

Top kenmerken

- Stimuleert impulsaankopen, 270 graden productzicht
- Hoge productie
- Volautomatische reiniging - zonder toezicht

Standaard eigenschappen

- 12 Kippenrekken of manden
- Kippenrekken voor tot wel 60 kippen (1,2 kg) per batch
- Kooktijd van 45 minuten*
- Max. productie in 6 uur: $360/45 \times 60 = 480^{**}$
- 250 programma's met maximaal 9 stappen
- Krachtige convectie voor gelijkmatige bereiding
- Stoomgenerator zonder boiler, diverse stoommodi programmeerbaar
- Bereiding met probe en warmhoudstand, programmeerbaar
- Kooktijdcorrectie voor een energiezuinig en consistent grillproces
- Aantrekkelijke halogeenverlichting
- Wordt geleverd op bijpassend design onderstel op wielen
- Gebogen, dubbele glazen deur voor optimale isolatie en veiligheid
- Toegankelijk vanaf drie zijden, deuren te vergrendelen aan klantzijde
- Scheidt water (naar afvoer) en vet
- Vet wordt in wegwerpzakken opgevangen
- Naadloos RVS interieur, RVS exterieur

* Bereidingstijd kan afhankelijk van grootte, marinade, vulling, enz. variëren

** Indicatie; exclusief inladen/uitladen

Accessoires

- Kippenrekken (inbegrepen) en manden
- Handgreepvergrendeling, klantzijde
- Waterfilterset

Optioneel

- Interne condensor



Deli Multiserie stand-alone

De Deli Multiserie is een trendsetter op het gebied van bereiden en presenteren. De opvallende vormgeving met 270-graden zicht op het grillproces zorgt voor een overheerlijke productpresentatie.

De Deli Multiserie bereidt tot wel 50% sneller dan conventionele grills! Bereid tot wel 72 kg gevogelte of een willekeurig ander vleesproduct. De combinatie van stoom en convectie zorgt voor overheerlijke bereiding van het vlees. De Multiserie is snel, betrouwbaar en geeft constante resultaten.

Met het volautomatisch reinigingssysteem kunt u nu 's nachts schoonmaken, zonder tussenkomst van een medewerker. Selecteer één van de vier schoonmaakprogramma's en druk op start. Het volautomatisch reinigingssysteem bespaart tijd, reduceert arbeidskosten en maakt het schoonmaken van de Multiserie kinderspel!



Eenvoudig te beladen



Interne condensor



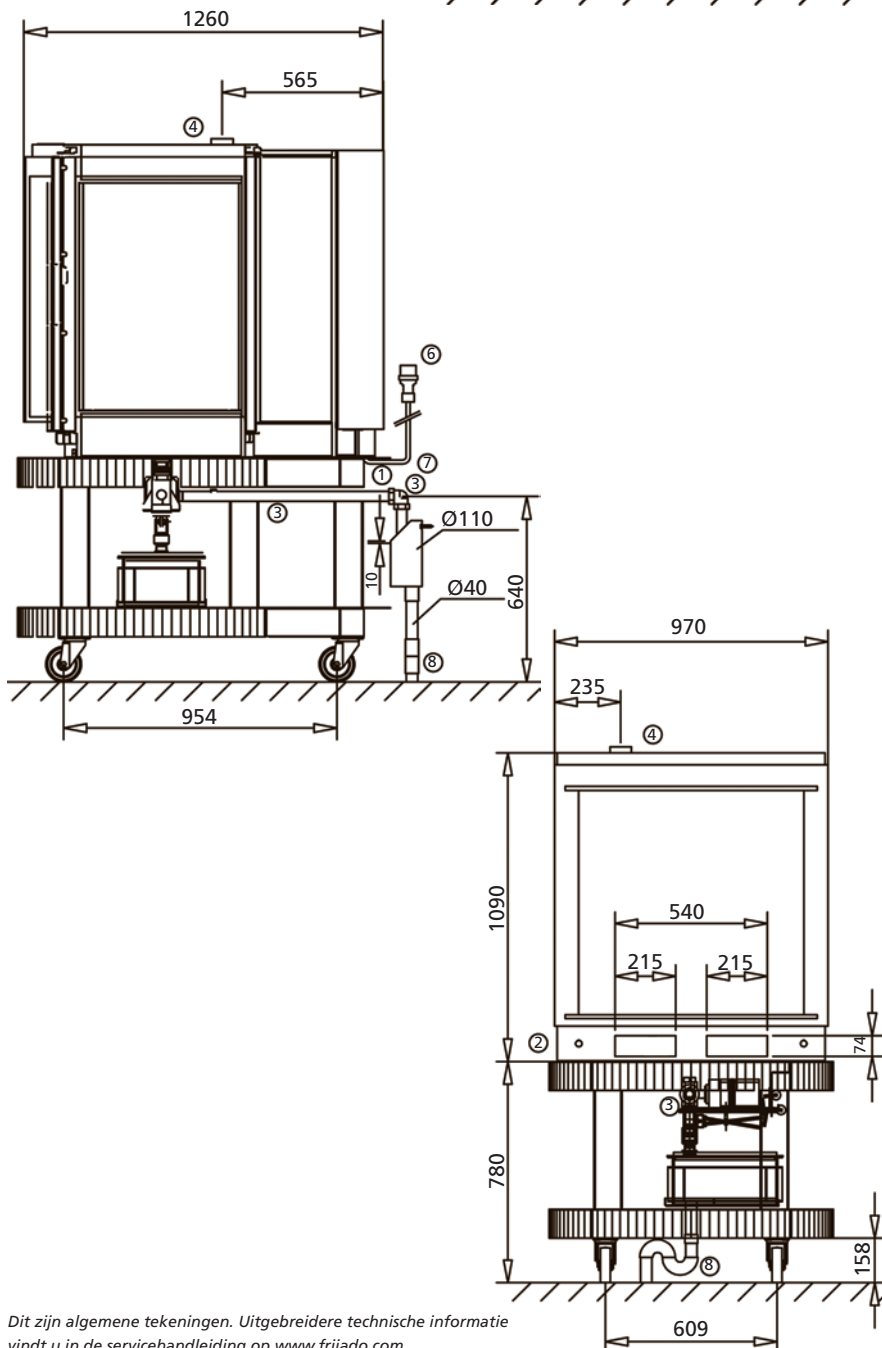
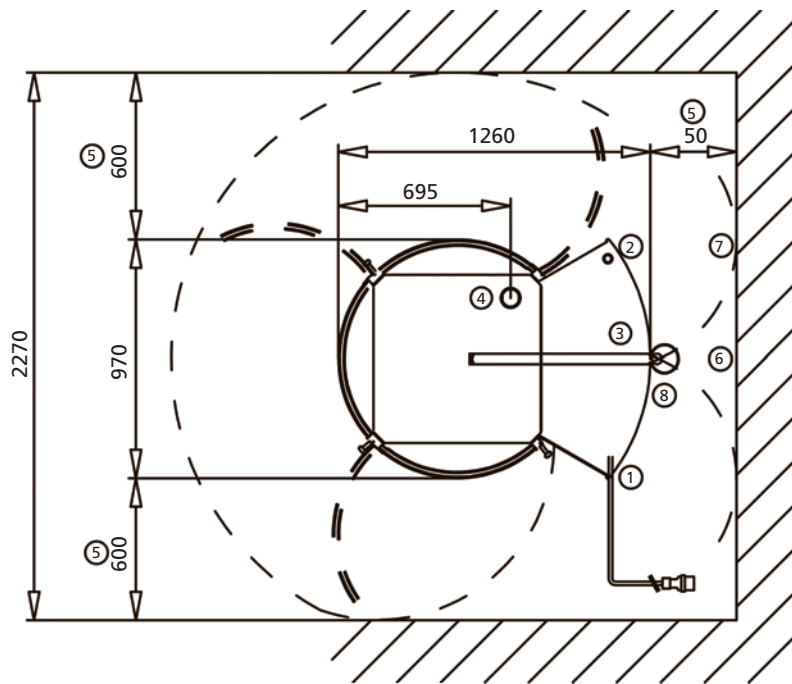
Hygiënische vetverzameling



Volautomatische reiniging

Oogverblindende combinatie van snelheid en volume





Deli Multiserie stand-alone

Nr.	Omschrijving
1	Aansluitkabel 2.6 m
2	Watertoevoer
3	Waterafvoerslang
4	Afvoerpijp Multiserie
5	Afstand tot de muur
6	Locatie wandcontactdoos
7	Locatie beluchte kraan
8	Locatie afvoerbuis

Afmetingen

Breedte	970 mm
Diepte	1260 mm
Hoogte	1890 mm

Technische gegevens

Netto gewicht	441 kg
Bruto gewicht	519 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	20.6 kW
Temperatuurbereik	50-250°C
Afvoerbuis	40 mm
Wateraansluiting	G ¾ inch
Waterdruk	min. 2 bar

Top kenmerken

- De ultieme grillbeleving in uw winkel
- Hoge productie
- Volautomatische reiniging - zonder toezicht

Standaard eigenschappen

- 12 Kippenrekken of manden
- Kippenrekken voor tot wel 60 kippen (1,2 kg) per batch
- Kooktijd van 45 minuten*
- Max. productie in 6 uur: $360/45 \times 60 = 480^{**}$
- 250 programma's met maximaal 9 stappen
- Krachtige convectie voor gelijkmatige bereiding
- Stoomgenerator zonder boiler, diverse stoommodi programmeerbaar
- Bereiding met probe en warmhoudstand, programmeerbaar
- Kooktijdcorrectie voor een energiezuinig en consistent grillproces
- 270 graden productzicht en aantrekkelijke halogeenverlichting (genereert impulsaankopen)
- Geleverd op verstelbaar onderstel om in een toonbank in te bouwen
- Gebogen, dubbele glazen deur voor optimale isolatie en veiligheid
- Toegankelijk vanaf drie zijden, deuren te vergrendelen aan klantzijde
- Scheidt water (naar afvoer) en vet
- Naadloos RVS interieur, RVS exterieur

* Bereidingstijd kan afhankelijk van grootte, marinade, vulling, enz. variëren

** Indicatie; exclusief inladen/uitladen

Accessoires

- Kippenrekken (inbegrepen) en manden
- Handgreepvergrendeling, klantzijde
- Waterfilterset

Optioneel

- Interne condensor


**Deli Multiserie
built-in**

Grillen op de winkelvloer heeft een sterke aantrekkingskracht op consumenten. De Deli Multiserie built-in is de ultieme winkeloven.

Hij wordt geleverd op een rechthoekig onderstel, speciaal ontworpen om in te bouwen in een toonbank. Hij staat dicht bij de klant en past volledig in uw winkelinterieur.

De Deli Multiserie bereidt tot wel 50% sneller dan conventionele grills! Bereid tot wel 72 kg gevogelte of een willekeurig ander vleesproduct. De combinatie van stoom en convectie zorgt voor overheerlijke bereiding van het vlees. De Multiserie is snel, betrouwbaar en geeft constante resultaten.

Met het volautomatisch reinigingssysteem kunt u nu 's nachts schoonmaken, zonder tussenkomst van een medewerker. Selecteer één van de vier schoonmaakprogramma's en druk op start. Het volautomatisch reinigingssysteem bespaart tijd, reduceert arbeidskosten en maakt het schoonmaken van de Multiserie kinderspel!



Eenvoudig te beladen



Interne condensor



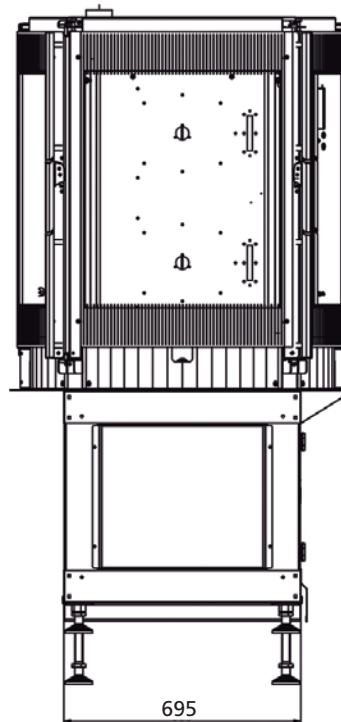
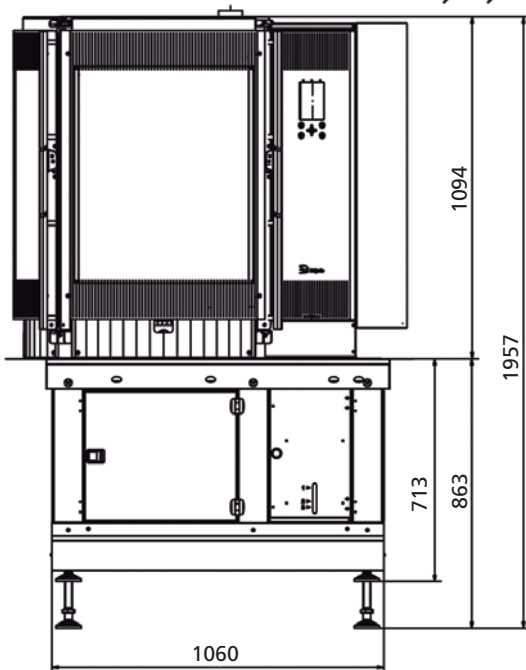
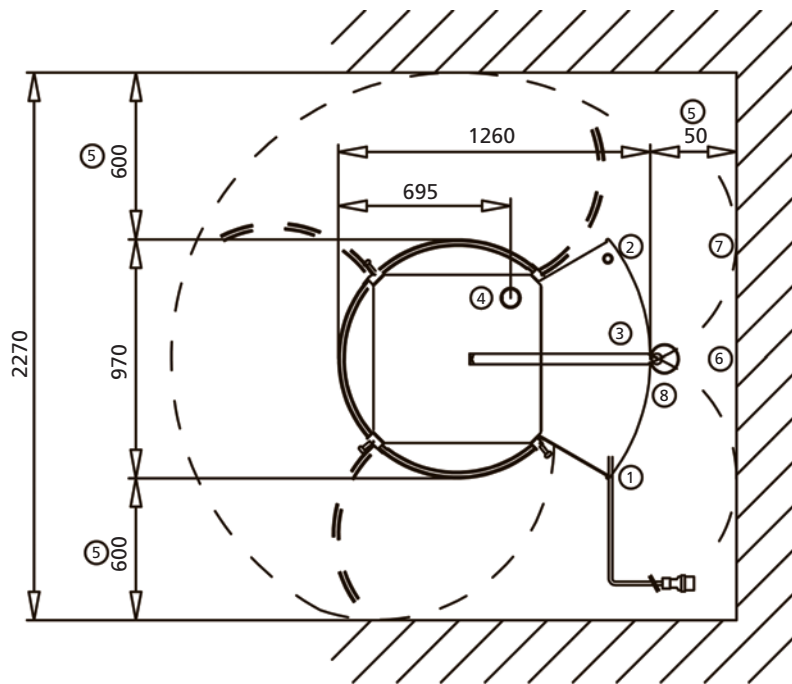
Hygiënische vetverzameling



Volautomatische reiniging

De ultieme grillbeleving
in uw winkel





Deli Multiserie built-in

Nr.	Omschrijving
1	Aansluitkabel 2.6 m
2	Watertoevoer
3	Waterafvoerslang
4	Afvoerpijp Multiserie
5	Afstand tot de muur
6	Locatie wandcontactdoos
7	Locatie beluchte kraan
8	Locatie afvoerbuis

Afmetingen

Breedte	970 mm
Diepte	1260 mm
Min. inbouwhoogte	717 mm
Max. inbouwhoogte	867 mm
Min. breedte inbouwruimte	1080 mm

Technische gegevens

Netto gewicht	430 kg
Bruto gewicht	524 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	20.6 kW
Temperatuurbereik	50-250°C
Afvoerbuis	40 mm
Wateraansluiting	G ¾ inch
Waterdruk	min. 2 bar