

WAMSLER – Ein Synonym für wertbeständige Großküchen

Wertbeständig
Ansprechendes Design

WAMSLER 
seit 1875



Bodenfrei & Brückenbau

Die stabile Rahmenbauweise ermöglicht auch größte Flexibilität bei der Installation von Gerätebrücken und bodenfreien Anlagen.

WAMSLER – Ein Produkt mit jahrhundertelanger Tradition

Gastrotech 70/85 gibt es in bodenfreier Ausführung mit Installationswand, Brückenmontage mit Freiraum im Unterbau, auf höhenverstellbaren Füßen, mit CNS-Sockel in unterschiedlichen Höhen und für Montage auf Hohl- oder Vollsockel auf Beton.



Design: www.medipress-werbeagentur.de

D A S M A S S D E R M E I S T E R K Ü C H E N



GASTROTECH 70 / 85



Praxisorientierte Konzeption für organisierten Arbeitsbereich

Warum WAMSLER wählen

WAMSLER Herde zeichnen sich speziell durch hygienische Verarbeitung aus. Sämtliche Kochstellen sind flächenbündig zur Herdoberfläche – dies erleichtert das Verschieben der Töpfe und Pfannen.

Die aufgesetzte Tropfnase verhindert ein Verschmutzen des Bedienpanels.

Fritteusen und Pastakoher 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 Gastrotech 70/85 verleiht diesem Herd die Langlebigkeit im harten Küchenalltag.

Alle Geräte sind frontseitig für Servicearbeiten erreichbar.



In Aluminium gebettete Heizkörper für präzise Steuerung



Rund- oder Flächeninduktion mit Überwachung gegen Leerkochen.

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.

degrotec

DEGROTEC GmbH
Lindenweg 4
D-94234 Viechtach

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

WAMSLER 
seit 1875



WAMSLER 
seit 1875

WAMSLER – Ein Synonym für wertbeständige Großküchen

GASTROTECH 70 / 85



Makellose Hygiene
Saubere Verarbeitung



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 Gastrotech 70/85 entscheidet, will auf Kundennutzen und Individualität nicht verzichten. Bei uns hat der Kunde noch die Möglichkeit, 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.



Ein zusätzliches Wamsler-Highlight!
Die integrierte Wokmulde

Gasherde flächenbündig und
vollhygienisch eingeschweißt

Wamsler bietet perfekt auf den
Kunden abgestimmte Kombinationen

Wamsler hat die Induktions-
technik revolutioniert

WERTBESTÄNDIG

ANSPRECHENDES DESIGN

MAKELLOSE HYGIENE

SAUBERE VERARBEITUNG

LANGLEBIG GEBAUT

ENERGIEBEWUSST

REICHLICHE AUSWAHL



Universal Kocher, indirekt beheizt

Großzügiger Schwallrand

Geflanscht und innenliegende
Heizkörper schwenkbar

Backofen in Hygiene H3

www.wamsler-original.de

WAMSLER 
seit 1875