

WAMSLER – Un sinonimo per blocco di cottura pregiato

DI VALORE STABILE
ATTRAENTE DESIGN



Piano igienico con
apparecchiature a filo



WAMSLER – Un prodotto con tradizione centenaria



Wamsler's Herdfabrik München. 1911. Seite 41

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

für große Stablfleischereien, Anstalten, Krankenhäuser, Speiseshallen, in 4 Abteilungen gebaut, mit insgesamt 9 Kochröhren, 6 unteren Backröhren, 3 Tellerbräuten an den Seiten, Kochlöchern in beliebiger Anzahl, 3 Kupfernen Aufsatzflächen mit eigener Feuerung, Herdaufbau beiderseits mit 1 Teller- und 2 Kocherwärmschicht.

Design: www.medispres-verbeagentur.de

LA MISURA DELLA CUCINA MAESTRA



GASTROSTAR

Perché scegliere WAMSLER

Le cucine WAMSLER si distinguono per la eccellente esecuzione igienica. La parte superiore è lavorata in un corpo unico. I piani di cottura sono incassati a filo del piano – questo facilita il movimento di padelle e pentole.

La soluzione antigocciolamento evita che il pannello di comando si sporchi.

Friggitrici e cuocipasta con grande vaso di espansione.

La colonnina dell'acqua viene fissata da sopra su un collare stampato – che garantisce robustezza e facilità di pulizia.

La costruzione solida rende la gamma Gastrostar duratura nel tempo anche in condizioni impegnative.

Ogni apparecchiatura è accessibile per manutenzione dal pannello frontale.

Piano di cottura estremamente pesante, per padelle e pentole incassate con supporto centrale,
disponibile in 3 misure

(Sistema Wamsler)

Per grandi comunità, caserme, ospedali, sale da pranzo, costruito in 4 sezioni con 9 forni superiori e 6 forni inferiori, 3 armadi caldi frontali, zone di cottura a richiesta, 3 pentole in rame incassate con riscaldamento individuale, costruzione centrale con 1 armadio caldo per lato e per piatti e pentole.

La ditta Degrotec GmbH si riserva il diritto di adottare modifiche al proprio prodotto, senza preavviso anche in fase di realizzazione della fornitura.



Soluzione ergonomica per un lavoro organizzato



Vano tecnico per allacciamenti

È fondamentale per ogni apparecchiatura l'impiego ottimizzato della energia disponibile. Pertanto ottenere un rendimento ottimale è prioritario. Per questo alla base dello sviluppo delle apparecchiature WAMSLER c'è sempre l'impiego efficiente della energia disponibile. Il dimensionamento ottimale degli ugelli, la grande superficie delle resistenze per maggiore scambio termico, resistenze in Incoloy e con piastra scaldante in alluminio per le bisticchiere o induzione ad alto rendimento con ottimizzazione di consumo incorporato e programmabile anche nel tempo sono solo alcuni vantaggi. Tutti vantaggi nel segno del ridotto consumo energetico ma con massimo rendimento.



Induzione con controllo della temperatura e prevenzione surriscaldamento

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



Igiene perfetta
Lavorazione magistrale



Resistenze di grande superficie per scambio termico efficiente

Fuochi aperti a filo piano e bacinella saldata stagna

Resistenze con piastra scaldante in alluminio

Cuocipasta con regolazione di potenza e termostatica

WAMSLER

ATTRAENTE DESIGN

MATERIALI PREGIATI

SOLUZIONE INDIVIDUALE

LAVORAZIONE IMPECCABILE

EFFICIENZA ENERGETICA

ROBUSTA COSTRUZIONE

WAMSLER – Un sinonimo per blocco di cottura pregiato



OGNI CUCINA WAMSLER – UN BLOCCO UNICO

La vasta scelta delle apparecchiature e la molteplicità di soluzioni speciali fanno di ogni blocco di cottura WAMSLER un prodotto unico. Chi sceglie un blocco WAMSLER della serie Gastrostar non vuole rinunciare a qualità e individualità. Con noi il cliente può progettare il proprio blocco rispettando le proprie esigenze.

Le cucine WAMSLER vengono prodotte in Germania dal 1875. Nella lavorazione accurata di ogni prodotto si riflette l'amore per la perfezione – perfezione che è nelle aspettative per un prodotto WAMSLER. Tradizione significa esperienza, ma ci impone anche di soddisfare le altissime esigenze dei nostri clienti. Scelta dei migliori materiali, efficienza energetica, ergonomia e igiene, così come la massima resa sono le basi nella progettazione e nello sviluppo.



Resistenze flangiate e girevoli internamente

Armadi caldi ergonomici, igienici e con riscaldamento indiretto

Estensione piano completamente saldata e ribaltabile

Vani neutri igienici in acciaio inossidabile

www.wamsler-original.de

WAMSLER 
seit 1875