

NEU IM
SORTIMENT

SERIE ROYAL LINE

MULTI20 MULTICOOKING

Ein neues Garkonzept: Alles in einem Gerät

Das vielseitige Multifunktionsgerät lässt sich als Kippbratpfanne, Fritteuse, Griddleplatte, Pastakoher oder mit Druckdeckel (0,04 bar) als Schnellkochtopf verwenden.

Gesund kochen bei gleichmäßigen Temperaturen auf dem ganzen Pfannenboden. Rasch anbraten, ohne dass Garflüssigkeit austritt, schonend Garen bei Niedrigtemperatur ohne Gewichtsverlust mit dem Druckdeckel, dem Kerntemperaturfühler oder dem Mehrpunktfühler, wenn unterschiedliche Nahrungsmittel oder Stückgrößen gleichzeitig gegart werden sollen.

Rechteckiges Edelstahlbecken, Maße 520x480x100 mm, Inhalt 20 Liter mit motorisiertem Kippsystem und automatischem Wasserzulauf.

Elektrogerät mit gekapselten Heizwiderständen aus Edelstahl AISI 304, eingegossen in Thermospeicher-aluminiumblöcke, die unterhalb des Tiegelbodens mit der Bratfläche in Berührung kommen. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Einfaches und funktionales Touchscreen-Bedienfeld.

13.999,- €

b



NEU IM
SORTIMENT



5.685,- €

BBQ1200 BARBECUE-GASGRILL

■ Der Gasgrill der Serie Royal Line eröffnet neue Horizonte in puncto Leistung, Solidität und Effizienz.

■ Erhältlich in der Größe 1200 mm mit 30 kW Leistung ausgelegt für hohe Produktivität dank der konstanten Temperatur auf der ganzen Garfläche. Der in vier Bereiche unterteilte Grillrost lässt eine äußerst flexible Temperaturregelung zu, sodass auch unterschiedliche Nahrungsmittel gleichzeitig und genau mit der richtigen Temperatur gegrillt werden können.

■ Vier leistungsstarke Gusseisenbrenner unter dem Grill, in Doppelreihen mit jeweils 222 mm Abstand voneinander angeordnet und geschützt durch Strahlungselemente aus Gusseisen gewährleisten eine ausgezeichnete Wärmeabgabe (jeder Brenner einzeln regulierbar).

■ Temperaturregelung über Gashahn mit Thermoelement. Großer geneigter Gusseisenrost mit Fettablaufrinne. Ausziehbare Fettauffangschalen.



4.585,- €

MR912 KÜHL-UNTERBAU

2 Schubladen GN 2/1 1200 mm
Temperaturbereich: -2 bis +10°C
Maße: 1200 x 840 x 590 mm
auch als Tiefkühl-Unterbauten erhältlich



AfG
BERLIN



Alle Geräte wurden in der EU* entsprechend der CE-Norm hergestellt.
Alle Preise incl. Verpackung, zzgl. ges. MwSt.

AfG Berlin GmbH
Quitowstr. 31 – 32 | 10559 Berlin
Tel. (030) 3 97 43 43 | Fax (030) 3 97 43 456
info@afg-berlin.de | www.afg-berlin.de