

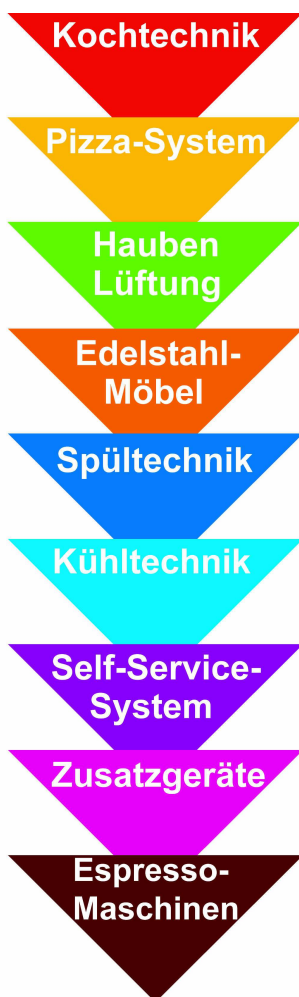
Kochtechnik



+++ Beratung +++ Verkauf +++ Service +++ Betreuung +++

Wir richten Profiküchen fix und fertig ein !

Das komplette Programm



MULTI - LINE Serie 600



Der perfekte Service



Ihr Partner für die Profiküche

Kochtechnik



Arbeitsplatten, mit Schublade.
In den Arbeitsbreiten 300, 400, 600 und 800 mm.

Friteusen, Ausführung GAS oder ELEKTRO,
1 Becken oder 2 Becken, 8 oder 10 Liter Becken-
inhalt. Inkl. Frittierkorb, Fettfilter, Abdeckblech.



Bratplatten, Ausführungen GAS oder ELEKTRO, glatt,
geriffelt, hartverchromt oder glatt/geriffelt.
In den Arbeitsbreiten 400, 600, 800 und 1000 mm.

Lavaglühstein-Grill,
Arbeitsbreite 400 und 600 mm mit 1 Rost 380 x 425 mm,
Arbeitsbreite 800 mm mit 2 Rosten 380 x 425 mm.



Bainmarie - Wasserbad
Ausführung GAS Arbeitsbreite 400 und und 600 mm,
Ausführung ELEKTRO Arbeitsbreite 300, 400 und 600 mm.

Elektro-Herde, 4 oder 6 runde Kochplatten, Elektro-Multi-
funktions-Backofen oder Elektro-Statistischer-Backofen.
In den Arbeitsbreiten 600, 800 und 1000 mm.



Kochtechnik



Bratpfannen, Ausführung GAS oder ELEKTRO, mit herausnehmbarem Becken, Breite 600 mm. Als Standgerät in 400 mm breite lieferbar.

Elektro-Herde, 4 oder 6 runde Kochplatten, Elektro-Multifunktions-Backofen oder Elektro-Statistischer-Backofen. In den Arbeitsbreiten 600, 800 und 1000 mm.



Nudelkocher, Arbeitsbreite 400 oder 600 mm. Ausführung GAS mit 1 Becken ca. 22 Liter, ELEKTRO 1 Becken ca. 15 Liter. Als Standgerät in 600 mm breite lieferbar.

Kochfeld, GAS, 2 oder 4 flammig, in den Arbeitsbreiten 300 und 600 mm.



Spülbecken, mit Armatur und Überlaufrohr
400 mm breit 1 Becken à 290x350x140 mm
800 mm breit 2 Becken à 290x350x140 mm

Gasherde, 4 oder 6 flammig, wahlweise mit statischen Gasbackofen, Elektro-Multifunktions-Backofen oder Elektro-Statistischer-Backofen. In den Arbeitsbreiten 600, 800 und 1000 mm.



... weitere Geräte wie Frittenwanne, Rostbräter, Glühplatte, Induktionskochfeld, WOK, Unterbauten auf Anfrage.

Kochtechnik



Sie möchten eine Profi-Küche komplett NEU einrichten ?
Oder Sie planen die Anschaffung eines Einzelgerätes ?
Oder arbeiten Sie an einem ganz speziellen Gastronomie-Konzept ?

MULTI bietet Ihnen die Lösung:

MULTI - Beratung

Durch enge Zusammenarbeit mit unseren Fachhandels-Partner wird der Bedarf eines jeden Kunden ermittelt.

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 durch den MULTI-Lieferservice ab Lager Rotenburg ca. 3 Wochen ab Auftragseingang.

MULTI - Service

Die Geräte haben 24 Monate Garantie auf alle Teile.



MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg

Telefon: 04261 9494-0
Fax: 04261 5486

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