Pizzasystem

MULTI

Pizza-System

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

Pizzasystem

MULTI

Inhaltsverzeichnis

Pizzaöfen-Elektro

PE44/24	*Pizzen Ø 24cm*	**Seite 2/1**
Untergestelle	*für Elektro-Pizzaöfen*	**Seite 2/1**
PE44/30, PE66/30	*Pizzen Ø 24cm, Ø 30cm*	**Seite 2/3**

Pizzaöfen-Gas

PG4/30, 6/30, 9/30	*Pizzen Ø30 cm und Untergestelle*	**Seite 2/5**
Teigknetmaschinen	*Serie SN*	**Seite 2/7**
Teigknetmaschinen	*Serie CNS*	**Seite 2/9**
Teigknetmaschinen	*mit 2 Geschwindigkeiten*	**Seite 2/11**
Pizzaform-Maschinen		**Seite 2/13**
Pizza-Belegstation		**Seite 2/15**
Pizza-Vorbereitung		**Seite 2/17**
Aufsatz-Kühlvitrinen		**Seite 2/19**

Pizzaöfen Elektro

- Heizungen separat schaltbar
- Thermostatische Regelung von 50°C bis 500°C
- Front Edelstahl, Gehäuse aus schwarzlakiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE44/24E	4+4 Pizzen Ø 24cm oder	Art.-Nr. 500410
780x600x530mm	1 + 1 Blech 500x500mm	
Elektro: 400V 6,0kW		

Untergestelle Elektro-Pizzaöfen

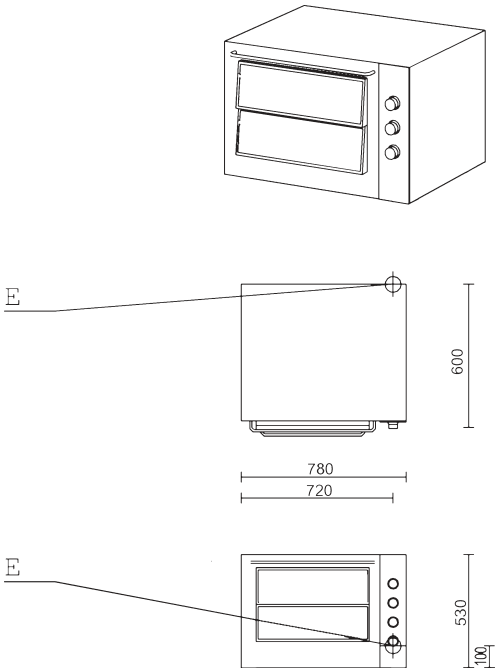
- Lieferung erfolgt zerlegt
- Material: Stahlblech, schwarz lackiert

Art.-Nr. 500500	900x735x850mm	für PE44/30E
Art.-Nr. 500530	780x600x980mm	für PE44/24E
Art.-Nr. 500540	780x600x980mm	für PE66/30EL

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten

PE44/24E



E = Elektroanschluß

Pizzaöfen Elektro

- Ober- und Unterhitze in beiden Kammern mit thermostatischer Regelung von 50°C bis 500°C
- Innenraumbeleuchtung
- Front Edelstahl, Gehäuse aus schwarzlakiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

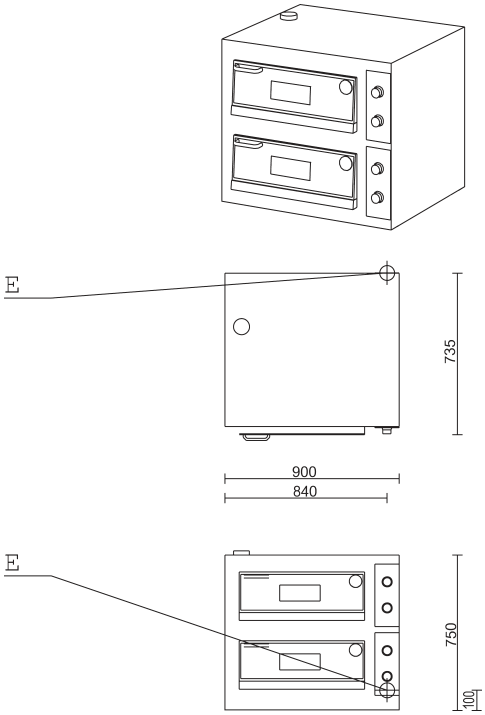
PE44/30E 900x735x750mm Elektro: 400V 8,4kW	4+4 Pizzen Ø 30cm oder 1 + 1 Blech 600x600mm	Art.-Nr. 500420
PE66/30EL 900x1020x750mm Elektro: 400V 14,4kW	6+6 Pizzen Ø 30cm oder 1 + 1 Blech 600x600mm	Art.-Nr. 500440

Untergestelle für die Pizzaöfen auf Seite 2/1

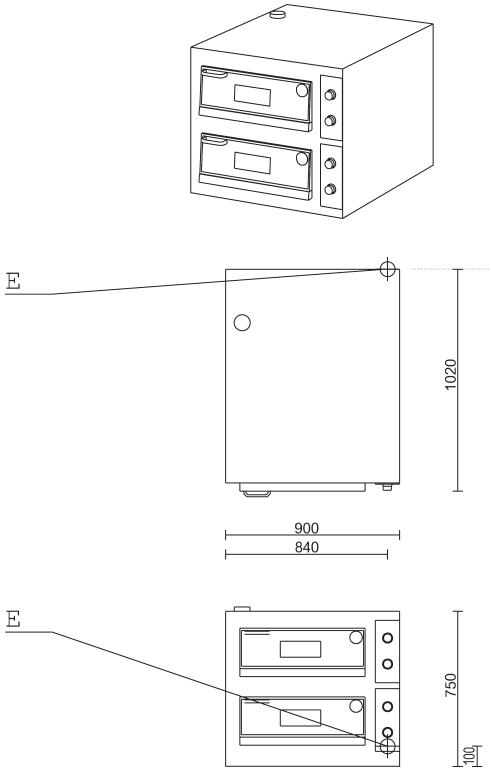
LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten

PE44/30E



PE66/30EL



E = Elektroanschluß

Pizzaöfen Gas

- Brenner für Ober- und Unterhitze mit separat thermostatischer Regelung von 0°C bis 450°C
- Regelung mit vollzündgesicherter Regelarmatur, Thermoelement, Pilotflamme und piezoelektrischer Zündung
- Innenraumbeleuchtung

Abmessungen: B x T x H mm

PG4/30 1000x840x470mm Gas: 13,9kW	für 4 Pizzen ø 30cm Ausführung Edelstahl	Art.-Nr. 500460
PG6/30 1000x1140x470mm Gas: 18,0kW	für 6 Pizzen ø 30cm Ausführung Edelstahl	Art.-Nr. 500470
PG9/30 1300x1140x470mm Gas: 24,5kW	für 9 Pizzen ø 30cm Ausführung Edelstahl	Art.-Nr. 500480

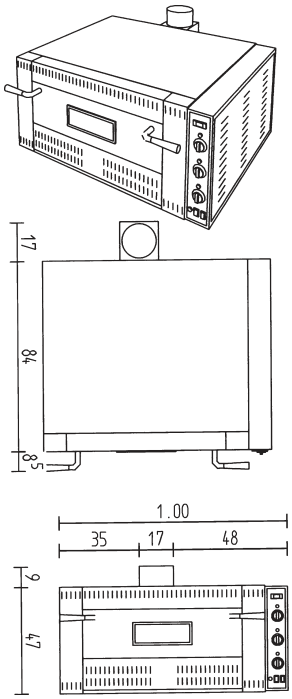
Untergestelle Gas-Pizzaöfen

Art.-Nr. 500550	für PG4/30 1000x840x980mm
Art.-Nr. 500560	für PG6/30 1000x1140x980mm
Art.-Nr. 500570	für PG9/30 1300x1140x980mm

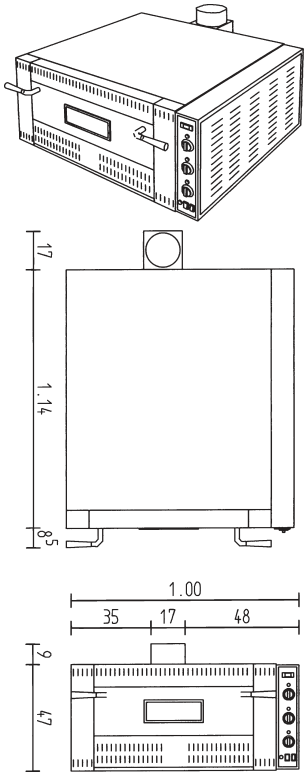
LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten

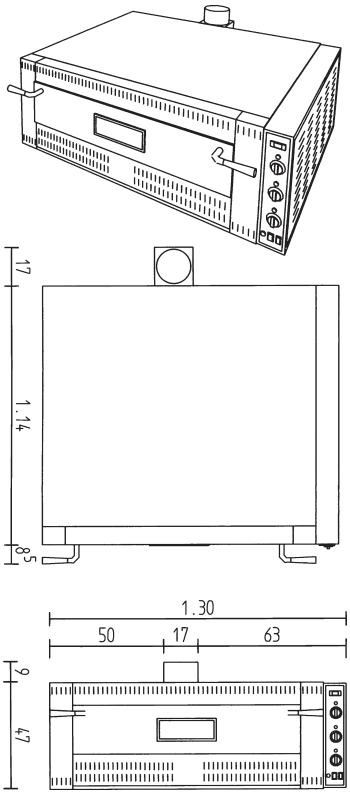
PG4/30



PG6/30



PG9/30



Teigknetmaschinen Serie SN

- Hochleistungs-Profimaschinen
- Behälter, Knethaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Spirale, Stab und Topf sind nicht abnehmbar
- Bei diesen Geräten ist keine Kopfanhebung möglich
- Abbildung TKM 7/SN mit Gitterdeckel

TKM 7/SN	Leistung: ca. 21 kg/h Teig je Zyklus: 7 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515420
TKM 12/SN	Leistung: ca. 36 kg/h Teig je Zyklus: 12 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515421
TKM 18/SN	Leistung: ca. 54 kg/h Teig je Zyklus: 18 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515422
TKM 25/SN	Leistung: ca. 75 kg/h Teig je Zyklus: 25 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515423
TKM 38/SN	Leistung: ca. 114 kg/h Teig je Zyklus: 38 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515424
TKM 50/SN	Leitstung: ca. 150 kg/h Teig je Zyklus: 50 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515430

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten

Teigknetmaschinen	Abmessungen: B x T x H	Dreiphasenmotor-leistung
TKM 7/SN	540x279x620mm Behälter: ø 260x200mm	400V 0,37kW
TKM 12/SN	632x320x750mm Behälter: ø 320x210mm	400V 0,75kW
TKM 18/SN	653x380x750mm Behälter: ø 360x210mm	400V 0,75kW
TKM 25/SN	762x420x864mm Behälter: ø 400x260mm	400V 1,5kW
TKM 38/SN	800x474x866mm Behälter: ø 450x260mm	400V 1,5kW
TKM 50/SN	927x520x1074mm Behälter: ø 500x310mm	400V 2,2kW

Abbildung TKM25/SN
mit Polycarbonatdeckel

Untergestelle mit Rollen auf Seite 2/10

Teigknetmaschinen Serie CNS

- mit manueller Kopfanhebung und Sensor
- Spirale, Stab und Topf einzeln abnehmbar
- Behälter, Knethaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Abbildung TKM 50/CNS mit Gitterdeckel

ELEKTRO

TKM 18/CNS	Leistung: ca. 54 kg/h Teig je Zyklus: 18 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515427
TKM 25/CNS	Leistung: ca. 75 kg/h Teig je Zyklus: 25 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515425
TKM 38/CNS	Leistung: ca. 114 kg/h Teig je Zyklus: 38 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515426
TKM 50/CNS	Leitstung: ca. 150 kg/h Teig je Zyklus: 50 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515450

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten

Teigknetmaschinen	Abmessungen: B x T x H	Dreiphasenmotor-leistung
TKM 18/CNS	653x380x750mm Behälter: ø 360x210mm	400V 0,75kW
TKM 25/CNS	762x420x864mm Behälter: ø 400x260mm	400V 1,5kW
TKM 38/CNS	800x474x866mm Behälter: ø 450x260mm	400V 1,5kW
TKM 50/CNS	927x520x1074mm Behälter: ø 500x310mm	400V 2,2kW

Untergestelle mit Rollen

TKM 7SN	Art.-Nr. 515060	220 €
TKM 12/18SN, 18CNS	Art.-Nr. 515060	220 €
TKM 25SN + 25CNS	Art.-Nr. 515062	260 €
TKM 38SN + 38CNS	Art.-Nr. 515064	260 €
TKM 50SN + 50CNS	Art.-Nr. 515068	330 €

Teigknetmaschinen

mit 2 Geschwindigkeiten

- Behälter, Knethaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Spirale, Stab und Topf sind nicht abnehmbar
- Bei diesen Geräten ist keine Kopfanhebung möglich
- Abbildung TKM 12/SN mit Gitterdeckel

TKM 12/SN	Leistung: ca. 36 kg/h Teig je Zyklus: 12 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515421G2
TKM 18/SN	Leistung: ca. 54 kg/h Teig je Zyklus: 18 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515422G2
TKM 25/SN	Leistung: ca. 75 kg/h Teig je Zyklus: 25 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515423G2
TKM 38/SN	Leistung: ca. 114 kg/h Teig je Zyklus: 38 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515424G2
TKM 50/SN	Leitstung: ca. 150 kg/h Teig je Zyklus: 50 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515430G2

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten

Teigknetmaschinen	Abmessungen: B x T x H	Dreiphasenmotor-leistung
TKM 12/SN	632x320x750mm Behälter: ø 320x210mm	400V 0,75kW
TKM 18/SN	653x380x750mm Behälter: ø 360x210mm	400V 0,75kW
TKM 25/SN	762x420x864mm Behälter: ø 400x260mm	400V 1,5kW
TKM 38/SN	800x474x866mm Behälter: ø 450x260mm	400V 1,5kW
TKM 50/SN	927x520x1074mm Behälter: ø 500x310mm	400V 2,2kW

Untergestelle mit Rollen auf Seite 2/10

Pizza-Form-Maschinen

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

Abmessungen: B x T x H mm

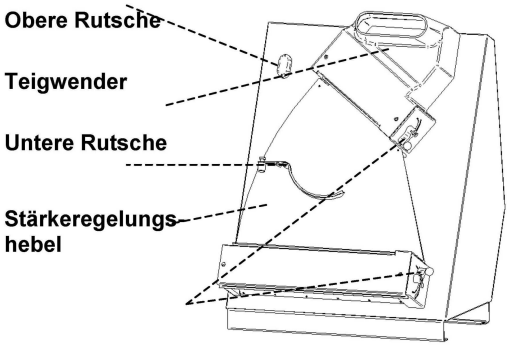
ZA 30	Artikel-Nr. 500650
490x510x640mm	Pizza Ø ca: 300mm
Gewicht: ca. 36 kg	
Elektro: 230V 0,37kW	

ZA 40	Artikel-Nr. 500660
590x510x760mm	Pizza Ø ca: 400mm
Gewicht: ca. 44 kg	
Elektro: 230V 0,37kW	

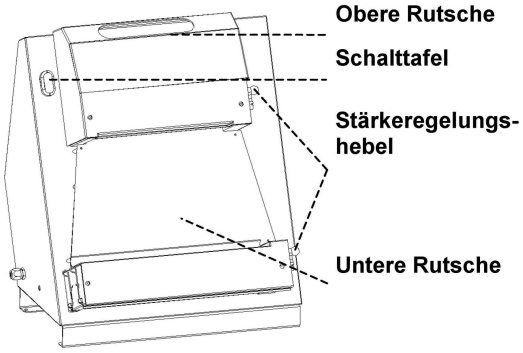
LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten

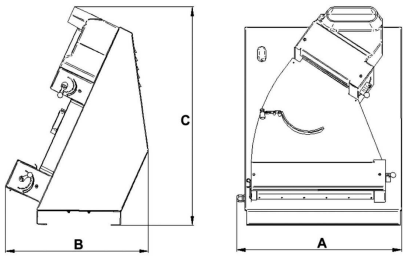
ZA 30



ZA 40



mm	A	B	C
ZA-30	490	510	640
ZA-40	590	510	760



Pizza-Belegstation

- Umluftkühlung
- Isolierung 50mm
- Kältemittel R-134-a

- Innen und Außen CNS AISI 304
- automatische Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- auf 6 Rollen, davon 2 feststellbar
- Aggregat rechts
- Füße höhenverstellbar

ELEKTRO

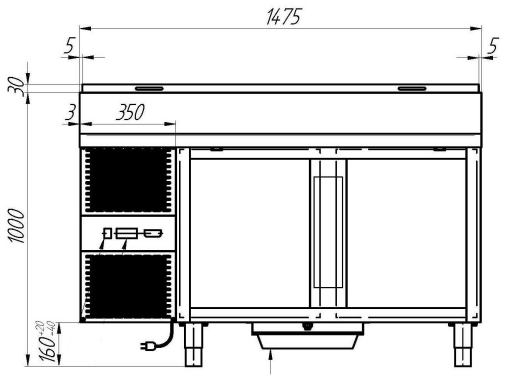
Abmessungen: B x T x H mm

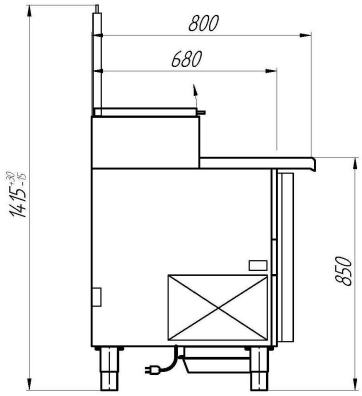
342067	4 Schubladensätze à 2 Schubladen
230V 360W	Fassungsvermögen ca. 370 Liter
2417x700/850x850/1150mm	Aufbau-Einsatz oben 12x GN 1/3, 150mm
	CNS-Klappe zweiteilig

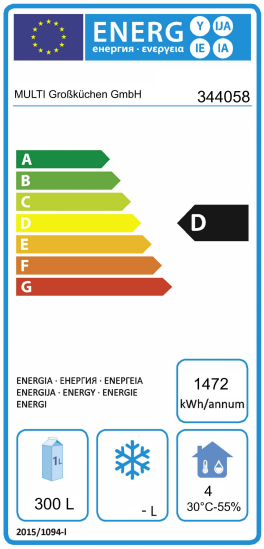
344058	2 gekühlte Türen für Tabletts 400x600mm
230V 470W	Arbeitsfläche rostfreier Stahl 1470x430mm
1475x800x850/1000mm	Temperaturbereich 0°C bis +10°C

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten







Pizza-Vorbereitung

- Umluftkühlung
- Isolierung 50mm
- Kältemittel R-134-a

- Material: Edelstahl
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- selbstschließende Tür(en)
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Aggregat links
- Füße höhenverstellbar

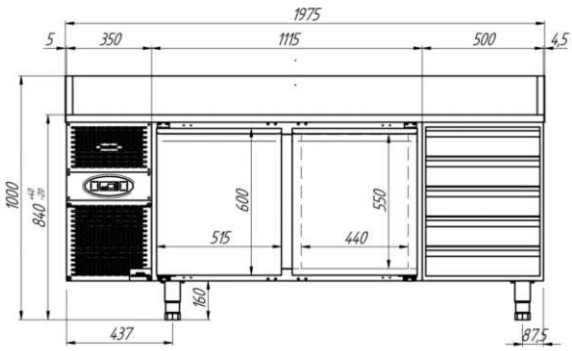
ELEKTRO

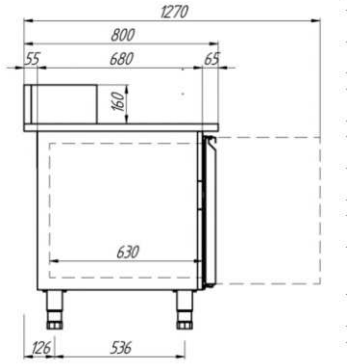
Abmessungen: B x T x H mm

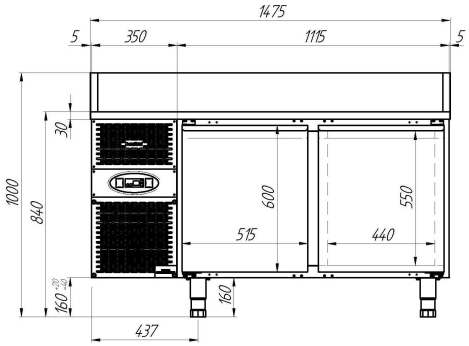
344047 230V 470W 1975x800x840/1000mm	2 gekühlte Türen für Tabletts 400x600mm inkl. 2 Paar Auflageschienen / Tür neutraler Schubladensatz à 5 Schubladen Arbeitsfläche Granit 1915x750mm Temperaturbereich 0°C bis +10°C
344057 230V 470W 1475x800x840/1000mm	2 gekühlte Türen für Tabletts 400x600mm inkl. 2 Paar Auflageschienen / Tür Arbeitsfläche Granit 1470x750mm Temperaturbereich 0°C bis +10°C

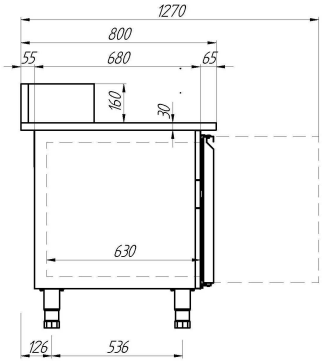
LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

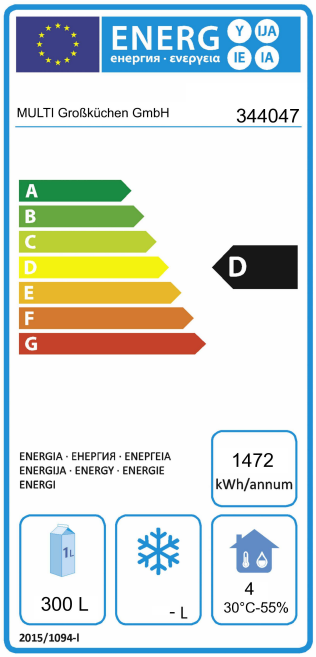
Technische Daten

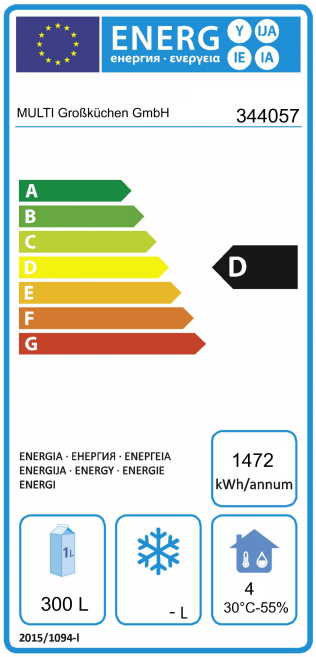












Aufsatz-Kühlvitrinen

- statische Kühlung
- Isolierung 30mm
- Kältemittel R-134-a

- Material: Edelstahl
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- gerade Scheibe, Sicherheitsglas
- Füße höhenverstellbar

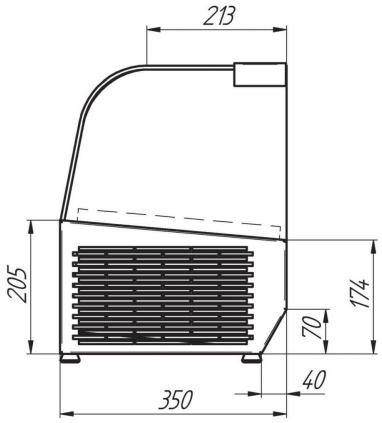
ELEKTRO

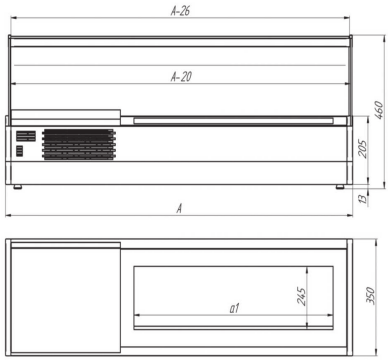
Abmessungen: B x T x H mm

344039 230V 160W 1325x350x460mm	Fassungsvermögen 5xGN1/4, 150mm hoch Temperaturbereich +2°C bis +8°C
344040 230V 160W 1475x350x460mm	Fassungsvermögen 6xGN1/4, 150mm hoch Temperaturbereich +2°C bis +8°C
344045 230V 160W 1825x350x450mm	Fassungsvermögen 8xGN1/4, 150mm hoch Temperaturbereich +2°C bis +8°C
344048 230V 160W 1975x350x460mm	Fassungsvermögen 9xGN1/4, 150mm hoch Temperaturbereich +2°C bis +8°C
344104	Beleuchtung für Aufsatz-Kühlvitrinen

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten





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

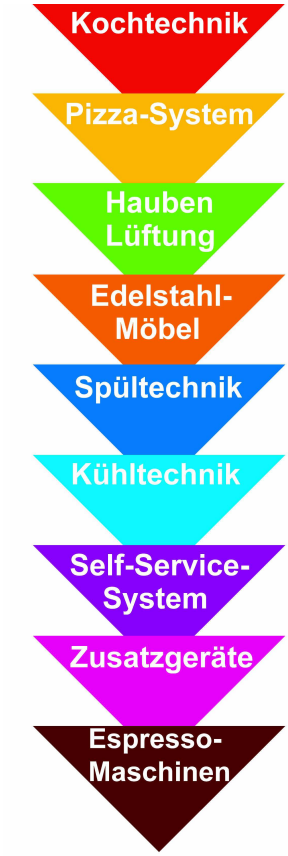
MULTI - Beratung
Professionelle MULTI - Fachhandelspartner ermitteln gemeinsam mit den Gastronomen den konkreten Bedarf für die Investion - genau auf das Budget abgestimmt.

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 Investionsobjekt.

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 Gastronomieetriebes zur vollsten Zufriedenheit.

Das komplette Programm



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

Der perfekte Service