

Küppersbusch

FOOD SERVICE EQUIPMENT



PREMIUM-LINE 850

Powerful enough for all major professional, catering situations – the appliance range to meet the needs from; C.P.U.'s, to institutional catering and all high output food sectors.

Kraft, Ergonomie und Größe – das Geräteprogramm für große Profiküchen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Performance, ergonomie et grandeur – une gamme d'appareils dédiée aux cuisines industrielles des secteurs de la gastronomie et de la cuisine pour collectivités.

Product folder

Produktbroschüre

Documentation

Das Ideal als Prinzip.

Als Friedrich Küppersbusch 1875 sein Unternehmen in Deutschland gründete, war der universelle Ansatz für das Kochen, Kühlen, Lagern, Regenerieren und Servieren in der Küchentechnologie natürlich noch nicht geboren. Doch das grundlegende Prinzip der idealen Küche spiegelte sich auch damals schon als prägende Leitidee in allen Produkten wider.

Heute bedeutet Küppersbusch: über 130 Jahre Wissen und Erfahrung im Großküchen- und Servicebereich. Seit 1999 gemeinsam mit der TEKA Group fließen die Marktkennntnisse aus weltweit 91 Vertriebsniederlassungen in 37 Ländern und die Innovationskraft aus 34 Produktionsstätten in die tägliche Arbeit von über 5.600 Profis für unsere Kunden.

Gemeinsam mit Anwendern entwickeln und optimieren unsere Entwicklungsteams individuelle Prozessabläufe, neue Produkte und zukunftsweisende Designlösungen – vom Einzelgerät über technische Gesamtausstattungen bis hin zu kompletten Speisenausgaben.

Mit anderen Worten, wie seinerzeit geht es uns auch heute immer wieder ums Prinzip: Das Ideal als Prinzip.

A principle ideal.

When Friedrich Küppersbusch founded his company in Germany in 1875, a universal kitchen technology idea for cooking, refrigerating, storing, heating up and serving had naturally not yet been born. But even in those days the fundamental principle of an ideal kitchen was the characteristic idea reflected in every product.

Today Küppersbusch stands for more than 130 years of know-how and experience in canteen kitchens and services. In cooperation with the TEKA Group since 1999, market knowledge gained in 91 sales subsidiaries in 37 countries and the innovative power of 34 production locations has been flowing into the daily work of more than 5,600 professionals for the benefit of our customers.

Our development teams develop and optimize individual processes, new products and forward-looking design solutions together with users – from individual appliances to full technical equipment systems and complete food serving counter systems.

In other words, just like in those days, it has always been a matter of principle for us – even today. A principle ideal.

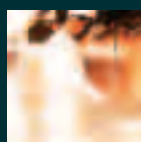
L'idéal comme principe.

Lorsque Friedrich Küppersbusch a créé son entreprise en 1875 en Allemagne, concept universel de cuisson / réfrigération / conservation / régénération / service, autant de paramètres qui n'étaient bien sûr pas encore connus dans la technologie de la cuisine. Mais, à l'époque déjà, le principe fondamental de la cuisine idéale s'est fait ressentir comme la ligne conductrice de tous nos produits.

Aujourd'hui, Küppersbusch c'est : 130 années de connaissance et d'expérience dans le domaine de la cuisine des collectivités et du service. Depuis 1999, ensemble avec le groupe TEKA, 91 sociétés de distribution dans 37 pays installées dans le monde entier contribuent à l'enrichissement de nos connaissances des marchés et 34 sites de production qui représentent une réelle force d'innovation pour le travail quotidien des plus de 5.600 professionnels qui s'adressent aux professionnels.

Ensemble avec les utilisateurs, nos équipes de développement conçoivent et optimisent les processus individuels, les nouveaux produits et des solutions de design futuristes – de l'appareil individuel, via des équipements techniques globaux, jusqu'aux systèmes complets de distribution des plats.

En d'autres termes : comme à l'époque, nous sommes toujours fidèles au même principe : Le principe Küppersbusch de la solution idéale.



Die Leistungsgesellschaft in der Großküche.

Premium-Line: Kompromisslose Küchen-Kraft.



Je größer eine große Küche ist, desto stärker wachsen die Anforderungen und Notwendigkeiten. Tag für Tag muss jedes einzelne Gerät, muss jede Arbeitsfläche absolute Höchstleistungen bringen. Schwächen werden nicht verziehen. Die Premium-Line von Küppersbusch nimmt diese Herausforderungen an. Die „schwere Serie“ überzeugt mit großzügig dimensionierter 850 mm-Gerätetiefe. Ihre äußerst leistungsfähigen, modularen Geräte bieten das gesamte Spektrum – vom Herd mit und ohne Backofen bis zur Druckkesselpfanne.

Leichte Planbarkeit und modularer Aufbau sind Merkmale der gesamten Serie. Drei praxismgerechte Aufstellvarianten – als Standgeräte, Wand- oder Brückenkonstruktion – passen sich jedem Großküchen-Konzept auf ideale Weise an. Als Verbindungstechnologien kommen U-Rinnen, Profilabdeckungen und durchgehende, fugenlose Arbeitsplatten bis 3 mm zum Einsatz. Damit bietet die Premium-Line homogene Arbeitsflächen, die aus jedem Quadratzentimeter zusätzliche Effizienz holen.

Die Entscheidung für die Premium-Line bedeutet: Eine sichere Investition in durchdachtes Design, höchste Funktionalität und vorbildliche Ergonomie. Insgesamt stehen über 120 Stand- und fast 90 Wandgeräte zur Auswahl – immer mit umfassendem Hygienekonzept, immer aus CNS. Charakteristisches Detail ist die typische 14°-Neigung der Schalterblenden. Sie rückt die Bedienelemente optimal ins Blickfeld. Alle Außenflächen sind mit 240er-Korn geschliffen und mit 180er Scotchband abgezogen. Der Unterbau offener Geräte ist auf Wunsch in Hygieneausführung H2 lieferbar. Für Geräte mit offenem Unterbau sind auch Flügeltüren und höhenverstellbare Zwischenböden erhältlich.



Alle Stärken inklusive: Die Premium-Line von Küppersbusch.

Performance-oriented group for major “canteen-style” kitchens.

Premium-Line: Catering without compromise.



The larger the kitchen, the greater demands are made on it. Every day, each individual appliance and workspace have to provide maximum performance.

The Küppersbusch Premium-Line is designed to meet these challenges. Its generous 850mm depth is proof just how dependable this line is. There is nothing this efficient modular line doesn't offer – from boiling tables and ranges right through to pressure bratt pans.

Easy planning and a modular structure are major features of the entire line. 3 practical installation versions – floor-mounted appliances, mounted on walls or bridge construction . All designed to blend perfectly into any kitchen conception.

Connection technology comprises U-shaped channels, and transverse covers to all-in-one worktops of up to 3 mm thickness. Premium-Line offers “one-piece” worktops, so each square centimeter of space makes for extra efficiency.

Choosing Premium-Line means investing in sophisticated design, with the highest degree of functionality & ergonomic features. There are no fewer than 120 floor-mounted and 90 wall-mounted appliances – all of them made of CNS, comprising from a comprehensive hygienic concept. A typical detailed feature is the 14° slope of the switch panels which gives a perfect view of the control elements when operating. All of the outer surfaces are ground down with a 240 grain, 180 Scotch tape. The base sub-structure of open appliances can be supplied in an H2 hygienic design if required. Double wing doors and height-adjustable shelves are also available for appliances with an open base sub-structure.

All of the extras included: the Küppersbusch Premium-Line.

La performance dans la cuisine industrielle.

Premium-Line : la performance en cuisine, sans le moindre compromis.



Plus une cuisine est grande, plus les exigences et les nécessités posées grandissent. Jour après jour, chaque appareil, chaque surface de travail doit fournir les performances les plus élevées. Aucune faiblesse n'est alors tolérable.

La série Premium-Line de Küppersbusch relève ces défis. La « série lourde » sait convaincre grâce à des profondeurs d'appareil généreusement dimensionnées de 850 mm. Ses appareils modulaires, extrêmement performants représentent toute la gamme disponible – du fourneau avec et sans four jusqu'à la braisière.

Sa grande facilité de planification et sa structure modulaire se retrouvent dans toute la série. Avec ses trois variantes de mise en place, adaptées à la pratique (appareils sur pieds, application murale ou construction en pont) elle s'adapte de manière idéale à chaque concept de cuisine industrielle. Rigoles en U, profils de recouvrement et plans de travail continus jusqu'à 3 mm d'épaisseur sans rainures sont ses technologies de liaison. Ainsi, la série Premium-Line offre des surfaces de travail homogènes dont chaque centimètre carré vous apporte une efficacité supplémentaire.

Se décider en faveur de Premium-Line signifie : réaliser un investissement sûr dans une esthétique élaborée, la fonctionnalité la plus élevée et une ergonomie exemplaire. La série Premium-Line englobe en tout 120 appareils sur pieds et 90 appareils muraux – tous réalisés selon un concept hygiénique global et toujours en CNS. Détail caractéristique : l'inclinaison typique de 14° des bandeaux de commande.

Elle présente les éléments de commande de manière idéale. Toutes les surfaces extérieures polies au grain 240 et gommées ensuite au film Scotch de 180.

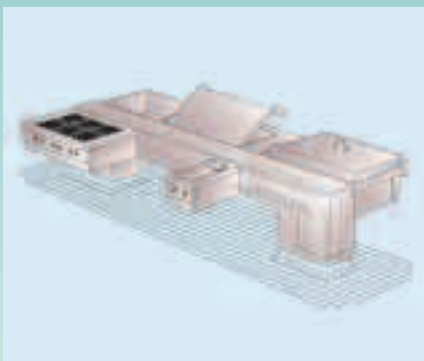
L'armoire inférieure des appareils ouverts est également disponible en version hygiénique H2 sur demande. Pour les appareils avec armoire inférieure ouverte, des portes battantes et des étagères réglables en hauteur sont également disponibles.

Toutes les épaisseurs incluses : Premium-Line de Küppersbusch.

Der Stand der Dinge. In the right place.

Die unterschiedlichen Aufstellmöglichkeiten.

Je nach Raumkonzept und individuellen Anforderungen mittlerer und großer Profiküchen lassen sich fast sämtliche Geräte und Elemente der Premium-Line als Standgeräte, Installationswand oder als Brückenkonstruktion aufstellen.



*Brückenkonstruktion
Bridge construction
Construction en pont*

Dabei sind die Standgeräte so ausgelegt, dass sie sowohl als Block, in Reihe oder auch als frei im Raum befindliche Zeile aufstellbar sind. Unter den Standgeräten befinden sich Kunststoff-Füße – wahlweise sind auch CNS-Füße lieferbar. Alternativ finden die Geräte auch festen Halt auf einem NIRO-Z- oder einem bauseitigen Betonsockel.

Die Installationswand-Geräte haben mindestens 300 mm Bodenfreiheit. Sie benötigen eine Installationswand mit Dübelverankerung oder Konterverschraubung. Auch die Installationswand-Geräte können im Block, als Reihe oder frei im Raum aufgestellt werden.

Vorteil der Brückenkonstruktion: Der Bereich unter den Geräten bleibt – mit Ausnahme der Pfeiler – frei. So wird eine durchgängige Bodenfreiheit von mindestens 300 mm gewährleistet.

Fester Stand für bestes Arbeiten: Die Aufstellmöglichkeiten der Premium-Line.

Geräteabbildungen mit optionalen Füßen aus Edelstahl.

Various installation options.

Depending on the design and individual requirements, all medium and large-scale professional catering kitchens, can have Premium-Line appliances and elements that can be floor-mounted, wall-mounted or installed as a bridge construction.



*Standgeräte
Free Standing Appliances
Appareils sur pieds*

The floor-mounted appliances have been designed so they can stand in a block, in a row, or in a row of free-standing units. The floor-mounted appliances are equipped with heavy-duty adjustable legs. CNS legs are also available as an option. The appliances can also be securely mounted onto a NIRO-Z base or onto a concrete base built into the kitchen floor.

The wall-mounted appliances have a ground clearance of at least 300 mm. They require an installation wall with dowel fixtures or lock-nut fastening. The wall appliances can also be installed in a block, as a row or free-standing. The advantage of a bridge construction: the space below the appliances – apart from the supports – remains free. Ensuring a full floor clearance of at least 300 mm.

A firm stand for perfect work: the Premium-Line installation models.

Illustrations show stainless steel feet as option.

L'état des choses.

Différentes possibilités de rangement.

Selon le concept des locaux et les exigences spécifiques des cuisines professionnelles de moyenne et grande taille, presque tous les appareils et éléments de la série Premium-Line peuvent être utilisés : comme appareils sur pieds, en



*Installationswand-Geräte
Cantilever Appliances
Appareils suspendus*

montage mural ou en construction en pont. Les appareils sur pieds sont conçus de telle sorte qu'ils peuvent être installés en blocs, en rangée ou simplement en ligne (local). Les appareils sur pieds sont en plastique ; sur demande, ils existent aussi avec pieds en CNS. En guise d'alternative, les appareils peuvent également trouver place sur un socle NIRO-Z- ou un socle en béton. Les appareils destinés au montage en ligne (mur) présentent une garde au sol minimum de 300 mm. Ils nécessitent une paroi d'installation avec ancrage par chevilles ou contre-vissage. Les appareils destinés au montage en ligne (mur) peuvent être disposés en blocs, en rangée ou isolés (local). L'atout de la construction en pont : le dessous des appareils reste libre, à l'exception des piliers. Ceci permet de garantir une garde au sol d'au moins 300 mm.

Un appui solide pour bien travailler : les possibilités d'installation de la série Premium-Line.

Photos des appareils montrent des pieds en inox comme option.



Angenehmes Miteinander.

Die einzelnen Verbindungstechniken.

Eine gut funktionierende Nachbarschaft ist viel wert. Weil dies gerade auch innerhalb großer Profiküchen gilt, bietet die Premium-Line gleich mehrere, äußerst praxisorientierte Verbindungstechniken an.

Die professionelle U-Rinne ist in den drei Breiten 50, 100 und 150 mm erhältlich. Die ca. 50 mm unter der Oberfläche abgesenkte U-Rinne ermöglicht eine fugenlose, sehr hygienische Arbeitsfläche – eine Kontamination der Lebensmittel oder eine Beeinflussung durch Reste ist also ausgeschlossen. Gleichzeitig bietet die U-Rinne sowohl einen eleganten Längenausgleich bei der Blockaufstellung als auch eine wirksame Wassersperre. In die U-Rinnen können passende 50, 100 oder 150 mm breite Einsatzmodule eingesetzt werden: Bei Bedarf entsteht eine durchgängige Arbeitsfläche – die Module sind herausnehmbar und leicht in der Spülmaschine zu reinigen. Die klassische Profilabdeckung ermöglicht die platz sparende und hygienische Gerät-an-Gerät-Aufstellung. Für alle Geräte der Premium-Line ist optional auch eine durchgehende, fugenlose Arbeitsplatte lieferbar.

Bestens verbunden: Die Verbindungstechniken der Premium-Line.

Working well together.

The individual connection systems.

The Premium-Line offers several extremely practical connection systems.

The professional U-shaped joining channel is available in widths of 50, 100 and 150 mm. It is sunk approx. 50 mm under the surface to provide a joint-free, extremely hygienic worktop – nothing can become contaminated or affected by left-over food. At the same time U-shaped channels also function as an excellent length “in-fill” for block installation as well as being an effective water block. Modules of 50, 100, or 150 mm in width can be inserted into the U-shaped channels, to achieve a smooth worktop, if required – the modules can of course be easily removed and can be rinsed thoroughly in a dishwasher.

Multi-choice of worktop finishes to connect appliances, Premium-Line offers

- Individual “U” shaped channels for a safe, hygienic break between appliances.
- “Drop-in” expandable cover-plates to create a level work-top surface.
- Plus a fully welded option to create a true one-piece cooking & work station. (All-in-one continuous worktops up to 3mm thick)

Well connected: the Premium-Line connection systems.

Une liaison agréable.

Les différentes techniques de liaison.

Rien ne vaut un environnement qui fonctionne bien. Parce que cette devise s'applique aussi dans le monde des grandes cuisines industrielles, la série Premium-Line utilise de nombreuses techniques de liaison extrêmement pratiques.

La rigole en U professionnelle existe dans les trois largeurs 50, 100 et 150 mm. La rigole en U abaissée à env. 50 mm sous la surface, offre une surface de travail sans rainures, très hygiénique, excluant ainsi la contamination des produits ou une influence par des déchets. Dans le même temps, la rigole en U représente à la fois une compensation de longueur élégante dans le cadre de l'installation en bloc et une protection efficace contre l'eau. Des modules d'alignement adaptés de 50, 100 ou 150 mm de largeur peuvent être montés dans la rigole en U : en cas de besoin, vous obtenez ainsi une surface de travail continue, les modules sont facilement amovibles et peuvent être facilement nettoyés au lave-vaisselle. Le profil classique de recouvrement permet une disposition côte à côte des appareils, hygiénique et de faible encombrement. En option, un plan de travail continu sans rainures est disponible pour tous les appareils de la série Premium-Line.

Les meilleurs liens : les techniques de liaison de la série Premium-Line.

Hygienische Geräteverbindungen / Hygienic connection technology / Technologies de raccordement hygiénique



1 Profilabdeckung
Tucked-in profile cover
Profil de recouvrement enfiché



2 U-Zwischenrinne
U-shaped dividing strip
Profil raccord en U



3 U-Zwischenrinne mit Einsatzmodul
U-shaped dividing strip with insertable module
Profil raccord en U avec module d'alignement



Durchgängige Arbeitsfläche
All-in-one continuous worktop
Plan de travail continu

Alles passt, alles lässt sich regeln.

Die Medienzuführung und Regeltechnik.

Die Premium-Line ist durch und durch für effizientes, schnelles und gründliches Arbeiten ausgelegt. Folgerichtig wird der Aufwand für alles, was nicht direkt mit dem Kochen oder Zubereiten zu tun hat, auf ein Minimum beschränkt:

So sind alle Anschlüsse von der Frontseite aus zugänglich. Je nach Geräteart ist die Beheizung mit Strom, Gas oder Niederdruckdampf möglich. Ergonomisch gestaltete Knebelgriffe oder eine große und hygienische Folientastatur sorgen für sichere Bedienung. Dabei verfügen die Geräte mit Tastatur über eine integrierte RS 485-Schnittstelle zur Datenauswertung via HACCP. Alle Geräte sind serienmäßig mit potenzialfreien Kontakten zur bauseitigen Signalisierung sowie potenzialbehafteten Anschlüssen für Leistungsoptimierungs-Anlagen ausgestattet.

Einfach Anschluss finden: Die Medienzuführung und Regeltechnik der Premium-Line.



Hygienische Folientastatur
Hygienic membrane control panel
Clavier hygiénique à touches sensibles

Everything fits, everything is under control.

Media supply and controls.

The Premium-Line has been designed for efficient, fast, thorough work all the way through. All of the connections and service needs are accessible from the front. Depending on the appliance in question, heating is carried out with electricity, gas or steam pressure. Ergonomically-designed toggle-type switches and a hygienic membrane control panel ensure safe operation. Keypad appliances have an embedded RS 485 interface for data evaluation via HACCP.

All appliances are fitted with standard potential-free contacts for signalling to the building and potential-bearing connections for power-optimising equipment.

Simply get connected: the Premium-Line media supply and controls.



Gasregelventil
Gas control valve
Régulateur de gaz

Tout s'adapte, tout peut être réglé.

Alimentation et technique de réglage.

La série Premium-Line est conçue de fond en comble pour travailler de manière efficace, rapide et complète. Par conséquent, tout ce qui n'est pas directement lié à la cuisson ou à la préparation est réduit au minimum : C'est ainsi que tous les raccordements sont accessibles par l'avant. Selon le type d'appareil, le chauffage sera électrique, au gaz ou par vapeur basse pression. Les boutons ergonomiques ou un clavier à touches sensibles, hygiénique et de grande taille assurent une commande sûre.

De fait, les appareils munis d'un clavier sont équipés d'une interface intégrée RS 485 pour l'évaluation des données via HACCP. Tous les appareils sont équipés en série de contacts sans tension pour information de mise sous tension, ainsi que de contacts sous tension pour raccordement à un système d'optimisation d'énergie.

Trouver simplement le contact :

alimentation et technique de réglage de la série Premium-Line.



Ergonomisch gestaltete Knebelgriffe
Ergonomically-designed toggle-type switches
Les boutons ergonomiques

Alle Trümpfe für eine Küche.

Die Premium-Line im Detail.

Über 130 Jahre Großküchen-Erfahrung und erstklassige Kontakte zur Basis stecken in jedem Stück Premium-Line. Mit ihrer Professionalität und Flexibilität ist sie immer eine Lösung aus einem Guss – und das bei modularem Aufbau und mit Multifunktionalität. Technik, Materialien und Funktionen sind optimal aufeinander abgestimmt, jedes Gerät ist ein starker Teamplayer. Das bedeutet auch: Schnelles, unkompliziertes Austauschen und Erweitern ohne großen Planungsaufwand. Dieses Konzept der Premium-Line senkt auch Platz- und Energiebedarf – und gute Ideen bekommen den Vortritt.



Nicht gespart wird bei der Geräteauswahl. Die Premium-Line bietet für jeden individuellen Anspruch das ideale Gerät. Und: Ihr anspruchsvolles Design verschmilzt Optik, Ergonomie und Hygiene zu Arbeitsgeräten, die nicht nur hervorragend funktionieren – sondern restlos begeistern.

**Vorteile in Serie:
Die Premium-Line.**

All of the benefits combined in one kitchen.

The Premium-Line in detail.

Over 130 years of professional kitchen design experience and first-class contacts are to be found in each Premium-Line appliance. The professionalism & flexibility of the line makes it an all-round solution – comprising a modular structure and multi-functional technology. This also means fast, easy replacement and extension which involves little additional planning. Premium-Line also reduces space and energy requirements – Küppersbusch, where good ideas are given priority.

Nothing is too much trouble when it comes to the choice of appliance. Premium-Line has the ideal appliance for all needs. Along with; sophisticated design, combined with appearance, ergonomics and hygiene.

**A whole row of benefits:
the Premium-Line.**

Tous les atouts pour une cuisine.

La série Premium-Line dans le détail.

Chaque élément de la série Premium-Line témoigne de plus de 130 années d'expérience dans l'univers de la cuisine professionnelle et de contacts de première classe avec l'utilisateur. Son caractère professionnel et sa flexibilité d'utilisation en font une solution véritablement complète, offrant simultanément une structure modulaire et de multiples fonctionnalités. Technique, matériaux et fonctions sont harmonisés de manière optimale ; chaque appareil est un expert au sein d'une équipe performante. Ceci signifie aussi : remplacement et agrandissement rapide, simples, ne nécessitant aucune planification complexe. Cette conception de la série Premium-Line réduit également l'encombrement et les besoins en énergie, accordant ainsi la priorité aux bonnes idées.

Par contre, rien ne sera épargné dans la sélection des appareils. La série Premium-Line propose l'appareil idéal pour chaque exigence spécifique. De plus son esthétique ambitieuse allie optique, ergonomie et hygiène pour donner naissance à des appareils qui non seulement fonctionnent de manière excellente, mais en outre génèrent le plus grand enthousiasme.

**Des atouts en série :
la série Premium-Line.**



Offener Unterbau Hygieneausführung H2, optional
Open cupboard underneath in hygienic H2 design, optionally
Soubassement ouvert en version Hygiène H2, optionnellement

Traditionelle Küchenarbeiter.

Die Elektroherde mit Kippkochplatten.



FEH 515
Dual Brat- und Backofen GN 2/1
Dual oven GN2/1
Four système dual GN 2/1

Während die Investitionskosten im Rahmen bleiben, kommen Leistung und Flexibilität hinzu: Die traditionell beheizten Elektroherde mit ihren zur Reinigung hoch klappbaren Kippkochplatten sind zuverlässige, solide Partner in der Profiküche. Die mit 2, 4 oder 6 Gussplatten lieferbaren Geräte aus der Premium-Line sind gleichermaßen leistungs- und kombinationsstark: Wahlweise sind die Herde mit 4 und 6 Kochstellen mit unterschiedlichen Backofenkombinationen (GN 2/1) – Umluftbetrieb oder klassische Ober- und Unterhitze mit viel Heizleistung – lieferbar. Die Elektroherde mit 6 Kippkochplatten und Backofenvariante sind auf Wunsch auch mit einem geräumigen, links neben dem Backofen angeordneten Hygieneumluftwärmeschrank erhältlich.

Eine bewährte Koch-Lösung: Die Elektroherde mit Kippkochplatten.

Traditional kitchen back-up.

The electric ranges with tilting hotplates.

Performance and flexibility that don't mean major investments: conventionally-heated electric ranges with hotplates that can be folded upwards for cleaning purposes are solid, dependable partners in any professional kitchen. The Premium-Line appliances, come with 2, 4 or 6 cast-iron plates, that are both powerful and flexible. Ranges with 4 and 6 hotplates are available with various oven combinations (GN 2/1) – “true-fan” ovens or classical top heat and bottom heat with powerful heating capacities. If required, the electric ranges with 6 tilting hotplates and various oven models are also available with a spacious, hygienic circulation air heating cabinet located on the left of the oven.



FEH 413

A proven cooking solution: the electric ranges with tilting hotplates.

Un aide-cuisinier de tradition.

Le fourneau électrique avec plaques de cuisson basculantes.



FEH 210

Alors que les coûts d'investissement restent modérés, les performances et la flexibilité augmentent : les fourneaux électriques à chauffe traditionnelle, avec leurs plaques de cuisson basculantes facilitant le nettoyage, sont des partenaires solides et fiables dans la cuisine professionnelle. Ces appareils, disponibles en version à 2, 4 ou 6 plaques de fonte, de la série Premium-Line sont puissants à la fois en termes de performance et aussi en terme de facilité de combinaison : ces fourneaux en version à 4 et 6 zones de cuisson sont disponibles au choix avec différentes combinaisons de fours (GN 2/1) à mode chaleur tournante ou plus classique, à chauffage de voûte et de sole. Sur demande, les fourneaux électriques à 6 plaques de cuisson basculantes sont disponibles avec une armoire chauffante hygiénique à chaleur tournante de dimensions généreuses, située à gauche de l'appareil.

Une solution éprouvée : les fourneaux électriques avec plaques de cuisson basculantes.

Einfach mal verschieben.

Die Elektroherde mit durchgehendem Stahlkochfeld.

Das ideale Verhältnis von Kosten und Nutzen fällt besonders bei den Stahlkochfeldherden ins Auge. So stehen z.B. bei einem Gerät mit 6 Kochstellen bis zu 74 % der Oberfläche zum Zubereiten zur Verfügung. Das durchgängige, glatte Kochfeld aus Spezialstahl überzeugt mit überragenden Wärmeleit- und Wärmespeichereigenschaften.

Auch bei der praktischen Arbeit geht alles glatt: Kleine Töpfe und Pfannen lassen sich ebenso leicht und sicher verschieben wie großes Kochgeschirr. Da freuen sich die Profis im à-la-carte-Geschäft, die am liebsten vorn live zubereiten und im hinteren Bereich langsam ziehen lassen.

Mit zwei, vier oder sechs Kochstellen gibt's für jede Anwendung die perfekte Größe. Auch die Reinigung geht bestens von der Hand: Dank des Küppersbusch-typischen hohen Hygienestandards im offenen Unterbau ist immer alles schnellstens wieder rein. Optional ist auch die Top-Version H2 erhältlich.

Die Stahlkochfeldherde mit 4 und 6 Kochstellen sind auf Wunsch mit unterschiedlichen Backofenkombinationen (GN 2/1) – Umluftbetrieb oder klassische Ober- und Unterhitze mit viel Heizleistung – lieferbar.

Die Version mit 6 Kochstellen und Backofen ist auch mit einem geräumigen Hygieneumluftwärmeschränk links neben dem Backofen erhältlich.

Und à-la-carte geht's glatt: Die Elektroherde mit Stahlkochfeld.



FEH 435

Simply push them around.

Electric ranges with an all-in-one steel hob.

An ideal balance between cost and benefit becomes especially apparent with the steel hobs. For example, up to 74 % of the surface of a hob with 6 cooking zones can be used for preparing food. The smooth, all-in-one hob made of special steel with excellent heat conducting and storage properties. Everything will get done smoothly: small pots and pans can be shifted around just as easily as the larger ones. This will please professionals involved in à-la-carte cooking who like nothing better than to prepare food direct at the front and then allow everything to simmer slowly in the background.

The perfect size is available for any application, with two, four or six cooking zones. And cleaning the hobs couldn't be easier: thanks to the high standards of hygiene in the open bottom structure so typical for Küppersbusch, everything will be clean again in no time at all. The H2 top version is also available as an option.

The steel hobs with 4 and 6 cooking zones are available upon request with various oven combinations (GN 2/1) – recirculation air or classical top and bottom heat with powerful heating capacities.

The version with 6 cooking zones and an oven is also available with a spacious hygienic circulation air warming cabinet on the left next to the oven.

And à-la-carte goes smooth: the electric ranges with a steel hob.



FEH 435



FEH 630

Simplement bouger.

Les fourneaux électriques avec plan de cuisson continu en acier.

Le rapport coûts/utilisation idéal est un des grands atouts des fourneaux à plan de cuisson continu. C'est ainsi p. ex. que pour un appareil avec 6 zones de cuisson, jusqu'à 74 % de la surface reste disponible pour la préparation. Le plan de cuisson continu et lisse, en acier spécial, séduit par ses excellentes caractéristiques de transmission et d'accumulation de chaleur.

Tout va de soi également en termes de praticité : les casseroles et poêles de petite taille peuvent être déplacées tout aussi facilement et sûrement que leurs grandes sœurs. Les spécialistes de la cuisine « à-la-carte », qui préparent de préférence en direct face à la salle et laissent ensuite réserver sur l'arrière en seront très heureux.

Avec deux, quatre ou six zones de cuisson, la taille parfaite existe toujours pour toutes les applications. Le nettoyage aussi se fait en un tournemain : grâce aux standards d'hygiène élevés de Küppersbusch dans l'armoire ouverte inférieure, tout est de nouveau très rapidement rangé. En option, il est possible de bénéficier de la version Top H2.

Les fourneaux à plan de cuisson acier en version à 4 et 6 zones de cuisson sont disponibles au choix avec différentes combinaisons de fours (GN 2/1) à mode chaleur tournante ou plus classique, à chauffage de voûte et de sole et grande performance de chauffe. Le modèle à 6 zones de cuisson et four est également disponible avec une armoire inférieure chauffante à air pulsé de volume généreux à gauche, à côté du four.

Et le travail « à-la-carte » va presque de lui-même : grâce aux fourneaux électriques avec plan de cuisson en acier.

Einige können glatt mehr.

Die VITRO-EXPRESS-Herde.

Wenn es um rasantes Aufheizen, bis zu 80% Wirkungsgrad und geringen Energieverbrauch geht, rangieren die VITRO-EXPRESS-Herde ganz vorn. Die Ceran-Herde mit ihren 2, 4 oder 6 Kochstellen überzeugen mit mehreren handfesten Vorteilen: Hohe Effizienz, ein großer, stufenlos regelbarer Temperaturbereich, extreme thermische und mechanische Belastbarkeit und leichtes Handling selbst kleiner Töpfe überzeugen genauso wie die leichte Reinigung des fugenlosen Kochfelds.



FEH 515

Die VITRO-EXPRESS-Herde sind auf Wunsch auch mit elektronischer Topferkennung für zusätzliche Energieeinsparung lieferbar. Sie lassen sich mit kräftigen und GN-kompatiblen Backöfen (Umluftbetrieb oder Ober- und Unterhitze) kombinieren. Bei Geräten mit 6 Kochstellen in Verbindung mit einer GN 2/1-Backofenvariante ist optional auch ein großer Hygieneumlufthärmeschrank erhältlich.

***In Leistung investieren:
Die VITRO-EXPRESS-Herde.***

Some are capable of even more!

The VITRO-EXPRESS boiling tables and ranges.

When it comes to rapid heating, up to 80% efficiency and low energy consumption, VITRO-EXPRESS boiling tables and ranges are right up front. Ceramic glass hobs with 2, 4 or 6 cooking zones have many different advantages: A high degree of efficiency, a large, fully adjustable temperature range, great thermal and mechanical stability plus easy handling of even small pots are just as attractive as the fact that the joint-free hob is easy to clean.



PEH 508

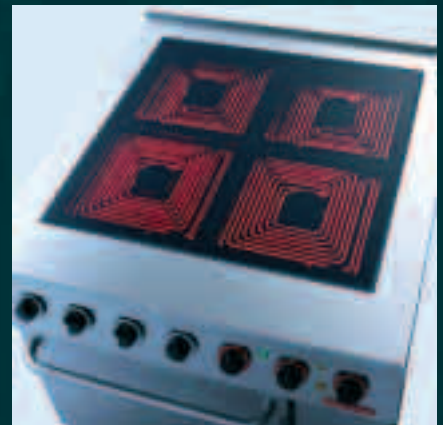
If required, VITRO-EXPRESS boiling tables and ranges can be supplied with electronic pan recognition, sensor devices, which give additional energy saving. They can be combined with powerful, GN-compatible ovens (circulation air or top and bottom heat). A large fan air warming cabinet is also available as an option for appliances with 6 cooking zones in combination with a GN 2/1 oven model.

***Invest in performance:
the VITRO-EXPRESS cookers.***

Certains peuvent tout simplement plus.

Les fourneaux VITRO-EXPRESS.

En termes de chauffe rapide, d'efficacité allant jusqu'à 80 % et de faible consommation d'énergie, les fourneaux VITRO-EXPRESS arrivent en tête. Les plaques vitrocérame à 2, 4 ou 6 zones de cuisson séduisent avec leurs nombreux atouts remarquables : leur efficacité élevée, une plage de températures large et à réglage progressif, une résistance thermique et mécanique extrême, ainsi que la manipulation aisée de récipients



FEH 515

même de petite taille, convainquent de même que le nettoyage facile de la table de cuisson sans rainure. Sur demande, les fourneaux VITRO-EXPRESS sont également disponibles avec détection électronique de présence pour des économies supplémentaires d'énergie. Ils peuvent être combinés avec les fours puissants et compatibles GN (chaleur tournante ou chauffage de voûte et de sole). En option, une armoire chauffante hygiénique à chaleur tournante est également disponible pour les appareils équipés de 6 zones de cuisson en liaison avec une variante de four GN 2/1.

***Investir dans la performance :
les fourneaux VITRO-EXPRESS.***

Cool bleiben beim Heißmachen.

Die VITRO-EXPRESS Induktionsherde.

Überwältigende 90% Ankochwirkungsgrad kommen nicht von ungefähr. Sie entstehen durch den Einsatz einer der intelligentesten Kochtechniken, der Induktion: Dabei wird die Hitze direkt im Kochgeschirr – und nicht im Herd – erzeugt. Die Energieabnahme richtet sich dabei ganz nach der Größe des Kochgeschirrs, genutzt wird nur jene Leistung, die tatsächlich benötigt wird. Die Ceranfläche ist dabei eher eine „kalte Platte“, was angenehm-geringe Wärmeabstrahlung und einfachste Reinigung garantiert.

Die Temperaturregelung der VITRO-EXPRESS-Induktionsherde ist blitzschnell und feinstufig, die Topferkennung erfolgt automatisch. Im Betrieb kann sowohl mit Flächeninduktion als auch an Einzelkochstellen gearbeitet werden – wobei Flächeninduktion die Kochfläche um ein stattliches Drittel gegenüber runden Kochstellen vergrößert.

Intelligenter kochen: Die VITRO-EXPRESS-Induktionsherde.



FEH 560

Keep cool when you're boiling.

The VITRO-EXPRESS induction boiling tables.

There is a reason for the 90% degree of parboiling efficiency. It's the result of most of the advanced cooking technology, induction cooking, where heat is generated direct to the cookware – and not into the boiling table. The amount of energy used is directly related to the size of the cookware. Only power that is really required is used. The glass ceramic surface functions as a “cold plate”, ensuring a reduced level of heat radiation & easy cleaning. VITRO-EXPRESS induction boiling table temperatures can be precisely regulated. Pan detection is carried out automatically. During operation the entire surface can be induction-heated or just individual cooking zones – at the same time full-surface induction heating increases the size of the cooking zone by a1/3 in comparison to round cooking zones.

Smarter cooking: VITRO-EXPRESS induction boiling tables.



FEH 560

*Flächeninduktion (eckige Induktionsfelder)
Induction hob with large induction top
Taqes à induction multizones*

Rester cool en pleine chauffe.

Les fourneaux à induction VITRO-EXPRESS.

Leur efficacité impressionnante de montée en température de 90 % n'est pas due au hasard. Elle est le fruit de l'utilisation de la plus intelligente des techniques de cuisson : l'induction. Ici, la chaleur sera générée directement dans le récipient de cuisson et pas dans le fourneau. Ici, la fourniture d'énergie s'oriente alors entièrement en fonction de la taille du récipient de cuisson ; seule sera utilisée la puissance effectivement nécessaire. La surface vitrocérame est ici plutôt une « plaque froide », ce qui garantit des émissions thermiques agréablement basses et un nettoyage des plus aisés. La régulation de température des fourneaux électriques à induction VITRO-EXPRESS est rapide comme l'éclair et d'une grande finesse ; la détection de présence est automatique. Lors de la cuisson, il est possible de travailler avec l'induction de surface comme avec celle de chaque zone de cuisson ; dans ce contexte, l'induction de surface accroît la surface de cuisson d'un bon tiers par rapport aux zones de cuisson rondes.

La cuisson intelligente : les fourneaux à induction VITRO-EXPRESS.



FEH 530

*Kochstellen Induktion (runde Induktionsfelder)
Induction hob with round cooking zones
Taqes à induction avec zones de cuisson rondes*

Feurige Klassiker.

Die Gasherde.

Die Gasherde aus der Premium-Line sind eine echte Alternative für die große Profiküche. Sie nutzen effiziente Primärbrennstoffe – und sie verbinden Sparsamkeit mit gutem Handling. Die leistungsstarken Gasherde verfügen über 2, 4 oder 6 Brenner. Deren optimale Positionierung sorgt für eine optimale, gleichmäßige Heizleistung. Das Arbeiten ist praxisgerecht und komfortabel: Topfroste erleichtern das Verschieben und gewährleisten auch kleineren Töpfen einen sicheren Stand. Die tiefgezogene, glatte Mulde lässt sich leicht reinigen.

Kombinierbar sind die Gasherde wahlweise mit unterschiedlichen, GN-kompatiblen Backofenkombinationen: Mit hoher Heizleistung für den Gas- oder Elektrobetrieb sowie als Dual-Brat- und Backofen bilden sie eine ideale Ergänzung in GN 2/1-Größe. Der mit 6 Kochstellen ausgerüstete Gasherd ist auch mit einem durchgehenden 1.000 mm Maxi-Backofen erhältlich. Ansonsten können die 6-flammigen Gasherde wahlweise durch einen geräumigen Hygieneaufwärmschrank links neben dem Backofen komplettiert werden.

***Klassische Kraft-Entfaltung:
Die Gasherde.***



FGH 413

Red hot classics.

The gas boiling tables and ranges.

Gas boiling tables and ranges from Premium-Line are the answer for all large-scale professional kitchens. They use efficient primary fuels and combine economy with easy handling. The powerful gas boiling tables and ranges have 2, 4 or 6 burners, with exact positioning of the burners to ensure perfect, even heating power. Using the boiling tables and ranges is practical and convenient. Pan supports facilitate moving pots and pans around. They also ensure small pots and pans stand firmly, inside the smooth one-piece mould top, is easy to clean.

The gas ranges can be combined with various GN-compatible oven combinations. The great heating capacity in either gas or electric operation and as a dual roasting and baking oven make them an ideal GN 2/1 supplement. The gas range with six cooking zones is also available with an all-in-one, 1,000 mm wide maxi oven. As an option, the gas ranges with six flames can also be supplemented with a generous hygienic circulation air warming cabinet on the left of the oven.

***Classical proof of power:
the gas boiling tables and ranges.***



FGH 616

Un classique plein de flamme.

Les fourneaux à gaz.

Les fourneaux à gaz de la série Premium-Line sont une véritable alternative pour la cuisine professionnelle de grande taille. Ils utilisent des carburants primaires efficaces et allient économie à utilisation facile. Les fourneaux performants disposent de 2, 4 ou 6 brûleurs. Leur agencement parfait assure un chauffage régulier et optimal. Le travail est pratique et confortable : des grilles facilitent le déplacement des récipients de cuisson et assurent une assise solide aussi pour les récipients de petite taille. La table de cuisson emboutie et lisse se laisse nettoyer facilement.

Au choix, les fourneaux à gaz peuvent être associés à différentes combinaisons de fours compatibles GN : Avec une performance de chauffe élevée pour le fonctionnement au gaz ou à l'électricité, ainsi qu'en version de four Dual, ils constituent un complément idéal en taille GN 2/1. Le fourneau à gaz équipé de 6 zones de cuisson est également disponible avec un four Maxi d'une largeur continue de 1000 mm. Au choix, le fourneau à gaz équipé de 6 zones de cuisson peut être complété par une généreuse armoire chauffante hygiénique à chaleur tournante, montée à gauche à côté du four.

***Une puissance classique :
les fourneaux à gaz.***

Kochen ohne Verzug.

Die Glühplattenherde.

Schwer und solide: Die verzugsarme Spezialkochplatte der Glühplattenherde verfügt über eine integrierte Fortkochstufe. Ihre groß dimensionierte Kochfläche ist durchgängig und glatt, was ein absolut kippsicheres Verschieben von Töpfen und Pfannen jeder Größe ermöglicht. Besonders für traditionelle Verfahren lässt sich nach dem Zubereiten im vorderen Bereich die Restwärme hinten zum Fertigbaren nutzen. Die Geräte werden wahlweise mit integriertem Gas-Brat- und Backofen geliefert, dessen Innenmaße GN-kompatibel sind.

Modernes für alte Kochkunst: Die Glühplattenherde.



FGH 507

Cuisson sans déformation.

Le fourneau à plaque « Coup de feu ».

Lourde et solide : la plaque de cuisson spéciale antidéformation du fourneau à plaque « Coup de feu » dispose d'une fonction mijotage intégrée. Sa plaque de cuisson généreusement dimensionnée est continue et lisse, ce qui permet un déplacement absolument sûr et sans basculer des casseroles et poêles de toutes tailles.

En particulier pour les procédés traditionnels, il est possible, après la préparation sur la partie avant, de terminer la cuisson dans la partie arrière en utilisant la chaleur résiduelle. Au choix, les appareils seront livrés avec four intégré à gaz dont les dimensions intérieures sont compatibles avec les côtes GN.

Moderne pour tous les types de cuisson : les fourneaux à plaque « Coup de feu ».

Cooking instantly, without delay.

Boiling tables with solid top.

Heavy duty, sturdy: Distortion-free special hotplates of the boiling tables with solid top have an integrated setting for simmering, and a large, smooth, all-in-one cooking area. Which means that pots & pans of any size can be moved around safely. After preparing the food at the full width front zone, the residual heat at the rear can be used for simmering the food until ready for service.

The boiling tables come with the option of an integrated gas roasting and baking oven with fully GN-compatible interior.

Modern appliances for old-fashioned culinary skills: the boiling tables with solid top.



FGH 507

Frisch gebackene Möglichkeiten.

Die Backöfen.

Mit ihnen bekommt es auch die größte Großküche gebacken: Die Elektro- und Gasbacköfen aus der Premium-Line überzeugen vor allem durch Kraft, Größe GN 2/1 und GN-kompatible Einschübe. Ihre vielen Kombinationsmöglichkeiten lassen auch ambitionierte Küchen-Pläne zur Realität werden. So sind die Elektrobacköfen zum Beispiel für den wahlweisen Betrieb mit Ober- und Unterhitze in vier Einschubebenen oder mit zusätzlicher Umluftbeheizung erhältlich. Dieser Dual-Brat- und Backofen ist für alle Herde mit 4 oder 6 Kochstellen – außer für Induktionsherde – lieferbar. Speziell zur Kombination mit den Gasherden mit 4 oder 6 Kochstellen sind klassische Gasbacköfen im Programm.

Zum Warmhalten von Speisen nach der Zubereitung – oder von Tellern vor dem Servieren – bieten sich die geräumigen Hygieneumlufthärmeschränke an. Sie werden als Variante für Standgeräte angeboten. Ihr Platz ist links neben dem Backofen bei Herden mit 6 Kochstellen. Auf Wunsch verfügen die Hygieneumlufthärmeschränke auch über ein GN-kompatibles Einhängeregister.

Für darunter: Die Backöfen und Hygieneumlufthärmeschränke.



Dual Brat- und Backofen GN 2/1
Dual oven GN2/1
Four système dual GN 2/1

Freshly baking, with full diversity.

The ovens.

Large scale baking – in high out-put kitchens. The Premium-Line electric and gas ovens feature power with size GN 2/1 and GN compatible racks. Their flexibility makes even the most ambitious baking projects easy. The electric ovens are available with a choice of top heat and bottom heat on four rack levels or with an additional fan assisted mode.

These dual roasting & baking ovens are available for all of the ranges with 4 or 6 hotplates (not induction boiling tables). The range also offers classical style gas ovens below gas ranges with 4 or 6 cooking zones.

The large fan assisted warming cabinet will keep food warm once it cooked – or it can be used for warming plates/platters before service. The cabinets are available for floor-mounted appliances. They are installed on the left next to the oven of the ranges with six cooking zones. If required the fan assisted warming cabinets can also be fitted with a GN-compatible rack holder.

For underneath: ovens and fan assisted warming cabinets.



Gas-Brat- und Backofen GN 2/1 / gas oven GN 2/1 / four gaz GN 2/1

Des possibilités toute fraîchement cuites.

Les fours.

Avec eux, on cuisine aussi très bien dans les plus grandes cuisines : les fours électriques ou à gaz de la série Premium-Line séduisent surtout par leurs performances, leur taille GN 2/1 et leurs glissières compatibles GN. Grâce à leurs nombreuses possibilités de combinaison, les plans de cuisines les plus ambitieux peuvent devenir réalité. Ainsi, les fours électriques sont adaptés par exemple au mode de chauffage de voûte et de sole avec quatre niveaux d'enfournement, ou bien avec chauffage supplémentaire par chaleur tournante. Ce four Dual est disponible pour tous les fourneaux équipés de 4 ou 6 zones de cuisson – à l'exception des fourneaux à induction. La gamme comprend des fours à gaz classiques, spécialement conçus pour la combinaison avec fourneaux à gaz à 4 ou 6 zones de cuisson.



FEH 615
Wärmeschrank in Hygieneausführung 0,6 kW
Warming cabinet in hygienic bottom structure 0,6 kW
Armoire chauffante en version hygiénique 0,6 kW

Pour tenir au chaud les plats à l'issue de la préparation, ou bien les assiettes avant le service, on utilisera les armoires chauffantes hygiéniques à chaleur tournante de dimensions généreuses. Elles seront proposées comme variante pour appareils sur pieds. Leur place est située à gauche, à côté du four, pour les fourneaux à 6 zones de cuisson. Sur demande, les armoires chauffantes hygiéniques à chaleur tournante disposent également d'un registre support compatible GN.

Des dessous de charme : fours et armoires chauffantes hygiéniques à chaleur tournante.

Sanfte Wärme.

Die Wasserbäder.

Ob im Elektro- oder Gasbetrieb, die Wasserbäder bringen ihre Wärme immer schonend und schrittweise ins Spiel – genauer, in tiefgezogenen, nahtlos eingeschweißten GN 2/1-Becken. Darin finden bis zu 200 mm tiefe Gastronorm-Behälter Platz. Der Wasserzulauf erfolgt über eine schwenkbare Armatur direkt am Gerät, auch der Wasserablauf ist integriert. Leicht und einfach ist auch die Reinigung: Alle nötigen Heizkörper befinden sich außen. Als praktische Kombination ist das Elektro-Wasserbad in der Standgeräteversion auch zusammen mit einem Hygieneumluftwärmeschrank lieferbar.

Schonend warm: Die Wasserbäder.

Gentle heat.

The bain-maries.

Both for electric & gas operation, the bain-maries always provide slow, gentle heat. GN containers of up to 200 mm can be used in its moulded, seamless GN 2/1 basins. Water is taken in through a swivel tap fitting, located direct on the appliance, & after discharged via the integrated water drain.

Cleaning is easy: all of the heating elements are located on the exterior. The floor-mounted electric bain-marie is also available in practical combination with fan assisted warming cabinet below.

Careful heating: the bain-maries.



FEW 250

Une chaleur douce.

Les bains-marie.

Que ce soit en mode électrique ou gaz, les bains-marie délivrent une chaleur toujours douce et progressive, plus exactement dans les cuves GN 2/1 embouties et soudées sans rainures. Ils accueillent des récipients Gastronorm jusqu'à 200 mm de profondeur. L'alimentation en eau s'effectue via une armature pivotante directement sur l'appareil ; l'écoulement d'eau est intégré. L'entretien est facile et simple : toutes les résistances de chauffage nécessaires sont placées à l'extérieur. Combinaison pratique, le bain-marie électrique est disponible dans la version sur pieds également avec une armoire chauffante hygiénique à chaleur tournante.

Une chaleur douce : les bains-marie.



FEW 252



FEF 144

Fett-Schoner für Elektro- und Gasbetrieb.

Die Fritteusen.

Pommes? Oder anderes? Was auch immer in den langlebigen Fritteusen der Premium-Line gelingen soll: In der Elektroausführung sind verschiedene, praxismgerechte Größen und Varianten mit einem oder zwei Becken lieferbar. Mit Gasbeheizung sind zwei Größen (jeweils als Wandgerät) im Programm. Die elektrische Fritteuse ist optional mit einer komfortablen und präzisen elektronischen Steuerung und ergonomischer, hygienischer Folientastatur erhältlich. Alle Geräte verfügen serienmäßig über eine Fett schonende, Kosten sparende Schmelzstufe.

Die optimierte Kaltzone sorgt zusätzlich für geringeren Fettverbrauch.

Weniger Fettverbrauch ist möglich: Die Fritteusen.

Gentle on fat for both electric and gas operation.

The deep-fat fryers.

French fries, breaded products or whatever you wish to cook in the durable range of Premium-Line deep-fat fryers. The electric fryer offers various sizes & models with either single or double pans. Gas fryers are available in two sizes (as wall assemblies). As an option, the electric deep-fat fryer also comes with easy-to-handle, precise electronic controls and a hygienic touch pad control panel.

As a standard, all appliances have a melting setting which is gentle on fat and helps to cut costs. The perfected cold zone also keeps the consumption of fat to a minimum.

It is possible to use less fat: the deep-fat fryers.



FEF 124

 FEF 040
Frittenwanne
Chip scuttle
Silo à frites


FEF 224

Economie de graisse pour les modes électriques et gaz.

Les friteuses.

Des frites ? Ou bien autre chose ? Tout ce que vous voulez réussir avec les friteuses durables de la série Premium-Line : dans la version électrique, différentes tailles et variations adaptées à la pratique sont disponibles avec une ou deux cuves. La gamme comprend deux tailles d'appareil avec chauffage à gaz (chaque fois en montage mural). En option, la friteuse électrique est équipée d'une commande électronique confortable et précise, ainsi que d'un clavier hygiénique à touches sensibles. Tous les appareils disposent en série d'un système « Fonte graisse » économe en graisse et en coûts. La zone froide optimisée assure également une consommation de graisse plus faible.

Moins de graisse ? C'est possible : les friteuses.

Frittieren in XXL.

Die Groß-Fritteusen.

Wenn in der Mensa oder in der Kantine Pommes Frites auf dem Plan stehen, sind die Großfritteusen aus der Premium-Line in ihrem Element. Sie produzieren pro Stunde bis zu 80 kg Pommes oder anderes Frittiergut. Ausgestattet mit elektronischer Steuerung und großer, hygienischer Folientastatur, Sicherheitsauslaufhahn und automatischer Hebe- und Senkvorrichtung bringen sie beste Voraussetzungen für Schwerstarbeit mit – und sind dabei leicht und personalsparend bedienbar.

Optional ist auch ein Verschiebekorb in Verbindung mit einem Frittensilo lieferbar. Daraus können die fertig zubereiteten Pommes Frites für die Speisenausgabe direkt in GN-Behälter gefüllt werden.

Mit dem Frittensilo FUF 090 lassen sie sich sogar mit einem Wagen zum Point Of Sale transportieren.

*Für wirklich große Portionen:
Die Großfritteusen.*

High out-put deep-fat frying.

Heavy duty, high out-put fryers.

When French fries are on the menu in refectories or large scale dining facilities, the Premium-Line large deep-fat fryers are in their element. They produce up to 80 kg of French fries or other deep-fried food in an hour. Equipped with electronic controls and a large, touch pad control panel, safety draw-off tap and automatic lifting and lowering device, they are ideal for heavy work – easy to operate and require minimum manpower.

A track-set basket in combination with a deep fryer storage bin is also available as an option. The ready-cooked chips can be filled direct from the storage bin into a GN container for serving. With the FUF 090 deep fryer storage bin the chips can even be transported to the point of sale into a purpose made “cook & dump” trolley.

*For the really big portions:
the large deep-fat fryers.*

Des frites en XXL.

Les friteuses électriques à grand rendement.

Lorsque le menu du restau U ou de la cantine affiche des frites, les friteuses électriques à grand rendement de la série Premium-Line sont dans leur élément. Elles produisent jusqu'à 80 kg de frites ou toute autre friture à l'heure. Equipées d'une commande électronique et d'un grand clavier hygiénique à touches sensibles, d'un robinet d'écoulement de sécurité et d'un dispositif automatique de levage et d'abaissement, elles offrent les meilleures conditions préalables pour fournir un dur travail et peuvent en outre être commandées de manière facile et avec peu de personnel.

En option, un panier incliné est disponible en liaison avec un silo à frites. Ceci permet un remplissage direct dans les récipients GN des frites fraîchement préparées pour la distribution des plats. Avec le silo à frites FUF 090, les frites peuvent même être transportées en voiture jusqu'au point de vente.

Pour des portions vraiment géantes : les friteuses électriques à grand rendement.



FUF 090



FEF 170



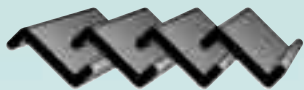
FEF 170

Ganzjährige Grillsaison

Die Charco Grills.

Mit den Charco Grills der Küppersbusch Premium-Line ist das ganze Jahr über Grillsaison. Diese Geräte geben Ihrem Gargut das gewünschte typische Grillmuster. Ideal also für kurzgebratenes Fleisch, Fisch und Wurstspezialitäten. Die Lavasteine sorgen für das perfekte Grillaroma. Sie möchten unterschiedliche Grillmuster? Kein Problem, es stehen 4 Grillroste für jede Anforderung wahlweise zur Verfügung. Die Charco Grills gibt es in 3 Gerätebreiten von 1 bis zu 3 Rosten.

Ganzjährige Grillsaison: Die Charco Grills



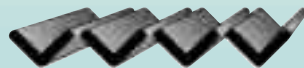
Z-Rost: für fettreiches Fleisch (z. B. Schweinenacken) oder fettreichen Fisch. Das Fett wird komplett in den Auffangbehälter geleitet, die Hitze trifft schonend auf das Gargut.
Z-shaped grid: for fatty meats (e.g. neck of pork) or fatty fish. All the fat is lead into the drip pan and the food is gently heated.

Grille en Z: pour viandes grasses (p. ex. collier de porc) ou poissons gras. La graisse est complètement évacuée vers le bac collecteur, la chaleur ne brûle pas les aliments.



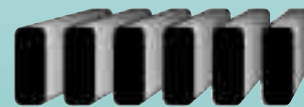
Rundrost: für fettarmes Fleisch (Filet, Geflügel). Es entsteht ein typisches und deutliches Grillmuster bei direkter Wärmeeinwirkung.
Round grid: for lean meats (fillet or poultry). Direct heat produces a clear, typical grill pattern.

Grille ronde: pour viandes maigres (filet, volailles). Formation de marques de grillade caractéristiques avec action directe de la chaleur.



V-Rost: Fett wird zum großen Teil, jedoch nicht komplett abgeleitet. Direkte Wärmeeinwirkung mit geringem Grillmuster, typisches Grill-Aroma. Dieser Rost ist universell einsetzbar.
V-shaped grid: Most of the fat, but not all of it, is lead off. Direct heat with a feint grill pattern. This grid can be used all purpose.

Grille en V: la graisse est évacuée en majeure partie mais pas en totalité. Action directe de la chaleur avec marques faibles de grillade. Cette grille est universelle.



Stegrost: ebenfalls für fettarmes Fleisch geeignet, wie der Rundrost, jedoch besitzt er auf Grund der massiven und schweren Ausführung eine hohe Wärmespeicherfähigkeit.
Bar grid: like the round grid, this grid is also suitable for lean meats and at the same time its heavy, solid structure enables it to store a lot of heat.

Grille à barrettes: convient également pour les viandes maigres, tout comme la grille ronde, mais possède, en raison de sa réalisation massive et lourde, une capacité d'accumulation thermique élevée.

All-year grilling season

The charcoal grills.

The grilling season lasts all year with Küppersbusch Premium Line charcoal grills. These grills give your food the typical grill pattern you want - ideal for quick-fried meat, fish and sausage specialities. The lava stones give food that perfect grill flavour. You would like to choose your grill pattern? No problem – four optional grids are available to suit your personal requirements. The charcoal grills come in three different widths with one to three grids.

All-year grilling season: the charcoal grills.

Les grillades toute l'année

Les grils Charco.

Avec les grils Charco de la série Premium-Line de Küppersbusch, c'est toute l'année la saison des grillades. Ces appareils donnent à vos aliments le dessin caractéristique souhaité des grillades. Idéal pour la viande à saisir rapidement, ainsi que pour les spécialités de poisson et de saucisses. Les pierres de lave assurent un arôme de grillades parfaites. Vous souhaitez des dessins de grillade différents ? Aucun problème puisque vous disposez de 4 grilles pour répondre à toutes les exigences. Les grils Charco existent en 3 largeurs d'appareil avec 1 à 3 grilles.

Les grillades toute l'année : les grils Charco.



FGC 460

Sauberhaft grillen.

Die Elektro-Grill- und Griddleplatten.

Das Restaurant ist gut besucht, das Geschäft läuft. Auf der Speisekarte: Grillsteaks, Fisch, Schnitzel, in wenig Fett gebraten oder gegrillt. In der Küche: Grill- und Griddleplatten aus der Premium-Line 850 mit ihren grenzenlosen Möglichkeiten. Auf der aufgesetzten Bratfläche aus CrNiST 1.4301 mit dreiseitigem Spritzschutz kann ganz nach Wunsch gearbeitet werden.

Das Gerätesortiment ist so vielseitig wie die Zubereitungsmethoden: Mit glatter oder gerillter Bratfläche können je nach Bedarf jeweils 3 Größen mit ein oder zwei Heizzonen gewählt werden. Als echter Grillmeister steht zudem eine Grill-/ Griddleplatte mit kombinierter glatter und gerillter Oberfläche plus 2 getrennt regelbaren Heizzonen zur Verfügung.

Und auch unten bleibt's selbst bei der größten Grill-Session sauber: Der Ablauf in die Fettauffangwanne über den 50 mm (!) großen Abwurfschacht erleichtert das Handling und beschleunigt den Betrieb.

Immer sauber, immer flexibel: Die Elektro- Grill- und Griddleplatten.

Brilliant grilling.

The electric grill and griddle plates.

The restaurant is popular and business is booming. On the menu: grilled steaks, fish, schnitzel, fried or grilled with little fat. In the kitchen: Premium-Line 850 grill and griddle plates with their unlimited range of possibilities. Chefs can work just as they like on the griddle plate made of nickel-chromium steel 1.4301, which is attached on the top and has a splash guard on three sides.

The appliance range is as diverse as the methods of cooking: with a smooth or grooved fryer, there is a choice of three sizes each with one or two heating zones. And a grilling / griddle plate with a combined smooth and grooved surface plus 2 separately-adjustable heating zones is also available as a genuine grilling master.

And even the grandest grill session will see things down below kept clean too: handling is made easier thanks to the system of discharging into the drip pan through a 50 mm (!) wide discharge shaft.

Always clean and always flexible: the electric grilling and griddle plates.

Des grillades propres.

Les plaques électriques grill et grillade.

Le restaurant est plein, les affaires marchent. Au menu : steaks, poissons, escalopes, sautés dans peu de graisse ou grillés. En cuisine : les plaques grill et grillade de la série Premium-Line 850 et leurs possibilités illimitées. On peut travailler à sa guise sur la surface de cuisson rapportée en acier au nickel-chrome AISI 304 et cadre anti-éclaboussures sur trois côtés.

La gamme d'appareils est tout aussi variée que les méthodes de cuisiner : avec une surface de grill lisse ou nervurée, vous pouvez selon les besoins choisir entre trois tailles avec une ou trois zones de cuisson. En votre qualité de spécialiste des grillages, vous disposez en outre d'une plaque grill/grillade avec surface mixte lisse et nervurée, plus 2 zones de cuisson à régulation séparée.

Et en bas aussi, tout reste propre, même en cas de coup de feu gratiné : l'écoulement dans la lèche-frite via l'orifice d'évacuation de 50 mm (!) facilite les manipulations et accélère le travail.

Toujours propre, toujours flexible : les plaques électriques grill et grillade.



FEG 620



FEG 435



FEB 432

Er behält einfach nichts für sich.

Der DUPLEX-ANTIHAFT-Boden.

Einerseits: Dauerhaft das Anhaften und Anbacken vermeiden. Andererseits: Ohne Abstriche die in Großküchen üblichen, groben Werkzeuge benutzen. Es funktioniert. Denn der aus Dreischicht-Verbundwerkstoff gefertigte DUPLEX-ANTIHAFT-Boden gewinnt seine enorme Widerstandsfähigkeit nicht durch Beschichtung, sondern durch eine spezielle Oberflächenbehandlung. Das Ergebnis ist ein Boden, der so schockstabil und verzugsarm ist, dass er sich durch nichts beeindrucken lässt – und immer in Höchstform bleibt. Der DUPLEX-ANTIHAFT-Boden verfügt über hohe Wärmeleitfähigkeit und lässt sich spielend reinigen. Für ein wunderbar gleichmäßiges Bratergebnis hat er bei Kippbrat- und Druckkesselpfannen zudem eine integrierte 4-Punkt-Temperaturregelung.

**Beste Basis für ernsthaftes Arbeiten:
Der DUPLEX-ANTIHAFT-Boden.**

They really keep nothing to themselves.

The DUPLEX NON-STICK bases.

Usually, standard non-stick large tools in canteen kitchens only last as long as a few deep cleans! However, the DUPLEX NON-STICK base, made out of triple-layered composite material do not get its enormous resistance from a coating. This comes from a special surface treatment. The result is a base which is so shock-resistant and distortion-free that nothing will leave an impression on it. The DUPLEX NON-STICK base is extremely heat-conductive and cleaning it is easy. The tilting bratt & pressure bratt pans also have an integrated 4-step temperature control for wonderfully consistent frying.

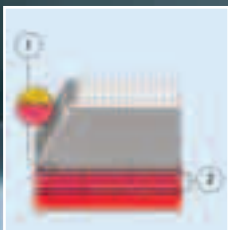
Best basis for getting down to serious work: the DUPLEX NON-STICK bases.

Il ne garde rien pour lui.

Le fond DUPLEX ANTIADHESIF.

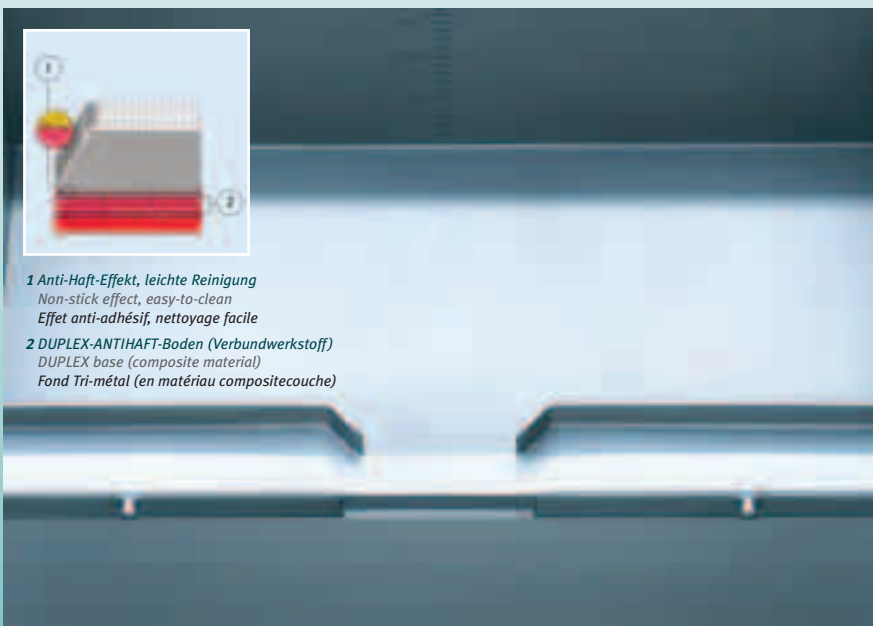
D'une part éviter durablement que les aliments n'attachent. D'autre part utiliser les outils habituels de grande taille des cuisines industrielles. Cela marche. En effet, le fond en matériau compound DUPLEX ANTIADHESIF tire son énorme pouvoir résistant non pas de son revêtement, mais au contraire de son traitement de surface spécial. Le résultat : un fond qui est si résistant aux chocs et aux déformations que rien ne peut vraiment le toucher ; il reste ainsi toujours en pleine forme. Le fond DUPLEX ANTIADHESIF dispose d'une capacité de conductibilité thermique élevée et se laisse nettoyer facilement. Pour un résultat de cuisson superbement régulier, il dispose en outre d'une régulation de température à 4 points sur les sauteuses basculantes et les braisières.

La meilleure base pour un travail sérieux : le fond DUPLEX-ANTIADHESIF.



1 Anti-Haft-Effekt, leichte Reinigung
Non-stick effect, easy-to-clean
Effet anti-adhésif, nettoyage facile

2 DUPLEX-ANTIHAFT-Boden (Verbundwerkstoff)
DUPLEX base (composite material)
Fond Tri-métal (en matériau compositecouche)



Man sollte nicht nur braten.

Die DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten.

Steaks, Fisch, Schnitzel, Eier, Pfannkuchen, in wenig Fett gebraten. Oder, je nach Zubereitungsart, auch mit einem höherem Fettspiegel. Oder Gulasch. Oder ein aromatischer Saucenansatz. Aber alles in einem Gerät: Denn die DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten sind vielseitige, wandlungsfähige Multifunktionsgeräte.

Ganz nach Bedarf und wechselnder Nachfrage produzieren sie das Gewünschte – mit zwei Gerätegrößen bei Elektrobetrieb, mit einer Größe bei Gasbeheizung.

Die zwei Heizzonen sind bei allen Geräten getrennt regelbar.

Mehr damit anfangen: Die DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten.



FGB 430

You can do much more than “just” frying.

The DUPLEX NON-STICK frying plates.

Steaks, fish, breaded product, eggs, pancakes – all fried in shallow fat. Or, their own natural juices. Can now all be made in one appliance – the DUPLEX NON-STICK frying plates are flexible multi-function appliances.

They come in 2 sizes for electric operation and 1 for gas. The twin heating zones can be separately regulated on all models, making them ideal when cooking rare or well done meat in the same pan.

Use its diversity: the DUPLEX NON-STICK frying plates.



FEB 630

Il ne suffit pas seulement de rôtir.

Les plaques grillades électriques DUPLEX ANTIADHESIVES.

Saisir des steaks, du poisson, des escalopes, des œufs, des crêpes avec très peu de graisse ? Ou bien, selon le type de préparation, avec beaucoup de graisse ? Qu'il s'agisse de goulache, ou d'une sauce aux arômes intenses. Tout cela peut être réalisé avec un seul appareil ! En effet, les plaques grillades électriques DUPLEX ANTIADHESIVES sont des appareils multifonctions d'une grande variété d'utilisations. Selon les besoins et en fonction de la demande, vous pouvez produire le plat souhaité avec deux tailles d'appareil en version électrique et une taille unique en version gaz. Sur tous les appareils, les deux zones de cuisson peuvent être réglées de manière indépendante.

En faire plus : les plaques grillades électriques DUPLEX ANTIADHESIVES.



PEB 638

Jede Haftung wird ausgeschlossen.

Die DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen.

Auch die DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen sind echte Multifunktionsgeräte: Kochen in geschlossenen und Dünsten in gelochten Behältern funktionieren genauso perfekt wie die Zubereitung heller Saucen, Suppen und Eierspeisen – und zwar immer ohne lästiges Anhaften. Die in zwei Größen für Elektro- oder Gasbeheizung lieferbaren DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen werden über eine große, hygienische Folientastatur bedient. Auf der deutlichen LED-Anzeige lassen sich alle Soll- und Istwerte wie Temperatur, Prozess- und Vorwahlzeit ablesen. Der Deckel ist serienmäßig einwandig (Option doppelwandig) und federentlastet.

Nach der Zubereitung wird der auf leicht zu reinigenden Hygieneachsen ruhende Tiegel durch motorische Kippung über die integrierte Auslaufschnaupe entleert – präzise und sauber.

Neu mit Gasgebläsetechnologie:

Modulierende Hochleistungs-Gebläse-Vormischbrenner: sauberer Ausbrand, hervorragende Regelbarkeit, niedrige Schadgasemissionen mit CO < 50 ppm und NOx < 40 ppm.



Kochen, dünsten, braten:

Die DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen.



FEP 910

Sticking? Impossible!

The DUPLEX NON-STICK tilting bratt pans.

The DUPLEX NON-STICK tilting bratt pans are genuine multi-function appliances: cooking in closed containers or steaming in perforated containers functions just as perfectly as cooking white sauces, soups and egg dishes – without sticking.

DUPLEX NON-STICK tilting bratt pans come in 2 sizes for electric and gas cooking, operated from a large touch pad control panel. Clear LED display show both target & current temperatures, plus process time and pre-set time.

The single-walled lid is standard (double-walled as an option), but both are spring-loaded.

After the food has been cooked the pan, which rests on easy-to-clean hygienic axle's, can be emptied precisely and cleanly through the integrated discharge spout by tilting the pan with the motor.

New – with gas blower technology:

Modulating high-power fan-assisted pre-mix burners: clean burnout, superb adjustability and low emissions of pollution gas at CO < 50 ppm and NOx < 40 ppm.



Cooking, steaming, frying: the

DUPLEX NON-STICK tilting frying pans.



PGP 618

Tout attachement est exclu.

Les sauteuses basculantes DUPLEX ANTIADHESIVES.

Les sauteuses basculantes DUPLEX ANTIADHESIVES sont de vrais appareils multi-fonctions. La cuisson et l'étuvage en récipients percés fonctionnent de manière tout aussi parfaite que la préparation de sauces blanches, de soupes et de plats aux œufs. Et ce, sans attacher le moins du monde. Les sauteuses basculantes DUPLEX ANTIADHESIVES électriques ou à gaz, existant en deux tailles, sont commandées via un clavier hygiénique de grande taille à touches sensibles. L'écran DEL aisément lisible affiche toutes les valeurs de consigne et actuelles telles que température, durée de cuisson et de présélection. En série, le couvercle à paroi simple (double paroi en option) est équipé de ressorts de décharge.

Après la préparation, la cuve montée sur axes hygiéniques facilement nettoyables sera vidée par le bec de versement intégré grâce au basculement par moteur. Tout en précision et en propreté !

Nouveau – Chauffage gaz avec brûleurs pulsés :

Brûleur gaz à hautes performances permettant une combustion propre, une excellente régulation et de faibles valeurs d'émission de CO < 50 ppm et de NOx < 40 ppm.



Cuire, étuver ou rôtir : les sauteuses

basculantes DUPLEX ANTIADHESIVES.



FEP 910

Aus einem Guss.

Die Guss-Kippbratpfannen.

Ihr Tiegel aus Spezialgusseisen verleiht den Guss-Kippbratpfannen gute Wärmeleitfähigkeiten. Gleichzeitig speichern sie die Wärme bestens. Dabei punktet die Oberfläche mit besonderer Verschleißbeständigkeit und Langlebigkeit. Für die Bedienung der in zwei Größen lieferbaren Gas- oder Elektro-Guss-Kippbratpfanne kommen ergonomisch gestaltete Knebel zum Einsatz. Ihr auf leicht zu reinigenden Hygieneachsen ruhender Tiegel wird durch motorische Kippung über die integrierte Auslaufschneape entleert.

**Für den rauen Tag-für-Tag-Betrieb:
Die Guss-Kippbratpfannen.**

One piece cast.

The cast-iron tilting bratt pans.

The pans are made of special cast iron to provide the tilting bratt pans with excellent heat conducting properties. At the same time they are perfect at storing heat. The robust surface has durability built-in. The gas & electric cast-iron tilting bratt pans, come in two sizes, are operated with ergonomically-designed knobs & controls. The pan, which rests on easy-to-clean hygienic axle's, is emptied through the integrated discharge spout by tilting the pan with the motor.

For the ups and downs of daily business: the cast-iron tilting bratt pans.



*Ergonomisch gestaltete Knebel
Ergonomically-designed
toggle-type switches
Les boutons ergonomiques*



PEP 608, FGP 900

D'un seul bloc.

Les sauteuses fonte basculantes électriques.

Sa cuve en fonte d'acier spécial confère à la sauteuse basculante une bonne conductibilité thermique. Simultanément, elle accumule parfaitement la chaleur. Dans ce contexte, la surface se distingue par sa résistance toute particulière à l'usure et sa longévité. La commande de la sauteuse basculante, disponible en deux tailles en version électrique ou à gaz, est effectuée par des boutons ergonomiques.

Sa cuve montée sur axes hygiéniques facilement nettoyables sera vidée par le bec de versement intégré grâce au basculement par moteur.

**Pour affronter les difficultés du
quotidien : les sauteuses fonte
basculantes électriques.**



FEP 900

Der Druck kommt vom System.

Das PERMAPRESS-System.

Diese von Küppersbusch entwickelte Technologie für Kochkessel kombiniert eine ganze Reihe spezifischer Vorteile miteinander. Dabei sorgt ein bei der Installation mit Trinkwasser befüllter Dampferzeuger für Niederdruckdampf mit 0,5 bar Überdruck. Vorteil: Auch Milch und dickflüssige Produkte können erwärmt werden, ohne dass diese am Boden oder an der Wand anhängen oder anbrennen. Im Betrieb ist das geschlossene PERMAPRESS-System zuverlässig und nahezu wartungsfrei: Das Handling ist einfach, ein Extra-Weichwasseranschluss nicht nötig. Auch der Füllstand muss nicht täglich durch das Personal kontrolliert werden. Kurzum: Leichte Bedienung, lange Lebensdauer und geringe Kosten machen die Kessel mit dem PERMAPRESS-System zur sicheren Investition.

*Für Druck und wenig Aufwand:
Das PERMAPRESS-System
von Küppersbusch.*

La pression vient du système.

Le système PERMAPRESS.

Cette technologie développée par Küppersbusch pour les marmites combine entre eux toute une série d'atouts spécifiques. Ceci est assuré par un générateur de vapeur basse pression, rempli d'eau potable lors de l'installation, présentant une surpression de 0,5 bar. L'avantage : il est possible de réchauffer aussi le lait et les produits épais sans qu'ils n'attachent ni aux parois, ni au fond. Le système fermé PERMAPRESS est fiable et pratiquement sans entretien : son utilisation est simple et l'appareil ne nécessite pas de raccordement spécial en eau adoucie. Le niveau de remplissage ne doit pas non plus être contrôlé tous les jours par le personnel. Résumé : facilité d'utilisation, durée de vie élevée et coûts réduits font de la marmite équipée du système PERMAPRESS un investissement sûr.

Pour une pression sans problèmes : le système PERMAPRESS de Küppersbusch.



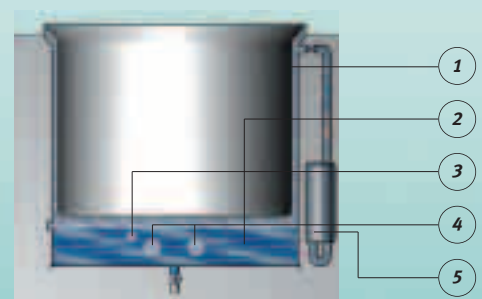
FER 300

The system exerts the pressure.

The PERMAPRESS system.

This special technology for boiling pans, developed by Küppersbusch, combines many specific benefits. An integrated steam generator, is filled with tap water on installation, produces low-pressure 0.5 bar steam. The advantage: even milk and creamy consistency products, can be heated without sticking to the base or to the sides or burning! The closed PERMAPRESS system operates reliably and is virtually maintenance-free. Handling the system is easy as no extra soft water supply is required. The level of water does not need to be checked every day. To make for easy handling, a long service life and low running costs, go towards making the PERMAPRESS system boiling pans a safe investment.

For pressure and for low costs: the Küppersbusch PERMAPRESS system.



PERMAPRESS-System

- 1 Dampf / Steam / Vapeur
- 2 Wasser / Water / Eau
- 3 Pilot-Heizkörper / Pilot heating element / Résistance-pilote
- 4 Heizkörper / Heating element / Résistance
- 5 Ausdehnungsbehälter / Expansion tank / Réservoir d'expansion

Schnell und vielseitig.

Die Schnellkochkessel.

Die Schnellkochkessel aus der Premium-Line sind genauso vielfältig wie die Aufgaben in der Profi-Küche: Je nach Einsatzprofil kommen sie in runder oder rechteckiger Form zum Einsatz. Ebenso praxisgerecht ist auch die lieferbare Bandbreite der Beheizungsarten: Elektro- Gas oder Niederdruckdampfbetrieb sind die möglichen Optionen. Bei den elektro- und gasbeheizten Geräten kommt das bewährte PERMAPRESS-System zum Einsatz.



PER 088, PES 088

Alle Schnellkochkessel werden mit einem doppelwandigen Deckel verschlossen. Serienmäßig ist auch eine deutliche, gut ablesbare Füllstandsmarkierung in 10-Liter-Schritten. Grundsätzlich erfolgt der Wassereinlauf über eine deckelbetätigte Schwenkarmatur. Für die ergonomische und sichere Bedienung sorgt eine große und hygienische Folientastatur mit Soll- und Istwert-Anzeige für Temperatur und Prozess- und Vorwahlzeiten.

Geschwindigkeit, Kraft und Flexibilität: Die Schnellkochkessel.

Hygienische Folientastatur
Hygienic membrane
control panel
Clavier hygiénique à
touches sensibles



High speed and diverse.

The fast boiling pans.

The Premium Line high speed boiling pans are just as diverse as the tasks that are performed in professional kitchens. They are available in a round or square shape, and the range of heating modes available is just as varied: electricity, gas or low-pressure steam are the options. The tried-and-tested PERMAPRESS system is used for the electric and gas-heated boilers.

All of the fast boiling pans are closed with a double-walled lid. An easy to read level marking in 10-litre stages is another standard. Water is always taken in through a swivel fitting installed in the cover. A large, hygienic touch pad control panel with a display for target and current settings for temperature and process times and pre-set times always ensures safe operation.

Speed, power and flexibility: the fast boiling pans.



FGS 100

Rapidité et variété.

Les marmites rapide.

La marmite rapide de la série Premium-Line est tout aussi variée que les différentes tâches de la cuisine professionnelle moderne. Selon le profil d'utilisation, on préférera la forme ronde ou carrée. Egalement adaptée à la pratique : la large gamme des types de chauffage ! Les versions électricité, gaz ou vapeur basse pression sont les options possibles. Les appareils électriques ou à gaz ont recours au système éprouvé PERMAPRESS.



FES 100

Toutes les marmites rapides sont équipées d'un couvercle à double paroi. En série, elles disposent également d'un marquage très lisible du niveau de remplissage en paliers de 10 litres. Par principe, l'arrivée d'eau s'effectue via une robinetterie pivotante actionnée par le couvercle. La commande ergonomique et sûre est assurée par un clavier hygiénique de grande taille à touches sensibles, affichant les valeurs de consigne et actuelles, ainsi que la température et les durées de cuisson et de présélection.

Rapidité, puissance et flexibilité : les marmites rapides.



Deckelbetätigte
Schwenkarmatur
Lid-operated swivel tap
Robinetterie pivotante
actionnée par le couvercle

Mehr Speed Plus mehr Bewegung.

Die Kippkochkessel.

Als runde Variante mit Elektro-PERMAPRESS-System oder Niederdruckdampf-Beheizung ist der Schnellkochkessel auch mit motorischer Kippung lieferbar: Dabei lagert der Kessel auf leicht zu reinigenden Hygieneachsen, das Kippen über die integrierte Auslaufschnaube übernimmt ein kräftiger Motor. Flüssige Speisen können über den serienmäßig vorhandenen Kesselhahn abgelassen werden.

Ein doppelwandiger Deckel, eine Füllstandsmarkierung in 10-Liter-Teilung und der Wassereinlauf per deckelbetätigter Schwenkarmatur sind serienmäßige Ausstattungsdetails.

Die einfache Bedienung erfolgt über eine große, hygienische Folientastatur – inklusive Soll- und Istwert-Anzeige für Temperatur und Prozess- und Vorwahlzeiten.

**Schnell und komfortabel:
Die Kippkochkessel.**

More speed and more movement.

The tilting boiling pans.

The fast boiling pan is also available as a round model with a motor-driven tilting device. It operates from electricity and the PERMAPRESS system or low-pressure steam.

The pan is supported on easy-to-clean hygienic axle's & a powerful motor takes care of tilting the pan, which is fitted with an integrated discharge spout. Liquid products can be discharged through the standard tap of the pan. A double-walled lid, level markings in 10-litre stages & water intake through a swivel fitting on the cover are all standard features.

A large, touch pad control panel makes handling the appliance simple. The panel comprises target and current setting displays for temperature and process and pre-setting times.

**Fast and convenient:
the tilting boiling pans.**

Plus de vitesse et plus de mouvement.

Les marmites basculantes.

Variété ronde à chauffage électrique avec système PERMAPRESS ou à vapeur basse pression, la marmite rapide est également disponible avec basculement motorisé : ici, la cuve repose sur des axes hygiéniques faciles à nettoyer et le basculement via le bec de versement intégré est assuré par un moteur puissant. Les plats liquides peuvent être vidangés via le robinet d'écoulement de série. Un couvercle à double paroi, un marquage de niveau de remplissage par paliers de 10 litres et une alimentation en eau via une robinetterie pivotante actionnée par le couvercle font également partie de l'équipement de série. La commande simple est assurée par un clavier hygiénique de grande taille à touches sensibles, affichant les valeurs de consigne et actuelles, ainsi que la température et les durées de cuisson et de présélection.

**Rapide et confortable :
les marmites basculantes.**



1 Hygieneachse / Hygienic axle / Axe hygiénique

2 10-Litermarkierung / Marking in 10-litre stages / Marquage en paliers de 10 litres

**3 Hygienische Folientastatur
Hygienic membrane control panel
Clavier hygiénique à touches sensibles**

**4 Deckelbetätigte Schwenkarmatur
Lid-operated swivel tap
Robinetterie pivotante actionnée par le couvercle**

Sorgt von selbst für Niveau.

Die Rechteck-Gaskessel.

Der konventionelle Rechteck-Gaskessel ist in verschiedenen, praxismgerechten Größen lieferbar. Seine Besonderheit ist die Niveauregulierung: Automatisch hält sie immer den richtigen Füllstand im Dampferzeuger. Der Deckel ist serienmäßig doppelwandig, ebenso eine Füllstandsmarkierung in 10-Liter-Schritten und ein Wassereinlauf über eine deckelbetätigte, schwenkbare Armatur. Bedient wird der Rechteck-Gaskessel über eine große, hygienische Folientastatur – inklusive Soll- und Istwert-Anzeige für Temperatur und Prozess- und Vorwahlzeiten.

Rechteckige Alternative für Gasbetrieb: Rechteck-Gaskessel.



FGR 400



FGR 400 10-Litermarkierung / Marking in 10-litre stages /
Marquage en paliers de 10 litres

Always at exactly the right level.

The rectangular gas boiling pans.

The conventional rectangular gas boiling pans are available in various practical sizes. Their special feature is level regulation: they automatically maintain the right filling level in the steam generator. The lid is double-walled as a standard, and it also has level markings in 10-litre stages as well as water intake through a swivel fitting operated from the cover. The rectangular gas boiling pans are operated with a large, touch pad control panel which comprises target and current setting displays for temperature and process and pre-setting times.

Rectangular option for gas operation: the rectangular gas boiling pans.

Assure elle-même le meilleur niveau.

Les marmites rectangulaires à gaz.

La marmite conventionnelle à gaz est disponible en différentes versions adaptées aux exigences de la pratique. Sa caractéristique principale : la régulation de niveau. En effet, elle maintient automatiquement le niveau de remplissage correct du générateur de vapeur. Son couvercle est équipé en série d'une double paroi, elle dispose également du marquage de niveau de remplissage par paliers de 10 litres ainsi que d'une alimentation en eau via une robinetterie pivotante actionnée par le couvercle. La marmite rectangulaire à gaz est commandée via un clavier hygiénique de grande taille à touches sensibles, affichant les valeurs de consigne et actuelles, ainsi que la température et les durées de cuisson et de présélection.

L'alternative rectangulaire en version gaz : les marmites rectangulaires à gaz.



FGR 250

Weniger Kosten, mehr Vitamine.

Die Druckgarteknik.

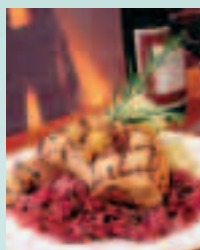
Vor allem für große Mensa-Betriebe, Krankenhäuser sowie Alten- und Pflegeheime sind die Druckkesselpfannen und Druckkochkessel ideal geeignet. Ihre vielen Vorteile machen sie zu einer Investition, die sich mehrfach rechnet: So reduzieren sich die Garzeiten um bis zu 60%, die Prozesszeiten insgesamt verkürzen sich drastisch – und die kostenintensive Nutzung konventioneller Technik kann deutlich reduziert werden.

Allgemein bringen Druckgar-Geräte durch ihre Multifunktionalität enorme Vielseitigkeit in die Profi-Küche. Dabei sind alle Geräte mit automatischer Deckelkühlung und damit für höchste Effizienz ausgelegt: Bei Garenden baut die bewährte Deckelkühlung den Druck innerhalb von nur drei Minuten ab – entsprechend schnell kommen die Speisen zur Ausgabe. Die Bedienung ist typisch Premium-Line: Einfach und ergonomisch, mit großer Folientastatur, Soll- und Istwert-Anzeige plus 9 Programmplätzen mit 5 Schritten.

Beim Druckdämpfen ist das gleichzeitige Zubereiten verschiedener Produkte völlig problemlos – eine Geschmacksübertragung ist ausgeschlossen. Zudem werden höchste hygienische Ziele erreicht, da Keime bei Temperaturen um 110°C zuverlässig abgetötet werden. Auch ernährungsphysiologisch ist Druckgarteknik ideal: Eine Oxidation ist beim schonenden, sauerstoffarmen Garen im hermetisch geschlossenen System ausgeschlossen. Nichts ist ausgelaugt, alles kommt frisch auf den Tisch. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien bleiben erhalten – Natürlichkeit in Geschmack, Farbe und Konsistenz werden selbstverständlich.

Die wirtschaftlichen Vorteile von Druckgarteknik zeigen sich schnell: Kleinere bzw. weniger Geräte senken den Gesamtanschlusswert, benötigen weniger Platz, weniger Wartungsaufwand und kommen mit weniger Lüftungsleistung aus.

Ein Plus für Alle: Druckgarteknik.



1 Steckbare Deckeldichtung / Insertable cover seal / Joint de couvercle enfoncé
2 Sicherheitsventil / Safety valve / Soupape de sécurité

Lower cost's and retain more vitamins.

Pressure cooking technology.

The pressure bratt pans and the pressure boiling pans are particularly ideal in large canteens, CPU's & hospitals. Their many advantages mean they are a worthwhile investment. Cooking times are reduced by up to 60%. Time required for the cooking are drastically reduced and the cost-intensive use of conventional technology can also be greatly reduced.

Pressure cookers offer enormous diversity in professional kitchens thanks to their multi-functional features. All of the appliances are automatically cooled down through the lid, which makes for the highest degree of efficiency. When the food is cooked through the lid cooling system reduces the pressure within a mere three minutes. Handling is typical for the Premium-Line. Easy and ergonomic, with a large touch pad control panel, with target, & current settings and storage space for nine programs in five steps.

When using the pressure-cooking mode, preparing various products simultaneously is easy. Flavours are not transferred from one foodstuff to the other. In addition highest hygiene standards are achieved, with internal temperatures reaching 110°C. Pressure cooking is ideal from a nutritional point of view too. Oxidation cannot occur in the gentle, low-oxygen cooking procedure in the tightly-closed system.

Nutrients are not lost and food served is always fresh. Vitamins, nutrients and minerals are preserved & flavours, colours retain their natural qualities.

The economic benefits of pressure cooking quickly become apparent. Smaller or fewer appliances lower the overall connected power, require less space, less maintenance and less ventilation.

Advantages all the way through: pressure cooking technology.

Moins de coûts, plus de vitamines.

La technique de cuisson sous pression.

Les braisières et les marmites à pression sont idéalement adaptées aux exigences des cuisines de restauration, d'établissements hospitaliers, ainsi que celles de foyers et de maisons de retraite. Leurs nombreux atouts en font des investissements rentables à plusieurs niveaux : elles réduisent les temps de cuisson jusqu'à 60 %, ce qui entraîne une réduction drastique des durées générales de processus, et le recours coûteux aux techniques conventionnelles peut alors être sensiblement réduit.

De manière générale, les appareils à cuisson sous pression apportent une grande variété dans la cuisine professionnelle en raison de leurs caractéristiques multifonctions. Tous les appareils sont pourtant équipés d'un refroidissement automatique du couvercle et sont ainsi conçus pour une efficacité maximum : à la fin de la cuisson, le refroidissement éprouvé du couvercle abaisse la pression interne en trois minutes seulement ; les plats sont ainsi servis plus vite.

La commande est caractéristique de la série Premium-Line : simple et ergonomique, avec un grand clavier à touches sensibles, affichage des valeurs de consigne et actuelles, plus 9 places de programme à 5 étapes de travail.

L'étuvage sous pression permet la préparation simultanée et sans problèmes de différents produits, excluant toute transmission de goût. En outre, cette technique permet d'atteindre les objectifs hygiéniques les plus élevés puisque des températures aux alentours de 110° C tuent les germes avec certitude. Sur le plan nutritionnel, la technique de cuisson sous pression est également idéale : la cuisson douce en système fermé hermétique, pauvre en oxygène, exclut toute oxydation. Rien n'est détrempé, tout reste frais jusque dans l'assiette. Les vitamines, éléments nutritifs et minéraux restent conservés. La Nature pure en termes de goût, de couleur et de consistance.

Les atouts économiques de la technique de cuisson sous pression apparaissent très vite : des appareils plus petits, resp. moins nombreux diminuent le volume d'énergie à délivrer, nécessitent moins de place, moins d'entretien et se satisfont d'un débit d'aération moins important.

Un plus pour tous : la technique de cuisson sous pression.



FED 150



FEP 330

Noch mehr Möglichkeiten.

Die Druckkesselpfannen.

Wie man sich Geräte spart und Kosten sinken lässt? Indem man in ein Gerät investiert. So ermöglichen die Druckkesselpfannen mit ihrem DUPLEX-ANTIHAFT-Boden gleich fünf Garverfahren. Konventionelles Druckdämpfen ist ebenso möglich wie effizientes Druckkochen, druckloses Kochen, Schmoren und Braten. Durchdachte Technik garantiert beste Ergebnisse: Vier Temperaturfühler im Boden ermitteln den optimalen Wärmebedarf. Ein zusätzlicher, in die Seitenwand der Druckkesselpfanne integrierter, Temperaturfühler übernimmt bei allen Druckgarverfahren die Gerätesteuerung und wird wahlweise über Kerntemperaturfühler oder Zeit beendet. Das Bedienungskonzept überzeugt mit Ergonomie und Klarheit. Entleert werden die Druckkesselpfannen durch motorische Kippung – der bewegliche Tiegel lagert auf leicht zu reinigenden Hygieneachsen.

***Vielseitige Profiküchen-Partner:
Die Druckkesselpfannen.***



PEP 238
Elektronischer Kerntemperaturfühler
core temperature probe
thermosonde

Even more diversity.

The pressure bratt pans.

How to cut down on appliances and on costs? Invest in just one single appliance! The pressure bratt pans with a DUPLEX NON-STICK base, which enables you to cook with five different cooking modes. Conventional pressure steaming is possible, as is efficient steam cooking, depressurised cooking, braising and roasting. Sophisticated technology guarantees best results. Four temperature sensors in the base determine just how much heat is required. An additional temperature sensor integrated in the side wall of the pressure bratt pan takes care of the controls for all of the pressure cooking modes and is completed either with a core temperature sensor or a time setting. The operation concept is clear. The pressure bratt pans are emptied with a motor-driven tilting device – the movable pan rests on easy-to-clean hygienic axels's.

***Diverse partners for professional
kitchens: the pressure bratt pans.***



PEP 238

Encore plus de possibilités.

Les braisières.

Comment économiser en termes d'appareils et de coûts ? En investissant dans un appareil. C'est ainsi que les braisières équipées du fond DUPLEX ANTIADHESIF permettent cinq procédés de cuisson. L'étuvage conventionnel sous pression est possible au même titre que la cuisson sous pression efficace, la cuisson, le mijotage et le rôti sans pression. Une technique ingénieuse garantit les meilleurs résultats : quatre sondes de température dans le fond déterminent le besoin optimal en chaleur. Une sonde supplémentaire intégrée dans la paroi latérale de la braisière assure la commande de l'appareil pour tous les modes de cuisson et sera terminée au choix par l'intermédiaire de la sonde ou de la durée. Le concept d'utilisation est convaincant en raison de son ergonomie et de sa simplicité. La braisière sera vidée par basculement motorisé ; la cuve mobile repose sur des axes hygiéniques faciles à nettoyer.

***Des partenaires variés pour la cuisine
professionnelle : les braisières.***



PEP 330

Die setzen sich selber unter Druck.

Die Druckkochkessel.

Weniger Energieverbrauch, weniger Kosten, mehr Geschmack. Bei dem von Küppersbusch entwickelten, serienmäßigen PERMASTEAM-System wird der im integrierten Dampferzeuger bereitstehende Dampf unmittelbar in den Kesselinnenraum geleitet. Das reduziert die Druckaufbauzeit drastisch. Gleichzeitig wird durch das Entfernen des Luft-Sauerstoffs, die schädliche Oxidation verhindert. Das Ergebnis: Sehr schnelle Zubereitung von Gemüse mit natürlichem Geschmack, fester Konsistenz und schöner Farbe. Für den raschen Weg in die Speiseausgabe erfolgt der Druckabbau schnell und sicher durch automatische Deckelkühlung. Das Gerät kann multifunktional zum Druckdämpfen mit PERMASTEAM, zum Druckkochen oder für druckloses Kochen oder Dämpfen genutzt werden.

Machen schnell Dampf:
Die Druckkessel.



PED 158

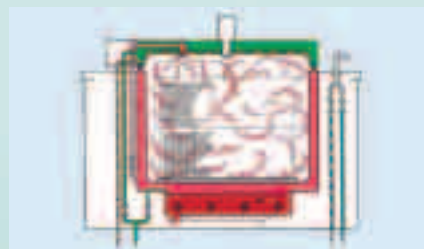
They put themselves under pressure!

The pressure boiling pans.

Lower energy consumption, fewer costs, more flavour. The steam available in the steam generator of the standard PERMASTEAM system, developed by Küppersbusch, is lead direct into the interior of the pan. This drastically reduces the time required for pressure to build up. At the same time harmful oxidation is prevented by removing oxygen from the air.

The result: extremely fast cooking of vegetables to preserve their natural flavour, solid consistency and attractive colour. Automatic lid cooling means that pressure is reduced rapidly and safely, enabling food to be served quickly. The appliance can be used multi-functionally for pressure steaming with PERMASTEAM, for pressure cooking or for de-pressurised steaming and cooking.

Quick steaming:
the pressure boiling pans.



PERMASTEAM System



FED 150

Elles sont elles-mêmes sous pression.

Les marmites à pression.

Variété ronde à chauffage électrique ou à vapeur basse pression, la marmite rapide est également disponible avec basculement motorisé : ici, la cuve repose sur des axes hygiéniques faciles à nettoyer et le basculement via le bec de versement intégré est assuré par un moteur puissant. Les plats liquides peuvent être vidangés via le robinet d'écoulement de série.

Un couvercle à double paroi, un marquage de niveau de remplissage par paliers de 10 litres et une alimentation en eau via une robinetterie pivotante actionnée par le couvercle font également partie de l'équipement de série. La commande simple est assurée par un clavier hygiénique de grande taille à touches sensibles, affichant les valeurs de consigne et actuelles, ainsi que les durées de cuisson et de présélection.

Rapidement à toute vapeur :
les marmites sous pression.



FED 150

Selbstreinigende Düse für PERMASTEAM System
Self-cleaning nozzle for the PERMASTEAM system
Buse autonettoyante pour système PERMASTEAM

Erstklassige Grundlagen.

Die Arbeitstische.

Sie müssen viel aushalten und sie dürfen ruhig etwas mehr können: Arbeitstische in der Profiküche sind die Basis jeder Zubereitung. Die Premium-Line bietet ein flexibles und vielseitiges Programm wie es moderne Großküchenkonzepte benötigen: In unterschiedlichen Größen passen sich die stabilen und langlebigen Arbeitstische jeder Raumsituation und allen Ausstattungsvarianten an – und schaffen mit sinnvollem Zubehör zusätzliche Arbeits- und Ablageflächen. Je nach Gerätebreite sind die Arbeitstische mit 1 oder 2 Schubladen lieferbar. Bei Standgeräten sind höhenverstellbare Zwischenböden lieferbar. Der Küppersbusch-Hygienestandard bei Arbeitstischen ist ein offener Unterbau mit fugenlos angekantetem Übergang vom Grundboden zu den Rück- und Seitenwänden. Die Arbeitstische bei Standgeräten sind auch in Hygieneausführung H2 lieferbar.

Stabilität und Platz für alles: Die Arbeitstische.

First-class base's.

The kitchen tables.

They have to take a lot and sometimes they are asked to do even more. Kitchen tables are the basis of all food preparation in professional kitchens. Premium-Line offers a flexible, diverse range required in modern high out-put kitchens. Available in various sizes, sturdy, durable kitchen tables blend perfectly into any kitchen. With their practical accessories they create extra working and storage space. Tables are available with 1 or 2 GN sized drawers, depending on the width of the appliances. Height-adjustable shelves are available for floor-mounted appliances. The open sub-structure with its smooth rounded transition from the base to the side panels and the rear panel are typical Küppersbusch hygiene standards. Kitchen tables are also available for floor-mounted appliances in an H2 hygienic design.

Stability and plenty of space: the kitchen tables.

Des bases de première qualité.

Les tables de travail.

Elles doivent supporter énormément de récipients et pouvoir encore plus : les tables de travail des cuisines professionnelles sont la base de toute préparation. La série Premium-Line offre une gamme toute en flexibilité et en variété telle que les concepts de cuisines industrielles modernes le réclament : les tables de travail solides et de longévité élevée, de tailles différentes, s'adaptent à toutes les configurations de locaux et toutes les variantes d'équipement, créant ainsi avec leurs accessoires ingénieux, des surfaces de travail et de rangement supplémentaires. Selon la largeur d'appareil, les tables de travail sont disponibles avec 1 ou 2 tiroirs. Pour les appareils sur pieds, des étagères réglables en hauteur sont disponibles. Le standard d'hygiène de Küppersbusch est prouvé par l'armoire inférieure ouverte et son passage sans rainures profilé vers les parois arrière et latérales. Les tables de travail de cette variante d'installation sont également disponibles pour les appareils sur pieds en version hygiène H2.

La stabilité et la place pour tous : les tables de travail.



Offener Unterbau Küppersbusch-Hygienestandard
Open cupboard underneath – Küppersbusch standard of hygiene
Soubassement ouvert, standard d'hygiène de Küppersbusch



Offener Unterbau Hygieneausführung H2, optional
Open cupboard underneath in hygienic H2 design, optionally
Soubassement ouvert en version Hygiène H2, optionnellement



FUA 100
in Hygieneausführung H2 / in H2 hygienic design /
en version hygiénique H2



FUA 070



FUA 050
mit Flügeltür / with wing door /
avec porte battante VAR 024



FUZ 030



PREMIUM-LINE Standgeräte / Free Standing Appliances / Appareils sur pieds

Gerätebezeichnung Appliance name Désignation		Beschreibung Description Description	BxTxH WxDxH LxPxH	Elektro Electric Électrique	Gas Gas Gaz	NDD LPS VBP
Elektro-Herde Electric boiling tables Fourneaux électriques	FEH 210 FEH 410 FEH 610	2 4 6	Kippkochplatten Tilting hot plates Plaques basculantes	600x850x900 800x850x900 1200x850x900	6,50 11,50 16,50	
Elektro-Herde mit Brat- und Backofen Electric ranges with oven Fourneaux électriques avec four	FEH 413 FEH 613	4 6**		800x850x900 1200x850x900	15,50 20,50	
Elektro-Herde mit Dual-Brat- und Backofen Electric ranges with DUAL oven Fourneaux électriques avec four DUAL	FEH 415 FEH 615	4 6**		800x850x900 1200x850x900	19,60 24,50	
Elektro Stahlkochfeld-Herde Electric boiling tables and ranges with steel hob Fourneaux électriques à plaque acier	FEH 230 FEH 430 FEH 630	2 4 6	Kochstellen Cooking zones Zones de cuisson	600x850x900 800x850x900 1200x850x900	7,00 14,00 21,00	
Elektro Stahlkochfeld-Herde mit Brat- und Backofen Electric boiling tables and ranges with steel hob with oven Fourneaux électriques à plaque acier avec four et armoire chauffante	FEH 433 FEH 633	4 6**		800x850x900 1200x850x900	18,00 25,00	
Elektro Stahlkochfeld-Herde mit Dual-Brat- und Backofen Electric boiling tables and ranges with steel hob with DUAL oven Fourneaux électriques à plaque acier avec four DUAL et armoire chauffante	FEH 435 FEH 635	4 6**		800x850x900 1200x850x900	22,00 29,00	
VITRO-EXPRESS-Herde VITRO-EXPRESS-Electric ranges Fourneaux VITRO-EXPRESS	FEH 300 FEH 500 FEH 700	2 4 6	Cerankochstellen Ceramic cooking zones Zones Vitrocéramique	600x850x900 800x850x900 1200x850x900	6,00 11,10 16,10	
VITRO-EXPRESS-Herd mit Brat- und Backofen VITRO-EXPRESS-Electric range with oven Fourneau VITRO-EXPRESS avec four	FEH 503	4		800x850x900	15,10	
VITRO-EXPRESS-Herde mit Dual-Brat- und Backofen VITRO-EXPRESS-Ranges with DUAL oven Fourneaux VITRO-EXPRESS avec four DUAL	FEH 505 FEH 705	4 6**		800x850x900 1200x850x900	19,10 24,00	
VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung VITRO-EXPRESS-Electric ranges with pan recognition Fourneaux VITRO-EXPRESS avec détection de présence	FEH 310 FEH 510 FEH 710	2 4 6		600x850x900 800x850x900 1200x850x900	6,00 11,10 16,10	
VITRO-EXPRESS-Herd mit Topferkennung und Brat- und Backofen VITRO-EXPRESS-Electric range with pan recognition and oven Fourneau VITRO-EXPRESS avec détection de présence et four	FEH 513	4		800x850x900	15,10	
VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung und Dual-Brat- und Backofen VITRO-EXPRESS-Electric ranges with pan recognition and DUAL oven Fourneaux VITRO-EXPRESS avec détection de présence et four DUAL	FEH 515 FEH 715	4 6**		800x850x900 1200x850x900	19,10 24,00	
VITRO-EXPRESS-Induktionsherde VITRO-EXPRESS-Induction boiling tables Fourneaux électriques VITRO-EXPRESS à induction	FEH 330 FEH 530	2 4		400x850x900 800x850x900	10,00 20,00	
VITRO-EXPRESS-Flächeninduktionsherde VITRO-EXPRESS-Boiling tables with large induction hob Fourneaux électriques VITRO-EXPRESS à induction multizones	FEH 360 FEH 560	2 4		400x850x900 800x850x900	14,00 28,00	
Gasherde Gas boiling tables Fourneaux gaz	FGH 210 FGH 410 FGH 610	2 4 6	Kochstellen Burners Bruleurs	600x850x900 800x850x900 1200x850x900	11,20 19,90 31,10	
Gasherde mit Elektro-Brat- und Backofen Gas ranges with electric oven Fourneaux gaz avec four électrique	FGH 413 FGH 613	4 6**		800x850x900 1200x850x900	4,00 4,00	19,90 31,10
Gasherde mit Dual-Brat- und Backofen Gas boiling tables with electric DUAL oven Fourneaux gaz avec four DUAL électrique	FGH 415 FGH 615	4 6**		800x850x900 1200x850x900	8,10 8,10	19,90 31,10
Gasherde mit Gas-Brat- und Backofen Gas boiling tables with gas oven Fourneaux gaz avec four gaz	FGH 616 FGH 417 FGH 617	6 4 6**		1200x850x900 800x850x900 1200x850x900	48,70 25,90 37,10	
Glühplattenherd Solid top boiling table Plaque coup de feu gaz	FGH 500	1		800x850x900	9,50	
Glühplattenherd mit Gas-Brat- und Backofen Solid top boiling table with gas oven Plaque coup de feu gaz avec four gaz	FGH 507	1		800x850x900	15,50	
Elektro-Fritteusen Electric deep fat fryers Friteuses électrique	FEF 124 FEF 144 FEF 224	12,0 l / 8,0 l* 23,0 l / 16,0 l* 2x 12,0 l / 8,0 l*	1 Becken mit Lochblech / bassin with perforated tray / cuve avec tôle perforée	400x850x900 600x850x900 600x850x900	9,05 18,05 18,05	
Elektro-Frittenwanne Electric-chip scuttle Elément silo à frites	FEF 040			400x850x900	1,10	
Elektro-Großfritteusen Electric large deep fat fryers Friteuses à grande capacité	FEF 170 FEF 180	83,5 l/55,0 l* 83,5 l/55,0 l*		1000x850x900 1000x850x900	39,90 39,90	
Fritteusen-Silos Deep fryer storage bins Silos	FUF 080 FUF 090	Silo für Großfritteusen / storage bin for fryers / Silo pour friteuse à grande Silo für Großfritteusen, unterfahrbar / Storage bin for fryers, underridable / Silo pour friteuse à grande capacité		800x850x900 900x850x900		
Elektro-Wasserbäder Electric bain-maries Bains-marie électriques	FEW 250 FEW 252	GN 2/1 GN 2/1 mit Wärmeschrank / with warming cabinet / armoire chauffante		600x850x900 600x850x900	3,00 3,60	
Gas-Wasserbad / Gas bain-marie / Bain-marie gaz	FGW 250	GN 2/1		600x850x900		4,70
Elektro-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen Electric NON-STICK tilt bratt pans (DUPLEX) Sauteuses basculantes électriques Tri-Métal (DUPLEX)	FEP 610 FEP 910	616x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 2/1 / Cuve inox 928x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 3/1 / Cuve inox		1100x850x900 1400x850x900	10,85 16,25	

BxTxH = Maße in mm · WxDxH = Dimensions in mm · LxPxH = Dimensions en mm
 Elektro, Gas, NDD = Anschluss in kW · Electric, Gas, LPS = E-connection in kW · Électrique, Gaz, VBP = Puissance raccordée en kW
 NDD = Niederdruckdampf · LPS = Low-pressure steam · VBP = Vapeur basse pression

* Gesamtfüllmenge / Nutzfüllmenge, ** Wärmeschrank in Hygieneausführung 0,6 kW auf Wunsch lieferbar, Änderungen vorbehalten
 * Total filling capacity/ useful capacity, ** Warming cabinet in hygienic bottom structure 0,6 kW available on request, Subject to change
 * Capacité total / Capacité utile, ** Armoire chauffante en version hygiénique 0,6 kW sur demande, Sous réserve de modification

PREMIUM-LINE Standgeräte / Free Standing Appliances / Appareils sur pieds

Gerätebezeichnung Appliance name Désignation		Beschreibung Description Description	BxTxH WxDxH LxPxH	Elektro Electric Électrique	Gas Gas Gaz	NDD LPS VBP
Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen Gas NON-STICK tilt bratt pans (DUPLEX) Sauteuses basculantes gaz Tri-Métal (DUPLEX)	FGP 610 FGP 910	616x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 2/1 / Cuve inox 928x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 3/1 / Cuve inox	1100x850x900 1400x850x900	0,30 0,30	18,00 24,00	
Gasgebläse DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfanne Gas injection non-stick tilt bratt pans (DUPLEX) Sauteuse basculante gaz DUPLEX ANTIADHÉSIVE à brûleurs pulsés	FLP 910	928x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 3/1 / Cuve inox	1400x850x900	0,30	28,00	
Elektro-Guss-Kippbratpfannen Electric cast-iron tilt bratt pans Sauteuses fonte basculantes électriques	FEP 600 FEP 900	600x600 mm Guss-Tiegel / Cast iron pan / Cuve fonte 900x600 mm Guss-Tiegel / Cast iron pan / Cuve fonte	1100x850x900 1400x850x900	10,85 16,25		
Gas-Guss-Kippbratpfannen Gas cast-iron tilt bratt pans Sauteuses fonte basculantes gaz	FGP 600 FGP 900	600x600 mm Guss-Tiegel / Cast iron pan / Cuve fonte 900x600 mm Guss-Tiegel / Cast iron pan / Cuve fonte	1100x850x900 1400x850x900	0,30 0,30	18,00 24,00	
Elektro-DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten Electric NON-STICK frying plates (DUPLEX) Plaques grillades électriques Tri-Métal (DUPLEX)	FEB 430 FEB 630	2 Heizzonen / 2 heating zones / 2 Zones de cuisson, 0,35 m² 2 Heizzonen / 2 heating zones / 2 Zones de cuisson, 0,50 m²	700x850x900 1000x850x900	10,05 15,05		
Elektro-Griddleplatten-Bratplatten Electric griddle plates Plaques grillade électriques	FEB 232 FEB 432 FEB 632	1 (0,22 m²) Heizzone, glatt / 2 (0,42 m²) heating zones, smooth / 2 (0,63 m²) Zones de cuisson, lisse	400x850x900 700x850x900 1000x850x900	5,40 10,80 16,20		
Elektro-Grillplatten-Bratplatten Electric grill plates Plaques grill électriques	FEG 220 FEG 420 FEG 620	1 (0,22 m²) Heizzone, gerillt / 2 (0,42 m²) heating zones, grooved / 2 (0,63 m²) Zones de cuisson, rainurée	400x850x900 700x850x900 1000x850x900	5,40 10,80 16,20		
Elektro-Grill-Griddleplatten Electric grill/griddle plates Plaques grill/grillade électriques	FEG 435	2 (0,42 m²) Heizzonen, halb glatt, halb gerillt / heating zones, 1/2 smooth, 1/2 grooved / Zones de cuisson, 1/2 lisse, 1/2 rainurée	700x850x900	10,80		
Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten Gas NON-STICK frying plates (DUPLEX) Plaques grillades gaz Tri-Métal (DUPLEX)	FGB 430	2 Heizzonen / 2 heating zones / 2 Zones de cuisson, 0,35 m²	700x850x900		12,00	
Charco Grills Charcoal grills Grills Charco	FGC 260 FGC 460 FGC 660	1 Heizzone / 1 heating zone / 1 Zone de cuisson 2 Heizzonen / 2 heating zones / 2 Zones de cuisson 3 Heizzonen / 3 heating zones / 3 Zones de cuisson	400x850x900 800x850x900 1200x850x900		8,50 17,00 25,50	
Elektro-PERMAPRESS-Schnellkochkessel Electric fast boiling pans PERMAPRESS Marmites rapides PERMAPRESS électriques	FES 040 FES 060 FES 080 FES 100 FES 150	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	700x850x900 700x850x900 800x850x900 800x850x900 1000x850x900	11,10 12,60 15,60 18,60 23,10		
Gas-PERMAPRESS-Schnellkochkessel Gas fast boiling pans PERMAPRESS Marmites rapides gaz PERMAPRESS	FGS 040 FGS 060 FGS 080 FGS 100 FGS 150	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	800x850x900 800x850x900 900x850x900 900x850x900 1100x850x900	0,05 0,05 0,05 0,05 0,05	10,00 12,50 15,00 17,00 21,00	
Niederdruckdampf-Schnellkochkessel LP-steam fast boiling pans Marmites rapides à vapeur BP	FNS 040 FNS 060 FNS 080 FNS 100 FNS 150	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	700x850x900 700x850x900 800x850x900 800x850x900 1000x850x900	0,10 0,10 0,10 0,10 0,10		17,00 20,00 26,00 29,00 35,00
Elektro-PERMAPRESS-Rechteck-Schnellkochkessel Electric rectangular fast boiling pans PERMAPRESS Marmites rapides PERMAPRESS rectangulaires électrique	FER 080 FER 150	85,0 l / 2 GN 1/1-200 158,0 l / 4 GN 1/1-200	800x850x900 1100x850x900	18,60 24,60		
Elektro-PERMAPRESS-Rechteck-Kochkessel Electric rectangular boiling pans PERMAPRESS Marmites rectangulaires électriques PERMAPRESS	FER 250 FER 300 FER 400	253,0 l / 6 GN 1/1-200 294,0 l / 8 GN 1/1-200 422,0 l / 12 GN 1/1-200	1400x850x900 1600x850x900 2100x850x900	30,60 36,60 42,60		
Gas-Rechteck-Kochkessel Gas rectangular boiling pans Marmites rectangulaires gaz	FGR 150 FGR 250 FGR 300 FGR 400	158,0 l / 4 GN 1/1-200 253,0 l / 6 GN 1/1-200 294,0 l / 8 GN 1/1-200 422,0 l / 12 GN 1/1-200	1200x850x900 1500x850x900 1700x850x900 2200x850x900	0,05 0,05 0,05 0,05	21,00 29,00 32,50 36,00	
Niederdruckdampf-Dampf-Rechteck-Schnellkochkessel LP-steam rectangular fast boiling pans Marmites rapides rectangulaires à vapeur BP	FNR 080 FNR 150	85,0 l / 2 GN 1/1-200 158,0 l / 4 GN 1/1-200	800x850x900 1100x850x900	0,10 0,10		26,00 40,00
Niederdruckdampf-Dampf-Rechteck-Kochkessel LP-steam rectangular boiling pans Marmites rectangulaires à vapeur BP	FNR 250 FNR 300 FNR 400	253,0 l / 6 GN 1/1-200 294,0 l / 8 GN 1/1-200 422,0 l / 12 GN 1/1-200	1400x850x900 1600x850x900 2100x850x900	0,10 0,10 0,10		44,00 49,00 60,00
Elektro-PERMAPRESS-Kippkochkessel Electric tilt boiling pans PERMAPRESS Marmites basculantes électriques PERMAPRESS	FEK 040 FEK 060 FEK 080 FEK 100 FEK 150	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	1000x850x900 1000x850x900 1100x850x900 1100x850x900 1300x850x900	11,10 12,60 15,60 18,60 23,10		
Niederdruckdampf-Kippkochkessel LP-steam tilt boiling pans Marmites basculantes à vapeur BP	FNK 040 FNK 060 FNK 080 FNK 100 FNK 150	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	1000x850x900 1000x850x900 1100x850x900 1100x850x900 1300x850x900	0,25 0,25 0,25 0,25 0,25		17,00 20,00 26,00 29,00 35,00
Elektro-PERMASTEAM-Druckkochkessel Electric pressure boiling pans PERMASTEAM Marmites à pression électriques PERMASTEAM	FED 080 FED 150 FED 250 FED 300	85,0 l / 2 GN 1/1-200 158,0 l / 4 GN 1/1-200 253,0 l / 6 GN 1/1-200 294,0 l / 8 GN 1/1-200	900x850x900 1200x850x900 1500x850x900 1700x850x900	18,60 24,60 30,60 36,60		
Elektro-DUPLEX-ANTIHAFT-Druckkessel-Pfannen Electric NON-STICK pressure bratt pans (DUPLEX) Braisnières à pression électriques Tri-Métal (DUPLEX)	FEP 230 FEP 330	110,0 l / 2 GN 1/1-200 150,0 l / 3 GN 1/1-200	1200x850x900 1500x850x900	16,30 21,70		
Arbeitstische Kitchen tables Tables de travail	FUA 030 FUA 040 FUA 050 FUA 060 FUA 070 FUA 080 FUA 090 FUA 100	1*** Schublade / drawer / Tiroir 1*** Schublade / drawer / Tiroir 1*** Schublade / drawer / Tiroir 1*** Schublade / drawer / Tiroir 2*** Schubladen / drawers / Tiroirs 2*** Schubladen / drawers / Tiroirs 2*** Schubladen / drawers / Tiroirs	300x850x900 400x850x900 500x850x900 600x850x900 700x850x900 800x850x900 900x850x900 1000x850x900			
Zwischen- und Endbauteile Insertable/end units Éléments intermédiaires et terminaux	FUZ 015 FUZ 020 FUZ 030 FUZ 040		150x850x900 200x850x900 300x850x900 400x850x900			

BxTxH = Maße in mm · WxDxH = Dimensions in mm · LxPxH = Dimensions en mm

Elektro, Gas, NDD = Anschluss in kW · Electric, Gas, LPS = E-connection in kW · Électrique, Gaz, VBP = Puissance raccordée en kW

NDD = Niederdruckdampf · LPS = Low-pressure steam · VBP = Vapeur basse pression

*** auf Wunsch lieferbar, Änderungen vorbehalten PB PL 08/2007

*** available on request, Subject to change PB PL 08/2007

*** sur demande, Sous réserve de modification PB PL 08/2007

PREMIUM-LINE Installationswand-Geräte / Cantelever Appliances / Appareils suspendus

Gerätebezeichnung Appliance name Désignation		Beschreibung Description Description	BxTxH WxDxH LxPxH	Elektro Electric Électrique	Gas Gas Gaz	NDD LPS VBP
Elektro-Herde Electric boiling tables Fourneaux électriques	PEH 218 PEH 418 PEH 618	2 Kippkochplatten 4 Tilting hot plates 6 Plagues basculantes	600x850x340 800x850x340 1200x850x340	6,50 11,50 16,50		
VITRO-EXPRESS-Herde VITRO-EXPRESS-Electric boiling tables Fourneaux VITRO-EXPRESS VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung VITRO-EXPRESS-Electric boiling tables with pan recognition Fourneaux VITRO-EXPRESS avec détection de présence	PEH 308 PEH 508 PEH 708 PEH 318 PEH 518 PEH 718	2 Cerankochstellen 4 Ceramic cooking zones 6 Zones Vitrocéramique 2 Cerankochstellen 4 Ceramic cooking zones 6 Zones Vitrocéramique	600x850x340 800x850x340 1200x850x340 600x850x340 800x850x340 1200x850x340	6,00 11,10 16,10 6,00 11,10 16,10		
VITRO-EXPRESS-Induktionsherde VITRO-EXPRESS-Induction boiling tables Fourneaux électriques VITRO-EXPRESS à induction VITRO-EXPRESS-Flächeninduktionsherde VITRO-EXPRESS-Boiling tables with large induction hob Fourneaux électriques VITRO-EXPRESS à induction multizones	PEH 338 PEH 538 PEH 368 PEH 568	2 Cerankochstellen 4 Ceramic cooking zones Zones à induction 2 Cerankochzonen 4 Ceramic cooking zones Zones à induction	400x850x340 800x850x340 400x850x340 800x850x340	10,00 20,00 14,00 28,00		
Gasherde Gas boiling tables Fourneaux gaz Glühplattenherd Solid top boiling table Plaque coup de feu gaz	PGH 218 PGH 418 PGH 618 PGH 508	2 Kochstellen 4 Burners 6 Bruleurs 1 Glühplatte / Hot top / Plaque coup de feu	600x850x340 800x850x340 1200x850x340 800x850x340		11,20 19,90 31,10 9,50	
Elektro-Wasserbäder Electric bain-maries Bains-marie électriques Gas-Wasserbad Gas bain-marie Bain-marie gaz	PEW 458 PEW 658 PGW 458	GN 2/1 GN 3/1 GN 2/1	600x850x340 900x850x340 600x850x340	3,00 4,60	4,70	
Elektro-Fritteusen Electric deep fat fryers Friteuses électriques Gas-Fritteusen Gas deep fat fryers Friteuses gaz Elektro-Großfritteusen Electric large deep fat fryers Friteuses à grande capacité Fritteusen-Silo Deep fryer storage bin Silo à frites	PEF 128 PEF 148 PEF 228 PGF 148 PGF 228 PEF 178 PEF 188 PUF 088	12,0 l / 8,0 l* 23,0 l / 16,0 l* 2x12,0 l / 8,0 l* 18,0 l / 14,0 l* 2x9,0 l / 7,0 l* 83,5 l/55,0 l* 83,5 l/55,0 l* Silo für Großfritteusen / storage bin for fryers / Silo pour friteuse à grande	400x850x340 600x850x340 600x850x340 500x850x340 600x850x340 1000x850x602 1000x850x602 800x850x602	9,05 18,05 18,05 14,00 14,00 39,90 39,90	14,00 14,00	
Elektro-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen Electric NON-STICK tilt bratt pans (DUPLEX) Sauteuses basculantes électriques Tri-Métal (DUPLEX) Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen Gas NON-STICK tilt bratt pans (DUPLEX) Sauteuses basculantes gaz Tri-Métal (DUPLEX) Elektro-Guss-Kippbratpfannen Electric cast-iron tilt bratt pans Sauteuses fonte basculantes électriques Gas-Guss-Kippbratpfannen Gas cast-iron tilt bratt pans Sauteuses fonte basculantes gaz	PEP 618 PEP 918 PGP 618 PGP 918 PEP 608 PEP 908 PGP 608 PGP 908	616x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 2/1 / Cuve inox 928x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 3/1 / Cuve inox 616x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 2/1 / Cuve inox 928x640 mm CNS-Tiegel / CNS-pan GN 3/1 / Cuve inox 600x600 mm Guss-Tiegel / Cast iron pan /Cuve fonte 900x600 mm Guss-Tiegel / Cast iron pan /Cuve fonte 600x600 mm Guss-Tiegel / Cast iron pan /Cuve fonte 900x600 mm Guss-Tiegel / Cast iron pan /Cuve fonte	1100x850x340 1400x850x340 1100x850x340 1400x850x340 1100x850x340 1400x850x340 1100x850x340 1400x850x340	10,85 16,25 0,30 0,30 10,85 16,25 0,30 0,30	18,00 24,00	

BxTxH = Maße in mm · WxDxH = Dimensions in mm · LxPxH = Dimensions en mm
 Elektro, Gas, NDD = Anschluss in kW · Electric, Gas, LPS = E-connection in kW · Électrique, Gaz, VBP = Puissance raccordée en kW
 NDD = Niederdruckdampf · LPS = Low-pressure steam · VBP = Vapeur basse pression

* Gesamtfüllmenge / Nutzfüllmenge, Änderungen vorbehalten PB PL 08/2007
 * Total filling capacity/ useful capacity, Subject to change PB PL 08/2007
 * Capacité total / Capacité utile, Sous réserve de modification PB PL 08/2007

PREMIUM-LINE Installationswand-Geräte / Cantelever Appliances / Appareils suspendus

Gerätebezeichnung Appliance name Désignation		Beschreibung Description Description	BxTxH WxDxH LxPxH	Elektro Electric Électrique	Gas Gas Gaz	NDD LPS VBP
Elektro-DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten Electric NON-STICK frying plates (DUPLEX) Plaques grillades électriques Tri-Métal (DUPLEX)	PEB 438 PEB 638	2 Heizzonen / heating zones / Zones de cuisson, 0,35 m² 2 Heizzonen / heating zones / Zones de cuisson, 0,50 m²	700x850x340 1000x850x340	10,05 15,05		
Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatte Gas NON-STICK frying plates (DUPLEX) Plaques grillades gaz Tri-Métal (DUPLEX)	PGB 438	2 Heizzonen / heating zones / Zones de cuisson, 0,35 m²	700x850x340		12,00	
Elektro-PERMAPRESS-Schnellkochkessel Electric fast boiling pans PERMAPRESS Marmites rapides électriques PERMAPRESS	PES 048 PES 068 PES 088 PES 108 PES 158	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	700x850x602 700x850x602 800x850x602 800x850x602 1000x850x602	11,10 12,60 15,60 18,60 23,10		
Gas-PERMAPRESS-Schnellkochkessel Gas fast boiling pans PERMAPRESS Marmites rapides gaz PERMAPRESS	PGS 048 PGS 068 PGS 088	52,0 l 63,5 l 93,0 l	800x850x602 800x850x602 900x850x602	0,05 0,05 0,05	10,00 12,50 15,00	
Niederdruckdampf-Schnellkochkessel LP-steam fast boiling pans Marmites rapides à vapeur BP	PNS 048 PNS 068 PNS 088 PNS 108 PNS 158	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	700x850x602 700x850x602 800x850x602 800x850x602 1000x850x602	0,10 0,10 0,10 0,10 0,10		17,00 20,00 26,00 29,00 35,00
Elektro-PERMAPRESS-Rechteck-Schnellkochkessel Electric rectangular fast boiling pans PERMAPRESS Marmites rapides rectangulaires électriques PERMAPRESS	PER 088 PER 158	85,0 l / 2 GN 1/1-200 158,0 l / 4 GN 1/1-200	800x850x602 1100x850x602	18,60 24,60		
Elektro-PERMAPRESS-Rechteck-Kochkessel Electric rectangular boiling pans PERMAPRESS Marmites rectangulaires électriques PERMAPRESS	PER 258 PER 308	253,0 l / 6 GN 1/1-200 294,0 l / 8 GN 1/1-200	1400x850x602 1600x850x602	30,60 36,60		
Niederdruckdampf-Dampf-Rechteck-Schnellkochkessel LP-steam rectangular fast boiling pans Marmites rapides rectangulaires à vapeur BP	PNR 088 PNR 158	85,0 l / 2 GN 1/1-200 158,0 l / 4 GN 1/1-200	800x850x602 1100x850x602	0,10 0,10		26,00 40,00
Niederdruckdampf-Dampf-Rechteck-Kochkessel LP-steam rectangular boiling pans Marmites rectangulaires à vapeur BP	PNR 258 PNR 308	253,0 l / 6 GN 1/1-200 294,0 l / 8 GN 1/1-200	1400x850x602 1600x850x602	0,10 0,10		44,00 49,00
Elektro-PERMAPRESS-Kippkochkessel Electric tilt boiling pans PERMAPRESS Marmites basculantes électriques PERMAPRESS	PEK 048 PEK 068 PEK 088 PEK 108 PEK 158	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	1000x850x602 1000x850x602 1100x850x602 1100x850x602 1300x850x602	11,10 12,60 15,60 18,60 23,10		
Niederdruckdampf-Kippkochkessel LP-steam tilt boiling pans Marmites basculantes à vapeur BP	PNK 048 PNK 068 PNK 088 PNK 108 PNK 158	52,0 l 63,5 l 93,0 l 109,0 l 155,0 l	1000x850x602 1000x850x602 1100x850x602 1100x850x602 1300x850x602	0,25 0,25 0,25 0,25 0,25		17,00 20,00 26,00 29,00 35,00
Elektro-PERMASTEAM-Druckkochkessel Electric pressure boiling pans PERMASTEAM Marmites à pression électriques PERMASTEAM	PED 088 PED 158 PED 258 PED 308	85,0 l / 2 GN 1/1-200 158,0 l / 4 GN 1/1-200 253,0 l / 6 GN 1/1-200 294,0 l / 8 GN 1/1-200	900x850x602 1200x850x602 1500x850x602 1700x850x602	18,60 24,60 30,60 36,60		
Elektro-DUPLEX-ANTIHAFT-Druckkessel-Pfannen Electric NON-STICK pressure bratt pans (DUPLEX) Braises à pression électriques Tri-Métal (DUPLEX)	PEP 238 PEP 338	110,0 l / 2 GN 1/1-200 150,0 l / 3 GN 1/1-200	1200x850x602 1500x850x602	16,30 21,70		
Arbeitstische Kitchen tables Tables de travail	PUA 048 PUA 058 PUA 068 PUA 078 PUA 088 PUA 108	1 Schublade / drawer / Tiroir 1 Schublade / drawer / Tiroir 1 Schublade / drawer / Tiroir 1 Schublade / drawer / Tiroir 2 Schubladen / drawers / Tiroirs 2 Schubladen / drawers / Tiroirs	400x850x340 500x850x340 600x850x340 700x850x340 800x850x340 1000x850x340			
Zwischen- und Endbauteile Insertable/end units Eléments intermédiaires et terminaux	PUZ 028 PUZ 038 PUZ 048		200x850x340 300x850x340 400x850x340			

BxTxH = Maße in mm · WxDxH = Dimensions in mm · LxPxH = Dimensions en mm
Elektro, Gas, NDD = Anschluss in kW · Electric, Gas, LPS = E-connection in kW · Électrique, Gaz, VBP = Puissance raccordée en kW
NDD = Niederdruckdampf · LPS = Low-pressure steam · VBP = Vapeur basse pression

Änderungen vorbehalten PB PL 08/2007
Subject to change PB PL 08/2007
Sous réserve de modification PB PL 08/2007



Informieren. Kontaktieren. Finanzieren.

Markenprodukte von Küppersbusch erhalten Sie bei Ihrem kompetenten Fachhändler. Er garantiert optimale Beratung, Planung, Realisierung und Wartung Ihres individuellen Projektes und informiert Sie gern ausführlich über alles, was Sie interessiert.

Bitte dieses Formular kopieren
und per Fax an die Nummer
+49 209 401-539 senden.

Consult. Contact. Finance.

Küppersbusch brand-name products are available via specialized distributor/ dealer networks, who offer a professional consulting service, design & planning, installation and maintenance of your own individual project. They will be pleased to provide you with detailed information.

Please fill in this form
and send it by fax to
+49 209 401-539.

Informer. Contacter. Financer.

Vous trouverez les produits de marque Küppersbusch chez votre commerçant spécialisé. Il vous garantira un conseil optimal en terme d'étude, de réalisation et d'entretien de votre projet, il vous donnera tous les renseignements nécessaires et répondra à l'ensemble de vos questions.

Merci de copier ce formulaire et
de l'envoyer par fax au numéro
+49 209 401-539.

☐ Bitte rufen Sie mich an.
Please call me.
Merci de me téléphoner.

☐ Bitte senden Sie mir Infomaterial über
weitere Profigeräte-Programme und
Dienstleistungen von Küppersbusch.

Please send me information material on other
Küppersbusch professional appliance ranges
and services.

Merci de m'adresser du matériel d'information
concernant d'autres gammes d'appareils
professionnels et services proposés par
Küppersbusch.

☐ Premium-Line 850

☐ Combi-Line 750

☐ Cook+Look 600

☐ Garautomaten
Automated equipment
Automats de cuisson

☐ Druckgarteknik
Pressure cooking
technology
Technique de cuisson
sous pression

☐ Vario Rührwerkskessel
Vario mixing kettles
Vario marmites avec
mélangeur

☐ Kühltechnik
Refrigeration technology
Technique de réfrigération

☐ Convect-Air Kombigarer
Convect-Air Combi Steamer
Convect-Air fours mixtes

☐ Magic Speisenausgaben
Magic food serving counters
Magic, distribution de plats

☐ Seminare
Seminars
Séminaires

☐ GK-Leasing
GK leasing
GK-Leasing

Absender
Sender
Expéditeur

Name · Name · Nom

Firma/Position · Company/Position · Société/Fonction

Straße · Street · Rue

PLZ/Ort · City-town/County/Post code · Code postal/Ville

Telefon/Fax · Telephone/fax · Téléphone/Fax

E-Mail · Email · e-mail

