

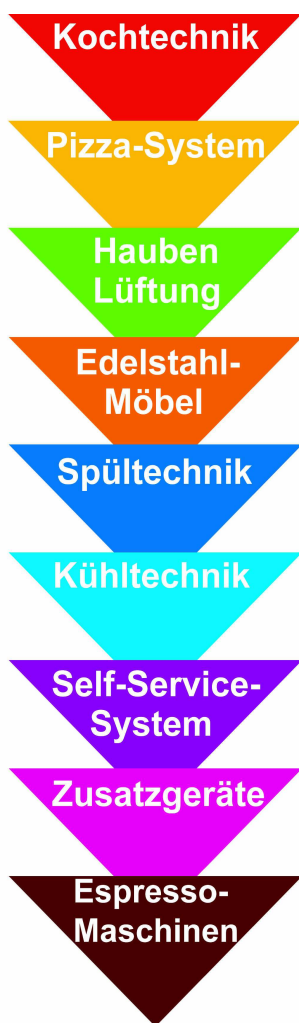
Pizzasysteme



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

Wir richten Profiküchen fix und fertig ein !

Das komplette Programm



MULTI Pizza-Systeme



Der perfekte Service



Ihr Partner für die Profiküche

Pizzasysteme



Pizza-Ofen



- Pizzen 4+4 Ø 24cm oder 1 + 1 Blech 500x500mm
- thermostatische Regelung von 50°C bis 500°C
- Heizungen seperat schaltbar
- Front Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

- Pizzen 4+4 Ø 30cm oder Pizzen 6+6 Ø 30cm oder 1 + 1 Blech 600x600mm
- Ober- und Unterhitze in beiden Kammern mit thermostatischer Regelung von 50°C bis 500°C
- Innenraumbeleuchtung
- Front Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech



- 4 Pizzen Ø 30cm oder 6 Pizzen Ø 30cm oder 9 Pizzen Ø 30cm
- Brenner für Ober- und Unterhitze mit seperat thermostatischer Regelung von 0°C bis 450°C
- Regelung mit vollzündgesicherter Regelarmatur, Thermoelent, Pilotflamme mit piezoelektrischer Zündung
- Innenraumbeleuchtung
- Ausführung Edelstahl

Pizzasysteme



Teigknetmaschinen



- Serie „SN“, ohne Kopfanhebung
- Spirale, Stab und Topf sind nicht abnehmbar
- Behälter, Knethaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Ausführung 7kg bis 50kg, 400V

- Serie CNS“, mit manueller Kopfanhebung
- Spirale, Stab und Topf einzeln entnehmbar
- Behälter, Knethaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Ausführung 18kg bis 50kg, 400V

Pizzaform-Maschinen

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



Pizza-Vorbereitungstisch



- Umluftkühlung
- Aggregat links
- Isolierung 50mm
- Kältemittel R290
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
Temp.-Bereich +0°C bis +10°C
- inkl. 2 gekühlten Türen
- inkl. 1 Schubladensatz mit 5 nicht gekühlten Schubladen
- Füße höhenverstellbar

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