



# Das **Dreamteam**

## für maximale Flexibilität



MAX 42 Vakuumaschine



IRINOX Schnellkühler



- Höchste Frische
- Weniger Stress
- Mehr Flexibilität
- Optimierter Wareneinsatz

Kochen und Kühlen (Cook & Chill) ist die Methode, um unabhängig vom Gästestrom Ihre Produkte vorzuproduzieren, zu lagern und zu regenerieren, wenn Ihr Gast am Platz ist. Und, das bei einer Qualität wie frisch gekocht!



**Kombi-Paket**

Miet  
Preis ab **199,-**

**KETTEL**  
GROSSKÜCHEN

\* Nettopreise zzgl. der zurzeit gültigen MwSt. / Gültig bis 31.12.2020.  
Nur solange der Vorrat reicht. Für alle Lieferungen gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.  
Technische Änderungen vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung.  
Weitere Aktionen finden Sie unter [www.kettel-essen.de](http://www.kettel-essen.de)

Kettel Großküchen GmbH  
Lazarettstraße 17  
45127 Essen  
Fon 02 01 245 61 0  
Fax 02 01 245 61 50  
[www.kettel-essen.de](http://www.kettel-essen.de)



# Cook & Chill

# Starterpaket



## MAX 42 Vakuuummaschine

Kammerinnenmaß: 450 x 460 x 210 mm  
 Außenmaß: 540 x 560 x 410 mm  
 Siegellänge: 420 mm  
 Vakuumpumpe: 21 m<sup>3</sup>/h  
 Gewicht: 69 kg oder 72 kg  
 Stromanschluss: 1 Phase, 230 V, 50 Hz  
 Hochwertige Busch Vakuumpumpe  
 Tiefgezogene Vakuummkammer  
 Servicefreundliche Konstruktion  
 Kabelfreie Schweißbalkenkonstruktion  
 Erstausrüstung Verbrauchsmaterialien (Teflonband, Draht) inklusive



## Irinox PRIME – Der neue kompakte Schnellkühler

Der Schnellkühler-Spezialist Irinox hat mit dem Irinox PRIME ab sofort ein kompaktes Gerät im Programm, das durch seine geringe Tiefe "untertisch-geeignet" und mit den Außenmaßen 630 (B) x 700 (T) x 835 (H) mm besonders für Gastro-Küchen mit engen Platzverhältnissen gedacht ist.

Auf Leistung muss man dabei nicht verzichten. Im neuen PRIME steckt die gewohnte Irinox Performance. Er kühlt Speisen von 90°C auf 3°C in 90 Minuten. Und das bei konstanten +1°C Innenraumtemperatur, deshalb können garheiße Chargen jederzeit nachgeschoben werden. Die Bedienung ist denkbar einfach. Neben dem Schnellkühlen kann auch schockgefrostet werden.



Miete: ab 36 Monaten: 199,- EUR | ab 24 Monaten: 224,- EUR | ab 12 Monaten 299,- EUR jeweils pro Monat

Mietbedingungen: Bei der angegebenen Mietdauer handelt es sich Mindestzeiträume. Nach der vereinbarten Mietzeit, kann jeweils zum Ende des Monats gekündigt werden. Erfolgt keine Kündigung verlängert sich die Miete um einen weiteren Monat. Die Geräte können nach Ablauf der Miete, zum Restwert gekauft werden. Sollten während der Mietzeit Fehler oder Defekte auftreten, übernehmen wir die Reparatur zu 100 % innerhalb unserer Geschäftszeiten. Selbstverschuldete Schäden oder solche, die aus einer fehlerhaften Bedienung resultieren, sind nicht abgedeckt und alleine durch den Mieter zu tragen. Übliche Gebrauchsspuren, sowie der Verschleiß sind in der Miete enthalten. Die Anlage ist vom Mieter gegen Diebstahl, Sachbeschädigung usw. zu sichern bzw. zu versichern. Die Anlage wird bei der Rückgabe gereinigt vom Mieter an den Vermieter übergeben. Sollte dies nicht der Fall sein, wird die Reinigung gegen Berechnung vom Vermieter ausgeführt.

Die Miete versteht sich inkl. Lieferung und Abholung innerhalb NRW an Ihre Wunschadresse (ohne Aufstellung), sowie einer Einweisung vor Ort.



\* **Nettopreise zzgl. der zurzeit gültigen MwSt.** / Gültig bis 31.12.2020.  
 Nur solange der Vorrat reicht. Für alle Lieferungen gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.  
 Technische Änderungen vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung.  
 Weitere Aktionen finden Sie unter [www.kettel-essen.de](http://www.kettel-essen.de)

Kettel Großküchen GmbH  
 Lazarettstraße 17  
 45127 Essen  
 Fon 02 01 245 61 0  
 Fax 02 01 245 61 50  
[www.kettel-essen.de](http://www.kettel-essen.de)