

WAMSLER – Ein Synonym für wertbeständige Großküchen

WAMSLER – Ein Produkt mit jahrhundertelanger Tradition

DAS MASS DER MEISTERKÜCHEN

Wertbeständig
Anspruchendes Design



Durchgehende CNS Abdeckung mit flächenbündigen Geräten



Extra schwerer, doppelbreiter Koch- und Kesselherd mit Aufsatz in der Mitte
in 3 verschiedenen Größen

für große Stabflements, Anstalten, Krankenhäuser, Speiseshallen, in 4 Abteilungen gebaut, mit insgesamt 9 Bratröhren, 6 unteren Bratröhren, 3 Tellerschranken an den Stirnseiten, Kochlöchern in beliebiger Anzahl, 3 kupfernen Aufsatzkesseln mit eigener Feuerung, Herdaufbau beiderseits mit 1 Teller- und Geschirr Wärmeschrank.

Design: www.medispres-verbeagentur.de



GASTROSTAR

Warum WAMSLER wählen

WAMSLER Herde zeichnen sich speziell durch hygienische Verarbeitung aus. Das gesamte Herdoberteil wird in einem Stück gefertigt. Sämtliche Kochstellen sind flächenbündig zur Herdoberfläche – dies erleichtert das Verschieben der Töpfe und Pfannen.

Die aufgesetzte Tropfnase verhindert ein Verschmutzen des Bedienpanels.

Fritteusen und Pastakocher sind mit einem großzügigen Schwallrand ausgeführt.

Die Wasserstandsäulen werden von oben in die hochgezogene Abdeckung eingesetzt – dies verleiht mehr Stabilität und erleichtert die Reinigung.

Die Massivbauweise der Serie Gastrostar verleiht diesem Herd die Langlebigkeit im harten Küchenalltag.

Alle Geräte sind frontseitig für Servicearbeiten erreichbar.

Extra schwerer, doppelbreiter Koch- und Kesselherd mit Aufsatz in der Mitte
in 3 verschiedenen Größen

(System Wamsler)

Für große Etablissements, Anstalten, Krankenhäuser, Speiseshallen, in 4 Abteilungen gebaut, mit insgesamt 9 Bratröhren, 6 unteren Bratröhren, 3 Tellerschranken an den Stirnseiten, Kochlöchern in beliebiger Anzahl, 3 kupfernen Aufsatzkesseln mit eigener Feuerung, Herdaufbau beiderseits mit 1 Teller- und Geschirr Wärmeschrank.

Die Firma Degrotec GmbH behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten nach unanfechtbarem Urteil Veränderungen jeglicher Art vorzunehmen, welche Verbesserungen darstellen und dies auch im Verlauf der Ausführungen und Verträgen.



Praxisorientierte Konzeption für organisierten Arbeitsbereich



Installationsfach für Energie- und Wasseranschlüsse

Das Wichtigste bei einem Kochgerät ist die optimale Nutzung der zur Verfügung stehenden Energie. Es geht also immer primär um einen optimalen Wirkungsgrad. Darum wurde bei der Entwicklung aller WAMSLER-Kochgeräte ein Schwerpunkt auf die effiziente Nutzung der Energie gelegt. Eine perfekte Justierung aller Brennerdüsen, die große Oberfläche der Heizkörper bei Fritteusen, in Aluminium gebetteten Incoloy-Heizkörper der Bratgeräte oder Hochleistungs-Induktion mit programmierbaren Bedienelementen sind nur einige Vorzüge. Vorzüge welche Ihnen helfen, die vorhandene Energie sinnvoll zu nutzen.



Rund- oder Flächeninduktion mit Überwachung gegen Leerkochen.

degrotec®

DEGROTEC GmbH
Lindenweg 4
D-94234 Viechtach

Tel.: +49 (0) 9942 94952-0
Fax: +49 (0) 9942 94952-10
info@wamsler-original.de
www.wamsler-original.de

WAMSLER 
seit 1875

WAMSLER 
seit 1875





Makellose Hygiene
Saubere Verarbeitung



Großflächige Heizkörper für effiziente Temperaturabgabe

Gasherde flächenbündig und vollhygienisch eingeschweißt

In Aluminium gebettete Heizkörper für präzise Steuerung

Multikocher mit thermostatisch gesteuertem Energieregler

WERTBESTÄNDIG

ANSPRECHENDES DESIGN

MAKELLOSE HYGIENE

SAUBERE VERARBEITUNG

LANGLEBIG GEBAUT

ENERGIEBEWUSST

REICHLICHE AUSWAHL

WAMSLER – Ein Synonym für wertbeständige Großküchen



JEDER WAMSLER HERD – EIN UNIKAT

Die große Auswahl an Geräten und die Vielfalt an Sonderlösungen machen auch Ihren WAMSLER Küchenblock zu einem Unikat. Wer sich für einen WAMSLER Herdblock der Serie Gastrostar entscheidet, will auf Kundennutzen und Individualität nicht verzichten. Bei uns hat der Kunde noch die Möglichkeit, unabhängig von festgelegten Maßen, seinen für ihn zweckmäßigsten Herd bauen zu lassen.

Seit 1875 werden in Deutschland WAMSLER Großküchen gefertigt. In der präzisen Verarbeitung aller Geräte spiegelt sich die Liebe zur Perfektion – Perfektion wie man sie von einem deutschen Unternehmen gewohnt ist. Tradition bedeutet Erfahrung, aber verpflichtet auch, den hohen Erwartungen unserer Kunden gerecht zu werden. Beste Materialauswahl, Energieeffizienz, Ergonomie und Hygiene sowie Leistungsstärke sind Grundlage unserer Entwicklung und Produktion.



Geflanschte und innenliegende Heizkörper schwenkbar

Ergonomische Wärmeschirne mit Vollauszug, indirekt beheizt

Stabile Herderweiterung komplett verschweißt und abschwenkbar

Unterbauten in Hygieneausführung komplett aus Edelstahl

www.wamsler-original.de

WAMSLER 
seit 1875