

Neugierig? Informieren. Kontaktieren. Investieren. Finanzieren?

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

- Bitte rufen Sie mich an.

Bitte senden Sie mir Informationsmaterial über weitere Profigeräte-Programme und Dienstleistungen von Küppersbusch:

- EasyKitchen Das Ideal als Prinzip
- Convect-Air Kombigarer für den besonderen Anspruch.
In den Ausführungen Professional, Comfort, Basic und Piccolo
- Premium-Line Das universelle Geräteprogramm für leistungsstarke Küchen,
lieferbar als Standgeräte, Installationswand und Brückenkonstruktion
- Combi-Line Das vielseitige, flexible und multifunktionale Geräteprogramm.
Maßgeschneidert für Hotels und Gastronomie
- Eurolux Platz sparend und multifunktional für kleine und mittlere Küchen
- Garautomaten Für Menübetrieb und Großküchen ab 1.500 Portionen
- Druckgartechnik Druckkesselpfannen und Druckkochkessel für moderne und
zeitsparende Kochtechnologie
- Vario Rührwerkskessel Kochen, Kühlen, Rühren
- Kühltechnik Kühl- und Tiefkühlschränke, Schnellkühler und Schockfroster, Kühltische
- Magic Speisenausgaben Individuelle, kulinarische Themenparks
- Seminare Für moderne Gartechnologien und effektive Betriebswirtschaft
- GK-Leasing Kompetente und individuelle Finanzierungskonzepte

Absender:

Name

Position

Firma

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Küppersbusch-Fachhandelspartner:



Cook+Look.
Das Programm für Frontcooking
und flexible Profiküchen-Konzepte.



Ein heißer Trend: „Asian food“. Unerlässliches Utensil für zahlreiche fernöstliche Köstlichkeiten ist der Wok. Und weil die asiatische Küche nicht zuletzt ein ästhetischer Genuss ist, empfiehlt sich hier besonders der Profi-Induktions-Wok mit Sensorbedienung aus dem Küppersbusch Programm Cook+Look: Er erhielt den international bedeutenden iF Design-Award 2002. Darüber hinaus glänzt er durch temperaturgenaues Arbeiten mit kürzester Reaktionszeit.

Cook+Look.

Die Küppersbusch Lösung für Profiküchen, die sich sehen lassen können.



Kulturen verschmelzen, Grenzen verschwinden, man kommt sich näher – auch der Gastronom und seine Gäste. Ob Flaniermeile, Hauptbahnhof oder Shopping-Mall, überall entstehen neue Gastronomie-Konzepte, die immer häufiger ethnisch inspiriert sind. Teil des Erfolgs-Rezepts ist zum einen das Angebot von Erlebniswelten, die den mehr oder weniger eiligen Gast zu einem kurzen Urlaub vom Alltag einladen. Zum anderen die Zubereitung von Speisen vor den Augen des Gastes, die für Glaubwürdigkeit, Qualität, Frische und Hygiene spricht. Diese Gastronomie-Konzepte werden jetzt um viele neue Lösungen und um die typischen Küppersbusch-Qualitäten bereichert: Mit Cook+Look. Der Name ist Programm.

Die multifunktionale Einsetzbarkeit der Geräte erlaubt wechselnde Konfigurationen und damit ein permanentes Aktualisieren des Konzepts. Nicht zuletzt das macht Cook+Look zu einer lohnenden Investition in die Zukunft.

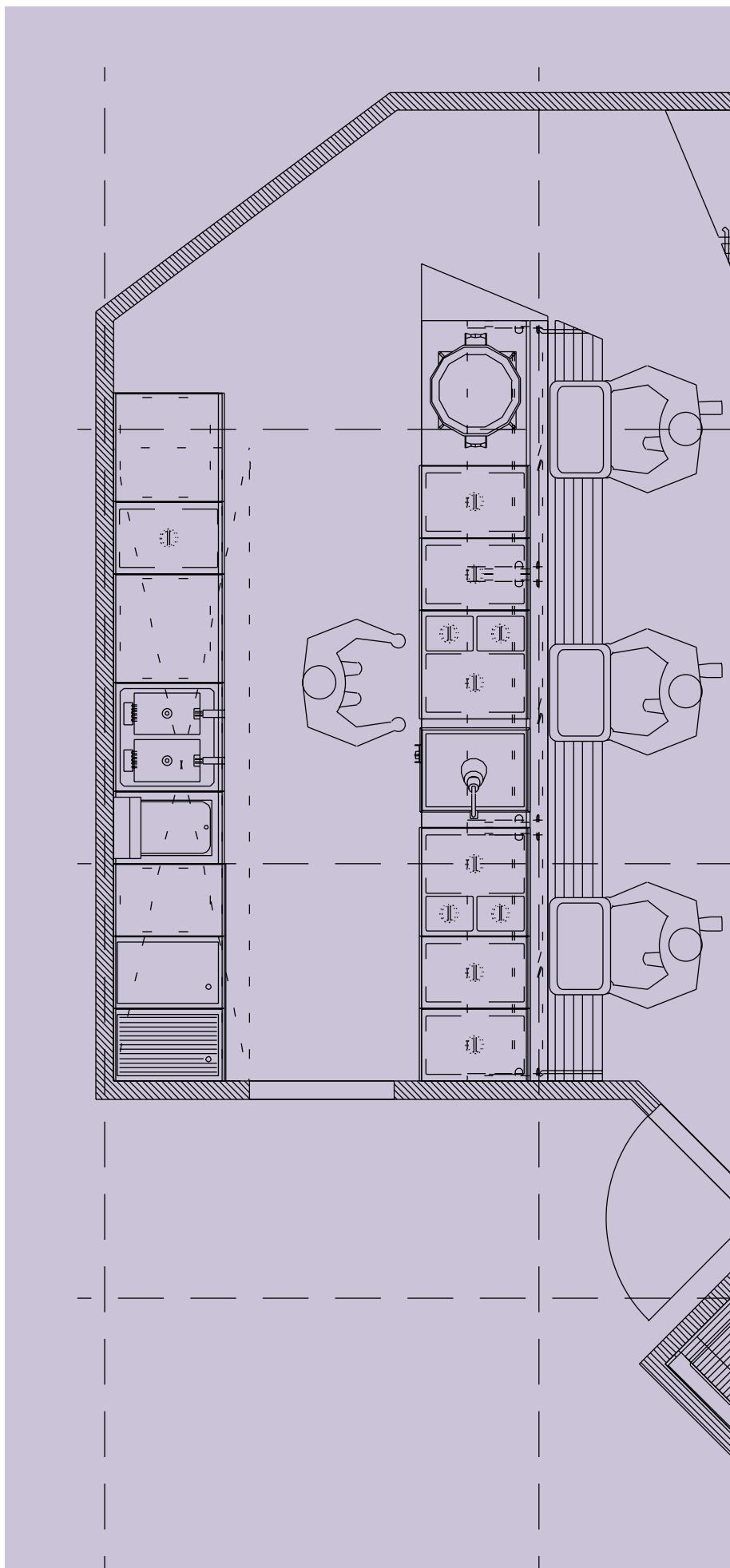


Von asiatisch bis mediterran, von Tex-Mex bis gut deutsch: Die Drop-in Geräte aus dem Programm Cook+Look passen immer dazu. Sie können in alle Arten von Arbeitsplatten eingebaut werden, zum Beispiel auch in Stein, Kunststein, Edelstahl oder Holz. Auf Grund der fugenlosen Arbeitsflächen eine ebenso elegante wie hygienische Lösung. Attraktiv ist aber auch die hohe Leistung der Geräte – ein wesentlicher Faktor für die schnelle Zubereitung.

Cook+Look.
Eine Investition in die Optionen der Zukunft.

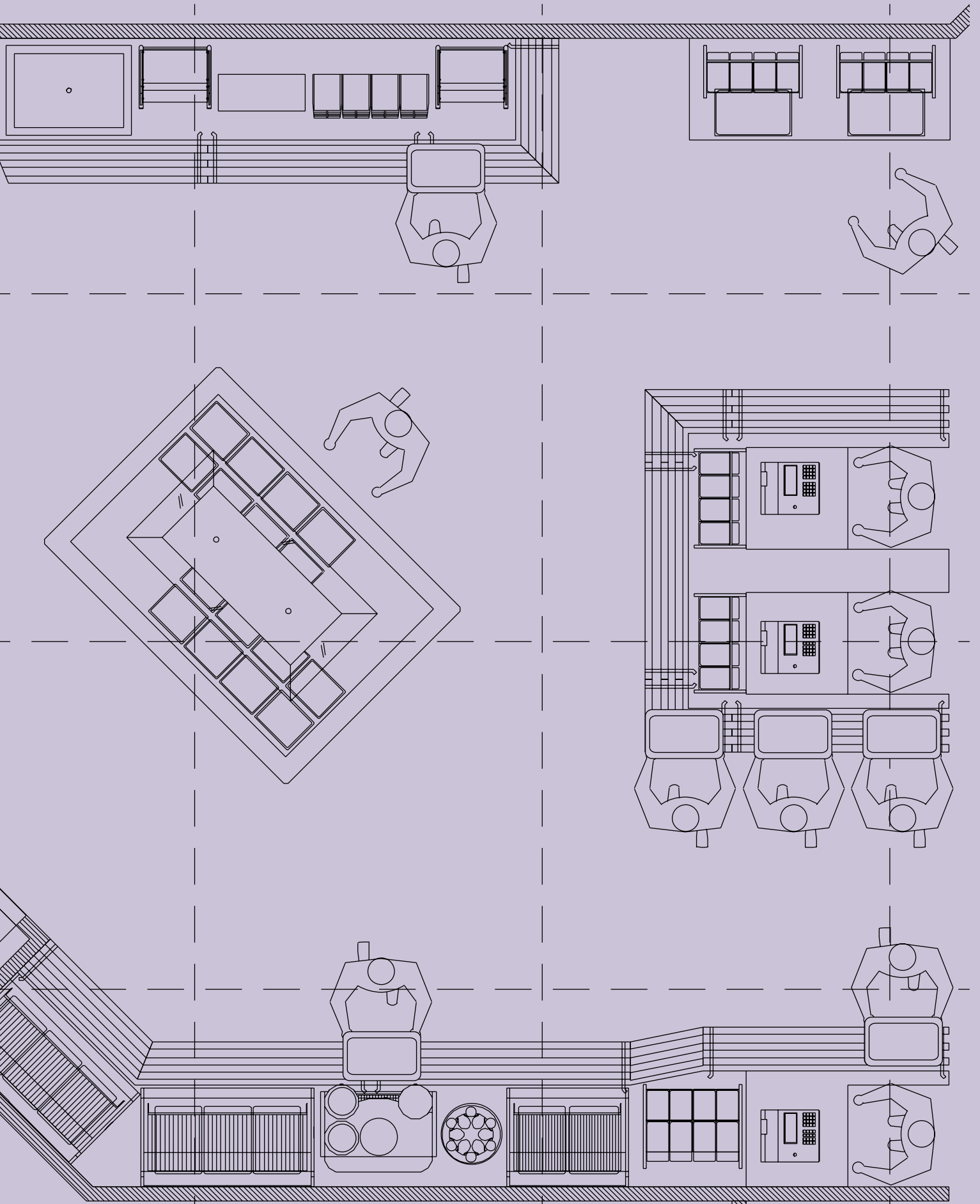


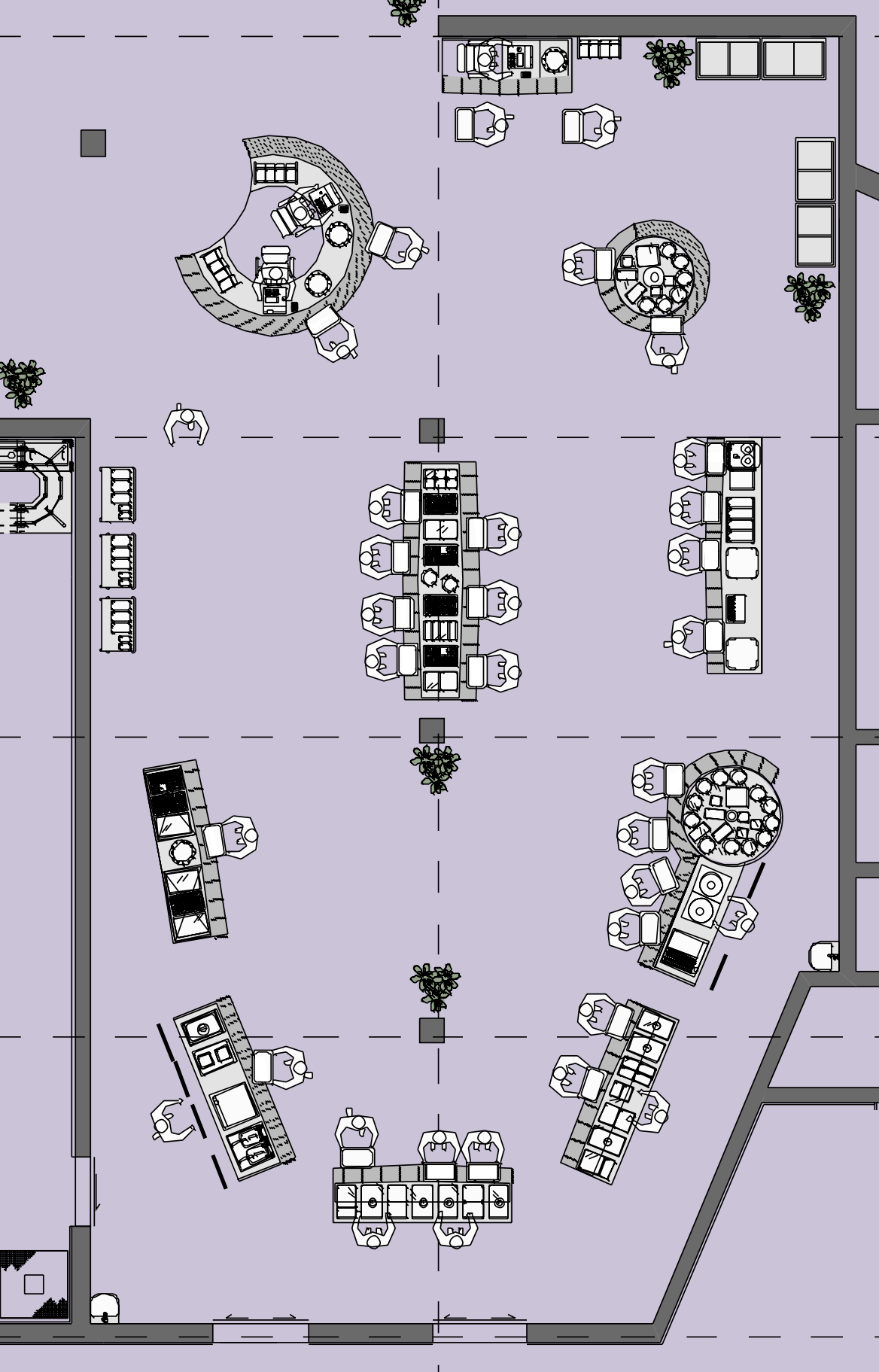
Frontcooking-Konzepte haben viele attraktive Vorzüge, nicht nur für den Gast. Sie sind hoch flexibel im Einsatz von Waren und Personal, und deshalb setzen sie sich durch: In der Erlebnis-, Kaufhaus- und System-Gastronomie ebenso wie bei der Gemeinschafts-Verpflegung in Betriebs-Restaurants, Krankenhäusern und Mensen. Cook+Look lässt sich in diesen Bereichen ideal einsetzen: als stationäre Lösung, mobile Buffetlösung oder integriert in die Speisenausgabe. Das Programm zeichnet sich aus durch einfachste Bedienung, eine hohe Zahl an Varianten und große architektonische Gestaltungs-Freiheit, was viele spezielle Lösungen für jede gewünschte Kochwelt ermöglicht.



Shoppern und genießen: Dieses Planungs-Beispiel für die Kaufhaus-Gastronomie ist ausgelegt für die Bewirtung von ca. 400 Gästen pro Stunde, betont geradlinig und pragmatisch. Die schlichten Unterbauten wie zum Beispiel Holztische werden bestückt mit Cook+Look Tischgeräten. So kann der komplette Aufbau problemlos geändert und thematisch angepasst werden.

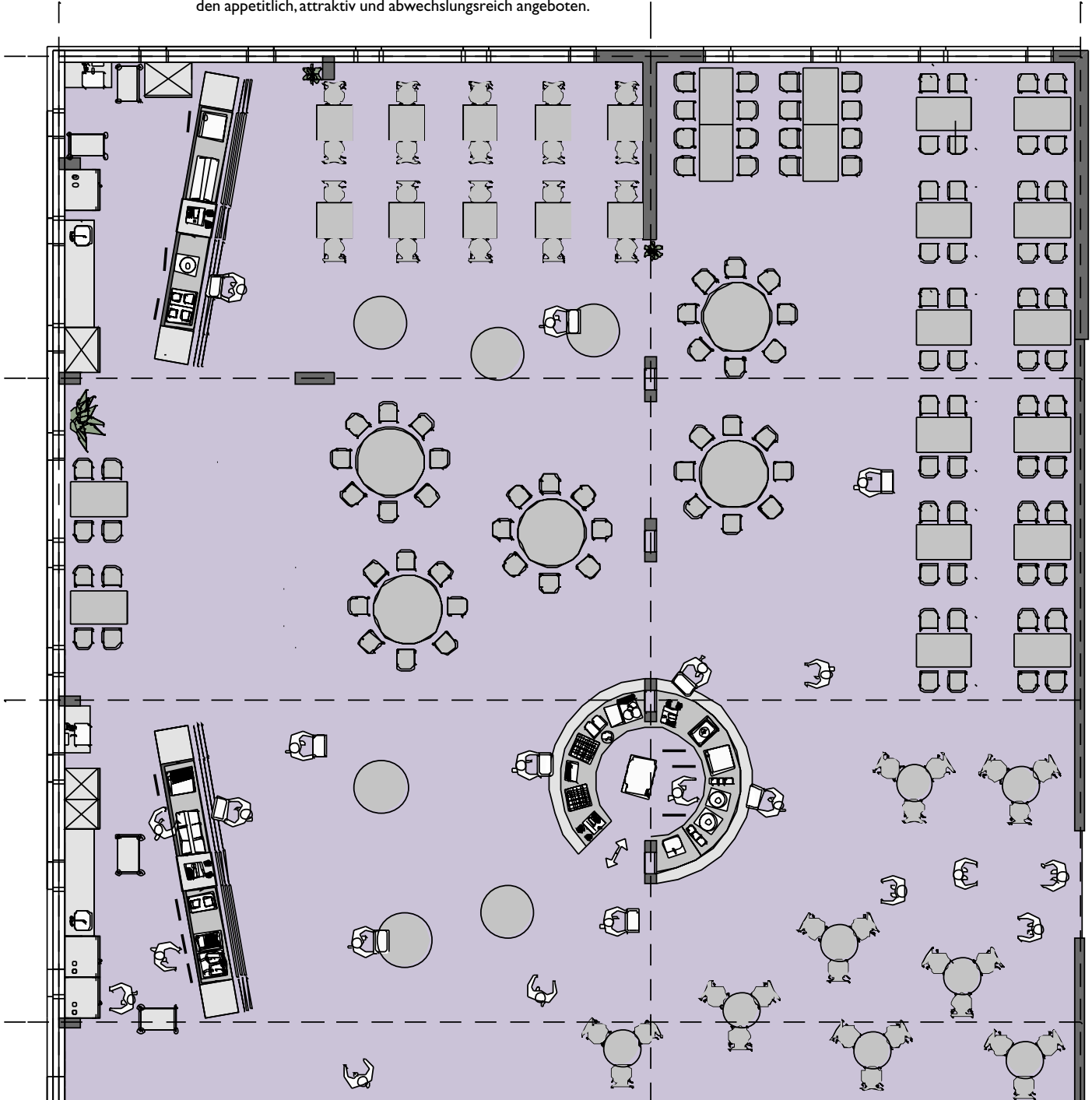
Cook+Look.
Die Küppersbusch Antwort auf viele Planungsfragen.

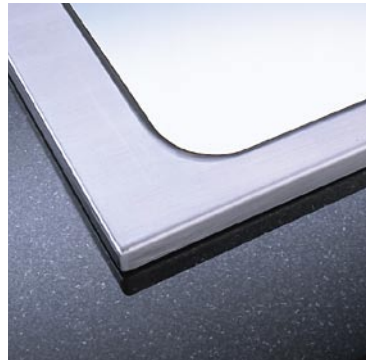
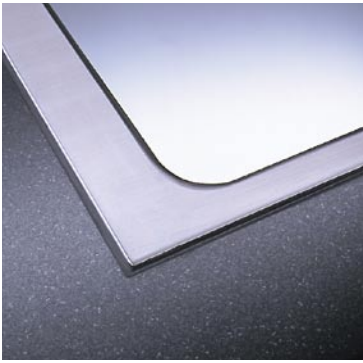




Motivierende Mittagspause: Ein Betriebsrestaurant, in dem ca. 1700 Mitarbeiter versorgt werden, wirkt einladend, wenn es aufgelockert geplant wurde. Wichtige Aspekte sind die variable Nutzung des Raums und der modulare Aufbau. Freistehende Module, die jederzeit verändert werden können und Frontcooking-Outlets für kulinarische Attraktionen sorgen für willkommene Abwechslung. Die Ausgabe-Theken bestehen aus einer Kombination von Cook+Look Geräten mit Systemkomponenten aus dem Küppersbusch Speisenausgaben-Programm. Die Frontcooking-Outlets können wahlweise mit Cook+Look Drop-in oder Tischgeräten in abgesenkten Einbaulücken ausgestattet werden.

Ein Erlebnis für jeden Geschmack: Ein breites Angebot an multikulturellen Spezialitäten, aus dem man individuell auswählen kann, das macht den Besuch eines Selbstbedienungs-Restaurants zum Erlebnis. Die abgebildete Planung sieht dazu diverse Outlets vor, die wahlweise mit Cook+Look Drop-in oder Tischgeräten in abgesetzten Einbaumulden bestückt werden können. Sie bietet eine Ausgabemöglichkeit von ca. 250 Essen pro Stunde und Outlet und eine Abrechnungsmöglichkeit an jeder Station. Die Sitzplätze sind frei wählbar, die Gestaltung ist aufgelockert, die Speisen werden appetitlich, attraktiv und abwechslungsreich angeboten.





Cook+Look Drop-in Geräte sind in zwei Versionen erhältlich: für den flächenbündigen Einbau oder mit aufliegendem Geräterahmen.



Küppersbusch Unterbauten gibt es in zahlreichen Funktions- und Ausstattungs-Varianten, als Wärme- oder Kühlunterbau, mit Flügeltüren, Schiebetüren, Auszügen oder vorn offenem Schrankraum für schnellen Zugriff auf die Küchenutensilien.

Cook+Look.
Zum Einbauen, zum Unterbauen, zum Ausbauen.



Cook+Look Einbaugeräte fügen sich elegant ins Gesamtbild ein und sind deshalb eine ideale Lösung überall dort, wo Design und themenbezogene Optik im Mittelpunkt stehen. Sie können in allen Arten von Arbeitsplatten und bauseitigen Möbeln eingesetzt werden. Mit Cook+Look lassen sich komplette Planungs- und Gestaltungs-Lösungen entwickeln, bestehende Konzepte schrittweise ergänzen oder neu akzentuieren. Die Einbaugeräte sind in zwei Versionen erhältlich: flächenbündig eingesetzt oder mit aufliegendem Geräterahmen. Zum Programm Cook+Look gehören original Küppersbusch Unterbauten in Edelstahl, Vollkern, Holz und anderen hochwertigen Materialien, die individuell ausgestattet werden können. Sie bieten ideale Aufstell- und Variationsmöglichkeiten und werden allen Anwendungs-Anforderungen gerecht.

Cook+Look. Die Tischgeräte.

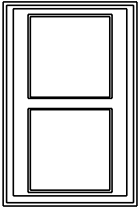
Wo Flexibilität ein wesentlicher Aspekt des Gastronomie-Konzepts ist, baut man auf Cook+Look Tischgeräte. Sie sind leicht zu transportieren, leicht auszutauschen und ringsum leicht zu reinigen. Sie haben eine Außenverkleidung in hochwertigem Edelstahl und höhenverstellbare Füße. Sie lassen sich frei aufbauen oder in eine Mulde einschieben. Die Geräte sind oben dreiseitig aufgekantet, vorn mit Rollkante versehen und hygienisch miteinander zu verbinden. Die Bedienungsblende ist um 14° zum Bediener geneigt und zu Servicezwecken abnehmbar.



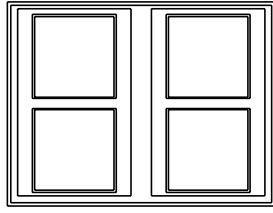
Hoch flexibel ist auch das allseitig offene Untergestell mit Ablageboden. Die stabile Rahmenkonstruktion besitzt höhenverstellbare Füße und wird in nahezu jedem gewünschten Maß angefertigt.

Cook+Look. Das Küppersbusch Programm in seinen zahlreichen neuen Details.

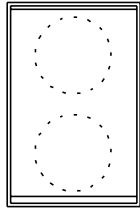
Die Einbaugeräte.



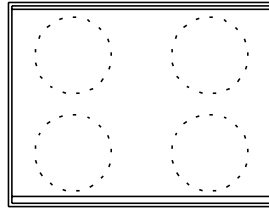
WEH 210
Elektro-Herd
2 Platten, eckig
400 x 610 x 225 mm
2 x 2,6 kW
400V 3N ~ 50 Hz



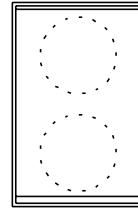
WEH 410
Elektro-Herd
4 Platten, eckig
800 x 610 x 225 mm
4 x 2,6 kW
400V 3N ~ 50 Hz



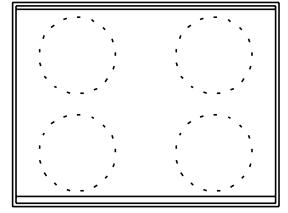
WEH 300
Elektro-Ceran-Herd
2 Kochstellen
400 x 610 x 225 mm
2 x 2,5 / 1,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



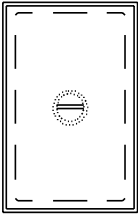
WEH 500
Elektro-Ceran-Herd
4 Kochstellen
800 x 610 x 225 mm
2 x 2,5 / 1,0; 2 x 2,2 kW
400V 3N ~ 50 Hz



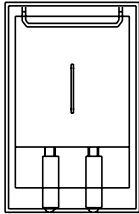
WEH 330
Elektro-Induktions-Herd
2 Kochstellen
400 x 610 x 220 mm
2 x 5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



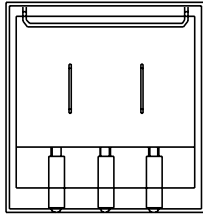
WEH 530
Elektro-Induktionsherd-Herd
4 Kochstellen
800 x 610 x 220 mm
4 x 5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



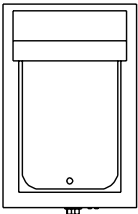
WEW 250
Elektro Wasserbad
GN 1/1 - 150 mm
400 x 610 x 225 mm
1,6 kW
230V 1N ~ 50 Hz



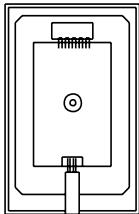
WEW 400
Elektro Nudelkocher
2 Rechteckkörbe
400 x 610 x 270 mm
4,5 kW
400V 3N ~ 50 Hz



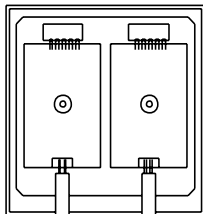
WEW 600
Elektro Nudelkocher
3 Rechteckkörbe
620 x 610 x 270 mm
6,9 kW
400V 3N ~ 50 Hz



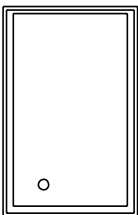
WEF 040
Elektro-Fritterwanne
400 x 610 x 270 mm
0,65 kW
230V 1N ~ 50 Hz



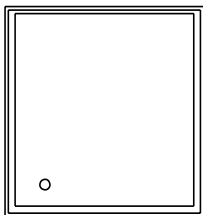
WEF 124
Elektro-Fritteuse
1 Becken 8,0 Liter
400 x 610 x 225 mm
7,5 kW
400V 3N ~ 50 Hz



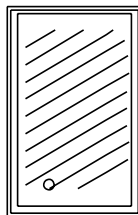
WEF 224
Elektro-Fritteuse
2 Becken je 8,0 Liter
620 x 610 x 225 mm
15,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



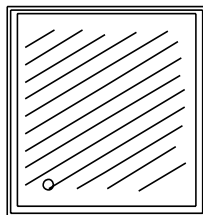
WEB 230
Elektro-Griddleplatte,
glatt
400 x 610 x 225 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



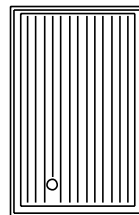
WEB 630
Elektro-Griddleplatte,
glatt,
2 Bratzonen
620 x 610 x 225 mm
6,75 kW
400V 3N ~ 50 Hz



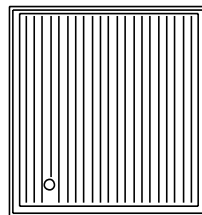
WEB 233
Elektro-Griddleplatte,
verchromt
400 x 610 x 225 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



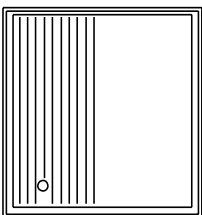
WEB 633
Elektro-Griddleplatte,
verchromt,
2 Bratzonen
620 x 610 x 225 mm
6,75 kW
400V 3N ~ 50 Hz



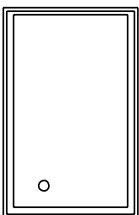
WEG 220
Elektro-Griddleplatte,
gerillt
400 x 610 x 225 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



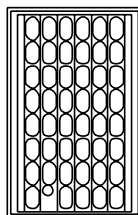
WEG 620
Elektro-Griddleplatte,
gerillt,
2 Bratzonen
620 x 610 x 225 mm
6,75 kW
400V 3N ~ 50 Hz



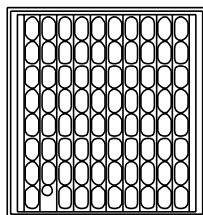
WEG 625
Elektro-Griddleplatte,
halb glatt / gerillt,
2 Bratzonen
620 x 610 x 225 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



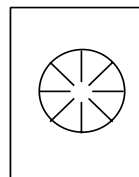
WEP 230
Elektro-Multibräter;
1 Becken
300 x 500 x 110 mm
400 x 610 x 270 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



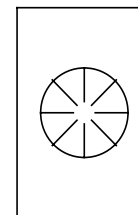
WER 400
Elektro-Rostbräter
400 x 610 x 225 mm
4,5 kW
400V 3N ~ 50 Hz



WER 600
Elektro-Rostbräter;
2 Bratzonen
620 x 610 x 225 mm
9,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz

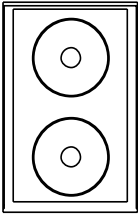


WEK 350
Elektro-Induktions-Wok
450 x 504 x 210 mm
3,5 kW
230V 1N ~ 50 Hz

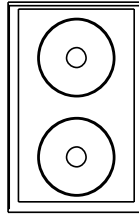


WEK 500
Elektro-Induktions-Wok
400 x 610 x 220 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz

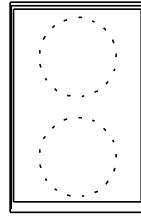
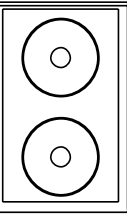
Die Tischgeräte.



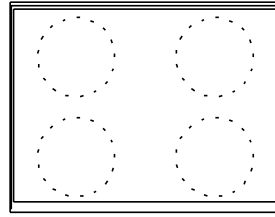
REH 200
Elektro-Herd
2 Platten rund
400 x 615 x 300 mm
2 x 2,6 kW
400V 3N ~ 50 Hz



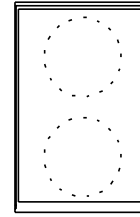
REH 400
Elektro-Herd
4 Platten rund
800 x 615 x 300 mm
4 x 2,6 kW
400V 3N ~ 50 Hz



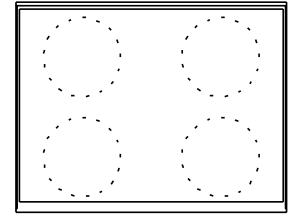
REH 300
Elektro-Ceran-Herd
2 Kochstellen
400 x 615 x 300 mm
1 x 2,1 / 0,7 kW;
1 x 1,8 kW
400V 3N ~ 50 Hz



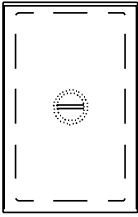
REH 500
Elektro-Ceran-Herd
4 Kochstellen
800 x 615 x 300 mm
2 x 2,4 / 1,0 kW;
1 x 1,8; 1 x 1,2 kW
400V 3N ~ 50 Hz



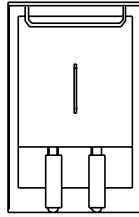
REH 330
Elektro-Induktions-Herd
2 Kochstellen
400 x 615 x 300 mm
2 x 5,0 kW;
400V 3N ~ 50 Hz



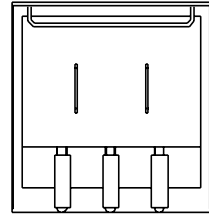
REH 530
Elektro-Induktions-Herd
4 Kochstellen
800 x 615 x 300 mm
4 x 5,0 kW;
400V 3N ~ 50 Hz



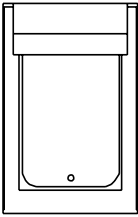
REW 250
Elektro Wasserbad
GN 1/1 - 150 mm
400 x 615 x 300 mm
1,6 kW
230V 1N ~ 50 Hz



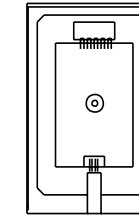
REW 400
Elektro Nudelkocher
2 Rechteckkörbe
400 x 615 x 300 mm
4,5 kW
400V 3N ~ 50 Hz



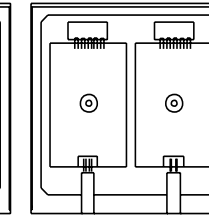
REW 600
Elektro Nudelkocher
3 Rechteckkörbe
600 x 615 x 300 mm
6,9 kW
400V 3N ~ 50 Hz



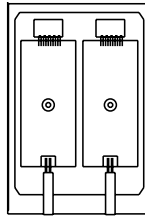
REF 400
Frittenwanne
400 x 615 x 300 mm
0,65 kW
230V 1N ~ 50 Hz



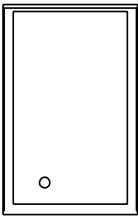
REF 124
Elektro-Fritteuse
1 Becken 8,5 Liter
400 x 615 x 300 mm
7,5 kW
400V 3N ~ 50 Hz



REF 224
Elektro-Fritteuse
2 Becken je 8,5 Liter
600 x 615 x 300 mm
15,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



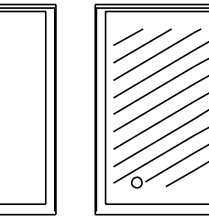
REF 222
Elektro-Fritteuse
2 Becken je 5,0 Liter
400 x 615 x 300 mm
6,2 kW
400V 3N ~ 50 Hz



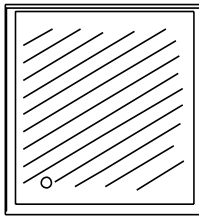
REB 230
Elektro-Griddleplatte,
glatt
400 x 615 x 300 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



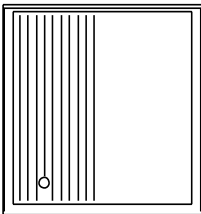
REB 630
Elektro-Griddleplatte,
glatt,
2 Bratzonen
600 x 615 x 300 mm
6,75 kW
400V 3N ~ 50 Hz



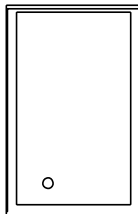
REB 233
Elektro-Griddleplatte,
verchromt
400 x 615 x 300 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



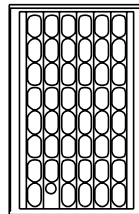
REB 633
Elektro-Griddleplatte,
verchromt,
2 Bratzonen
600 x 615 x 300 mm
6,75 kW
400V 3N ~ 50 Hz



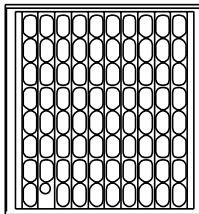
REG 625
Elektro-Griddleplatte,
halb gerillt / glatt,
2 Bratzonen
600 x 615 x 300 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



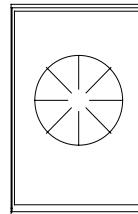
REP 230
Elektro-Multibräter
1 Becken
300 x 500 x 110 mm
400 x 615 x 300 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



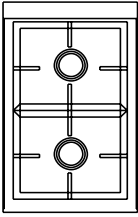
RER 400
Elektro-Rostbräter
400 x 615 x 300 mm
4,5 kW
400V 3N ~ 50 Hz



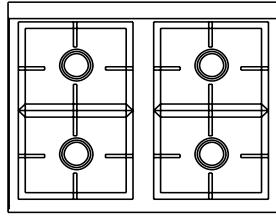
RER 600
Elektro-Rostbräter,
2 Bratzonen
600 x 615 x 300 mm
9,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



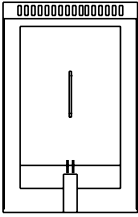
REK 500
Elektro-Induktion-Wok
400 x 615 x 300 mm
5,0 kW
400V 3N ~ 50 Hz



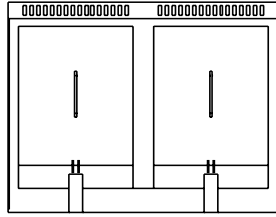
RGH 200
Gas-Herd
mit 2 Brennern
400 x 650 x 300 mm
1 x 3,5; 1 x 2,5 kW
Erdgas H



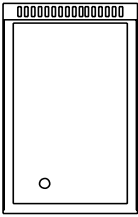
RGH 400
Gas-Herd
mit 4 Brennern
800 x 650 x 300 mm
2 x 3,5; 2 x 2,5 kW
Erdgas H



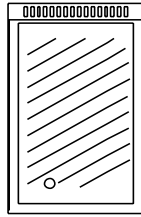
RGF 124
Gas-Fritteuse
1 Becken 10,0 Liter
400 x 650 x 300 mm
6,9 kW
Erdgas H



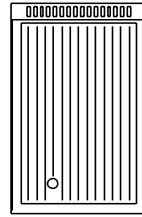
RGF 224
Gas-Fritteuse
2 Becken je 10,0 Liter
800 x 650 x 300 mm
13,8 kW
Erdgas H



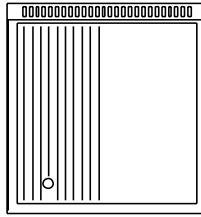
RGB 230
Gas-Griddleplatte,
glatte Bratplatte
400 x 650 x 300 mm
5,3 kW
Erdgas H



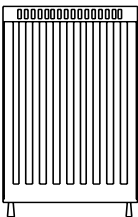
RGB 233
Gas-Griddleplatte,
verchromte Bratplatte
400 x 650 x 300 mm
5,3 kW
Erdgas H



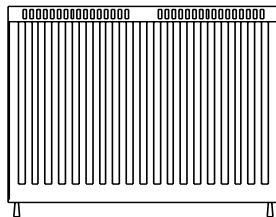
RGG 220
Gas-Griddleplatte,
gerillte Bratplatte
400 x 650 x 300 mm
5,3 kW
Erdgas H



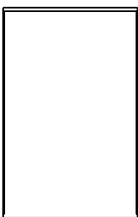
RGG 625
Gas-Griddleplatte
halb glatt / halb gerillt
2 Bratzonen
600 x 650 x 300 mm
8,5 kW
Erdgas H



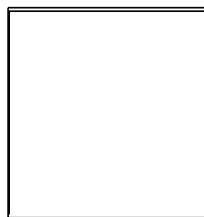
RGC 460
Gas Charco-Grill
400 x 650 x 300 mm
6,5 kW
Erdgas H



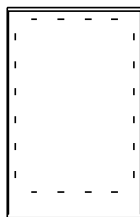
RGC 660
Gas Charco-Grill
2 Bratzonen
800 x 650 x 300 mm
13,9 kW
Erdgas H



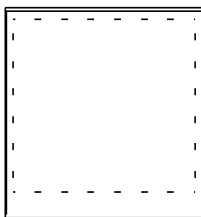
RUA 400
Arbeitsplatte
400 x 615 x 300 mm



RUA 600
Arbeitsplatte
600 x 615 x 300 mm



RUA 402
Arbeitsplatte
mit Schublade
400 x 615 x 300 mm



RUA 602
Arbeitsplatte
mit Schublade
600 x 615 x 300 mm