

Ihr Chef in
der Küche

Musterrezepte



Nancy's Quiche

Temperatur: 238 °C
Unterlage: Pfannenblech
Bräunen: An
Position: Untere Schiene

Größe: ein Quiche
Lüftergeschwindigkeit: Niedrig
Zeit: 9 Minuten
Vergleich zu herkömmlichen Öfen: 24 Minuten bei 204 °C



Newman's selbstgemachte Thin & Crispy Pizza

Temperatur: 238 °C
Unterlage: Pizza-Schiene
Bräunen: An
Position: Zweite Schiene von Oben

Größe: 30 cm
Lüftergeschwindigkeit: Niedrig
Zeit: 3 Minuten 30 Sekunden
Vergleich zu herkömmlichen Öfen: 10-12 Minuten bei 218 °C
Anleitung: Platzieren Sie die Pizzen direkt auf der Pizza-Schiene.
Für ein optimales Resultat, rotieren Sie die Pizza nach 1 Minute
30 Sekunden.



Delimax Taquitos

Temperatur: 238 °C
Unterlage: Korb-Schiene
Bräunen: An
Position: Untere Schiene

Größe: 12 Taquitos
Lüftergeschwindigkeit: Hoch
Zeit: 5 Minuten 30 Sekunden
Vergleich zu herkömmlichen Öfen: 11 Minuten bei 204 °C



Grilled Cheese Sandwich

Temperatur: 238 °C
Unterlage: Korb-Schiene
Bräunen: An
Position: Untere Schiene

Größe: ein Sandwich
Lüftergeschwindigkeit: Niedrig
Zeit: 2 Minuten 45 Sekunden
Anleitung: Sandwich zubereiten und mit zwei Scheiben Käse
belegen. Dann einfach in den **MULTICHEF**.

AfG Artikelnummer: **MULTICHEF** | Preis: 11.599,-€ zzgl. MwSt.

Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl | Temperaturbereich: 40°C - 260°C | Garkammer 317 x 330 x 190 mm
Inklusive sind 2 x Roste, 1 x Lochblech, 1 x leckere Rezepte | Abmessungen: 623 x 743 x 522 mm | Leistung: 4,13 kW / 400 V



Keine Haube
Keine Entlüftung
Kein Problem!



MULTICHEF

Hochgeschwindigkeitsofen



Erweitern Sie Ihr Angebot - der MULTICHEF wird Sie und Ihre Kunden begeistern!

Das Kombi-Garsystem ermöglicht es Ihnen in **kürzester** Zeit Pizza, Sandwiches, Wraps, Toast etc., sowie traditionelle Backwaren zu garen.

Der **MULTICHEF** verbindet die Vorteile eines Hochgeschwindigkeitsofens mit denen der direkten **Infrarottechnik**. Gepaart mit der speziellen rotierenden Impingement™ Technologie ermöglicht er High-Speed-Kochen

Der **MULTICHEF** ist einfach zu installieren und benötigt durch seinen abgedichteten Garraum **keine Lüftung oder Dunstabzugshaube**. Super Kompakt – der **MULTICHEF** bietet eine kleine Standfläche und benötigt wenig Platz - optimal zur einfachen Erweiterung Ihrer Küche! Die Reinigung ist sehr einfach und in kürzester Zeit zu erledigen.

Anschließen und loslegen!



4 Produkte in 12 Minuten vollständig zubereitet!

- Gleichzeitig Produkte auf 4 Ebenen mit der Multi-Start-Funktion (für jede Ebene einen separaten Timer) erwärmen, kochen, braten oder überbacken!
- Durch die Infrarottechnik wird jedes Produkt auf jeder Ebene gegart
- Einfache Bedienung durch 3 Tasten: „FAN Speed“ = Heißluft, „Brown“= für alles was einer Bräunung bedarf, Zeit eingeben, „Start“
- ¼ weniger Zeit als z.B. ein konventioneller Ofen
- „All in One“ Kochsystem - nur ein Gerät anstatt für jede Temperatur / Garart ein Extra-Gerät

Ihre eigene Backstube

Setzen Sie den **MULTICHEF** wie einen traditionellen Ofen für Ihre Backwaren ein. In wenigen Minuten backen Sie Ihre eigenen Brötchen, Brot, Muffins, Cookies, Brownies oder Kuchen. Super frisch und lecker!



Dank seiner 'Rapid Bake Technology' ist der **MULTICHEF** Hochgeschwindigkeits-Ofen von MTI für den Gastronomie-Gebrauch perfekt geeignet.

MULTICHEF bedient sich einer einzigartigen Kombination aus Konvektion, direkter Infra-rot-Bestrahlung und Druckluftherwärmung, mit denen Sie mit sehr hoher Geschwindigkeit fantastische Ergebnisse erzielen können.

Bäckereien
Gehobene Küche
Kinos
Krankenhäuser

Messestände
Nachtclubs & Bars
Verbrauchermärkte
Pizzerien

Ausbildungs-Betriebe
Hotels
Einzelhandel
Fachgeschäfte



Sie wollen sehen wie der **MULTICHEF** funktioniert?
Lassen Sie sich überraschen!

