Kochtechnik

China-Herde
MULTI-LINE

Das komplette Programm

- Kochtechnik
- Pizza-System
- Hauben Lüftung
- Edelstahl-Möbel
- Spültechnik
- Kühltechnik
- Self-Service-System
- Zusatzgeräte
- Espresso-Maschinen

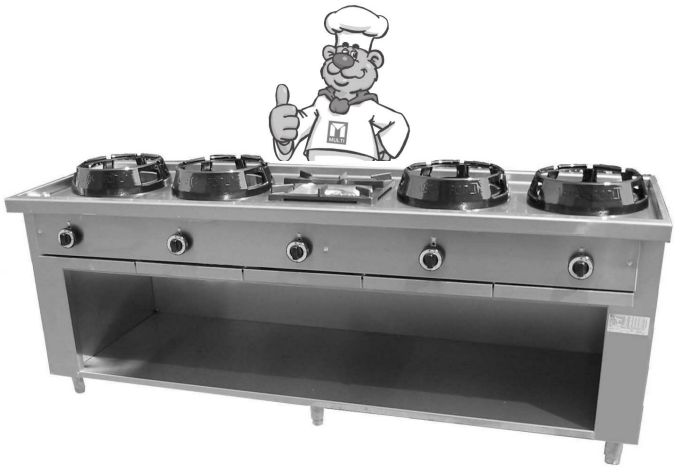
Der perfekte Service

MULTI Großküchen GmbH
Industriestraße 22, 27356 Rotenburg / W.
Tel.: 04261 9494-0
Fax.: 04261 5486
E-mail: info@multi-gastro.de
Internet: www.multi-gastro.de

2022

Inhaltsverzeichnis

China-Herde	*Informationsübersicht*	**Seite 1.8M/1**
Eurasia-Herde	*Informationsübersicht*	**Seite 1.8M/2**
Beispiele		**Seite 1.8M/3-4**
China-Kochfeld	*Tischgeräte*	**Seite 1.8M/5**
China-Herde	*Einreihig, Wandausführung*	**Seite 1.8M/7**
China-Herde	*Zweireihig, beidseitig bedienbar*	**Seite 1.8M/9**
Zubehör		**Seite 1.8M/11**
Teppanyaki-Herde	*Gas*	**Seite 1.8M/13**
technische Daten		**Seite 1.8M/14-16**
Teppanyaki-Herde	*Elektro*	**Seite 1.8M/17**
technische Daten		**Seite 1.8M/18-20**



Änderungen vorbehalten, Abbildungen ähnlich. Alle Preise exklusive Mehrwertsteuer

Die neuen China - Herde der Serie „Multi - Line“ bieten Ihnen eine Vielfalt an Auswahl.

Jeder Kunde kann sich neben dem „Standard“ Programm seinen „eigenen“ China-Herd zusammenstellen.

Er bestimmt selber über die Abmessung des China - Herdes, Anzahl, Leistung und Anordnung der Brenner.

Preise bei Sonder-anfertigungen auf Anfrage

<u>Beispiel:</u>
5 China - Brenner mit 9,5 kW
eingeschweißtes Becken
hohe Aufkantung mit Wassersäule
Unterbau offen

Folgende Zusatz-Ausstattungen sind möglich:

- *Unterbau mit Schiebetüren*
- *Gas-Backofen 11,3 kW*
- *eingeschweißtes Becken*
- *Wassersäule / Wasserarmatur*
- *eingebaute Waschdüsen*
- *Tellerborde*
- *variable Aufkantung (Höhe)*
- *als Tischgerät, ohne Unterbau*

EURASIA - Herde sind eine Mischung aus China-Herd und dem traditionellen Gas-Kochfeld.

EURASIA - Herde werden ausschließlich auf Maß gefertigt.

Jeder Kunde kann sich seinen „Wunsch“ Eurasia - Herd individuell nach eigenen Vorstellungen zusammenstellen. Er bestimmt über die Abmessung des Herdes, Anzahl, Leistung und Anordnung der Brenner, sowie die Zusatzausstattung.

Das Beispiel zeigt einen Herd mit zwei China-Brennern und einer Gas-Kochstelle.

Preise bei Sonder-anfertigungen auf Anfrage

Beispiel:
China-Brenner wahlweise mit 9,5 kW, 14 kW oder 21 kW
Gas-Kochstelle wahlweise mit 3,5 kW, 5,6 kW oder 7 kW
Unterbau offen

Folgende Zusatz-Ausstattungen sind möglich:

- *Unterbau mit Schiebetüren*
- *Gas-Backofen 11,3 kW*
- *eingeschweißtes Becken*
- *Wassersäule / Wasserarmatur*
- *eingebaute Waschdüsen*
- *Tellerborde*
- *variable Aufkantung (Höhe)*
- *als Tischgerät, ohne Unterbau*

Beispiel:
5 China - Brenner
Ablagebord seitlich
mit Wassersäule
Unterbau offen

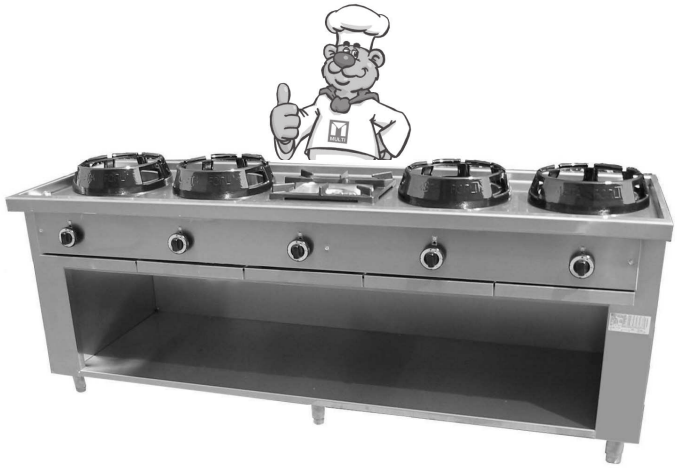
Beispiel:
5 China - Brenner
kleine Arbeitsflächen
kleine Aufkantung hinten
Unterbau offen

Beispiel:
Tischgerät
6 China - Brenner
Aufkantung hinten
mit Wasserarmatur

Änderungen vorbehalten, Abbildungen ähnlich. Alle Preise exklusive Mehrwertsteuer

Beispiel:
2 China - Brenner
1 Gas-Kochfeld
eingeschweißtes Becken
Aufkantung hinten
Wasserarmatur
Unterbau mit Schiebetüren

Beispiel:
4 China - Brenner
1 Gas-Kochfeld
offener Unterbau



Beispiel:
Bedienung beidseitig
3 China - Brenner
3 Gas - Kochfelder
Arbeitsfläche
Unterbau offen
Gasbackofen

Tischgeräte

Ohne Aufpreis mit 14,0kW oder 21,0kW Brennern lieferbar.

- Wandausführung

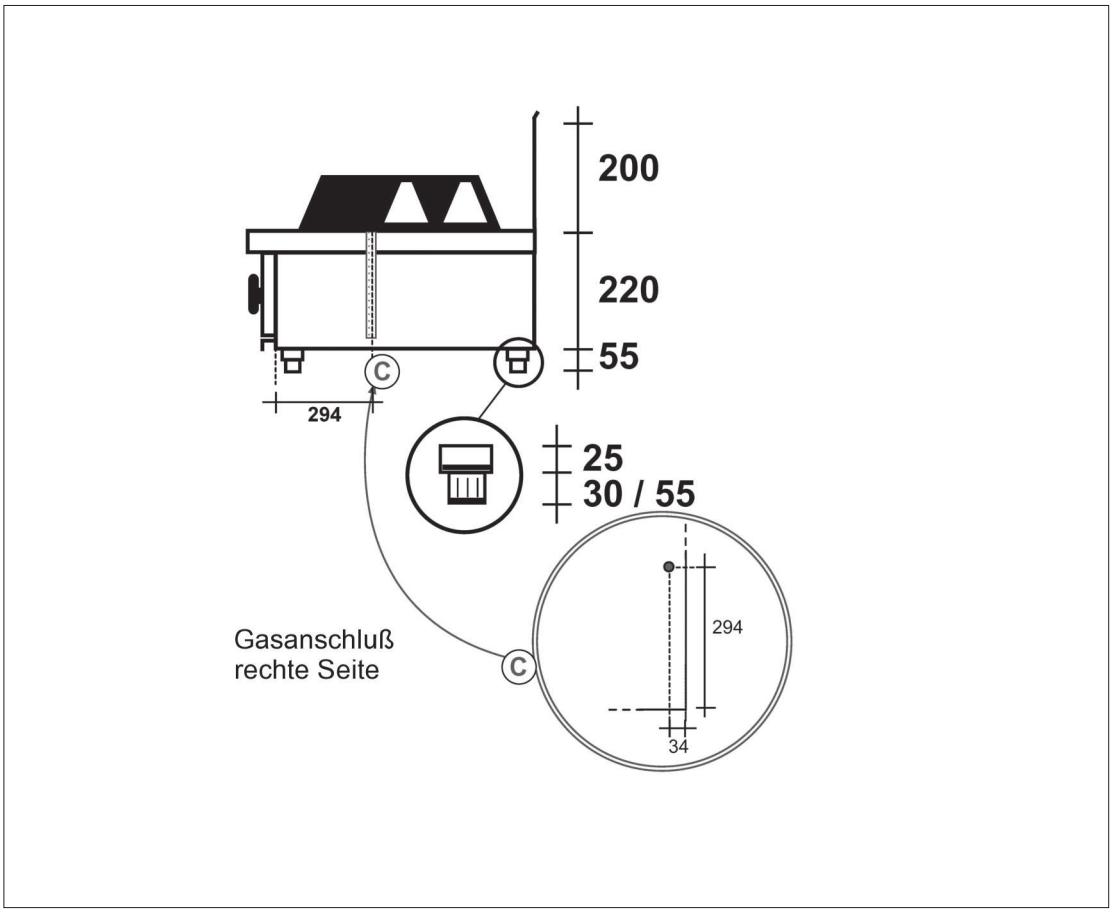
- mit Pilotflamme
- Wokträger aus emailiertem Guß
- inkl. Resteschublade(n)

- Abbildung Artikel 320061

Abmessungen: B x T x H mm

320060 600x700x275mm	1 Brenner à 9,5kW
320061 1200x700x275mm	2 Brenner à 9,5kW Gas: 19,0kW
320062 1800x700x275mm	3 Brenner à 9,5kW Gas: 28,5kW
320063 2400x700x275mm	4 Brenner à 9,5kW Gas: 38,0kW
320064 3000x700x275mm	5 Brenner à 9,5kW Gas: 47,5kW
320065 3000x700x275mm	6 Brenner à 9,5kW Gas: 57,0kW

LIEFERZEIT: ca. 3 Wochen


200
220
55
C
294
25
30 / 55
Gasanschluß
rechte Seite
C
294
34

Standgeräte Einreihig

Ohne Aufpreis mit 14,0kW oder 21,0kW Brennern lieferbar.

- mit Pilotflamme
- Wokträger aus emailiertem Guß
- inkl. Resteschublade(n)
- Unterbau dreiseitig geschlossen, vorn offen

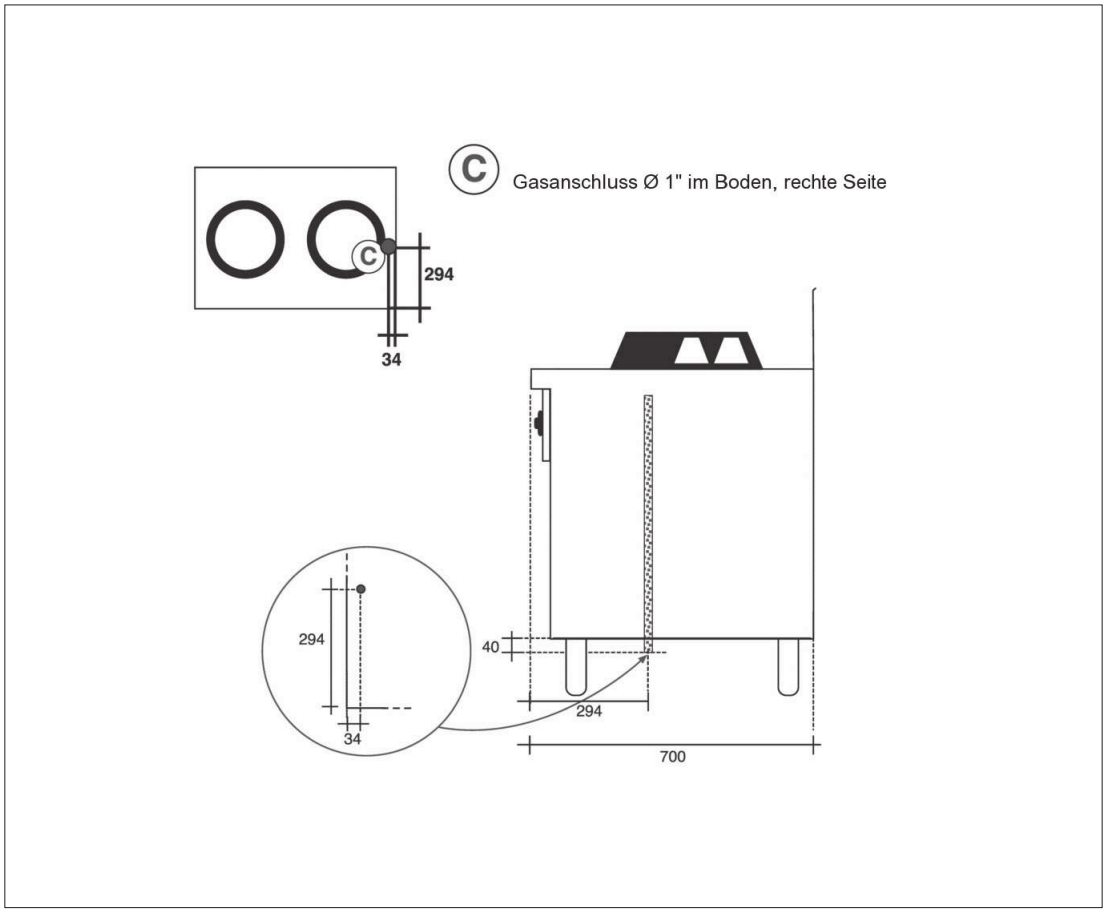
- Abbildung Artikel 320052

GAS CE

Abmessungen: B x T x H mm

320050 600x700x850mm	1 Brenner à 9,5kW
320051 1200x700x850mm	2 Brenner à 9,5kW Gas: 19,0kW
320052 1800x700x850mm	3 Brenner à 9,5kW Gas: 28,5kW
320053 2400x700x850mm	4 Brenner à 9,5kW Gas: 38,0kW
320054 3000x700x850mm	5 Brenner à 9,5kW Gas: 47,5kW
320055 3000x700x850mm	6 Brenner à 9,5kW Gas: 57,0kW

LIEFERZEIT: ca. 3 Wochen


C
Gasanschluss Ø 1" im Boden, rechte Seite
C
294
34
294
34
40
294
700

Standgeräte Zweireihig

Ohne Aufpreis mit 14,0kW oder 21,0kW Brennern lieferbar.

- Beidseitig bedienbar

- mit Pilotflamme
- Wokträger aus emailiertem Guß
- inkl. Resteschubladen
- Unterbau dreiseitig geschlossen, vorn offen

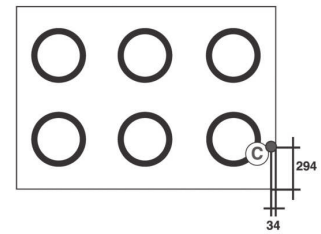
- Abbildung Artikel 320072

GAS CE

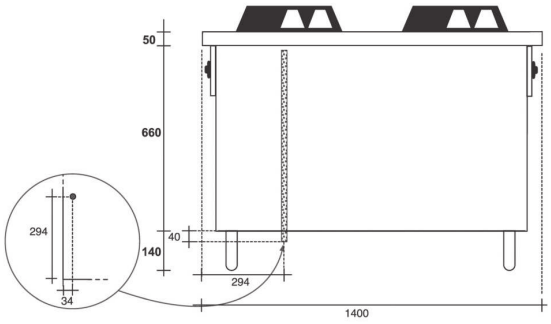
Abmessungen: B x T x H mm

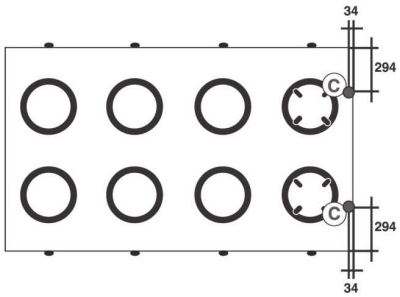
320070 1300x1400x850mm	4 Brenner à 9,5kW Gas: 38,0kW
320071 1850x1400x850mm	6 Brenner à 9,5kW Gas: 57,0kW
320072 2400x1400x850mm	8 Brenner à 9,5kW Gas: 76,0kW

LIEFERZEIT: ca. 3 Wochen

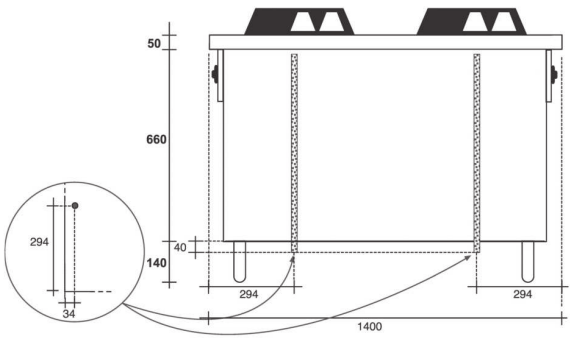


Gasanschluss Ø 1" im Boden,
rechte Seite





2 Gasanschlüsse
Ø 1" im Boden,
rechte Seite

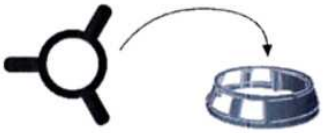


Zubehör

China- und Eurasia-Herde

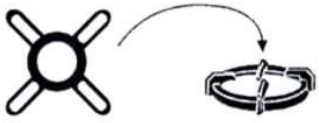
Artikel-Nummer	Artikel-Beschreibung
320100	Rund - Rost
320101	Stern - Rost
320102	Reduzierstern für Rund - Rost
320103	Reduzierstern für Stern - Rost
320104	Rost für Eurasia - Herd
320105	Reduzierstern für Eurasia - Herd
320106	Wassersäule mit Fußpedal
320107	Wassersäule mit Handbedienung

320100



320102

320101



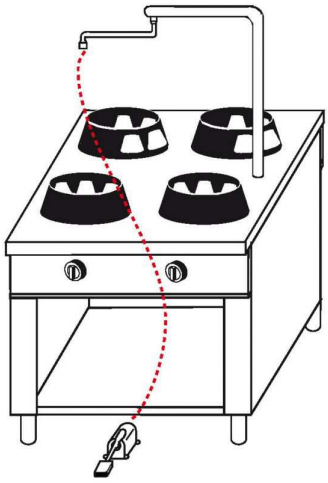
320103

LIEFERZEIT: ca. 3 Wochen

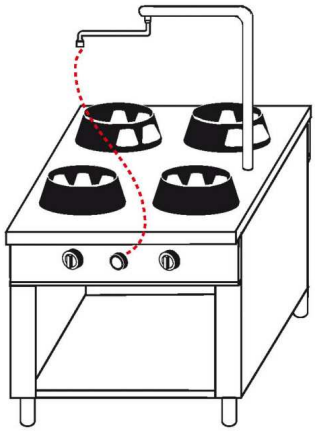
320104

320105

320106 Wassersäule mit Fußpedal



320107 Wassersäule mit Handbedienung



Teppanyaki Gas

- hartverchromt
- inkl. Resteschubladen
- inkl. Handlauf
- Temperatur max. 270°C
- Unterbau dreiseitig geschlossen, vorn offen

- Abbildung Artikel 320204

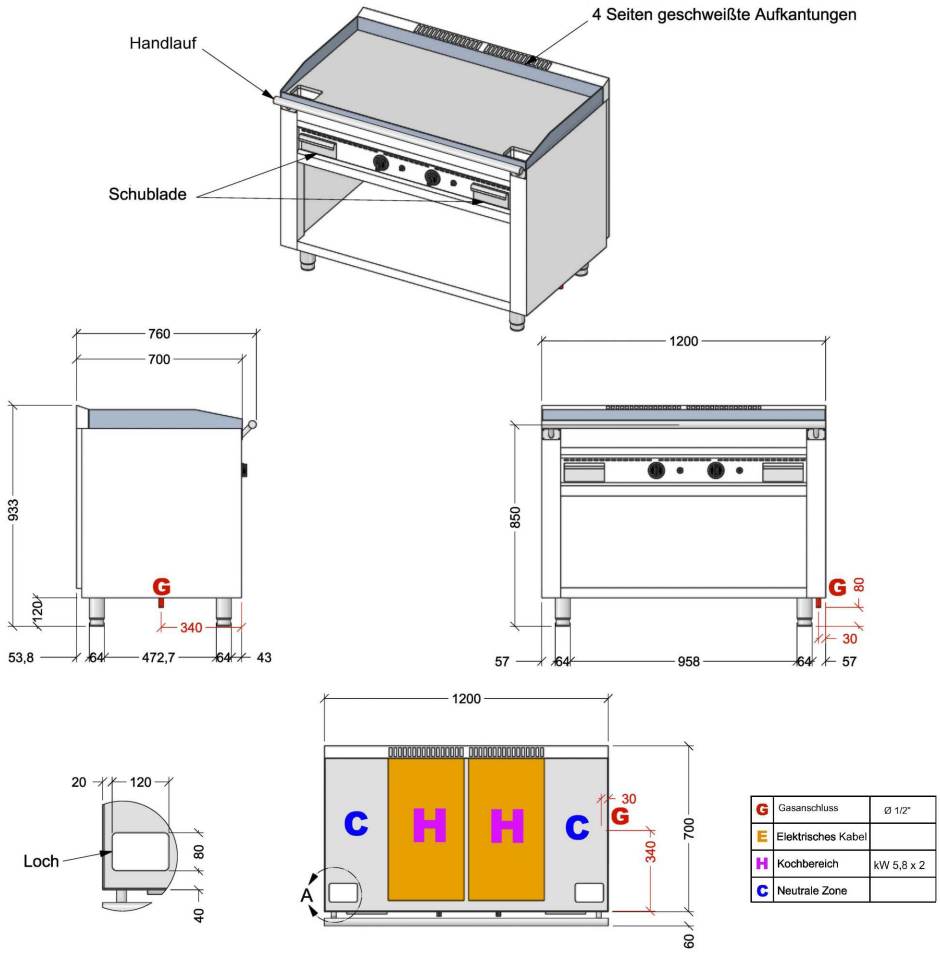
GAS

Abmessungen: B x T x H mm

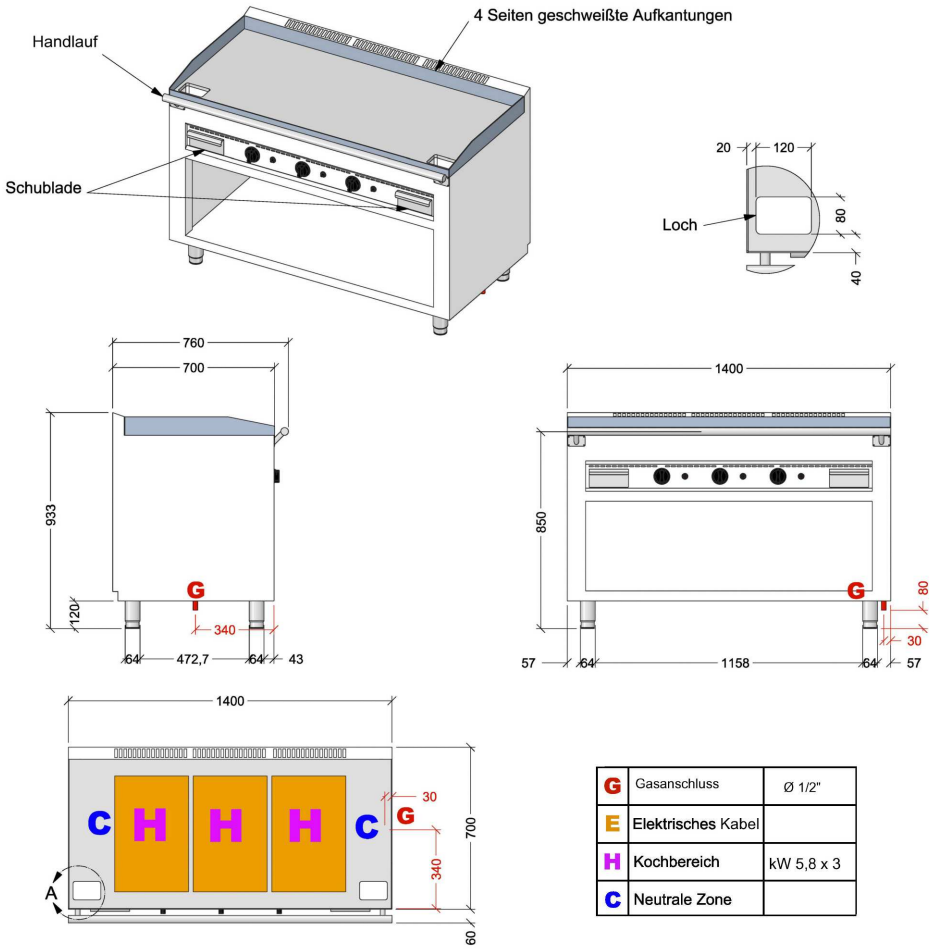
320200 1200x720x850mm	2 Brenner à 5,8kW Gas: 11,6kW
320202 1400x720x850mm	3 Brenner à 5,8kW Gas: 17,4kW
320204 1600x720x850mm	3 Brenner à 5,8kW Gas: 17,4kW
320206 1800x720x850mm	4 Brenner à 5,8kW Gas: 23,2kW
320208 2000x720x850mm	4 Brenner à 5,8kW Gas: 23,2kW

LIEFERZEIT: ca. 3 Wochen

Artikel 320200

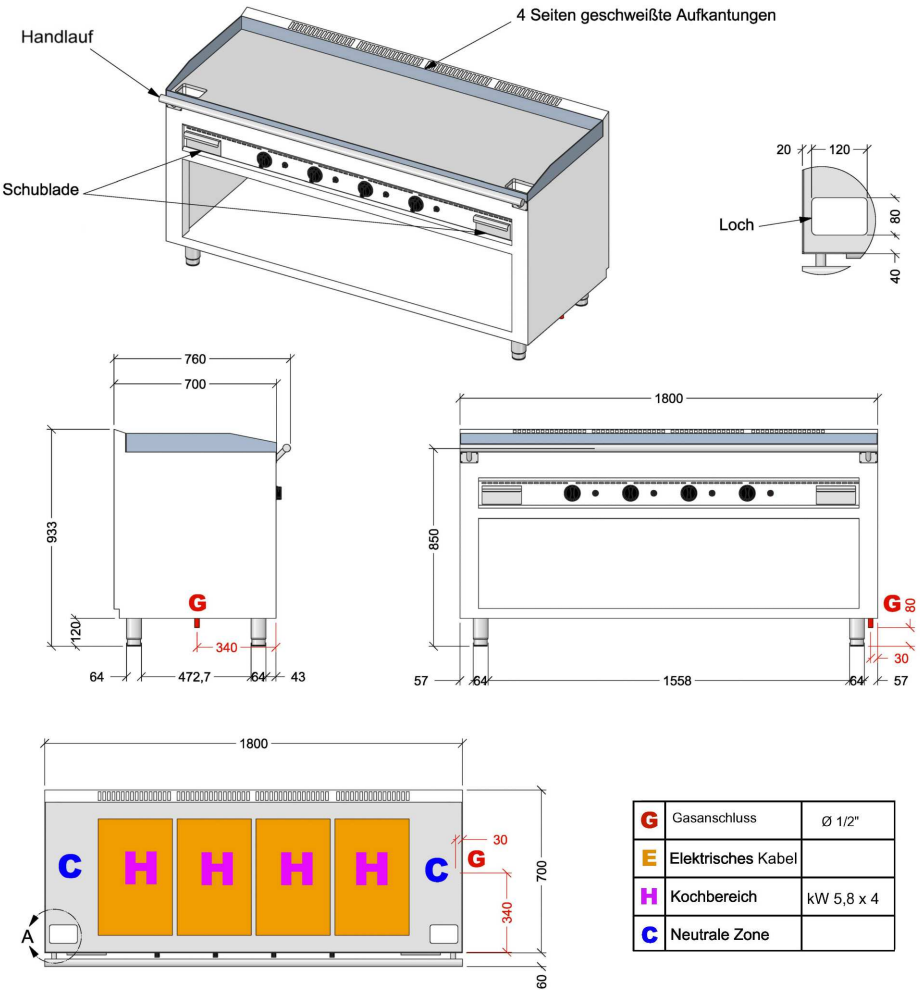


Artikel 320202



G	Gasanschluss	Ø 1/2"
E	Elektrisches Kabel	
H	Kochbereich	kW 5,8 x 3
C	Neutrale Zone	

Artikel 320206



G	Gasanschluss	Ø 1/2"
E	Elektrisches Kabel	
H	Kochbereich	kW 5,8 x 4
C	Neutrale Zone	

Teppanyaki Elektro

- hartverchromt
- inkl. Resteschubladen
- inkl. Handlauf
- Temperatur max. 270°C
- Unterbau dreiseitig geschlossen, vorn offen

- Abbildung Artikel 320212

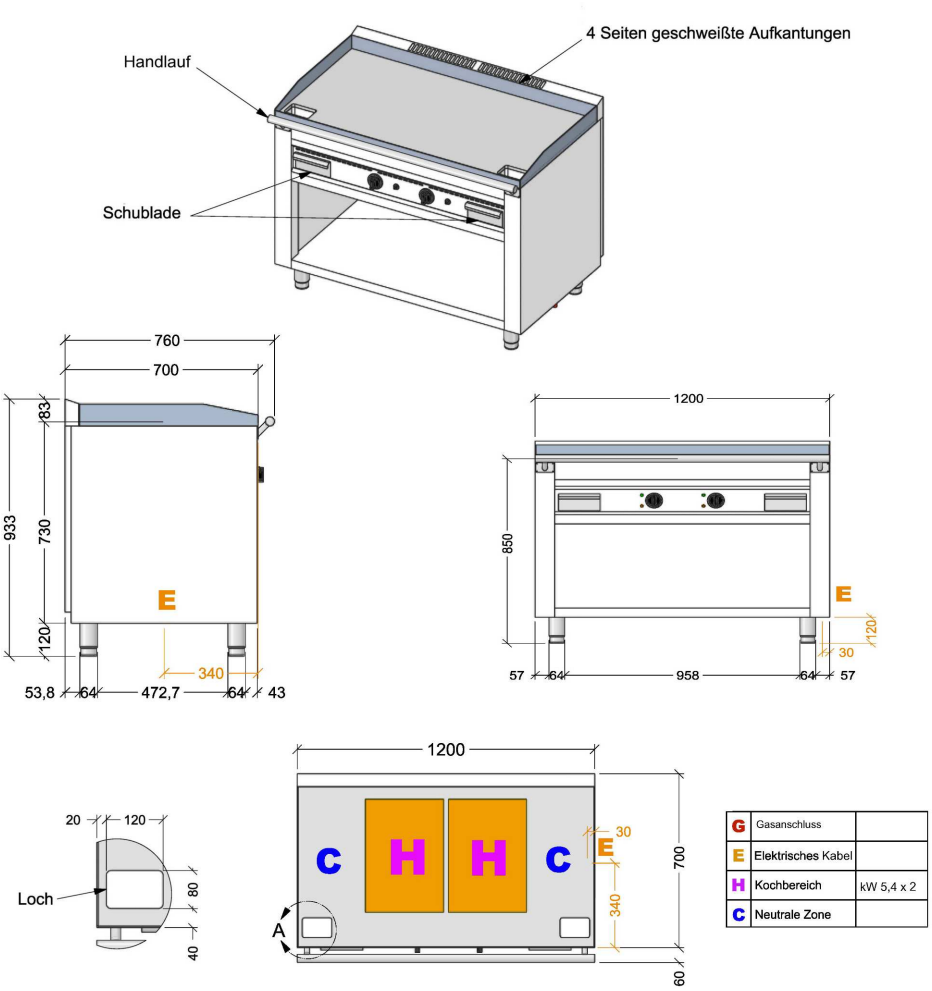
ELEKTRO

Abmessungen: B x T x H mm

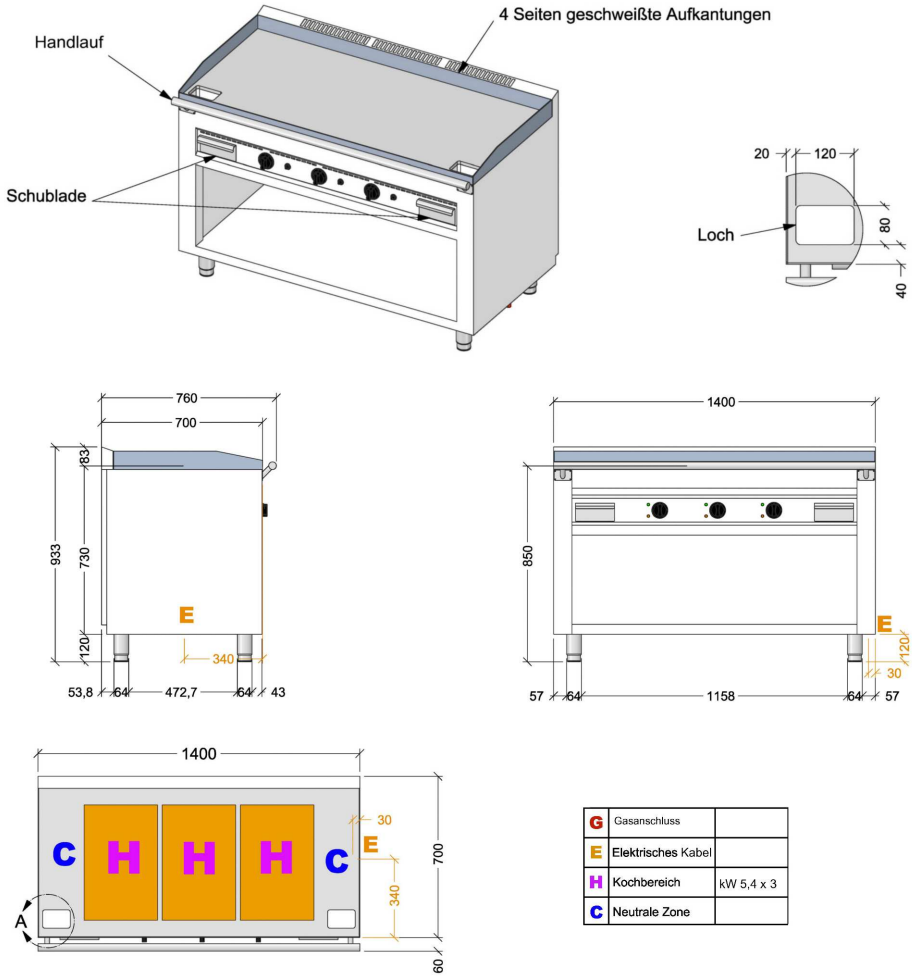
320210 1200x700x850mm	2 Heizzonen à 5,4kW Elektro: 400V 10,8kW
320212 1400x700x850mm	3 Heizzonen à 5,4kW Elektro: 400V 16,2kW
320214 1600x700x850mm	3 Heizzonen à 5,4kW Elektro: 400V 16,2kW
320216 1800x700x850mm	4 Heizzonen à 5,4kW Elektro: 400V 21,6kW
320218 2000x700x850mm	4 Heizzonen à 5,4kW Elektro: 400V 21,6kW

LIEFERZEIT: ca. 3 Wochen

Artikel 320210

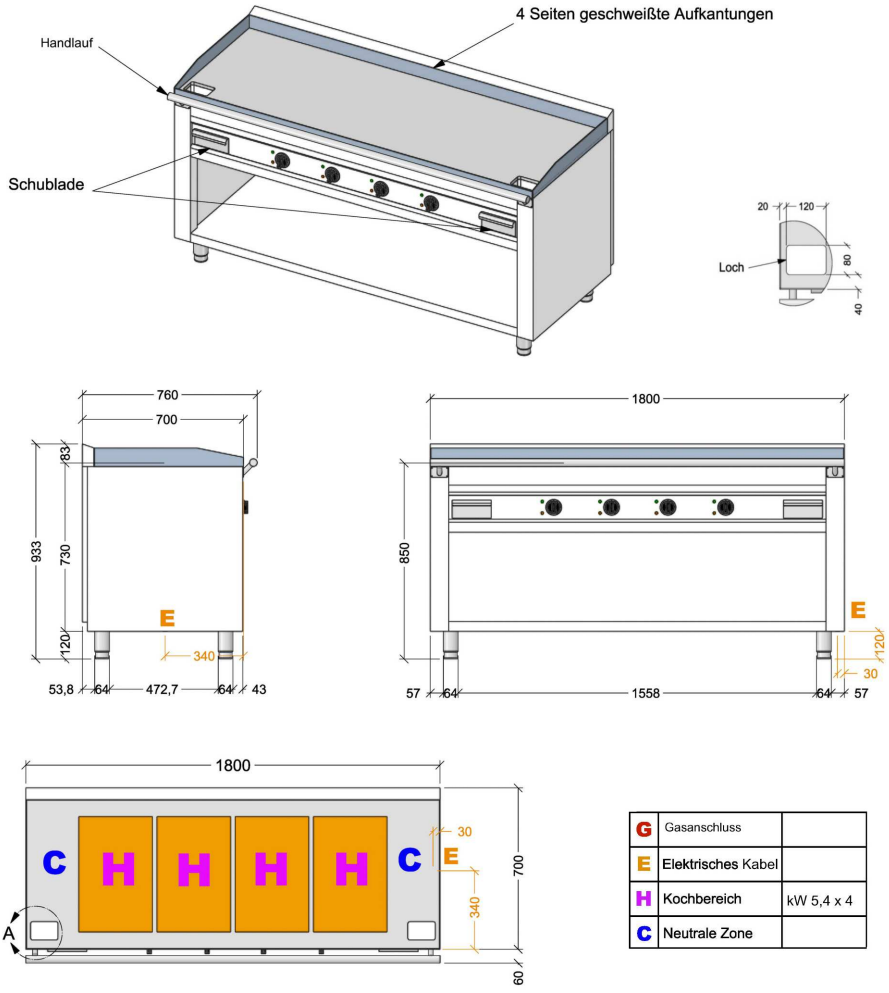


Artikel 320212



G	Gasanschluss	
E	Elektrisches Kabel	
H	Kochbereich	kW 5,4 x 3
C	Neutrale Zone	

Artikel 320216



G	Gasanschluss	
E	Elektrisches Kabel	
H	Kochbereich	kW 5,4 x 4
C	Neutrale Zone	

MULTI - Produkte

MULTI - Produkte vereinen Funktionalität, Qualität und Wirtschaftlichkeit für höchste professionelle Ansprüche in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung.

MULTI - Beratung

Professionelle MULTI - Fachhandelspartner ermitteln gemeinsam mit den Gastronomen den konkreten Bedarf für die Investition - genau auf das Budget abgestimmt.

MULTI - Planung

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

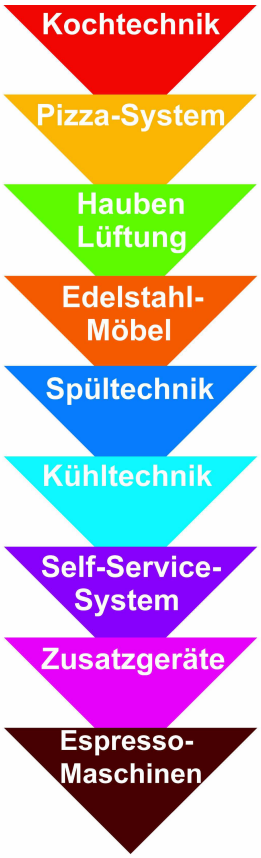
MULTI - Vertrieb

Die Lieferung erfolgt sicher verpackt und pünktlich durch den MULTI -Lieferservice ab Lager zum MULTI - Fachhandelspartner oder direkt zum Investitionsobjekt.

MULTI - Service

Die MULTI - Garantie, der 24-Stunden Ersatzteilservice und ein flächendeckendes Netz von Fachhandelspartnern sichern die Betriebsbereitschaft vor Ort und gewähren den dauerhaftem Erfolg des Gastronomiebetriebes zur vollsten Zufriedenheit.

Das komplette Programm



Der perfekte Service

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg

Telefon: 04261 9494-45 Verkauf
04261 9494-50 Service
Fax: 04261 5486

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