

Pizzasysteme



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

Wir richten Profiküchen fix und fertig ein !

Das komplette Programm



Der perfekte Service

MULTI Pizza-Systeme



*Pizza-Ofen MULTI-LINE
Ausführung Front und Gehäuse aus
Edelstahl mit Thermometer*



Ihr Partner für die Profiküche



Pizza-Ofen



Ausführung komplett aus Edelstahl,
mit oder ohne Thermometer



Ausführung Edelstahl, Gehäuse aus
schwarzlackiertem Blech

- Pizzadurchmesser von 24 cm bis 36 cm
- Elektro-Ausführung
Ober- und Unterhitze in den
einzelnen Kammern mit thermo-
statischer Regelung von 50°C bis 500°C
- Gas-Ausführung
Ober- und Unterhitze mit separat
thermostatischer Regelung von
0°C bis 450°C
- Innenraumbelichtung
- Front Edelstahl oder Rustikal
- Gehäuse aus schwarzlackiertem
Blech oder komplett aus Edelstahl



Ausführung Front Edelsahl, Gehäuse aus
schwarzlackiertem Blech

- Serie „S“
ohne Kopfanhebung
- Behälter, Knethaken und
Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Serie C“
mit manueller Kopfanhebung
- Spirale, Stab und Topf einzeln
entnehmbar
- Behälter, Knethaken und
Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Ausführung von 7 kg bis 50 kg
Teig je Zyklus
- 230 V und 400 V

Teigknetmaschinen





Aufschnittmaschinen



- Schrägschneider bis 14 mm Dicke
- Druckguß-Basis aus lackiertem Aluminium
- Messerdeckel, Tisch und Wagen aus eloxiertem Aluminium (rostfrei)
- Messerhalterwelle auf Doppelkugellager montiert
- Fester Messerschutzring
- Geschlossener Geräteboden
- Motor mit Lüfter industrieller Bauart
- Transparenter Fingerschutz
- Abnehmbarer Schleifer

- Messerdurchmesser 195, 220, 250, 275, 300 oder 350 mm

- Vertikalschneider bis 15 mm Dicke für Wurst oder Fleisch Ø 350 mm
- Doppeltastenschalter mit Sicherheitssteuerung
- Leicht abnehmbarer Schneidgutschlitten mit Sicherheitsvorrichtung
- Druckguß-Basis, Messerdeckel, Tisch und Wagen aus eloxiertem Aluminium (rostfrei)
- Leistungsfähiger belüfteter Motor
- Antrieb durch selbstregulierenden Poly V-Riemen
- Geschmiedetes und gehärtetes Messer
- Abnehmbarer Schleifer



Pizzaform-Maschinen



- Für die Zubereitung des Teiges für Pizza, Brot, Torten usw.
- Gehäuse aus Edelstahl
- Für runde Pizza mit Pedalsteuerung
- Dicke und Durchmesser regulierbar



Pizzasysteme



**Sie wollen 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