsse / connections	1	1	2
Art.Nr. / art. no.	02361	02362	02363
Preis / price	EUR 2.900,00	EUR 5.400,00	EUR 7.990,00

Premio 6161 Serie
Der sparsame Profi

Bis zu vier große Pizzen (bis ø 30 cm) und trotzdem wenig Platzverbrauch. Für Gastronomie und die kleine Pizzeria der ideale Kompromiss.

The thrifty one

The oven fits up to four large pizzas (up to ø 30 cm) and still doesn't take up much space. For smaller restaurants or pizzarias an ideal compromise.



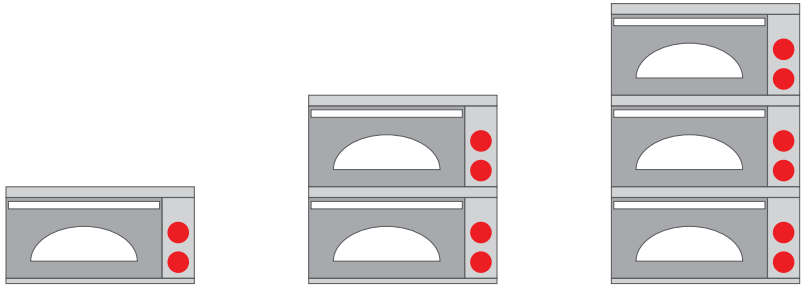
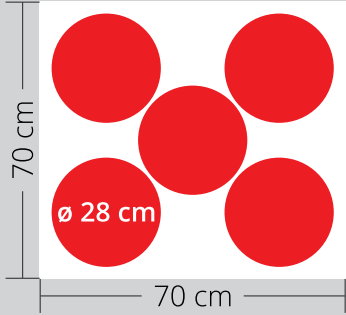
Vorteile / Benefits



Premio Serie
Pizzaofen



Backfläche: / baking area:



Modell / model	Premio 7070 I	Premio 7070 II	Premio 7070 III
Etagen / decks	1	2	3
Menge / capacity Pizza ø 35 cm	4	8	12
Menge / capacity Pizza ø 28 cm	5	10	15
Backfläche BxTxH in mm / baking area WxDxH in mm	700 x 700	2x 700 x 700	3x 700 x 700
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	960 x 950 x 430	960 x 950 x 840	960 x 950 x 1250
Innenhöhe in mm / inner height in mm	160	2x 160	3x 160
Türöffnungsmaß / door opening	670 x 200	2x 670 x 200	3x 670 x 200
Gewicht / weight in kg	115	230	345
Türglas / window	doppelt / double glazed	doppelt / double glazed	doppelt / double glazed
Schwadenabzug / exhaust	ja / yes	ja / yes	ja / yes
Anschlusswert / power	6,8 kW / 400 V	13,6 kW / 400 V	20,4 kW / 400 V
Anschlüsse / connections	1	2	3
Art.Nr. / art. no.	02367A	02368B	02369C
Preis / price	EUR 3.500,00	EUR 6.600,00	EUR 9.700,00

Premio 7070 Serie
kompakt, preiswert und leistungsstark

Bis zu fünf große Pizzen auf einen Streich. Schnell und leistungsstark und dazu extrem preiswert. Ein echtes Profimodell!

The topseller among the inexpensive

Our topseller among our Premio ovens. Up to five pizzas can be baked at one time. Powerful and low-priced.



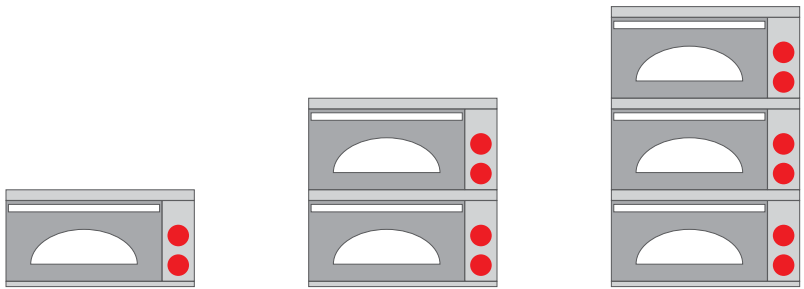
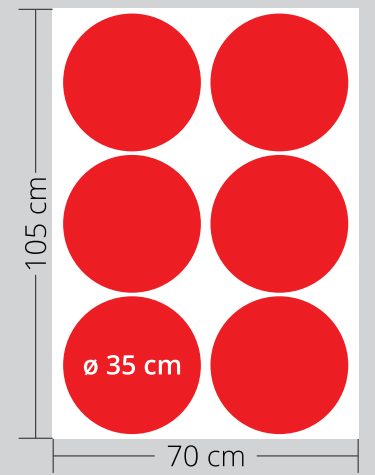
Vorteile / Benefits



Premio Serie
Pizzaofen



Backfläche: / baking area:



Premio 70105 Serie
Der Größte unter den Preiswerten

Riesen Backfläche, schnell einsatzbereit und große Leistungsreserven machen diesen Pizzaofen zum echten Giganten.

The biggest among the inexpensive

Huge baking area, quickly ready to use and large power reserve make this oven a real giant.



Vorteile / Benefits



Modell / model	Premio 70105 I	Premio 70105 II	Premio 70105 III
Etagen / decks	1	2	3
Menge / capacity Pizza ø 35 cm	6	12	18
Menge / capacity Pizza ø 28 cm	8	16	24
Backfläche BxTxH in mm / baking area WxDxH in mm	700 x 1050	2x 700 x 1050	3x 700 x 1050
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	960 x 1300 x 430	960 x 1300 x 840	960 x 1300 x 1250
Innenhöhe in mm / inner height in mm	160	2x 160	3x 160
Türöffnungsmaß / door opening	670 x 200	2x 670 x 200	3x 670 x 200
Gewicht / weight in kg	145	290	435
Türglas / window	doppelt / double glazed	doppelt / double glazed	doppelt / double glazed
Schwadenabzug / exhaust	ja / yes	ja / yes	ja / yes
Anschlusswert / power	10,2 kW / 400 V	20,4 kW / 400 V	30,6 kW / 400 V
Anschlüsse / connections	1	2	3
Art.Nr. / art. no.	02367D	02368E	02369F
Preis / price	EUR 3.900,00	EUR 6.900,00	EUR 10.900,00

OPTIMA
Pizzaofen



Modell Model	Optima 5151 I	Optima 5151 II	Optima 6868	Optima 10268	Optima 102102
Etagen Decks	1	2	1	1	1
Menge Pizza Capacity Pizza	4 (ø 25 cm)	8 (ø 25 cm)	4 (ø 33 cm)	6 (ø 33 cm)	9 (ø 33 cm)
Backfläche BxTxH in mm Baking area WxDxH in mm	510 x 510	2 x 510 x 510	680 x 680	1020 x 680	1020 x 1020
Außenmaße BxTxH in mm Exterior dim. WxDxH in mm	770 x 620 x 440	770 x 620 x 670	960 x 780 x 440	1280 x 780 x 440	1280 x 1110 x 440
Innenhöhe in mm Inner height in mm	150	150	150	150	150
Gewicht in kg Weight	70	120	100	145	160
Türglas Window	2-fach double glazed	2-fach double glazed	2-fach double glazed	2-fach double glazed	2-fach double glazed
Schwadenabzug Exhaust	ja yes	ja yes	ja yes	ja yes	ja yes
Anschlusswert Power	4kW 300V	8kW 400V	5kW 400V	6kW 400V	12kW 400V
Art.Nr. Art. no.	02380	02381	02385	02387	02388
Preis EUR Price EUR	990,00	1.680,00	1.990,00	2.250,00	2.650,00

Optima Line
Die preiswerte Linie

Die preiswerte Linie

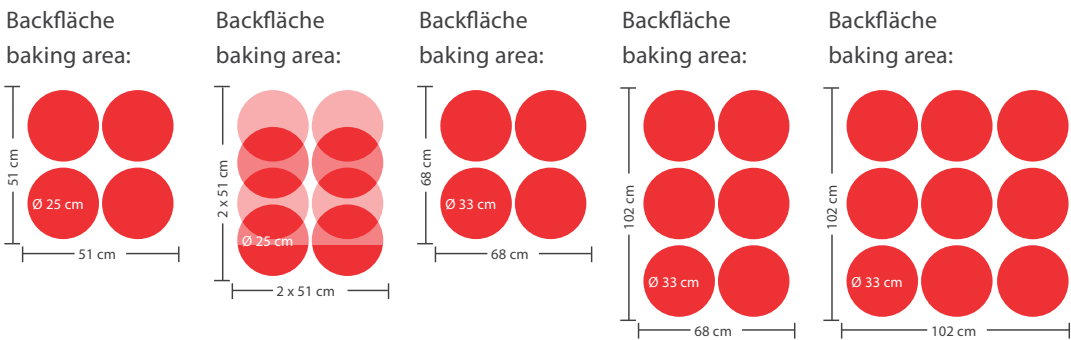
Für Kunden, bei denen nicht die Qualität der Pizza das Maß aller Dinge ist, sondern für all jene, die ein einfaches und hochwertiges Gerät zum Backensuchen. Ideal für Imbiss-Betriebe oder Pizza-Outlets, die mit geringen Investitionen Pizza oder Pita-Brote zubereiten wollen.

- gepanzerte Rohrheizkörper oben und unten
- Schamottespeichersteinsystem unten 20 mm stark
- 2-fache Türverglasung
- 15 cm Innenhöhe

The inexpensive line

For customers who don't necessarily need the ultimate in pizza quality but who do want a simple, high-quality baking device. Perfect for snack bars and pizza outlets wanting to make pizzas or pita bread without making a major investment.

- tubular heaters on top and bottom
- Fire-clay heat-storage bricks 20 mm thick
- Double-glazed window
- 15 cm inner height



Zubehör Accessories

für Serien PREMIO & EXCELSIOR LINE

Untergestelle Höhe 730 mm / underframes 730 mm height

Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Excelsior piccolo / piccolo due	02907	EUR 295,00
Excelsior mezzo	02900	EUR 310,00
Excelsior grande	02905	EUR 340,00
Premio 6131	02364UG	EUR 260,00
Premio 6161	02361UG	EUR 280,00
Premio 7070	02900	EUR 310,00
Premio 70105	02905	EUR 340,00



Untergestell-Sets (mit Verlängerung und Zwischenfach) / underframe-sets (with shelf and extension)

Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Excelsior piccolo / piccolo due	02310A	EUR 450,00
Excelsior mezzo	02900A	EUR 575,00
Excelsior grande	02905A	EUR 650,00
Premio 6131	02364A	EUR 480,00
Premio 6161	02361A	EUR 525,00
Premio 7070	02900A	EUR 575,00
Premio 70105	02905A	EUR 650,00

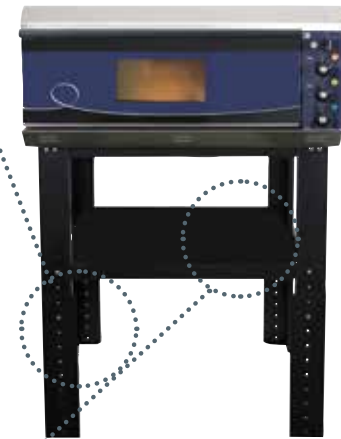


Untergestell-Verlängerung bis 950 mm / underframe-extension up to 950 mm height

Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Alle Geräte / all ovens	02900.95.01	EUR 130,00

Zwischenfach für Untergestelle / shelf for underframes

Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Excelsior piccolo / piccolo due	02310.05.01	EUR 75,00
Excelsior mezzo	02900.95.02	EUR 199,00
Excelsior grande	02905.95.02	EUR 298,00
Premio 6131	02364.95.02	EUR 145,00
Premio 6161	02361.95.02	EUR 175,00
Premio 7070	02900.95.02	EUR 199,00
Premio 70105	02905.95.02	EUR 298,00



Unterschrank 100 cm Höhe für GN Bleche / cabinet 100 cm height for GN sheets
jede Wunschhöhe möglich/any height possible

Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis unbeheizt price neutral	Preis beheizt price heated
Excelsior piccolo / piccolo due - GN1/1	02316 / 02313	EUR 2.050,00	EUR 2.470,00
Excelsior mezzo - GN 2/1	02326 / 02322	EUR 2.360,00	EUR 2.680,00
Excelsior grande - GN 2/1	02346 / 02342	EUR 2.780,00	EUR 3.100,00
Premio 6131 - GN 1/1	02364US / 02364USH	EUR 1.775,00	EUR 2.090,00
Premio 6161 - GN 2/1	02361US / 02361USH	EUR 1.940,00	EUR 2.260,00
Premio 7070 - GN 2/1	02326 / 02322	EUR 2.360,00	EUR 2.680,00
Premio 70105 - GN 2/1	02346 / 02342	EUR 2.780,00	EUR 3.100,00



Unterschrank 100 cm Höhe für Bleche 600x400 / cabinet 100 cm height for sheets 600x400
jede Wunschhöhe möglich/any height possible

Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis unbeheizt price neutral	Preis beheizt price heated
Excelsior piccolo / piccolo due - GN1/1	02317 / 02313A	EUR 2.050,00	EUR 2.470,00
Excelsior mezzo - 600x800	02327 / 02329	EUR 2.370,00	EUR 2.680,00
Excelsior grande - 600x800	02347 / 02344	EUR 2.790,00	EUR 3.100,00
Premio 7070 - 600x800	02327 / 02329	EUR 2.370,00	EUR 2.680,00
Premio 70105 - 600x800	02347 / 02344	EUR 2.790,00	EUR 3.100,00



Abzugshaube ohne Motor / mit Motor und Aktivkohlefilter (Umluft)
Exhaust hood without engine / with engine and carbon filter (air circulation)

- * Die Ausführung mit Aktivkohlefilter und Umluftsystem kann ohne Ausgang ins Freie verwendet werden. Fragen Sie aber für Details Ihre zuständige Behörde.
- * The version with carbon filter and air circulation system can be used without outlet into the open air. Please ask for more details your authorized government.

Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis ohne Motor price neutral	Preis mit Motor price with engine
Excelsior mezzo/Premio 7070	02323 / 02323M	EUR 2.050,00	EUR 4.600,00
Excelsior grande/Premio70105	02343 / 02343M	EUR 2.250,00	EUR 4.800,00
Premio 6131	02364H	auf Anfrage/on request	
Premio 6161	02361H	EUR 1.990,00	EUR 4.550,00



Zubehör
Accessories

neu / new
Rollmax / Rollmax
machen Sie Ihren Ofen fahrbar. Der stabile Untersatz für Ihren Ofen (in Verbindung mit dem Untergestell)
beinhaltet 4 stabile Räder (2 davon feststellbar) und ein Bodenfach als Ablage.
Make your oven mobile. The sturdy trolley for your underframe includes bottom shelf and 4 wheels (2 with brakes)

für alle Öfen mit Backfläche for all ovens with baking area	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
51 x 51 cm, 70 x 35 cm, 61 x 61 cm	02900.95.05	€ 588,00
68 x 68 cm, 70 x 70 cm	02900.95.06	€ 648,00
68 x 102 cm, 70 x 105 cm, 102 x 102	02900.95.07	€ 696,00



neu/new
Wandkonsole / wall bracket
die praktischen Wandkonsolen. Damit Ihr Ofen in der richtigen Höhe „fußfrei“ positioniert ist. Der echte
Platzgewinn in Ihrer Küche. (Achtung: unbedingt die Tragfähigkeit der Wand abklären!)
The practical wall bracket. Now you can mount your oven in the optimal height without disturbing feet. (attention:
check the static of the wall before)

für alle Öfen mit Backfläche for all ovens with baking area	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
51 x 51 cm, 70 x 35 cm, 61 x 61 cm	02900.95.20	€ 480,00
68 x 68 cm, 70 x 70 cm	02900.95.21	€ 620,00
68 x 102 cm, 70 x 105 cm, 102 x 102 cm	02900.95.22	€ 840,00

Zeitschaltuhr / timer
Kabel und Stecker nach Wunsch; Jederzeit nachträglich montierbar - keine Installation nötig; Zeitautomatik
vorwählbar: Wochenprogramm, 7 Tages-Programm, Ein- und Ausschaltzeitpunkt mehrmlas pro Tag frei
wählbar; Zeitschaltuhr und Kontakte in Kunststoffgehäuse; Wandmontage oder im Unterbau montierbar.

Cable and plug by request; time automatic selectable: week or 7 days; power on and off time individually setable;
timer and contactor in plastic housing; wall- or underframe mountable.

Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Alle Geräte / all ovens	02300.95.19	EUR 425,00



Untergestelle / Underframes OPTIMA
nur als komplette Tischausführung mit Zwischenfach lieferbar.
Only available as version with shelf

Modell	Höhe 110 cm für eine Etage Height 110 cm for one deck		Höhe 85 cm für zwei Etagen Height 85 cm for two decks	
	Art. no.	price EUR	Art. no.	price EUR
Optima 5151	02901	340,00	02901D	320,00
Optima 6868	02902	350,00	02902D	330,00
Optima 10268	02903	370,00	02903D	340,00
Optima 102102	02904	390,00	02904D	370,00

Abzugshaube / Hoods OPTIMA



Modell / model	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Optima 5151	02380D	890,00
Optima 6868	02385D	1.250,00
Optima 10268	02387D	1.620,00
Optima 102102	02388D	1.880,00

Knetmaschinen Dough mixers



Design und Technik in Perfektion
Design and technology in perfection

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.

Kneading dough becomes fast and effortless with IME Pizza System Dough mixers. Thanks to the special shape of the dough hook even small amounts of pizza or bread dough are kneaded perfectly in 8-10 minutes. IME dough mixers are suitable for professional use in pizzerias, restaurants, confectioneries and bakeries. They are exceptionally quiet due to special oil bath reduction gearing. All relevant parts such as bowl, dough hook and scraper are made of stainless steel.

Design und Technik in Perfektion
Design and technology in perfection

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

The liftable head and the removable bowl let the job be done even easier. The dough can be left in the bowl to rise. Removing it is just as effortless. Quality shows in the details. For example the gas-filled shock absorber which allows leaving the head open in any position. An investment that will last for decades.

Die Highlights im Überblick:
Highlights in summary:

- » selbstölendes, mehrfach gehärtetes Reduktionsgetriebe
automatic oiling, multi-annealed reduction gearing
- » Gasdruckdämpfer bei Serie „Komfort“
line „Komfort“ with gas-filled shock absorber
- » Kessel, Knethaken, Zentralstab aus spezialgehärtetem Inox
bowl, dough hook, middle-arm made of special annealed stainless steel
- » mit Abstreifer
scraper included
- » Timer serienmäßig
equipped as standard with a timer
- » feststellbare Räder (außer TM10)
lockable wheels (except TM10)
- » einfache Handhabung
easy to handle
- » Wartungsfrei
maintenance-free
- » Schutzgitter aus rostfreiem stabilen Inox
protective grid made of stainless steel
- » Gehäuse aus stabilem Spezialstahl mit Mehrschicht Spezialbeschichtung in RAL 9003
housing made of stable special steel with special multi coating in RAL9003

Knetmaschinen
Dough mixers



Serie Standard

Kopfteil und Behälter fix. / bowl and head fixed.

Modell / model	TM 10	TM 20	TM 33	TM 50	TM 80
Volumen Behälter / bowl cap. / Liter	10	20	33	50	75
Abmessungen Behälter / bowl dim.	Ø 26 x 20 cm	Ø 36 x 21 cm	Ø 40 x 26 cm	Ø 50 x 27 cm	Ø 55 x 37 cm
Mehlmenge / flour kg	5	10	17	30	40
Teigmenge / dough kg	8	18	29	44	60
Abmessungen Gerät BxHxT / dim. wdh	28 x 55 x 56 cm	39 x 70 x 69 cm	43 x 77 x 77 cm	53 x 85 x 77 cm	102 x 58 x 101 cm
Gewicht Gerät / weight kg	36	65	95	110	250
Anschlusswert / power conn.	0,4 kW / 230 V	0,75 kW / 400 V	1,1 kW / 400 V	1,5 kW / 400 V	2,6 kW / 400 V
Art.Nr. / art. no.	02555	02560	2565	02575	02578
Preis / price	EUR 1.460,00	EUR 1.825,00	EUR 2.100,00	EUR 2.490,00	EUR 4.900,00



Serie Komfort

Kopfteil klappbar und Behälter abnehmbar. / bowl and head removable.

Modell / model	TM 15 K	TM 20 K	TM 33 K	TM 50 K
Volumen Behälter / bowl cap. / Liter	15	20	33	50
Abmessungen Behälter / bowl dim.	Ø 31,5 x 21 cm	Ø 36 x 21 cm	Ø 40 x 26 cm	Ø 50 x 27 cm
Mehlmenge / flour kg	8	10	17	30
Teigmenge / dough kg	12	18	25	44
Abmessungen Gerät BxHxT / dim. wdh	69 x 35 x 69 cm	39 x 71,5 x 69 cm	43 x 78 x 77 cm	53 x 87,8 x 77 cm
Gewicht Gerät / weight kg	80	85	115	140
Anschlusswert / power conn.	0,75 kW / 400 V	0,75 kW / 400 V	1,1 kW / 400 V	1,5 kW / 400 V
Art.Nr. / art. no.	02563	02561	02566	02571
Preis / price	EUR 1.990,00	EUR 2.190,00	EUR 2.690,00	EUR 3.390,00

Pizzaformer

Pizza shapers

Die beste Pizza in Sekunden
The best pizza in seconds

Mit den IME Teigausrollmaschinen „SPEEDFORM“ zum einfachen, kraftsparenden und schnellen Ausrollen des Teiges ohne Lufteinschlüsse. Die IME Teigformer - wenn es einfach und schnell gehen soll. Für runde und eckige Pizzen in verschiedenen Durchmessern und Stärken.

So einfach und so wirkungsvoll. Maschine einschalten und die Teigkugel oben in die Öffnung geben und den fertigen Pizzaboden unten wieder herausnehmen. Dicke und Durchmesser des Pizzabodens kann auf der Maschine leicht eingestellt werden.

Create bubble free pizza dough in an easy and effortless way with the IME dough shapers „Speedform“. The IME dough shaper - when speed and no-fuss handling are of essence. For round and square pizzas in different diameters and thickness.

It's so easy and effective. Switch on the machine and place the dough ball in the opening on top and remove the ready-made pizza base from underneath. Thickness and diameter of the base can be regulated easily by setting the required measurements on the machine.

SPEEDFORM SINGLE

Für Runde und eckige Pizzen / for round and square pizzas

Durchmesser rund / diameter round	Ø 15 - 30 cm
Blechbreite / tray width	30 cm
Teiggewicht / dough weight	80 - 210g
B x T x H / W x D x H	420 x 450 x 350 mm
Gewicht / weight	27 kg
Anschlusswert / power	375 W / 220 - 240 V

Art.Nr.: / art.no.: 02603

Preis: / price: EUR 1.250,00



SPEEDFORM 30 Ø = 30 cm

Durchmesser rund / diameter round	bis 30 cm / up to 30 cm
Teiggewicht / dough weight	80 - 210g
entspricht Pizza / makes pizza	Ø 14 - 30 cm
B x T x H / W x D x H	420 x 450 x 650 mm
Gewicht / weight	35 kg
Anschlusswert / power	375 W / 220 - 240 V

Art.Nr.: / art.no.: 02600

Preis: / price: EUR 1.560,00



SPEEDFORM 40 Ø = 40 cm

Durchmesser rund / diameter round	bis 40 cm / up to 40 cm
Teiggewicht / dough weight	80 - 400g
entspricht Pizza / makes pizza	Ø 15 - 40 cm
B x T x H / W x D x H	520 x 450 x 710 mm
Gewicht / weight	45 kg
Anschlusswert / power	375 W / 220 - 240 V

Art.Nr.: / art.no.: 02601

Preis: / price: EUR 2.090,00



SPEEDFORM 40E = 40 cm

Ideal f. Blechpizzen / ideal for tray pizzas	bis 40 cm Breite / up to 40 cm width
Teiggewicht / dough weight	80 - 700g
auch runde Pizzen möglichen (2 Arbeitsgänge) / round pizzas possible (2 working steps)	
B x T x H / W x D x H	520 x 450 x 750 mm
Gewicht / weight	45 kg
Anschlusswert / power	375 W / 220 - 240 V

Art.Nr.: / art.no.: 02602

Preis: / price: EUR 2.300,00



Fußpedal / foot pedal:

Fußpedal zum Ein- und Ausschalten. Beide Hände bleiben frei zum Arbeiten. Spart Zeit, Energie und erhöht die Lebensdauer Ihres Gerätes. Einfach zum Anstecken an Ihr Gerät.

The convenient foot pedal to switch on and off, leaving your hands free to work with. Saves time, energy and increases the life-span of your Speedform. Easily plug and play.

Art.Nr.: / art.no.: 02600.95.01 - Preis / price EUR 270,00



Pizzaformer
Pizza shapers



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.

With patented autostart and switch-off! Conventional appliances need to be switched on before inserting the dough ball and switched off again after use to avoid long term idle run time. This is now made possible automatically by the Speedform Automatic. When inserting the dough ball a contact is triggered that switches on the motor automatically and turns it off again when no more dough is inserted. The engine's running time can be set accordingly.

Tipp/hint

see demo video
on www.ime.at



SPEEDFORM AUTOMATIC 30

Autostart und -Stopp / auto-start and auto stop	
Durchmesser rund / diameter round	bis 30 cm / up to 30 cm
Teiggewicht / dough weight	80 - 210g
entspricht Pizza / makes pizza	Ø 14 - 30 cm
B x T x H / W x D x H	440 x 360 x 650 mm
Gewicht / weight	30 kg
Anschlusswert / power	250 W / 220 - 240 V

Art.Nr.: / art.no.: 02604
Preis: / price: EUR 2.090,00

SPEEDFORM AUTOMATIC 40

Autostart und -Stopp / auto-start and auto stop	
Durchmesser rund / diameter round	bis 40 cm / up to 40 cm
Teiggewicht / dough weight	80 - 700g
entspricht Pizza / makes pizza	Ø 14 - 40 cm
B x T x H / W x D x H	550 x 360 x 750 mm
Gewicht / weight	37 kg
Anschlusswert / power	375 W / 220 - 240 V

Art.Nr.: / art.no.: 02605
Preis: / price: EUR 2.580,00

Teigpressen
Dough presses

PRESSMATIC.

Die IME Teigpresse PRESSMATIC ist das ideale Gerät, wenn die Pizza einen schönen Rand und immer die gleiche Form bekommen soll. Durch die konkave Oberfläche der beheizten Spezialpressplatten in poliertem Spezialstahl (AISI 304) wird der Pizzateig am Rand etwas dicker und im Zentrum etwas dünner gepresst. Es ist dies der gleiche Effekt, der durch das Drehen der Pizza beim Hochwerfen erlangt wird.

Die obere und untere Plattentemperatur kann getrennt thermostatisch gesteuert werden. Ebenso der Anpressdruck und damit die Stärke bzw. der Durchmesser der Pizza. Auch kann die Anpressdauer eingestellt und damit verschiedene Effekte erzielt werden. Zum Beispiel können bei längerer Pressdauer und höherer Plattentemperatur die Hefebakterien so abgeschwächt werden, dass die Pizzaflade über einen längeren Zeitraum gelagert werden kann. So ist man für das Stoßgeschäft bestens gerüstet.

The IME dough press is the ideal appliance for making pizzas with perfect crusts and the same shape every time. Due to the concave surface of the heated special pressing plates in stainless steel (AISI 304) the pizza dough is pressed a little thicker around the edges and a little thinner in the middle. This has exactly the same spinning effect attained by throwing pizza in the air.

Of course the upper and lower plate heat can be thermostatically controlled separately. As can the contact pressure, thereby carrying the thickness and the diameter of the pizza. Furthermore, several different effects can be achieved by changing the setting of the pressing time. Yeast-bacteria can for example be weakened by increasing the pressing time and the plate temperature, letting you store the ready-made pizza base over a longer period of time. This will leave you prepared for the peak business hours.

Modell model	Abmessungen dimensions	Durchmesser diameter	Anschlusswert power	Leistung/h Balls/h	Art. No.	Preis Price
P 3000	500x610x770 mm	30 cm	4,13 kW-400 V	400	02641	€ 5.500,00
P 3500	500x610x770 mm	35 cm	4,13 kW-400 V	400	02643	€ 5.620,00
P 4000	550x710x845 mm	40 cm	5,55 kW-400 V	400	02644	€ 6.500,00
P 4500	550x710x845 mm	45 cm	6,55 kW-400 V	400	02645	€ 6.700,00
P 5000	550x710x845 mm	50 cm	6,55 kW-400 V	400	02646	€ 6.900,00

Zubehör: Untergestell fahrbar für Pizzapresse, 555x710x800 mm, mit Schublade € 850,- exkl. MWSt.
Accessories: Underframe with wheels and drower 555x710x800 mm € 850,- exkl. MWSt.

Tipp/hint

see demo video
on www.ime.at



Vorbereitungs- tische Pizzacounters



PIZZATISCH MAGIC PPC 14000

Der echte Profi Pizzatisch, mit riesiger voll nutzbarer Arbeitsfläche durch hochgestellte eigengekühlte Aufsatzvitrine. Der große Kühlraum im Unterbau kann durch den Einsatz von Ladenelementen an Stelle der Türen noch besser genützt werden. Gekühlte Aufsatzvitrine 3-seitig verglast mit extra gekühltem Behälterteil (5x GN 1/6). Das ideale Gerät auch für Einsatzbereiche, wo der Arbeitsplatz direkt zur Kundenseite gerichtet ist - eben ein echter Pizzaprofi. Preise ohne Behälter.

The true professional pizza counter with a huge fully usable working surface thanks to an elevated, cooled top. The large cooling chamber in the lower body can be used even more efficiently when the doors are replaced by drawer elements. Triple glazing cooling top with space for up to five GN 1/6 containers. The ideal appliance for workspaces where the activity area is directed towards the customer section - the ideal appliance for a real pizza pro. Prices without containers.

B x T x H / W x D x H 900 x 700 x 1100 mm
Anschlusswert / power 250 W / 240 V
Temperatur / temperature 2/10° C
Art.Nr.: / art.no.: 02750 C
Preis: / price: EUR 1.250,00

B x T x H / W x D x H 1365 x 700 x 1100 mm
Anschlusswert / power 250 W / 240 V
Temperatur / temperature 2/10° C
Art.Nr.: / art.no.: 08053
Preis: / price: EUR 2.590,00

Vorbereitungs- tische Pizzacounters

PIZZAMASTER PM 1500

Die optimale Größe für die mittlere Pizzeria. Genug Platz auf der 1,2 m² großen Granitplatte und platzsparend darüber alle Zutaten im extra gekühlten Aufsatz. Unterbau mit 2 Türen für Euronorm 40 x 60 cm. Preise ohne GN Behälter.

The ideal size for medium sized pizzerias. Enough space on the 1,2 m² granite work top with the ingredients stored cleverly above in the extra cooling top. Lower body with 2 doors for Euronorm 40 x 60 cm. Prices without GN Container.

B x T x H / W x D x H	1510 x 800 x 1420 mm
Anschlusswert / power	350 W / 230 V
Temperatur / temperature	2/10° C
Aufsatz / top	7 x GN 1/4

Art.Nr.: / art.no.: 02752 C
Preis: / price: EUR 2.980,00

Auch möglich mit 2 Türen ohne Laden (gleicher Preis)
Also available: two doors and without drawer (same price)



PIZZAMASTER PM 2000

Riesige Arbeitsfläche auch für den größten Bedarf. 1,6 m² große Granit Arbeitsfläche und 2 m langer extra gekühlter Aufsatz. Unterbau mit 3 Türen für Euronorm 40 x 60 cm. Preise ohne GN Behälter

A huge working surface sufficient even for the largest demands. A 1,6 m² granite work top with a 2m long extra cooling top. Lower body with 3 doors for Euronorm 40 x 60 cm. Prices without GN Containers.

B x T x H / W x D x H	2025 x 800 x 1420 mm
Anschlusswert / power	460 W / 230 V
Temperatur / temperature	2/10° C
Aufsatz / top	10 x GN 1/4

Art.Nr.: / art.no.: 02753 C
Preis: / price: EUR 3.690,00



PIZZAMASTER PM 2000 L

Der echte Profi. Große Arbeitsfläche und gekühlter Aufsatz wie Pizzamaster 2000, aber zusätzlich 7 Laden ungekühlt im Unterbau. Gekühlter Teil des Unterbaus mit 2 Türen für Euronorm 40 x 60 cm. Preise ohne GN Behälter.

The true professional with a large working surface and cooling cabinet as with Pizzamaster 2000 and additional with 7 drawers in the lower body. Cooling part of the lower body with 2 doors for Euronorm 40 x 60 cm. Prices without GN containers.

B x T x H / W x D x H	2025 x 800 x 1420 mm
Anschlusswert / power	460 W / 230 V
Temperatur / temperature	2/10° C
Aufsatz / top	10 x GN 1/4

Art.Nr.: / art.no.: 02754 C
Preis: / price: EUR 3.890,00



on behalf of the customer since 1950.

Zubehör
Accessories

Pizzaschaufeln / pizza shovels

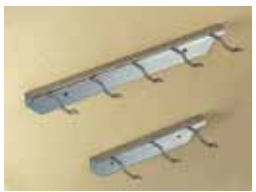
Bezeichnung / description	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price	
Alu-Schaufel klein / alu shovel small 30 cm Breite / width Holzstiel / wooden handle 90 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.01	EUR 64,00	
Alu-Schaufel mittel / alu shovel middle 30 cm Breite / width Holzstiel / wooden handle 160 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.01A	EUR 75,00	
Holzschaukel / wooden shovel 36 cm Breit / width Holzstiel / wooden handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.01B	EUR 80,00	
Edelstahl Schaufel eckig / stainless steel shovel angular 28 cm Breite / width Edelstahl Stiel / stainless steel handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.02	EUR 86,00	
Alu-Schaufel eckig / alu shovel angular 31 cm Breite / width brauner Alu Stiel / brown alu handle 170 cm Gesamtlänge / total width	02300.95.02B	EUR 109,00	
Alu-Schaufel eckig / alu shovel angular 40 cm Breite / width brauner Alu Stiel / brown alu handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.03C	EUR 153,00	
Alu-Schaufel eckig / alu shovel angular 50 cm Breite / width brauner Alu Stiel / brown alu handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.03D	EUR 166,00	
Alu-Schaufel „Milano“ / alu-shovel „Milano“ 33 cm Breite / width Alu Stiel / alu handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.11	EUR 99,00	
Edelstahl Schaufel rund / stainless steel shovel round Ø 20 cm / Edelstahl Stiel / stainless steel handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.05A	EUR 86,00	
Edelstahl Schaufel rund / stainless steel shovel round Ø 22 cm / Edelstahl Stiel / stainless steel handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.05B	EUR 89,00	
Edelstahl Schaufel rund / stainless steel shovel round Ø 30 cm / Edelstahl Stiel / stainless steel handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.05C	EUR 95,00	

Bezeichnung / description	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price	
Edelstahl Schaufel rund / stainless steel shovel round Ø 33 cm / Edelstahl Stiel / stainless steel handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.05D	EUR 99,00	
Edelstahl Schaufel halbrund / stainless steel shovel half-round 30 cm Breite / width Edelstahl Stiel / stainless steel handle 135 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.05E	EUR 54,00	
Holzschaukel rund / wooden shovel round Ø 33 cm / Edelstahl Stiel / stainless steel handle 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.06A	EUR 90,00	

Reinigungsmaterial / material for cleaning

Bezeichnung / description	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price	
Reinigungsbesen / brush for cleaning Ideal zum Auskehren des Ofens; festgebrannte Rückstände mit dem aufgesetzten Schaber lösen. / perfect for sweeping out the oven; burnt in residues can be loosed by the scraper which is attached; 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.04	EUR 82,00	
Reinigungsbesen drehbar / rotating brush Naturfasern / natural fibre 22 x 7 cm Bürstenkopf / brush 170 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.04A	EUR 84,00	
22 x 7 cm Ersatzbürste / replacement for brush	02300.95.04AA	EUR 35,00	

Wandhalterung / wall rack

Bezeichnung / description	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price	
Wandhaken für 1 Schaufel oder Besen hook for 1 piece	02300.95.16	EUR 15,00	
Wandhalterung für 3 Teile wall rack for 3 pieces	02300.95.09	EUR 29,00	
Wandhalterung mit 4 Haken wall rack with 4 hooks	02300.95.07A	EUR 36,00	
Wandhalterung mit 5 Haken wall rack with 5 hooks	02300.95.07B	EUR 40,00	

Zubehör
Accessories

Pizzaformen / pizza pans

Italian Pizza (2,5 cm Höhe / hight)	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
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



American Pizza (3,5 cm Höhe / hight)	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Ø 24 cm	02310.95.24	EUR 8,90
Ø 26 cm	02310.95.26	EUR 9,00
Ø 28 cm	02310.95.28	EUR 11,30
Ø 30 cm	02310.95.30	EUR 11,70
Ø 40 cm	02310.95.40	EUR 18,60



Pizzagitter / screens Aluminium	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
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



gelocht / perforated (2 cm Höhe / hight)	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Ø 30 cm	02300.95.30G	EUR 34,00
Ø 50 cm	02300.95.50G	EUR 47,00



Ständer für Pizzaformen / racks for pizza pans

Bezeichnung / description	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price
Horizontaler Ständer mit 6 Fächern / horizontal rack with 6 places / 42 x 32 cm	02300.95.80A	EUR 125,00
Vertikaler Ständer mit 12 Fächern / vertical rack with 12 places / 70 cm Höhe / height	02300.95.80B	EUR 156,00
Vertikaler Ständer mit 18 Fächern / vertical rack with 18 places / 70 cm Höhe / height	02300.95.80C	EUR 182,00



Backbleche / baking sheets

Bezeichnung / description	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price	
40 x 60 cm gelocht / perforated 2 cm Höhe / height	02300.95.09A	EUR 77,00	
40 x 60 cm Aluminium 2 cm Höhe / height	02300.95.09B	EUR 23,00	
40 x 60 cm / sceen Edelstahl / stainless steel	02300.95.09C	EUR 46,00	
53 x 40 cm emailliert / enemaed 2 cm Höhe / height	12800.95.02	EUR 63,00	
53 x 32,50 cm emailliert / enemaed 2 cm Höhe / height	02340.95.01N	EUR 125,00	
53 x 65 cm Aluminium 2 cm Höhe / height	01170.95.39	EUR 40,00	
Greifer für Backbleche, Edelstahl / gripper for baking pans, stainless steel 25 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.10A	EUR 31,00	
Greifer für Backbleche, Edelstahl / gripper for baking pans, stainless steel 25 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.10B	EUR 34,00	

Zubehör
Accessories

Vorbereitung / preparation

Bezeichnung / description	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price	
Teigschneider / Zum Zerteilen der fertigen Pizza; mit geschliffenem Edelstahlrand und robustem Kunststoffgriff pastry cutter / for cutting the freshly baked pizza; with sharpened stainless steel edge and robust plastic handle	02300.95.07	EUR 7,50	
Teigwalze / Edelstahl Noppen pastry piercer / stainless steel knobs	02300.95.08	EUR 59,00	
Teigbox / Kunststoff; zum idealen Lagern von Teiglingen dough box / plastics; perfect for storing dough 400 x 600 x 70 mm	02300.95.40	EUR 31,00	
Kunststoff Teigbox Deckel plastics dough box cover	02300.95.43	EUR 25,00	
Teigbox / Kunststoff dough box / plastics GN 1/1 - 100 mm Höhe / height	02300.95.41	EUR 18,70	
Deckel zu Teigbox GN 1/1, Kunststoff dough box cover for GN 1/1 plastic	02300.95.42	EUR 9,00	
Ölkanne 0,75 l Edelstahl oil can 0,75 l, stainless steel	02300.95.08B	EUR 73,00	

Schaber mit Griff / scraper with handle
Zum Lösen von Verschmutzungen auf Blechen und Pizzaformen / for loosening dirt on pans

9 cm Breite / width 35 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.95G	EUR 31,00
12 cm Breite / width 60 cm Gesamtlänge / total length	02300.95.95H	EUR 41,00
9 cm Ersatzklinge / substitute blade	02300.95.95GG	EUR 5,00
12 cm Ersatzklinge / substitute blade	02300.95.95HH	EUR 5,50



Weiteres Zubehör / additional accessories

Bezeichnung / description	Art.Nr. / Art.No.	Preis / price	
Pizzastück-Heber 15 x 25 cm pizza spatula 15 x 25 cm	02310.95.10	EUR 36,00	
Pizzatablett rund mit Griff pizza tray with handle Ø 30 cm	02310.95.10A	EUR 39,00	
Pizzatablett rund mit Griff pizza tray with handle Ø 36 cm	02310.95.10B	EUR 50,00	
Pizzatablett rund mit Griff pizza tray with handle Ø 45 cm	02310.95.10C	EUR 58,00	
Pizzatablett rund mit Griff pizza tray with handle Ø 36 cm Einkerbung zur leichteren Portionierung für 6 Portionen cutting guides for 6 portions	02310.95.10D	EUR 54,00	
Pizzatablett rund mit Griff pizza tray with handle Ø 45 cm Einkerbung zur leichteren Portionierung für 6 Portionen cutting guides for 6 portions	02310.95.10E	EUR 62,00	
Pizzatablett rund mit Griff pizza tray with handle Ø 45 cm Einkerbung zur leichteren Portionierung für 8 Portionen cutting guides for 8 portions	02310.95.10F	EUR 63,00	

IME 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 Gebrauchtwaren, 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 angegebenen 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 natürlich 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 entstandenen Mehrkosten zu ersetzen.

11. ERFÜLLUNGORT, RICHTSSTAND 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 abändert 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® Gruppe

Further brands of the IME® 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



kitchen solutions
since 1950.

www.ime.at