

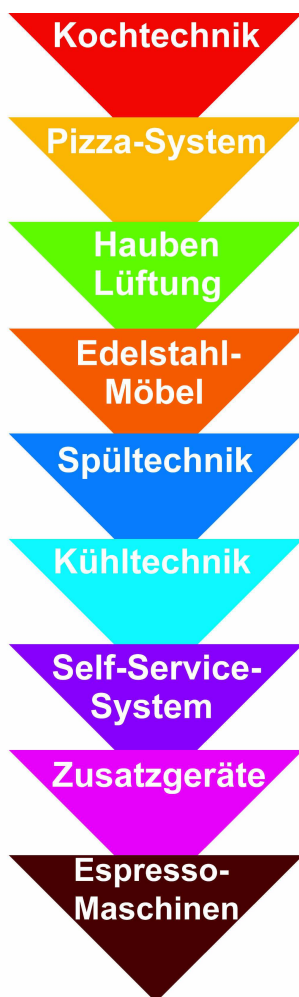
# Kochtechnik



+++ 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 800mm.  
Unterbau offen, ohne Türen.

**Fritteusen**, Ausführung GAS oder ELEKTRO  
1 Becken oder 2 Becken, 8, 13 oder 18 Liter.  
Inkl. Körbe, Abdeckblech, Fettauffangschale, Türen im Unterbau.



**Bratplatten**, Ausführungen GAS oder ELEKTRO  
glatt, geriffelt, hartverchromt oder glatt/geriffelt.  
In den Arbeitsbreiten 400, 600, 800 und 1200mm.  
Unterbau offen, ohne Türen.

**Lavaglühstein-Grill**,  
Arbeitsbreite 400mm mit 1 Rost 380x520mm  
Arbeitsbreite 800mm mit 2 Rosten à 380x520mm  
Unterbau offen, ohne Türen.



**Bainmarie-Wasserbad**, Ausführung GAS oder ELEKTRO.  
Arbeitsbreite 400mm - GN 1/1  
Arbeitsbreite 800mm - GN 2/1  
Unterbau offen, ohne Türen.

**Elektro-Herde**, 4 oder 6 Kochplatten,  
runde oder eckige Ausführung,  
Elektro-Heissluftbackofen oder statischer Elektrobackofen,  
6 Kochplatten mit Backofen und Abstellfach



# Kochtechnik



**Kippbratpfannen**, Ausführung GAS oder ELEKTRO  
manuelle oder elektrische Kippvorrichtung,  
Tiegel komplett aus Edelstahl, kippbar,  
Deckel hochklappbar

**Elektro-Herde**, 2, 4 oder 6 Kochplatten,  
runde oder eckige Ausführung,  
Unterbau offen, ohne Türen.



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

**Gasherde**, mit Zündflamme  
2, 4 oder 6 flammig,  
mit Edelstahlrosten,  
Unterbau offen, ohne Türen.



**Kochkessel**, Ausführung GAS oder ELEKTRO  
indirekt oder direkte Beheizung,  
50 Liter Fassungsvermögen, Kessel 400x450mm.

**Gasherde**, 4 oder 6 flammig,  
statischer Gas- oder Elektro-Backofen  
6 flammig mit Backofen und Abstellfach



... weitere Geräte wie Spülbecken, Frittenwanne, Rostbräter,  
Glühplatte, Induktionskochfeld 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](mailto:info@multi-gastro.de)  
Internet: [www.multi-gastro.de](http://www.multi-gastro.de)