

WAMSLER – Un sinonimo per blocco di cottura pregiato

DI VALORE STABILE
ATTRAENTE DESIGN

WAMSLER 
seit 1875

A sbalzo o a ponte

La costruzione solida del telaio permette la massima flessibilità nella variante a ponte o a sbalzo.

WAMSLER – Un prodotto con tradizione centenaria

Gastrotech 70/85 è disponibile per montaggio a sbalzo con parete di installazione, in versione a ponte con vano inferiore aperto, su piedini regolabili in altezza, con zoccolo in acciaio inox di varie misure o su zoccolo murato, pieno o vuoto.

LA MISURA DELLA CUCINA MAESTRA



GASTROTECH 70 / 85

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

Perché scegliere WAMSLER

Le cucine WAMSLER si distinguono per la eccellente esecuzione igienica. 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 Gastrotech 70/85 duratura nel tempo anche in condizioni impegnative.

Ogni apparecchiatura è accessibile per manutenzione dal pannello frontale.

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 bistecchiere 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.

Soluzione ergonomica per un lavoro organizzato

Resistenze con piastra scaldante in alluminio

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

WAMSLER – Un sinonimo per blocco di cottura pregiato

GASTROTECH 70 / 85



Igiene perfetta
Lavorazione magistrale



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 Gastrotech 70/85 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.



Zona cottura Wok a induzione

Fuochi aperti a filo piano e bacinella saldata stagna

Wamsler offre la combinazione ideale per il cliente

Wamsler ha rivoluzionato la induzione

WAMSLER

ATTRAENTE DESIGN

MATERIALI PREGIATI

SOLUZIONE INDIVIDUALE

LAVORAZIONE IMPECCABILE

EFFICIENZA ENERGETICA

ROBUSTA COSTRUZIONE



Cuocitore universale con riscaldamento indiretto

Bordo perimetrale prevenzione trabocco

Resistenze flangiate fissate interno vasca

Forno statico in igiene H3

www.wamsler-original.de

WAMSLER 
seit 1875