



2024/1

the signature of quality





Our Vision

GMG mission and vision are to grow together with our clients and dealers and to be part of the fast phase evolve of the advance technology in the market. Customer fullest satisfaction, creativity, innovation, speedy after-sales service solutions, good quality product at a reasonable price, are what the GMG team can contribute to the global and local market.

GMG is one of the leading manufacturers in Europe. We produce pizza and bakery ovens, toasters, waffle irons, panini grills and other professional kitchen equipment for restaurants and the catering business. For the production of our entire equipment range, we use the best available components to meet the standard quality that corresponds to "Made in Germany".

Innovation/Technology

To correspond with the advanced technology, GMG can produce for your own brand with good European quality; we have been doing the production (OEM) of equipment for more than 10 years and with highly customer satisfaction. GMG products are sold with 85% of exports to the European and overseas markets and 15% sold by exporters and resellers in the domestic market in Turkey. Participation in various international exhibitions is our way of saying, we embrace new technology and advancement to enhance our products.

Our Strength

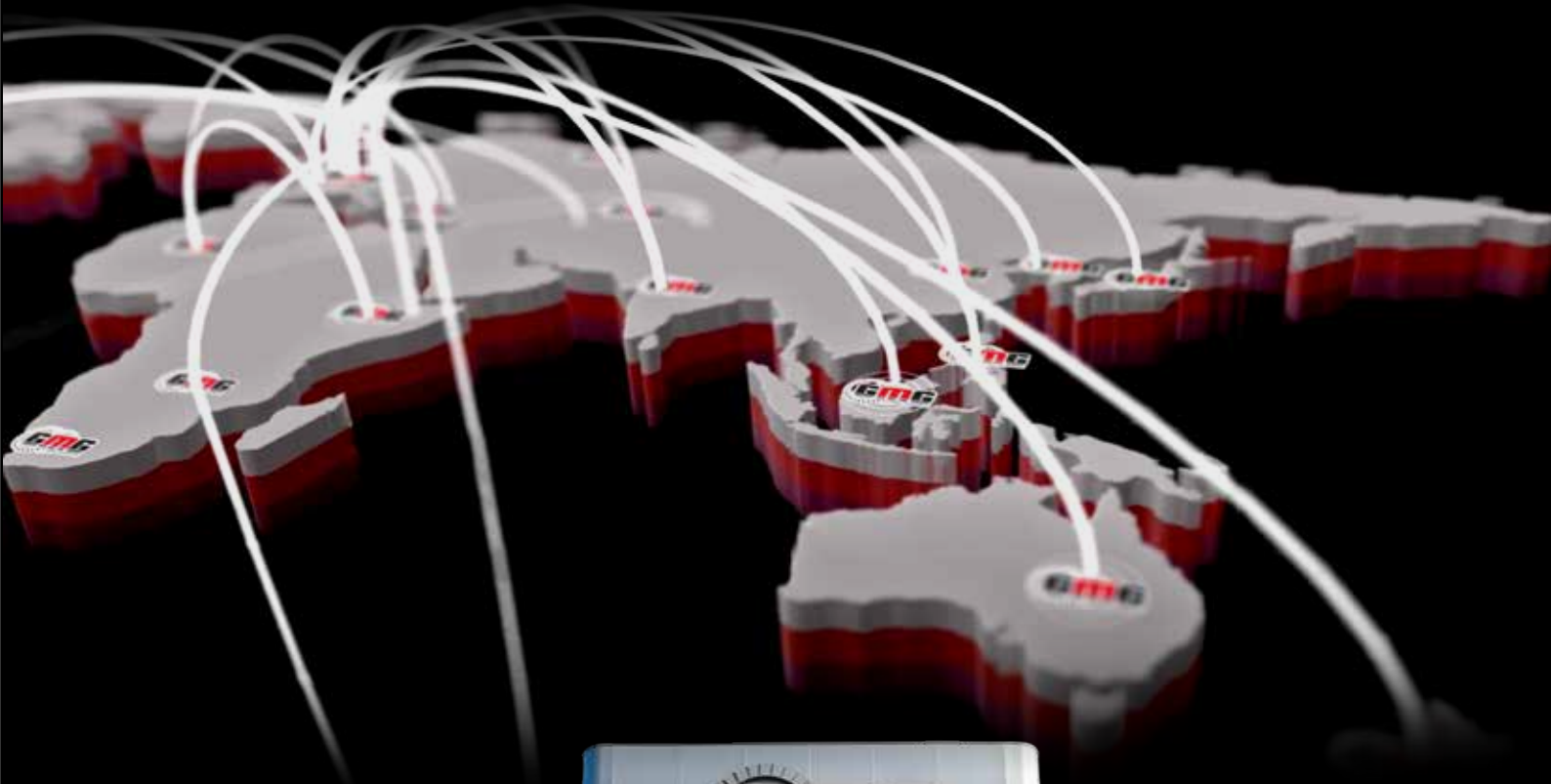
We have our own factory in Turkey covering a total area of 15.000 m² in Izmir, with the employment of more than 50 highly trained engineers and skilled workers; we design and develop innovation in our products to come out with a good quality. Our satellite sales/back office and showroom in Dortmund, Germany, has a centralized warehouse to deliver the equipment fast and safely worldwide. With cordial relationships with our certified dealers all over the world, competitive and flexible rates that can meet their client's needs. As per our motto, quality is our service and signature.



the signature of quality



**EXPORT TO MORE THAN
80 COUNTRIES IN 5 CONTINENTS**





INDEX

▶	BAKERY & PASTRY OVENS	4/7
▶	CONVECTION OVENS	8/9
▶	CONVEYOR OVENS	10/11
▶	PIZZA OVENS	12/45
▶	SPIRAL MIXERS	46/47
▶	DOUGH ROLLERS	48/49
▶	BREAD SLICING MACHINES	50
▶	CONVEYOR TOASTER	51
▶	CONTACT GRILLS	52/53
▶	GRIDDLE	54
▶	SALAMANDERS	55
▶	CREPE / PANCAKE MAKERS	56/57
▶	WAFFLE IRONS	58/72



BÄCKEREI & KONDITOREI ÖFEN
BREAD & PASTRY OVENS



HORNOS DE PANADERÍA & PASTALERÍA BOULANGERIE & PÂTISSERIE



- Programmierbare, digitale Steuerung
- Mit optionaler Beschleunigungsfunktion
- Optimale Backkammergröße für Backbleche 400/800x600mm
- Wahlweise mit Untergestell oder Gärschrank
- Temperaturbereich von 50°C – 400°C
- Turbo-Modus durch zusätzlich schaltbare Heizung
- Ideal für mittlere bis große Bäckereien



- Programmable digital control
- Steam function as option
- Optimal size for 400/800x600mm baking trays
- Optionally with base-stand or fermentation cabinet
- Temperature range from 50°C to 400°C
- Turbo-mode with extra heater
- Ideal for medium size to bigger size bakeries



- Control digital programable
- Con función de enjambre opcional
- Tamaño óptimo de la cámara de hornear para bandejas para hornear 400/800x600mm
- Opcionalmente con base o gabinete de fermentación
- Rango de temperatura de 50°C a 400°C
- Modo turbo con calentador adicional
- Ideal para panaderías de tamaño mediano a mayor



- Commande numérique programmable
- Fonction vapeur comme option
- Taille optimale pour les plaques à pâtisserie 400/800x600mm
- En option avec support de base ou armoire de fermentation
- Température varie de 50°C à 400°C
- Turbo-mode avec chauffage supplémentaire
- Idéal pour les boulangeries de taille moyenne à plus grande

40 x 80 cm



3 Bleche / Kammer
3 Sheets / chamber
3 Hojas / cámara
3 Plaques / chambre

40 x 40 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / chamber
6 Hojas / cámara
6 Plaques / chambre

60 x 40 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / chamber
4 Hojas / cámara
4 Plaques / chambre

Ø 40 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / chamber
6 Hojas / cámara
6 Plaques / chambre

Model / Modèle	PB3M - 128	PB2M - 128	PB2T - 128	PB1T - 128	PBF - 128
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	124 x 84 x 18 cm x 3	124 x 84 x 18 cm x 2	124 x 84 x 18 cm x 2	124 x 84 x 18 cm	124 x 84 x 18 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	166 x 104 x 210 cm	166 x 104 x 190 cm	166 x 104 x 190 cm	166 x 104 x 147 cm	166 x 104 x 42 cm
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	3 x 13,3 kW, 3NAC I 400 V	2 x 13,3 kW, 3NAC I 400 V	2 x 13,3 kW, 3NAC I 400 V	13,3 kW, 3NAC I 400 V	13,3 kW, 3NAC I 400 V
Gärschrank / Proofer / Proofer / Étuve	162 x 90 x 70 cm 40 x 80 cm (3x5) - 3 kW I 230 V	162 x 90 x 90 cm 40 x 80 cm (3x7) - 3 kW I 230 V	Untergestell / stand / tabla / support four 166 x 100 x 95 cm	Untergestell / stand / tabla / support four 166 x 100 x 95 cm	-
Gewicht / Weight / Peso / Poids	722 kg	560 kg	480 kg	260 kg	220 kg
Price					



BÄCKEREI- & KONDITOREI ÖFEN
BREAD & PASTRY OVENS

A graphic element for the 'Optima' logo, consisting of a semi-circular dashed line with a red triangle pointing to the left, and a red circle with a white dot in the center.

Optima
series 84



HORNOS DE PANADERÍA & PASTALERÍA BOULANGERIE & PÂTISSERIE



- Programmierbare, digitale Steuerung
- Mit optionaler Beschwadungsfunktion
- Optimale Backkammergröße für Backbleche 400/800x600mm
- Wahlweise mit Untergestell oder Gärschrank
- Temperaturbereich von 50°C – 400°C
- Turbo-Modus durch zusätzlich schaltbare Heizung
- Ideal für kleine, bis mittlere Bäckereien



- Programmable digital control
- Steam function as option
- Optimal size for 400/800x600mm baking trays
- Optionally with base-stand or fermentation cabinet
- Temperature range from 50°C to 400°C
- Turbo-mode with extra heater
- Ideal for small to medium size bakeries



- Control digital programable
- Con función de enjambre opcional
- Tamaño óptimo de la cámara de hornear para bandejas para hornear 400/800x600mm
- Opcionalmente con base o gabinete de fermentación
- Rango de temperatura de 50°C a 400°C
- Modo turbo con calentador adicional
- Ideal para panaderías pequeñas y medianas



- Commande numérique programmable
- Fonction vapeur comme option
- Taille optimale pour les plaques à pâtisserie 400/800x600mm
- En option avec support de base ou armoire de fermentation
- Température varie de 50°C à 400°C
- Turbo-mode avec chauffage supplémentaire
- Idéal pour les boulangeries de petite à moyenne taille

40 x 80 cm



2 Bleche / Kammer
2 Sheets / chamber
2 Hojas / cámara
2 Plaques / chambre

40 x 40 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / chamber
4 Hojas / cámara
4 Plaques / chambre

80 x 40 cm



2 Bleche / Kammer
2 Sheets / chamber
2 Hojas / cámara
2 Plaques / chambre

Ø 40 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / chamber
4 Hojas / cámara
4 Plaques / chambre

Model / Modèle	PB3M - 84	PB2M - 84	PB2T - 84	PB1T - 84	PBF - 84
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	84 x 84 x 18 cm x 3	84 x 84 x 18 cm x 2	84 x 84 x 18 cm x 2	84 x 84 x 18 cm	84 x 84 x 18 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	126 x 104 x 210 cm	126 x 104 x 190 cm	126 x 104 x 190 cm	126 x 104 x 147 cm	126 x 104 x 42 cm
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	3 x 7,5 kW, 3NAC I 400 V	2 x 7,5 kW, 3NAC I 400 V	2 x 7,5 kW, 3NAC I 400 V	7,5 kW, 3NAC I 400 V	7,5 kW, 3NAC I 400 V
Gärschrank / Proofer / Proofer / Étuve	122 x 90 x 70 cm 40 x 80 cm [2x5] - 2 kW I 230 V	*122 x 90 x 90 cm 40 x 80 cm [2x7] - 2 kW I 230 V	Untergestell / stand / tabla / support four 126 x 90 x 90 cm	Untergestell / stand / tabla / support four 126 x 90 x 90 cm	-
Gewicht / Weight / Peso / Poids	546 kg	350 kg	310 kg	220 kg	185 kg
Price					



UMLUFT-ÖFEN
CONVECTION OVENS



HORNOS DE CONVECCIÓN FOURS À CONVECTION



CONVECTION
OVENS



► GALA 5



► GALA 9



► GALA 5+KP6



- Programmierbare, digitale Steuerung
- Passend für Backbleche 600x400mm
- Optimal geeignet für Ladenbäckereien
- Beschwadungsfunktion (GALA-10R-9-5)
- GALA-10 R mit Rotation und Beschwadungsfunktion
- Mit passendem Gärschrank
- Optional mit integriertem Deck-Ofen erhältlich



- Programmable digital control
- Or 600x400mm baking trays
- Perfect for in-house bakeries
- Steaming function (GALA-10R-9-5)
- GALA-10 R with rotating rack and steam function
- With proofer chamber
- Optional integrated deck-oven



- Control digital programable
- Para bandejas para hornear de 600x400mm
- Perfecto para panaderías
- Función de vaporización (GALA-10R-9-5)
- GALA-10 R con función de rotación y tensado
- Con gabinete de fermentación adecuado
- Horno de cubierta integrado opcional



- Commande numérique programmable
- Adapté pour plaques de cuisson 600x400mm
- Parfait pour les boulangeries maison
- Fonction d'émaillage (GALA-10R-9-5)
- GALA-10 R avec rotation et fonction d'émaillage
- Avec armoire de fermentation
- Four à pont intégré en option

40 x 60 cm



GALA 10

10 Bleche
10 Sheets
10 Hojas
10 Plaques

40 x 60 cm



GALA 9

9 Bleche
9 Sheets
9 Hojas
9 Plaques

40 x 60 cm



GALA 5

5 Bleche
5 Sheets
5 Hojas
5 Plaques

Model / Modèle	GALA-10 R	GALA-9	GALA 5+KP6	KP6	GALA-5
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	40 x 60 cm x 10	40 x 60 cm x 9	40 x 60 cm x 5	Ø 30 cm (6)	40 x 60 cm x 5
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes				62 x 92 x 15 cm	
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	100 x 168 x 216 cm	85 x 140 x 190 cm	85 x 140 x 216 cm	85 x 140 x 40 cm	85 x 140 x 178 cm
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	26,5 kW - 3NAC 400V	17,5 kW - 3NAC 400V	9,5 kW + 6 kW - 3NAC 400V	6 kW - 3NAC 400V	9,5 kW - 3NAC 400V
Gärschrank / Proofer / Proofer / Étuve	100 x 168 x 77 cm - 2 kW 230V 40 x 60 cm x 10	85 x 140 x 69 cm - 1,75 kW 230V 40 x 60 cm x 9	85 x 140 x 69 cm - 1,75 kW 230V 40 x 60 cm x 5		85 x 140 x 90 cm - 1,75 kW 230V 40 x 60 cm x 12
Gewicht / Weight / Peso / Poids	450 kg	275 kg	328 kg	93 kg	235 kg
Price					





DURCHLAUF-PIZZAOFEN CONVEYOR OVENS



HORNOS TRANSPORTADORES OVENS CONVEYOR



CONVEYOR
OVENS



- Kettenbandbreite von 400 bis 810mm (16-32 inch)
- Elektro- oder gasbetriebene Ausführungen
- Viele Modelle stapelbar zur optimalen Raumausnutzung
- Komfortable Digitalanzeige für die Durchlaufgeschwindigkeit und die Temperatur
- Diese robusten Geräte punkten durch eine Top Qualität und sind perfekt für den täglichen Einsatz in der Gastronomie geeignet



- Chain width from 400 to 810mm (16-32 inch)
- Electric or gas powered versions
- Many models stackable for optimal use of available footprint
- Digital display for conveyor speed and temperature
- This robust device scores with top quality and is perfect for daily use in the catering industry



- Ancho de cadena de 400 a 810 mm (16-32 pulgadas)
- Versiones eléctricas o de gas
- Muchos modelos apilables para un uso óptimo de a huella disponible
- Pantalla digital para la velocidad y temperatura del transportador -
- Este dispositivo robusto puntúa con la mejor calidad y es perfecto para el uso diario en la industria de la restauración



- Largeur de chaîne de 400 à 810mm (16-32 pouces)
- Versions électriques ou à gaz
- De nombreux modèles empilables pour une utilisation optimale de l'encombrement disponible
- Affichage numérique pour la vitesse et la température du convoyeur
- Cet appareil robuste se distingue par une qualité supérieure et est parfait pour une utilisation quotidienne dans l'industrie de la restauration

Model / Modèle / Modell	COE-46070	COE-61090	COE-81100
Belt Width / Kettenbandbreite Capacidad / Capacité	455 mm (18 inch)	610 mm (24 inch)	810mm (32 inch)
Cooking Chamber Dimension (W*D*H) mm Backkammergröße	486 x 710 x 77 mm	655 x 915 x 87 mm	855 x 1025 x 87 mm
Total Power / Power / Potencia / Puissance//Anschluß	10 kW	20 kW	27 kW
Average Power Consumption / Verbrauch	5-6 kW / Hour	8-10 kW 0,65 m ³ / Hour	12-13 kW 2 m ³ / Hour
Output (Estimated) / Proofer / Proofer / Étuve//Kapazität	40 pizza / Hour (250 gr. Ø 30 cm)	90 pizza / Hour (250 gr. Ø 30 cm)	135 pizza / Hour (250 gr. Ø 30 cm)
Dimensions(mm) / Weight (Kg) / Abmessungen/Gewicht	1043 x 1710 x 450 / 154 kg	1218 x 1957 x 570 / 242 kg	1545 x 2005 x 755 / 335 kg
Stand high / Untergestell hoch (for 1 oven) (mm)	1070	1130	1300
Stand low / Untergestell niedrig (for 2 oven) (mm)	1165,5	1405	1772,5
Shipping Dimension/Versandabm (mm) / Weight/Gewicht(Kg)	110 x 147 x 68 / 189 Kg	135 x 171 x 80 / 290 Kg	157 x 198 x 105 / 410 Kg
Price			



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



**FULL
STONE**



GMG NOVA (Pizzaofen mit digitaler Steuerung) – unser innovatives Backsystem ermöglicht durch die digitale Steuerung und die Programmspeicherung einen effektiven und einheitlichen Backprozess - für eine perfekte Pizza!



GMG NOVA (pizza oven with digital control) – our innovative baking system enables an effective and uniform baking process through digital control and programmable recipes - for a perfect pizza!



GMG NOVA (horno de pizza con control digital): nuestro innovador sistema de horneado permite un proceso de horneado efectivo y uniforme a través del control digital y el almacenamiento de programas, ¡para una pizza perfecta!



GMG NOVA (four à pizza avec contrôle numérique) - notre système de cuisson innovant permet un processus de cuisson efficace et uniforme grâce au contrôle numérique et aux recettes programmables - pour une pizza parfaite!

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA

**FULL
STONE**

PIZZA OVENS





PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



**FULL
STONE**

FULL STONE



PIZZA OVENS



- Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet (Vollschamott)
- Temperaturbereich: 50 bis 400°C
- Frontseite aus Edelstahl gefertigt
- Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
- Bis zu X Backprogramme speicherbar
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Kontrollanzeige für Ober- und Unterhitze
- System zur Anzeige von Fehlermeldungen
- Extrem temperaturresistente Tür mit Federschließung
- Bis zu 3 Geräte übereinander stapelbar
- Doppelverglasung mit Zwischenraum für Luftzirkulation
- Unterbau als Gärschrank mit 3 Türen aus Edelstahl (option)



- Baking chamber completely made of refractory stone
- Temperature range: 50 to 400°C
- Front side made from stainless steel
- Digital control
- Up to X recipes storable programs
- Upper and lower heat separately adjustable
- Digital monitoring for upper and lower heat settings
- Digital error code system
- Heavy duty temperature resistant door with tension spring
- Stackable with max. 3 decks
- Double glazing door glass for strengthened insulation and air circulation
- With proofer with 3 doors made of stainless steel (option)



- Cámara de cocción completamente forrada con piedra de arcilla de fuego
- Rango de temperatura: 50 a 400 °C
- Frontal fabricado en acero inoxidable
- Control digital con pantalla de temperatura
- Se pueden guardar hasta X programas de retroceso
- El calor superior e inferior se puede controlar por separado
- Pantalla de control para el calor superior e inferior
- Sistema para mostrar mensajes de error
- Puerta extremadamente resistente a la temperatura con cierre de resorte
- Hasta 3 dispositivos apilables uno encima del otro
- Doble acristalamiento con espacio para la circulación de aire
- Base como armario anticulizante con 3 puertas fabricadas en acero inoxidable (opcional)



- Chambre de cuisson entièrement doublée de brique d'argile à feu
- Plage de température: 50 - 400°C
- Façade en acier inoxydable
- Contrôle numérique avec affichage de la température
- Jusqu'à X programmes de retour peuvent être enregistrés
- La chaleur supérieure et inférieure peut être contrôlée séparément
- Affichage de contrôle pour la chaleur supérieure et inférieure
- Système d'affichage des messages d'erreur
- Porte extrêmement résistante à la température avec fermeture à ressort
- Jusqu'à 3 appareils empilables les uns sur les autres
- Double vitrage avec espace pour la circulation de l'air
- Base comme armoire d'épreuve avec 3 portes en acier inoxydable (option)

Model / Modèle	PFN 10570-1M	PFN 10570-2M	PFN 10570-3M
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	105 x 70 x 15 cm x 1	105 x 70 x 15 cm x 2	105 x 70 x 15 cm x 3
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	149 x 110 x 156 cm	149 x 110 x 194 cm	149 x 110 x 212 cm
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	1 x 8 kW, 3NAC 400 V	2 x 8 kW, 3NAC 400 V	3 x 8 kW, 3NAC 400 V
Gärschrank / Proofer / Proofer / Étuve	149 x 93 x 90 cm 3 kW 230 V	149 x 93 x 90 cm 3 kW 230 V	149 x 93 x 90 cm 3 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	320 kg	500 kg	650 kg
Price			

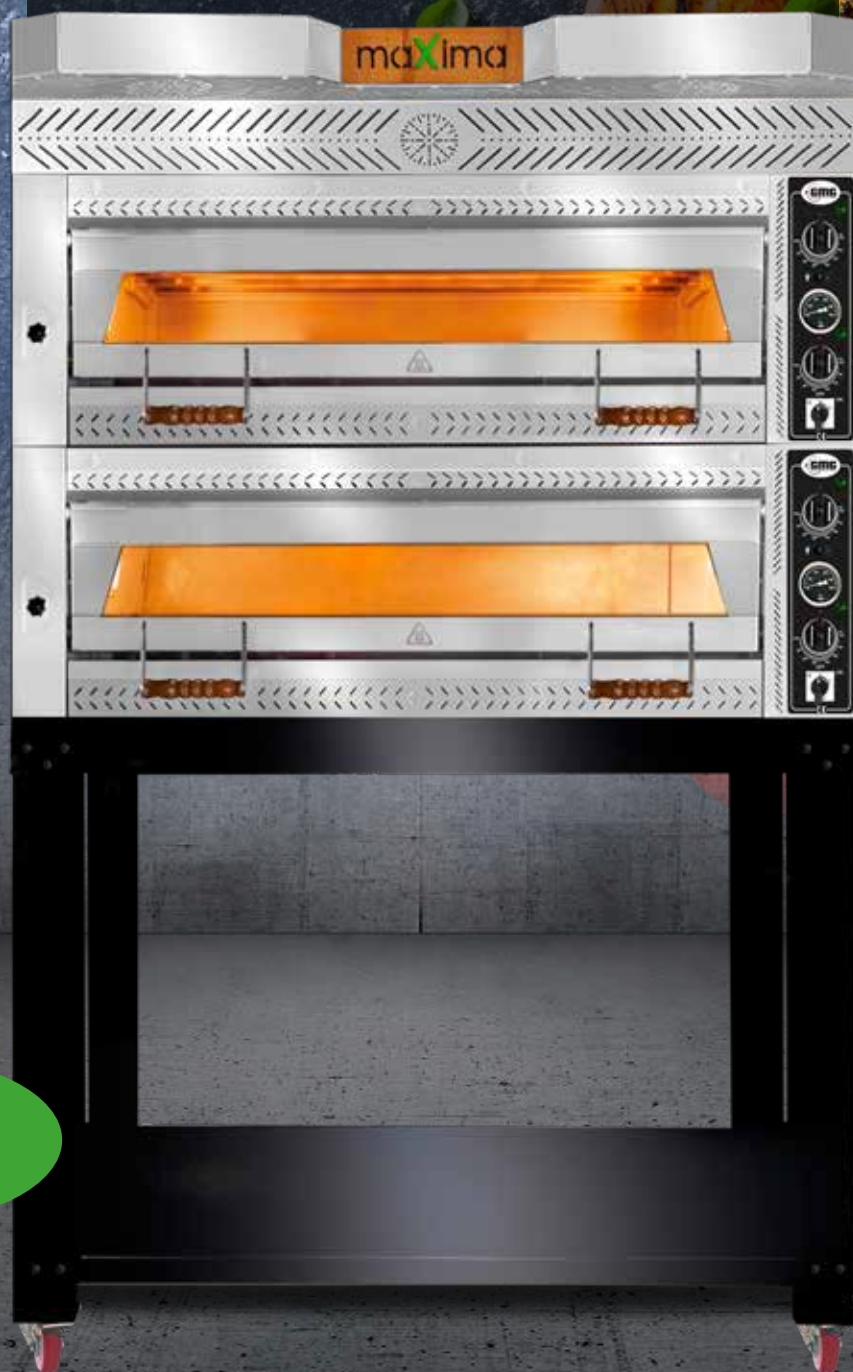
Ø 35 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / chamber
6 Hojas / cámara
6 Plaques / chambre

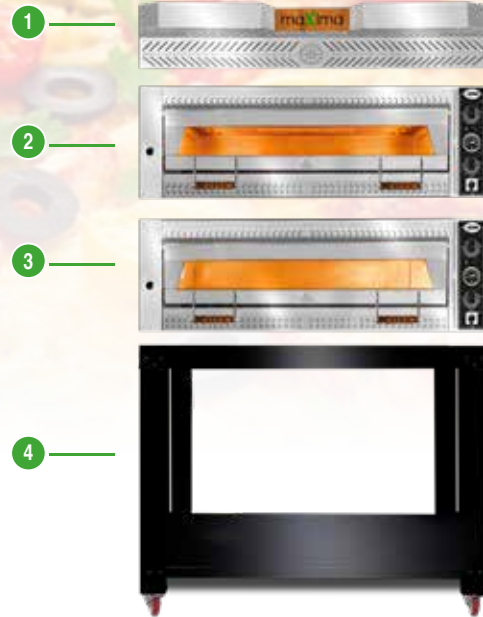


maxima
v series



**FULL
STONE**

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



PIZZA OVENS



- Stapelbar / max. 5 Etagen
- Backkammer vollständig aus Schamottstein
- Tür mit Federung
- Nach Oben öffnende Tür
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech



- Stackable / max. 5 decks
- Baking chamber completely made of refractory stone
- Door with suspension
- Hinged door opening upward
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel



- Apilable / max. 5 niveles
- Cámara completo con piedra refractaria
- Puerta con suspensiones
- Puerta con apertura superior
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Term3metro anal3gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado



- Empilable / 5 niveaux max.
- Chambre de cuisson complète avec fond de brique réfractaire.
- Porte à suspension
- Porte à ouverture par le haut
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieur pour chaque chambre
- Température inférieure et supérieure réglable séparément 85° - 455°C
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche/arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé

Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem, feuerbeständigem Schamottstein.

Baking chamber completely made of high quality refractory stone.

Cámara completo con piedra refractaria.

Chambre de cuisson complète avec fond de brique réfractaire.

Optionales Zubehör / Optional accessories
Accesorios opcionales / Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)



PHM



PM PEF

Ø 35 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / chamber
6 Hojas / cámara
6 Plaques / chambre



9 Bleche / Kammer
9 Sheets / chamber
9 Hojas / cámara
9 Plaques / chambre

- Rädersatz (mit 4 Rädern) / - Set of wheels (4 castors) /
Juego de ruedas (con 4 ruedas) / Porte à ouverture par le haut



Model / Modèle	PEF 10570 V-E	PEF 10570 V-DE	PEF 105105 V-E	PEF 105105 V-DE	PM PEF 10570	PM PEF 105105	PHM 10570	PHM 105105
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 35 cm (6)	Ø 35 cm (6+6)	Ø 35 cm (9)	Ø 35 cm (9+9)				
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	105 x 70 x 15 cm	105 x 70 x 15 cm x 2	105 x 105 x 15 cm	105 x 105 x 15 cm x 2				
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	137 x 95 x 38 cm 137 x 114 x 38 cm*	137 x 95 x 76 cm 137 x 114 x 76 cm*	137 x 130 x 38 cm 137 x 150 x 38 cm*	137 x 130 x 76 cm 137 x 150 x 76 cm*	138 x 89 x 85 cm	138 x 112 x 85 cm	137 x 120 x 26 cm	137 x 155 x 26 cm
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	8 kW, 3NAC 400 V	16 kW, 3NAC 400 V	12 kW, 3NAC 400 V	24 kW, 3NAC 400 V				
Gewicht / Weight / Peso / Poids	163 kg	326 kg	184 kg	368 kg	40 kg	45 kg	27 kg	30 kg
Price								

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

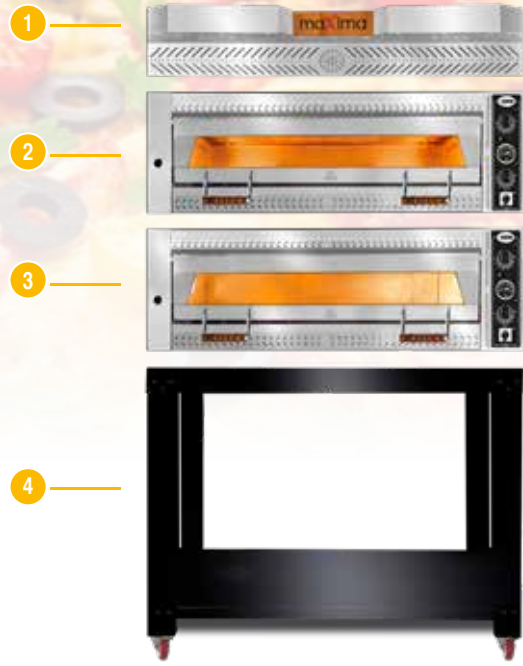


PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA

maXima
S series



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



PIZZA OVENS



- Stapelbar / max. 5 Etagen
- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Tür mit Federung
- Nach Oben öffnende Tür
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech



- Stackable / max. 5 decks
- Baking chamber with bottom made of refractory stone
- Door with suspension
- Hinged door opening upward
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel

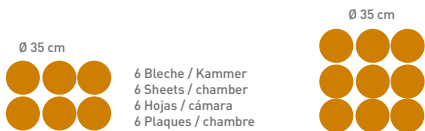


- Apilable / max. 5 niveles
- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Puerta con suspensiones
- Puerta con apertura superior
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulación indep. 85°-455°C
- Termómetro analógico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado

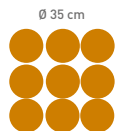


- Empilable / 5 niveaux max.
- Chambre de cuisson avec fond en brique réfractaire
- Porte à suspension
- Porte à ouverture par le haut
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieur pour chaque chambre
- Température inférieure et supérieure réglable séparément 85° - 455°C
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche/arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé

Optionales Zubehör / Optional accessories Accesorios opcionales / Accessoires optionnels (Untergestell / stand / tabla / support four)



Ø 35 cm
6 Bleche / Kammer
6 Sheets / chamber
6 Hojas / cámara
6 Plaques / chambre



Ø 35 cm
9 Bleche / Kammer
9 Sheets / chamber
9 Hojas / cámara
9 Plaques / chambre

- Rädersatz (mit 4 Rädern) / - Set of wheels (4 castors) /
Juego de ruedas (con 4 ruedas) / Porte à ouverture par le haut



Model / Modèle	PEF 10570 S-E	PEF 10570 S-DE	PEF 105105 S-E	PEF 105105 S-DE	PM PEF 10570	PM PEF 105105	PHM 10570	PHM 105105
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 35 cm (6)	Ø 35 cm (6+6)	Ø 35 cm (9)	Ø 35 cm (9+9)				
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	105 x 70 x 15 cm	105 x 70 x 15 cm x 2	105 x 105 x 15 cm	105 x 105 x 15 cm x 2	138 x 89 x 85 cm	138 x 112 x 85 cm	137 x 120 x 26 cm	137 x 155 x 26 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	137 x 95 x 38 cm 137 x 114 x 38 cm*	137 x 95 x 76 cm 137 x 114 x 76 cm*	137 x 130 x 38 cm 137 x 150 x 38 cm*	137 x 130 x 76 cm 137 x 150 x 76 cm*				
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	8 kW, 3NAC 400 V	16 kW, 3NAC 400 V	12 kW, 3NAC 400 V	24 kW, 3NAC 400 V				
Gewicht / Weight / Peso / Poids	125 kg	250 kg	147 kg	294 kg	40 kg	45 kg	27 kg	30 kg
Price								

* Inkl. Kabel & mit geöffnete Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



**FULL
STONE**

Ø 30 cm
 4 Bleche / Kammer
 4 Sheets / Chamber
 4 Hojas / Cámara
 4 Plaques / Chambre

Ø 35 cm
 4 Bleche / Kammer
 4 Sheets / Chamber
 4 Hojas / Cámara
 4 Plaques / Chambre

Ø 30 cm
 6 Bleche / Kammer
 6 Sheets / Chamber
 6 Hojas / Cámara
 6 Plaques / Chambre

Ø 30 cm
 9 Bleche / Kammer
 9 Sheets / Chamber
 9 Hojas / Cámara
 9 Plaques / Chambre

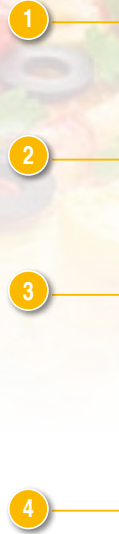
Ø 35 cm
 6 Bleche / Kammer
 6 Sheets / Chamber
 6 Hojas / Cámara
 6 Plaques / Chambre

Ø 35 cm
 9 Bleche / Kammer
 9 Sheets / Chamber
 9 Hojas / Cámara
 9 Plaques / Chambre

Model / Modèle	PCS 62V-E	PCS 70V-E	PCS 9262V-E	PCS 9292V-E	PCS 10570V-E	PCS 105105V-E
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 30 cm (4)	Ø 35 cm (4)	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (9)	Ø 35 cm (6)	Ø 35 cm (9)
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	62 x 62 x 15 cm	70 x 70 x 15 cm	92 x 62 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm	105 x 70 x 15 cm	105 x 105 x 15 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	100 x 89 x 49 cm 100 x 109 x 49 cm*	108 x 97 x 49 cm 108 x 117 x 49 cm*	130 x 89 x 49 cm 130 x 109 x 49 cm*	130 x 118 x 49 cm 130 x 138 x 49 cm*	143 x 100 x 49 cm 143 x 120 x 49 cm*	138 x 130 x 49 cm 138 x 150 x 49 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	5 kW, 3NAC 400 V	5 kW, 3NAC 400 V	6 kW, 3NAC 400 V	8 kW, 3NAC 400 V	8 kW, 3NAC 400 V	12 kW, 3NAC 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	100 kg	110 kg	140 kg	177 kg	145 kg	185 kg
Price						

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



PIZZA OVENS



- Stapelbar / max. 5 Etagen
- Backkammer vollständig aus Schamottstein
- Tür mit Federung
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech



- Stackable / max. 5 decks
- Baking chamber completely made of refractory stone
- Door with suspension
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel



- Apilable / max. 5 niveles
- Cámara completo con piedra refractaria
- Puerta con suspensiones
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulación indep. 85°-455°C
- Termómetro analógico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado



- Empilable / 5 niveaux max.
- Chambre de cuisson complète avec fond de brique réfractaire.
- Porte à suspension
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieure pour chaque chambre
- Température inférieure et supérieure réglable séparément 85° - 455°C
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche/arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé

Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem, feuerbeständigem Schamottstein.

Baking chamber completely made of high quality refractory stone.

Cámara completo con piedra refractaria.

Chambre de cuisson complète avec fond de brique réfractaire.

Optionales Zubehör / Optional accessories
Accesorios opcionales / Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)



Model / Modèle	PM PCS 62	PM PCS 70	PM PCS 9262	PM PCS 9292	PM PCS 10570	PM PCS 105105
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	101 x 76 x 85 cm	109 x 84 x 85 cm	131 x 78 x 85 cm	131 x 107 x 85 cm	144 x 90 x 85 cm	144 x 119 x 85 cm
Gewicht / Weight Peso / Poids	32 kg	34 kg	36 kg	41 kg	37 kg	45 kg
Price						

Rädersatz (mit 4 Rädern) / Set of wheels (4 castors) / Juego de ruedas (con 4 ruedas) / Porte à ouverture par le haut

Model / Modèle	PHCS 62	PHCS 70	PHCS 9262	PHCS 9292	PHCS 10570	PHCS 105105
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	100 x 101 x 30 cm	108 x 110 x 30 cm	130 x 104 x 30 cm	130 x 133 x 30 cm	143 x 116 x 30 cm	143 x 145 x 30 cm
Gewicht / Weight Peso / Poids	22 kg	23 kg	25 kg	28 kg	26 kg	30 kg
Price						



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



- Ø 30 cm
4 Bleche / Kammer
4 Sheets / Chamber
4 Hojas / Cámara
4 Plaques / Chambre
- Ø 35 cm
4 Bleche / Kammer
4 Sheets / Chamber
4 Hojas / Cámara
4 Plaques / Chambre
- Ø 30 cm
6 Bleche / Kammer
6 Sheets / Chamber
6 Hojas / Cámara
6 Plaques / Chambre
- Ø 30 cm
9 Bleche / Kammer
9 Sheets / Chamber
9 Hojas / Cámara
9 Plaques / Chambre
- Ø 35 cm
6 Bleche / Kammer
6 Sheets / Chamber
6 Hojas / Cámara
6 Plaques / Chambre
- Ø 35 cm
9 Bleche / Kammer
9 Sheets / Chamber
9 Hojas / Cámara
9 Plaques / Chambre

Model / Modèle	PCS 62 E	PCS 70 E	PCS 9262 E	PCS 9292 E	PCS 10570 E	PCS 105105 E
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 30 cm (4)	Ø 35 cm (4)	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (9)	Ø 35 cm (6)	Ø 35 cm (9)
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	62 x 62 x 15 cm	70 x 70 x 15 cm	92 x 62 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm	105 x 70 x 15 cm	105 x 105 x 15 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	100 x 89 x 49 cm 100 x 109 x 49 cm*	108 x 97 x 49 cm 108 x 117 x 49 cm*	130 x 89 x 49 cm 130 x 109 x 49 cm*	130 x 118 x 49 cm 130 x 138 x 49 cm*	143 x 100 x 49 cm 143 x 120 x 49 cm*	138 x 130 x 49 cm 138 x 150 x 49 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	5 kW, 3NAC 400 V	5 kW, 3NAC 400 V	6 kW, 3NAC 400 V	8 kW, 3NAC 400 V	8 kW, 3NAC 400 V	12 kW, 3NAC 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	100 kg	110 kg	140 kg	177 kg	145 kg	185 kg
Price						

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



1

2

3

4



PIZZA OVENS



- Stapelbar / max. 5 Etagen
- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Tür mit Federung
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus- Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech



- Stackable / max. 5 decks
- Baking chamber with bottom made of refractory stone
- Door with suspension
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel



- Apilable / max. 5 niveles
- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Puerta con suspensiones
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulación indep. 85°-455°C
- Termómetro analógico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado



- Empilable / 5 niveaux max.
- Chambre de cuisson avec fond en brique réfractaire
- Porte à suspension
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieur pour chaque chambre
- Température inférieure et supérieure réglable séparément 85° - 455°C
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche/arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé

Optionales Zubehör / Optional accessories / Accesorios opcionales / Accessoires optionnels (Untergestell / stand / tabla / support four)

Model / Modèle	PM PCS 62	PM PCS 70	PM PCS 9262	PM PCS 9292	PM PCS 10570	PM PCS 105105
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	101 x 76 x 85 cm	109 x 84 x 85 cm	131 x 78 x 85 cm	131 x 107 x 85 cm	144 x 90 x 85 cm	144 x 119 x 85 cm
Gewicht / Weight Peso / Poids	32 kg	34 kg	36 kg	41 kg	37 kg	45 kg
Price						

Rädersatz (mit 4 Rädern) / Set of wheels (4 castors) / Juego de ruedas (con 4 ruedas) / Porte à ouverture par le haut

Model / Modèle	PHCS 62	PHCS 70	PHCS 9262	PHCS 9292	PHCS 10570	PHCS 105105
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	100 x 101 x 30 cm	108 x 110 x 30 cm	130 x 104 x 30 cm	130 x 133 x 30 cm	143 x 116 x 30 cm	143 x 145 x 30 cm
Gewicht / Weight Peso / Poids	22 kg	23 kg	25 kg	28 kg	26 kg	30 kg
Price						



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



Ø 30 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / Chamber
4 Hojas / Cámara
4 Plaques / Chambre

Ø 35 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / Chamber
4 Hojas / Cámara
4 Plaques / Chambre

Ø 30 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / Chamber
6 Hojas / Cámara
6 Plaques / Chambre

Ø 35 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / Chamber
6 Hojas / Cámara
6 Plaques / Chambre

Ø 30 cm



9 Bleche / Kammer
9 Sheets / Chamber
9 Hojas / Cámara
9 Plaques / Chambre

Model / Modèle	PCU 62	PCU 70	PCU 9262	PCU 70105	PCU 9292
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 30 cm (4+4)	Ø 35 cm (4+4)	Ø 30 cm (6+6)	Ø 35 cm (6+6)	Ø 30 cm (9+9)
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	62 x 62 x 15 cm x 2	70 x 70 x 15 cm x 2	92 x 62 x 15 cm x 2	70 x 105 x 15 cm x 2	92 x 92 x 15 cm x 2
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	95 x 88 x 95 cm 95 x 108 x 95 cm*	103 x 96 x 95 cm 103 x 115 x 95 cm*	124 x 88 x 95 cm 124 x 108 x 95 cm*	103 x 130 x 95 cm 103 x 150 x 95 cm*	124 x 117 x 95 cm 124 x 136 x 95 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	10 kW, 3NAC I 400 V	10 kW, 3NAC I 400 V	12 kW, 3NAC I 400 V	15 kW, 3NAC I 400 V	16 kW, 3NAC I 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	173 kg	191 kg	222 kg	239 kg	280 kg
Price					

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



Platzsparende Anordnung der Bedienelemente unterhalb der Backkammer.

Space-saving arrangement of the operating elements below the baking chamber.

Disposición que ahorra espacio de los elementos operativos por debajo de la cámara de cocción.

Disposition des éléments de commande sous la chambre de cuisson pour gagner de la place.

PIZZA OVENS



- **Bedienelemente unterhalb der Backkammer**
- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Tür mit Federung
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus- Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech



- **Operating elements below the baking chamber**
- Baking chamber with bottom made of refractory stone
- Door with suspension
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel



- **Elementos operativos debajo de la cámara de cocción**
- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Puerta con suspensiones
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Term3metro anal3gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado



- **Disposition des éléments de commande sous la chambre de cuisson pour gagner de la place**
- Chambre de cuisson avec fond en brique réfractaire
- Porte à suspension
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieur pour chaque chambre
- Température inférieure et supérieure réglable séparément 85°-455°C
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche/arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé

Optionales Zubehör / Optional accessories / Accesorios opcionales / Accessoires optionnels (Untergestell / stand / tabla / support four)

Model / Modèle	PM PCU 62	PM PCU 70	PM PCU 9262	PM PCU 70105	PM PCU 9292
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	95 x 70 x 85 cm	103 x 79 x 85 cm	125 x 70 x 85 cm	103 x 114 x 85 cm	125 x 101 x 85 cm
Gewicht / Weight Peso / Poids	29 kg	32 kg	34 kg	38 kg	40 kg
Price					

Rädersatz (mit 4 Rädern) / Set of wheels (4 castors) / Juego de ruedas (con 4 ruedas) / Porte à ouverture par le haut

Model / Modèle	PHCU 62	PHCU 70	PHCU 9262	PHCU 70105	PHCU 9292
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	95 x 100 x 30 cm	102 x 110 x 30 cm	125 x 100 x 30 cm	103 x 144 x 30 cm	125 x 132 x 30 cm
Gewicht / Weight Peso / Poids	21 kg	23 kg	24 kg	26 kg	27 kg
Price					



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



grande
series



**FULL
STONE**

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem, feuerbeständigem Schamottstein.
Baking chamber completely made of high quality refractory stone.
Cámara completo con piedra refractaria.
Chambre de cuisson complète avec fond de brique réfractaire.

**FULL
STONE**



PIZZA OVENS



- Backkammer vollständig aus Schamottstein
- Scharnierlose Tür mit großem Sichtfenster
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Baking chamber completely made of refractory stone
- Hingeless door with extra large window
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel
- Vent chimney



- Cámara completo con piedra refractaria
- Puerta sin bisagra y vidrio de observación grande
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulación indep. 85°-455°C
- Termómetro analógico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilación



- Chambre de cuisson complète avec fond de brique réfractaire.
- Porte sans charnière avec grande fenêtre de visualisation
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieur pour chaque chambre
- Température inférieure et supérieure réglable séparément 85° - 455°C
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche/arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé
- Cheminée de ventilation

Ø 33 cm



Ø 33 cm



Model / Modèle	PG 44 DE	PG 66 DE	PM PG 44	PM PG 66
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 33 cm (4+4)	Ø 33 cm (6+6)	100 x 91 x 85 cm	100 x 126 x 85 cm
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	70 x 68 x 15 cm x 2	70 x 103 x 15 cm x 2	PG 44 DE	PG 66 DE
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	101 x 103 x 80 cm 101 x 120 x 80 cm*	101 x 138 x 80 cm 101 x 155 x 80 cm*	40 kg	50 kg
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	10 kW, 3NAC I 400 V	15 kW, 3NAC I 400 V		
Gewicht / Weight / Peso / Poids	188 kg	240 kg		
Price				

Optionales Zubehör / Optional accessories / Accesorios opcionales / Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)



* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA




Ø 30 cm
 4 Bleche / Kammer
 4 Sheets / Chamber
 4 Hojas / Cámara
 4 Plaques / Chambre

Ø 30 cm
 4 Bleche / Kammer
 4 Sheets / Chamber
 4 Hojas / Cámara
 4 Plaques / Chambre

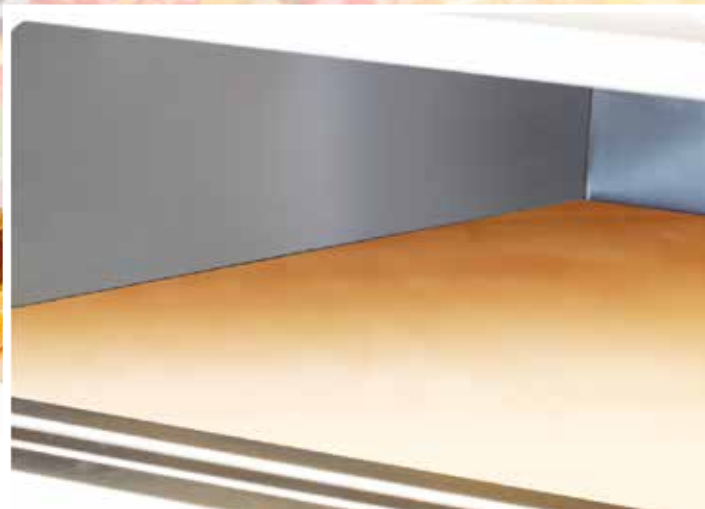
Ø 30 cm
 6 Bleche / Kammer
 6 Sheets / Chamber
 6 Hojas / Cámara
 6 Plaques / Chambre

Ø 30 cm
 6 Bleche / Kammer
 6 Sheets / Chamber
 6 Hojas / Cámara
 6 Plaques / Chambre

Model / Modèle	PE 44 E	PE 44 DE	PE 66 E	PE 66 DE
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 30 cm (4)	Ø 30 cm (4+4)	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	62 x 62 x 15 cm	62 x 62 x 15 cm x 2	62 x 92 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm x 2
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	95 x 85 x 41 cm 95 x 100 x 41 cm*	95 x 85 x 72 cm 95 x 100 x 72 cm*	95 x 115 x 41 cm 95 x 130 x 41 cm*	95 x 115 x 72 cm 95 x 130 x 72 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	5 kW, 3NAC 400 V	10 kW, 3NAC 400 V	6 kW, 3NAC 400 V	12 kW, 3NAC 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	83 kg	155 kg	93 kg	185 kg
Price				

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



PIZZA OVENS

Backkammer in Edelstahl. Baking chamber in stainless steel. Cámara en acero inoxidable. Chambre de cuisson en acier inoxydable.



- Backkammer in Edelstahl
- Scharnierlose Tür mit großem Sichtfenster
- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85° - 455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus- Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Baking chamber in stainless steel
- Hingeless door with extra large window
- Baking chamber with bottom made of refractory stone
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85° - 455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel
- Vent chimney



- Cámara de cocción en acero inoxidable
- Puerta sin bisagra y vidrio de observación grande
- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulación indep. 85° - 455°C
- Termómetro analógico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilación



- Chambre de cuisson en acier inoxydable
- Porte sans charnière avec grande fenêtre de visualisation
- Chambre de cuisson avec fond en brique réfractaire
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieur pour chaque chambre
- Température inférieure et supérieure réglable séparément 85° - 455°C
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche/arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé
- Cheminée de ventilation

Model / Modèle	PM PE 44	PM PE 66
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	95 x 78 x 85 cm	95 x 108 x 85 cm
Pizzaofen / Pizza oven / Horno de pizza / Four à pizza	PE 44 E / DE	PE 66 E / DE
Gewicht / Weight Peso / Poids	40 kg	50 kg
Price		

Optionales Zubehör /
Optional accessories /
Accesorios opcionales /
Accessoires optionnels
(Untergestell / stand /
tabla / support four)





PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA

A graphic element for the 'firino series' logo, consisting of a semi-circular arc of white dashes with a solid orange triangle pointing to the right, positioned to the left of the text.

firino
series



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



PIZZA OVENS

Platzsparende Anordnung der Bedienelemente unterhalb der Backkammer.

Space-saving arrangement of the operating elements below the baking chamber.

Disposición que ahorra espacio de los elementos operativos por debajo de la cámara de cocción.

Disposition des éléments de commande sous la chambre de cuisson pour gagner de la place.



- Bedienelemente unterhalb der Backkammer
- Scharnierlose Tür mit großem Sichtfenster
- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°- 455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Operating elements below the baking chamber
- Hingeless door with extra large window
- Baking chamber with bottom made of refractory stone
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85°- 455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel
- Vent chimney



- Elementos operativos debajo de la cámara de cocción
- Puerta sin bisagra y vidrio de observación grande
- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°- 455°C
- Term3metro anal3gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci3n



- Disposition des éléments de commande sous la chambre de cuisson pour gagner de la place
- Porte sans charnière avec grande fenêtre de visualisation
- Chambre de cuisson avec fond en brique réfractaire
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieur pour chaque chambre
- Température inférieure et supérieure réglable séparément 85°- 455°C
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche/arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé
- Cheminée de ventilation



Optionales Zubehör /
Optional accessories /
Accesorios opcionales /
Accessoires optionnels
(Untergestell / stand /
tabla / support four)



Model / Modèle	PS 44 DE	PS 66 DE	Model / Modèle	PM PS 44	PM PS 66
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 30 cm (4+4)	Ø 30 cm (6+6)	Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	84 x 78 x 85 cm	84 x 107 x 85 cm
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	62 x 62 x 15 cm x 2	62 x 92 x 15 cm x 2	Pizzaofen / Pizza oven / Horno de pizza / Four à pizza	PS 44 DE	PS 66 DE
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	84 x 84 x 82 cm 84 x 94 x 82 cm*	84 x 114 x 82 cm 84 x 124 x 82 cm*	Gewicht / Weight Peso / Poids	31 kg	39 kg
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	10 kW, 3NAC I 400 V	12 kW, 3NAC I 400 V			
Gewicht / Weight / Peso / Poids	155 kg	185 kg			
Price			Price		

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA

Classic
lux

**FULL
STONE**



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



Backkammer vollständig ausgekleidet mit hochwertigem, feuerbeständigem Schamottstein.

Baking chamber completely made of high quality refractory stone.

Cámara completo con piedra refractaria.

Chambre de cuisson complète avec fond de brique réfractaire.

**FULL
STONE**



► PF 7070 L



► PF 70105 L

PIZZA OVENS



- Backkammer vollständig aus Schamottstein
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°- 455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Separate Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Baking chamber completely made of refractory stone
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Upper and lower heat separately adjustable 85°- 455°C
- Analog temperature display
- Separate On-/Off-switch for each baking chamber
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel
- Vent chimney



- Cámara completo con piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci6n indep. 85°- 455°C
- Term6metro anal6gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci6n



- Chambre de cuisson complète avec fond de brique réfractaire
- Intérieur isolé en laine de roche
- Éclairage intérieur pour chaque chambre
- La chaleur inférieure et supérieure réglable séparément 85° - 455°C.
- Thermomètre analogique
- Interrupteur marche / arrêt séparé pour chaque chambre de cuisson
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé
- Cheminée de ventilation

Ø 35 cm



Ø 35 cm



Ø 35 cm



Model / Modèle	PF 7070 L	PF 70105 L	PF 10570 L	Model / Modèle	PM 70	PM 70105	PM 10570
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 33 cm (4+4)	Ø 33 cm (6+6)	Ø 33 cm (6+6)	Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. internes	97 x 80 x 85 cm	97 x 117 x 85 cm	132 x 82 x 85 cm
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	68 x 68 x 15 cm x 2	68 x 103 x 15 cm x 2	105 x 70 x 15 cm x 2	Pizzaöfen / Pizza oven / Horno de pizza / Four à pizza	PF 7070 L	PF 70105 L	PF 10570 L
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	97 x 89 x 76 cm 97 x 112 x 76 cm*	97 x 124 x 76 cm 97 x 147 x 76 cm*	132 x 89 x 76 cm 132 x 112 x 76 cm*	Gewicht / Weight Peso / Poids	36 kg	45 kg	45 kg
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	10 kW, 3NAC I 400 V	15 kW, 3NAC I 400 V	16 kW, 3NAC I 400 V				
Gewicht / Weight / Peso / Poids	185 kg	198 kg	215 kg				
Price							

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



▶ **PF 9292 DE-T**



▶ **PF 9292 E-T**



- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Top made of refractory stone
- Interior insulation with mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Top and bottom heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- On-/Off-switch for each chamber
- Front stainless steel, body sheet steel
- Vent chimney



- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Term3metro anal3gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci3n



- Chambre de cuisson enti3rement r3alis3e en brique r3fractaire
- Int3rieur isol3 en laine de roche.
- 3clairage int3rieur pour chaque chambre.
- La chaleur inf3rieure et sup3rieure r3glable s3par3ment 85° - 455°C.
- Thermom3tre analogique
- Interrupteur marche / arr3t s3par3 pour chaque chambre de cuisson.
- Façade en acier inox, chambre r3alis3e en acier galvanis3
- Chemin3e de ventilation



Model / Mod3le	PF 9292 E	PF 9292 DE	PF 9292 E - T	PF 9292 DE - T
Kapazit3t / Capacity Capacidad / Capacit3	Ø 30 cm (9)	Ø 30 cm (9+9)	Ø 30 cm (9)	Ø 30 cm (9+9)
Backkammerma3e / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	92 x 92 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm x 2	92 x 92 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm x 2
Au3enma3e / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	119 x 116 x 43 cm 119 x 134 x 43 cm*	119 x 116 x 76 cm 119 x 134 x 76 cm*	119 x 116 x 43 cm 119 x 134 x 43 cm*	119 x 116 x 76 cm 119 x 134 x 76 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	8 kW, 3NAC 400 V	16 kW, 3NAC 400 V	8 kW, 3NAC 400 V	16 kW, 3NAC 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	130 kg	245 kg	130 kg	245 kg
Price				

PM 9292



Optionales Zubeh3r / Optional accessories /
Accesorios opcionales /
Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)

* Inkl. Kabel & mit ge3ffneter T3r / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



Classic

PIZZA OVENS



► PF 9262 E-T



► PF 9262 DE-T



- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Bottom made of refractory stone
- Interior insulation with mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Top and bottom heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- On-/Off-switch for each chamber
- Front stainless steel, body sheet steel
- Vent chimney



- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Term3metro anal3gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci3n



- Chambre de cuisson enti3rement r3alis3e en brique r3fractaire
- Int3rieur isol3 en laine de roche.
- 3clairage int3rieur pour chaque chambre.
- La chaleur inf3rieure et sup3rieure r3glable s3par3ment 85° - 455°C.
- Thermom3tre analogique
- Interrupteur marche / arr3t s3par3 pour chaque chambre de cuisson.
- Façade en acier inox, chambre r3alis3e en acier galvanis3
- Chemin3e de ventilation



Model / Mod3le	PF 9262 E	PF 9262 DE	PF 9262 E-T	PF 9262 DE-T
Kapazit3t / Capacity Capacidad / Capacit3	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)
Backkammerma3e / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	92 x 62 x 15 cm	92 x 62 x 15 cm x 2	92 x 62 x 15 cm	92 x 62 x 15 cm x 2
Au3enma3e / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	119 x 80 x 43 cm 119 x 104 x 43 cm*	119 x 80 x 76 cm 119 x 104 x 76 cm*	119 x 80 x 43 cm 119 x 104 x 43 cm*	119 x 80 x 76 cm 119 x 104 x 76 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	6 kW, 3NAC I 400 V	12 kW, 3NAC I 400 V	6 kW, 3NAC I 400 V	12 kW, 3NAC I 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	102 kg	195 kg	102 kg	195 kg
Price				

PM 9262



Optionales Zubeh3r / Optional accessories /
Accesorios opcionales /
Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla /
support four)

* Inkl. Kabel & mit ge3ffneter T3r / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



▶ PF 6292 DE-T

▶ PF 6292 E-T



- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Bottom made of refractory stone
- Interior insulation with mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Top and bottom heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- On-/Off-switch for each chamber
- Front stainless steel, body sheet steel
- Vent chimney



- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Term3metro anal3gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci3n



- Chambre de cuisson enti3rement r3alis3e en brique r3fractaire
- Int3rieur isol3 en laine de roche.
- 3clairage int3rieur pour chaque chambre.
- La chaleur inf3rieure et sup3rieure r3glable s3par3ment 85° - 455°C.
- Thermom3tre analogique
- Interrupteur marche / arr3t s3par3 pour chaque chambre de cuisson.
- Façade en acier inox, chambre r3alis3e en acier galvanis3
- Chemin3e de ventilation

Ø 30 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / Chamber
6 Hojas / Cámara
6 Plaques / Chambre

Ø 30 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / Chamber
6 Hojas / Cámara
6 Plaques / Chambre

Ø 30 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / Chamber
6 Hojas / Cámara
6 Plaques / Chambre

Ø 30 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / Chamber
6 Hojas / Cámara
6 Plaques / Chambre

Model / Mod3le	PF 6292 E	PF 6292 DE	PF 6292 E - T	PF 6292 DE - T
Kapazit3t / Capacity Capacidad / Capacit3	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)	Ø 30 cm (6)	Ø 30 cm (6+6)
Backkammerma3e / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	62 x 92 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm x 2	62 x 92 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm x 2
Au3enma3e / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	89 x 110 x 43 cm 89 x 134 x 43 cm*	89 x 110 x 76 cm 89 x 134 x 76 cm*	89 x 110 x 43 cm 89 x 134 x 43 cm*	89 x 110 x 76 cm 89 x 134 x 76 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	6 kW, 3NAC 400 V	12 kW, 3NAC 400 V	6 kW, 3NAC 400 V	12 kW, 3NAC 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	102 kg	195 kg	102 kg	195 kg
Price				

PM 6292



Optionales Zubeh3r / Optional accessories /
Accesorios opcionales /
Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)

* Inkl. Kabel & mit ge3ffneter T3r / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



Classic



PIZZA OVENS

▶ PF 7070 DE-T ▶ PF 70105 DE-T

▶ PF 7070 E-T



- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Bottom made of refractory stone
- Interior insulation with mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Top and bottom heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- On-/Off-switch for each chamber
- Front stainless steel, body sheet steel
- Vent chimney



- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci6n indep. 85°-455°C
- Term6metro anal6gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci6n



- Chambre de cuisson enti6rement r6alis6e en brique r6fractaire
- Int6rieur isol6 en laine de roche.
- 6clairage int6rieur pour chaque chambre.
- La chaleur inf6rieure et sup6rieure r6glable s6par6ment 85° - 455°C.
- Thermom6tre analogique
- Interrupteur marche / arr6t s6par6 pour chaque chambre de cuisson.
- Façade en acier inox, chambre r6alis6e en acier galvanis6
- Chemin6e de ventilation

Ø 35 cm



Ø 35 cm



Ø 35 cm



Ø 35 cm



Ø 35 cm



Model / Mod6le	PF 7070 E	PF 7070 DE	PF 7070 E-T	PF 7070 DE-T	PF 70105 DE-T
Kapazit6t / Capacity / Capacidad / Capacit6	Ø 34 cm (4)	Ø 34 cm (4+4)	Ø 34 cm (4)	Ø 34 cm (4+4)	Ø 34 cm (6+6)
Backkammerma6e / Dim. internal / Dim. interna / Dim. internes	70 x 70 x 15 cm	70 x 70 x 15 cm x 2	70 x 70 x 15 cm	70 x 70 x 15 cm x 2	70 x 105 x 15 cm x 2
Au6enma6e / Dim. external / Dim. exterior / Dim. externes	97 x 89 x 43 cm 97 x 112 x 43 cm*	97 x 89 x 76 cm 97 x 112 x 76 cm*	97 x 89 x 43 cm 97 x 112 x 43 cm*	97 x 89 x 76 cm 97 x 112 x 76 cm*	97 x 124 x 76 cm 97 x 142 x 76 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	5 kW, 3NAC 400 V	10 kW, 3NAC 400 V	5 kW, 3NAC 400 V	10 kW, 3NAC 400 V	15 kW, 3NAC 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	82 kg	155 kg	82 kg	155 kg	195 kg
Price					

PM 70 / PM7015



Optionales Zubeh6r / Optional accessories /
Accesorios opcionales /
Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)

* Inkl. Kabel & mit ge6ffneter T6r / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



► PF 6262 DE-T

► PF 6262 E-T



- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Bottom made of refractory stone
- Interior insulation with mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Top and bottom heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- On-/Off-switch for each chamber
- Front stainless steel, body sheet steel
- Vent chimney



- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Term3metro anal3gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci3n



- Chambre de cuisson enti3rement r3alis3e en brique r3fractaire
- Int3rieur isol3 en laine de roche.
- 3clairage int3rieur pour chaque chambre.
- La chaleur inf3rieure et sup3rieure r3glable s3par3ment 85° - 455°C.
- Thermom3tre analogique
- Interrupteur marche / arr3t s3par3 pour chaque chambre de cuisson.
- Façade en acier inox, chambre r3alis3e en acier galvanis3
- Chemin3e de ventilation

Ø 30 cm



Ø 30 cm



Ø 30 cm



Ø 30 cm



Model / Mod3le	PF 6262 E	PF 6262 DE	PF 6262 E - T	PF 6262 DE - T
Kapazit3t / Capacity Capacidad / Capacit3	Ø 30 cm (4)	Ø 30 cm (4+4)	Ø 30 cm (4)	Ø 30 cm (4+4)
Backkammerma3e / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	62 x 62 x 15 cm	62 x 62 x 15 cm x 2	62 x 62 x 15 cm	62 x 62 x 15 cm x 2
Au3enma3e / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	89 x 81 x 43 cm 89 x 104 x 43 cm*	89 x 81 x 76 cm 89 x 104 x 76 cm*	89 x 81 x 43 cm 89 x 104 x 43 cm*	89 x 81 x 76 cm 89 x 104 x 76 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	5 kW, 3NAC 400 V	10 kW, 3NAC 400 V	5 kW, 3NAC 400 V	10 kW, 3NAC 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	75 kg	144 kg	75 kg	144 kg
Price				

PM 62



Optionales Zubeh3r / Optional accessories /
Accesorios opcionales /
Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla /
support four)

* Inkl. Kabel & mit ge3ffneter T3r / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



Classic



► PF 5050 DEN-T

► PF 5050 EN-T

PIZZA OVENS



- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Analoge Temperaturanzeige
- Ein-/Aus-Schalter je Backkammer
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Bottom made of refractory stone
- Interior insulation with mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Top and bottom heat separately adjustable 85°-455°C
- Analog temperature display
- On-/Off-switch for each chamber
- Front stainless steel, body sheet steel
- Vent chimney



- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Term3metro anal3gico
- Interruptor on/off por cada cámara
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci3n



- Chambre de cuisson enti3rement r3alis3e en brique r3fractaire
- Int3rieur isol3 en laine de roche.
- 3clairage int3rieur pour chaque chambre.
- La chaleur inf3rieure et sup3rieure r3glable s3par3ment 85° - 455°C.
- Thermom3tre analogique
- Interrupteur marche / arr3t s3par3 pour chaque chambre de cuisson.
- Façade en acier inox, chambre r3alis3e en acier galvanis3
- Chemin3e de ventilation

Ø 25 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / Chamber
4 Hojas / Cámara
4 Plaques / Chambre

Ø 25 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / Chamber
4 Hojas / Cámara
4 Plaques / Chambre

Ø 25 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / Chamber
4 Hojas / Cámara
4 Plaques / Chambre

Ø 25 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / Chamber
4 Hojas / Cámara
4 Plaques / Chambre

Model / Mod3le	PF 5050 EN	PF 5050 DEN	PF 5050 EN-T	PF 5050 DEN - T
Kapazit3t / Capacity Capacidad / Capacit3	Ø 25 cm (4)	Ø 25 cm (4+4)	Ø 25 cm (4)	Ø 25 cm (4+4)
Backkammerma3e / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	51 x 51 x 15 cm	51 x 51 x 15 cm x 2	51 x 51 x 15 cm	51 x 51 x 15 cm x 2
Au3enma3e / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	79 x 72 x 43 cm 79 x 93 x 43 cm*	79 x 72 x 76 cm 79 x 93 x 76 cm*	79 x 72 x 43 cm 79 x 93 x 43 cm*	79 x 72 x 76 cm 79 x 93 x 76 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	4 kW, 3NAC 400 V	8 kW, 3NAC 400 V	4 kW, 3NAC 400 V	8 kW, 3NAC 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	65 kg	115 kg	65 kg	115 kg
Price				

PM 50



Optionales Zubeh3r / Optional accessories /
Accesorios opcionales /
Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)

* Inkl. Kabel & mit ge3ffneter T3r / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

► PF 5050 DE4



► PF 5050 DE3



► PF 5050 E



- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin



- Bottom made of refractory stone
- Interior insulation with mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Top and bottom heat separately adjustable 85°-455°C
- Front stainless steel, body sheet steel
- Vent chimney



- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilaci3n



- Chambre de cuisson enti3rement r3alis3e en brique r3fractaire
- Int3rieur isol3 en laine de roche.
- 3clairage int3rieur pour chaque chambre.
- La chaleur inf3rieure et sup3rieure r3glable s3par3ment 85° - 455°C.
- Façade en acier inox, chambre r3alis3e en acier galvanis3
- Chemin3e de ventilation

Ø 25 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 25 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 25 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Model / Mod3le	PF 5050 E	PF 5050 DE3	PF 5050 DE4
Kapazit3t / Capacity Capacidad / Capacit3	Ø 25 cm (4)	Ø 25 cm (4+4)	Ø 25 cm (4+4)
Backkammerma3e / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	51 x 51 x 10 cm	51 x 51 x 10 cm x 2	51 x 51 x 10 cm x 2
Au3enma3e / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	80 x 73 x 36 cm 80 x 86 x 36 cm*	80 x 73 x 52 cm 80 x 86 x 52 cm*	80 x 73 x 63 cm 80 x 86 x 63 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	4 kW, 3NAC I 400 V	6 kW, 3NAC I 400 V	8 kW, 3NAC I 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	56 kg	73 kg	85 kg
Price			

Optionales Zubeh3r / Optional accessories /
Accesorios opcionales / Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)



PM 50

* Inkl. Kabel & mit ge3ffneter T3r / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



- ▶ PF 4040 DE4
- ▶ PF 4040M DE4



- ▶ PF 4040 DE3



- ▶ PF 4040 E18-T



- ▶ PF 4040 E



PIZZA OVENS



- Backkammer mit Schamottsteinboden
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Beleuchtung je Backkammer
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar 85°-455°C
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech



- Bottom made of refractory stone
- Interior insulation with mineral rock wool
- Interior lighting for each chamber
- Top and bottom heat separately adjustable 85°-455°C
- Front stainless steel, body sheet steel



- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior por cada cámara
- Calor superior / inferior regulaci3n indep. 85°-455°C
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado



- Chambre de cuisson entièrement réalisée en brique réfractaire
- Intérieur isolé en laine de roche.
- Éclairage intérieur pour chaque chambre.
- La chaleur inférieure et supérieure réglable séparément 85° - 455°C.
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé



PM 40

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Model / Modèle	PF 4040 E	PF 4040 E18	PF 4040 E18-T	PF 4040 DE3	PF 4040 DE4	PF 4040M DE4
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 40 cm (1)	Ø 40 cm (1)	Ø 40 cm (1)	Ø 40 cm (1+1)	Ø 40 cm (1+1)	Ø 40 cm (1+1)
BackkammermaÙe / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	40 x 40 x 10 cm	40 x 40 x 18 cm	40 x 40 x 18 cm	40 x 40 x 10 cm x 2	40 x 40 x 10 cm x 2	40 x 40 x 10 cm x 2
AuÙenmaÙe / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	63 x 60 x 29 cm 63 x 74 x 29 cm*	63 x 60 x 53 cm 63 x 74 x 53 cm*	63 x 60 x 53 cm 63 x 74 x 53 cm*	63 x 60 x 43 cm 63 x 74 x 43 cm*	63 x 63 x 53 cm 63 x 74 x 53 cm*	63 x 63 x 53 cm 63 x 74 x 53 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	3,5 kW 230 V	3,5 kW 230 V	3,5 kW 230 V	5,25 kW, 3 NAC 400 V	7 kW, 3 NAC 400 V	3,4 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	38 kg	43 kg	43 kg	55 kg	68 kg	68 kg
Price						

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA

Loveia



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS
HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



► PF 3232 DE4



► PF 3232 E



► PF 4040 A



► PFL 40 ER



► PFL 40 DR

PIZZA OVENS

Ø 32 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 32 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Ø 40 cm 1 Bleche / Kammer
1 Sheets / Chamber
1 Hojas / Cámara
1 Plaques / Chambre

Model / Modèle	PF 3232 E	PF 3232 DE4	PF 4040 A	PFL 40 R	PFL 40 DR
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 32 cm (1)	Ø 32 cm (1+1)	Ø 39 cm (1)	Ø 40 cm (1)	Ø 40 cm (1+1)
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	32 x 32 x 10 cm	32 x 32 x 10 cm	40 x 40 x 11 cm	40 x 40 x 15 cm	40 x 40 x 18 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	53 x 50 x 29 cm 53 x 64 x 29 cm*	53 x 50 x 53 cm 53 x 64 x 53 cm*	68 x 64 x 34 cm 68 x 78 x 34 cm*	66 x 63 x 66 cm 66 x 77 x 66 cm*	66 x 63 x 92 cm 66 x 77 x 92 cm*
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	2,5 kW 230 V	5 kW, 3 NAC 400 V	3,5 kW 230 V	3,5 kW 230 V	7 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	29 kg	49 kg	42 kg	47 kg	72 kg
Price					



* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA

GAS



▶ PFG-4



- Nutzbar mit Erdgas oder Flüssiggas
- Sicherheitsmagnetventil & elektrische Zündeinrichtung
- Backkammerboden aus Schamottstein
- Innenisolierung aus Steinwolle
- Innenbeleuchtung & digitale Temperaturanzeige
- Ein-/Aus-Schalter
- Frontseitig Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Entlüftungskamin
- Stapelbares Modularsystem



- Usable with NG or LPG
- Safety solenoid valve & electric ignition
- Bottom made of refractory stone
- Interior insulation made of mineral rock wool
- Interior lighting & digital temperature display
- On-/Off-switch
- Front side made of stainless steel, body made of sheet steel
- Vent chimney
- Stackable modular system



- Puede ser utilizado con gas natural o GLP
- Electroválvula de seguridad & dispositivo de encendido eléctrico
- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Aislamiento interior con lana de roca
- Luz interior & termómetro digital
- De encendido / apagado
- Frontal de acero inox, cuerpo de acero galvanizado
- Chimenea de ventilación
- Sistema modular apilable



- Peut être utilisé avec du gaz naturel ou du GPL
- Électrovanne de sécurité & allumage électrique
- Chambre de cuisson avec fond en pierre réfractaire
- Isolation intérieure avec de la laine de roche
- Éclairage intérieur & thermomètre numérique
- Interrupteur marche / arrêt
- Façade en acier inox, chambre réalisée en acier galvanisé
- Cheminée de ventilation
- Système modulaire empilable

Ø 30 cm



4 Bleche / Kammer
4 Sheets / chamber
4 Hojas / cámara
4 Plaques / chambre

Ø 30 cm



6 Bleche / Kammer
6 Sheets / chamber
6 Hojas / cámara
6 Plaques / chambre

Ø 30 cm



9 Bleche / Kammer
9 Sheets / chamber
9 Hojas / cámara
9 Plaques / chambre

Model / Modèle	PFG-4	PFG-6	PFG-9
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 30 cm (4)	Ø 30 cm (6)	Ø 40 cm (9)
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	61,5 x 61,5 x 14,8 cm	91,5 x 61,5 x 14,8 cm	91,5 x 91,5 x 14,8 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	107 x 96 x 53	138 x 96 x 53 cm	138 x 126 x 53 cm
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	16.1 kW	16.2 kW	22 kW
Gewicht / Weight / Peso / Poids	125 kg	161 kg	200 kg
Price			

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open /
* Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte

Model / Modèle	PM PFG-4	PM PFG-6	PM PFG-9
Maße / Dimension Dimensión / Dimension	910 x 865 x 850 mm	1210 x 865 x 850 mm	1210 x 1165 x 850 mm
Pizzaofen / Pizza oven Hornos de Pizza / Four à pizza	PFG - 4	PFG - 6	PFG - 9
Price			

Gas consumption Consommation de gaz

MODELN	g	LPG
PFG - 4	1.7 m3/h	1.27 kg/h
PFG - 6	2.3 m3/h	1.72 kg/h
PFG - 9	2.4 m3/h	1.90 kg/h

Optionales Zubehör / Optional accessories /
Accesorios opcionales / Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)



PIZZAÖFEN / PIZZA OVENS HORNOS DE PIZZA / FOURS À PIZZA



▶ PFG-TN1
▶ PFG-TN2



GAS

PIZZA OVENS



- Nutzbar mit Erdgas
- Sicherheitsmagnetventil
- Backkammerboden aus Schamottstein
- Innen Edelstahl, Gehäuse Stahlblech
- Betriebstemperatur: 400° C



- Usable with NG
- Safety solenoid valve
- Bottom made of refractory stone
- Inside made of stainless steel, body made of sheet steel
- Working temperature: 400° C



- Puede ser utilizado con gas natural
- Electroválvula de seguridad
- Cámara de hornear con fondo hecho de piedra refractaria
- Interior en acero inoxidable, cuerpo de acero galvanizado
- Temperatura de funcionamiento 400° C



- Peut être utilisé avec du gaz naturel
- Électrovanne de sécurité
- Chambre de cuisson avec fond en pierre réfractaire
- Intérieur en acier inoxydable, chambre réalisée en acier galvanisé
- Température de fonctionnement 400° C

Gas consumption Consommation de gaz

MODELN	g
PFG - TN1	3.59 m3/h
PFG - TN2	3.59 m3/h

Optionales Zubehör / Optional accessories /
Accesorios opcionales / Accessoires optionnels
(Untergestell / stand / tabla / support four)



Model / Modèle	PFG-TN1	PFG-TN2	Model / Modèle	PM TN-1	PM TN-2
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	Ø 30 cm (9)	Ø 30 cm (12)	Maße / Dimension Dimensión / Dimension	118 x 108 x 93 cm	118 x 133 x 93 cm
Backkammermaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. internes	100 x 95 cm	95 x 125 cm	Gewicht / Weight / Peso / Poids	77 kg	89 kg
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	129 x 151 x 80 cm	129 x 176 x 80 cm			
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	34 kW	34 kW			
Gewicht / Weight / Peso / Poids	272 kg	317 kg			
Price					

* Inkl. Kabel & mit geöffneter Tür / * Incl. cable & with door open / * Incl. cable y con puerta abierta / * Incl. cable & avec la porte ouverte



TEIGKNETMASCHINEN DOUGH KNEADING MACHINES AMASADORAS DE MASA PÉTRINS-MÉLANGEURS À SPIRALES

► TKI-3225T -SN



► TTK-2S / FN

► TKI-1007M -SN



- Mit festem Kopf und fester Wanne
- Geeignet für Pizzateig und Bäckereiprodukte von 6 kg (7 l) bis zu 43 kg (48 l)
- Ausgezeichnete Ergebnisse und kurze Verarbeitungszeiten
- Ideal für Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien
- Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl, der den Hygienevorschriften entspricht



- With fixed head and fixed bowl
- Suitable for pizza dough and bakery products from 6 kg (7 l) to 43 kg (48 l)
- Excellent results and short processing time
- Ideal for pizzerias, pastry shops and bakeries
- Spiral, lattice, dough divider and bowl made of stainless steel that complies with hygiene regulations



- Con cabeza fija y cuenco fijo
- Adecuado para masa de pizza y productos de panadería de 6 kg (7 l) a 43 kg (48 l)
- Excelentes resultados y cortos tiempos de procesamiento
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías
- Espiral, celosía, divisor de masa y tazón de acero inoxidable que cumple con las normas de higiene



- Avec une tête fixe et bol fixe.
- Adapté pour les pâtes à pizza et les produits de boulangerie de 6 kg (7L) à 43Kg (48l)
- Excellents résultats et temps de traitement court
- Idéal pour les pizzerias, pâtisseries et boulangeries
- Grilles de sécurité, spirale et cuve en inox répondent aux normes d'hygiène

Model / Modèle	TKI-1007M-SN	TKI-1612M-SN	TKI-2218M-SN	TKI-2218T-SN	TKI-3225M-SN	TKI-3225T-SN	TKI-4238T-SN
Kapazität / Capacity / Capacidad / Capacité	10 Lt. / 7 Kg	16 Lt. / 12 Kg	22 Lt. / 18 Kg	22 Lt. / 18 Kg	32 Lt. / 25 Kg	32 Lt. / 25 Kg	42 Lt. / 38 Kg
Maße / Dimensions / Dimensión / Dimensions	29 x 45 x 55 cm	40 x 63 x 70 cm	40 x 63 x 70 cm	40 x 63 x 70 cm	44 x 68 x 78 cm	44 x 68 x 78 cm	49,5 x 80 x 80 cm
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	0,22 kW, I 230 V	0,55 kW, I 230 V	0,75 kW I 230 V	0,75 kW I 400 V	1,1 kW I 230 V	1,1 kW I 400 V	1,5 kW I 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	34 kg	66,5 kg	68,5 kg	68,5 kg	95 kg	95 kg	109 kg
Price							

TEIGNETMASCHINEN DOUGH KNEADING MACHINES AMASADORAS DE MASA PÉTRINS-MÉLANGEURS À SPIRALES



► TKR / CN

SPRIAL MIXERS



- Hebbbarer Kopf und herausnehmbarer Kessel
- Geeignet für Pizzateig und Bäckereiprodukte von 17 kg (21 l) bis zu 43 kg (48 l)
- Ausgezeichnete Ergebnisse und kurze Verarbeitungszeiten
- Ideal für Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien
- Spirale, Gitter, Teigteiler und Wanne aus Edelstahl, der den Hygienevorschriften entspricht
- Zweiphasige Geschwindigkeit (Mod. TKR-2S-4136 T und TKR- 2S-5045 T)
- Für einen besseren Zugriff auf die Steuerung sind der Zeitgeber und das Bedienfeld gegenüber der Maschine geneigt (Mod. TKR-2S-4136 T und TKR- 2S-5045 T)



- Lifiable head and removable bowl
- Suitable for pizza dough and bakery products from 17 kg (21 l) to 43 kg (48 l)
- Excellent results and short processing time
- Ideal for pizzerias, pastry shops and bakeries
- Spiral, lattice, dough divider and bowl made of stainless steel that complies with hygiene regulations
- Two-phase speed (Mod. TKR-2S-4136 T and TKR- 2S-5045 T)
- For a better access to the control the timer and the control panel are inclined towards the machine (Mod. TKR-2S-4136 T and TKR- 2S-5045 T)



- Cabezal elevable y cuenco extraíble
- Adecuado para masa de pizza y productos de panadería de 17 kg (21 l) a 43 kg (48 l)
- Excelentes resultados y cortos tiempos de procesamiento
- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías
- Espiral, celosía, divisor de masa y tazón de acero inoxidable que cumple con las normas de higiene
- Velocidad bifásica (Mod. TKR-2S-4136 T y TKR- 2S-5045 T)
- Para un mejor acceso al control, el temporizador y el panel de control están inclinados hacia la máquina (Mod. TKR-2S-4136 T y TKR- 2S-5045 T)



- Tête amovible et cuve détachable
- Adapté pour les pâtes à pizza et les produits de boulangerie de 17 kg (21 L) à 43 Kg (48 l)
- Excellents résultats et temps de traitement court
- Idéal pour les pizzerias, pâtisseries et boulangeries
- Grilles de sécurité, spirale et cuve en inox répondent aux normes d'hygiène
- Vitesse biphasique (modèles TKR-2S-4136 T et TKR- 2S-5045 T)
- L'inclinaison du panneau de contrôle offre un accès optimal à toutes les commandes (modèles TKR-2S-4136 T et TKR- 2S-5045 T)

Model / Modèle	TKR-2218T-CN	TKR-3225T-CN	TKR-4238T-CN	TKR-6250T-CN	TKK-2S-4238T-FN	TKK-2S-6250T-FN
Kapazität / Capacity / Capacidad / Capacité	22 Lt. / 18 Kg	32 Lt. / 25 Kg	42 Lt. / 38 Kg	62 Lt. / 50 Kg	42 Lt. / 38 Kg	62 Lt. / 50Kg
Maße / Dimensions / Dimensión / Dimensions	40 x 67 x 70 cm	44 x 74 x 78 cm	49,5 x 81 x 80 cm	49,5 x 81 x 80 cm	49,5 x 81 x 80 cm	49,5 x 81 x 80 cm
Anschluss / Power / Potencia / Puissance	0,55 kW 400 V	1,1 kW 400 V	1,1 kW 400 V	1,5 kW 400 V	1,25/1,8 kW 400 V	1,8/2,2 kW 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	81 kg	110 kg	126 kg	128 kg	126 kg	128 kg
Price						



TEIGAUSSROLLMASCHINEN / DOUGH ROLLERS LAMINADORAS DE MASA / FORMEUSES À PIZZA



▶ TTA



▶ TTA-G



- Für runde (TTA30/40) und eckige (TTA40G) Pizzen
- Teigstärke einstellbar (1-4 mm)
- Teiggewicht variabel 100-210gr / 100-700gr
- Gehäuse Edelstahl
- Ein-/Aus- Schalter



- For rounded (TTA30/40) and straight pizza (TTA40G)
- Adjustable dough thickness (1-4 mm)
- Dough weight variable 100-210gr / 100-700gr
- Body made of stainless steel
- On/Off switch



- Para Pizzas redondas (TTA30/40) y cuadradas (TTA40G)
- Grosor de masa ajustable (1-4 mm)
- Peso de masa variable 100-210gr / 100-700gr
- Cuerpo de acero inoxidable
- Interruptor de encendido/apagado



- Pour les pizzas rondes (TTA 30/40)
- Épaisseur de la masse réglable (1-4 mm)
- Épaisseur de pâte réglable 100-210gr / 100-700gr
- Corps en acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt

Model / Modèle	TTA-30	TTA-40	TTA-40 G
Teiggröße / Size of dough Tamaño de la masa / taille de la pâte	Ø 30 cm	Ø 40 cm	Ø 40 cm (gerade / straight / recto / recto)
Teiggewicht / Weight of dough Peso de la masa / Poids de la pâte	100 - 210 gr	100 - 700 gr	80 - 500 gr
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	41 x 45 x 64 cm	51 x 55 x 74 cm	51 x 55 x 74 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	0,37 kW 230 V	0,37 kW 230 V	0,37 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	32 kg	42 kg	39 kg
Price			

TEIGAUSSROLLMASCHINEN
/ DOUGH ROLLERS
LAMINADORAS DE MASA
/ FORMEUSES À PIZZA



▶ TTA-55YH / 60YH



▶ TTA-S-30 / 40



DOUGH ROLLERS



- Für runder und eckige Pizzen
- Teiggstärke einstellbar
- Teiggewicht variabel
- Gehäuse Edelstahl
- Ein-/Aus- Schalter



- For round and straight pizza
- Adjustable dough thickness
- Dough weight variable
- Body made of stainless steel
- On/Off switch



- Para pizzas redondas y cuadradas
- Grosor de masa ajustable
- Peso de masa variable
- Cuerpo de acero inoxidable
- Interruptor de encendido/apagado



- Pour pizzas rondes et carrées
- Épaisseur de la masse réglable
- Épaisseur de pâte réglable
- Corps en acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt

Model / Modèle	TTA-S-30	TTA-S-40	TTA-55YH	TTA-60YH
Teiggröße / Size of dough Tamaño de la masa / taille de la pâte	Ø 30 cm	Ø 40 cm	Ø 55 cm	Ø 60 cm
Teiggewicht / Weight of dough Peso de la masa / Poids de la pâte	80 - 210 gr	80 - 500 gr	100 - 2000 gr	100 - 2000 gr
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	41 x 39 x 37 cm	52 x 39 x 37 cm	76,5 x 54 x 51 cm	81 x 54 x 56,5 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	0,22 kW 230 V	0,22 kW 230 V	0,55 kW 230 V	0,55 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	22 kg	23 kg	63 kg	68 kg
Price				



BROTSCHEIDEMASCHINEN BREAD SLICERS REBANADORAS DE PAN TRANCHEUSES À PAIN

BREAD SLICING
MACHINES



Model / Modèle	BS-T
Kapazität / Capacity Capacidad / Capacité	500 Brote / breads / panel / pain 1 Stunde / hour / hora / heure
Maße / Dimensions Dimensión / Dimensions	65 x 80 x 117 cm
Anschluss / Power / Potencia Puissance	0,37 kW 230 V
Schnittstärke* / Slice thickness* Grosor de corte* / Épaisseur de coupe*	11-13-16 mm
Gewicht / Weight / Peso / Poids	155 kg
Price	

* Bei Bestellung angeben / * Specify when ordering / * Indicar en el pedido / * À spécifier lors de la commande

DURCHLAUFTOASTER CONVEYOR TOASTER TOASTER DE TÚNEL TOASTERS CONVOYEURS



▶ DT Classic



▶ DT Classic-12



- Durchlauf toaster mit Kettenband
- 3 Temperaturstufen
- Gehäuse Edelstahl
- Ein-/Aus-Schalter
- Krümelschublade
- Ablagekorb oben, Edelstahl



- Conveyor toaster with chain belt
- 3 temperature level
- Body made of stainless steel
- On/Off-Switch
- Crumb drawer
- Storage basket above, made of stainless steel



- Toaster de túnel con transmisión de cadena
- 3 posiciones de trabajo
- Cuerpo en acero inoxidable
- Interruptor on/off
- Bandeja de recogida de migas
- Cesta de almacenamiento en acero inoxidable



- Toaster convoyeur avec transmission par chaîne
- 3 postes de travail
- Corps en acier inoxydable
- Interrupteur marche / arrêt
- Plateau de collecte de miettes
- Panier de rangement en acier inoxydable

CONVEYOR TOASTER

Model / Modèle	DT Classic	DT Classic-12
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	48 x 66 x 44 cm	48 x 66 x 48 cm
Innen Höhe / Interior height Altura interior / Hauteur intérieure	8 cm	12 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230V	2,2 kW 230V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	23 kg	23 kg



KONTAKTGRILLS / CONTACT GRILLS GRILLAS PARILLAS DE CONTACTO / CONTACT-GRILLS



▶ **KG 2745 EDT**
~~~~~



▶ **KG 2745 EDT**  
~~~~~



▶ **KG 2745 GDT**
~~~~~



▶ **KG 2525 E**  
~~~~~

▶ **KG 2525 G**
~~~~~

▶ **KG 2525 GG**  
=====



▶ **KG 2735 E**  
~~~~~

▶ **KG 2735 G**
~~~~~

▶ **KG 2735 GG**  
=====



▶ **KG 2745 E**  
~~~~~

▶ **KG 2745 G**
~~~~~

▶ **KG 2745 GG**  
=====



▶ **KG 4060 E**  
~~~~~

▶ **KG 4060 G**
~~~~~

|                                                                       | KG 2525 G                            | KG 2735 E              |                 | KG 2745 E              |                 | KG 2745 EDT                | KG 4060 E              | KG 4060 DE                |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|-----------------|------------------------|-----------------|----------------------------|------------------------|---------------------------|
| Model / Modèle                                                        | KG 2525 GG                           | KG 2735 G              | KG 2735 GG      | KG 2745 G              | KG 2745 GG      | KG 2745 GDT                | KG 4060 G              | KG 4060 DEG               |
| Grillfläche / Grille surface<br>Plate diameter / Surface de la Plaque | 25 x 25 cm                           | 36 x 27 cm             | 36 x 27 cm      | 45 x 27 cm             | 45 x 27 cm      | 45 x 27 cm                 | 60 x 40 cm             | 60 x 40 cm                |
| Außenmaße / Dim. external<br>Dim. exterior / Dim. externes            | 29 x 44 x 30 cm                      | 41 x 50 x 30 cm        | 41 x 50 x 30 cm | 51 x 50 x 30 cm        | 51 x 50 x 30 cm | 51 x 50 x 30 cm            | 64 x 54 x 30 cm        | 64 x 54 x 30 cm           |
| Anschluss / Power / Potencia<br>Puissance                             | 1,75 kW   230V                       | 2,50 kW   230V         | 2,50 kW   230V  | 3 kW   230V            | 3 kW   230V     | 3 kW   230V                | 3+3 kW   230V          | 3+3 kW   230V             |
| Gewicht / Weight / Peso / Poids                                       | 18 kg (E)<br>19 kg (G)<br>20 kg (GG) | 27 kg (E)<br>28 kg (G) | 29 kg           | 32 kg (E)<br>33 kg (G) | 35 kg           | 32 kg (EDT)<br>33 kg (GDT) | 60 kg (E)<br>62 kg (G) | 60 kg (DE)<br>62 kg (DEG) |
| Price                                                                 |                                      |                        |                 |                        |                 |                            |                        |                           |



# KONTAKTGRILLS / CONTACT GRILLS PARILLAS DE CONTACTO / CONTACT-GRILLS



▶ **KG 2735 DE** ▶ **KG 2735 DEG** ▶ **KG 2735 DG**  
 ▶ **KG 2735 DGG** ▶ **KG 2735 DEGG**



▶ **KG 4060 DE** ▶ **KG 4060 DEG**



▶ **KG 5530 DE**



▶ **KG 5530 DEG**



▶ **KG 5530 DG**



- Grillplatten aus Gusseisen
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°- 300°C
- Mod. GDT / EDT separat regelbare Ober- / Unterhitze,
- Fettauffangschale, Ein-/Aus-Schalter
- Grillplatten je nach Model gerillt oder glatt



- Griddle plates made of cast iron
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°- 300°C
- Mod. GDT / EDT separate adjustable top / bottom heat
- Collection tray, on/off-switch
- Grill plates depending on model groove or smooth



- Planchas de hierro fundido
- Caja de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°- 300°C
- Mod. GDT / EDT regulaciòn por separado superior/inferior
- Bandeja recoge-grasas, Interruptor on/off
- Planchas acanalado o liso, dependiendo del modelo



- Plaques en fonte
- Boîtier en acier inoxydable
- Réglage de température 50°- 300°C
- Mod. GDT / EDT séparément supérieure / inférieure
- Égouttoir à graisse, Interrupteur marche / arrêt
- Feuilles ondulées ou lisses, selon le modèle

CONTACT GRILLS

|                                                                       | KG 5530 DE                |                 |                   |                   |                   |                   |                   | KG 4060 DE                |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------------|
| Model / Modèle                                                        | KG 5530 DEG               | KG 5530 DG      | KG 2735 DE        | KG 2735 DEG       | KG 2735 DG        | KG 2735 DGG       | KG 2735 DEGG      | KG 4060 DEG               |
| Grillfläche / Grille surface<br>Plate diameter / Surface de la Plaque | 52 x 24 cm                | 52 x 24 cm      | 2 x 36 x 27 cm    | 2 x 36 x 27 cm    | 2 x 36 x 27 cm    | 2 x 36 x 27 cm    | 2 x 36 x 27 cm    | 60 x 40 cm                |
| Außenmaße / Dim. external<br>Dim. exterior / Dim. externes            | 56 x 44 x 30 cm           | 56 x 44 x 30 cm | 82 x 50 x 30 cm   | 82 x 50 x 30 cm   | 82 x 50 x 30 cm   | 82 x 50 x 30 cm   | 82 x 50 x 30 cm   | 64 x 54 x 30 cm           |
| Anschluss / Power<br>Potencia / Puissance                             | 3,5 kW   230V             | 3,5 kW   230V   | 2,5+2,5 kW   230V | 2,5+2,5 kW   230V | 2,5+2,5 kW   230V | 2,5+2,5 kW   230V | 2,5+2,5 kW   230V | 3+3 kW   230V             |
| Gewicht / Weight / Peso / Poids                                       | 32 kg (DE)<br>33 kg (DEG) | 34 kg           | 55 kg             | 56 kg             | 59 kg             | 61 kg             | 60 kg             | 60 kg (DE)<br>62 kg (DEG) |
| Price                                                                 |                           |                 |                   |                   |                   |                   |                   |                           |



# BRATPLATTEN / GRIDDLE PLATES PLANCHAS / PLANCHA GRILL



▶ **GP 7050 E**  
~~~~~



▶ **GP 7050 EG**
~~~~~



▶ **GP 5530 E**  
~~~~~



▶ **GP 5530 EG**
~~~~~



▶ **GP 5530 G**  
~~~~~



- Bratfläche aus Gusseisen
- 2 Heizzonen getrennt regelbar
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50° - 300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Fettauffangschale
- Bratflächen je nach Mod. gerillt und/oder glatt



- Griddle surface made of cast iron
- 2 heating zones separately adjustable
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50° - 300°C
- On-/Off-switch
- Collection tray
- Griddle plates groove and/or smooth depending on model



- Superficie de plancha de hierro fundido
- 2 zonas de calentamiento ajustables por separado Regulable
- Cuerpo en acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50° - 300°C
- Interruptor on/off
- Bandeja delantera recoge-grasas
- Placas de plancha ranuradas y / o lisas dependiendo del modelo



- Surface de la plaque en fonte
- 2 zones de chauffage réglables séparément
- Corps en acier inoxydable
- Réglage de la température 50-300°C
- Interrupteur marche / arrêt
- Égouttoir à graisse
- Plaques à cuissons à rayures ou lisses selon le modèle

GRIDDLE

Model / Modèle	GP 5530 E	GP 5530 G	GP 5530 EG	GP 7050 G	GP 7050 EG
Grillfläche / Grille surface Plate diameter / Surface de la Plaque	52 x 24 cm	52 x 24 cm	52 x 24 cm	68 x 45 cm	68 x 45 cm
Außenmaße / Dim. external Dim.exterior / Dim. externes	54 x 33 x 24 cm	54 x 33 x 24 cm	54 x 33 x 24 cm	70 x 53 x 20 cm	70 x 53 x 20 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230V	2,2 kW 230V	2,2 kW 230V	2,5+2,5 kW 230V	2,5+2,5 kW 230V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	17 kg	19 kg	18 kg	38 kg	39 kg

SALAMANDERS / SALAMANDRESL



► SALM-88



► SALM-60

Model / Modèle	SALM-60	SALM-88
Innenmaße / Dim. internal Dim. interna / Dim. interne	43 x 36 x 27 cm	72 x 36 x 27 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	61 x 37 x 40 cm	89 x 37 x 40 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230V	4,4 kW 400 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	17 kg	23 kg
Price		



- Aussengehäuse aus Edelstahl
- Seitliche Belüftungsöffnungen
- 8 Leistungsstufen
- 2 Heizzonen (SALM-88)



- Body made of stainless steel
- Side vent
- 8 power levels
- 2 heating areas (SALM-88)



- Cuerpo de acero inoxidable
- Rejillas laterales
- 8 niveles de potencia
- 2 zonas de calefacción (SALM-88)



- Corps en acier inoxydable
- Grilles latérales
- 8 niveaux de puissance
- 2 zones de chauffage (SALM-88)



CREPESEISEN /
CRÊPE MAKERS
CREPES DE HIERRO /
CRÊPIÈRES



► CR-D 240



► CR-E 40



► CR-R 40

TEFLON



- Plattendurchmesser 40cm
- Backplatte teflonbeschichtet
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Aufbewahrungsschublade unterhalb (nicht bei CR-R 40)



- Plate diameter 40cm
- Teflon-coated back baking plate
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch
- Storage drawer below (not for CR-R 40)



- Diámetro de placas 40cm
- Placa de cocción con capa anti-adherente de teflón
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off
- Guarda-cajón en la parte inferior (no para CR-R 40)



- Diamètre des plaques 40 cm
- Plaque de cuisson antiadhésive en téflon
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300 °C
- Interrupteur marche / arrêt
- Tiroir de rangement dans la partie inférieure (pas pour CR-R 40)

CREPE MAKERS

Model / Modèle	CR - E 40	CR - D 240	CR - R 40
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	Ø 40 cm	Ø 40 + 40 cm	Ø 40 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	45 x 52 x 24 cm	90 x 52 x 24 cm	Ø 40 x 18 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	3 kW 230V	3+3 kW 230 V	3 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	22 kg	41 kg	15 kg
Price			

PANCAKEEISEN /
PANCAKE IRONS /
PLANCHAS DE PANQUEQUES /
PLAQUES À PANCAKES



► PC-E 40

TEFLON



► PC-R 40



- Plattendurchmesser 40cm
- Backplatte teflonbeschichtet
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Aufbewahrungsschublade unterhalb (nicht bei PC-R 40)



- Plate diameter 40cm
- Teflon-coated baking plate
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch
- Storage drawer below (not for PC-R 40)



- Diámetro de placas 40cm
- Placa de cocción con capa anti-adherente de teflón
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off
- Guarda-cajón en la parte inferior (no para PC-R 40)



- Diamètre des plaques 40 cm
- Plaque de cuisson antiadhésive en téflon
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt
- Garde-tiroir dans la partie inférieure (pas pour PC-R40)

Model / Modèle	PC - E 40	PC - R 40
PanCake Größe / size tamaño / Taille de crêpe	14 x Ø 8 cm	14 x Ø 8 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	45 x 52 x 24 cm	Ø 40 x 20 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	3 kW 230V	3 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	24 kg	19 kg
Price		



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS PLANCHAS DE GOFRES / GAUFRIERS

► WR 01



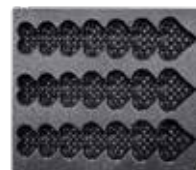
► WR 01



► WR 02



► WR 03



► WR 04



- Wechselbare Backplatte, einfache Montage
- Leichte Reinigung durch abnehmbare Platte
- 180° drehbar
- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperaturregelung 50°- 300°C
- Timer
- Ein-/Aus-Schalter



- Exchangeable baking plate, easy installation
- Baking plate is removable so easy to clean
- 180° rotatable
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°- 300°C
- Timer
- On/off-switch



- Placas de cocción intercambiable, montaje sencillo
- Fácil limpieza por placa desmontable
- 180° giratorio
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°- 300°C
- Timer
- Interruptor on/off



- Plaques de cuisson interchangeables, assemblage facile
- Nettoyage facile car plaque amovible
- Rotation à 180°
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300 °C
- Timer
- Interrupteur marche / arrêt

Model / Modèle	WR 01
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	2 x 10,8 x 17,4 x 1,4 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	34 x 30 x 35 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2 kW 230V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	34 kg
Price	



► WR 02



► WR 03



► WR 04



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS
 PLANCHAS DE GOFRES /
 GAUFRIERS



KGW SERIES

FEST / FIXED / FIJO / FIXÉ



► KGW 2530 E



► KGW 5530 WE

Classico




► KGW 01 S


TEFLON


Amore S




► KGW 21 S

-  • Feste Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Umlaufende Fettfangrinne

-  • Fixed baking plate made of cast iron
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch
- Fat drip channel

-  • Placas de cocción de hierro fundido
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off
- Bandeja de recoge-grasas

-  • Plaques de cuisson en fonte
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt
- Bac de récupération des graisses

Model / Modèle	KGW 2530 E	KGW 5530 WE	KGW 01 S	KGW 21 S
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	2 x (10 x 17 x 1,5 cm)	4 x (10 x 17 x 1,5 cm)	Ø 17 x 1 cm	Ø 17 x 1 cm x 2
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	29 x 44 x 32 cm	58 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	20 kg	38 kg	11 kg	21 kg
Price				



Timer
 Optional / Opsiyonel
 / En Option



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS
 PLANCHAS DE GOFRES /
 GAUFRIERS

KGW SERIES
 FEST / FIXED / FIJO / FIXÉ



Amore M



► **KGW 01 M**

► **KGW 21 M**





Amore L





► **KGW 01 L**

► **KGW 21 L**

-  • Feste Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Umlaufende Fettfangrinne

-  • Fixed baking plate made of cast iron
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch
- Fat drip channel

-  • Placas de cocción de hierro fundido
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off
- Bandeja de recoge-grasas

-  • Plaques de cuisson en fonte
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt
- Bac de récupération des graisses

Model / Modèle	KGW 01 M	KGW 21 M	KGW 01 L	KGW 21 L
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	Ø 16,5 x 1,5 cm	Ø 16,5 x 1,5 cm x 2	Ø 21 x 1,5 cm	Ø 21 x 1,5 cm x 2
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	16 kg	30 kg	16 kg	30 kg
Price				



Timer
 Optional / Opsiyonel
 / En Option

WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS
 PLANCHAS DE GOFRES /
 GAUFRIERS



KGW SERIES

FEST / FIXED / FIJO / FIXÉ



► KGW 02



► KGW 22

Bruxelles




► KGW 03


TEFLON


Waffelino




► KGW 23

-  • Feste Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Umlaufende Fettfangrinne

-  • Fixed baking plate made of cast iron
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch
- Fat drip channel

-  • Placas de cocción de hierro fundido
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off
- Bandeja de recoge-grasas

-  • Plaques de cuisson en fonte
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt
- Bac de récupération des graisses

Model / Modèle	KGW 02	KGW 22	KGW 03	KGW 23
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	2 x 10,2 x 16,5 x 2,6 cm	4 x 10,2 x 16,5 x 2,6 cm	3 x 23 x 6 x 2,4 cm	6 x 23 x 6 x 2,4 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	21 kg	40 kg	26 kg	30 kg
Price				



Timer
 Optional / Opsiyonel
 / En Option



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS PLANCHAS DE GOFRES / GAUFRIERS

KGW SERIES FEST / FIXED / FIJO / FIXÉ



► KGW 04



► KGW 24



► KGW 05



► KGW 25

Tiamo

Gelato

- Feste Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Umlaufende Fettfangrinne

- Fixed baking plate made of cast iron
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch
- Fat drip channel

- Placas de cocción de hierro fundido
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off
- Bandeja de recoge-grasas

- Plaques de cuisson en fonte
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt
- Bac de récupération des graisses

Model / Modèle	KGW 04	KGW 24	KGW 05	KGW 25
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	4 x 13,2 x 12,5 x 2,4 cm	8 x 13,2 x 12,5 x 2,4 cm	23 x 23 cm	2 x 23 x 23 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	70 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	23 kg	44 kg	16 kg	30 kg
Price				



Timer
Optional / Opsiyonel
/ En Option

WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS
 PLANCHAS DE GOFRES /
 GAUFRIERS



KGW SERIES

FEST / FIXED / FIJO / FIXÉ



► KGW 06



► KGW 26

American




► KGW 07 S


TEFLON


Lokmia S




► KGW 27 S

-  • Feste Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Umlaufende Fettfangrinne

-  • Fixed baking plate made of cast iron
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch
- Fat drip channel

-  • Placas de cocción de hierro fundido
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off
- Bandeja de recoge-grasas

-  • Plaques de cuisson en fonte
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt
- Bac de récupération des graisses

Model / Modèle	KGW 06	KGW 26	KGW 07 S	KGW 27 S
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	Ø 16 x 1,5 cm	Ø 16 x 1,5 cm x 2	49 x Ø 3 x 1,4 cm 49 x Ø 3 x 2,8 cm	49 x Ø 3 x 2 x 1,4 cm 49 x Ø 3 x 2 x 2,8 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	16 kg	30 kg	21 kg	44 kg
Price				



Timer
 Optional / Opsiyonel
 / En Option



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS PLANCHAS DE GOFRES / GAUFRIERS

KGW SERIES

FEST / FIXED / FIJO / FIXÉ



► KGW 07 D

TEFLON

Lokmia D



► KGW 27 D




► KGW 07 L


TEFLON


Lokmia L




► KGW 27 L

-  • Feste Backplatte aus Gusseisen
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter
- Umlaufende Fettfangrinne

-  • Fixed baking plate made of cast iron
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch
- Fat drip channel

-  • Placas de cocción de hierro fundido
- Cuerpo exterior de acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off
- Bandeja de recoge-grasas

-  • Plaques de cuisson en fonte
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt
- Bac de récupération des graisses

Model / Modèle	KGW 07 D	KGW 27 D	KGW 07 L	KGW 27 L
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	25 x Ø 3,5 x 1,7 cm 25 x Ø 3,5 x 3,4 cm	25 x Ø 3,5 x 2 x 1,7cm 25 x Ø 3,5 x 2 x 3,4 cm	25 x Ø 4,2 x 1,2 cm 25 x Ø 4,2 x 2,4 cm	25 x Ø 4,2 x 2 x 1,2 cm 25 x Ø 4,2 x 2 x 2,4cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	25 kg	52 kg	21 kg	44 kg
Price				



Timer
Optional / Opsiyonel
/ En Option

WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS
 PLANCHAS DE GOFRES /
 GAUFRIERS



KGW SERIES
 FEST / FIXED / FIJO / FIXÉ



► KGW 08

TEFLON

Churo



► KGW 28



► KGW 09

TEFLON
Donato



► KGW 29

- Feste Backplatte aus Gusseisen
 • Gehäuse Edelstahl
 • Temperaturregelung 50°-300°C
 • Ein-/Aus-Schalter
 • Umlaufende Fettfangrinne
- Fixed baking plate made of cast iron
 • Body made of stainless steel
 • Temperature control 50°-300°C
 • On/off-switch
 • Fat drip channel
- Placas de cocción de hierro fundido
 • Cuerpo exterior de acero inoxidable
 • Regulación de temperatura 50°-300°C
 • Interruptor on/off
 • Bandeja de recoge-grasas
- Plaques de cuisson en fonte
 • Corps extérieur en acier inoxydable
 • Réglage de la température 50°-300°C
 • Interrupteur marche / arrêt
 • Bac de récupération des graisses

Model / Modèle	KGW 08	KGW 28	KGW 09	KGW 29
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	10 x (21 x 2 x 1 cm) 10 x (21 x 2 x 2 cm)	10 x (21 x 2 x 1cm) x 2 10 x (21 x 2 x 2cm) x 2	9 x Ø 8 x 1,4 cm 9 x Ø 8 x 2,8 cm	9 x Ø 8 x 1,4 x 2 cm 9 x Ø 8 x 2,8 x 2 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	21 kg	44 kg	22 kg	46 kg
Price				



Timer
 Optional / Opsiyonel
 / En Option



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS PLANCHAS DE GOFRES / GAUFRIERS

WE SERIES

WECHSELBAR / EXCHANGEABLE / INTERCHANGEABLES



► WE 01 L



► WE 21 L


Amore





► WE 01 M




► WE 21 M

-  • Wechselbare Backplatte, einfache Montage
- Leichte Reinigung durch abnehmbare Platte
- Backplatte aus Gusseisen (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflonbeschichtet)
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter

-  • Exchangeable baking plate, easy installation
- Baking plate is removable so easy to clean
- Baking plate made of cast iron (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflon-coated)
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch

-  • Placas de cocción intercambiable, montaje sencillo
- Fácil limpieza por placa desmontable
- Placa de cocción de hierro fundido (Mod. WE-03/23 - 01/21 S con teflón)
- Cuerpo en acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off

-  • Plaques de cuisson interchangeables, assemblage facile
- Nettoyage facile car plaque amovible
- Plaques de cuisson en fonte (Modèle WE-03/23 - 01/21 S avec Téflon)
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt

Model / Modèle	WE 01 L	WE 21 L	WE 01 M	WE 21 M
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	Ø 21 x 1,5 cm	Ø 21 x 1,5 cm x 2	Ø 16,5 x 1,5 cm	Ø 16,5 x 1,5 cm x 2
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	21 kg	36 kg	21 kg	36 kg
Price				



Timer
Optional / Opsiyonel
/ En Option



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS
 PLANCHAS DE GOFRES /
 GAUFRIERS

WE SERIES

WECHSELBAR / EXCHANGEABLE /
 INTERCHANGEABLES



TEFLON

Amore

▶ WE 01 S



▶ WE 21 S



Bruxelles

▶ WE 02



▶ WE 22

- Wechselbare Backplatte, einfache Montage
- Leichte Reinigung durch abnehmbare Platte
- Backplatte aus Gusseisen (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflonbeschichtet)
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter

- Exchangeable baking plate, easy installation
- Baking plate is removable so easy to clean
- Baking plate made of cast iron (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflon-coated)
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch

- Placas de cocción intercambiable, montaje sencillo
- Fácil limpieza por placa desmontable
- Placa de cocción de hierro fundido (Mod. WE-03/23 - 01/21 S con teflón)
- Cuerpo en acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off

- Plaques de cuisson interchangeables, assemblage facile
- Nettoyage facile car plaque amovible
- Plaques de cuisson en fonte (Modèle WE-03/23 - 01/21 S avec Téflon)
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt

Model / Modèle	WE 01 S	WE 21 S	WE 02	WE 22
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	Ø 17 x 1 cm	Ø 17 x 1 cm x 2	2 x 10,2 x 16,4 x 2,6 cm	4 x 10,2 x 16,4 x 2,6 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	16 kg	29 kg	26 kg	53 kg
Price				



Timer
 Optional / Opsiyonel
 / En Option



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS PLANCHAS DE GOFRES / GAUFRIERS

WE SERIES

WECHSELBAR / EXCHANGEABLE /
INTERCHANGEABLES



TEFLON

Waffelino

► WE 03



► WE 23



Tiamo

► WE 04



► WE 24

- Wechselbare Backplatte, einfache Montage
- Leichte Reinigung durch abnehmbare Platte
- Backplatte aus Gusseisen (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflonbeschichtet)
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter

- Exchangeable baking plate, easy installation
- Baking plate is removable so easy to clean
- Baking plate made of cast iron (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflon-coated)
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch

- Placas de cocción intercambiable, montaje sencillo
- Fácil limpieza por placa desmontable
- Placa de cocción de hierro fundido (Mod. WE-03/23 - 01/21 S con teflón)
- Cuerpo en acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off

- Plaques de cuisson interchangeables, assemblage facile
- Nettoyage facile car plaque amovible
- Plaques de cuisson en fonte (Modèle WE-03/23 - 01/21 S avec Téflon)
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt

Model / Modèle	WE 03	WE 23	WE 04	WE 24
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	3 x 23 x 3 x 2,4 cm	6 x 23 x 6 x 2,4 cm	4 x 13,2 x 12,5 x 2,4 cm	8 x 13,2 x 12,5 x 2,4 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	70 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	31 kg	59 kg	28 kg	53 kg
Price				



Timer
Optional / Opsiyonel
/ En Option



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS PLANCHAS DE GOFRES / GAUFRIERS

WE SERIES

WECHSELBAR / EXCHANGEABLE / INTERCHANGEABLES



Gelato

► WE 05



► WE 25





American


► WE 06




► WE 26

-  • Wechselbare Backplatte, einfache Montage
- Leichte Reinigung durch abnehmbare Platte
- Backplatte aus Gusseisen (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflonbeschichtet)
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter

-  • Exchangeable baking plate, easy installation
- Baking plate is removable so easy to clean
- Baking plate made of cast iron (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflon-coated)
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch

-  • Placas de cocción intercambiable, montaje sencillo
- Fácil limpieza por placa desmontable
- Placa de cocción de hierro fundido (Mod. WE-03/23 - 01/21 S con teflón)
- Cuerpo en acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off

-  • Plaques de cuisson interchangeables, assemblage facile
- Nettoyage facile car plaque amovible
- Plaques de cuisson en fonte (Modèle WE-03/23 - 01/21 S avec Téflon)
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt

Model / Modèle	WE 05	WE 25	WE 06	WE 26
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	23 x 23 cm	2 x 23 x 23 cm	Ø 16 x 1,5 cm	2 x Ø 16 x 1,5 cm
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	21 kg	47 kg	21 kg	47 kg
Price				



Timer
Optional / Opsiyonel
/ En Option

WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS PLANCHAS DE GOFRES / GAUFRIERS

WE SERIES

WECHSELBAR / EXCHANGEABLE / INTERCHANGEABLES



TEFLON

Lokmia S

► **WE 07 S**



► **WE 27 S**




TEFLON


Lokmia D


► **WE 07 D**




► **WE 27 D**

-  • Wechselbare Backplatte, einfache Montage
- Leichte Reinigung durch abnehmbare Platte
- Backplatte aus Gusseisen (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflonbeschichtet)
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter

-  • Exchangeable baking plate, easy installation
- Baking plate is removable so easy to clean
- Baking plate made of cast iron (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflon-coated)
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch

-  • Placas de cocción intercambiable, montaje sencillo
- Fácil limpieza por placa desmontable
- Placa de cocción de hierro fundido (Mod. WE-03/23 - 01/21 S con teflón)
- Cuerpo en acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off

-  • Plaques de cuisson interchangeables, assemblage facile
- Nettoyage facile car plaque amovible
- Plaques de cuisson en fonte (Modèle WE-03/23 - 01/21 S avec Téflon)
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt

Model / Modèle	WE 07 S	WE 27 S	WE 07 D	WE 27 D
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	49 x Ø 3 x 1,4 cm 49 x Ø 3x 2,8 cm	49 x Ø 3x 1,4 cm x 2 49 x Ø 3x 2,8 cm x 2	25 x Ø 3,5 x 1,7cm 25 x Ø 3,5 x 3,4 cm	25 x Ø 3,5 x 1,7cm x 2 25 x Ø 3,5 x 3,4cm x 2
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	27 kg	52 kg	31 kg	58 kg
Price				



Timer
Optional / Opsiyonel
/ En Option

WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS
 PLANCHAS DE GOFRES /
 GAUFRIERS



WE SERIES

WECHSELBAR / EXCHANGEABLE /
 INTERCHANGEABLES



TEFLON

Lokmia L

► WE 27 L

- Wechselbare Backplatte, einfache Montage
- Leichte Reinigung durch abnehmbare Platte
- Backplatte aus Gusseisen (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflonbeschichtet)
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter

- Exchangeable baking plate, easy installation
- Baking plate is removable so easy to clean
- Baking plate made of cast iron (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflon-coated)
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch

- Placas de cocción intercambiable, montaje sencillo
- Fácil limpieza por placa desmontable
- Placa de cocción de hierro fundido (Mod. WE-03/23 - 01/21 S con teflón)
- Cuerpo en acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off

- Plaques de cuisson interchangeables, assemblage facile
- Nettoyage facile car plaque amovible
- Plaques de cuisson en fonte (Modèle WE-03/23 - 01/21 S avec Téflon)
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt



TEFLON

► WE 07 L



Timer
 Optional / Opsiyonel
 / En Option

Model / Modèle	WE 07 L	WE 27 L
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	25 x Ø 4,2 x 1,2 cm 25 x Ø 4,2 x 2,4cm	25 x Ø 4,2 x 1,2 mm x 2 25 x Ø 4,2 x 2,4 mm x 2
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	27 kg	52 kg
Price		



WAFFELEISEN / WAFFLE IRONS PLANCHAS DE GOFRES / GAUFRIERS

WE SERIES

WECHSELBAR / EXCHANGEABLE /
INTERCHANGEABLES



TEFLON

Churo

► WE 08



► WE 28

- Wechselbare Backplatte, einfache Montage
- Leichte Reinigung durch abnehmbare Platte
- Backplatte aus Gusseisen (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflonbeschichtet)
- Gehäuse Edelstahl
- Temperaturregelung 50°-300°C
- Ein-/Aus-Schalter

- Exchangeable baking plate, easy installation
- Baking plate is removable so easy to clean
- Baking plate made of cast iron (Mod. WE-03/23 - 01/21 S teflon-coated)
- Body made of stainless steel
- Temperature control 50°-300°C
- On/off-switch

- Placas de cocción intercambiable, montaje sencillo
- Fácil limpieza por placa desmontable
- Placa de cocción de hierro fundido (Mod. WE-03/23 - 01/21 S con teflón)
- Cuerpo en acero inoxidable
- Regulación de temperatura 50°-300°C
- Interruptor on/off

- Plaques de cuisson interchangeables, assemblage facile
- Nettoyage facile car plaque amovible
- Plaques de cuisson en fonte (Modèle WE-03/23 - 01/21 S avec Téflon)
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Réglage de la température 50°-300°C
- Interrupteur marche / arrêt



TEFLON

Donato

► WE 09



► WE 29

Model / Modèle	WE 08	WE 28	WE 09	WE 29
Backfläche / Baking surface Superficie de hornear / Surface de cuisson	10 x (21 x 2 x 1 cm) 10 x (21 x 2 x 2 cm)	10 x (21 x 2 x 1 cm) x 2 10 x (21 x 2 x 2 cm) x 2	9 x Ø 8 x 1,4 cm 9 x Ø 8 x 2,8 cm	9 x Ø 8 x 1,4 cm x 2 9 x Ø 8 x 2,8 cm x 2
Außenmaße / Dim. external Dim. exterior / Dim. externes	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm	30 x 44 x 32 cm	60 x 44 x 32 cm
Anschluss / Power Potencia / Puissance	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230V	2,2 kW 230 V	2,2 + 2,2 kW 230 V
Gewicht / Weight / Peso / Poids	26 kg	50 kg	27 kg	52 kg
Price				



Timer
Optional / Opsiyonel
/ En Option



CONTACT GRILLS • PIZZA OVENS • BAKERY & PASTRY OVENS
CONVEYOR TOASTER • GRILL PLATES & SALAMANDER
BREAD SLICING MACHINES • DOUGH ROLLERS
CONTACT MIXER • SPIRAL MIXERS • WAFFLE MAKERS
CREPES MAKERS



Factory

Yazibasi Mh. – Izmir Aydın Cd. No. 45
TORBALI – İZMİR – TÜRKİYE
+90 (232) 257 73 08
info@gmgoven.com

Head Office

Wendenweg 7
44149 DORTMUND – GERMANY
+49 (231) 16 78 01 52
germany@gmgoven.com

www.gmgoven.com