

Geräte- und Materialliste 2025

Pro Küche und Team:

1 Griddleplatte
2 Doppel-Induktionsplatte
1 Sous vide Bainmarie GN 1/1
2 Holdomaten GN 1/1
1 Kombisteamer mit 6 Einschüben
1 Schockfroster mit 5 Einschüben
4 Backbleche 1/1 GN Top Coat
4 Gitter 1/1 GN
12 Bleche flach 1/1 GN 20mm
4 Schalen 1/1 GN 65mm gelocht
8 Schalen 1/1 GN 100 mm ungelocht
2 Schalen 1/1 GN 150 mm ungelocht
4 Backrahmen 1/1 CNS
4 Bratschalen 1/1 20mm
1 Kühlschrank
1 Tiefkühlschrank
1 Paco Jet
1 Mixer
1 Kenwood
1 Waage
1 Handmixer

Kochtöpfe, Schüsseln, Behälter und Werkzeuge
in genügender Menge

Zur Nutzung durch beide Teams:

1 Friteuse Profi 8 6 lt
1 Aufschnittmaschine
1 Cutter
1 Thermomix