

METALLTECHNIK WILM

HAUPTKATALOG



METALL
TECHNIK



Grill- und Bratgeräte von Metalltechnik Wilm. Seit über 50 Jahren produzieren wir Grill- und Bratgeräte, die die Arbeit einfacher und perfekter machen. Die systemhafte Produktion kombiniert die Verarbeitung hochwertiger Werkstoffe mit intelligenten und leistungsfähigen Ausstattungskomponenten.

Unsere stufenlos regulierbaren und geschlitzten Flammenbänder mit den integrierten Piezo-Zündanlagen sind ein wesentliches Qualitätsmerkmal. Durch die Konstruktion unserer Edelstahl-Hochleistungsbrenner ist die Windempfindlichkeit auf ein Minimum reduziert und die Heizeffektivität auf ein Maximum an gleichmäßiger Wärmeverteilung sichergestellt. Durch die ausschließliche Verarbeitung von Edelstahl 1.4301 für die Herstellung der Gehäuse, der Roststäbe und der Zubehörteile ist der technologische Standard im Sinne der Langlebigkeit unserer Produkte besonders bezeichnend. Unserer Geräte werden nach den neusten CE-Richtlinien gefertigt. Alle Geräte sind für den Flüssiggasbetrieb ausgelegt. Ein weiteres Merkmal, wodurch sich unsere Produkte auszeichnen, ist die Zuverlässigkeit. Wo immer unsere Geräte auch gefordert werden, sie halten was wir versprechen.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Sondergrößen und Sonderausstattung für den mobilen oder stationären Einsatz ganz nach Ihren Wünschen. Sämtliche Geräte können individuell mit Unterbau geliefert werden. Sie entscheiden über die Funktionalität.

Damit Sie eventuell auftretenden Engpässe überbrücken können bieten wir Ihnen jetzt auch von uns produzierte Geräte als Mietgeräte an.

Inhaltsverzeichnis

Metaltechnik Wilm	2
Technik	3
Brater – Serie Profi Standard	4
Brater – Serie Professional	5
Brater – Serie Professional <i>Plus</i>	8
Elektrobrater	9
Schinkenbackofen	10
Wurstwärmer, Rundofen	11
Edelstahlpfannen	12
Zubehör	13
Preisliste, Ergänzungen	15

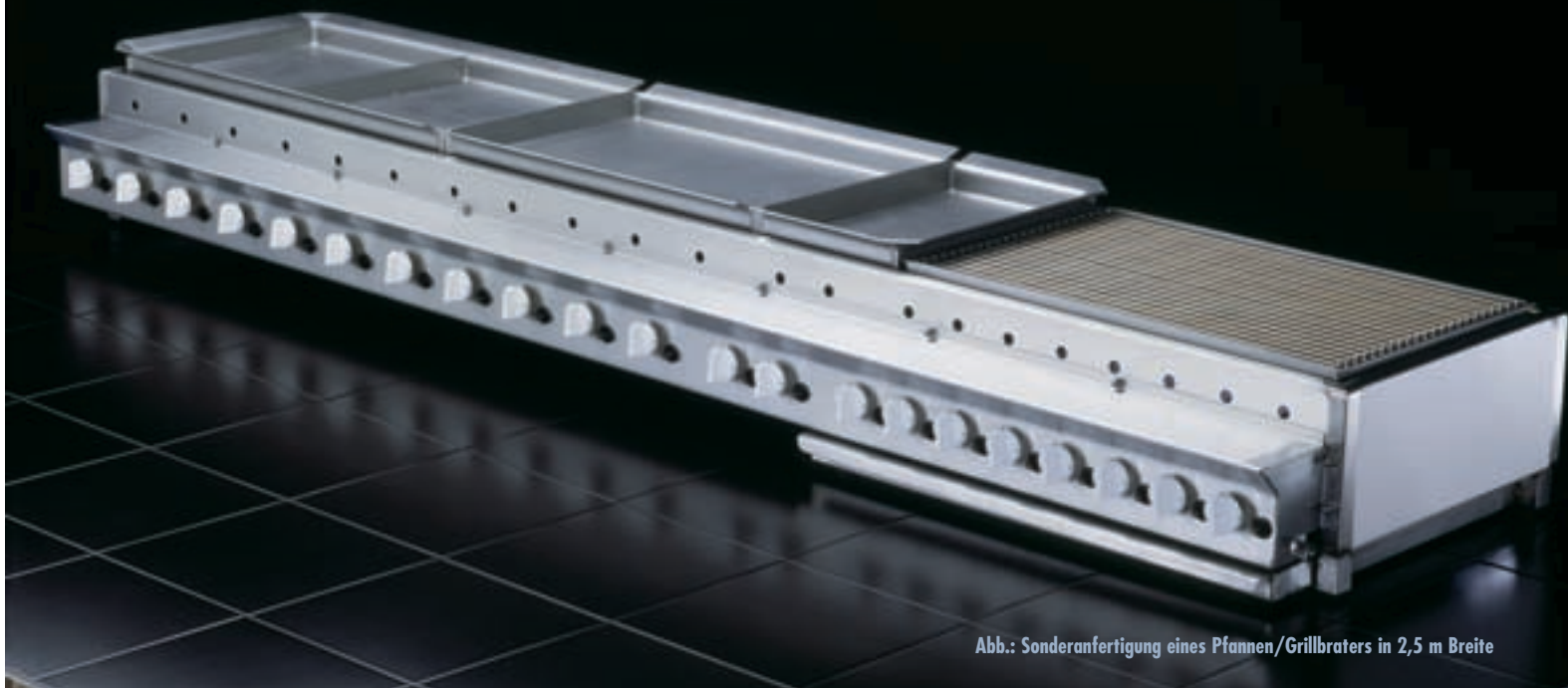


Abb.: Sonderanfertigung eines Pfannen/Grillbraters in 2,5 m Breite

Effektive Leistung

Jeder Brennstab ist stufenlos regulierbar. Ebenso kann jeder einzelne Brenner, bei den Geräten mit Zündeinrichtung, einzeln gezündet werden. Der Technologievorsprung durch die geschlitzten Flammenbänder setzt das Gas effektiver in Wärme um und verteilt die Energie gleichmäßiger auf Pfannen und Roste. Das kommt dem Grill- und Bratergebnis entscheidend zugute.

Leichtes Reinigen

Zum Reinigen unserer Geräte benötigen Sie nur wenige Handgriffe. Das gesamte Brennersystem wird aus dem Gerät herausgehoben. Danach ist Platz zum Reinigen.

Sicherheit ist Standard

Sämtliche Gerätekanten sind gratfrei gearbeitet. Sie sind sicher vor Schnittverletzungen. Jedes Flammenband ist einzeln über ein Thermoelement abgesichert. Nach Erlöschen des Flammenbandes stellt der Kompakthahn automatisch die Gaszufuhr ab.

Auch ohne Zünder

Alle Geräte werden auch ohne Piezo Zündungen geliefert.

Anschluss

Die Gasanschlüsse vom Gerät zur Gasversorgung können den örtlichen Gegebenheiten angepasst werden.



- geschlitzte Edelstahlbrenner
- leichtes und kompaktes Gehäuse

- Roststäbe aus 8mm Edelstahl, einzeln entnehmbar

- Flammenabdeckung mit Stabhalter aus Edelstahl



Modell 754 R/Z – Rostbrater

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
75 cm	18 cm	47 cm	8,5 kW/0,66 kg/h	4	ja



Modell 754 R – Rostbrater

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
75 cm	18 cm	47 cm	8,5 kW/0,66 kg/h	4	nein



Modell 754 P/Z – Pfannenbrater

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
75 cm	18 cm	47 cm	8,5 kW/0,66 kg/h	4	ja



Modell 754 P – Pfannenbrater

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
75 cm	18 cm	47 cm	8,5 kW/0,66 kg/h	4	nein



- geschlitzte Edelstahlbrenner
- Roststäbe aus 8mm Edelstahl, einzeln entnehmbar
- Flammenabdeckung mit Stabhalter aus Stahl vernickelt oder Edelstahl
- durch individuelle Beineinstellung kann das Gerät in der Höhe um je 15 mm ausgerichtet werden

Modell 1007 R/Z

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
100 cm	21 cm	47 cm	14,9 kW/1,1 kg/h	7	ja



Modell 1007 R

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
100 cm	21 cm	47 cm	14,9 kW/1,1 kg/h	7	nein



Modell 503 R/Z

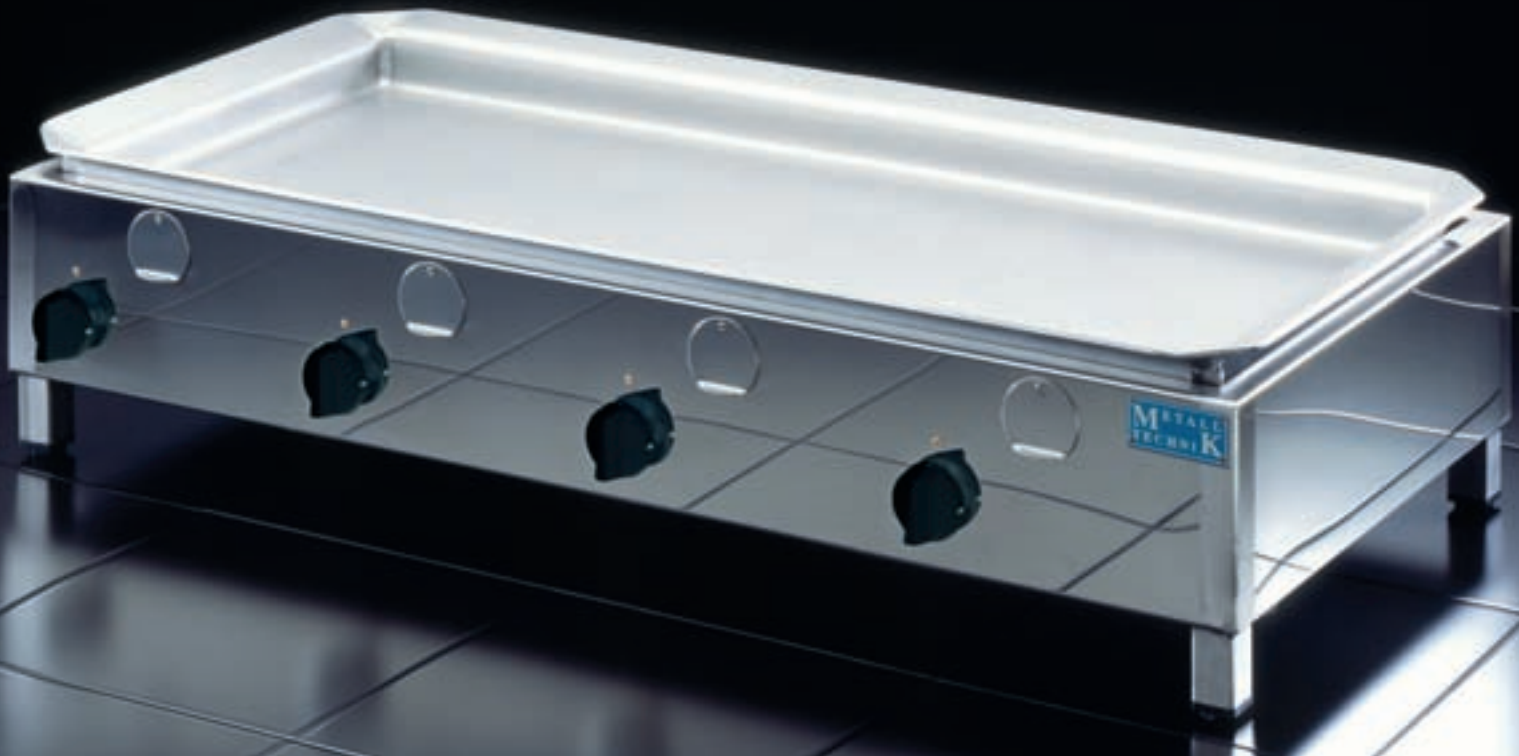
Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
50 cm	21 cm	47 cm	6,38 kW/0,5 kg/h	3	ja



Modell 503 R

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
50 cm	21 cm	47 cm	6,38 kW/0,5 kg/h	3	nein





- geschlitzte Edelstahlbrenner
- Roststäbe aus 8mm Edelstahl, einzeln entnehmbar

- Pfanneneinsätze Stahl vernickelt oder Edelstahl mit Schrägrand

- durch individuelle Beineinstellung kann das Gerät in der Höhe um je 15 mm ausgerichtet werden



Modell 1007 P/Z

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
100 cm	21 cm	47 cm	14,9 kW/1,1 kg/h	7	ja



Modell 1007 P

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
100 cm	21 cm	47 cm	14,9 kW/1,1 kg/h	7	nein



Modell 1004 P/Z

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
100 cm	21 cm	47 cm	8,5 kW/0,66 kg/h	4	ja



Modell 1004 P

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
100 cm	21 cm	47 cm	8,5 kW/0,66 kg/h	4	nein



- geschlitzte Edelstahlbrenner
- Roststäbe aus 8mm Edelstahl, einzeln entnehmbar
- Pfanneneinsätze Stahl vernickelt oder Edelstahl mit Schrägrand
- durch individuelle Beineinstellung kann das Gerät in der Höhe um je 15 mm ausgerichtet werden

Modell 503 P/Z

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
50 cm	21 cm	47 cm	6,38 kW/0,5 kg/h	3	ja



Modell 503 P

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
50 cm	21 cm	47 cm	6,38 kW/0,5 kg/h	3	nein



Modell 502 P/Z

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
50 cm	21 cm	47 cm	4,25 kW/0,33 kg/h	2	ja



Modell 502 P

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
50 cm	21 cm	47 cm	4,25 kW/0,33 kg/h	2	nein





- sehr robustes Gehäuse
- doppelreihig gebohrte Edelstahlbrenner
- Kompakthähne außerhalb des Gerätes im Vorschaltkasten

- zusätzliche Sicherung der Knebel durch einen Schutzbügel
- optional mit Einsteckfüßen für das Standgerät

- Roststäbe aus 8mm Edelstahl, einzeln entnehmbar
- Flammenabdeckung mit Stabhalter aus Edelstahl
- besonders hohe Fettauffangwanne



Modell 806 R – Rostbrater

AUCH ALS VERMIETGERÄT ERHÄLTICH

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
80 cm	29 cm	60 cm	15,0 kW/1,18 kg/h	6	nein



Modell 806 P – Pfannenbrater

AUCH ALS VERMIETGERÄT ERHÄLTICH

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
80 cm	29 cm	60 cm	15,0 kW/1,18 kg/h	6	nein



Modell 812 – Rost und/oder Pfannenbrater

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
145 cm	29 cm	60 cm	24,6 kW/1,94 kg/h	12	nein



Unterbau (Beispiel)

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
145 cm	60 cm	54 cm	-	-	-



- Kontrollampen zeigen die Betriebsbereitschaft und die Heizperiode an
- Roststäbe aus 8mm Edelstahl, einzeln entnehmbar

- Heizstäbe liegen einzeln geschützt in Edelstahlrohren
- Stabhalter aus Edelstahl
- besonders hohe Fettaufangwanne

- in zwei Zonen stufenlos schaltbar
- optional mit externen Bedienungspult für bündigen Einbau im Verkaufstresen

Modell WIJA 65

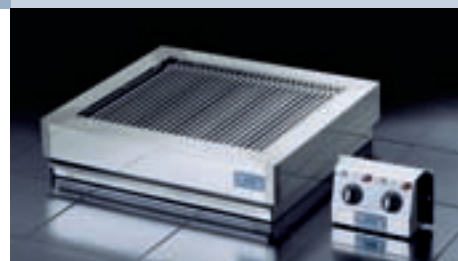
AUCH ALS VERMIETGERÄT ERHÄLTlich

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Anschluss	externes Pult
65,5 cm	16 cm	59,5 cm	6,6 kW	2 x 16 A/220 V	nein



Modell WIJA 65 plus

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Anschluss	externes Pult
65,5 cm	16 cm	59,5 cm	6,6 kW	2 x 16 A/220 V	ja



SCHINKENBACKOFEN



- thermostatgesteuerter Kompakthahn
- Edelstahlrost entnehmbar
- zusätzliche Temperaturanzeige

- zentrale Fettauffangwanne mit Leitblechen, schnell entnehmbar zum Reinigen
- quer geteilte Haube für einfaches und platzsparendes Aufstellen z.B. an Wänden

- Haube doppelt wärmeisoliert
- Innentemperatur stufenlos regelbar bis 250°C
- gleichmäßige Wärme durch Edelstahl Ringbrenner



Modell 81 geschlossen

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
80 cm	60 cm	50 cm	5,0 kW/0,4 kg/h	1	nein



Modell 81 offen

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Brennstellen	Zünder
80 cm	80 cm	57 cm	siehe oben	s.o.	s.o.



Wurstwärmer

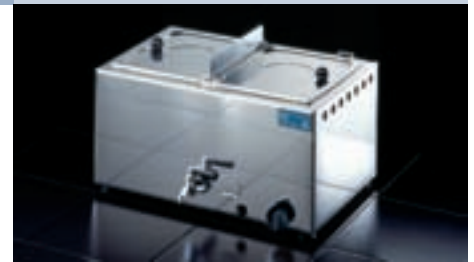
- geschlitzte Edelstahlbrenner
- geteiltes Wärmebecken mit Bodenabstandsblechen
- zweigeteilter Deckel
- hochwertiges Außengehäuse aus poliertem Edelstahl
- optional mit Ablaufhahn

Rundofen

- Hochleistungsrundbrenner
- Edelstahlmantel mit ISO-Wärmeschutzring
- Brenner in der Höhe stufenweise verstellbar

Modell WWH

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Inhalt	Ablaufhahn
58 cm	31 cm	38 cm	2,12 kW/0,16 kg/h	28 Liter	ja



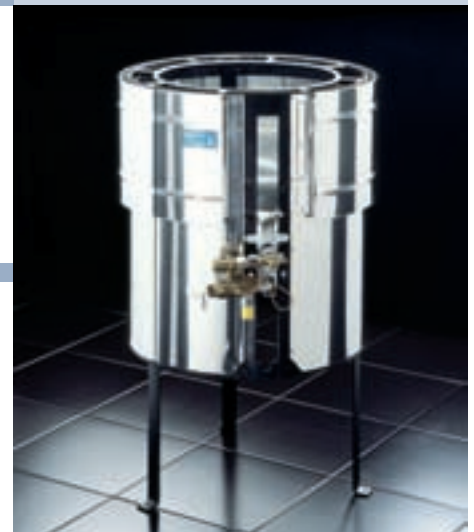
Modell WW

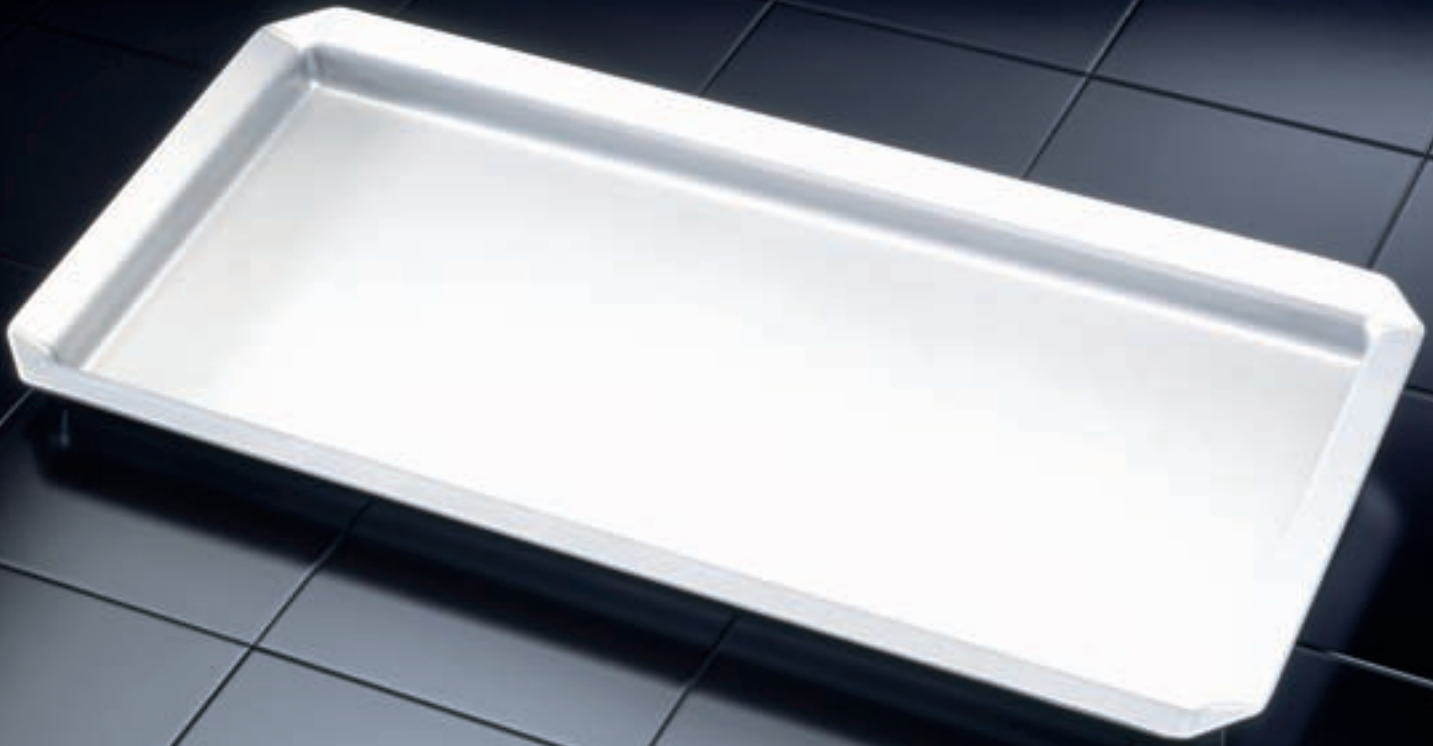
Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Inhalt	Ablaufhahn
58 cm	31 cm	38 cm	2,12 kW/0,16 kg/h	28 Liter	nein



Modell RO/5

Breite	Höhe	Tiefe	Leistung	Druckregler
50 cm	76 cm	50 cm	12,8 kW/1,0 kg/h	ja





- Oberflächen in elektrolytisch poliert oder glasgestrahlt
- mit Schalen oder Bügelgriffen
- Pfannenunterteilung nach Ihren Bedürfnissen

- individuelle Pfannenhöhe
- Stellschrauben an allen vier Ecken, zur gleichmäßigen Fettverteilung in der Pfanne (nicht für die Serie Profi Standard lieferbar)

- mit geraden oder schrägem Rand
- auch Einzelanfertigungen für Fremdgeräte mit Sondermaßen



Modell 1000

Breite	Pfannenhöhe innen	Tiefe	Dicke	Oberfläche
100 cm	40 cm	47 cm	0,5 cm	glasgestrahlt



Modell 750

Breite	Pfannenhöhe innen	Tiefe	Dicke	Oberfläche
74 cm	40 cm	46 cm	0,5 cm	glasgestrahlt



Modell 500

Breite	Pfannenhöhe innen	Tiefe	Dicke	Oberfläche
50 cm	40 cm	47 cm	0,5 cm	glasgestrahlt

Brötchenhalter

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
40,5 cm	5 cm	12 cm	-



Pommestüthenhalter Stand

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
30 cm	11 cm	10,5 cm	-



Pommestüthenhalter Wand

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
30 cm	11 cm	10,5 cm	-



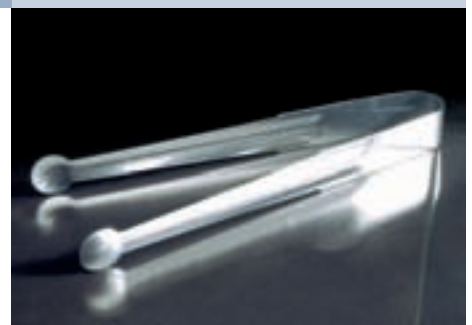
Wurstzange – Modell W25 und W31

Länge	Sonstiges
25 cm oder 31 cm	poliert



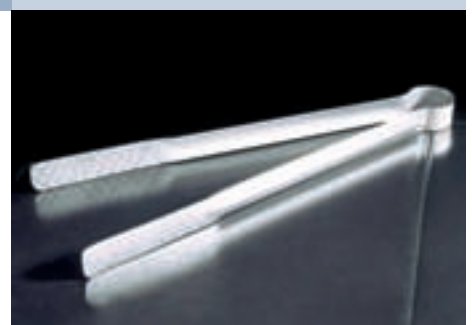
Vielzweckzange – Modell V23 und V28

Länge	Sonstiges
23 cm oder 28 cm	poliert



Profizange – Modell P34

Länge	Sonstiges
34 cm	gebürstet





Serviettenspender

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
21,5 cm	21,5 cm	21,5 cm	für ca. 200 Servietten



Köcher

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
5,3 cm	12 cm	3,5 cm	für ca. 60 Wurstanfasser



Köcher mit Standfuß

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
32 cm	14 cm	12,5 cm	6 Köcher enthalten



Edelstahlschaufel

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
21 cm	10 cm	10 cm	-



Scheibenablage

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
30 cm	5 cm	15 cm	-



Reinigungsgitter

Breite	Höhe	Tiefe	Sonstiges
13,5 cm	0,05 cm	11,5 cm	VPE 50 Stück



METALLTECHNIK WILM
Fabriciusstraße 180 · 22177 Hamburg
Telefon: 040 / 43 59 51 · Telefax: 040 / 432 23 85
www.metalltechnik-wilm.de · info@metalltechnik-wilm.de