gazi

engineered for excellence

Catalogue
Katalog

TABLE OF CONTENTS

ABOUT THE COMPANY / ÜBER UNS 04
COMPANY OPERATION / TÄTIGKEIT DES UNTERNEHMENS 06
PRODUCTION / PRODUKTION 08
PRODUCTS / PRODUKTE 12
MODULAR SYSTEM / MODULARES SYSTEM 14
FUNCTIONALITY AND ERGONOMICS /
FUNKTIONALITÄT UND ERGONOMIE 16
SPARE PARTS / ERSATZTEILE 23
QUALITY AND DETAILS / QUALITÄT UND DETAILS 24
CUSTOM-MADE / NACH IHREM PERSÖNLICHEN MASS 26

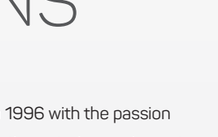
INHALTSVERZEICHNIS

COOKERS / DIE HERDE 28
FRY TOP / GRILLS 32
DEEP FRYER / DIE FRITTEUSEER 35
PASTA COOKER / NUDELKOCHER 38
BAIN-MARIE / WASSERBÄDER 39
BOILING PAN / KOCHKESSEL 40
BRATT PAN / KIPPBRATFANNE 41
CHARCOAL OVEN / HOLZKOHLEOFEN 42
NEUTRAL ELEMENTS / NEUTRALE ELEMENTE. 43
OUR VISION / UNSERE VISION 44

ABOUT THE COMPANY / ÜBER UNS

The Gazi Company was founded in 1996 with the passion for design and production of innovative catering equipment that does not replicate others, but paves the way to the unseen, creates new approaches, and introduces specificities of different world cuisines into the classic kitchen. In the development and production we are focusing on the reliability, energy efficiency and simple use and cleaning.
Our key advantage over our competition is the fact that our customers get more for their money. It is not difficult to make a good product for a lot of money, the real challenge is to make high-quality and modern product for a very affordable price. And this is our strong suit. We are able to adapt our production to individual wishes and needs of our customers.
Our products are used in many restaurants and kitchens in different institutions and organizations all over Slovenia, Macedonia, Serbia, Bosnia and Herzegovina, Croatia, Austria, Germany, Italy. In 2016 and 2017, we are launching our sale in the markets of Russia, Ukraine, Belarus, Kazakhstan, the Netherlands, Czech republic, and Sweden. In 2018 we first presented our products in the Middle East - at the GULF HOST Fair in Dubai.

Die Unternehmen Gazi wurde 1996 gegründet aus Leidenschaft zur Gestaltung und Herstellung innovativer gastgewerblicher Ausstattung gegründet, die keine anderen nachmacht, sondern die Wege in noch nicht gesehene bahnt, neue Verfahren schafft und Besonderheiten verschiedener Küchen weltweit in die klassische Küche einführt. Bei der Entwicklung und Herstellung schenken wir am meisten Aufmerksamkeit ihrer Verlässlichkeit, Energieleistung und einfacher Handhabung und Putzen.
Unser wichtigster Vorteil gegenüber der Konkurrenz ist vor allem, dass bei uns Kunden mehr für ihr Geld bekommen. Es ist nämlich nicht so schwer, ein gutes Produkt für viel Geld herzustellen; es ist jedoch eine Herausforderung, ein wertvolles, modernes und preislich zugängliches Produkt herzustellen. Und gerade das ist unsere Stärke. Wir sind im Stande, unsere Produktion individuellen Wünschen und Bedürfnissen gut anzupassen.
Unsere Produkte werden in zahlreichen Restaurants und Küchen in verschiedenen Anstalten und Einrichtungen überall in Slowenien, Mazedonien, Serbien, Bosnien und Herzegowina, Kroatien, Österreich, Deutschland und Italien. In den Jahren 2016 und 2017 starten wir unseren Verkauf in den Märkten Russland, Ukraine, Weißrussland, Kasachstan, den Niederlanden, der Tschechischen Republik und Schweden.
Im Jahr 2018 präsentierten wir unsere Produkte erstmals im Nahen Osten - auf der GULF HOST in Dubai.



Tibor Gazi
Managing Director / Geschäftsführer

COMPANY OPERATION /
TÄTIGKEIT DES UNTERNEHMENS

With our team we are providing comprehensive services, from analysis of customer`s needs and wishes through design, production, and installation to a high-quality and reliable after-sales support. We are building our relationships with customers on the foundations of responsibility and reliability.

Unser Team bietet eine ganzheitliche Dienstleistung, von der Analyse der Bedürfnisse und Wünsche des Kunden, Projektierung, Herstellung, Montage, bis zu einem qualitätsvollen und zuverlässigen Support nach dem Verkauf. Wir bauen unsere Beziehungen zu Kunden auf der Verantwortung und Zuverlässigkeit.

Satisfied clients

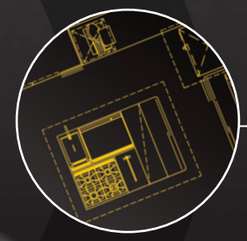
Zufriedener Kunde

A desire to have a new kitchen = a desire to optimise the working environment

Eine neue Küche = Optimierung des Arbeitsumfeldes

Service and maintenance

Service und Instandhaltung

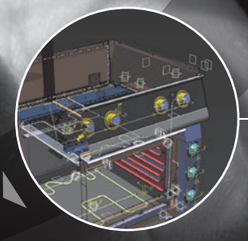


Analysis and recognition of the client's needs and wishes

Analyse und Erkennung der Bedürfnisse und Wünsche des Auftraggebers

Training

Ausbildung



Conceptual planning and project coordination

Konzeptionelle Planung und Übereinstimmung des Projektes

Installation, testing, order proofing

Einbau, Test, Auftragsprüfung

Production, testing of the manufacture quality

Produktion - Prüfung der Produktionsqualität

Optimisation and guidance

Optimierung und Management

PRODUCTION / PRODUKTION

DEVELOPMENT
Our development department prepares technical documentation of all components, which is the base for further production work. All components are first constructed with the use of 3D modellers, which gives us the possibility of analysing the product prior to the production.

ENTWICKLUNG
Die Entwicklungsabteilung bereitet technische Unterlagen für alle Bestandteile. Diese Unterlagen sind die Grundlage für weitere Aufgaben in der Produktion. Alle Bestandteile werden zuerst mit 3D-Modelliermaschinen konstruiert. Dadurch können wir das Produkt vor der Herstellung analysieren.

STORAGE
Our warehouse always holds all the raw material necessary for smooth and timely production work.

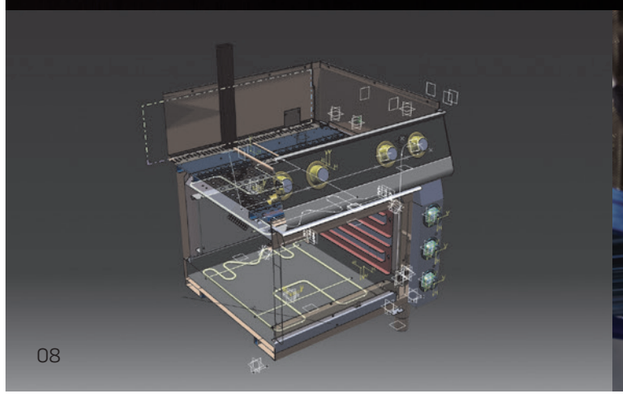
LAGERUNG
In unserem Lager sind immer alle Rohstoffe vorrätig, die für einen ungestörten und termingerechten Arbeitsablauf in der Produktion nötig sind.

CUTTING
Sheet metal cutting is carried out on a laser cutter that provides unlimited possibilities of making cut-outs of various shapes, up to - 0.03mm accurately. This is reflected in the high precision of the final product.

ZUSCHNITT
Das Blech wird mit Hilfe von einer Laserschneidmaschine zugeschnitten. Diese Maschine ist in der Lage, jede erdenkliche Form bis zu -0,03 mm genau zu realisieren. Das spiegelt sich in der hohen Präzision des Fertigprodukts wider.

BENDING
Bending is performed on the latest CNC-steered machines with pre-determined bending programs. This enables high precision of reproducing semi-finished products which is reflected in the high-quality of the final product.

BIEGEN
Das Biegenverfahren wird mit Hilfe von modernsten CNC-Maschinen mit vorbestimmten Programmen fürs Biegen durchgeführt. Das gewährleistet eine hohe Präzision bei der Wiederholung der Halbfertigware, was sich natürlich in hoher Qualität des Fertigprodukts widerspiegelt.



PRODUCTION /
PRODUKTION

WELDING
Welding of semi-finished products is done according to the "TIG" and "MIG MAG" procedure. It is carried out by welders with many years of experience and with the help of specially adopted preparations and tools.

PUNCTURING
In assembling individual parts into a whole, we use individual spot welding with Argon-cooled electrodes. For welding of sinks or pools we use uninterrupted spot welding for the production of water-tight welds.

POLISHING
Polishing is carried out by hand or machine, using a wide variety of preparations and devices in different stages, from rough to final surface finish, which in most cases is SB 320.

ASEMBLY
In the assembly process, all prefabricated semi-finished products are assembled into one whole. In addition to basic components, we install also all gas, electrical, and control components.

CONTROL
After completing the production the products are tested, and tightness of gas lines and components is checked. Correct operation of electrical components is checked and technical as well as aesthetic flawlessness of product is verified.

PACKAGING
Products are packed in an airtight and waterproof foil with protective corner elements that effectively protect products against damage during transport.

SCHWEIßEN
Die Halbfertigware wird nach dem „TIG" und „MIG/MAG" Verfahren geschweißt. Die Schweißer mit langjährigen Erfahrungen arbeiten mit speziell angepassten Geräten und Werkzeugen.

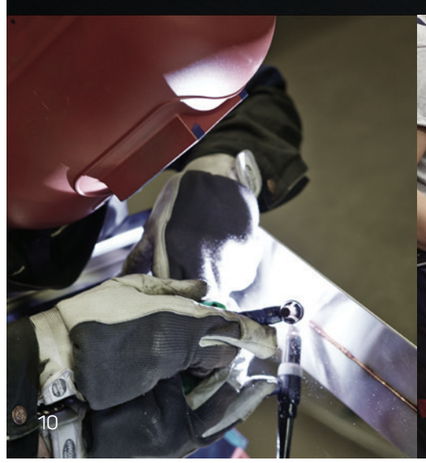
PUNKTSCHWEIßEN
Beim Zusammensetzen von einzelnen Teilen werden einzelne Punkte mit argongekühlten Elektroden verschweißt. Bei Verschweißung von Becken wird eine ununterbrochene Schweißverbindung für wasserdichte Schweißnähte hergestellt.

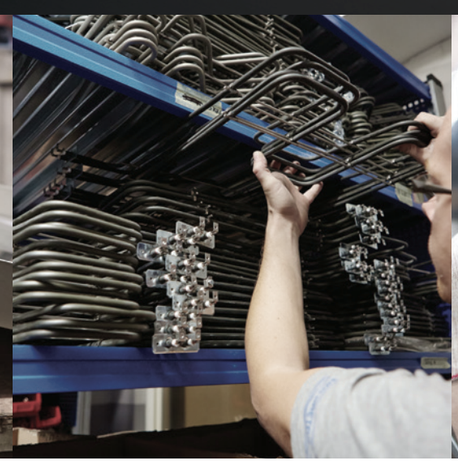
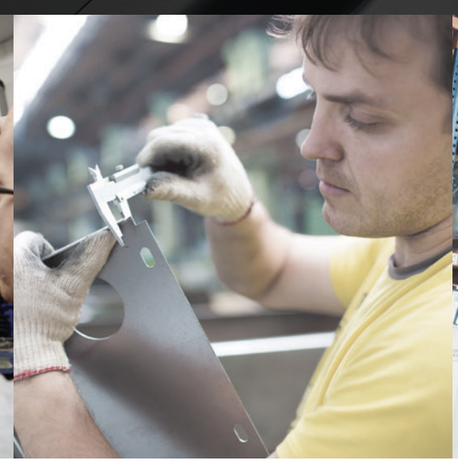
POLIERUNG
Poliert wird mit Maschine oder von Hand mit Hilfe von verschiedensten Geräten in verschiedenen Phasen von grober bis zu fein bearbeiteter Fläche, in meisten Fällen SB 320.

ZUSAMMENSETZEN
Im Einbauverfahren werden alle im Voraus hergestellte Halbprodukte zusammengesetzt. Außer Grundbestandteilen werden auch alle Gas-, elektrische und Regulationskomponenten eingebaut.

KONTROLLE
Das hergestellte Produkt wird getestet, die Abdichtung der Gasleitungen und Gaskomponenten wird überprüft. Das reibungslose Funktionieren der elektrischen Komponenten wird getestet und technische und ästhetische Tadellosigkeit des Produkts überprüft.

VERPACKUNG
Das Produkt wird in eine luft- und wasserdichte Folie mit Schutzkanten verpackt; dadurch wird das Produkt effektiv vor den Schaden während des Transports geschützt.



PRODUCTS / PRODUKTE

Our products are heavier and more robust compared to our competition in the market. We use only high-quality components of recognized European manufacturer, which provide long service life of products and their smooth functioning. We pay special attention to details, enabling simple cleaning and maintenance of products.

Waterproof joints between surfaces, removable stainless steel chimneys, control knobs in protective shells, rounded edges, double walls of trays, etc. These are just some of many details that rank Gazi products in the top regarding maintaining cleanliness in the kitchen.

We offer gas, electrical, and combined products, which can be operated manually, with rotary control knobs or by using advanced digital technology with LCD displays.

Im Vergleich zu unserer Konkurrenz auf dem Markt sind unsere Produkte schwerer und robuster. Wir bauen nur hochwertige Komponenten von anerkannten europäischen Herstellern ein, die eine lange Betriebsdauer der Produkte und ihre ungestörte Tätigkeit gewährleisten. Wir schenken besondere Aufmerksamkeit den Details, welche eine mühelose Reinigung und Instandhaltung von unseren Produkten ermöglicht.

Wasserdichte Verbindungen zwischen den Flächen, abnehmbare Schornsteine aus rostfreiem Stahl, Regulierungsknöpfe in Schutzschalen, gerundete Ränder, doppelte Wände der Gestelle ... Das sind nur einige von den zahlreichen Details, die die Gazi-Produkte an die Spitze in Bereich der mühelosen Küchenreinigung bringt.

Wir bieten Gas-, elektrische und kombinierte Produkte an, die von Hand, mit drehbaren Regulationsknöpfen oder mit fortschrittlicher digitaler Technologie mit LCD-Anzeigen bedient werden können.

BASIC

Our basic-classic modular line. However, in the technique and the precision of production, it does not lag behind! Simply. Convenient. Accessible. Made in range 600, 700 and 900!

Unsere Basic-Classic Modular-Linie. In Bezug auf Technik und Fertigungspräzision steht sie jedoch um nichts nach! Einfach. Zweckmäßig. Verfügbar. Ausführung als 600, 700 und 900!

XPREMIUM

Our unique modular line! A rounded design, top-of-the-line production and a black glass panel, steals the view of each guest! Easy handling and simply cleaning will cheer up even the most demanding chef.

Unsere einzigartige Modular-Linie! Formschönes Design, Spitzenqualität und die schwarze Glasblende fesseln das Auge jedes Gastes! Einfache Handhabung und leichte Reinigung begeistern auch den anspruchsvollsten Koch.

PHANTOM

Custom made Suite. Take a breath... We think that the picture says it all!

Maßgeschneiderte Suite. Atmen Sie durch ... Wir sind der Meinung ein Bild sagt mehr als tausend Worte!

PHANTOM

COOKING RANGES WITH A SINGLE WORK SURFACE
THERMOBLOCK MIT EINHEITLICHER ARBEITSFLÄCHE

They are made according to the specific client's needs and requirements. The dimensions, integrated thermal elements and their organisation are adapted to a specific project. Surfaces are produced from a single piece of a 3mm thick inox sheet. An extremely robust and rigid construction with no junctures on the surface. One- or two-way regulation, H1 or H2 bases. They enable a quality work and extreme hygiene in the kitchen.

Hergestellt auf Grundlage der spezifischen Bedürfnisse und Anforderungen des Auftraggebers. Die Dimensionen werden dem Projekt angepasst, ebenso auch die eingebauten Thermoelemente und deren Verteilung. Die Flächen bestehend aus einem Stück Inox-Blech der Stärke 3 mm. Außerordentlich robuste und steife Ausführung, ohne Kontakte an der Oberfläche. Einseitige oder zweiseitige Regulierung, die Sockel in Ausführung H1 oder H2. Diese ermöglicht qualitative Arbeit und außerordentliche Hygiene in der Küche.

MODULAR SYSTEM / MODULARES SYSTEM

The Gazi Company is a reliable and responsible partner featuring professional kitchen furnishings. We provide excellent solutions for small snack kitchens as well as large hotel kitchens. Besides a wide selection of products divided into three basic lines 600/700/900, we produce also cooking ranges with a single work surface, fitted kitchen units and customized equipment. Extreme flexibility of our production enables us to adapt to specific needs of individual clients and the market. We provide furnishings for mobile facilities, restaurants and fast-food stands, tourist farms, restaurants, school kitchens, hotels, nursing homes and ship kitchens. Our list of products is constantly supplemented by new products or their upgraded versions. We know that only a constant innovative development is the key to satisfied clients and company development. We offer all basic products needed in professional kitchens and a variety of their combinations, ways of their organisation and placement. We find an optimal solution for each client.

Das Unternehmen Gazi ist ein verlässlicher und verantwortlicher Partner bei der Ausstattung von professionellen Küchen. Wir haben hervorragende Lösungen für kleine s.g. „Snack-Küchen", wie auch für größere Hotelküchen. Die breite Produktpalette besteht aus drei elementaren Linien 600/700/900. Dazu stellen wir auch Thermoblocks mit einheitlicher Arbeitsfläche und Einbauelemente her und liefern Ausstattung nach Anfrage. Wegen äußerst flexibler Produktion sind wir fähig uns die spezifischen Bedürfnisse des Kunden oder des Marktes anzupassen. Wir statten mobile Objekte, Restaurants und Kiosks mit FastFood, Bauernhöfe, Restaurants, Schulküchen, Hotels, Altersheime und auch Schiffsküchen aus. Wir ergänzen laufend unser Produktportfolio mit neuen Produkten bzw. mit Modifikationen. Wir sind uns bewusst, dass nur eine laufende innovative Entwicklung der Schlüssel für Zufriedene Kunden und damit zur Entwicklung des Unternehmens ist. In unserem Angebot haben wir alle grundlegenden Produkte, die in den professionellen Küchen verwendet werden und bieten zahlreiche neue Kombinationen, Aufstellungen und Anordnungen an. Für jeden finden wir eine optimale Lösung.

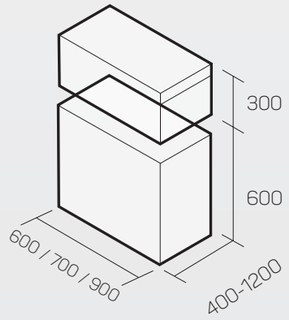
BASIC

LINE 600/700/900 / LINIE 600/700/900

Our basic-classic modular line. However, in the technique and the precision of production, it does not lag behind! Simply. Convenient. Accessible. Made in range 600, 700 and 900!

Unsere Basic-Classic Modular-Linie. In Bezug auf Technik und Fertigungspräzision steht sie jedoch um nichts nach! Einfach. Zweckmäßig. Verfügbar. Ausführung als 600, 700 und 900!

DIMENSIONS / DIMENSIONEN



XPREMIUM

LINE 700/900 / LINIE 700/900

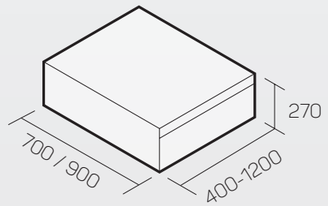
700 - The most widespread line for restaurants and small hotels. It is available in the height of 900 mm, the top elements are 270 mm high. Great efficiency, power and reliability. A wide selection of various dimensions, combinations and organisations.

700 - Die verbreitetste Linie für Restaurants und kleinere Hotels. Diese wird mit der Höhe von 900 mm hergestellt und mit Top Elementen in der Höhe von 270 mm. Außerordentliche Effizienz, Kraft und Verlässlichkeit. Große Auswahl von verschiedenen Dimensionen, Kombinationen und Aufstellungsweisen.

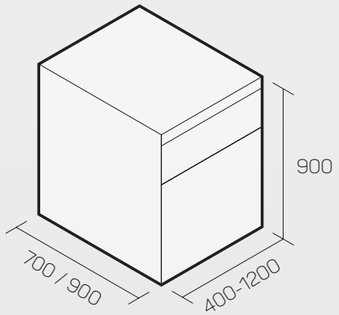
900 - A line of kitchen equipment for the biggest kitchens. It is available in the height of 900 mm, the top elements are 270 mm high. A very robust construction in combination with a modern design. Great efficiency, power and reliability. A wide selection of various dimensions, combinations and organisations. Compact 2 mm thick surfaces.

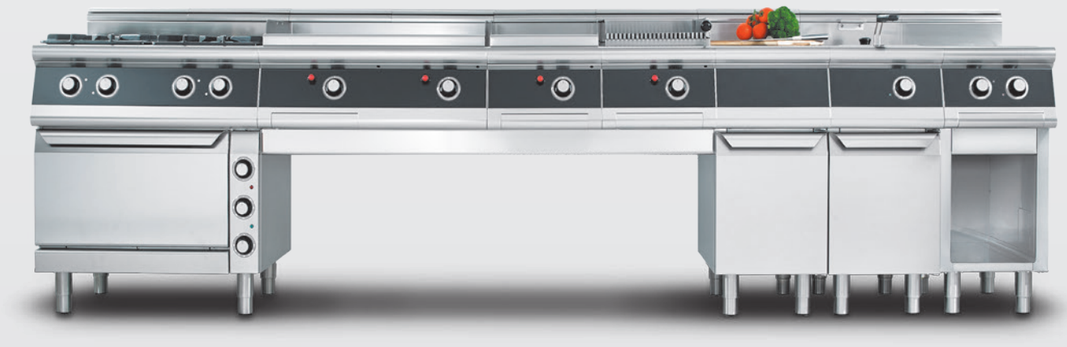
900 -Die Produktlinie für die größten Küchen. Hergestellt in der Höhe von 900 mm und als Top Elemente in der Höhe von 270 mm. Außerordentlich robuste Ausführung in Kombination mit modernstem Design. Außerordentliche Effizienz, Kraft und Verlässlichkeit. Große Auswahl von verschiedenen Dimensionen, Kombinationen und Aufstellungsweisen. Kompakte Flächen der Stärke 2 mm.

DIMENSIONS / DIMENSIONEN



DIMENSIONS / DIMENSIONEN

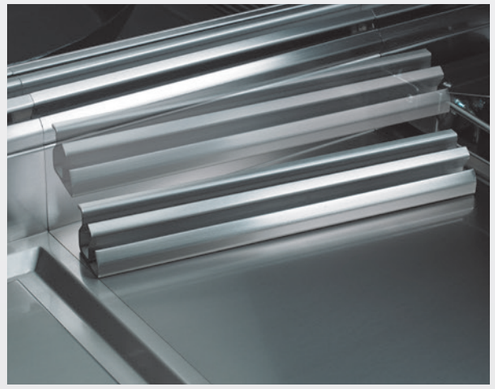




FUNCTIONALITY AND ERGONOMICS / FUNKTIONALITÄT UND ERGONOMIE

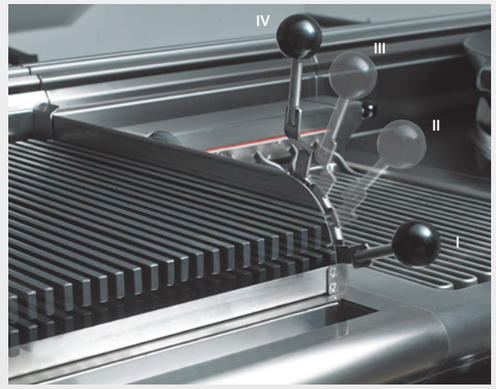
All our products are designed to enable reliable functioning in the kitchen. Due to such design, our products can be operated in a simple and fast way - they are designed as the chefs' support.
We pay special attention to the product details ensuring hygiene in the kitchen - they enable simple cleaning and maintenance.
The quality kitchen cleanliness maintenance reduces failures of products due to impurity (removable burners for washing in dishwashers, removable flues, regulation buttons preventing the flow in the inside of the product).
Our products are developed to produce a great efficiency with a low energy consumption (they use the source of energy to the maximum extent).
We produce products running on all kinds of energy - liquefied petroleum gas (butane, propane - G30, natural gas - G20), electrical power - classic electric heaters and induction technology, solid fuels - charcoal - multi-purpose charcoal furnace - independent of the external energy sources).

Alle unsere Produkte sind so ausgelegt, dass sie in der Küche eine verlässliche Arbeit ermöglichen. Die Auslegung der Produkte ermöglicht eine einfache und schnelle Handhabung - die Funktion der Produkte ist dem Koch untergeordnet.
Eine große Betonung liegt auf den Produktdetails, die Hygiene in der Küche gewährleisten - diese ermöglichen eine einfache Reinigung und Instandhaltung.
Mit qualitativer Bewahrung der Sauberkeit in der Kühe werden die Stillstände an mit der Sauberkeit verbundenen Produkten vermindert (abnehmbare Heizer, die in den Geschirrspülmaschine gewaschen werden, abnehmbare Schornsteine, Regulierungsknöpfe, die das Eindringen der Flüssigkeiten in das Innere des Produktes verhindern)
Die Produkte sind in der Richtung entwickelt worden, die Ihnen große Leistung mit wenig Energieverbrauch verleiht (bzw. optimale Nutzung der Energiequellen durch Produkte - Gas, Elektrizität).
Wir stellen Produkte für alle Energiequellen her - Flüssiggas (Butan, Propan - G30, Erdgas - G20), Elektrizität - klassische Elektroheizer und Induktionstechnologie, Festbrennstoffe - Holzkohle - Multifunktionsofen mit Holzkohle - unabhängig von externen Energiequellen).



REMOVABLE INOX FLUE
A massive 400mm long removable inox flue. It can be washed in a dishwasher, it is resistant to corrosion and to contortion and hits.

ABNEHMBARER INOX SCHORNSTEIN
Massiver abnehmbarer Inox Schornstein, Länge 400 mm. Er kann in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden, ist Korrosionsbeständig, wegen massiver Struktur gegen Verdrehung und Schläge beständig.

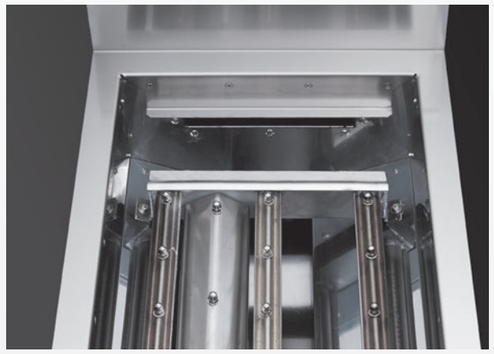


LAVA GRILL GRID HEIGHT ADJUSTMENT
Innovative system of 4-level height adjustment. Massive inox structure, the mechanism frame can be removed and washed in a dishwasher. 800mm wide models feature separate height adjustment of the left and right grid.

EINSTELLUNG DER GITTERHÖHE FÜR LAVASTEIN-GRILL
Ein innovatives System der 4-stufigen Höheneinstellung. Massive Inox Struktur, Rahmen mit abnehmbaren Mechanismus zum Waschen in der Geschirrspülmaschine geeignet. Bei den Modellen der Breite 800 mm können verschiedene Höhen des linken und des rechten Gitters eingestellt werden.

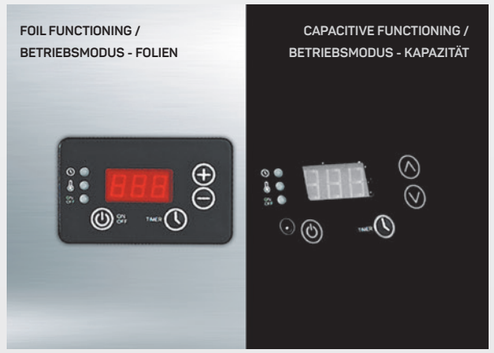
BAKING FUNCTIONS AND TIME REGULATION
Electric convection ovens feature different baking functions. Baking time can be set up to 120min and the oven can be turned off after the set time expires.

EISNTELLUNG DER BACKZEIT UND BACKFUNKTION
Bei den elektrischen Heißluftöfen gibt es die Möglichkeit für Einstellung verschiedener Backweisen. Die Einstellung der Backweise bis 120 Minuten mit der Funktion des Ausschaltens von Offen nach Ablauf der eingestellten Zeit.



EVEN BAKING
Inox gas burners integrated in lava grills with three heating tubes enable even baking of the entire surface. The inox protection of the heating tubes can be replaced.

GLEICHMÄßIGES BACKEN
Inox-Gasbrenner bei den Lavasteingrills mit drei Brennrohren für gleichmäßiges Backen über die gesamte Fläche. Die Inox-Schutzabdeckungen auf den Brennrohren können ausgetauscht werden.



REGULATION
Digital temperature regulation of deep fryers, pasta cookers and water baths on the glass switchboard. In-flow of liquids and damage due to hits and aggressive cleaning agents is prevented.

DIE REGULIERUNG
Digitale Temperaturregulierung bei den Fritteusen, Nudelkochern und Wasserbädern auf der Schalttafel aus Glas. Das Eindringen der Flüssigkeiten ist nicht möglich und auch keine Beschädigungen durch Schlag oder aggressive Reinigungsmittel sind nicht möglich.

WOK
Wok gas cookers with a power rating 14, 18 or 25 kW of classic dimensions can be placed beside other kitchen elements.

WOK
Gasherde WOK mit Leistungswahl von 14, 18 oder 25 kW, mit klassischen Dimensionen, die neben den anderen Elementen in der Küche platziert werden können.

DRAINING EDGES
Deep draining edges on the deep fryer surface, an extremely compact trough with a deep cold zone and toughened sides, a practical frying trough handle.

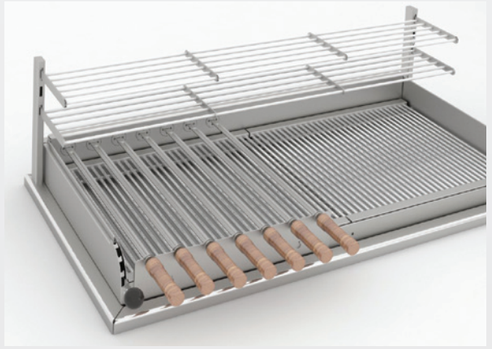
ENTWÄSSERUNGSRÄNDER
Die tiefen Entwässerungsränder auf der Fläche von Fritteusen, außerordentlich kompaktes Becken mit einer tiefen Kühlzone und seitlichen Verstärkungen, praktische Korbträger für Backen.

EXTRACTABLE FEEDS
Extractable feed with telescopic inox guides (Futterer) featuring soft closing.

AUSZIEHBARE SCHUBLADE
Die ausziehbaren Schubladen mit Inox-Teleskopführungen (Futterer) mit weicher Schließung.

GAS OPEN BURNER WITH WATER OVERFLOW SYSTEM
2 mm thick stainless steel basin –with drain plug. Special burners and a water-cooled surface enable reduced gas consumption. The rounded edges of the basin and the constant presence of water make it easy to clean.

GASBRENNER MIT WASSERÜBERLAUFSYSTEM
Edelstahl-Becken 2 mm dick - mit Ablassschraube. Spezielle Brenner und eine wassergekühlte Oberfläche ermöglichen einen geringeren Gasverbrauch. Die abgerundeten Kanten des Beckens und das ständige Vorhandensein von Wasser erleichtern die Reinigung.



CHARCOAL GRILL WITH ROTATING SWORDS
Build-in charcoal grill with electric rotating swords gives a touch of rustic roasting in a modern restaurant.

HOLZKOHLEGRILL MIT ROTIERENDEN SCHWERTERN
Ein eingebauter Holzkohlegrill mit elektrischen Drehschwertern verleiht einem modernen Restaurant eine rustikale Röstung.

MULTI-PURPOSE GAS PAN
A multi-purpose gas pan made of cast iron for preparation of paellas, sauces, pancakes... The gas burner distributes the temperature on the pan bottom evenly.

MEHRZWECKIGE GASPFANNE
Die Mehrzweckige Gaspfanne aus Gusseisen für Vorbereitung von Paella, Saucen, Palatschinken... Der Gasbrenner für gleichmäßige Temperaturverteilung über den Pfannenboden.

REMOVABLE GAS BURNERS
The upper part of the cooker on models featuring removable gas burners can be dismantled. Simple cleaning and maintenance.

ABNEHMBARE GASBRENNER
Bei den Modellen mit abnehmbaren Gasbrennern ist der obige Teil des Herdes zerlegbar. Einfache Reinigung und Instandhaltung.

INDEPENDENT MAIN SWITCH
Most electrical elements feature an independent main switch. For a better element security.

SELBSTSTÄNDIGER HAUPTSCHALTER
Bei der Mehrheit der elektrischen Elemente bauen wir einen selbstständigen Hauptschalter ein. So erreichen wir größere Sicherheit der Elemente.

ELEMENT COMBINATIONS
Almost unlimited possibilities of combining the elements. All elements can be custom-made according to the client's needs.

KOMBINATIONEN DER EINZELNEN ELEMENTE Beinahe unbeschränkte Möglichkeiten bei der Kombinationen von Elementen. Die Elemente fertigen wir im Auftrag des Kunden und nach seinen Bedürfnissen aus.

REMOVABLE GAS BURNERS
A wide selection of removable gas burners made of cast iron. The upper part of the cooker on models featuring removable burners can be completely dismantled (on request, the heaters can be arranged according to the client's wish).

ABNEHMBARE GASBRENENR
Eine große Auswahl an Gasbrennern aus Gusseisen. Der obige Teil des Herdes ist bei den abnehmbaren Brennern vollkommen zerlegbar (nach vorherigem Auftrag erstellen wir einen Plan für die Verteilung der Brenner nach den Wünschen des Kunden).

FIXED GAS BURNERS
Fixed gas burners are integrated in the inox trough with rounded hygienic edges. The trough bottom should be filled with water which enables an easier cleaning and less surface overheating, integrated elements for water inflow and outflow.

FIXE GASBRENNER
Die fixen Gasbrenner sind in dem Inox-Becken eingebaut und haben abgerundete Hygiene-Ränder. Auf dem Boden des Beckens tanken wir Wasser wegen leichterer Reinigung und weniger Überhitzung der Fläche ein und der Wasserzulauf und Wasseraustritt aus dem Becken sind schon eingebaut.

BOILING PAN
A cauldron with the volume of 80 l (Line 700), great efficiency in a small area.

KOCHKESSEL
Der Kessel mit einer Kapazität von 80 L (Linie 700), große Effizienz auf kleinem Raum.

BETTER HYGIENE - EASIER CLEANING
Double stainless steel side, rounded edges on the shelf, integrated electrical cabinet.

BESSERE HYGIENE - EINFACHE REINIGUNG
Doppelte Inox-Seitenwand, Abgerundete Ränder auf der Ablage, mit integriertem Elektroschrank.

STAINLESS STEEL PILLAR
Practical choice for single work surface suite. Two hi quality 230-volt sockets, stainless steel holder for hand blender and large mixer tab with double join (600 mm reach).

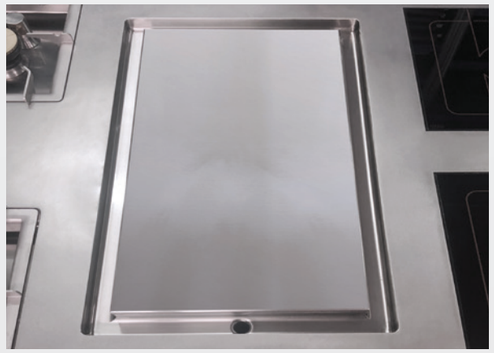
EDELSTAHLSÄULE
Praktische Wahl für eine einzelne Arbeitsflächensuite. Zwei hochwertige 230-Volt-Steckdosen, Edelstahlhalter für Stabmixer und große Mischlasche mit Doppelverbinder (600 mm Reichweite).

ELECTRONIC SPARK GENERATOR
IPX65 stainless steel switch in control panel for electronic spark ignition.

ELEKTRONISCHER FUNKENGENERATOR
IPX65-Edelstahlschalter im Bedienfeld für elektronische Funkenzündung.

CONCLUSIONS WITH A ROUNDED DESIGN
With our conclusions for Xpremium line you can make kitchen island look like suite.

SCHLUSSFOLGERUNGEN MIT EINEM ABGERUNDETEN DESIGN
Mit unseren Schlussfolgerungen für die Xpremium-Serie können Sie die Kücheninsel wie eine Suite aussehen lassen.



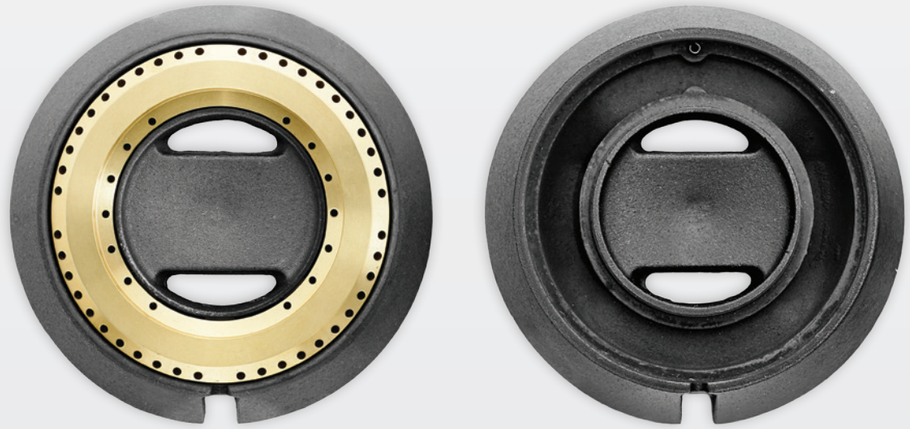
ELECTRIC SOLID TOP
The duplex plate evenly transfers heat over the entire surface. Waist channel with Hygienic edges enable easy cleaning.

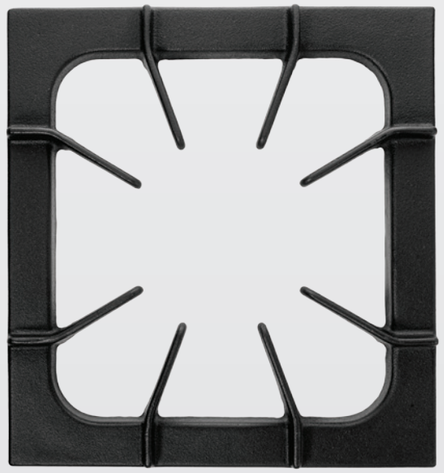
ELEKTRO GLÜHPLATTEHERDE
Die Duplexplatte überträgt die Wärme gleichmäßig über die gesamte Oberfläche. Taillenkanal mit hygienischen Kanten ermöglicht eine einfache Reinigung.

SPARE PARTS / ERSATZTEILE

All spare parts are always available at our company and can be supplied in the shortest time possible to any location. A broad service network enables a fast and effective maintenance and breakdown services. We know that only a quality service and 100% spare parts stock provide satisfaction and smooth work in our client's kitchens. Our principle is that the cheapest always turns out to be most expensive, therefore we install only quality components and original spare parts ensuring a long life-time of our products featuring minimum failures and breakdowns.

Alle Ersatzteile sind in unserem Unternehmen immer auf Lager und in kürzester Zeit zu jedem Standort lieferbar. Diversifiziertes Werkstattnetz ermöglicht Ihnen eine schnelle und effiziente Instandhaltung und Behebung eventueller Mangel. Wir sind uns bewusst, dass nur ein qualitatives Service und 100% Ersatzteillager Zufriedenheit und ungestörte Arbeit in unseren Küchen ermöglichen. Wir halten uns an das Prinzip, dass das billigste am Ende immer zum teuersten wird, deshalb bauen wir nur qualitative Komponenten und originale Ersatzteile ein - diese gewährleisten eine lange Lebensdauer der Produkte mit minimalem Stillstand und Mangel.

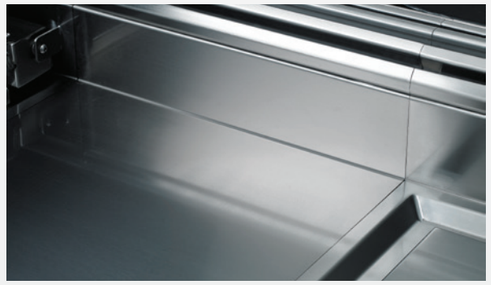




QUALITY AND DETAILS /
QUALITÄT UND DETAILS

Our products are distinguished by premium precision of production and finishing processes, since a lot of attention in the design and manufacture is given to the smallest details, this gives our products top quality. Surfaces, produced according to the process of double laser cutting and bending from one piece for maximum final precision without surface tensions, integrated electrical box in double side walls, rounded edges, etc. are details building a recognizable Gazi quality.

Unsere Produkte zeichnen sich durch Spitzenpräzision bei der Herstellung und Endbearbeitung, da wir viel Aufmerksamkeit bei der Planung und Herstellung auch den kleinsten Details schenken, und deswegen gehören unsere Produkte zu einen höheren Qualitätsklasse. Die nach dem Verfahren des doppelten Laserschneiden und Biegen aus einem Stück hergestellte Flächen für eine maximale Endpräzision ohne Flächenspannungen, integrierte Elektrokästen in doppelten Seitenwänden, gerundete Ränder usw. sind Details, die eine erkennbare Gazi-Qualität garantieren.

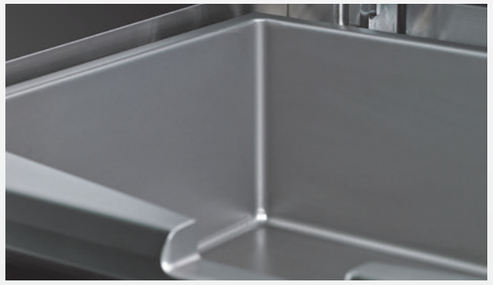


PRECISE MANUFACTURING
Extremely precisely made surface junctions preventing flowing between the elements.

GENAUE HERSTELLUNG
Außerordentlich genaue Herstellung der Flächenkontakte, die das Eindringen der Flüssigkeit zwischen den einzelnen Elementen verhindert..

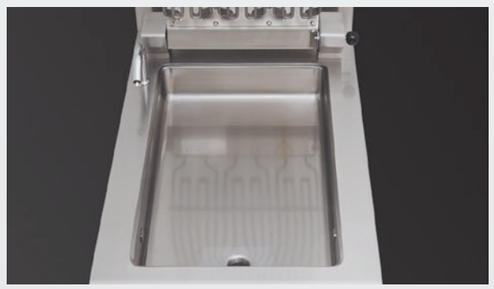
NO IN-FLOW OF LIQUIDS
The regulation buttons are designed to prevent in-flow of liquids in the inside of the elements.

DAS EINDRINGEN DER FLÜSSIGKEITEN IST NICHT MÖGLICH
Die Regulierungsknöpfe sind so gestaltet, das kein Eindringen der Flüssigkeit in das Innere des Elementes möglich ist.



EASIER CLEANING
The tilting pans are made with radius enabling easier cleaning.

EINFACHERE REINIGUNG
Die Behälter der Kipp-Pfannen sind mit einem Radius versehen um somit eine einfachere Reinigung zu ermöglichen.



WATER CONTACT GRILL
The 1,5mm thick inox trough with rounded hygienic edges is welded into the surface, water inflow valve on the switchboard, water outflow through a ball valve.

WASSER-KONTAKTGRILL
Das Inox-Becken der Stärke 1,5 mm mit abgerundeten Hygiene-Rändern, eingeschweißt in die Fläche, Wasserzuleitung mittels eines Ventils auf der Schalttafel und Wasseraustritt aus dem Becken mit Schließung und Öffnung mittels eines Kugelventils.

INDICATOR LAMPS UNDER GLASS
Indicator lamps are integrated under the glass. In-flow of liquids is prevented. No damage due to aggressive cleaning agents and mechanical hits.

ANZEIGELEUCHTEN UNTER DEM GLAS
Die Anzeigeleuchten befinden sich unter dem Glas. Es ist kein Eindringen der Flüssigkeit möglich. Keine Beschädigungen wegen aggressiver Reinigungsmittel und mechanischer Schläge.

ADAPTATION TO OUR CLIENTS
We can adapt also to the most demanding client's requests and provide also elements for ship kitchens.

ANPASSUNG AN DIE KUNDENWÜNSCHE
Wir passen uns den anspruchsvollsten Kundenwünschen an und wir stellen auch Elemente für Schiffsküchen her.

ELECTRIC HOTPLATES
Electric hotplates of size 300x300mm and power 2.5 or 4kW are integrated in level with the upper surface. Spilled liquids flow into extractable trays on the switchboard.

ELEKTROPLATTEN
Die Elektroplatten der Dimensionen 300 x 300 mm, Leistung von 2,5 oder 4 kW, eingebaut auf Niveau mit oberen Platte. Ausgegoßene Flüssigkeiten fließen in die ausziehbaren Tabletts in der Schalttafel.

CUSTOM-MADE / NACH IHREM PERSÖNLICHEN MASS

Our production is extremely flexible, so that we are able to satisfy also individual wishes and needs of our customers.
Our built-in elements can be fitted in surfaces of various materials, such as stainless steel, stone, concrete, wood.
We also manufacture thermal blocks, produced on the basis of specific needs and wishes of each customer. You can choose among thermal blocks with a single worktop (3mm thick) or thermal blocks composed of several individual elements that can be mounted in a whole according to individual needs. Thermal blocks can be placed on consoles or on a base that can include thermal, neutral, or cooled components.

Unsere Produktion ist äußerst anpassungsfähig, so dass wir auch individuellen Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden nachgehen können.
Unsere Einbauelemente sind so hergestellt, dass sie in verschiedene Flächen, wie Edelstahl, Stein, Beton oder Holz, eingebaut werden können.
Wir stellen auch Kochinseln her, die nach spezifischen Bedürfnissen und Wünschen jedes einzelnen Kunden hergestellt werden.
Wir bieten eine Kochinsel mit einheitlicher Arbeitsfläche (Stärke 3 mm) und eine zusammengesetzte Kochinsel aus mehreren individuellen Elementen, die nach individuellen Bedürfnissen zusammengesetzt werden können. Eine Kochinsel kann auf Konsolen oder auf einen Podest gestellt werden, der thermische, neutrale oder kühlende Komponenten einschließt.

VARIANTS / AUSWAHLMÖGLICHKEIT

Inox / **Inox**

Black (glass) / **Schwarz** (Glas)

COOKERS / DIE HERDE

Compact structure, reliability, many different cooker and hotplate powers, easy cleaning and maintenance are the basic features of the Gazi cookers.

Kompakte Ausführung, Verlässlichkeit, breite Auswahl an Brennern und Heizplatten mit verschiedener Leistung, einfach für Reinigung und Instandhaltung - das sind die Grundeigenschaften der Herde Gazi.

WIDE SELECTION OF DIFFERENT POWERS
BREITE PALETE VON VERSCHIEDENEN LEISTUNGEN

Effective gas burners made of cast iron (power from 4kW to 11.5kW)

Effiziente Gasbrenner aus Gusseisen (Leistung von

Massive grid made of cast iron

Massive Gitter aus Gusseisen

Regulation buttons for protection from in-flow of liquids

Regulierungsknöpfe mit Schutz gegen das Eindringen von Flüssigkeiten

Removable inox oven guide

Abnehmbare Inox-Führungen des Ofens

Removable seal on the oven door

Abnehmbare Dichtung auf der Tür des Herdes

Removable inox flue

Abnehmbarer Inox-Schornstein

Pilot flames featuring low consumption, extremely reliable and resistant to impurities

Pilotflammen mit einem niedrigem Verbrauch, außerst verlässlich und Schmutzresistent

Selector for setting different baking programmes

Wahlschalter für Einstellung von verschiedenen Backweisen

Timer for baking time setting

Timer zur Einstellung der Backzeit

Inox regulating bases

Inox-Regulierungsfüße

Removable gas burners
Abnehmbare Gasbrenner

Fixed gas burners
Fixe Gasbrenner

WOK burner
WOK Gasbrenner

GAS COOKER / GASHERD

Gas cookers with a wide selection of the burner power from 4kW to 11.5kW. Quality removable or fixed burners made of cast iron featuring a system of the protective pilot flame. Two different cooker systems (removable burners with a removable dirt catcher and fixed burners with a welded dirt catcher featuring the possible water inflow and outflow from the catcher). Versions with a width of 800mm or greater are available also with gas or electric ovens.

Die Gasherde mit einer breiten Palette von Brennerleistungen von 4kW bis 11,5kW. Qualitative und abnehmbare und fixe Brenner aus Gausseisen mit System der sicheren Pilotflamme. Zwei Systeme der Herde (abnehmbare Brenner mit abnehmbaren Schmutzfänger und fixe Brenner mit eingeschweißtem Schmutzfänger mit Wasserzuleitung und Wasseraustritt aus dem Fänger). Von 800 Breite weiter lieferbar mit Gasherden und Elektroherden.

WOK / WOK

Wok gas cookers with gas burner power of 14kW, 18kW and 25kW. Removable purpose-made cast iron grid for wok cooking. Optional surface cooling with water. Serial dimensions and custom-made products according to the client's needs.

Gasherde Wok mit einer Leistung der Gasbrenner 14kW, 18kW und 25kW. Abnehmbares Gitter für Kochen mit Wok aus Gusseisen. Wasserkühlung der Fläche. Ausführung von Seriendimensionen und Ausführung nach Auftrag bzw. gemäß den Bedürfnissen des Käufers.

COMBINED / KOMBINIRTE HERDE

A wide selection of gas and electrical cooker combinations. Versions with a width of 800mm or greater are available with gas or electric ovens of dimensions GN 1/1 to GN 2/1. The ovens have a functional design with rounded edges enabling easy cleaning, temperature regulation from 50°C – 300°C, the baking time regulation can be regulated, washable tray guides, serial grid and baking tray.

Eine breite Palette von Kombinationen an Gas- und Elektroausführungen der Herde. Die Modelle ab 800 mm Breite weiter sind lieferbar mit Gas- oder Elektroherden mit Dimensionen GN1/1 bis GN2/1. Die Herde haben eine funktionelle Form mit abgerundeten Rändern für einfache Reinigung, Temperaturregulierung von 50°C – 300°C, Einstellung der Backzeit, verordnung, waschbare Führungen für Tabletts und serienmäßig ein Gitter und das Tablett für Backen.

INDUCTION / INDUKTION

Induction cookers for classic pots and woks. Hotplate power from 3.5kW to 7.0kW. Generators of top quality, precise regulation, energy efficiency and reliability.

Induktionsherde für klassische Kochtopfe und für Wok. Leistung der Heizfelder von 3,5 kW bis 7,0 kW. Spitzenqualität der Generatoren, genaue Regulierung, Energieeffizienz und Verlässlichkeit.

ELEKTRIC HOTPLATES / ELEKTROPLATTEN

Cookers with round or square hotplates. Square hotplates size 300x300mm, power 2.5kW and 4.0kW. Four-level regulation of the 2.5kW hotplate and seven-level regulation of the 4.0kW hotplate. Suitable for long-term loads, very reliable functioning.

Herde mit runden und quadratischen Heizplatten. Die quadratischen Heizplatten der Dimensionen 300 x 300 mm mit Leistung von 2,5 kW und 4,0 kW. Vierstufen Regulierung 2,5 kW der Heizplatte und Siebenstufen Regulierung 4,0 kW Heizplatte. Für lang andauernde Belastungen, große Betriebsverlässlichkeit.

GAS SOLID TOP / HERD MIT GESCHLOSSENER KOCHPLATTE

An ideal choice for preparing traditional dishes by cooking them slowly at a constant temperature. A large flat surface allows cooking with all dish types and sizes. A massive double gas burner, manual regulation of temperature, pilot light, and piezzo ignition.

Eine ideale Wahl für traditionelle Zubereitungsweisen der Gerichte, die langsamer und mit konstanter Temperatur gekocht werden. Eine große ebene Fläche ermöglicht das Kochen mit allen Geschirrtypen und -größen. Massiver Zweigasbrenner, manuelle Temperaturregulierung, Pilotflamme und Piezozünder.

GLASS-CERAMICS / GLASKERAMIK

Cookers with a glass-ceramics hotplate. Easy to use, precise regulation, hotplate power from 2.1kW to 3kW. 6mm thick Ceran hotplate, easy to use and maintain.

Herde mit Platte aus Glaskeramik. Einfache Benutzung, genaue Regulierung, Leistungen von Heizfeldern von 2,1 kW bis 3 kW. Ceranfeld der Stärke 6 MM, einfache Reinigung und Instandhaltung.

LOW COOKER / NIEDRIGER KOCHER

Two low cooker models are available. A GAS cooker with a power of 11.5kW featuring a removable grid and dirt catcher and an ELECTRICAL cooker with a power of 5kW, electrical hotplate diameter 400mm.

Zur Verfügung stehen zwei Modelle der niedriger Kocher. GAS-KOCHER mit Leistung von 11,5 kW mit abnehmbarem Gitter und Schmutzfänger und ELEKTROKOCHER der Leistung 5 kW, mit elektrischen Kochplatte mit Durchmesser 400 mm.

FRY TOP / GRILLS

High power, even distribution of temperature, high energy efficiency, high durable and quality gas burners and electric heaters are the basic features of the Gazi grills. You can choose among gas and electric models for different purposes and ways of functioning satisfying also the most demanding users.

Große Leistung, gleichmäßige Temperaturverteilung, hohe Energieeffizienz, ausdauernd, qualitativer Gasbrenner und Elektroheizer sind Grundmerkmale der Grills von Gazi. Sie können unter Gas- und Elektromodellen wählen, für verschiedene Zwecke und Betriebsweisen, die auch die anspruchsvollsten Benutzer zufrieden stellen werden.

FRY TOP / GRILL

You can choose among 15mm thick grill plates with a high gloss hard chrome surface and ground steel plates with satin-finished surface. We provide gas and electric models with an even smooth or ribbed surface. Even temperature distribution on the plate, manual or thermostat temperature regulation from 100°C-300°C, high energy efficiency, extractable waste oil case.

Sie können unter den Grillplatten der Breite 15 MM mit HART-CHROME hochglanzfläche oder unter geschleiften Stahlplatten mit satinierter Fläche wählen. Zur Verfügung stehen Gas- und Elektromodelle mit gerader oder gerippter Fläche. Eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Platte, manuelle Regulierung oder Regulierung mit Thermostat von 100°C -300°C, große Energieeffizienz, ausziehbare Schublade für Abfallöl.

LAVA GRILL / LAVASTEINGRILL

Lava grill features top-quality inox gas burners and even distribution of baking temperature across the entire surface. Innovative one-hand system for grid lifting and lowering. Three different grid models are available (Polen profile 8x20mm, V profile 15x15x3mm, round profile 10mm).

Der Lavasteingrill zeichnet die Spitzenqualität der Inox-Gasbrenner und gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Oberfläche aus. Ein innovatives System des Hebens und Absenkens des Gitters mit nur einer Hand. Es sind drei Modelle des Gitters verfügbar (Profil „Polen" 8 x 20 mm, Profil „V" 15 x 15 x 3 mm, Rundes Profil 10 mm).

ELECTRIC WATER CONTACT GRILL / ELEKTRISCHER WASSER-KONTAKTGRILL

Inox electric heater - grid with a multi-level grill temperature adjustment. Inox trough with hygienic edges welded into the surface. Inflow and outflow of water to the trough, 90° heater rotation enables simple cleaning.

Der elektrischer Inox-Heizer - das Gitter mit mehrstufiger Einstellung der Backtemperatur. Inox-Becken mit Hygiene-Rändern, eingeschweißt in die Fläche. Die Wasserzuleitung und Wasseraustritt in das Becken, die Rotation des Heizers um 90° für einfache Reinigung.

UNDER BELL BAKING / ELEKTRISCHES BRATEN UNTER DER GLOCKE

A modern version of the traditional baking method under a bell. It can be used for baking all types of meat, fish, shellfish, vegetables, and even bread. Under bell baking, with separate settings for top and bottom temperature, ensures a precise baking setting and top flavours of the dishes prepared that cannot be compared to any other baking method. Electric lifting of the thermally insulated bell provides for simple handling.

Moderne Ausführung des traditionellen Bratens unter der Glocke. Geeignet für das Braten aller Fleischsorten, Fisch, Weichtiere, Gemüse und auch zum Brotbacken. Das Braten unter der Glocke und eine getrennte Temperaturregulierung unten und oben gewährleisten eine genaue Einstellung des Bratens und sorgen für einen Spitzengeschmack der Gerichte – dieser kann mit keiner anderen Bratweise verglichen werden. Elektrisches Heben der isolierten Glocke ermöglicht eine einfache Handhabung.

MULTI-PURPOSE PAN / BRÄTER

Multi-purpose pan available in electric and gas versions, pan bottom compound 17mm, Teflon outflow valve with a safety overflow connection, even temperature distribution on the surface for baking and cooking. 200mm deep bottom collection container GN 1/1 with folding handles.

Die mehrzweckige Bräter, mit Elektro- oder Gasmodellen, der Pfannenboden Compound 17 MM, Ableitung mit Teflonpflock mit Sicherheitsüberstrom, gleichmäßige Temperaturverteilung für Backen und Kochen. Unten eine Pfanne nach Wahl GN 1/1 der Tiefe 200 MM mit überdeckenden Griffen.

CAST IRON PAN / CAST IRON PAN

Multi-purpose gas pan, removable transport pot - cast iron pan for preparation of paella, pancakes... Inox gas burner for even temperature distribution on the entire pan surface. Inox extractable dirt catcher.

Eine mehrzweckige Gusseisen, ausziehbare Tragbare Pfanne - Pfanne aus Grauguss für Vorbereitung von Paella, Palatschinken usw.... Inox-Gasheizer mit gleichmäßiger Temperaturverteilung über die gesamte Pfannenfläche. Ausziehbarer Inox-Schmutzfänger.

DEEP FRYER / DIE FRITTEUSEER

The Gazi deep fryers are characterized by great power, efficiency, rigid construction, safety and simple and precise control, as well as by 30°C–190°C thermostatic control, main switches, safety thermostats, deep draining edge on the surface, compact pots with cold oil zone, manual and digital control, simple cleaning and easily accessible maintenance components. The available electric and gas deep fryer models have different pot capacities: 6–7l, 10–12l, 15–17l and 20l.

Große Leistung, Effizienz, steife Konstruktion, Sicherheit und einfache und genaue Regulierung sind die Grundmerkmale der Fritteuse Gazi. Weiter zeichnet sie auch eine Regulierung mit Thermostat von 30°C – 190°C aus, ein Hauptschalter, Sicherheitsthermostat, ein tiefer Entwässerungsrand auf der Oberfläche, kompakte Becken mit Kaltzone für 0l, manuelle oder digitale Regulierung, einfaches Reinigen und leicht zugängliche Komponenten für Instandhaltung. Zur Verfügung stehen Elektro- und Gasmodelle der Fritteusen mit verschiedenen Kapazitäten der Becken 6-7l, 10-12l, 15-17l, und 20l.

GAS DEEP FRYER / GAS-FRITTEUSE

Stainless steel gas burners with a pilot light system and replaceable battery-operated piezo igniter, thermostatic control of up to 190°C, safety thermostat.

Die Inox-Gasbrenner mit System der Pilotflamme und Piezozündung mit austauschbaren Batterien, einer Regulierung mit Thermostat bis 190°C, Sicherheitsthermostat.

ELECTRIC DEEP FRYER / ELEKTRISCHE FRITTEUSE

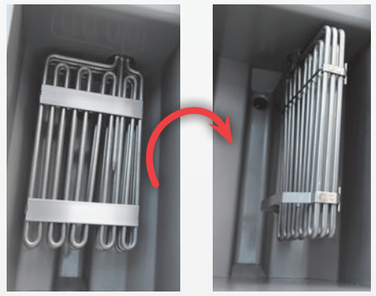
Wide selection of size and power, thermostatic regulation of up to 190°C, safety thermostat, main switch, indicator lights showing the activation and operation of electric heaters, deep draining edge on the surface. You can choose between rotating heaters inside the pot and lifting heaters, which are lifted from the pot during cleaning.

Große Auswahl von verschiedenen Leistungen und Größen, Regulierung mit Thermostat bis 190°C, Sicherheitsthermostat, Hauptschalter, Anzeigeleuchten für Anzeige des Einschaltens und des Betriebs der Elektroheizer, tiefer Etwässerungsrand auf der Oberfläche. Sie können unter drehbaren Heizer im Becken und hebbaren Heizer wählen - diese werden bei der Reinigung aus dem Becken gehoben.

STORAGE AND HEATING ELEMENT / ELEMENT FÜR AUFBEWAHRUNG UND HEIZUNG

Heating above and below the 150mm-deep GN 1/1 container. The upper ceramic heater controlled by multi-stage settings of the energy switch, the bottom heater in the pot under the GN container with thermostatic control of up to 85°C, indicator lights showing the operation of the upper and bottom heaters. Available in the dimensions of 400x600x270/300 and 400x700x900.

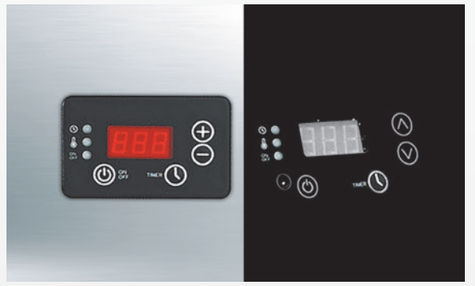
Das Heizen über und unter GN Topf 1/1 mit Tiefe 150 MM. Der obige keramische Heizer wird mit Hilfe der mehrstufigen Einstellung des energetischen Schalters reguliert, der untere Heizer im Becken unter dem GN Topf mit Regulierung mittels Thermostats bis 85°C, die Anzeigeleuchten für Anzeige des Betriebs von oberem oder unterem Heizer. Lieferbar in Dimensionen 400x600x270/300 und 400x700x900.



ROTATING HEATERS / DREHBARE ELEKTRISCHE HEIZER

High-quality rotating heaters with triple O-ring sealing, the outer bush welded into the pot.

Die drehbare Heizer in Spitzenqualität mit dreifachen Dichtung mit O-ringen, Buchse außen, eingeschweißt in das Becken.



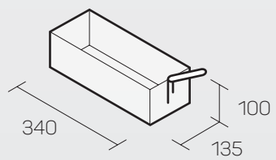
TWO TYPES OF DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLERS / ZWEI ARTEN VON DIGITALEN TEMPERATURREGULATOREN

Traditional model with foil and glass switchboard model. Control of baking temperature and time, preheat function of up to 100°C, adjustable operating parameters, LCD display of the set and actual baking temperature and time.

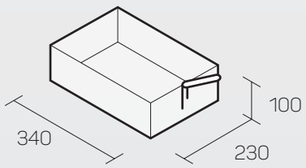
Klassischer mit Folie und Modell für Schaltplatte aus Glas. Die Regulierung der Temperatur, der Zeit, die Funktion der Vorheizung bis 100°C, Einstellung der Betriebsparameter, LCD Display mit anzeige der eingestellten und der tatsächlichen Temperatur und Backzeit.

BASKETS OF DIFFERENT DIMENSIONS / KORBE VERSCHIEDENER DIMENSIONEN

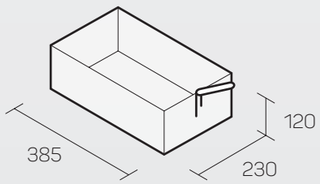
6–7 l



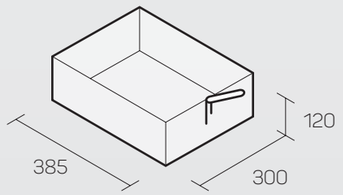
10–12 l



15–17 l



20 l



PASTA COOKER / NUDELKOCHER

The Gazi pasta cookers are characterized by functional design, AiSi 316L pots, surfaces with deep draining edge, simple cleaning, easily accessible maintenance components and a wide selection of models. You can choose between gas and electric models of different capacities and volumes. The electric models are distinguished by high-quality fixed and rotating Incoloy heaters and by manual and digital temperature control. The gas models include built-in stainless steel heaters with a pilot light system and replaceable battery-operated piezo igniter. You can choose between the models with or without overflow system and with or without water inlet. The electric models also comprise a built-in security system, which turns off the heaters if there is no water in the pot.

Die funktionelle Form, die Becken AiSi 316 L, Flächen mit einem tiefen Entwässerungsrand, einfache Reinigung und leicht zugängliche Elemente bei der Instandhaltung, breite Palette der Modelle sind die Grundmerkmale der Nudelkocher Gazi. Sie können unter Gas- und Elektromodellen mit verschiedenen Kapazitäten und Volumen wählen. Die Elektromodelle zeichnen die Heizer der Spitzenqualität Incoloy aus, in fixer Ausführung und Ausführung mit Rotation und Möglichkeit der Wahl zwischen manueller und digitaler Temperaturregulierung. In den Gasmodellen sind die Inox-Heizer eingebaut mit System der Pilotflamme und Piezozündung mit austauschbaren Batterien. Sie können unter Modellen mit Überstromsystem oder ohne wählen, mit Wasserzulauf in den Becken und ohne. Bei den Elektromodellen sorgt das eingebaute Sicherheitssystem für das Ausschalten der Heizer wenn es im Becken kein Wasser gibt.

BAIN-MARIE / WASSERBÄDER

The Gazi BAIN-MARIES are characterized by deep pots for up to 200mm-deep GN containers, high-quality Incoloy heaters, simple cleaning and easily accessible maintenance components. You can choose between different sizes of pots for GN 1/1, GN 1/1+1/3 and GN 2/1, GN 2/1+2x1/3 containers. Inlet and outlet of water into/from the pot, manual and digital temperature control. A built-in system, which turns off the heater if there is no water in the pot. A perforated protective insert at the bottom of the stainless steel pot.

Tiefe Becken für Geschirr GN bis 200 MM tiefe, qualitative Heizer Incoloy, einfache Reinigung und leicht zugängliche Teile bei der Instandhaltung sind die grundlegenden Merkmale der Wasserbäder Gazi. Sie können unter Beckengrößen für GN Töpfe wählen und zwar GN 1/1, GN 1/1+1/3 und GN 2/1, GN 2/1+2x1/3. Die Wasserzuleitung und Wasseraustritt aus den Becken, manuelle oder digitale Temperaturregulierung. Bei den Elektromodellen sorgt das eingebaute Sicherheitssystem für das Ausschalten der Heizer wenn es im Becken kein Wasser gibt. Am Boden des Inox-Beckens befindet sich eine perforierte Schutzeinlage.

BOILING PAN / KOCHKESSEL

The Gazi boiling pan are characterized by reliability, efficiency, simple use, compact design and accessible cleaning and maintenance components, as well as by stainless steel surfaces with draining edge, stainless steel double-walled kettles, stainless steel 316L container bottom, and gas and electric models with manual and digital control. All models include built-in safety thermostats and safety fittings displaying steam pressure in the double-walled kettle. Balanced stainless steel lids with payable double insulation lid. Built-in water level control in the double-walled kettle. Gas models include built-in stainless steel heaters with an "pilot flame" system and replaceable battery-operated piezo igniter with manual or thermostatic temperature control. High-quality stainless steel heaters and thermostatic temperature control are included in all electric models.

Verlässlichkeit, Effizienz, einfache Benutzung, kompakte Ausführung, zugängliche Teile für Reinigung und Instandhaltung sind Grundmerkmale der Kessel Gazi. Die Inox Flächen mit einem Entwässerungsrand, Inox-Duplikatoren, Boden der Töpfe Inox 316 L, Gas- und Elektromodell mit manueller oder digitaler Regulierung. Bei allen Modellen eingebaute Sicherheitsthermostat und Sicherheitsarmaturen mit Anzeige des Dampfdrucks im Duplikator. Gleichgewichtige Inox-Deckel mit doppeltem Isolationsdeckel gegen Preisaufschlag. Eingebaute Kontrolle des Wasserstandes im Duplikator. Bei den Gasmodellen haben die Inox-Heizer das System der ewigen Flamme und Piezozündung mit austauschbaren Batterien mit manueller oder digitaler Temperaturregulierung. Die qualitativen elektrischen Inox-Heizer und die Temperaturregulierung durch Thermostat bei allen elektrischen Modellen.

BRATT PAN / KIPPBRATFANNE

The Gazi bratt pans are characterized by uniform temperature distribution on the bottom of the container, simple use, compact design and safe and efficient operation. Gas and electric models with capacities ranging from 50L to 120L are available. You can choose between the stainless steel 12mm-thick container bottom or compound 15mm or 17mm-thick container bottom. All models include manual or motorized container tilting. Built-in safety thermostats and 100°C–300°C thermostatic temperature control. Input of cold and warm water into the container, balanced stainless steel lid, removable stainless steels chimneys, off switch in case the container is tilted and cold handles on container lids.

Die gleichmäßige Verteilung der Temperatur am Pfannenboden, einfache Handhabung, kompakte Ausführung und effizienter Betrieb sind die Grundmerkmale der Kipppfanen Gazi. Zur Verfügung stehen Gas- und Elektromodelle mit Kapazität von 50 L bis 120 L. Sie können unter einem Pfannenboden aus Inox der Stärke 12 mm wählen oder einem Compound Pfannenboden mit Stärke 15 mm oder 17 mm. Alle Modelle sind mit manueller oder motorisiertem Heben der Pfanne lieferbar. Die eingebauten Sicherheitsthermostat und die Regulierung mit einem Thermostat von 100°C bis 300°C. Kaltwasser- und Warmwasserzufuhr in die Pfanne, gleich gewichtiger Deckel aus Inox, abnehmbare Schornsteine aus Inox, Schalter für Ausschalten bei gehobener Pfanne und kalte Handgriffe auf den Deckeln der Pfannen.

CHARCOAL OVEN / HOLZKOHLEOFEN

The charcoal oven is a very useful, versatile product that can, unlike other kitchen elements, operate without electricity or gas. It can be used in the kitchen and anywhere else where energy sources, such as gas and electricity, are inaccessible. It is an ideal product for outside catering, as one oven can feed up to 150 guests. It is also suitable for preparing all kinds of meat, vegetables, potatoes, bread and desserts, such as croissants, cheese and mushrooms; in short, it can be used for starters, main dishes and desserts. All you need is a charcoal oven. One filling of approx. 5kg of charcoal is sufficient for approx. 8 hours of baking. It is possible to bake on two levels, i.e. on two solid stainless steel racks, at once. The racks comprise side and rear fences preventing food from falling. A solid, insulated door is very easy to open and includes a display of the current temperature in the oven. At the bottom of the oven is a stainless steel pull-out tray, which collects ash that needs to be removed after use. At the bottom of the oven and in the chimney are dampers used for regulating air inlet and temperature inside the oven. The oven is very solid and rigid, since the cover is made of 5mm boiler plate, which can bear a heavy heat load. The 5cm-thick insulation enables extremely low heat loss and long-lasting performance with one filling. Due to a specific flavour of charcoal baking, we recommend it to everyone who wants to offer their guests something more and save energy at the same time; the charcoal oven consumes much less energy compared to other ovens.

Der Holzkohleofen ist ein sehr nützliches vielseitiges Produkt, welches zum unterschied von anderen Küchenelementen ohne Elektrizität oder Gas betrieben wird. Verwendbar in der Küche, überall dort wo es keinen Zutritt zu den Energiequellen wie z.B. Gas oder Elektrizität gibt. Ideales Produkt für Caterings im Freien, da Sie mit einem großen Ofen das Essen auch für bis zu 150 Gäste vorbereiten können. Geeignet für Braten von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Backen von Brot, Gebäck wie z.B. Croissants, weiter für Käse, Pilze, kurzum für alle Vorspeisen, Hauptspeisen oder Nachspeisen. Alles was Sie dazu brauchen ist ein Holzkohleofen. Eine Füllung von ca. 5 Kg Kohle genügt für die Betriebsdauer von 8 Stunden. Wir können auf zwei Stufen arbeiten bzw. auf zwei massiven Gittern aus Inox gleichzeitig. Die Gitter haben seitlich und an der hinteren Seite einen kleinen Zaun zur Verhinderung, dass das Essen aus dem Gitter fällt. Massive, isolierte Türen sind leicht für öffnen, in der Mitte gibt es eine Temperaturanzeige. Am Ofenboden gibt es ein ausziehbares Tablett in welchem die Asche gesammelt wird und die nach der beendeten Benutzung entfernt werden kann. Auf dem Ofenboden und im Schornstein befinden sich die Regulierungsklappen mit welchen wir die Luftzufuhr regulieren können und somit auch die Temperatur im Inneren des Ofens. Der Ofen ist außerordentlich massiv und steif, da die Konstruktion des Mantels aus 5 MM starken Kesselblech hergestellt ist und diese hervorragend die thermischen Belastungen verträgt. Die Isolation der Stärke 5 CM ermöglicht äußerst kleine Wärmeverluste und somit eine lange Betriebszeit mit nur einer Füllung. Wegen des spezifischen Geschmacks des Essens auf der Kohle empfehlen wir allen, die ihren Gästen etwas mehr aus ihrer Küche anbieten möchten auch bei der Energie zu sparen, da dieser Holzkohleofen im Vergleich mit anderen Öfen viel weniger verbraucht.

NEUTRAL ELEMENTS / NEUTRALE ELEMENTE

The Gazi neutral elements are characterized by compact design, straight clean lines, simple cleaning and reinforced shock- and load-resistant work surface. In addition to traditional neutral elements, our offer comprises angle models and double-depth models, which maximize the optimisation of kitchen arrangement. Most models also include drawers and hinged doors. The drawers are distinguished by compact design, stainless steel telescopic rails and soft closing. The doors are 40mm thick and include a 2mm-thick solid stainless steel handle and magnetic closure.

Die kompakte Ausführung, gerade, glatte Linien, einfache Reinigung, verstärkte Arbeitsfläche, Schlagbeständig und Beständig gegen Belastungen - das sind die Grundmerkmale der neutralen Elemente Gazi. Neben den klassischen neutralen Elementen sind in unserem Angebot auch Eckmodelle und Modelle mit doppelten Tiefen für eine maximale Optimierung der Küchenauslegung zur Verfügung. Bei der Mehrheit der Modelle sind auch Schubladen und Flügeltüren zur Verfügung. Die Schubladen zeichnet eine kompakte Ausführung, Teleskopführungen aus Inox und weiche Schließung aus. Die Tür sind der Stärke 40 mm mit massivem Inox-Handgriff der Stärke 2 mm und Magnetschließung.

Removable stainless steel chimney
Abnehmbare Inox-Schornsteine

Reinforced shock-resistant surface
Verstärkte Fläche, Schlagbeständig

Stainless steel telescopic rails (Futterer) with soft closing
Inox Teleskopführungen (Futterer) mit weicher Schließung

Available with or without stainless steel drawer
Lieferbar mit Inox-Schublade oder ohne

Available with or without door (40mm thick with magnetic closure)
Lieferbar mit Türen oder ohne (die Tür der Stärke 40 MM mit Magnetschließung)

Double stainless steel side
Doppelte Inox-Seitenwand

Rounded edges on the shelf
Gerundete Ränder auf der Ablage

Stainless steel control legs
Inox-Regulierungsfüße

OUR VISION / UNSERE VISION

Our vision is constant development and improvement of our products. We want to lead and not just follow our competition.

We dedicate most of our profit to the introduction of new production technologies and to the development of new products. We are constantly upgrading our products, we use durable materials and introducing use-friendly control, enabled by modern control systems.

We are aware that development work is never finished. We listen to our customers and respond to their experience with our products responsible. We are constantly connected to our service teams, which are a rich source of information for improving products, for the development of new products, and for the development of even better relationship with our customers.

Unsere Vision ist ständige Entwicklung und Verbesserung unserer Produkte. Wir möchten führen und nicht der Konkurrenz folgen.

Der Gewinn geht meistens für die Einleitung neuer Technologien in der Produktion und für die Entwicklung neuer Produkten. Unsere Produkte werden ständig modernisiert, wir verwenden immer mehr strapazierfähige Materialien und führen benutzerfreundliche Regulation, ermöglicht durch moderne Überwachungssysteme.

Wir sind uns bewusst, dass die Entwicklungsarbeit nie beendet ist. Wir hören unseren Kunden zu und reagieren verantwortlich auf ihre Erfahrungen mit unseren Produkten. Wir sind regelmäßig in Verbindung mit Service-Teams, die eine reiche Informationsquelle für die Weiterentwicklung neuer Produkte und für die Entwicklung von noch besseren Verhältnissen zu unseren Kunden sind.