

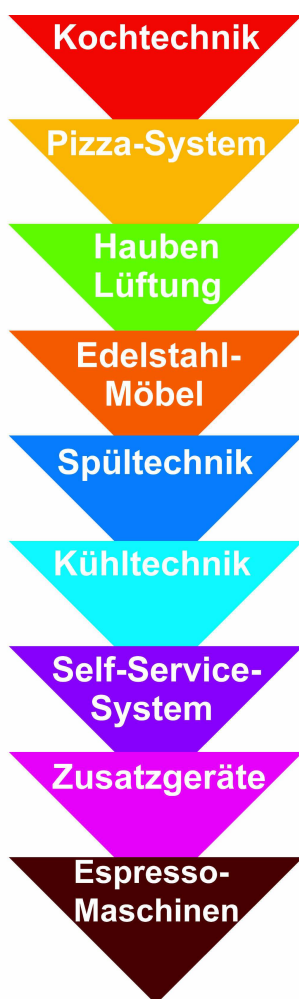
Kochtechnik



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

Wir richten Profiküchen fix und fertig ein !

Das komplette Programm



MULTI - LINE Serie 700



Der perfekte Service



Ihr Partner für die Profiküche

Kochtechnik



Arbeitsplatten, mit Schublade.
In den Arbeitsbreiten 200, 400, 600 und 800 mm.

Abbildung ähnlich. Türen im Zubehör.

Fritteusen, Ausführung GAS oder ELEKTRO, 1 Becken oder 2 Becken, 13 Liter oder 18 Liter Beckeninhalt. Inkl. Körbe, Abdeckblech, Fettauffangschale und Türen im Unterbau.



Bratplatten, Ausführungen GAS oder ELEKTRO, glatt, geriffelt, hartverchromt oder glatt/geriffelt. In den Breiten 400, 800 und 1200 mm. Unterbau offen, ohne Türen.

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



Bainmarie - Wasserbad, in den Breiten 400 mm (GN 1/1) oder 800 mm (GN 2/1) erhältlich. Ausführung GAS oder ELEKTRO. Unterbau offen, ohne Türen.

Elektro-Herde, mit 4 oder 6 Kochplatten, runde oder eckige Ausführung, mit Elektro-Backofen GN 2/1 oder GN 3/1.



Kochtechnik



Kippbratpfannen, Ausführung GAS oder ELEKTRO, mit manueller oder elektrischer Kippvorrichtung, Tiegel kippbar, Deckel zum Hochklappen.

Elektro-Herde, mit 2, 4 oder 6 Kochplatten, runde oder eckige Ausführung, Unterbau offen.



Nudelkocher, Ausführung GAS oder ELEKTRO
1 Becken oder 2 Becken à 25 Liter, Unterbau mit Türen.

Gasherde, mit Zündflamme
2, 4, 6 oder 8 flammig, Unterbau offen.



Kochkessel, Ausführung GAS oder ELEKTRO, indirekt oder direkte Beheizung, 50 Liter Fassungsvermögen, Kessel 400 x 450 mm.

Gasherde, 4 oder 6 flammig, wahlweise mit statischen Gas- oder Elektro-Backofen.



... weitere Geräte wie Spülbecken, Frittenwanne, Rostbräter, Glühplatte, Induktionskochfeld, Kochkessel 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

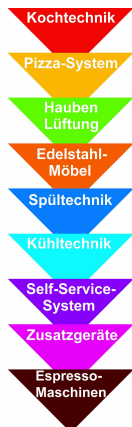
Durch enge Zusammenarbeit mit unseren Fachhandels-Partner wird der Bedarf eines jeden Kunden ermittelt.

MULTI - Planung

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

MULTI - 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