



gigatherm
Genuss mit System

Gigatherm Gourmet System

GGM



Leistungsstarkes Mikrowellengargerät für den professionellen Betrieb in der Gastronomie.

Mit der GGM ist ein schonendes und qualitativ hochwertiges Garen von Gemüse, Fisch und Fleisch, sowie ein schnelles, zuverlässiges Erwärmen jederzeit sicher.



Anti-Cold-Spots-Technologie

Optimierte Mikrowelleneinbringung vermeidet «Cold Spots»



3-Phasen-Programmierung

6 Programmtasten, die mit jeweils bis zu 3 Programmschritten speicherbar sind



Schnellsteuerung

Dreh- und Druckknopf zur schnellen Anwahl und Bestätigung



Akustisches & optisches Signal

Optisches, wie auch akustisches Signal nach Prozessende



Dauerbetrieb

Dank massiver Bauweise für den Dauerbetrieb geeignet



Gigatherm Gourmet System

Die Symphonie Ihrer Küche

Professionelle Gastronomie-Technik

Ob als System kombiniert oder als Einzelgerät: Das Gigatherm Gourmet System kann genau auf die Bedürfnisse der einzelnen Küchenposten ausgerichtet werden. Dank der kompakten Bauweise und der Stapelbarkeit auch für kleine Küchen geeignet.



GGH

Heissluftofen mit
regelbarem Lüfter



GGM

Mikrowellengargerät mit
Anti-Cold-Spots-Technologie



GGR

Räucherofen mit
Vakuumtechnologie



Int. Patents reg.

Technische Daten

GGM



Mikrowellengargerät

mit Anti-Cold-Spots-Technologie

Allgemein

Gerätetyp	Mikrowelle
Leistung (W)	1000
Garraumvolumen (L)	21
Netzanschluss	230 V, 10 A, 50 Hz
Dimensionen (H x B x T mm)	312 x 490 x 625
Gewicht (kg)	34,6

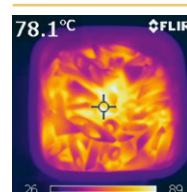
Ausführung

Gehäuse	Chromstahl
Display	LCD
Tür	Glas / Schwarz
Türgriff	Chromstahl massiv
Türverschluss	magnetisch
Türanschlag	links

Features

Garraumgröße (H x B x T mm)	188 x 328 x 346 (Ø 32 geeignet)
Mikrowellenleistungsstufen	einstellbar in 50-Watt-Schritten
6 Programmspeicher	mit je 3 Programmphasen
Garzeit-Timer	max. 30 Minuten
Bedienung	elektronisch
Dauerbetrieb	geeignet

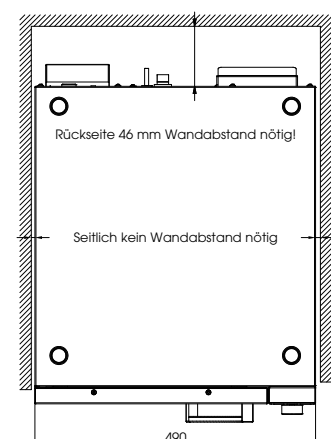
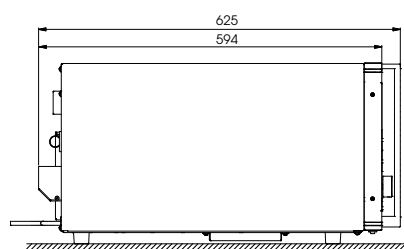
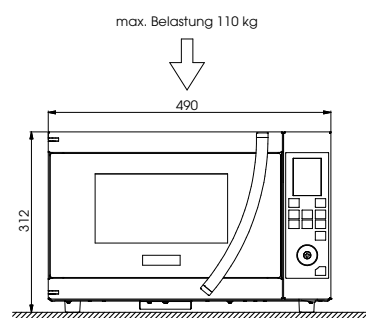
Anti-Cold-Spot



GGM 1000



Gastro-Mikrowelle



Gigatherm übernimmt

ganze Prozesse

Von der Lebensmittel-Entwicklung und -Zubereitung über die Mikrowellentechnologie für zahlreiche Anwendungen bis zur Produktion von Prototypen oder ganzen Anlagen. Wir sind ein Zusammenschluss aus verschiedenen Kompetenzen, die sich optimal ergänzen und eines gemeinsam haben: **die Entwicklung Ihrer Lösung.** Diese Flexibilität macht sowohl unser Know-how als auch unsere Leistungspalette äusserst umfangreich. Ihnen als Kunde beschert das Innovationen, die sowohl Zeit- als auch Kosten-Rentabilität gewährleisten. Und dabei stets Ihren Geschmack treffen. Ob im Nahrungsmittel-Bereich oder in der hochtechnischen Engineering-Sparte und dies seit 1975.

Genuss, Wirtschaftlichkeit, Marktbedürfnisse. Wo komplexe Fähigkeiten gefragt sind, braucht es ein Unternehmen, das mit kreativen Entwicklungen antwortet. Unsere Lieblingssprache.