



Cuisiner « du bout des doigts »
L'écran tactile KCI de Küppersbusch



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



- Rester créatif sur le plan culinaire en s'appuyant en toute confiance sur une technologie d'excellence
- Piloter tous les processus de cuisson du bout des doigts depuis une interface utilisateur unique
- Simplifier le travail et l'ensemble de l'organisation de la cuisine
- Travailler en toute sérénité, de manière confortable et sûre

Notre recette pour votre succès : cuisiner « du bout des doigts »

Celui qui crée des merveilles culinaires souhaite toucher ceux pour lesquels il cuisine : par le palais et par les sens.

Celui qui prépare des plats destinés à un grand nombre de convives ne doit pas seulement être créatif, il doit aussi être efficace.

Et il a besoin d'une technologie d'excellence à laquelle il peut toujours se fier.

Une technologie « intelligente » et si efficace dans son utilisation, sa structure et ses performances que l'équipe en cuisine peut se concentrer sur l'essentiel : cuisiner.

L'écran tactile innovant **KüppersbuschCooking-Intelligence (KCI)** vous propose cette technologie extrêmement aboutie : dès maintenant, vous pouvez piloter l'ensemble du processus de cuisson simplement « du bout des doigts » - avec une interface utilisateur unique. Son confort d'utilisation, sa lisibilité optimale et sa programmation intelligente ne simplifient pas seulement le travail en cuisine, mais également l'ensemble de votre organisation. L'écran tactile intelligent KCI vous soulage d'emblée, ainsi que votre équipe, de plusieurs facteurs de stress. Résultat : vous pouvez travailler sans effort, et en toute sécurité, même lors des « coups de feu ».

Venez découvrir l'écran tactile KCI de Küppersbusch et la facilité de cuisiner « du bout des doigts » grâce à une technique reposant sur un concept parfaitement élaboré.



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT

« Une commande auto-explicative ? Ça fait longtemps que j'attends ça ! »

**Les difficultés de prise en main ?
C'est fini !**

La meilleure des techniques est celle qui s'explique d'elle-même. Vous voulez cuisiner et non passer des heures à tenter de maîtriser une nouvelle technologie. Désormais, c'est fini : toutes les fonctions de l'écran tactile KCI sont affichées sous forme de pictogrammes auto-explicatifs. Qu'il s'agisse du niveau de cuisson, du remplissage d'eau ou de la navigation dans le menu Utilisateur : le symbole correspondant vous indique immédiatement à quoi il sert. Vous maîtrisez toutes les fonctions en l'espace de quelques minutes.

Pas de joints, pas de touches ! Une intégration parfaite dans votre cuisine

L'intégration dans une cuisine professionnelle d'appareils équipés de l'écran tactile KCI est toute aussi géniale et simple que sa prise en main ou son utilisation ! Peu importe qu'il s'agisse d'équiper une nouvelle cuisine ou une installation déjà existante. Intégré sans le moindre joint dans le bandeau de commande de l'appareil, l'écran tactile KCI ne présente pas la moindre fente. Film, découpes, joints ou commutateurs font désormais partie du passé. L'écran peut également être placé au-dessus de la zone de commande.



- Un écran tactile auto-explicatif
- Un symbole immédiatement identifié pour chaque fonction
- Les appareils Küppersbusch équipés de KCI peuvent être intégrés sans le moindre problème dans une nouvelle cuisine ou dans une cuisine existante



- Pour cuire, rôtir et frire avec des appareils électriques, à gaz et à vapeur basse pression
- Le verrouillage automatique en mode Veille empêche tout dérèglement involontaire
- Écran tactile couleur offrant une excellente lisibilité, même de loin
- Une seule philosophie de commande pour tous les appareils

« Surveiller l'ensemble de la cuisson d'un seul coup d'œil ? Quelle tranquillité d'esprit ! »

Un partenaire fiable pour la cuisson, le rôtissage et la friture – utilisable sur les appareils électriques, à gaz ou à vapeur basse pression

L'écran tactile KCI vous apporte une extrême flexibilité, pas seulement en raison de son interface utilisateur innovante. Il est compatible avec tous les appareils Küppersbusch à régulation électronique. Utilisez cette nouvelle technologie pour cuire, rôtir et frire, que ce soit en marmite, à la sauteuse ou à la friteuse. Quelle que soit la technique d'appareils avec laquelle vous travaillez – électricité, gaz ou vapeur basse pression – l'écran tactile KCI reste un partenaire toujours fiable. Et très sûr : lorsque l'appareil se trouve en mode Veille, le bandeau de commande est automatiquement verrouillé au bout d'un certain délai. Pendant la cuisson, il peut en outre être verrouillé sur demande, pour ne pas dérégler un processus de cuisson par contact involontaire. C'est uniquement en exerçant un contact prolongé sur un point particulier du bandeau de commande que vous pourrez déverrouiller la commande.

Intuitif, clair et facile à utiliser

L'écran tactile couleur KCI offre une excellente lisibilité et un affichage très contrasté. Vous accédez ainsi d'un seul coup d'œil, même de loin, aux informations essentielles du processus de cuisson en cours. Au fait : la philosophie de commande est identique pour tous les appareils et processus ; et la commande intuitive facilite aussi considérablement la tâche aux aides de cuisine.



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



« Remplissage d'eau, réglage de la durée de friture ou de cuisson - d'un seul doigt, tout va. »

Précision et fiabilité haut de gamme

L'excellence de la technologie du nouvel écran tactile KCI s'impose directement, au quotidien. Cela commence par le choix de la quantité d'eau voulue. Vous pouvez la définir en toute flexibilité, soit en sélectionnant les valeurs proposées déjà définies, soit en entrant vous-même de manière variable la quantité voulue. Toutes les valeurs, du litre aux degrés de température, peuvent être saisies par l'intermédiaire d'une molette chiffrée ou d'un pavé numérique. Avec les touches Start et Stop, vous pilotez manuellement le remplissage de l'eau. Quelle que soit votre manière d'utiliser l'écran tactile KCI : vous pouvez être sûr, à cent pour cent, d'obtenir exactement la quantité d'eau voulue dans votre marmite. Que ce soit cinq ou cinquante litres.

Utiliser les valeurs prédéfinies - ou définir aisément les vôtres

Cuisinier ou chef de cuisine, vous bénéficiez également d'un confort d'utilisation extrême lors de la sélection des durées de cuisson. Trois températures de cuissons ont été prédéfinies en usine. Vous pouvez les utiliser et les sélectionner directement ou bien les modifier de manière individuelle, selon vos souhaits et exigences. En outre, vous pouvez régler manuellement la température. L'appareil mémorise alors à chaque fois la dernière valeur définie. Au fait : la saisie et la sélection de procédés, de réglages et de températures de fritures sont tout aussi faciles. Vous pouvez même saisir des programmes de friture individuels pour vos produits les plus courants et les appeler immédiatement.



- Remplissage d'eau, cuisson et friture par simple contact sur l'écran tactile KCI
- Appeler des durées de cuisson prédéfinies ou mémoriser tout simplement les vôtres
- Définir ses propres programmes de friture en sélectionnant différents processus et réglages



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Conservez en permanence une vue d'ensemble et profitez du temps ainsi gagné



Réglage du choix de la température de consigne

Par touches préprogrammées, au nombre de 3, ou par réglage individuel.



Remplissage d'eau

Par touches préprogrammées, au nombre de 3, ou par réglage individuel.



Réglage des valeurs de consigne au degrés près

Visualisation des températures de consigne et actuelle d'un seul coup d'œil.

Toujours garder la bonne température à l'œil

C'est surtout dans les cuisines de grande taille, dans les hôpitaux ou les restaurants universitaires par exemple, lorsqu'il faut préparer simultanément un grand nombre de plats différents, que le timing et la coordination doivent être parfaitement harmonisés. L'atout majeur : cuisinier ou chef de cuisine, vous devez toujours avoir une vue d'ensemble de tous les processus de cuisson en cours. L'écran tactile KCI vous permet de répondre parfaitement à cette exigence, car il affiche en permanence les températures actuelles et de consigne pendant toute la durée de la cuisson.

L'écran tactile KCI vous alerte toujours à temps

Un confort qui vous offre plus de temps pour exécuter, sereinement et parallèlement, d'autres missions. En effet, l'écran tactile KCI vous rappelle à temps : il émet un signal visuel et sonore dès que la durée de cuisson activée est écoulée. Le résultat souhaité n'est pas encore atteint à ce moment-là ? Qu'à cela ne tienne ! Grâce à la fonction « Poursuite de cuisson », vous sélectionnez simplement et rapidement une durée de cuisson supplémentaire. Ici aussi, vous disposez de valeurs prédéfinies identifiées par des pictogrammes correspondants.



Cuisson terminée

Avertissements sonore et visuel de la fin de cuisson.



Prolongation du temps de cuisson

À la fin d'un programme, prolonger le processus de cuisson avec la fonction : „continuation de cuisson „



Lavage

La mise en service du lavage semi-automatique, bloque tous démarrages de cuisson : programme et démarrage individuel.





« Après la cuisson aussi, les appareils équipés de l'écran tactile KCI travaillent proprement »

Solidité et protection durable

L'hygiène et la sécurité des collaborateurs sont des conditions essentielles du succès pour le travail dans une cuisine professionnelle.

Le principe de la simplicité s'applique également au KüppersbuschCookingIntelligence : l'écran tactile KCI est protégé par un vitrage cérame solide et résiste ainsi aux graisses, acides et détergents.

Il peut également être commandé sans le moindre problème avec des gants ou avec des doigts gras.

Désactiver la fonction cuisson et nettoyer l'appareil

Les plats sont prêts, les convives les dégustent – en cuisine, l'heure est maintenant au nettoyage. Il est bien que cette tâche puisse également être effectuée de manière sûre et sans problèmes : dès la mise en marche de l'appareil équipé de l'écran tactile KCI, vous pouvez sélectionner la fonction semi-automatique de nettoyage et ainsi, désactiver la fonction Cuisson.

Les marmites, sauteuses basculantes et autres friteuses peuvent ainsi être nettoyées facilement et de manière sûre.



- Un vitrage cérame solide protège des graisses, acides et détergents
- Commande sans le moindre problème avec des doigts gras ou des gants
- Les fonctions semi-automatiques de nettoyage désactivent automatiquement la fonction Cuisson



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



- SAV complet et les données de contact SAV directement lisibles à l'écran
- Prise USB intégrée pour le chargement de mises à jour du logiciel
- Protocole d'erreur pour la maintenance et le SAV
- Conçu pour l'avenir : d'autres fonctions sont déjà en préparation

« Il est bon de savoir que l'on peut miser en permanence sur un SAV fiable »

Le lien direct avec votre SAV

Rapidité de prise en main, facilité d'utilisation et optimisation des performances : l'écran tactile KCI est un partenaire fiable qui élimine plusieurs facteurs potentiels de stress dans le quotidien d'une cuisine professionnelle. Pour conserver cet atout, Küppersbusch vous propose un service après-vente complet.

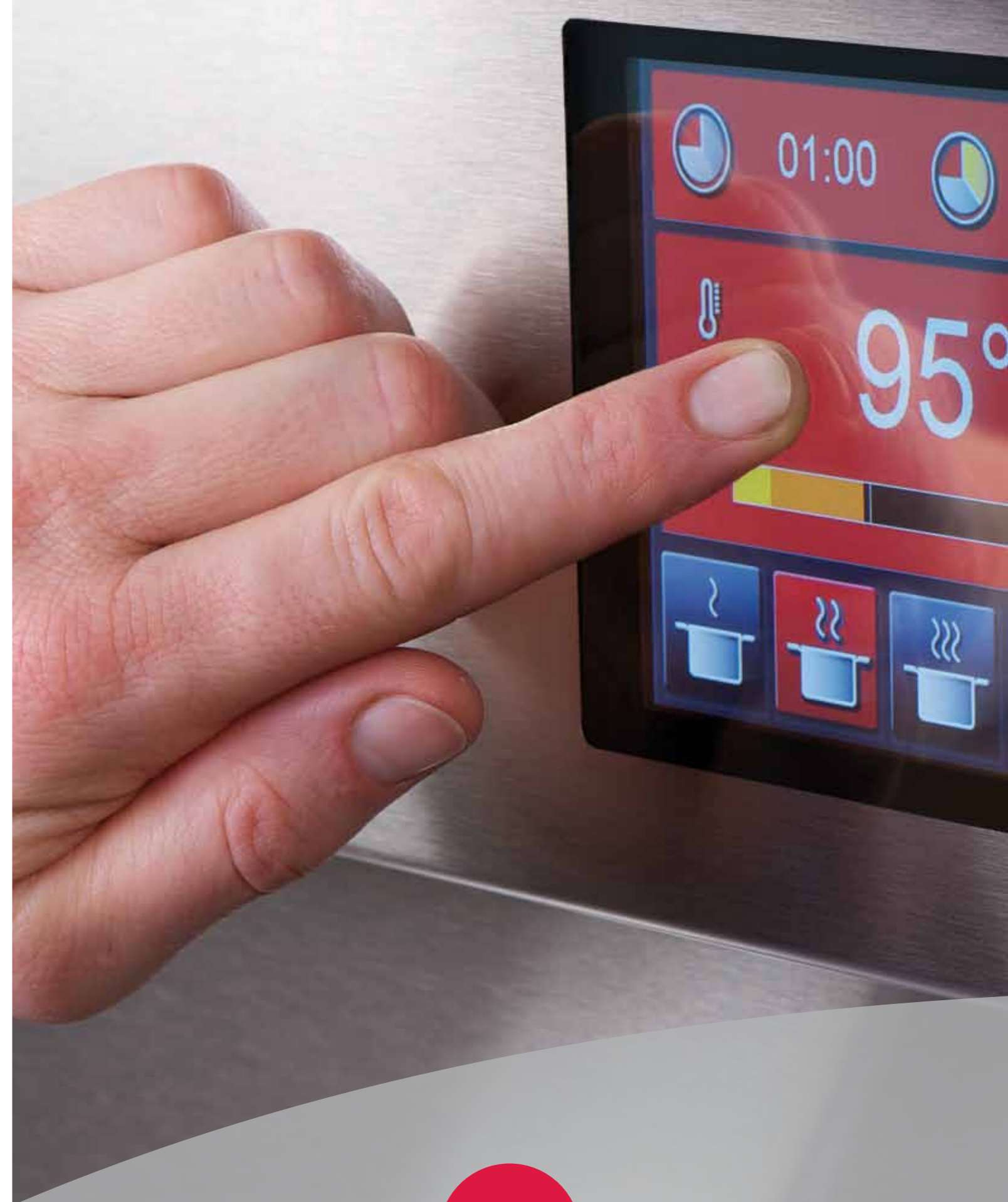
En cas de maintenance ou de problème éventuel : la prise USB intégrée permet à notre personnel spécialisé de charger les mises à jour du logiciel. Vous souhaitez contacter directement notre atelier SAV ou votre concessionnaire ? Les données de contact sont directement lisibles sur l'écran tactile KCI.

Exécution efficace des opérations de maintenance et de réparation

Comme tous les appareils reposent sur la même plate-forme technique, les opérations de maintenance et de réparation peuvent être exécutées de manière rapide et efficace. Le protocole d'erreur, qui peut être lu en cas de besoin, représente ici une aide supplémentaire.

Pour aujourd'hui... et pour demain

KüppersbuschCookingIntelligence est conçu pour répondre aux défis d'aujourd'hui... et de demain. Nos spécialistes travaillent déjà à la mise en place de nouvelles fonctions avec lesquelles votre écran tactile KCI ne cessera d'évoluer.



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Vous souhaitez découvrir vous-mêmes comment il est facile de cuisiner « du bout des doigts » ? Rien de plus facile.

J'aimerais découvrir votre écran tactile KCI. Contacter moi pour convenir d'un rendez-vous.

nom:

prénom:

société:

rue:

Cde postal/ville:

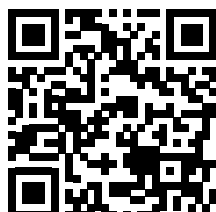
téléphone:

Fax:

E-Mail:



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Visiter notre site internet afin de découvrir notre société. Connectez vous à l'aide de votre smartphone grâce à notre QR code ou tapez www.kueppersbusch.com

Küppersbusch
Großküchentechnik GmbH & Co. KG
Küppersbuschstraße 2
45883 Gelsenkirchen
Telefon: +49 209 401-290
Telefax: +49 209 401-475
info@kueppersbusch.de
www.kueppersbusch.com