

Küppersbusch

FOOD SERVICE EQUIPMENT



COMBI-LINE

Diverse, flexible and multi-functional – the COOKING SERIES for medium-sized professional kitchens.

Vielseitig, flexibel und multifunktional – das Geräteprogramm für mittlere Profiküchen.

Usages multiples, flexibilité, multifonctions – la gamme d'appareils pour les cuisines professionnelles.

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 Marktkenntnisse aus weltweit 125 Vertriebsgesellschaften und die Innovationskraft aus 29 Produktionsstätten in die tägliche Arbeit von über 5.000 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 idea.

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 125 marketing companies and the innovative power of 29 production locations has been flowing into the daily work of more than 5,000 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.

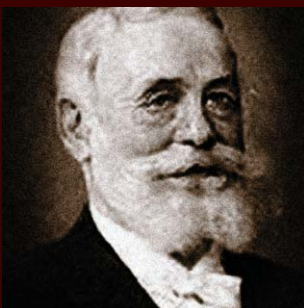
L'idéal comme principe.

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, 125 sociétés de distribution installées dans le monde entier contribuent à l'enrichissement de nos connaissances des marchés et 29 sites de production qui représentent une réelle force d'innovation pour le travail quotidien des plus de 5.000 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.



Was immer auch geplant ist.

Combi-Line: Das Synonym für Flexibilität.



Alle Großküchen sind gleich? Wir wissen, dass dem nicht so ist. Und antworten mit der Combi-Line. Sie bringt unerreichte Vielseitigkeit, Flexibilität und Multifunktionalität in mittlere Großküchen. Unterschiedliche Höhen, Tiefen und Aufstellmöglichkeiten stellen sicher, dass jeder Teil der Küche Ihrem Umfeld und Ihren Ideen folgt. Im Raum? An der Wand als Zeile? Als zentraler Block? Mit insgesamt sechs Aufstellvarianten passt das Prinzip der idealen Küche überall.

Von Profis für Profis entwickelt, besticht die Küppersbusch Combi-Line mit ihrer platzsparenden 750 mm Bautiefe vor allem durch höchste Flexibilität. Aus 40 Elektro-, 13 Gas- und 12 Neutralgeräten und unterschiedlichen Systembausteinen entsteht Ihre ganz individuelle Küche.

Verbindendes Element aller Combi-Line-Geräte ist die optionale durchgängige Arbeitsplatte: Eine homogene, immer hygienische Fläche, ganz gleich, welche Geräte Sie nutzen. Weitere hygienische Geräteverbindungen sehen Sie im Detail auf Seite fünf. Serienmäßig garantiert der offene Unterbau den Küppersbusch-Hygienestandard: Alle Übergänge vom Grundboden zu Rück- und Seitenwänden sind fugenlos angekantet. Optional ist der offene Unterbau in Hygieneausführung H2 und mit Flügeltüren lieferbar.

Von unten oder durch die Rückwand geführte Medienanschlüsse gewährleisten hohe Flexibilität und geringen Arbeitsaufwand.

Mit ihrem praxisgerechten Hygienekonzept, leichter Reinigung, überzeugendem Design, funktionellen Details und viel Bedienkomfort empfiehlt sich die Combi-Line als Idealbesetzung für mittlere Einrichtungen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Mehr Vielfalt, bitte: Die Combi-Line von Küppersbusch.



Whatever may have been planned.

Combi-Line: For all round flexibility.



Commercial kitchens are not all the same? At Kuppertsbusch, today's answer is the Combi-Line. Combi-Line for multi-functional, flexibility in medium-sized kitchens. Flexible in height, depth and installation options ensures that your kitchen can blend in with the surroundings. In the middle of the kitchen? On the wall as a unit? As a central block? With a total of six installation options, the Kuppertsbusch ideal kitchen principle always has an answer.

Developed by professionals for professionals, the fantastic flexibility of the Kuppertsbusch Combi-Line, with its space-saving 750-mm installation depth, will win you over. Your very own kitchen design can be developed from a choice of 40 electrical, 13 gas and 12 ambient appliances as well as various system modules.

The element which links all of the Combi-Line appliances is an optional all-in-one worktop – a uniform surface which is always hygienic, no matter which appliances you are using. The standard open base structure guarantees the Kuppertsbusch standard of hygiene. The whole base, rear and side panels are manufactured without any seams. An optional open base structure is also available in a hygienic H2 design model with double-wing doors.

Services connections that lead through the base or through the rear panel guarantee a high degree of flexibility and reduce the installation work. The practical hygiene concept, attractive design, functional details and simple operation of the easy-to-clean Combi-Line make it ideal for medium-sized catering and institutional food facilities.

More diversity please: the Kuppertsbusch Combi-Line.



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



*Offener Unterbau Hygieneausführung H2
Open cupboard underneath in hygienic H2 design
Soubassement ouvert en version Hygiène H2*

Vous l'imaginez – elle s'adapte.

Combi-Line : Le synonyme de flexibilité.



Toutes les cuisines de collectivités se ressemblent ? Nous savons que c'est faux et répondons avec la gamme Combi-Line. Cette gamme de produits apporte des combinaisons d'usage jamais réalisées auparavant, de la flexibilité et de la multifonctionnalité pour les cuisines professionnelles. Les hauteurs, voire profondeurs, différentes et les possibilités multiples de montage garantissent une exploitation optimale de l'espace et font que la cuisine corresponde parfaitement à vos désirs. Dans l'espace ? Le long du mur ? Comme bloc central ? Avec six variantes de pose au total, le principe de la cuisine idéale s'adapte partout.

Développée par les professionnels pour les professionnels. Combi-Line de Küppersbusch, avec son faible encombrement de 750mm de profondeur seulement, se distingue par sa grande flexibilité. Les 40 appareils électriques, 13 appareils au gaz et 12 appareils neutres, ainsi que les différents modules du système vous permettent de créer votre cuisine sur mesure.

L'élément qui relie l'ensemble des appareils Combi-Line est le plan de travail proposé en optio : une surface homogène, toujours hygiénique, quels que soient les appareils que vous utilisez. Fabriqué en série, le châssis ouvert garantit le standard d'hygiène de Küppersbusch : toutes les jonctions du sol vers les parois arrières et latérales sont chanfreinées et sans aucun joint. Le châssis ouvert est disponible en version Hygiène H2 et avec une porte à deux battants.

Les connexions passées par le dessous ou à travers la paroi arrière garantissent une grande flexibilité et réduisent ainsi les frais d'installation. Avec son concept d'hygiène qui se traduit parfaitement dans la pratique, le nettoyage aisé, le design convaincant, les détails fonctionnels et le grand confort d'utilisation, Combi-Line est l'équipement idéal pour les cuisines professionnelles, qu'elles soient gastronomiques ou collectives.

Plus de diversité, s'il vous plaît : Combi-Line de Küppersbusch.



*Hygienische Geräteverbindungen
Hygienic connection technology
Technologies de raccordement hygiénique*

1 Profilabdeckung ZUB D01
Tucked-in profile cover
Profil de recouvrement enfiché

2 U-Zwischenrinne ZUB D03
U-shaped dividing strip
Profil raccord en U

3 U-Zwischenrinne mit Einsatzmodul ZUB D06
U-shaped dividing strip with insertable module
Profil raccord en U avec module d'alignement

Hier kocht Großes.

Die Elektro-DUPLEX-Kochfeldherde.

Größe und Energieeffizienz als erfolgreiches Duo: Die Elektro-DUPLEX-Großkochplatten mit 2, 4 oder 6 Kochstellen bieten weit mehr als schiere Dimensionen. Das serienmäßig günstige Preis-Leistungs-Verhältnis wird durch ein intelligentes Energiespar-Konzept komplettiert – und durch praxiserprobte Konstruktionsdetails ergänzt. So ist zum Beispiel das leichte Verschieben großer, voller Töpfe problemlos möglich. Typisch für alle Geräte der Combi-Line ist die Vielseitigkeit: Die Elektro-DUPLEX-Kochfeldherde mit 4 und 6 Kochstellen sind als Kombination mit Brat- und Backofen, als Dual-Brat- und Backofen mit Umluft oder in der Version mit 6 Kochstellen mit integriertem Wärmeschrank erhältlich.

*Größes Kochen mit der Combi-Line von Küppersbusch:
Die Elektro-DUPLEX-Kochfeldherde.*



OEH 415



OEH 210



Cooking for every situation.

Electric-DUPLEX solid top boiling tables and ranges.

An effective combination of size and energy-efficiency: Electric-DUPLEX extra-large hobs with 2, 4 or 6 cooking zones are more than just different dimensions. Value for money as a standard, is complemented by a smart energy-saving concept plus tried-and-tested structural features – large, full pots and pans for example, can easily be moved over the cooking and work-top surface around. The Electric-DUPLEX solid top boiling tables and ranges with four or six cooking zones are available with roasting and baking ovens below, plus a true convection dual oven system for roasting and baking or with six cooking zones and an integrated warming cabinet.

*Large-scale cooking with the Küppersbusch Combi-Line:
Electric-DUPLEX boiling tables and ranges.*

OEH 415

*Dual-Brat-und Backofen
Dual roasting and baking oven
Four système Dual*

Ici on cuisine en grand.

Les grandes zones de cuisson électriques DUPLEX.

Grandeur et rendement énergétique, un duo à succès : les grandes zones de cuisson électriques DUPLEX avec 2, 4 ou 6 zones de cuisson offrent plus que de simples dimensions. Le bon rapport qualité/prix proposé par les fabrications en série est complété par un concept intelligent de faible consommation d'énergie et de détails de conception éprouvés dans la pratique. Par exemple, déplacer des grandes casseroles pleines devient un jeu d'enfant. Typiques pour tous les appareils de la gamme Combi-Line, les nombreuses variantes possibles : les fourneaux électriques DUPLEX avec 4 et 6 zones de cuisson, sont disponibles comme combinaison avec four statique/four Dual à chaleur tournante ou en version 6 zones de cuisson avec armoire chaude intégrée.

La grande cuisine avec Combi-Line de Küppersbusch : Les fourneaux avec table de cuisson électriques DUPLEX.



Damit geht's glatt.

Die Elektro-VITRO-EXPRESS-Herde.

Die mit zwei, vier oder sechs Kochstellen ausgerüsteten Ceran-Kochstellen aus der Combi-Line sind ein echter Gewinn für die professionelle Küche. Kürzeste Aufheizzeiten und bis zu 80% Wirkungsgrad garantieren effizientes Arbeiten und günstigen Energieverbrauch – selbst beim Handling kleiner Töpfe. Die auf Wunsch lieferbare elektronische Topferkennung spart zusätzlich Energie. Thermisch und mechanisch stark belastbar, überzeugen die Elektro-VITRO-EXPRESS-Herde mit Komfortmerkmalen wie die stufenlose Temperaturregelung. Weiteres großes Plus: Die fugenlosen Kochfelder sind ebenso schnell wie einfach zu reinigen. Combi-Line typisch ist die Fülle der lieferbaren unterschiedlichen Unterbauten bzw. Backofenkombinationen.

*Sauber und ökologisch kochen mit der Combi-Line von Küppersbusch:
Die Elektro-VITRO-EXPRESS-Herde.*

To make things go smoothly.

Electric-VITRO-EXPRESS boiling tables and ranges.

Combi-Line glass ceramic hobs with two, four or six cooking zones are a real plus in any professional kitchen. Rapid heat-up and up to 80% effectiveness, guarantee working will be efficient and energy consumption low – even when using small pots and pans. An electronic pan-recognition device, available as an option, helps to cut energy consumption further. Heavy duty, reliable both thermally and mechanically, Electric-VITRO-EXPRESS boiling tables and ranges also have convenient features such as progressively-adjustable temperature controls. Another great benefit: the seamless hobs are easy and fast to clean. Another typical Combi-Line feature is the wide range of various sub-structures and oven combinations.

Clean, ecological cooking with the Küppersbusch Combi-Line: Electric-VITRO-EXPRESS boiling tables and ranges.

Une affaire clean.

Les fourneaux électriques VITRO-EXPRESS.

Equipées de deux, quatre ou six zones de cuisson, les tables vitrocéramiques de la gamme Combi-Line représentent un réel gain pour la cuisine professionnelle. Des temps records de préchauffage et un rendement jusqu'à 80 %, sont la base d'un travail efficace et d'une faible consommation d'énergie – même en utilisant de petites casseroles. La détection électronique du récipient de cuisson, livrable sur demande, contribue également à l'économie d'énergie. Les fourneaux électriques VITRO-EXPRESS, hautement résistants thermiquement et mécaniquement, surprennent par leurs caractéristiques de confort, comme par ex. le réglage continu de la température. Un autre grand avantage : le nettoyage des tables de cuisson sans joint est aussi rapide que facile. Typique pour la gamme Combi-Line, le grand nombre de différents châssis et de combinaisons de fours possibles, mis à votre disposition.

La cuisson propre et écologique avec Combi-Line de Küppersbusch : Les fourneaux électriques VITRO-EXPRESS.



OEH 500 *Ceran Kochstellen (runde Kochfelder)*
Ceramic hob with round cooking zones
Taques vitrocéramiques avec zones de cuisson rondes



OEH 300

Kochen. Ganz direkt. Cooking. Direct.

Die Elektro-VITRO-EXPRESS-Induktionsherde.

90% Ankochwirkungsgrad. Blitzschnelles Anheizen. Nie zuvor gesehene Kochgeschwindigkeiten. Die Elektro-VITRO-EXPRESS-Induktionsherde sind Kraftpakete ohne Geltungsdrang. Denn es ist nicht allein Stärke, die für Induktionswärme spricht. So bringt das wahlweise Arbeiten mit Flächeninduktion ein sattes Plus von ca. 1/3 mehr Kochfläche gegenüber runden Kochstellen.



Electric-VITRO-EXPRESS induction boiling tables.

90% parboiling effectiveness. Heating up in a flash. Rapid cooking like never before. Electric-VITRO-EXPRESS induction boiling tables are powerful and unobtrusive. It is not just speed and power that makes induction heat attractive. The option of working with full-surface induction gives an extra 33% more cooking space compared to round cooking zones, and saves energy too! As heat is generated direct on the base of an induction pan, there is practically no heat loss. This is an added advantage for the kitchen environment, which will be much more pleasant to work in. Fine settings, automatic pan recognition and – thanks to the low cooking zone temperatures – easy cleaning all go towards making Electric-VITRO-EXPRESS induction boiling tables a first-class alternative.

Smart cooking with the Küppersbusch Combi-Line: Electric-VITRO-EXPRESS induction boiling tables.

OEH 530

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

Auch die Energieersparnis ist beachtlich: Praktisch ohne Übertragungsverlust wird die Wärme erzeugt – direkt im Boden des Induktionsgeschirrs. Ein Vorteil auch für die Umgebung, denn die geringe Wärmeabstrahlung in die Küche sorgt für angenehmere Arbeitsbedingungen. Feinstufige Regelung, automatische Topferkennung und – dank geringer Temperaturen der Kochstellen – einfachste Reinigung machen die Elektro-VITRO-EXPRESS-Induktionsherde zur First Class-Alternative.

Intelligenter kochen mit der Combi-Line von Küppersbusch: Die Elektro-VITRO-EXPRESS-Induktionsherde.

Cuire directement !

Les fourneaux à induction électriques VITRO-EXPRESS.

Précuisson avec un rendement de 90%. Préchauffage ultra rapide. Une rapidité de cuisson encore jamais égalée. Sans vouloir se vanter, les fourneaux à induction électriques VITRO-EXPRESS sont de réels « paquets énergétiques ». Car la chaleur d'induction n'est pas uniquement une question de puissance énergétique. La possibilité de travailler sur une surface à induction apporte un vrai Plus : environ 1/3 de surface de cuisson supplémentaire par rapport aux zones de cuisson rondes. Ainsi, l'économie en énergie est non négligeable : avec pratiquement aucune déperdition de transmission, la chaleur est produite directement dans le fond du récipient spécial cuisson à induction. Un net avantage également pour l'environnement, car le faible rayonnement de chaleur dans la cuisine procure des conditions de travail plus agréables.

La régulation très précise de l'intensité de cuisson, la détection automatique du récipient et, grâce aux faibles températures des zones de cuisson, un nettoyage extrêmement facile, font des fourneaux à induction électriques VITRO-EXPRESS une alternative de première classe.

Cuisiner plus intelligemment, avec la gamme Combi-Line de Küppersbusch : Les fourneaux à induction électriques VITRO-EXPRESS.



OEH 560 *Flächeninduktion (eckige Induktionsfelder)
Induction hob with large induction top
Taqes à induction multizones*

Klassik für die Küche.

Die Gasherde.

Kochen mit Gas ist für viele ohne Alternative. Die modernen Gasherde mit zwei, vier oder sechs Brennern der Combi-Line von Küppersbusch bringen dabei den neuesten Stand der Technik zum Einsatz. So sind die Topfrost so konstruiert, dass selbst kleine Töpfe sicher stehen und sich leicht verschieben lassen. Optimal angeordneten Brenner heizen die Töpfe gleichmäßig auf. Die tiefgezogene, glatte Mulde hält den Reinigungsaufwand gering.

Wie bei allen Combi-Line-Geräten sind viele Einzelkombinationen mit verschiedenen, GN-kompatiblen Backöfen erhältlich – alle mit hoher Heizleistung, für Gas- oder Elektrobetrieb (auch mit Umluftbetrieb). In der Version mit sechs Kochstellen auch mit Hygieneumluftwärmeschrank kombinierbar.

Klassisch kochen mit der Combi-Line von Küppersbusch: Die Gasherde.

Kitchen classics.

Gas boiling tables and ranges.

For many cooks, there is no other cooking method than cooking on gas. Küppersbusch modern Combi-Line gas boiling tables and ranges with two, four or six burners feature state-of-the-art technology. The pan support design enables all sizes and shapes of pans to stand and be moved safely and easily. The optimal use of burners heats pans up evenly and the deep, smooth hob is easy to clean.

As with all of the Combi-Line appliances, many individual combinations with various GN-compatible ovens are available. All of them with great heating power for gas or electrical operation (with circulation air too). The model with six cooking zones is also available with a hygienic air circulation warming cabinet.

Classic cooking with the Küppersbusch Combi-Line: gas boiling tables and ranges.

Une note classique dans la cuisine.

Les fourneaux à gaz.

Nombreux sont ceux et celles, pour qui « cuisiner au gaz » n'a pas d'alternative. Les fourneaux modernes au gaz de la gamme Combi-Line de Küppersbusch, avec deux, quatre ou six brûleurs sont fabriqués d'après une technique de pointe. Les supports casseroles sont conçus de manière à garantir une grande stabilité aux casseroles, même les plus petites, et à pouvoir les déplacer aisément. La disposition des brûleurs est optimale et garantit une chauffe uniforme des casseroles ; le fond en forme de cuvette lisse réduit le travail de nettoyage au strict minimum.

Comme pour tous les appareils de la gamme Combi-Line, de nombreuses combinaisons individuelles avec différents fours compatibles GN sont possibles – tous avec une grande puissance de chauffe pour un fonctionnement au gaz ou à l'électricité (et aussi à chaleur tournante). La version à six zones de cuisson peut être combinée avec l'armoire hygiénique chauffante ventilée.

Cuisiner façon classique, avec la gamme Combi-Line de Küppersbusch : les fourneaux à gaz.



Langsam wird's wärmer.

Die Wasserbäder.

Behutsames Warmhalten im Wasserbad bewahrt Konsistenz und Aroma. Die tiefgezogenen und nahtlos eingeschweißten Becken aus der Combi-Line von Küppersbusch sind sicher einer der besten Orte für Empfindliches in der Profiküche. Lieferbar in den Größen GN 1/1 und GN 2/1 lassen sich Gastronormbehälter mit bis zu 200 mm Tiefe einsetzen. Praxisgerecht sind der separate Wasserzu- und Ablauf sowie die leichte Reinigung dank außen liegender Heizung. Das Wasserbad mit GN 2/1- Becken ist auch mit Hygieneumluftwärmeschrank lieferbar.

Schonend warmhalten mit der Combi-Line von Küppersbusch: Die Wasserbäder.



OEW 250

Keeping product hot, without spoiling.

Bain-maries.

When kept gently warm, food in a bain-marie maintains its consistency and aroma. The Küppersbusch Combi-Line moulded pans, welded without any joints, are one of the best places for sensitive foods in a professional kitchen. Available in the sizes GN 1/1 and GN 2/1, standard catering pans up to 200mm in depth can be used. Separate water inflows and water discharges as well as easy cleaning thanks to external heating elements are practical features.

The bain-marie with a GN 2/1 basin is also available with a hygienic air circulation warming cabinet.

Gentle heating with the Küppersbusch Combi-Line: bain-maries.

Ca mijote !

Les bains-marie.

Maintenir au chaud au bain-marie, tout en douceur, conserve la consistance et l'arôme des mets. Les cuves embouties sans soudure de la gamme Combi-Line de Küppersbusch sont certainement la meilleure réponse à un traitement délicat des aliments les plus fragiles dans la cuisine du Pro. Livrables dans les tailles GN 1/1 et GN 2/1, des récipients gastronomes d'une profondeur allant jusqu'à 200mm peuvent être utilisés. Parfaitement adaptés à la pratique, l'arrivée et l'écoulement d'eau séparés, ainsi que le nettoyage très aisé, grâce à l'élément chauffant placé à l'extérieur. Le bain-marie avec cuve GN 2/1 est également livrable avec l'armoire hygiénique chauffante ventilée.

Maintenir délicatement au chaud, avec Combi-Line de Küppersbusch : Les bains-marie.



Pasta-Power!

Der Nudelkocher.

Voll im Trend: Die mediterrane Küche. Volle Kraft: Der Nudelkocher aus der Combi-Line von Küppersbusch. Mit seiner mächtigen Heizleistung geht die Arbeit schneller und effizienter von der Hand. Damit dies selbst während des größten Gästeandrangs so bleibt, ist der Wasserzu- und Ablauf integriert. Praxisgerechte Details garantieren gewohnt-leichtes Handling nach Küppersbusch-Art. Je nach Bedarf sind verschiedene Korbgrößen lieferbar.

Al dente kochen mit der Combi-Line von Küppersbusch: Der Nudelkocher.

Pasta power!

Pasta cookers.

Powerful packages for that traditional Mediterranean cuisine: Küppersbusch Combi-Line pasta cookers. A powerful heating capacity makes for faster and easier work. And especially at peak times functions too, the water inflow and water discharge devices are fully integrated. Practical details guarantee standard easy handling a la Küppersbusch. Various basket sizes are also available to suit your needs.

Al dente cooking with the Küppersbusch Combi-Line: pasta cookers.

Pasta-Power!

Le cuiseur à pâtes.

Très tendance : la cuisine méditerranéenne. Très puissant : Le cuiseur à pâtes de la gamme Combi-Line de Küppersbusch. Avec sa grande puissance de chauffe, le travail avance plus vite et plus facilement. Pour assurer cette performance même en heure de pointe, l'arrivée et l'écoulement d'eau sont intégrés.

Ces détails qui répondent à la pratique rendent la manipulation extrêmement aisée, rien d'étonnant : un « handling » à la Küppersbusch. Différentes tailles de paniers disponibles, en fonction des besoins.

Cuisson al dente avec Combi-Line de Küppersbusch : Le cuiseur à pâtes.



OEW 400



Mehr als „rot-weiß“.

Die Fritteusen und Frittenwanne.

Während sich Ihre Gäste auf den unnachahmlichen Geschmack frischer Pommes Frites freuen, sorgen Fritteusen und Frittenwanne aus der Combi-Line von Küppersbusch für sauberes und effizientes Arbeiten. Als Elektroversion und wahlweise mit ein oder zwei Becken lieferbar, verfügen alle Geräte über eine spezielle, Fett schonende Schmelzstufe.

Sie gewährleistet, dass das Fett nicht vorzeitig überhitzt wird. Noch ein Plus: Die Kaltzone sorgt für geringeren Fettverbrauch und optimierte Betriebskosten.

Perfekt frittieren mit der Combi-Line von Küppersbusch: Die Fritteusen und Frittenwanne.



OEF 224

More than just chips.

Deep-fat fryers and chip scuttles.

While your guests look forward to the anticipated flavour of fresh French fries, Küppersbusch Combi-Line deep-fat fryers and chip scuttles will be busy working cleanly and efficiently. Electric models are available in several sizes and with a choice of one or two basins. All of the appliances have a special low temperature melting setting, to ensure that solid fat is not prematurely overheated. Another benefit: the cold zone ensures low fat consumption and optimal operating costs.

Perfect deep-fat frying with the Küppersbusch Combi-Line: deep fat fryers and chip scuttles.

Plus que de simples frites !

Les friteuses et postes de salage.

Pendant que vos hôtes se régaler d'avance du goût inimitable de pommes frites fraîches et croustillantes, les friteuses et les postes de salage de la gamme Combi-Line de Küppersbusch se chargent du travail propre et efficace. Livrables en version électrique, en différentes tailles, avec un ou deux bacs au choix, tous les appareils disposent d'une position de fonte de graisses, permettant de faire

fondre tout en douceur le bain de friture. Elle évite une surchauffe prématurée de la matière grasse. Un autre Plus : La zone froide réduit la consommation de matière grasse et optimise les frais d'exploitation.

Friture parfaite avec Combi-Line de Küppersbusch : Les friteuses et les postes de salage.



OEF 040

Viel auf der Pfanne.

Die DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen.

Die Kippbratpfannen aus der Combi-Line von Küppersbusch sind erste Wahl. Kompakt gebaut, kommen sie ohne Ständer aus. So lassen sie sich platz sparend auch in bestehende Systeme integrieren. Ihr Herzstück ist der unglaublich robuste DUPLEX-ANTIHAFT-Boden. Gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Schockstabilität machen das Handling angenehm und einfach. Dieser Boden besteht aus Verbundwerkstoffen, die mit einem speziellen Edelstahlboden kombiniert werden. Anstatt ihn, wie üblich, zu beschichten, behandeln wir die Edelstahloberfläche so, dass ihn selbst grobe Großküchenwerkzeuge nicht beschädigen können. Das Ergebnis ist ein verzugsarmer Pfannenboden mit Antihaft-Effekt, der sich noch dazu leicht reinigen lässt. Alle Kippbratpfannen sind GN-gerecht, multifunktional und mit einer kräftigen motorischen Kippung ausgestattet. Lieferbar für Elektro- oder Gasbeheizung.

Besser braten mit der Combi-Line von Küppersbusch: Die DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen.



OEP 500

Sophisticated shallow frying.

DUPLEX NON-STICK tilt bratt pans.

Küppersbusch Combi-Line tilt bratt pans are first choice. Their compact structure means that they do not need a stand. They can be integrated in current systems, and save space. The most important feature is the unbelievably robust DUPLEX NON-STICK base. An even distribution of heat and a high degree of shock-resistance make them easy to handle. The base is made of a material composition which is combined with a special stainless steel base. Instead of the "usual standard" base coating, we treat the stainless steel surface so that even the largest ladle, spoon or slice won't damage it. The result is a distortion-free, easy-to-clean non-stick pan base. All of the tilt bratt pans are GN-compatible, multi-functional and have a powerful motor-driven tilting device. Available for electric or gas operation.

Better frying with the Küppersbusch Combi-Line: DUPLEX NON-STICK tilt bratt pans.

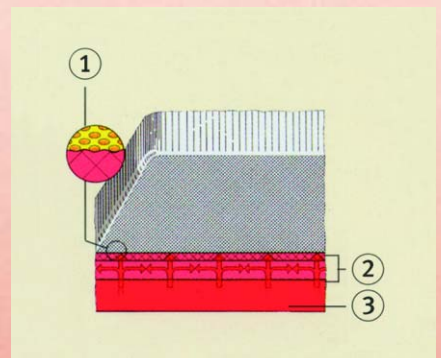


La sauteuse gourmande.

Les sauteuses basculantes DUPLEX-ANTI-ADHESIVES.

Les sauteuses basculantes de la gamme Combi-Line de Küppersbusch sont de premier choix. Conçues très compactes, pas besoin de support de rangement. Elles s'intègrent dans vos systèmes existants, sans prendre de place. Au cœur, le fond DUPLEX-ANTI-ADHESIF, incroyablement robuste. Une diffusion uniforme de la chaleur et une haute résistance aux chocs en font des objets faciles et agréables à manipuler. Ce fond est réalisé en matériaux composites combinés avec un fond spécial en acier inoxydable. Au lieu d'appliquer un revêtement habituel, nous traitons la surface en acier inoxydable de manière à la protéger efficacement, même contre l'agression de gros ustensiles de cuisine. Le résultat : un fond de poêle à très faible déformation, avec effet anti-adhésif et, en plus, facile à entretenir. Toutes les sauteuses basculantes sont des récipients gastronomiques, multifonctionnels et équipés d'une bascule entraînée par un puissant moteur. Livrables pour chauffe électrique ou au gaz.

Faire revenir avec Combi-Line de Küppersbusch : Les sauteuses basculantes DUPLEX-ANTI-ADHESIVES.



- 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)
- 3 Beheizung
Heating
Chauffage

Plattheit als gute Idee.

Die DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten.

Die Alternative zur Bratpfanne ist die vielseitige Bratplatte für jeden Anwendungsfall in der professionellen Großküche. Lieferbar für Elektro- oder Gasbeheizung bringt sie den innovativen DUPLEX-ANTIHAFT-Boden mit seinen unschlagbaren Praxiseigenschaften ins Spiel: gleichmäßige Wärmeverteilung, hohe Schockstabilität, leichtes Handling. Die von Küppersbusch entwickelte Kombination aus Verbundwerkstoffen und einem speziell behandelten Edelstahlboden hält selbst groben Großküchenwerkzeugen stand. Noch ein Praxispunkt: Die sehr leichte Reinigung des verzugsarmen Bratplattenbodens.

*Flächig braten mit der Combi-Line von Küppersbusch:
Die DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten.*



OEB 430

Flat might be a good idea.

DUPLEX NON-STICK frying plates.

An alternative to a bratt pan is the versatile frying plate for any type of use in a professional kitchen. Electric and gas frying plates are available with a DUPLEX NON-STICK base and unbeatable practical features: even distribution of heat, high degree of shock stability and easy handling. The combination of composite materials and specially-processed stainless steel, developed by Küppersbusch, can withstand even the largest ladle, spoon or slices. Another benefit: the distortion-free frying plate surface is extremely easy to clean.

*Large-surface frying with the Küppersbusch
Combi-Line: DUPLEX NON-STICK frying plates.*



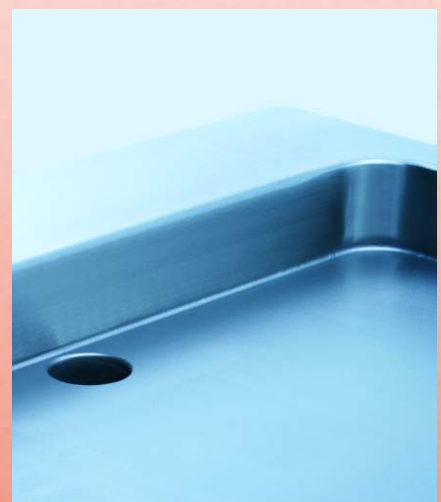
OEB 230

Tout plat, une bonne idée.

Les plaques grillades DUPLEX-ANTI-ADHESIVES.

L'alternative à la sauteuse, la plaque grillades multi usages pour de nombreuses utilisations dans la cuisine professionnelle. Livrable pour chauffe électrique ou au gaz, elle fait entrer en jeu le fond innovant DUPLEX-ANTI-ADHESIF, avec ses propriétés imbattables : diffusion uniforme de la chaleur, haute résistance aux chocs, manipulation aisée. La combinaison de matériaux composites et d'un fond en acier inoxydable à traitement spécial et spécifique à Küppersbusch, résiste même aux agressions des gros ustensiles professionnels. Encore un point pratique : Le nettoyage extrêmement facile du fond à très faible déformation de la plaque à rôtir.

*Rôtir à plat avec Combi-Line de Küppersbusch :
Les plaques grillades DUPLEX-ANTI-ADHESIVES.*



Vielfach talentiert.

Die Multibräter.

Wer für die kleine oder mittlere Küche eine Alternative zur großen Kippbratpfanne sucht, der findet mit den elektrisch beheizten Multibrätern aus der Combi-Line von Küppersbusch eine so vollwertige wie professionelle Lösung. Mit 120mm vertiefter DUPLEX-ANTIHAFT-Bratfläche, großem integrierten Ablauf, robuster Bauweise und bester Wärmeleitfähigkeit sind sie wahre Multitalente für die kleinere Großküche. Lieferbar in zwei Größen, einfach zu reinigen und GN-gerecht.

*Einfacher braten mit der Combi-Line von Küppersbusch:
Die Multibräter.*



OEP 430



OEP 230

Diversely talented.

Multi-purpose fryers.

For those who are looking for an alternative to a large tilt bratt pan in a small or medium-sized kitchen, the Küppersbusch Combi-Line multi-purpose fryers are the perfect, professional solution. With a 120-mm moulded frying surface, a large, integrated discharge, robust construction and optimum heat conductivity, they are genuine multi-talents for small commercial kitchens. Available in two sizes, easy to clean and GN-compatible.

*Easy frying with the Küppersbusch Combi-Line:
multi-purpose fryers.*



OEP 430

Talents variés.

Les sauteuses multi fonctions.

Si, pour la petite cuisine ou la cuisine moyenne, vous cherchez une alternative à la grande sauteuse basculante, vous trouvez la réponse avec les sauteuses électriques multi fonctions de la gamme Combi-Line de Küppersbusch, une solution aussi complète que professionnelle. Il s'agit de véritables talents polyvalents pour la petite cuisine de Pro, avec leur surface à rôtir en creux de 120mm, leur écoulement intégré, leur conception robuste et leur parfaite conductibilité thermique. Ce sont des récipients gastronomes, livrables en deux tailles et simples à nettoyer.

*Rôtir plus simplement, avec Combi-Line de
Küppersbusch : Les sauteuses multi fonctions.*

Immer dasselbe.

Die PERMAPRESS-Schnellkochkessel.

Leichte Bedienung, längere Lebensdauer, geringere Kosten. Wer die von Küppersbusch entwickelte PERMAPRESS-Schnellkoch-Technologie kennen gelernt hat, weiß: Diese Investition lohnt sich dauerhaft. Der große, mit gut ablesbarer 10l-Teilung versehene Kochkessel kommt ohne eigenen Weichwasseranschluss aus. Das geschlossene System ist im Betrieb besonders wartungsarm: Mit dem bei der Installation eingefüllten Wasser wird Niederdruckdampf (0,5 bar Überdruck) erzeugt, der auch Milch- und dickflüssige Produkte schonend erwärmt, ohne dass diese an der Kesselwand anhängen. Die tägliche Füllstandkontrolle entfällt, der Wartungsaufwand ist minimal. In drei Größen als Elektroversion, in einer für die Gasbeheizung lieferbar.

**Schneller kochen mit der Combi-Line von Küppersbusch:
Die PERMAPRESS-Schnellkochkessel.**



OES 060

Always the same.

PERMAPRESS-fast boiling pans.

Easy to operate, a longer service life and lower costs. Those who already use Küppersbusch PERMAPRESS fast-boiling technology will also know that this is an investment that pays off. The large boiling pan, with an easy-to-read 10l scale does not need its own water connection. Operation of the closed system is extremely low on maintenance. Water is filled in between the exterior and the interior wall of the pan and is repeatedly heated up by means of an equalizing vessel with a membrane. The level does not need to be checked every day and maintenance is kept at a minimum. Available in three sizes as an electric model and in one size for gas-driven operation.

**Rapid cooking with the Küppersbusch Combi-Line:
PERMAPRESS-fast boiling pans.**



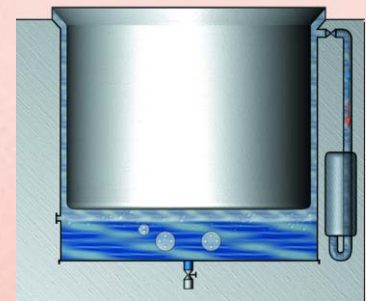
OGS 060

Toujours la même chose.

Les marmites rapides PERMAPRESS.

Faciles à utiliser, grande longévité, frais réduits. Ceux qui connaissent la technologie Cuisson rapide PERMAPRESS développée par Küppersbusch, savent qu'il s'agit d'un investissement durable et vite rentabilisé. La grande cuve de cuisson munie d'une séparation bien lisible de 10 litres, fonctionne sans raccordement individuel à l'eau adoucie. Le système fermé ne nécessite pratiquement aucun entretien : à l'installation, de l'eau est injectée dans le double enveloppe et, grâce à un réservoir de détente avec membrane, cette eau est toujours réutilisée pour la chauffe. Une vérification quotidienne du niveau de remplissage est superflue et l'entretien réduit au strict minimum. Livrable en trois tailles en version électrique, en une taille en version chauffage au gaz.

**Cuire plus rapidement avec Combi-Line de Küppersbusch :
Les marmites rapides PERMAPRESS.**



PERMAPRESS-System



Temperatureinstellung
Temperature adjustment
Réglage de la température

1 = 50% Leistung
50% power
50% puissance

2 = 100% Leistung
100% power
100% puissance

Saubere Geschäftsgrundlagen.

Die Arbeitstische.

Keine Kompromisse in der Küche: Die Arbeitstische aus der Combi-Line von Küppersbusch machen alles mit – und zwar mit höchster Stabilität, Hygiene und Langlebigkeit. Nahtlos passen sie sich Ihrem Konzept, Ihren Wünschen und Raummaßen an. Alle Tische ermöglichen ein Idealverhältnis zwischen großzügiger Arbeitsfläche und Abstell- bzw. Ablagemöglichkeiten. Für ebenso funktionale wie ergonomische Arbeitsplätze sorgen unterschiedliche Größen und Ausstattungen: Wählen Sie zwischen Arbeitstischen mit offenem Schrankraum, mit Einzelschublade, kompaktem Schubladenblock oder praxisgerechten Einschubleisten für Gastronormbehälter. Außerdem erhältlich: Varianten mit Hygieneunterbau und Flügeltür.

Optimal arbeiten mit der Combi-Line von Küppersbusch: Die Arbeitstische.

A clean basis for business.

The kitchen tables.

No compromises in the Küppersbusch kitchen: Combi-Line kitchen tables are extremely sturdy, hygienic and durable. They will blend perfectly into any concept, into any room and will fulfil all of your wishes.

All of the tables ideally combine a generous work surface and space to leave things standing. Various sizes and fittings will ensure kitchens that are both functional and ergonomic. Choose between kitchen tables with open cabinets, with individual drawers, with a compact set of drawers or practical shelf runner for gastronorm containers. Also available with hygienic bottom structure and wing door.

Optimal working with the Küppersbusch Combi-Line: the kitchen tables.

Des bases propres, des affaires saines.

Les plans de travail.

Pas de compromis dans la cuisine : Les plans de travail de la gamme Combi-Line de Küppersbusch supportent tout – et ce, avec une bonne stabilité, une hygiène parfaite et une grande longévité. Ils s'inscrivent sans aucun problème dans votre concept et répondent en tout point à vos attentes et aux contraintes dimensionnelles de votre cuisine. Toutes les tables offrent une proportion idéale entre un plan de travail spacieux et de nombreuses surfaces disponibles pour poser vos plats et ustensiles. Des tailles et équipements différents pour des lieux de travail à la fois fonctionnels et ergonomiques : Choisissez entre les plans de travail équipés de placards ouverts, d'un tiroir individuel, d'un bloc compact de plusieurs tiroirs ou de rails supports pratiques destinés aux récipients gastronormes. En plus il y a des variantes avec armoire basse hygiénique et portes battantes.

Travail optimal avec Combi-Line de Küppersbusch : Les plans de travail.



OUZ 030



OUA 040



OUA 040*



OUA 051



OUA 051

* mit Flügeltür
with wing door
avec porte battante



Combi-Line Geräteübersicht / Combi-Line appliance overview / Résumé des appareils Combi-Line

Gerätebezeichnung Appliance name Désignation		Beschreibung Description Description	Maße in mm Dimensions in mm Dimensions en mm		Anschluss in kW E-connection in kW Puissance raccordée en kW	
			BxTxH	Elektro	Gas	
			WxDxH	Electric	Gas	
			LxPxH	Électrique	Gaz	
Elektro-DUPLEX-Kochfeld-Herde Electric-DUPLEX-boiling tables Fourneaux électrique DUPLEX	OEH 210	1	400x750x900	6,0		
	OEH 410	2	700x750x900	12,0		
	OEH 610	3	1000x750x900	18,0		
Elektro-DUPLEX-Kochfeld-Herde mit Brat- und Backofen Electric-DUPLEX-boiling tables with conventional oven with top and bottom heat Fourneaux électrique DUPLEX avec four électrique	OEH 413	2	700x750x900	16,2		
	OEH 613	3**	1000x750x900	22,7		
Elektro-DUPLEX-Kochfeld-Herde mit Dual-Brat- und Backofen Electric-DUPLEX-boiling tables with Dual oven with top and bottom heat Fourneaux électrique DUPLEX avec four électrique système DUAL	OEH 415	2	700x750x900	18,0		
	OEH 615	3**	1000x750x900	24,5		
VITRO-EXPRESS-Herde VITRO-EXPRESS-Electric boiling tables and ranges Fourneaux électrique VITRO-EXPRESS	OEH 300	2	400x750x900	6,0		
	OEH 500	4	700x750x900	12,0		
	OEH 700	6**	1000x750x900	18,0		
VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung VITRO-EXPRESS-Electric boiling tables and ranges with saucepan sensor Fourneaux électrique VITRO-EXPRESS avec détecteur de présence	OEH 310	2	400x750x900	6,0		
	OEH 510	4	700x750x900	12,0		
	OEH 710	6**	1000x750x900	18,0		
VITRO-EXPRESS-Herde mit Brat- und Backofen VITRO-EXPRESS-Electric boiling tables and ranges with conventional oven with top and bottom heat Fourneaux électrique VITRO-EXPRESS avec four électrique	OEH 503	4	700x750x900	16,2		
	OEH 703	6**	1000x750x900	22,7		
VITRO-EXPRESS-Herde mit Dual-Brat- und Backofen VITRO-EXPRESS-Electric boiling tables and ranges with Dual oven with top and bottom heat or convection Fourneaux électrique VITRO-EXPRESS avec four système Dual	OEH 505	4	700x750x900	18,0		
	OEH 705	6**	1000x750x900	24,5		
VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung und Brat- und Backofen VITRO-EXPRESS-Electric boiling tables with saucepan sensor and conventional oven with top and bottom heat Fourneaux électrique VITRO-EXPRESS avec four électrique et détecteur de présence	OEH 513	4	700x750x900	16,2		
	OEH 713	6**	1000x750x900	22,7		
Elektro-VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung und Dual-Brat- und Backofen VITRO-EXPRESS-electric boiling tables with saucepan sensor and Dual oven with top and bottom heat or convection Fourneaux électrique VITRO-EXPRESS avec four Dual électrique et détecteur de présence	OEH 515	4	700x750x900	18,0		
	OEH 715	6**	1000x750x900	24,5		
VITRO-EXPRESS-Induktionsherde VITRO-EXPRESS-electric induction boiling tables Fourneaux électrique VITRO-EXPRESS à induction	OEH 330	2	400x750x900	7,0		
	OEH 530	4	700x750x900	14,0		
VITRO-EXPRESS-Flächeninduktionsherde VITRO-EXPRESS-boiling tables with Large induction top Fourneaux électrique VITRO-EXPRESS à induction multizones	OEH 360	2	400x750x900	10,5		
	OEH 560	4	800x750x900	21,0		
Gasherde / Gas boiling tables and ranges / Fourneaux gaz	OGH 210	2	400x750x900			11,2
	OGH 410	4	700x750x900			22,4
	OGH 610	6	1000x750x900			33,6
Gasherde mit Elektro-Brat- und Backraum Gas boiling tables and ranges with conventional electric oven with top and bottom heat Fourneaux gaz avec four électrique	OGH 413	4	700x750x900	4,2		22,4
	OGH 613	6**	1000x750x900	4,7		33,6
Gasherde mit Dual-Brat- und Backraum Gas boiling tables and ranges with Dual electric oven with top and bottom heat or convection Fourneaux gaz avec four électrique système Dual	OGH 415	4	700x750x900	6,0		22,4
	OGH 615	6**	1000x750x900	6,5		33,6
Gasherde mit Gas-Brat- und Backraum Gas boiling tables and ranges with gas oven Fourneaux gaz avec four gaz	OGH 417	4	700x750x900			28,4
	OGH 617	6**	1000x750x900	0,5		39,6

Offener Unterbau optional in Hygieneausführung und / oder Flügeltür(en) lieferbar, ** Wärmeschrank 0,5 kW, Änderungen vorbehalten

Open cup board underneath as option in Hygienic bottom structure and / or wing door(s) available, ** Warming cabinet 0,5 kW, Subject to change without notice

Sous-bassement ouverte en option en armoire basse hygiénique et / ou portes battantes disponibles, ** Armoire chauffante 0,5 kW, Sous réserve de modifications

Combi-Line Geräteübersicht / Combi-Line appliance overview / Résumé des appareils Combi-Line

Gerätebezeichnung Appliance name Désignation		Beschreibung Description Description	Maße in mm Dimensions in mm Dimensions en mm		Anschluss in kW E-connection in kW Puissance raccordée en kW	
			BxTxH WxDxH LxPxH	Elektro Electric Électrique	Gas Gas Gaz	
Elektro-Wasserbäder / Electric Bain-maries / Bain Marie électrique	OEW 250	GN 1/1	400x750x900	1,3		
	OEW 450	GN 2/1	700x750x900	3,5		
	OEW 452	GN 2/1 mit Wärmeschrank / with warming cabinet / avec armoire chauffante	700x750x900	4,0		
Elektro-Nudelkocher / Electric Pasta Cooker / Cuisseur à pâtes	OEW 400	GN 1/1	400x750x900	7,0		
Elektro-Fritteusen / Electric Deep fat fryers / Friteuses électriques	OEF 124	12,5 l/6,0 l*	400x750x900	9,0		
	OEF 224	2x12,5 l/6,0 l*	600x750x900	18,0		
Elektro-Frittenwanne / Electric Chip scuttle / Élément silo à frites électrique	OEF 040	1 Becken GN 1/1 mit Lochblech 1 Basin GN 1/1 with perforated tray 1 cuve GN 1/1 avec tôle perforée	400x750x900	1,1		
Elektro-DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten Electric Non-stick frying plates (DUPLEX) Plaques grillades électriques Tri-métal	OEB 230	GN 1/1 65 mm tief, 1 Heizzone GN 1/1 65 mm deep, 1 Cooking zone GN 1/1 65 mm profond, 1 Zone de chauffage	400x750x900	3,5		
	OEB 430	GN 2/1 65 mm tief, 2 Heizzone GN 2/1 65 mm deep, 2 Cooking zones GN 2/1 65 mm profond, 2 Zones de chauffage	700x750x900	7,0		
Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatten Gas-Non-stick frying plates (DUPLEX) Plaque grillade gaz Tri-métal	OGB 230	GN 1/1 65 mm tief, 1 Heizzone GN 1/1 65 mm deep, 1 Cooking zone GN 1/1 65 mm profond, 1 Zone de chauffage	400x750x900		5,0	
	OGB 430	GN 2/1 65 mm tief, 2 Heizzone GN 2/1 65 mm deep, 2 Cooking zones GN 2/1 65 mm profond, 2 Zones de chauffage	700x750x900		10,0	
Elektro-Multibräter Electric Multi-purpose fryers Sauteuses électriques multi fonction non-basculante	OEP 230	GN 1/1 120 mm tief, 1 Heizzone GN 1/1 120 mm deep, 1 Cooking zone GN 1/1 120 mm profond, 1 Zone de chauffage	400x750x900	3,5		
	OEP 430	GN 2/1 120 mm tief, 2 Heizzone GN 2/1 120 mm deep, 2 Cooking zones GN 2/1 120 mm profond, 2 Zones de chauffage	700x750x900	7,0		
Elektro-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfanne Electric Non-stick tilt bratt pan (DUPLEX) Sauteuse basculante électrique Tri-métal	OEP 500	CNS-Tiegel GN 2/1 mit 2 Heizzone Pan of CrNi steel; GN 2/1 with 2 Cooking zones Cuve INOX GN 2/1 avec 2 Zones de chauffage	700x750x900	7,2		
	OGP 500	CNS-Tiegel GN 2/1 mit 2 Heizzone Pan of CrNi steel; GN 2/1 with 2 Cooking zones Cuve INOX GN 2/1 avec 2 Zones de chauffage	700x750x900	0,2	10,0	
Elektro-PERMAPRESS-Schnellkochkessel Electric Fast boiling pans PERMAPRESS Marmites rapides électriques PERMAPRESS	OES 060	63,5 l	700x750x900	12,6		
	OES 080	81,0 l	800x750x900	15,6		
	OES 100	100,0 l	900x750x900	18,6		
	OGS 060	63,5 l	800x750x900		12,5	
Arbeitsstische / Kitchen tables / Tables de Travail	OUA 040		400x750x900			
	OUA 041	1 Schublade / Drawer / Tiroir	400x750x900			
	OUA 042	1 Schubladenblock / Set of drawers / Bloc de tiroirs	400x750x900			
	OUA 043	5 Paar Einschubleisten / Pairs of guide rails / Niveau d'enfournement	400x750x900			
	OUA 050		500x750x900			
	OUA 051	1 Schublade / Drawer / Tiroir	500x750x900			
	OUA 060		600x750x900			
	OUA 061	1 Schublade / Drawer / Tiroir	600x750x900			
	OUA 062	1 Schubladenblock / Set of drawers / Bloc de tiroirs	600x750x900			
	OUA 063	5 Paar Einschubleisten / Pairs of guide rails / Niveau d'enfournement	600x750x900			
Zwischenbauteile / Insertable units / Meubles intermédiaires et terminaux	Ouz 020		200x750x900			
	Ouz 030		300x750x900			

Offener Unterbau optional in Hygieneausführung und /oder Flügeltür(en) lieferbar, * Gesamtfüllmenge/Nutzfüllmenge, Änderungen vorbehalten
 Open cup board underneath as option in Hygienic bottom structure and /or wing door(s) available, * Total filling capacity / useful capacity, Subject to change without notice
 Soubassement ouverte en option en armoire basse hygiénique et / ou portes battantes disponibles, * Capacité total/ Capacité, Sous réserve de modifications



**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.

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.

**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**.

Premium-Line 850

Combi-Line 750

Cook+Look 600

Garautomaten
Automated equipment
Automats de cuisson

Druckgartechnik
Pressure cooking
technology
Technique de cuisson
sous pression

Vario Rührwerkskessel
Vario mixing kettles
Vario marmites avec
mélangeur

**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**.

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

