

**Funciones principales**

- Generador de compra impulsiva, se muestra preparación con una vista de 270 grados
- Alto rendimiento
- Sistema de limpieza totalmente automática - sin supervisión

**Características estándar**

- 12 Parrillas para pollo o cestas multiusos
- Parrillas para pollo para hasta 60 pollos (1,2 kg) por lote
- Tiempo de preparación de 45 minutos\*
- Rendimiento máx. en 6 horas:  $360/45 \times 60 = 480^{**}$
- 250 programas con hasta 9 pasos
- Convección de alta velocidad para una preparación uniforme
- Generador de vapor sin caldera con diferentes niveles de vapor, programable
- Capacidades de preparación con sonda y conservación automáticas, programable
- Tecnología de corrección de preparación, garantiza calidad y ahorra energía
- Atractiva iluminación halógena
- Soporte de diseño a juego sobre ruedas estándar Puertas de cristal dobles en curva para un perfecto aislamiento y seguridad
- Accesible desde tres lados, puertas bloqueables en el lado del cliente
- Separa agua (al drenaje) y grasa
- Recogida de grasa en bolsas desechables
- Interior de una pieza de acero inoxidable, exterior de acero inoxidable

\* Los tiempos de preparación pueden variar en función del tamaño, adobo, relleno, etc.

\*\* Indicación; no incluye carga / descarga

**Accesorios**

- Parrillas para pollo (incluidas) y cestas multiusos
- Tirador de bloqueo de puerta en el lado del cliente
- Sistema de filtrado de agua

**Opcional**

- Condensador interno



## Deli Multiserie stand-alone

*El Deli Multiserie es toda una revolución en la preparación a la vista y la comercialización. Diseñado para dar una prominencia adicional a los productos, el Deli Multiserie permite a los clientes una visibilidad de 270 grados de la escena de preparación.*

*¡El Deli Multiserie prepara los alimentos hasta un 50% más rápido que los hornos y asadores convencionales! Es posible cargar hasta 72 kg de ave o cualquier otro producto cárnico. La combinación de vapor y convección prepara la carne de forma deliciosa. El Multiserie es rápido, fiable y ofrece resultados uniformes.*

*Con el sistema de autolimpieza Full Automatic Cleaning, la limpieza puede hacerse durante la noche, sin que intervenga un empleado.*

*Seleccione uno de los cuatro diferentes programas de limpieza y pulse inicio. Con el sistema Full Automatic Cleaning ahorrará tiempo y esfuerzo, así como gastos de mano de obra. Por lo tanto la limpieza del equipo será coser y cantar.*



*Carga fácil*



*Condensador interno*



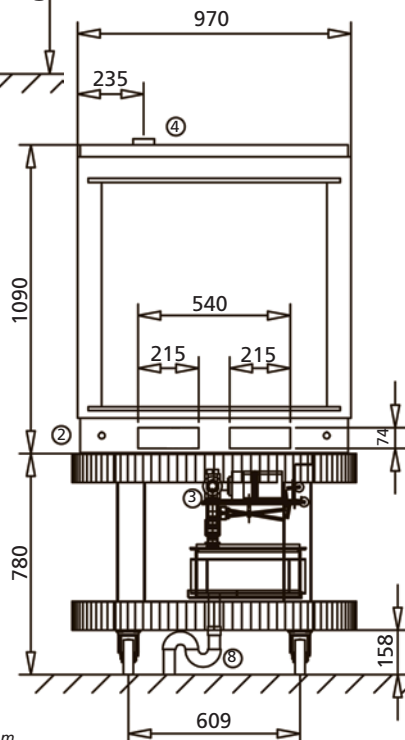
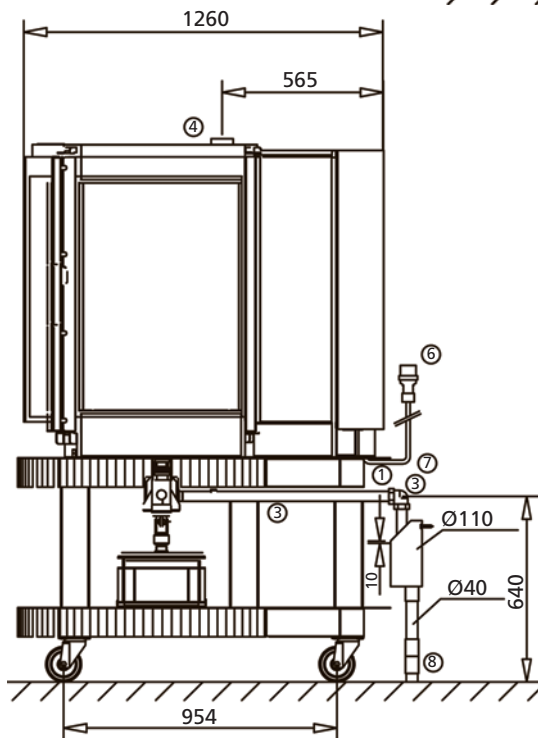
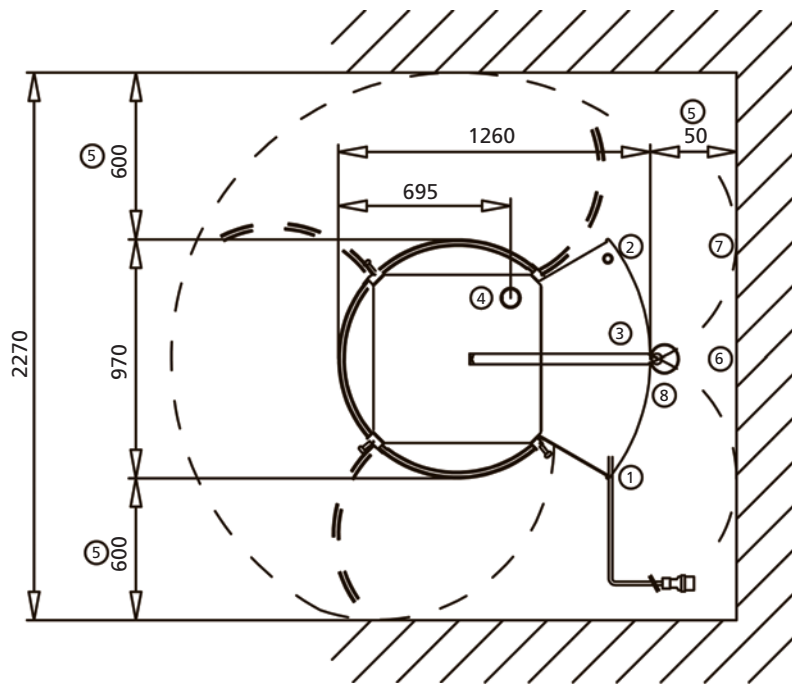
*Recogida higiénica de grasa*



*Limpieza totalmente automática*

Atractiva combinación de  
velocidad y volumen





## Deli Multiserie stand-alone

### Nº Descripción

- 1 Cable eléctrico 2.6 m
- 2 Entrada de suministro de agua
- 3 Manguera de drenaje de agua
- 4 Tubo de escape del Multiserie
- 5 Espacio a la pared
- 6 Situación de toma de pared
- 7 Situación de grifo de ventilación
- 8 Situación de tubo de drenaje

### Dimensiones

|         |         |
|---------|---------|
| Anchura | 970 mm  |
| Fondo   | 1260 mm |
| Altura  | 1890 mm |

### Datos técnicos

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Peso neto                | 441 kg           |
| Peso bruto               | 519 kg           |
| Tensión                  | 400/230 V<br>3N~ |
| Frecuencia               | 50...60 Hz       |
| Alimentación             | 20.6 kW          |
| Intervalo de temperatura | 50-250°C         |
| Drenaje de agua          | 40 mm            |
| Conexión de agua         | G ¾ inch         |
| Presión de agua          | min. 2 bar       |

**Funciones principales**

- Lo último en soluciones de preparación a la vista en la tienda
- Alto rendimiento
- Sistema de limpieza totalmente automática - sin supervisión

**Características estándar**

- 12 Parrillas para pollo o cestas multisusos
- Parrillas para pollo para hasta 60 pollos (1,2 kg) por lote
- Tiempo de preparación de 45 minutos\*
- Rendimiento máx. en 6 horas: 360/45 x 60 = 480\*\*
- 250 programas con hasta 9 pasos
- Convección de alta velocidad para una preparación uniforme
- Generador de vapor sin caldera con diferentes niveles de vapor, programable
- Capacidades de preparación con sonda y conservación automáticas, programable
- Tecnología de corrección de preparación, garantiza calidad y ahorra energía
- 270 grados de visibilidad y atractiva iluminación halógena (generador de compra impulsiva)
- Suministrado con soporte ajustable para integrar la unidad en el mostrador
- Puertas de cristal dobles en curva para un perfecto aislamiento y seguridad
- Accesible desde tres lados, puertas bloqueables en el lado del cliente
- Separa agua (al drenaje) y grasa; Recogida de grasa en bolsas desechables
- Interior de una pieza de acero inoxidable, exterior de acero inoxidable

\* Los tiempos de preparación pueden variar en función del tamaño, adobo, relleno, etc.

\*\* Indicación; no incluye carga / descarga

**Accesorios**

- Parrillas para pollo (incluidas) y cestas multisusos
- Tirador de bloqueo de puerta en el lado del cliente
- Sistema de filtrado de agua

**Opcional**

- Condensador interno


**Deli Multisserie  
built-in**

*La preparación a la vista sigue teniendo un gran atractivo para los clientes. El Deli Multisserie integrado es lo último en aparatos con preparación a la vista. Se suministra sobre un soporte rectangular, especialmente diseñado para integrarse en un mostrador de modo que el Deli Multisserie se adapte a la perfección al aspecto y al ambiente de la tienda.*

*¡El Deli Multisserie prepara los alimentos hasta un 50% más rápido que los hornos y asadores convencionales! Es posible cargar hasta 72 kg de ave o cualquier otro producto cárnico. La combinación de vapor y convección prepara la carne de forma deliciosa. El Multisserie es rápido, fiable y ofrece resultados uniformes.*

*Con el sistema de autolimpieza Full Automatic Cleaning, la limpieza puede hacerse durante la noche, sin que intervenga un empleado.*

*Seleccione uno de los cuatro diferentes programas de limpieza y pulse inicio. Con el sistema Full Automatic Cleaning ahorrará tiempo y esfuerzo, así como gastos de mano de obra. Por lo tanto la limpieza del equipo será coser y cantar.*



*Carga fácil*



*Condensador interno*



*Recogida higiénica de grasa*

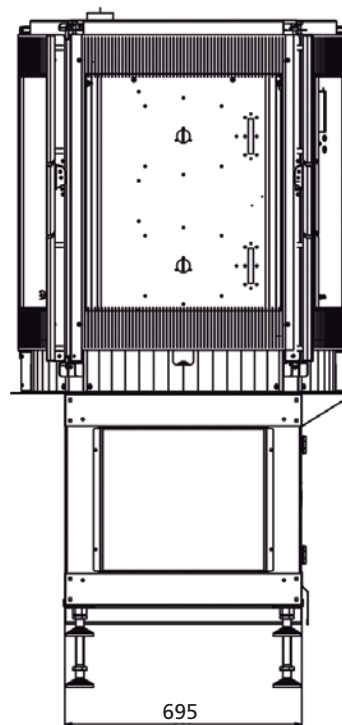
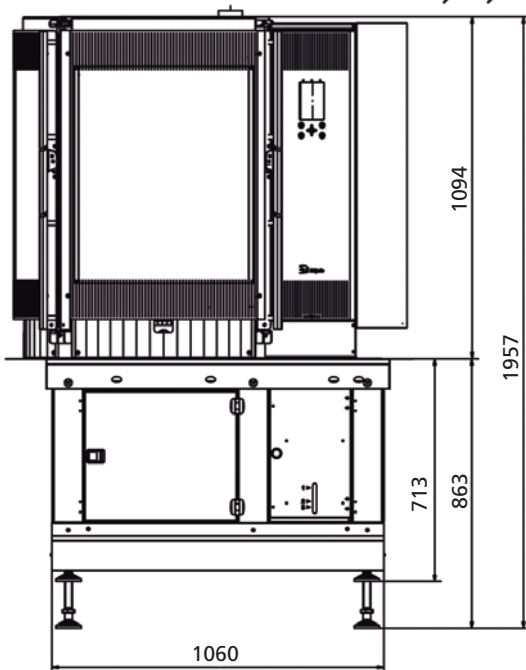
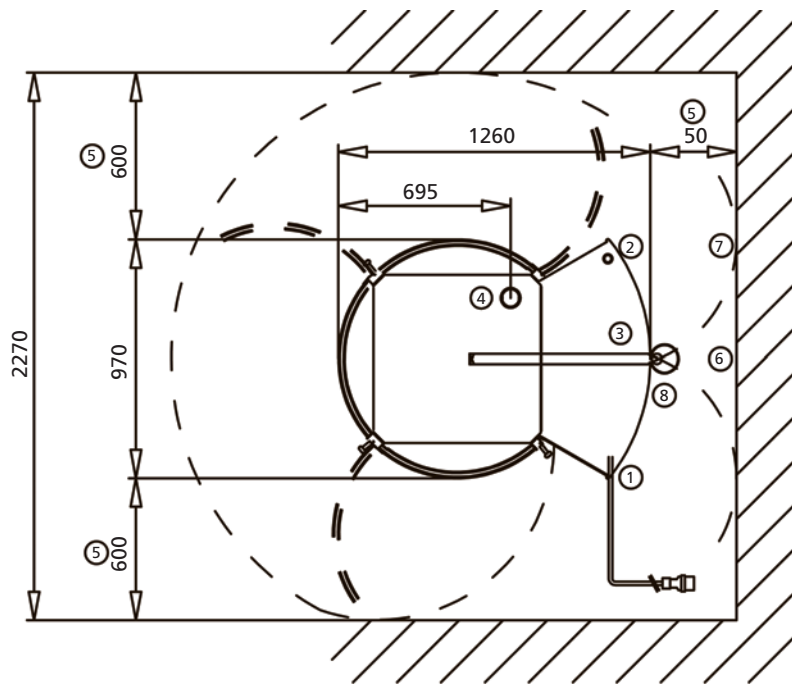


*Limpieza totalmente automática*

Lo último en soluciones de  
preparación a la vista







## Deli Multiserie built-in

### Nº Descripción

- 1 Cable eléctrico 2.6 m
- 2 Entrada de suministro de agua
- 3 Manguera de drenaje de agua
- 4 Tubo de escape del Multiserie
- 5 Espacio a la pared
- 6 Situación de toma de pared
- 7 Situación de grifo de ventilación
- 8 Situación de tubo de drenaje

### Dimensiones

|  |         |
|--|---------|
| Anchura                                  | 970 mm  |
| Fondo                                    | 1260 mm |
| Altura mín. mostrador                    | 717 mm  |
| Altura máx. mostrador                    | 867 mm  |
| Anchura mín. espacio integrado mostrador | 1080 mm |

### Datos técnicos

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Peso neto                | 430 kg           |
| Peso bruto               | 524 kg           |
| Tensión                  | 400/230 V<br>3N~ |
| Frecuencia               | 50...60 Hz       |
| Alimentación             | 20.6 kW          |
| Intervalo de temperatura | 50-250°C         |
| Drenaje de agua          | 40 mm            |
| Conexión de agua         | G ¾ inch         |
| Presión de agua          | min. 2 bar       |