



Alles, was das (Köche-)Herz begehrt: »Küchen-Meister«-Anlage von MKN mit Insel- und Flächeninduktion, Griddleplatte, Nudelkocher, Fritteuse und Elektrobackofen

Professionelles Arbeiten mit der **RICHTIGEN AUSSTATTUNG**

Das Siegener »Münzwerk« ging im Herbst vergangenen Jahres mit einem neuartigen Gastro-Konzept an den Start. Das passende Equipment lieferte der Küchenplaner Wolfgang Eibach

Ihren zahlreichen Stammgästen hat die Inhaberfamilie Otterbach einiges zu bieten, denn das »Münzwerk« ist nicht nur Restaurant, sondern auch Bistro, Vinothek und hat sich darüber hinaus mit einem Catering-Service einen Namen gemacht. Die Speisekarte offeriert unter anderem wöchentlich wechselnde Tellergerichte, Hausmannskost und mediterrane Nudelvariationen.

Eine ähnliche, allerdings technische Vielfalt steht der Crew um Kochprofi Burkart Otterbach in der Produktionsküche zur Verfügung – ge-

plant und ausgestattet von Eibach. Herzstück ist hierbei die individuell gefertigte, fugenlose »KüchenMeister«-Anlage von MKN. Bestückt mit Bainmarie, Insel- und Flächeninduktion, Griddleplatte, Nudelkocher, Fritteuse »London I« und Elektrobackofen lassen sich hier sowohl die Speisen für das A-la-carte-Geschäft als auch für Bankette und den Cateringservice zubereiten. Komplettiert wird das Equipment durch eine »MKN-OptimaMeister«-Anlage mit durchgehender Hygieneschleuse, dem E-Herd »Vitro«, Kochkessel, einer Kippbratpfanne mit Motorantrieb und zwei »HansDampf«-Kombidämpfern.

INFORMATION:

Eibach Küchen GmbH
Postfach 1220, D-57273 Neunkirchen
Telefon 02735-2159, Telefax 02735-60637
www.eibach-die-kueche.de