

**FÜR DIE GASTRONOMIE  
BÄCKEREI - KONDITOREI  
FLEISCHHAUEREI UND DEN  
LEBENSMITTELBEREICH**

**INFORMATION**

Anschließend die

PRODUKTÜBERSICHT

Jänner 2008

**SPAREN SIE GELD -  
KAUFEN SIE AUS ERSTER HAND !**

**ALS FACH-GROSSHÄNDLER  
GEWÄHREN WIR IHNEN AB SOFORT**

**BEI - SELBSTBESTELLUNG  
SELBSTABHOLUNG**

**JE NACH PRODUKT VON  
10 % BIS 35 % RABATT**

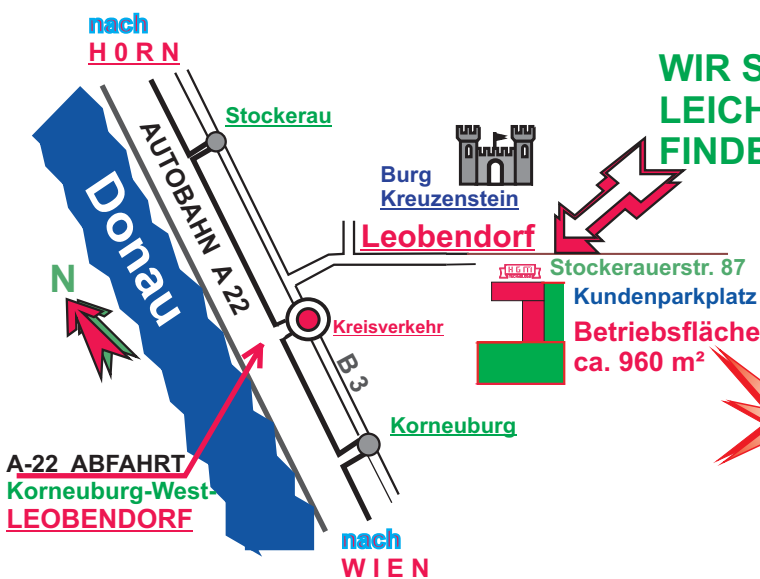


**WIR SIND  
LEICHT ZU  
FINDEN !**

**WIR STATTEN - AUS :**

- Hotels ° Restaurants
- Beherbergungsbetriebe
- Gaststätten
- Kaffee - Konditoreien
- Imbißstuben
- Würstelstände
- Heurige
- Fleischereien
- Lebensmittelbetriebe
- Großküchen
- Betriebsküchen
- Maßstabgetreu geplant und angefertigt!*

**BIS ZU  
2 JAHREN  
GARANTIE**



**Großer Ausstellungsraum mit 300 m<sup>2</sup> ganzjährig in der Zeit  
von Mo - Fr 08.00 - 12.30 Uhr und 13.30 - 18.00 Uhr - und Sa 09.00 - 12.00 Uhr geöffnet.**

- \* **Hauseigener Kundendienst** \* **Ersatzteillager für die Gastronomie, Großküchen und Kühlgeräte** \*
- \* Unsere Techniker sind zur Wartung Ihrer Geräte mit Autotelefon und Werkstattauto ausgerüstet \*
- \* **Fachmännische Reparatur und Service** \* **Modernst eingerichtete Reparatur - und Servicewerkstätte** \*
- \* **Anfertigung von Ersatzteilen und diverser Spezialarbeiten** \* **Reparieren und Eichen von Waagen** \*
- \* **Schärfen von Messern für Fleisch und Gemüseschneidemaschinen** \*
- \* **Alle Geräte werden einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen, beziehungsweise modifiziert** \*
- \* **Sonstige Geräte werden nach unseren technischen Qualitätsanforderungen entsprechend produziert** \*

**H - G - M - Produkte für den Qualitätsbewussten und anspruchsvollen Gewerbebetrieb!**

**TECHNISCHE ERFAHRUNG SEIT 1964**

**H-G-M SEIT 1976**

**TECHNISCHE ERFAHRUNG SEIT 1964**

Obige Rabatte können nur bei Selbstbestellung und Selbstabholung gewährt werden. Rabatte bis auf Widerruf. Telefonische Rabattauskünfte sind nicht möglich. Bestellungen, Anfragen und Angebote werden prompt per Telefax für Sie erledigt.



## GRUPPE 1

### ESPRESSO- UND KAFFEEMASCHINEN:

Espressomaschinen 1-, 2-, 3- und 4 gruppig,  
Espressovollautomaten,  
Kaffeemühlen, Sudladen,  
Kaffee- & Tee- Brühmaschinen.  
Entkalker, & Brita - Wasserfiltration



## GRUPPE 2

### GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN:

Gläser- & Geschirrspülmaschinen,  
Topf- Spülmaschinen,  
Geschirr- Waschstraßen,  
Gläser- & Geschirrkörbe,  
Entkalker, & Osmose-Wasseraufbereitung



## GRUPPE 2c

### SPEZIALREINIGUNGSMITTEL FÜR DEN GASTRONOMIEBEREICH:

#### REINIGER FÜR GEWERBLICHE GLÄSER - UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN:

LH - Reiniger, Pulverförmiger Geschirr- Reiniger,  
GS - Reiniger, flüssiger Gläser- Reiniger,  
LF - 20 Reiniger, flüssiger Geschirr- Reiniger,

#### DOSIERPUMPEN UND ANLAGEN:

Elektronische Waschmittel- Dosierpumpe,  
Manuelle Waschmittel Dosierpumpe  
für Gläser - & Geschirr- Reinigungsmittel.

#### REINIGUNGSGERÄTE:

Naßwischgerät L34 komplett mit  
Fahrgestell und Rollen,  
2 Kunststoffeimer, Mopprese,  
div. Zubehör extra.

#### REGENERIERSALZ UND DESTILIERTES WASSER:

Salinen Salztabletten,  
Regeneriersalz,  
Salinen Gewerbesalz,  
Entkalkungsmittel,  
Destilliertes Wasser.

#### NACHSPÜLMITTEL:

Glanztrockner N,  
Glanztrockner S.

#### REINIGUNGS - UND PFLEGEMITTEL FÜR DEN GROSSKÜCHENBEREICH:

Küchenblitz Universalreiniger, Entfetter,  
Niro - Glanz ( Sprühflasche ), Niro - Pflege.

#### REINIGUNGSMITTEL FÜR DEN GASTSTÄTTENBEREICH:

Allzweckreiniger

#### WASCHRAUMBEDARF:

Wandaschenbecher, Seifenspender,  
Flüssigseife, Papierhandtuchhalter,  
Papierhandtücher, Papierkörbe.

#### WC - BEDARF UND SANITÄRREINIGER:

Toilettenpapierhalter GIGANT,  
Toilettenpapier GIGANT,  
Reiniger für den Sanitärbereich.



## GRUPPE 3

### GETRÄNKEANLAGEN:

Zapfsäulen, Einbautropftassen, Sodawassererzeuger,  
Ober- & Unterthekenkühler für Getränke wie  
Bier, Wein, Soda und Limonaden.  
Gläser- & Flaschendruckspülen,  
Getränke- Dispenser



## GRUPPE 4

### BARGERÄTE:

Schnapsportionierer, Fruchtpressen,  
Milchaufschäumgeräte,  
Sahneautomaten, Bargeräte.



## GRUPPE 5

### KÜHL- UND TIEFKÜHLGERÄTE FÜR DEN SCHANK UND VERKAUFSBEREICH:

Einschiebe- Faßkühlungen, Einschiebe- Kühlpulte, Einschiebekühlkombinationen, Ladenanbauelemente,  
Eiswürfel- & Eisflocken- Automaten, Tischvitrienen, Büffetvitrienen, Tortenvitrienen, Buffet- & Fleisch Kühlvitrienen,  
Wandkühlregale, Salatbuffet - fahrbar, Speiseeisvitrienen, Speiseeismaschinen.



# PRODUKTÜBERSICHT



## GRUPPE 06a

### SCHANKEINBAUARTIKEL:

Kaffeemaschinenpodest mit Sudladen,  
Müllkippen,  
Korbtröpftassen.



## GRUPPE 06b

### SCHANKPULTE UND EINRICHTUNGEN:

Schankpulte- Einrichtung,  
Ladenbaugeräte.



## GRUPPE 7

### WAAGEN:

Schaltwaagen, Bäckerwaagen,  
Elektronik - Tischwaagen,  
Digitalwaagen,  
Preisrechenwaagen,  
Ladenwaagen, Bondruckwaagen,  
Etikettendruckwaagen,  
Universal - Plattformwaagen.



## GRUPPE 08a

### FLEISCHBEARBEITUNGSMASCHINEN- UND VERPACKUNGSMASCHINEN:

Aufschneidemaschinen,  
Fleischwölfe, Wurstfüller,  
Cutter, Knochensägen,  
Fleischhackstöcke- & Schneidbretter,  
Vakuum- Verpackungsmaschinen.



## GRUPPE 08b

### SONSTIGE KÜCHENGERÄTE:

Rührbesen und Mixstäbe,  
Tisch - Dosenöffner,  
Gemüseschneider,  
Kartoffelschneide- & Schälmaschinen,  
Rühr- & Teigknetmaschinen,  
Pizzateig - Ausrollmaschinen,  
Temperatur- Meßgeräte.



## GRUPPE 9

### IMBISSGERÄTE:

Chafing - Dish,  
Fleisch-, Speise- & Tellerwärmer,  
Heiße Theken, Wurstwärmer- & Wurstbräter,  
Mikrowellenherde, Plattengriller- & Toaster,  
Schnellbackgeräte, Salamander,  
Hot Dog - Geräte,  
Tisch- und Standfriteusen,  
Aufbackgeräte und Standgefrierschränke,  
Bio- Dämpfer, Spieß- und Korbgriller,  
Lavasteingriller, Snack- & Imbißgeräte.



## GRUPPE 08c

### Messer für Gastronomie & Fleischer:

Messerschleifer, Fleischermesser, Schlachtmesser,  
Wurst & Schinkenmesser, Ausbeinmesser,  
Geflügelschlachtmesser, Stechmesser, Gekrösemesser,  
Hautmesser, Fischmesser, Spezialmesser, Käsemesser,  
Backmesser, Kochmesser & Zubehör,  
Gabeln & Zubehör, Wetzstähle, Sägen & Beile,  
Kochkoffer, Zubehör für Köche, Messerblöcke.



## GRUPPE 10

### GROSSKÜCHEN - KOCH- BRAT- UND BACKGERÄTE:

Elektro- & Gaswirtschaftsherde, sonstige Kochgeräte,  
Brat- & Backgeräte und Schränke, Kochkessel,  
Kippbratpfannen, Hockerkocher, Festbrennstoffherde.  
Pizzaöfen, Heißluftdämpfer und Herde, Brotbacköfen.  
Entkalker, & Brita - Wasserfiltration



## GRUPPE 11a

### GROSSKÜCHEN - EINRICHTUNG :

NORM- Aktionsarbeitstische, Schränke und  
Abwächen inkl. Zubehör und Serienprodukte,  
Maß- Anfertigung für die Großkücheneinrichtungen,  
Saladetten, Pizzatische,  
Kühlaufsätze, GN - Kühlpulte.



## GRUPPE 11b

### WASSERARMATUREN :

Wasserarmaturen und Geschirrbrausen für die Gastronomie, Großküchen und Gewerbe.

## GRUPPE 12

### MOBILE GERÄTE - PROGRAMME:

Mehrzweckrolli, Servierwagen, Abräumwagen, Gewürzwagen, Regalwagen, Besteckwagen, Wannenwagen, Besteckkästen, Löffelwagen, Materialwagen, Teller - Transportwagen für 40 - 120 Teller, Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, Plattformwagen, Tablettenwagen, ( Stationswagen ), Bankettwagen, Getränkebehälter, Becherspender, Thermobord aus Edelstahl und Kunststoff, Transport und Ausgabewagen, Servierrahmen, Speisetransportwagen, Zubringerwagen, Einbau Bain Marie, Tisch Bain - Marie, Niro- X- Regale, Stapelgeräte, Einbaustapler, Roll - In - Cafeteria, Großküchen - Spültische, Gastronombehälter- & Bleche,

## GRUPPE 13

### ABZUGSHAUBEN UND ZUBEHÖR:

Wand- Dunstabzugshauben mittels Baukastensystem, Freihängende Deckenhauben, Kühlraum- Ausstattung Abluftventilatoren, Lüftungskanäle, Zubehör.

## GRUPPE 14

### KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN:

Frischhaltezellen, Kühl - und Tiefkühlzellen,

Regalsysteme, Kälteaggregate, Kühlraum -, Tiefkühlraum - Drehtüren.

## GRUPPE 15

### KÜHL - UND TIEFKÜHLGERÄTE:

Universal- Vorratsgetränkesschränke, Weinkühlschränke, Getränkekuhltruhen, Gefriertruhen, Gefrierschränke, Umluft- Gewerbe- Kühlschränke Umluft- Gewerbe- Tiefkühlschränke Gärsschränke, Schockfroster.

**Auf Grund unserer mehr als 30 jährigen technischen Erfahrung auf diesem Gebiet, werden sämtliche Produkte auf höchste Qualität von uns überprüft, begutachtet und getestet.**

**Erst dann werden diese in unser Verkaufsprogramm aufgenommen.**

**Zusätzlich wird kein Gerät ohne Probetrieb und Überprüfung an den Kunden übergeben.**

### **HAUSEIGENER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILLAGER**

**Das Wohlwollen Ihrer Gäste und Kunden, Ihr Qualitätsbewusstsein und Ihr wirtschaftliches Denken - die wichtigsten Gründe sich bei uns zu informieren.**

**PLANUNG ° PRODUKTION ° GROSSHANDEL ° IMPORT ° EXPORT**

**M A S C H I N E N  
G R O S S K Ü C H E N  
K Ü H L G E R Ä T E**

GASTRONOMIECENTER  
**HAUMER**  
TECHNOLOGY

**FÜR DIE GASTRONOMIE  
UND DEN  
LEBENSMITTELBEREICH**

GmbH FN 149199k ATU 41101605

A-2100 LEOBENDORF ° Stockerauerstrasse 87 ° TEL. +43 (0)2262 666 46 ° FAX +43 (0)2262 666 48

**BEI KORNEUBURG ° BURG KREUZENSTEIN**

**Produkt Information - TOP Angebote - im Internet Homepage: <http://www.h-g-m.at> - unsere E-Mailbox: [office@h-g-m.at](mailto:office@h-g-m.at)**

Sämtliche Preise zuzügl. 20 % Mehrwertsteuer ab unserem Haus, Lieferung und Montage nach Vereinbarung.

Preisänderungen- Satz- & Druckfehler sowie technische Änderungen behalten wir uns vor  
Die Abbildungen sind Prinzip - Zeichnungen.