

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen



Produktbeschreibung

Wer Maroni beziehungsweise heiße Esskastanien professionell verkaufen möchte, braucht ein Gerät, das nicht nur ausreichend Leistung besitzt, sondern auch auf größere Mengen und einen dauerhaften gastronomischen Betrieb ausgelegt ist.

Der **EmK Maroni-Ofen mit Wasserbad** wird für genau diesen Einsatz gefertigt.

Das Standgerät besteht komplett aus Edelstahl und verfügt über drei Gasbrenner mit jeweils 4 kW Leistung. Insgesamt stehen somit **12 kW Heizleistung** zur Verfügung.

Herzstück des Gerätes ist die speziell angefertigte Edelstahlwanne mit einer Größe von **60 × 46 × 15 cm**. Damit können **mehr als 10 kg Maroni gleichzeitig gegart** werden.

Besonders wichtig für den professionellen Verkauf: Fertig gegarte Maroni müssen nicht unmittelbar ausgegeben werden. Die integrierte Warmhaltewanne ermöglicht es, einen Vorrat verkaufsbereit warmzuhalten und gleichzeitig weiterzuarbeiten.

EmK fertigt Maroni-Öfen in unterschiedlichen Größen und Ausführungen. Neben der hier beschriebenen **Wasserbad-Version** ist das Gerät auch als **Maroni-Röster beziehungsweise Heißluft-Grill** erhältlich.

Damit erhalten Sie keinen beliebigen Gastrobräter, sondern eine von EmK auf die professionelle Verarbeitung und den Verkauf von Maroni abgestimmte Lösung.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen

- Maroni-Ofen aus eigener EmK-Fertigung
- professionelle Ausführung für Gastronomie, Markt und Veranstaltung
- komplett aus Edelstahl gefertigt
- 12 kW Gasleistung
- drei Brenner mit jeweils 4 kW
- große Spezialwanne aus Edelstahl
- Wannenmaß ca. 60 × 46 × 15 cm
- Wasserablass für einfacheres Entleeren und Reinigen
- mehr als 10 kg Maroni gleichzeitig garbar
- integrierte Warmhaltefunktion
- halbseitige Warmhaltewanne
- halbseitig abnehmbarer Deckel
- praktischer Deckelhalter
- für größere Verkaufsmengen ausgelegt
- robuste Konstruktion für den gewerblichen Einsatz
- reinigungsfreundlicher Aufbau
- Edelstahl als langlebiges und hygienisches Arbeitsmaterial
- als Wasserbad-Ausführung erhältlich
- alternativ als Maroni-Röster beziehungsweise Heißluft-Grill erhältlich
- unterschiedliche Gerätegrößen auf Anfrage
- auf Wunsch auch mit passendem Unterschrank
- individuelle Beratung direkt vom Hersteller
- Ersatzteile und technischer Service über EmK

Maroni-Ofen aus eigener Fertigung

Professionelle Maroni-Öfen gehören zu den Gastrogeräten, die nur von vergleichsweise wenigen Anbietern angeboten werden.

EmK fertigt diese Geräte selbst.

Das hat einen entscheidenden Vorteil: Wir müssen Ihnen nicht nur eine fest vorgegebene Standardausführung anbieten.

Je nach geplantem Einsatz können unterschiedliche Größen und Ausstattungen realisiert werden.

Benötigen Sie:

- eine größere Ausführung,
- einen passenden Unterschrank,
- eine andere Arbeitsaufteilung,
- die Wasserbad-Version,
- eine Ausführung zum Rösten,
- oder eine Lösung für ein individuelles Verkaufskonzept,

sprechen Sie uns an.

Gerade bei saisonalen Spezialgeräten ist es sinnvoll, nicht zuerst irgendein verfügbares Gerät zu kaufen und anschließend den Verkaufsstand darum herumzubauen.

EmK kann die Technik passend zu Ihrem geplanten Einsatz auswählen beziehungsweise fertigen.

Wasserbad oder Maroni-Röster – zwei unterschiedliche Konzepte

EmK bietet den Maroni-Ofen in zwei grundsätzlichen Varianten an.

Maroni-Ofen mit Wasserbad

Die hier beschriebene Ausführung ist auf das **Garen größerer Mengen und das anschließende Warmhalten** ausgelegt.

Die große Edelstahlwanne bietet ausreichend Kapazität für mehr als 10 kg Maroni gleichzeitig.

Eine Hälfte des oberen Arbeitsbereiches ist als Warmhaltewanne ausgeführt. Auf der anderen Hälfte befindet sich ein abnehmbarer Deckel.

Dadurch lassen sich Produktion und Bevorratung miteinander verbinden: Während verkaufsfertige Maroni warmgehalten werden, kann der weitere Arbeitsablauf vorbereitet werden.

Diese Variante ist besonders interessant, wenn ein kontinuierlicher Verkauf mit größeren Mengen geplant ist und ausreichend fertige Ware bereitgehalten werden soll.

Maroni-Röster / Heißluft-Grill

Wer das klassische Rösten der Esskastanien bevorzugt, kann den EmK Maroni-Ofen alternativ als **Heißluft-Grill beziehungsweise Maroni-Röster** erhalten.

Hier steht das typische Röstverfahren im Vordergrund.

Damit können wir zwei unterschiedliche Anforderungen abdecken:

Garen und lange warmhalten – Wasserbad-Ausführung

oder

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen

klassisch rösten – Maroni-Röster / Heißluft-Grill

Welche Variante besser geeignet ist, hängt von Ihrem Verkaufskonzept, der gewünschten Zubereitung und der geplanten Menge ab.

EmK berät Sie vor der Bestellung dazu.

Über 10 kg Maroni gleichzeitig verarbeiten

Bei professioneller Veranstaltungsgastronomie zählt nicht nur, ob ein Gerät Maroni zubereiten kann.

Entscheidend ist:

Wie viel Ware kann gleichzeitig verarbeitet werden?

Der EmK Maroni-Ofen ist nicht als kleines Haushalts- oder Tischgerät konzipiert.

In der Wasserbad-Ausführung können **mehr als 10 kg Maroni gleichzeitig gegart** werden.

Damit eignet sich das Gerät insbesondere für:

- Weihnachtsmärkte
- Herbstmärkte
- Wochenmärkte
- Stadtfeste
- Volksfeste
- Winterveranstaltungen
- Catering
- Gastronomie
- Hofläden
- Freizeitparks
- Verkaufsstände
- saisonale Pop-up-Konzepte

Die tatsächlich erreichbare Verkaufsleistung hängt unter anderem von Rohware, Zubereitungsweise, Füllmenge und Arbeitsorganisation ab.

Die große Kapazität schafft jedoch die Grundlage dafür, auch bei höherem Gästeaufkommen ausreichend Ware bereitstellen zu können.

Nicht nur garen – Maroni müssen auch warm bleiben

Wer Maroni gewerblich verkauft, hat selten einen vollkommen gleichmäßigen Absatz.

Innerhalb weniger Minuten kann aus einem ruhigen Verkaufsstand eine Warteschlange werden.

Genau deshalb ist das **Warmhalten bereits fertig zubereiteter Maroni** mindestens ebenso wichtig wie die reine Produktionsleistung.

Der EmK Maroni-Ofen verfügt über einen eigenen Warmhaltebereich.

Dadurch kann bereits fertige Ware vorproduziert und für den nächsten Verkaufsschub bereitgehalten werden.

Das erleichtert den Arbeitsablauf erheblich.

Statt jede Bestellung erst produzieren zu müssen, kann ein ausreichender Vorrat bereitstehen.

Gerade auf Weihnachtsmärkten und Veranstaltungen mit stark schwankendem Besucheraufkommen ist das ein erheblicher Vorteil.

12 kW Leistung aus drei getrennten Brennern

Das Gerät arbeitet mit insgesamt **12 kW Gasleistung**.

Diese verteilen sich auf:

3 × 4 kW Brennerleistung.

Die hohe Gesamtleistung ist auf die große Wanne und die Verarbeitung entsprechend großer Mengen abgestimmt.

Gasbetrieb ist bei mobilen Verkaufsständen besonders interessant, weil für die eigentliche Heizleistung kein leistungsstarker Elektroanschluss benötigt wird.

Das kann gerade auf Märkten von Vorteil sein, auf denen elektrische Anschlussleistung begrenzt oder teuer ist.

Die konkrete Gasausstattung, Druckregelung und Sicherheitstechnik wird passend zur gelieferten Geräteausführung festgelegt.

Welche Gasflasche brauche ich für den EmK Maroni-Ofen?

Für den Betrieb kommt – abhängig von der bestellten Gasausführung – üblicherweise Flüssiggas beziehungsweise Propan zum Einsatz.

Bei einer Heizleistung von 12 kW liegt der Gasverbrauch bei voller Brennerleistung größenordnungsmäßig bei etwa **0,9 bis 1,0 kg Propan pro Stunde**.

Eine handelsübliche **11-kg-Propangasflasche** ist deshalb grundsätzlich eine praktikable Lösung für kürzere Einsatzzeiten.

Wer das Gerät über viele Stunden täglich und über eine komplette Saison betreibt, sollte über eine größere Gasversorgung nachdenken. Eine **33-kg-Flasche** oder eine **entsprechend ausgelegte Mehrflaschenanlage** kann für den Dauerbetrieb komfortabler sein.

Wichtig:

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen

Nicht allein die Flaschengröße entscheidet über einen sicheren Betrieb.

Druckregler, Gasdruck, Schlauch, Schlauchbruchsicherung und Gasanschluss müssen exakt zur gelieferten Geräteausführung und zu den geltenden Anforderungen am Einsatzort passen.

Deshalb sollte die Gasversorgung nicht eigenmächtig aus beliebigen Einzelkomponenten zusammengestellt werden.

EmK kann Ihnen sagen, welche Gasversorgung zur konkret gelieferten Ausführung benötigt wird.

Komplett aus Edelstahl – für den professionellen Einsatz gebaut

Der EmK Maroni-Ofen wird komplett aus Edelstahl gefertigt.

Das ist bei einem saisonal intensiv eingesetzten Gastrogerät ein wesentlicher Vorteil.

Edelstahl ist:

- robust,
- korrosionsbeständig,
- temperaturbeständig,
- hygienisch,
- leicht zu reinigen,
- und für professionelle Lebensmittelbereiche hervorragend geeignet.

Gerade Maroni-Geräte werden häufig unter anspruchsvollen Bedingungen eingesetzt.

Feuchtigkeit, hohe Temperaturen, tägliche Reinigung und der regelmäßige Transport zwischen Lager und Verkaufsort stellen hohe Anforderungen an das Material.

Deshalb setzt EmK bei diesem Gerät konsequent auf Edelstahl.

Reinigungsfreundlicher Aufbau

Ein professionelles Gastrogerät muss nicht nur funktionieren.

Es muss nach einem langen Verkaufstag auch vernünftig gereinigt werden können.

Die Spezialwanne besitzt deshalb einen **eigenen Wasserablass**.

Das gebrauchte Wasser muss nicht mühsam aus einer großen Wanne ausgeschöpft oder das komplette Gerät gekippt werden.

Nach dem Betrieb kann die Wanne kontrolliert entleert und anschließend gereinigt werden.

Auch die Edelstahloberflächen lassen sich mit geeigneten gastronomischen Reinigungsmitteln unkompliziert pflegen.

Vor Reinigung und Wartung müssen die Gaszufuhr geschlossen und das Gerät ausreichend abgekühlt sein.

Halbseitige Warmhaltewanne für einen besseren Arbeitsablauf

Die obere Arbeitsfläche ist bewusst geteilt aufgebaut.

Eine Hälfte steht als **Warmhaltewanne** zur Verfügung.

Die andere Hälfte besitzt einen **abnehmbaren Deckel mit Deckelhalter**.

Damit kann der Arbeitsplatz übersichtlich organisiert werden.

Der Deckel muss beim Öffnen nicht irgendwo auf der Arbeitsfläche oder auf dem Boden abgelegt werden, sondern besitzt einen vorgesehenen Platz.

Solche Details wirken zunächst unspektakulär.

Im täglichen Verkauf machen sie jedoch einen erheblichen Unterschied.

Denn an einem gut besuchten Stand zählen:

- kurze Wege,
- klare Abläufe,
- sichere Ablageflächen,
- wenig unnötige Handgriffe,
- und eine schnelle Ausgabe.

Welche Ausstattung brauche ich, wenn ich Maroni verkaufen möchte?

Wer erstmals einen professionellen Maroni-Verkauf plant, benötigt mehr als nur die Esskastanien selbst.

Zur Grundausstattung gehören je nach Konzept unter anderem:

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen

- ein professioneller Maroni-Ofen oder Maroni-Röster
- die geeignete Gasversorgung
- passende Gasregler und Sicherheitseinrichtungen
- hochwertige rohe Maroni beziehungsweise Esskastanien
- geeignetes Werkzeug zum Einschneiden
- hitzebeständige Arbeitsgeräte
- Behälter zum Bereitstellen und Portionieren
- Verkaufstüten oder Spitztüten
- Arbeitsflächen
- Hygiene- und Reinigungsmöglichkeiten
- Abfallbehälter
- geeignete Lagermöglichkeiten für Rohware
- gegebenenfalls ein Untergestell oder Unterschrank

Abhängig vom Verkaufsort können weitere Anforderungen des Veranstalters, der Gewerbeaufsicht, Lebensmittelüberwachung oder Feuerwehr hinzukommen.

EmK unterstützt Sie bei der Zusammenstellung der eigentlichen Gerätetechnik.

Muss man Maroni vor dem Garen oder Rösten einschneiden?

Ja.

Esskastanien beziehungsweise Maroni werden üblicherweise vor dem Erhitzen eingeschnitten.

Dadurch kann sich die Schale beim Garen oder Rösten öffnen.

Gleichzeitig lässt sich die fertige Maroni anschließend leichter schälen.

Für einen professionellen Verkaufsbetrieb lohnt sich deshalb geeignetes Schneidwerkzeug, mit dem sich größere Mengen rationell vorbereiten lassen.

Bei hohen Tagesmengen wird bereits die Vorbereitung der Rohware zu einem wichtigen Bestandteil des gesamten Arbeitsablaufes.

Wo bekomme ich einen professionellen Maroniofen?

Bei EmK.

Wir fertigen professionelle Maroni-Öfen selbst und können dadurch unterschiedliche Ausführungen anbieten.

Sie erhalten nicht lediglich einen vorhandenen Standardartikel aus einem Katalog.

Wir können mit Ihnen klären:

- welche Menge Sie verarbeiten möchten,
- ob Sie garen oder rösten möchten,
- welche Gerätegröße benötigt wird,
- ob ein Unterschrank sinnvoll ist,
- und wie das Gerät in Ihren Verkaufsstand integriert werden soll.

Wer stellt Maroni-Öfen her?

EmK stellt professionelle Maroni-Öfen in eigener Fertigung her.

Am Markt gibt es nur vergleichsweise wenige Anbieter spezieller Geräte für den professionellen Verkauf von Esskastanien.

Gerade deshalb lohnt es sich, vor dem Kauf nicht nur nach irgendeinem Kastanienröster zu suchen.

Entscheidend ist, ob die Kapazität und Ausstattung tatsächlich zum geplanten gewerblichen Einsatz passen.

Gibt es den EmK Maroni-Ofen auch größer?

Ja.

Da EmK diese Geräte selbst fertigt, sind auch **andere Größen und Ausführungen** möglich.

Wenn Sie deutlich größere Mengen verkaufen möchten oder besondere Abmessungen für Ihren Verkaufsstand benötigen, sprechen Sie uns an.

Gemeinsam kann geprüft werden, welche Ausführung für den geplanten Einsatz sinnvoll ist.

Gibt es den Maroni-Ofen mit Unterschrank?

Ja.

Der EmK Maroni-Ofen kann auf Wunsch auch mit einem passenden **Unterbau beziehungsweise Unterschrank** gefertigt werden.

Ein Unterschrank bietet je nach Ausführung zusätzlichen Stauraum für Arbeitsmaterial, Verpackungen oder Zubehör und sorgt gleichzeitig für eine definierte Arbeitshöhe.

Welche Lösung sinnvoll ist, hängt vom jeweiligen Standkonzept ab.

Maroni, Maronen oder Esskastanien – wonach suchen Kunden?

Die Begriffe werden im Alltag häufig nebeneinander verwendet.

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen

Wer nach professioneller Technik sucht, verwendet entsprechend sehr unterschiedliche Suchbegriffe.

Typische Bezeichnungen sind:

- Maroniofen
- Maroni-Ofen
- Maroniröster
- Maronenröster
- Maronibräter
- Maronenbräter
- Maroni-Multiröster
- Kastanienröster
- Kastanienbräter
- Kastanienofen
- Esskastanienröster
- Esskastanien-Ofen
- Maroni Grill
- Kastanien Grill
- Chestnut Roaster

Der EmK Maroni-Ofen deckt dabei nicht nur das klassische Rösten ab.

Durch die verschiedenen Ausführungen kann zwischen **Wasserbad-Garer** und **Heißluft-Röster** gewählt werden.

Wasserbad oder klassisches Rösten – was ist besser?

Darauf gibt es keine pauschale Antwort.

Es handelt sich um zwei unterschiedliche Zubereitungskonzepte.

Die Wasserbad-Ausführung eignet sich besonders, wenn größere Mengen gegart und anschließend über längere Zeit verkaufsbereit warmgehalten werden sollen.

Wer dagegen gezielt eine klassische Röstzubereitung und entsprechendes Röstaroma wünscht, sollte die Ausführung als Maroni-Röster beziehungsweise Heißluft-Grill wählen.

Wer unsicher ist, welche Variante zum eigenen Verkaufsangebot passt, sollte vor der Bestellung mit EmK sprechen.

Maroni verkaufen – ein klassisches Herbst- und Wintergeschäft

Heiße Maroni gehören zu den Produkten, die unmittelbar mit Herbst, Winter und Weihnachtsmarkt verbunden werden.

Der Duft frisch zubereiteter Esskastanien ist dabei selbst ein Teil des Verkaufskonzeptes.

Entsprechend interessant ist das Produkt für:

- Weihnachtsmarktstände
- Glühweinstände
- Hofläden
- Wintergärten und Außengastronomie
- Einkaufszentren
- Stadtfeste
- Wochenmärkte
- Freizeitparks
- Firmenveranstaltungen
- Caterer
- Hotels
- saisonale Verkaufsaktionen

Besonders sinnvoll kann die Kombination mit anderen Winterprodukten sein.

Wer bereits Glühwein, Punsch, heiße Schokolade oder winterliche Snacks verkauft, kann mit heißen Maroni das Sortiment um ein weiteres klassisches Saisonprodukt erweitern.

Technische Daten – EmK Maroni-Ofen Wasserbad

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen

Geräteart: professioneller Maroni-Ofen / Esskastanien-Garer

Hersteller: EmK – eigene Fertigung

Bauform: Standgerät

Material: Edelstahl

Ausführung: Wasserbad

Heizart: Gas

Gesamtleistung: 12 kW

Brenner: 3 × 4 kW

Spezialwanne: Edelstahl

Wannenmaß: ca. 60 × 46 × 15 cm

Kapazität: mehr als 10 kg Maroni gleichzeitig

Wasserablass: vorhanden

Warmhaltung: halbseitige Warmhaltewanne

Abdeckung: halbseitig abnehmbarer Deckel

Deckelhalter: vorhanden

Einsatz: Gastronomie, Markt, Catering und Veranstaltung

Alternative Ausführung: Maroni-Röster / Heißluft-Grill

Weitere Größen: auf Anfrage

Unterschrank: auf Wunsch erhältlich

Sonderanfertigungen: nach Abstimmung möglich

Option: Ausführung als Heißluft-Grill / Maroni-Röster

Alternativ zur Wasserbad-Ausführung kann der Maroni-Ofen als **Heißluft-Grill beziehungsweise Maroni-Röster** geliefert werden.

Diese Variante ist für Betreiber gedacht, die ihre Esskastanien klassisch rösten möchten.

Der Wechsel der Ausführung verändert das Zubereitungskonzept, nicht den professionellen Anspruch des Gerätes.

Da EmK beide Varianten anbietet, kann die Entscheidung danach getroffen werden, welches Ergebnis und welcher Arbeitsablauf für Ihren Stand wichtiger sind.

Der Heißluft-Grill ist gegen Aufpreis erhältlich.

FAQ – häufige Fragen zum EmK Maroni-Ofen

Wo bekomme ich einen Maroniofen her?

Professionelle Maroni-Öfen erhalten Sie bei EmK. EmK fertigt Maroni-Öfen selbst und bietet unterschiedliche Größen sowie Wasserbad- und Röstauführungen an.

Wer stellt professionelle Maroni-Öfen her?

EmK entwickelt und fertigt eigene Maroni-Öfen für den gewerblichen Einsatz.

Was ist der Unterschied zwischen Maroniofen, Maroniröster und Kastanienröster?

Die Begriffe werden im Handel häufig unterschiedlich verwendet. Entscheidend ist die tatsächliche Zubereitungstechnik. Der EmK Maroni-Ofen ist sowohl als Wasserbad-Ausführung zum Garen und Warmhalten als auch als Maroni-Röster beziehungsweise Heißluft-Grill erhältlich.

Wie viele Maroni passen in den EmK Maroni-Ofen?

In der beschriebenen Wasserbad-Ausführung können mehr als 10 kg Maroni gleichzeitig verarbeitet werden.

Kann ich mit dem Gerät große Mengen Maroni verkaufen?

Ja. Genau dafür wurde das professionelle Standgerät entwickelt. Die 12-kW-Leistung und die große Edelstahlwanne ermöglichen die Verarbeitung entsprechend großer Chargen. Die tatsächliche Stundenleistung hängt vom konkreten Arbeitsablauf ab.

Kann ich fertige Maroni warmhalten?

Ja. Das Gerät besitzt eine halbseitige Warmhaltewanne. Dadurch können fertige Maroni verkaufsbereit warmgehalten werden.

Welche Leistung hat der Maroni-Ofen?

Die Gesamtleistung beträgt 12 kW. Das Gerät verfügt über drei Brenner mit jeweils 4 kW.

Welche Gasflasche brauche ich?

Die passende Flasche hängt von der gelieferten Gasausführung und der gewünschten Betriebsdauer ab. Für kürzere Einsätze ist eine 11-kg-Propangasflasche praktisch; bei langem täglichem Betrieb kann eine größere Versorgung sinnvoll sein. Druckregler, Schlauchbruchsicherung und Anschluss müssen zur konkreten Geräteausführung passen. EmK berät Sie hierzu.

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen

Wie viel Gas verbraucht ein 12-kW-Maroni-Ofen?

Bei voller Brennerleistung liegt der theoretische Propangasverbrauch größenordnungsmäßig bei rund 0,9 bis 1,0 kg pro Stunde. Der tatsächliche Verbrauch hängt davon ab, wie lange die Brenner auf voller Leistung betrieben werden.

Kann ich eine 33-kg-Gasflasche verwenden?

Eine 33-kg-Flasche kann für längere Betriebszeiten sinnvoll sein. Dafür müssen jedoch Regler, Flaschenanschluss und gesamte Gasinstallation auf diese Flaschengröße ausgelegt sein. Vor dem Anschluss sollte die konkrete EmK-Ausführung geprüft werden.

Gibt es den Maroni-Ofen auch als Röster?

Ja. EmK bietet neben der Wasserbad-Ausführung auch einen Maroni-Röster beziehungsweise eine Ausführung als Heißluft-Grill an.

Gibt es einen größeren Maroni-Ofen?

Ja. EmK fertigt Maroni-Öfen in unterschiedlichen Größen. Sprechen Sie uns mit Ihrer gewünschten Produktionsmenge und den verfügbaren Stellmaßen an.

Kann ich den Maroni-Ofen mit Unterschrank bekommen?

Ja. Auf Wunsch kann eine Ausführung mit passendem Unterbau beziehungsweise Unterschrank angeboten werden.

Ist der Maroni-Ofen komplett aus Edelstahl?

Ja. Das Gerät und die Spezialwanne sind für den professionellen Einsatz aus Edelstahl gefertigt.

Wie groß ist die Wanne?

Die Spezialwanne misst ungefähr 60 × 46 × 15 cm.

Hat die Wanne einen Ablauf?

Ja. Ein Wasserablass erleichtert das Entleeren und die Reinigung.

Warum ist ein Wasserablass wichtig?

Bei einer großen Wanne wäre das manuelle Ausschöpfen beziehungsweise Anheben unnötig aufwendig. Über den Ablauf lässt sich das Wasser kontrollierter entfernen.

Muss ich Maroni vor der Zubereitung einschneiden?

Ja. Maroni beziehungsweise Esskastanien werden üblicherweise vor dem Erhitzen eingeschnitten. Dadurch kann sich die Schale öffnen und die fertige Frucht lässt sich leichter schälen.

Was brauche ich, um gewerblich Maroni zu verkaufen?

Neben einem professionellen Maroni-Ofen benötigen Sie Rohware, geeignetes Schneid- und Portionierwerkzeug, Verkaufstüten, eine passende Gasversorgung sowie die für Ihren Verkaufsort erforderliche Hygiene- und Sicherheitsausrüstung. Die konkreten Anforderungen können je nach Standort und Veranstaltung variieren.

Wo bekomme ich die komplette Ausstattung zum Maroni-Verkauf?

EmK liefert die zentrale Gerätetechnik und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Maroni-Ofens sowie entsprechender Ausstattungsvarianten.

Datenblatt zu EmK Maroni-Ofen 12 kW – Edelstahl-Standgerät mit Wasserbad

Über 10 kg Maroni garen, warmhalten und professionell verkaufen

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	Hergestellt von EmK, Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar, Entwickelt von EmK
Farbe:	Edelstahl
Produktbereich:	Maronen
Hersteller:	EmK Gastrotechnik
Funktionsweise:	Gas
Leistungsaufnahme	12 kW

[Zum Artikel: emk20634](#)