

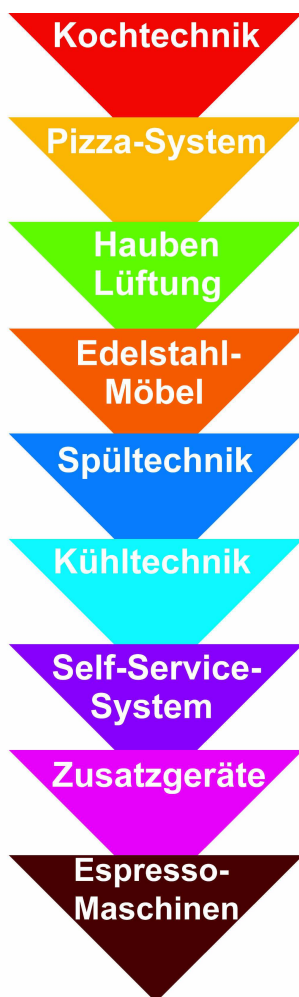
Kochtechnik



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

Wir richten Profiküchen fix und fertig ein !

Das komplette Programm



MULTI - LINE Serie 900



Der perfekte Service



Ihr Partner für die Profiküche

Kochtechnik



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

Fritteusen, Ausführung GAS oder ELEKTRO
1 Becken oder 2 Becken, 8, 18 oder 25 Liter Becken.
Inkl. Körbe, Abdeckblech, Fettauffangschale und Türen im Unterbau.



Bratplatten, Ausführungen GAS oder ELEKTRO, glatt, geriffelt, hartverchromt oder glatt/geriffelt. Arbeitsbreiten 400, 800, 1200 und 1600mm. Unterbau offen, ohne Türen.

Lavaglühstein-Grill,
Arbeitsbreite 400mm mit 1 Rost 380x660mm
Arbeitsbreite 800mm mit 2 Rosten à 380x660mm
Unterbau offen, ohne Türen.



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

Gasherde, 4, 6 oder 8 flammig, wahlweise mit statischen Gas- oder Elektro-Backofen 2/1 GN oder 3/1 GN.



Kochtechnik



Glühplattenherd, mit Glühplatte 770x773mm
oder mit 2 Kochfeldern. Unterbau offen oder mit
statischem Gasbackofen 2/1 GN.



Gasherde, mit Pilotflamme
2, 4, 6 oder 8 flammig
Unterbau offen, ohne Türen.

Nudelkocher, Ausführung GAS oder ELEKTRO
1 Becken oder 2 Becken à 40 Liter,
manuelle oder automatische Wasserbefüllung,
Unterbau mit Türen.



Kochkessel, Ausführung GAS oder ELEKTRO
indirekt oder direkt beheizt,
auch als Druckkochkessel,
manuelle oder automatische Wasserbefüllung

Kippbratpfannen, Ausführung GAS oder ELEKTRO
manuelle oder elektrische Kippvorrichtung,
Arbeitsbreiten 800 und 1200mm,
Tiegel komplett aus Edelstahl, kippbar,
Deckel hochklappbar



... weitere Geräte wie Arbeitsplatten, Spülbecken, Frittenwanne,
Rostbräter, 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
Internet: www.multi-gastro.de