KOCHTECHNIK

Kombidämpfer

und SpeedOven

MULTI Großküchen GmbH
Industriestraße 22, 27356 Rotenburg / W.

Tel.: 04261 9494-0
Fax.: 04261 5486

E-Mail: info@multi-gastro.de
Internet: www.multi-gastro.de

2025

	ANALOG	STANDARD-TOUCH	PREMIUM-TOUCH
Bedienung	Analog	Touchscreen 7“	Touchscreen 10“
Dampferzeugung	Direkteinspritzung	Direkteinspritzung	Direkteinspritzung und Boiler
OneTouch Cooking		⊙	⊙
Rezeptspeicher		⊙	⊙
Waschprogramm		⊙	⊙
Rack-Control		⊙	⊙
Lüfterstufen	2	3	6
Kerntemperaturfühler	inkl.	inkl.	inkl.
Delta-T Garen	nur Temperaturanzeige	⊙	⊙
Auflageschienen	GN und EN	GN und EN	GN Optional: Umrüstkit auf EN
Türanschlag	rechts	links / rechts	rechts

KOMPAKT-TOUCH

Vollwertige Leistung auf minimalem Raum: Dank Längseinschub und oben platziertem Bedienpanel überzeugt dieser Kombidämpfer mit einem außergewöhnlich kompakten Design – ideal für kleine Küchen, Foodtrucks oder enge Arbeitsbereiche.

HighSpeed KombiOfen

Dank kontrollierter Dampffunktion und Air Impingement Technologie gelingen Speisen in nur 2:30 Minuten perfekt: innen heiß und zart, außen herrlich knusprig. Ideal zum Garen, Erhitzen und Regenerieren mit gleichbleibend exzellenter Qualität.

Inhaltsverzeichnis

Kombidämpfer „ANALOG“ 4
Kombidämpfer „STANDARD-TOUCH“ 6
Kombidämpfer „PREMIUM-TOUCH“ 8
Kombidämpfer „KOMPAKT-TOUCH“ 10
HighSpeed KombiOfen 12
Wasserenthärter 14
Auflageschienen für Bäckereien 15

MULTI Großküchen GmbH
Ihr starker Partner für Profiküchen

Als lang etablierter Anbieter hochwertiger und robuster Großküchentechnik stattet die MULTI Großküchen GmbH Fachhändler mit einem umfangreichen Sortiment aus: von Koch- und Spültechnik über Kühl- und Lüftungslösungen bis hin zu Edelstahlmöbeln und Ausgabesystemen. Qualität und Verlässlichkeit stehen im Mittelpunkt – alle Produkte überzeugen durch Langlebigkeit, Funktionalität und zeitgemäßes Design.

Unser kundenorientierter Service ist die Basis für nachhaltige Partnerschaften: wir bieten telefonischen Support mit Rückrufgarantie, schnellen Ersatzteilservice, sowie Expresslieferungen aus Lagerbeständen.

Schon Planungen und Einrichtungskonzepte werden fotorealistisch visualisiert, damit es keine Überraschungen bei der Inbetriebnahme gibt.

Mit MULTI Großküchen GmbH gewinnen Fachhändler einen Partner, der nicht nur liefert – sondern mitdenkt und jedes Projekt zuverlässig zum Erfolg führt.

Kombidämpfer
„ANALOG“

Kombidämpfer „ANALOG“

elektromechanische Steuerung
Ausführung: Elektro
Material: CNS 18/10
Quereinschub

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Umluft, Dämpfen und Kombidämpfen
2 Lüfterstufen und reversierender Motorlauf
Auflageschienen herausnehmbar
Doppeltürverglasung
Inkl. Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube
Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
Einschubraster 74 mm
LED-Innenbeleuchtung

inkl. Kerntemperaturfühler

Auflageschienen herausnehmbar

Abmessungen: B × T × H mm

Einschübe	**5 ×** GN 2/3	**5 ×** GN 1/1 oder EN 60 × 40	**7 ×** GN 1/1 oder EN 60 × 40	**10 ×** GN 1/1 oder EN 60 × 40
Artikelnummer	**841012**	**841022**	**841032**	**841042**
Anschlusswert	230 V | 3,3 kW	400 V | 6,3 kW	400 V | 9,6 kW	400 V | 12,6 kW
Abmessungen	637 × 692 × 670 mm	907 × 762 × 670 mm	907 × 762 × 850 mm	907 × 762 × 1054 mm
Gewicht	58 kg	87 kg	106 kg	120 kg
Anzahl Lüfter	1	1	2	2
Listenpreis				
Untergestell	-	842540	842530	842530
Abmessungen		830 × 570 × 850 mm	830 × 570 × 700 mm	830 × 570 × 700 mm
Listenpreis				
Auflageschienen	-	842541	842531	842531
Abmessungen		8 Einschübe	6 Einschübe	6 Einschübe
Listenpreis				

Kombidämpfer
„ANALOG“

Highlights

Kochen war noch nie so einfach:
Konvektionsgaren, Dampfgaren, Kombigaren
Konvektion-Dampf.

Bivalente Auflageschienen ermöglichen die Aufnahme von Blechen mit GN 1/1 und EN 60 × 40. (nicht 841012)

Doppelverglasung und einfache Reinigung dank separat zu öffnender Innentür.

Abgerundeter Garraum für einfache und hygienische Reinigung.

Inkl. Kerntemperaturfühler und im Gerät integriertem Display zur Temperaturanzeige.

Räucherfunktion mit optionalem Zubehör „Smoker“.

Bedienelement

Installationskit

Installationskit	841500

Empfohlenes Installationskit

Zubehör

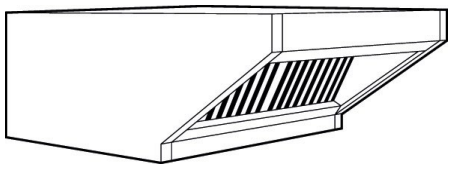
Handbrause	844530

Smoker / Räucherapparat	849511

Anschluss 230 V | 0,2 kW über eigenes Netzteil.

Bestehend aus Netzteil und Smokerbox aus Edelstahl mit integrierter Heizspirale. Geeignet für handelsübliche Smoker-Materialien und nutzbar bis zu einer maximalen Räuchertemperatur von 200 °C.

Abmessungen der Smokerbox: 125 × 470 × 75 mm
Fassungsvolumen der Smokerbox: 1,16 Liter



Kondensationshaube	843201

Anschluss 230 V | 0,380 kW direkt an die im Kombidämpfer integrierte Steckdose. Stufenlos regelbar.

Montage direkt oben am Gerät. Kompatibel zu:
841022, 841032, 841042

Abmessungen: 908 × 930 × 300 mm
maximaler Luftdurchsatz: 830 m³/h
Gewicht: 31,6 kg | Lautstärke: <70 dB

Kombidämpfer
„STANDARD-TOUCH“

Kombidämpfer „STANDARD-TOUCH“

7“ Touchscreen mit OneTouch Funktion
Ausführung: Elektro
Material: CNS 18/10
Quereinschub

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Umluft, Dämpfen und Kombidämpfen
Delta-T-Garen, Rack-Control, Cooldown in Garphase
Kochmodi: Manuell, OneTouch, Rezept-Tuner
3 Lüfterstufen und reversierender Motorlauf
Inkl. Steckdose (500 W) für Dunstabzugshaube
Doppeltürverglasung
Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
Einschubraster 74 mm
WiFi und USB-Verbindung
LED-Innenbeleuchtung

Automatisches Waschprogramm
4 Programme und Trocknungsfunktion

inkl. Kerntemperaturfühler

Auflageschienen herausnehmbar

Abmessungen: B × T × H mm

Einschübe	**5 ×** GN 2/3	**5 ×** GN 1/1 oder EN 60 × 40	**7 ×** GN 1/1 oder EN 60 × 40	**10 ×** GN 1/1 oder EN 60 × 40
Türanschlag R	**843012R**	**843022R**	**843032R**	**843042R**
Türanschlag L	**843012L**	**843022L**	**843032L**	**843042L**
Anschlusswert	230 V | 3,3 kW	400 V | 6,3 kW	400 V | 9,6 kW	400 V | 17,4 kW
Abmessungen	637 × 692 × 670 mm	907 × 762 × 670 mm	907 × 762 × 850 mm	907 × 762 × 1054 mm
Gewicht	53 kg	75 kg	105 kg	112 kg
Anzahl Lüfter	1	1	2	3
Listenpreis				
Untergestell	-	842540	842530	842530
Abmessungen		830 × 570 × 850 mm	830 × 570 × 700 mm	830 × 570 × 700 mm
Listenpreis				
Auflageschienen	-	842541	842531	842531
Abmessungen		8 Einschübe	6 Einschübe	6 Einschübe
Listenpreis				

Kombidämpfer „STANDARD-TOUCH“

Highlights

OneTouch-Funktion: Garprogramme mit nur einem einzigen Tastendruck starten.

Rezept-Tuner: Wählen Sie aus vorgefertigten Rezepten oder erstellen Sie Ihre eigenen Garprogramme mit bis zu 9 Garphasen pro Programm.

Rack-Control: Steuern Sie die Garzeiten pro Rack z.B. um Garphasen verschiedener Speisen gemeinsam enden zu lassen.

Bivalente Auflageschienen ermöglichen die Aufnahme von Blechen mit GN 1/1 und EN 60 × 40. (nicht 843012)

Einfache und hygienische Reinigung dank separat zu öffnender Innentür, sowie abgerundetem Garraum. Inkl. automatischem Reinigungssystem mit 4 wählbaren Reinigungsprogrammen.

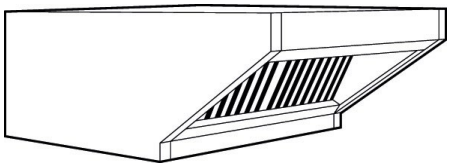
Räucherfunktion mit optionalem Zubehör „Smoker“.

Zubehör

Smoker / Räucherapparat	849511

Bestehend aus Netzteil und Smokerbox mit integrierter Heizspirale. Für handelsübliche Smoker-Materialien.

Abmessungen der Smokerbox: 125 × 470 × 75 mm
Fassungsvolumen der Smokerbox: 1,16 Liter
Max. Räuchertemperatur 200 °C.
Anschluss: 230 V | 0,2 kW



Kondensationshaube	843201

Montage direkt oben am Gerät. Kompatibel zu: 843022, 843032, 843042 (L und R Versionen)

Stufenlos regelbar, max. Lautstärke < 70 dB
Abmessungen: 908 × 930 × 300 mm
Anschluss 230 V | 0,380 kW
max. Luftdurchsatz: 830 m³/h | Gewicht: 31,6 kg

Installationskit

Installationskit	843550

Empfohlenes Installationskit

Handbrause

Handbrause	844530

Kerntemperaturfühler

Kerntemperaturfühler (4-Punkt)	849552

Der 4-Punkt-Kerntemperaturfühler sorgt für maximale Garsicherheit und reproduzierbare Ergebnisse, da er Temperaturunterschiede im Gargut erkennt und die Garsteuerung am kältesten Messpunkt ausrichtet.

Kombidämpfer „PREMIUM-TOUCH“

Kombidämpfer „PREMIUM-TOUCH“

10“ Touchscreen mit OneTouch Funktion
Ausführung: Elektro
Material: CNS 18/10
Quereinschub

Kombinierte Dampferzeugung durch Direkteinspritzung und Boiler ermöglichen Regulierung des Feuchtegrads

Umluft, Dämpfen und Kombidämpfen
Delta-T-Garen, Rack-Control, Schnellabkühlung
Kochmodi: Manuell, OneTouch, Rezept-Tuner
6 Lüfterstufen und reversierender Motorlauf
Doppeltürverglasung
Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
Einschubraster 70 mm
WiFi und USB-Verbindung
LED-Innenbeleuchtung

AUTO

Automatisches Waschprogramm
4 Programme und Trocknungsfunktion

Auflageschienen herausnehmbar

inkl. Kerntemperaturfühler
und ausziehbarer Handbrause

Abmessungen: B × T × H mm

Einschübe	**6 ×** GN 1/1	**10 ×** GN 1/1
Artikelnummer	**842011**	**842021**
Anschlusswert	400 V | 11,4 kW	400 V | 16,5 kW
Abmessungen	860 × 795 × 835 mm	860 × 795 × 1115 mm
Gewicht	132 kg	168 kg
Listenpreis		
Untergestell	842510	842511
Abmessungen	790 × 610 × 850 mm	790 × 610 × 700 mm
Listenpreis		
Auflageschienen	842514	842512
Abmessungen	8 Einschübe	6 Einschübe
Listenpreis		

Kombidämpfer „PREMIUM-TOUCH“

Highlights

Großes 10“ Touch-Display mit intuitiver Bedienführung.

OneTouch-Funktion: Garprogramme mit nur einem einzigen Tastendruck starten.

Innovatives Dampferzeugungssystem durch die symbiotische Verwendung von Direkteinspritzung und boilergeneriertem Dampf ermöglichen mehr Kontrolle über den Garprozess und eine optimale auf das Gargut angepasste Dampfqualität.

Rezept-Tuner: Wählen Sie aus vorgefertigten Rezepten oder erstellen Sie Ihre eigenen Garprogramme mit bis zu 9 Garphasen pro Programm.

Rack-Control: Steuern Sie die Garzeiten pro Rack z.B. um Garphasen verschiedener Speisen gemeinsam enden zu lassen.

Einfache und hygienische Reinigung dank separat zu öffnender Innentür, sowie abgerundetem Garraum. Inkl. automatischem Reinigungssystem mit 4 wählbaren Reinigungsprogrammen.

Automatische Boilerentkalkung für eine lange Lebensdauer bei geringen Pflegeaufwand.

Selbstdiagnose zur automatischen Funktionsprüfung.

Statistikfunktion zur Erfassung von Betriebszeiten und Stromverbrauch.

Räucherfunktion mit optionalem Zubehör „Smoker“.

Optional mit Türanschlag links.

Zubehör

Stapelkit (6 GN + 6 GN)

Stapelkit (6 GN + 6 GN, Türanschl. rechts)	842504

Untergestell für Stapel-Aufbau	842500
Abmessungen: 790 x 610 x 200 mm	

Installationskit

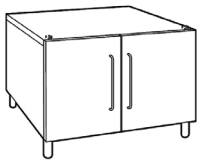
Installationskit	842550

Empfohlenes Installationskit

Kerntemperaturfühler

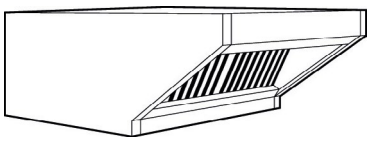
4-Punkt Kerntemperaturfühler	849552

Unterbau



Unterbau geschlossen	842502

Abm.: 850 × 770 × 800mm



Kondensationshaube	842201

sensorgesteuert, max. Lautstärke < 70 dB
Abmessungen: 863 × 1017 × 300 mm
Anschluss 230 V | 0,4 kW

Smoker / Räucherapparat	849511

Bestehend aus Netzteil und Smokerbox mit integrierter Heizspirale. Für handelsübliche Smoker-Materialien.

Abmessungen der Smokerbox: 125 × 470 × 75 mm
Fassungsvolumen der Smokerbox: 1,16 Liter
Max. Räuchertemperatur 200 °C.
Anschluss: 230 V | 0,2 kW

Kombidämpfer
„KOMPAKT-TOUCH“

Kombidämpfer „KOMPAKT-TOUCH“

5“ Touchscreen mit OneTouch Funktion
Ausführung: Elektro
Material: CNS 18/10
Längseinschub

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
Umluft, Dämpfen und Kombidämpfen
Delta-T-Garen
Rack-Control
Kochmodi: Manuell, OneTouch, Rezept-Tuner
Cooldown in Garphase
3 Lüfterstufen und reversierender Motorlauf
Doppeltürverglasung
Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
Einschubraster 60 mm
USB-Verbindung
LED-Innenbeleuchtung

Automatisches Waschprogramm
4 Programme und Trocknungsfunktion

Auflageschienen herausnehmbar

Abmessungen: B × T × H mm

Einschübe	**6 ×** GN 2/3	**6 ×** GN 1/1	**10 ×** GN 1/1
Artikelnummer	**844042**	**844012**	**844022**
Anschlusswert	400 V | 4,7 kW	400 V | 6,9 kW	400 V | 13,8 kW
Abmessungen	519 × 633 × 770 mm	519 × 808 × 770 mm	519 × 808 × 1010 mm
Gewicht	77 kg	92 kg	110 kg
Anzahl Lüfter	1	1	2
Listenpreis			
Untergestell	844520	844522	844522
Abmessungen	470 × 450 × 800 mm	470 × 623 × 800 mm	470 × 623 × 800 mm
Listenpreis			
Auflageschienen	844521	844523	844523
Abmessungen	8 Einschübe	8 Einschübe	8 Einschübe
Listenpreis			

Kombidämpfer „KOMPAKT-TOUCH“

Highlights

Besonders kompakte Abmessungen ermöglichen den Einsatz auch auf kleinstem Raum, ohne auf Leistung oder Komfort verzichten zu müssen.

OneTouch-Funktion: Garprogramme mit nur einem einzigen Tastendruck starten.

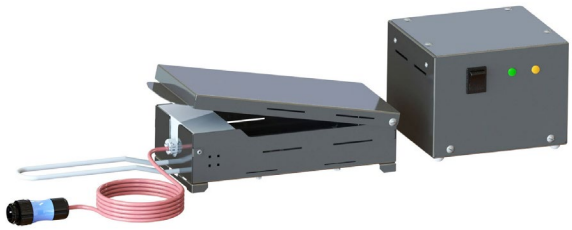
Rezept-Tuner: Wählen Sie aus vorgefertigten Rezepten oder erstellen Sie Ihre eigenen Garprogramme mit bis zu 9 Garphasen pro Programm.

Rack-Control: Steuern Sie die Garzeiten pro Rack z.B. um Garphasen verschiedener Speisen gemeinsam enden zu lassen.

Einfache und hygienische Reinigung dank separat zu öffnender Innentür, sowie abgerundetem Garraum. Inkl. automatischem Reinigungssystem mit 4 wählbaren Reinigungsprogrammen.

Räucherfunktion mit optionalem Zubehör „Smoker“.

Zubehör



Smoker / Räucherapparat	849511

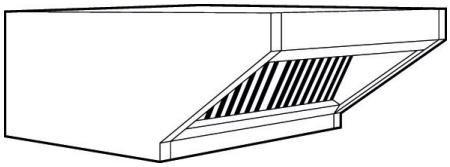
Bestehend aus Netzteil und Smokerbox mit integrierter Heizspirale. Für handelsübliche Smoker-Materialien.

Abmessungen der Smokerbox: 125 × 470 × 75 mm
Fassungsvolumen der Smokerbox: 1,16 Liter
Max. Räuchertemperatur 200 °C.
Anschluss: 230 V | 0,2 kW

Installationskit

Installationskit	844550

Empfohlenes Installationskit



Kondensationshaube	844202

Montage direkt oben am Gerät. Kompatibel zu: 844012, 844022
sensorgesteuert, max. Lautstärke < 70 dB
Abmessungen: 520 × 1040 × 300 mm
Anschluss 230 V | 0,4 kW

Kondensationshaube	844201

Montage direkt oben am Gerät. Kompatibel zu: 844042
sensorgesteuert, max. Lautstärke < 70 dB
Abmessungen: 520 × 847 × 300 mm
Anschluss 230 V | 0,4 kW

Wandhalterung

Wandhalterung	844531

Handbrause

Handbrause	844530

Kerntemperaturfühler

Einpunktfühler		Vierpunktfühler	
Art.Nr.	844532	Art.Nr.	844551

Kombidämpfer
„HighSpeed KombiOfen“

Abmessungen: B × T × H mm

HighSpeed KombiOfen

7“ Touchscreen mit OneTouch Funktion
18 Speicherplätze
Ausführung: Elektro
Material: CNS 18/10

1 Tray GN 2/3

Air Impingement mit Dampfunterstützung
Mit leistungsstarken INCOLOY-Heizelementen
inkl. langer Ofenschaufel und antihaftbeschichtetem
Backblech aus Aluminium
Innenteile zur leichteren Reinigung entnehmbar

Mit 3 Liter Wassertank mit UV-Desinfektion
für bis zu 400 Kochzyklen

kein Wasseranschluss notwendig
Keine Haube notwendig

EcoMode verfügbar

Abmessungen: 430 × 672 × 513 mm
Garraum: 360 × 360 × 175 mm
Anschluss: 230 V | 3,3 kW

ArtNr.: 847000

Innovativer HighSpeed KombiOfen

Innovatives Funktionsprinzip: Herkömmliche Speed-Öfen arbeiten mit Heißluft in Kombination mit Mikrowellen, was zwar schnelle Ergebnisse liefert, jedoch die Textur des Garguts beeinträchtigen kann.

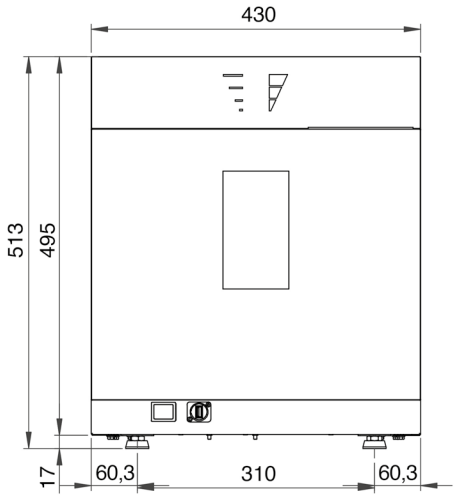
Unser HighSpeed-KombiOfen setzt auf die innovative Kombination aus gerichteten Heißluftstrahlen und klassischer Dampferzeugung. So erzielen Sie nicht nur schnelle Garzeiten, sondern bewahren auch die natürliche Struktur und Saftigkeit Ihrer Speisen.

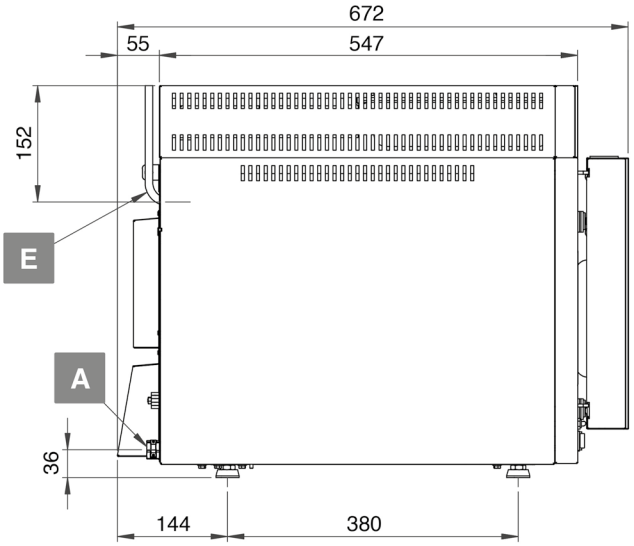
AIR IMPINGEMENT

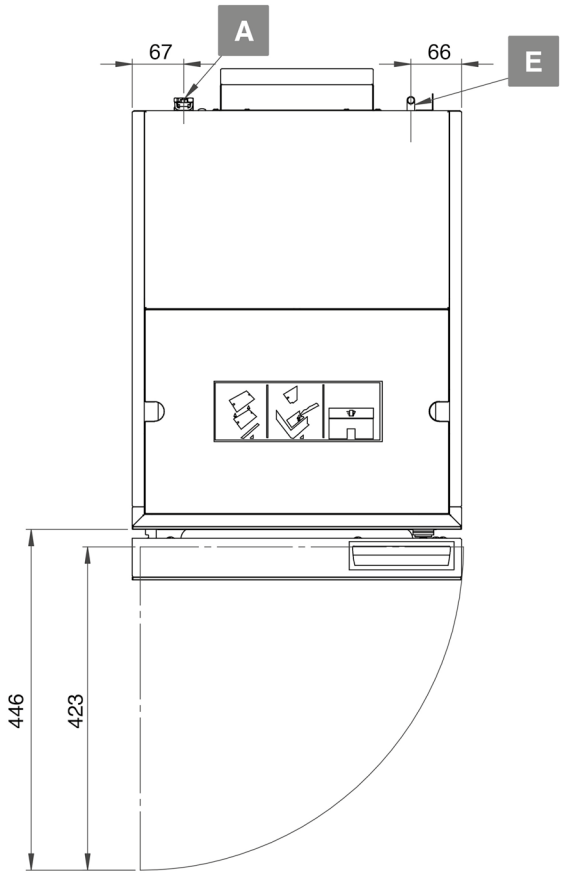
Die Impingement-Technologie

Die Impingement Technologie arbeitet wie der klassische Heißluftofen mit Strahlungswärme und Heißluft. Die Heißluft wird jedoch durch spezielle Strahldüsen mit Hochgeschwindigkeit in den Garraum geführt und prallt zielgerichtet auf das Gargut. Das Funktionsprinzip ermöglicht eine bis zu dreifach höhere Wärmeströmung im Vergleich zu herkömmlichen Heißluftöfen.

Kombidämpfer
„HighSpeed KombiOfen“







A Elektrischer Anschluss
(230V 1N 50/60Hz / 3,3 kW)

E Feuchtigkeitsablass
(ø10 mm.)

Wasserenthärter

- **Reduziert Karbonathärte auf 4-7 °dH**
- Entfernt Chlor und andere Verunreinigungen, die den Geschmack und Geruch des Wassers beeinträchtigen
- Automatische Durchflusssperre bei Filterwechsel

Dank der Filtration über Aktivkohle aus Kokosnussschalen werden alle chemischen und organischen Stoffe, die einen unangenehmen Geschmack oder Geruch des Wasser verursachen, entfernt.

DigiFlow 0.2

Kopf

VEA1600

VEA3600

Abmessungen: B × T × H mm

Komplettsets	**VEA3600** (Kartusche, Kopf, Aufhängung) Durchflussrate 0-3 Liter | Abm.: 150 × 132 × 432 mm Kapazität 3.600 Liter bei 10 °dH	VEA3600-SET
	VEA1600 (Kartusche, Kopf, Aufhängung) Durchflussrate 0-3 Liter | Abm.: 132 × 95 × 372 mm Kapazität 1.600 Liter bei 10 °dH	VEA1600-SET
Kartuschen	**VEA3600** Kapazität 3.600 Liter bei 10 °dH | Abm.: 130 × 130 × 420 mm	ZVEA3600-EK
	VEA1600 Kapazität 1.600 Liter bei 10 °dH | Abm.: 95 × 95 × 360 mm	ZVEA1600-EK
Kopf	**Kopf für VEA1600 / VEA3600** Automatische Durchflusssperre bei Filterwechsel Anschluss 3/8 Zoll Abmessungen: 135 × 120 × 70 mm	ZVEA-KOPF
FlowMeter	**DigiFlow 0.2** Externer Wasserzähler Durchfluss 0,2 - 5,0 l/min Abmessungen: 70 × 73 × 52 mm	WMZ-VEA

Auflageschienen
für Bäckereien

Auflageschienen für Bäckereien
für Kombidämpfer ANALOG und STANDARD-TOUCH

Von	Auf	
5 GN	**4 × EN 600 × 400 mm** Einschubhöhe 80 mm	Art.Nr.: 845001
	4 × EN 600 × 400 mm Einschubhöhe 90 mm	Art.Nr.: 845002
7 GN	**6 × EN 600 × 400 mm** Einschubhöhe 80 mm	Art.Nr.: 845003
	5 × EN 600 × 400 mm Einschubhöhe 100 mm	Art.Nr.: 845004
10 GN	**10 × EN 600 × 400 mm** Einschubhöhe 74 mm	Art.Nr.: 845005
	8 × EN 600 × 400 mm Einschubhöhe 96 mm	Art.Nr.: 845006

Auflageschienen für Bäckereien
für Kombidämpfer PREMIUM-TOUCH

Von	Auf	
6 GN	**5 × EN 600 × 400 mm** Einschubhöhe 80 mm	Art.Nr.: 845099
10 GN	**8 × EN 600 × 400 mm** Einschubhöhe 100 mm	Art.Nr.: 845098

MULTI - Produkte

MULTI - Produkte vereinen Funktionalität, Qualität und Wirtschaftlichkeit für höchste professionelle Ansprüche in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung.

MULTI - Beratung

Professionelle MULTI - Fachhandelspartner ermitteln gemeinsam mit den Gastronomen den konkreten Bedarf für die Investition - genau auf das Budget abgestimmt.

MULTI - Planung

Der MULTI - CAD - Planungssupport visualisiert die Einrichtung realistisch in dreidimensionalen Ansichten. Der Anschlussplan sorgt für eine sichere Installation.

MULTI - Vertrieb

Die Lieferung erfolgt sicher verpackt und pünktlich durch den MULTI -Lieferservice ab Lager zum MULTI - Fachhandelspartner oder direkt zum Investitionsobjekt.

MULTI - Service

Die MULTI - Garantie, der 24-Stunden Ersatzteilservice und ein flächendeckendes Netz von Fachhandelspartnern sichern die Betriebsbereitschaft vor Ort und gewähren den dauerhaften Erfolg des Gastronomiebetriebes zur vollsten Zufriedenheit.

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg

Telefon: 04261 9494-45 Verkauf
04261 9494-50 Service
Fax: 04261 5486

E-Mail: info@multi-gastro.de
Internet: www.multi-gastro.de