

— EST. 1967 —
GETINGE
— STORKÖK —



NEUE RÜHRWERKSKESSELGENERATION

*QUALITÄT UND ERGONOMIE
OHNE KOMPROMISSE*



// *Mit unseren Rührwerkskesseln macht das Garen mehr Spaß, während gleichzeitig die körperliche Beanspruchung sinkt. Davon haben alle etwas.*

SICHERER KOCHSPASS

In einer Großküche zu arbeiten, ist anstrengend: Schweres Heben, heiße Behälter und große Mengen machen jeden Tag zu einer neuen Herausforderung. Wenn wir vor Ort sind, geht es für uns nicht nur um Service und Wartung. Im Gespräch mit den Anwendern erfahren wir Probleme und Ideen und suchen nach immer neuen Wegen, um noch bessere Lösungen anbieten zu können. Immer ein offenes Ohr zu haben, versetzt uns in Kombination mit unserem innovativen technischen Know-how in die Lage, Kochkessel herzustellen, die sich durch ihre einfache Handhabung, dauerhaft hohe Qualität und herausragende Ergonomie auszeichnen.

VERBESSERUNGEN SEIT 50 JAHREN

Getinge Storkök ist seit 1967 in der Branche aktiv und heute marktweit führend in der Herstellung von Kesseln für Großküchen. Unser guter Ruf begründet sich auf der hohen Qualität unserer Produkte sowie unseren durchdachten Konstruktionen. Jede neue Modellgeneration lässt mit zweckmäßigen Neuerungen aufhorchen, die das tägliche Arbeiten weiter vereinfachen.

LEISTUNGSFÄHIGERE KESSEL

Bei unseren technischen Entwicklungen geht es in erster Linie darum, dass der Kessel mit weniger manuellem Aufwand vielfältiger einsetzbar sein soll. Die Entscheidung für einen Kessel, der Speisen garen, pürieren, rühren und kühlen kann, zahlt sich in jedem Fall aus. Ganz zu schweigen von seiner Fähigkeit, sich selbst zu reinigen, wenn das Essen auf dem Tisch steht. Unsere Kessel sind sicher, langlebig und einfach zu reinigen.

SICHERER SERVICE UND ANSPRECHPARTNER IN DER NÄHE

Unsere Kessel sind langlebig und überzeugen durch niedrige Betriebskosten. Wie bei allen technischen Geräten sorgt auch hier eine regelmäßige Wartung

dafür, dass das möglichst lange so bleibt. Getinge Storkök verfügt über ein Netzwerk qualifizierter Servicepartner, die kontinuierlich weitergebildet werden und Ihnen jederzeit kompetent zur Seite stehen können. Diese wiederum haben engen Kontakt mit unserer Produktentwicklung. Gemeinsam schaffen wir so immer neue Verbesserungen.

INDIVIDUELL ANGEPASSTE KESSEL

Beim Umbau einer Küche lassen sich bestimmte Rahmenbedingungen und Voraussetzungen nur schwer ändern. In Zusammenarbeit mit seinen Händlern bietet Getinge Storkök hier herausragende Anpassungsmöglichkeiten. Wir teilen unser Know-how und unsere Erfahrungen gern mit Ihnen und freuen uns, unsere Kessel speziell an die Gegebenheiten in Ihrer Küche anpassen zu können.

*WILLKOMMEN BEI
GETINGE STORKÖK!*

Einfaches, anwenderfreundliches Display

Mehrere Funktionen gleichzeitig steuerbar

Schwenkbarer Deckel für einfachere Reinigung

Installation Befestigung im Boden

Einzigartiges Zubehör – Fußpedal und Behälteraufnahme

NEUE KOCHKESSEL- GENERATION

M5 – NOCH LEISTUNGSFÄHIGER

Unser neuer M5 verfügt über ein neues Grafik-Touchdisplay, das durch seine Übersichtlichkeit und einfache Bedienung überzeugt. Außerdem können hier mehrere Funktionen gleichzeitig angesteuert werden.

Wie schon bei den Vorgängergenerationen ist die Mantel- und Produkttemperaturmessung äußerst präzise. Das gilt auch für die Durchflussmessung beim Einfüllen von Wasser, die eine dezilitergenaue Dosierung ermöglicht.

Für noch mehr Qualität und Anwendersicherheit wurden der dichte Abschluss, die Säulenkonstruktion und die Servicezugänglichkeit des M5 verbessert. Selbstverständlich verfügt er auch über den beliebten und einzigartigen schwenkbaren Deckel. Mit einem Handgriff drehen Sie den Deckel, stellen ihn auf und lassen ihn im Kessel verschwinden. Dann steht nur noch die Reinigung mit der Spülbrause an. Alles bei einer ergonomischen Arbeitshaltung.

Der Dampfmantel des Kessels bildet natürlich ein geschlossenes Dampfsystem und verfügt über eine automatische Wassernachfüllfunktion. In der Bas-, Midi- und Maxi-Version ist der M5 darüber hinaus mit einer hervorragenden LED-Beleuchtung im Deckel ausgestattet, die auch bei geschlossenem Deckel eine gute Sicht durch das Sichtgitter ermöglicht.

EINZIGARTIGES ZUBEHÖR

Zum M5 gibt es zwei sehr beliebte Zubehörkomponenten, die Sie nur bei Getinge Storkök finden. Zum einen ist das die innovative Kombination aus

Behälteraufnahme und Ablage, dank der Sie Speisen sicher und ergonomisch sowie ohne Portionierer oder Schöpfkelle in GN-Behälter abfüllen können. Zum anderen handelt es sich um ein Pedal, mit dem Sie beim Arbeiten mit dem Kessel beide Hände frei haben.

M5

Variante mit traditioneller Auskipphöhe von 400 mm.

M5 HI

Für noch ergonomischeres Arbeiten und einfacheres Portionieren ist bei der Variante M5 Hi die Auskipphöhe (600 mm).

M5 BL

Der M5 BL ist eine vollkommen neue Variante und wird ohne Verankerung im Boden installiert. Er steht vollkommen frei auf seinem Grundrahmen und muss nicht auf dem Boden verschraubt werden. So bleibt die Fußbodenversiegelung bei der Montage unversehrt. Die Auskipphöhe beträgt 600 mm.



NEUE RÜHRWERKSKESSELGENERATION



*DURCHBLICK OHNE
UNTERBRECHUNG DANK
LED-BELEUCHTUNG*





NEUE RÜHRWERKSKESSELGENERATION

INTELLIGENTES GAREN UND ANBRATEN

Die Garfunktion zeichnet sich durch zwei Leistungsstufen und exakte Temperaturmessung aus. Dadurch werden eine schnelle Erwärmung und anschließend eine gleichbleibende Temperatur garantiert. Wenn ein Produkt in den Kessel zugegeben wird, reagiert die Steuerung sofort und stellt die ursprüngliche Temperatur wieder her. Der Garprozess kann auch per Zeitsteuerung bedient werden. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, übernimmt ein Warmhalteprogramm. Bei hohen Temperaturen kann sogar direkt im Kessel angebraten werden. In der Midi- und der Maxi-Version umfasst die Garfunktion sogar ein vollkommenes neues Gärprogramm.

PRODUKTTEMPERATURSTEUERUNG

Die Temperatur des Gargutes selbst ist es, die beim Garen und Abkühlen über die Produkttemperatursteuerung für die automatische Regelung ausschlaggebend ist. Diese Steuerungsart ist perfekt für Gerichte geeignet, die schnell überkochen. Dabei misst ein Sensor die Produkttemperatur und regelt entsprechend den Gar- oder Kühlprozess. Darüber hinaus ist die Kerntemperatursteuerung eine Voraussetzung für die Dokumentation und Nachverfolgung mit gs-doc™, dem HACCP-Kontrollprogramm von Getinge Storkök.

LED-BELEUCHTUNG

Eine einzigartige Neuerung der Bas-, Midi- und Maxi-Version des M5 ist die in den Deckel integrierte LED-Beleuchtung, die bei geschlossenem Deckel durch das Sichtgitter einen perfekten Einblick in den Kessel ermöglicht. Um den Garprozess zu kontrollieren, brauchen Sie also nicht mehr den Deckel öffnen und nach dem Schließen das Rührwerk neu starten. So lässt es sich weitaus effektiver arbeiten.

KONTROLLIERTES KIPPEN

Alle Kochkessel der Generation M5 verfügen serienmäßig über eine elektronisch gesteuerte Kippfunktion. Die ART-Funktion (Automatic ReTilt) kippt den Kessel automatisch wieder etwas zurück und sorgt für problemloses und exaktes Befüllen aller möglichen Gefäße.

NACHFÜLLEN VON WASSER

Der Wassereinfluss befindet sich direkt am Kessel. Das minimiert die Gefahr von Verunreinigungen durch Oberflächen, die nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sollten. Das Einfüllen von Wasser wird über einen Durchflussmesser elektronisch gesteuert. Dabei

wird die genaue Wassermenge auf dem neuen Grafikdisplay angezeigt. Über eine separate Taste außerhalb des Displays kann außerdem nach Belieben manuell Wasser nachgefüllt werden.

STARKES RÜHRWERK

Das Rührwerk verfügt über 6 Programmvoreinstellungen (zwischen 5 und 155 U/min) für sehr schonendes Rühren bis hin zum Aufschlagen bei hohen Drehzahlen. Für das leistungsstarke Rührwerk ist es beispielsweise ein Kinderspiel, im voll mit gekochten Kartoffeln gefüllten Kessel Kartoffelbrei zuzubereiten. Das Rührwerkzeug aus rostfreiem Stahl ist an das Behältervolumen angepasst und wird im Handumdrehen in den Kessel eingesetzt. Sowohl das Rührwerk als auch die abnehmbaren Abstreifer können im Geschirrspüler gereinigt werden. Zur weiteren Arbeitserleichterung gibt es im M5 nun eine spezielle Taste für den Betrieb des Rührwerks bei offenem Deckel.

EFFEKTIVES RÜCKKÜHLEN

Die Kühlfunktion kühlt den Dampfmantel des Kessels mit kaltem Leitungswasser. Sie wird elektronisch gesteuert und nutzt das verwendete Wasser optimal aus. Das resultiert in erheblichen Wassereinsparungen gegenüber traditionellen Systemen.

IWC – EXTERNE KÜHLUNG

Bei der Kühlung mit Eiswasser (Ice Water Chilling) wird das Produkt direkt im Kessel abgekühlt. Sie eignet sich damit perfekt für Küchen, die gekühlte Speisen ausliefern. Das spart viel Zeit und das Personal muss während der Zubereitung weniger häufig schwer heben. IWC ist außerdem optimal für die Zubereitung kalter Speisen. Sie stellt sicher, dass sich die Temperatur der Produkte nicht erhöht und verhindert so die Bildung von Mikroorganismen. Insgesamt ist IWC über eine externe Kühlanlage ein äußerst leistungsfähiges System zum Kühlen von Speisen direkt im Kessel. Da das Kühlen von Lebensmitteln maßgeblich von den richtigen Temperaturen und der Kühlgeschwindigkeit abhängt, gehört zum Lieferumfang von Kesseln mit IWC zur Erleichterung der Qualitätssicherung in jedem Fall gs-doc™.

PROGRAMMIERUNG UND EINSTELLUNGEN

Die Steuerelektronik des Kessels verfügt über eine Programmierfunktion, über die verschiedene Programme gespeichert werden können. Das vereinfacht die Zubereitung und erhöht gleichzeitig die Effektivität.



NEUE RÜHRWERKSKESSELGENERATION



*EINZIGARTIGE INNOVATIVE BEHÄLTERAUFNAHME
– EINFACH, SICHER UND ERGONOMISCH!*



ZUBEHÖR ZUR ERLEICHTERUNG DES ARBEITSALLTAGS

EINZIGARTIGE BEHÄLTERAUFNAHME

Revolutionäre Kombination aus Behälteraufnahme und Abstellfläche für Kipp koch kessel. Die Aufnahme rotiert beim Kippen gemeinsam mit dem Kessel und ermöglicht das Portionieren in GN-Behälter ohne Löffel, Kellen und Verschütten: Einfach die gewünschte Speise in den jeweiligen Behälter füllen.

Schwenken Sie die Aufnahme um 180° nach oben und fixieren Sie sie. Schon haben Sie direkt am Kessel eine Abstellfläche, z. B. für Milchpackungen. Platzieren Sie einen 20-l-Milchkarton auf der Aufnahme und lassen Sie die Milch durch das Sichtgitter im Deckel in den Kessel laufen, während das Rührwerk arbeitet. Einfach, sicher und ergonomisch.

ACT-REINIGUNGSSYSTEM

Das ACT Reinigungswerkzeug (Advanced Cleaning Tool) reinigt den Kessel schnell und effektiv und senkt damit Ihren Arbeitsaufwand.

Es wird über ein einfaches, umfassendes Reinigungssystem mit drei vorkonfigurierten Programmen gesteuert. Wählen Sie das Programm und fügen Sie ein ACTab hinzu. Der Reinigungsvorgang startet und läuft automatisch. Sie brauchen den Kessel vor der nächsten Verwendung lediglich ausspülen.

- ACT-reinigt Kessel ohne vorheriges Einweichen und spart so Wasser und Energie.

Dadurch wächst die Wirtschaftlichkeit, während gleichzeitig die Umwelt geschont wird.

- Die ACT-Reinigungswirkung ist absolut konstant (die Exaktheit wächst sogar mit der steigenden Standardisierung des Spülprozesses, durch die die Auswirkungen externer Faktoren reduziert werden).

- Das ACT-Werkzeug verfügt über eine einzigartige Rundbürste, die auch um die eigene Achse rotiert. Dadurch wird es während des gesamten Vorgangs selbst ausgespült und bleibt frei von Speiseresten.

- ACT führt zu einer erheblichen Steigerung der Effektivität: Die Reinigung ist kürzer und dank unserer eigens entwickelten ACTab-Spülmitteltabs noch wirksamer.

EINZIGARTIGES FUSSPEDAL

Sie möchten beim Arbeiten mit dem Kessel die Hände frei haben? Solange das Pedal gedrückt ist, kann das Rührwerk bei geöffnetem Topf mit 20 Umdrehungen/Minute rühren. Genau wie die entsprechenden Tasten kann auch das Fußpedal zum manuellen Einfüllen von Wasser sowie zum Ankippen des Kessels verwendet werden.

AUSLAUFSIEB

Das stabile Sieb ist ein unverzichtbares Zubehör zum Abgießen von Kartoffel- oder Pastawasser und wird mit wenigen Handgriffen am Kesselauslauf montiert.

SCHLAUCHBRAUSE

Mit der Schlauchbrause können die Kessel im Handumdrehen gereinigt werden. Sie ist schlagfest und kann sowohl den Druck als auch den Strahl regeln. Die Brause kann an der Säule eingehängt werden und wird mit einer Mischbatterie geliefert, die warmes oder kaltes Wasser bereitstellt.

MESSSTAB

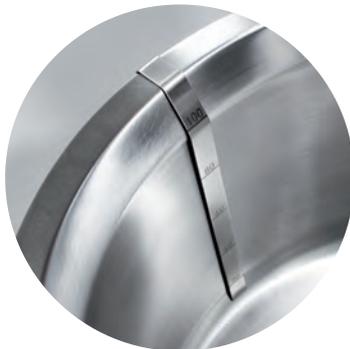
Der Messstab ist so geformt, dass er am Kesselrand eingehängt werden kann, und ermöglicht die Überwachung des Speisevolumens im Kessel.

ZUBEHÖRWAGEN

Der Zubehörwagen erleichtert die Aufbewahrung und den Transport von Auslaufsieb, Behälteraufnahme usw. Er besteht aus rostfreiem Stahl und ist für zwei oder drei Zubehörsets erhältlich.

ENTLEERLASSVENTIL

Schmetterlingsventil aus rostfreiem Stahl in hygienischer Ausführung zum Entleeren des Kessels oder für den Anschluss an eine Pumpe. Lieferung mit EPDM-Dichtung in 2- oder 3-Zoll- sowie ISO- oder SMS-Ausführung.



SPEZIALAUSFÜHRUNGEN

Die hier beschriebenen Ausführungen sind Beispiele für erhältliche Spezialanfertigungen. Das Team von Geringe Storkök und unsere Händler suchen gern mit Ihnen gemeinsam nach der optimalen Lösung für Ihre Küche.

KESSEL IN DAMPFAUSFÜHRUNG

Die Kessel können für eine Beheizung ein vorhandenes externes Dampfsystem ausgelegt werden.

KESSELAUFNAHMEN

Auf Bestellung sind Aufnahmen für die meisten marktüblichen Fabrikate erhältlich. Dadurch kann ein neuer M5 oder M5 Hi in eine bereits vorhandene Kessellinie integriert werden. Außerdem sind einzelne Aufnahmen auch für die Montage an anderen Geräten oder an der Wand lieferbar.

ELEKTROANSCHLUSS

Die Kesselelektrik kann an abweichende Netzspannungen angepasst werden.

KESSELSÄULEN

Die Kesselsäulen können in verschiedenen Breiten individuell hergestellt werden, um neue Kessel an vorhandene Bodenabläufe anzupassen und dort aufzustellen, wo früher Kessel anderer Hersteller standen. Auch die Anordnung der Netz- und Wasseranschlüsse ist individuell anpassbar.

SICHERHEIT

Das Dampfsystem des Kessels verfügt über einen Überdruckschutz. Zusätzlich gibt es verschiedene Sicherheitskomponenten, wie Manometer und Sicherheitsventile. Die Heizelemente mit Überhitzungsschutz sind in einzigartiger Weise so angeordnet, dass sie sich auch beim Kippen unter Wasser befinden.

Der in das Kippsystem des Kessels integrierte Rutschschutz sorgt dafür, dass der Kessel in jeder Kipp-Position sicher steht. Die Drehzahl des Rührwerks wird durch eine Drehzahlsicherung überwacht, die garantiert, dass die eingestellte Drehzahl nicht überschritten wird. Die Kessel zeichnen sich durch einen geringen Geräuschpegel (max. 60dB(A)) und eine äußerst niedrige Außentemperatur (ca. 30 °C) aus.

EINFACHSTE DOKUMENTATION

MIT GS-DOC™ UND E-LOG™



E-LOG™ (OPTIONAL)

Die Kessel von Getinge Storkök sind mit einem Wirkungsgrad von 95 % (nach EFCEM-Standard gemessen) äußerst energiesparend.

Dennoch kann auch der Anwender durch verschiedene Maßnahmen zu einer energiesparenden Zubereitung beitragen. Garen Sie nicht bei unnötig hohen Temperaturen, halten Sie Speisen nicht länger warm als notwendig usw. Um die Senkung des Energieverbrauchs zu erleichtern, hat Getinge Storkök mit dem e-log™ ein Hilfsmittel entwickelt.

e-log™ protokolliert den Energieverbrauch während der Zubereitung und im Standby und erfasst außerdem den Gesamtverbrauch über die Kessel Lebensdauer hinweg.

Der jeweilige Verbrauch des Kessels kann in einem herkömmlichen Webbrowser verfolgt werden. Die Standardausführung enthält eine vereinfachte e-log™-Version, die über das Kesseldisplay bedient wird.

GS-DOC™ (OPTIONAL FÜR MAXI)

Das System gs-doc™ vereinfacht die Dokumentation im Rahmen von HACCP-Konzepten. Es speichert die Daten, wie Temperatur, Zeit und Bediener, zu jedem Garprozess und verarbeitet darüber hinaus alle Betriebsalarme.

Alle Kessel Daten werden lokal gespeichert. Der Zugriff auf die Betriebsdaten des Kessels erfolgt wie für e-log™. Serienmäßig verfügen die Kessel über eine vereinfachte gs-doc™-Version, die über das Kesseldisplay bedient wird.

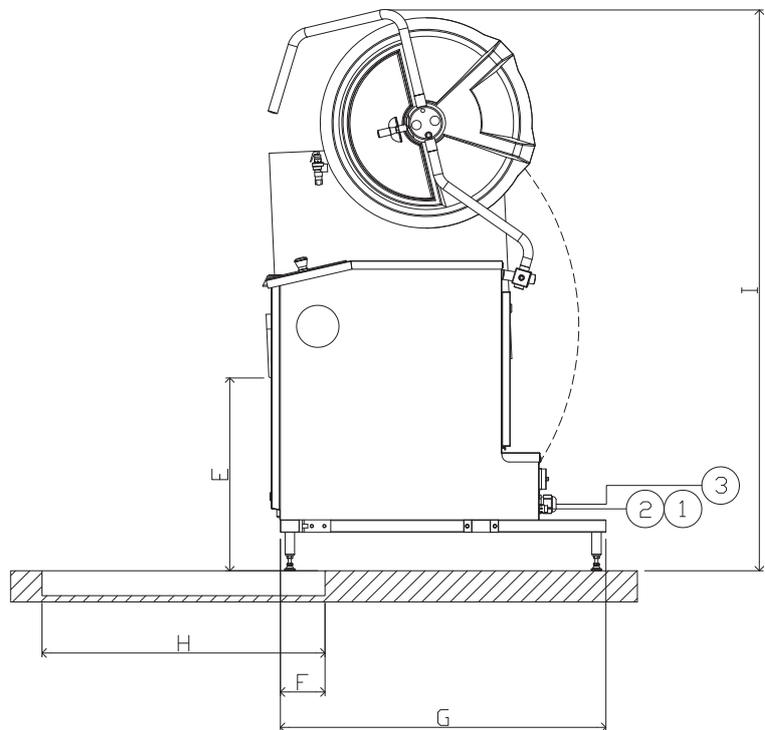
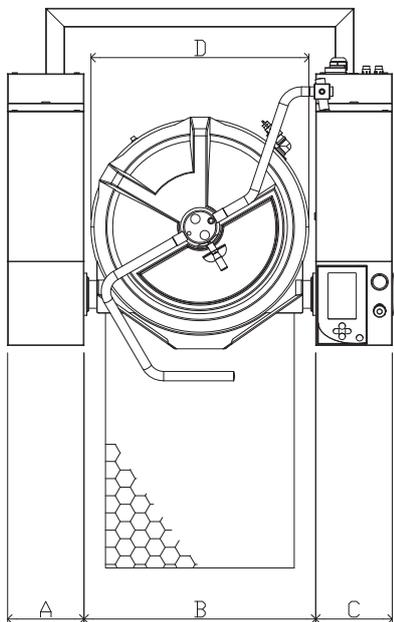
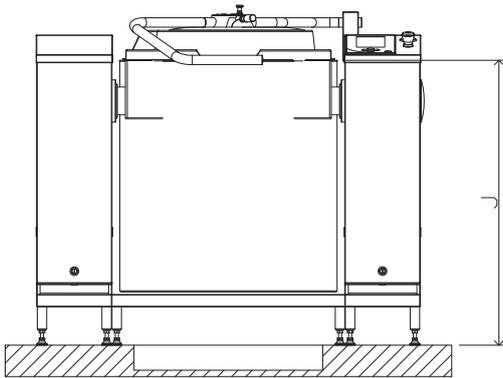
TECHNOLOGIE

e-log™ und gs-doc™ liegen auf einem Webserver in der Kesselelektronik. Damit ist der Kessel in das lokale Netzwerk integrierbar und kann zur Fernadministration mit dem Internet verbunden werden.

WELCHE M5-VERSION PASST ZU IHNEN?

	Mini	Bas	Midi	Maxi	Maxi/IWC
Durchflussmessung	•	•	•	•	•
Garen	•	•	•	•	•
Zeitsteuerung	•	•	•	•	•
Rühren		•	•	•	•
ACT		Optional	Optional	Optional	Optional
Kühlen			•	•	•
Gären			•	•	•
Programmierung	•	•	•	•	•
Produkttemperatur				•	•
Diagnosesystem	•	•	•	•	•
Cook & Chill					•
gs-doc™				Optional	•
e-log™	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
LED-Beleuchtung im Deckel		•	•	•	•

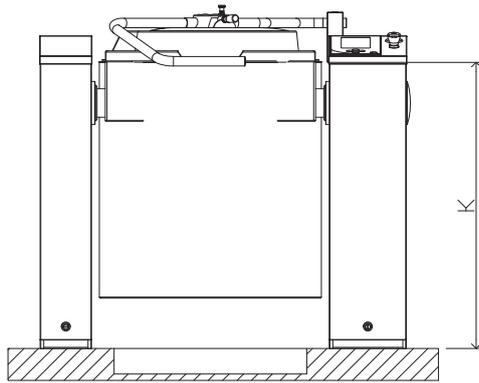
TECHNISCHE DATEN
RÜHRWERKSSEL M5BL
 AUSKIPPHÖHE 600 MM



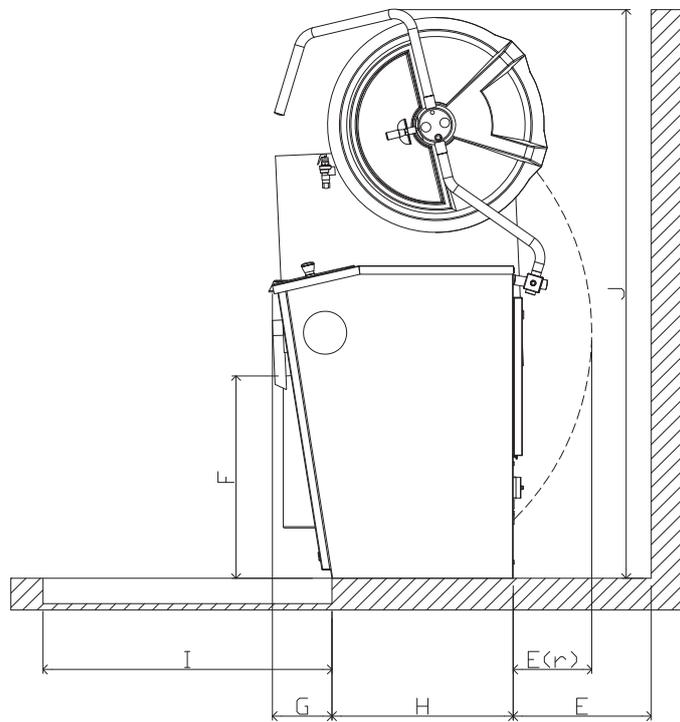
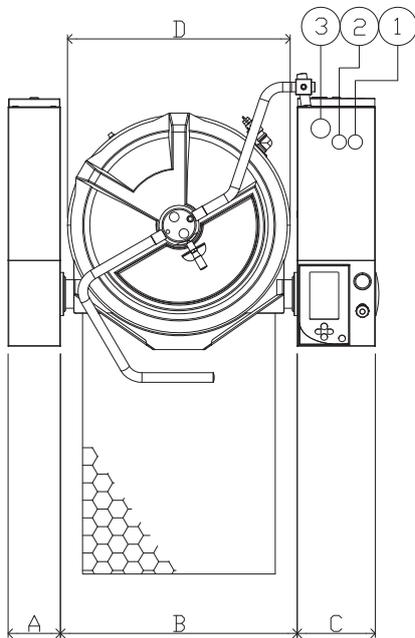
1. KALTWASSER, R15-AUSSENGEWINDE. 2. WARMWASSER, R15-AUSSENGEWINDE. 3. NETZANSCHLUSS, 3N 50 HZ 400/230 V. PE-LEITER

Volumen	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Leistung	Leistung	Sicherung	Aufheizzeit
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Rührwerk	A	ca. min
50	240	655	240	605	610	140	1035	800	1716	900	15,0	0,55	25	25
75	240	655	240	605	610	140	1035	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	240	740	240	690	610	140	1035	900	1786	900	22,5	0,75	35	30
150	240	960	240	910	610	140	1253	900	1966	900	30,0	1,1	50	35
200	240	960	240	910	610	140	1253	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	240	1085	240	1035	610	140	1378	900	2070	900	45,0	2,2	80	35

ALTERNATIVE AUSFÜHRUNGEN ERHÄLTICH, Z. B. MODELLE FÜR HÖHERE NETZSPANNUNG, DIREKTE DAMPFBEHEIZUNG UND MEDIENANSCHLUSS AUF DER RÜCKSEITE



TECHNISCHE DATEN
RÜHRWERKSKESEL M5HI
 AUSKIPPHÖHE 600 MM

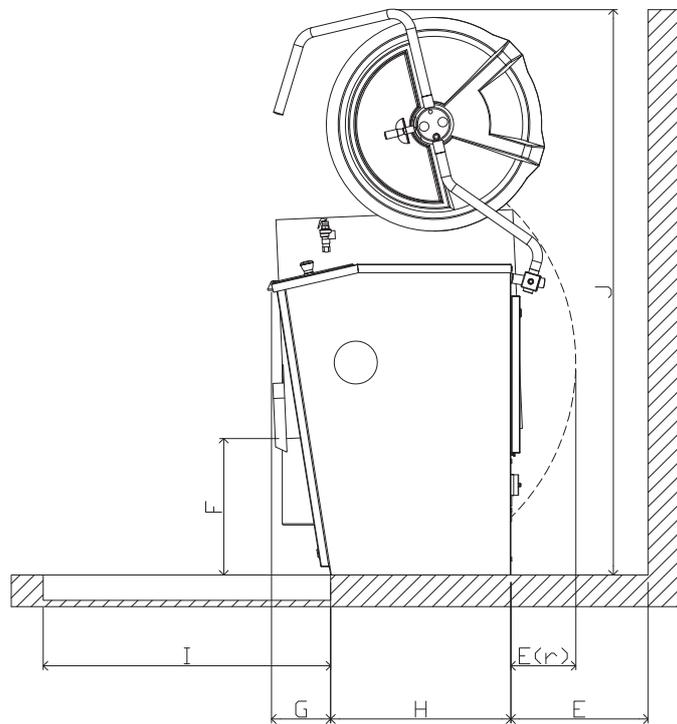
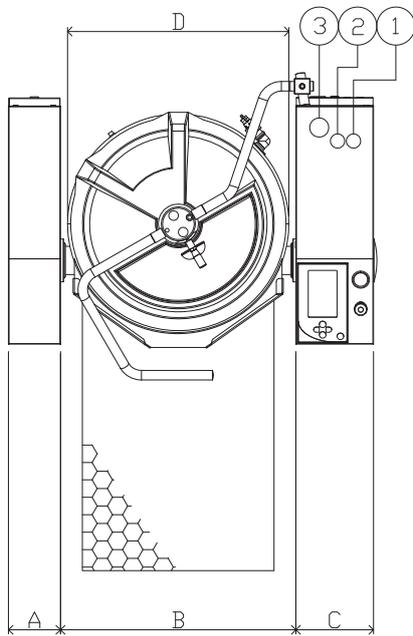
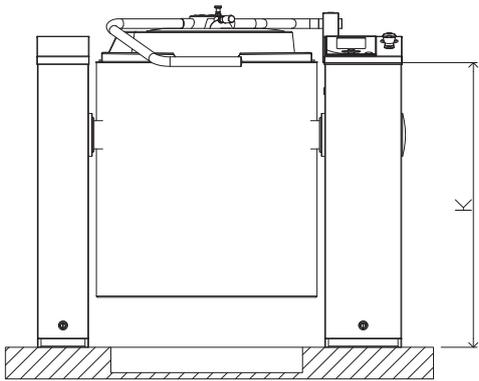


1. KALTWASSER, R15-AUSSENGEWINDE. 2. WARMWASSER, R15-AUSSENGEWINDE. 3. NETZANSCHLUSS, 3N 50 HZ 400/230 V. PE-LEITER

Volymen	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Leistung	Leistung	Sicherung	Aufheizzeit
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Rührwerk	A	ca. min
50	160	655	240	605	104	330	610	185	564	800	1716	900	15,0	0,55	25	25
75	160	655	240	605	193	330	610	185	564	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	690	247	430	610	185	564	900	1786	900	22,5	0,75	35	30
150	160	960	240	910	409	430	610	185	564	900	1966	900	30,0	1,1	50	35
200	160	960	240	910	409	430	610	185	564	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	1035	543	580	610	185	564	900	2070	900	45,0	2,2	80	35

ALTERNATIVE AUSFÜHRUNGEN ERHÄLTICH, Z. B. MODELLE FÜR HÖHERE NETZSPANNUNG, DIREKTE DAMPFBEHEIZUNG UND MEDIENANSCHLUSS AUF DER RÜCKSEITE

TECHNISCHE DATEN
RÜHRWERKSKESSEL M5
 AUSKIPPHÖHE 400 MM



1. KALTWASSER, R15-AUSSENGEWINDE. 2. WARMWASSER, R15-AUSSENGEWINDE. 3. NETZANSCHLUSS, 3N 50 HZ 400/230 V. PE-LEITER

Volymen	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Leistung	Leistung	Sicherung	Aufheizzeit
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Rührwerk	A	ca. min
50	160	655	240	605	63	330	410	185	564	800	1716	900	15,0	0,55	25	25
75	160	655	240	605	152	330	410	185	564	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	690	206	430	410	185	564	900	1786	900	22,5	0,75	35	30
150	160	960	240	910	369	430	410	185	564	900	1966	900	30,0	1,1	50	35
200	160	960	240	910	369	430	410	185	564	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	1035	503	530	410	185	564	900	2070	900	45,0	2,2	80	35

ALTERNATIVE AUSFÜHRUNGEN ERHÄLTICH, Z. B. MODELLE FÜR HÖHERE NETZSPANNUNG, DIREKTE DAMPFBEHEIZUNG UND MEDIENANSCHLUSS AUF DER RÜCKSEITE

WIRTSCHAFTLICHKEIT · UMWELT · QUALITÄT · SICHERHEIT · ERGONOMIE · HYGIENE

— EST. 1967 —

GETINGE

— STORKÖK —

HÄNDLER:

Getinge Storkök AB

Ekebergsvägen 11 · 305 75 Getinge · Sverige

Telefon +46 35-17 99 90

info@gsab.nu · www.gsab.nu