

Eurolux – Kenmerken

- Het programma met apparaten van 700 mm diep.
- Keukentechniek die de mogelijkheid biedt een optimaal rendement te behalen met een compleet assortiment van hoogwaardige kwaliteit.
- Voldoet aan de hoogste eisen: design, afwerking, hygiënenormen- en eisen, eenvoudige bediening genereren een optimaal bedieningsgemak.
- Uitgebreid programma van zowel elektrische- als gasapparatuur alsmede toebehoren.
- Opstelling vrijstaand, in rij of in eilandopstelling, op in de hoogte verstelbare poten of op een kunnen zonder probleem worden toegepast. Verbindings-elementen -en aansluitingen maken een eenvoudige montage- en onderhoud mogelijk.

Compact – hygiënisch – hoogwaardig

Apparatuur van topkwaliteit voor de kok die topkwaliteit nastreeft!



1201 / 1201

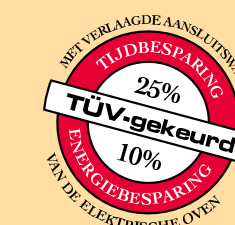
Küppersbusch Großküchentechnik GmbH
Küppersbuschstraße 16
D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: 02 09 / 401 - 0
Telefax: 02 09 / 401 - 475
Internet: www.kueppersbusch.de
E-mail: info@kueppersbusch.de

Küppersbusch
DIE WELT DER PROFIKÜCHE

| Apparategroep | Type | Beschrijving | Afm. in mm BxDxH | Aansluitwaarde kW | |
|--|---|-------------------------------|---------------------|-------------------|------|
| | | | | Elektriciteit | Gas |
| Elektrische fornuizen | EEH 210 | 2 verwarmingszones | 400 x 706 x 850 | 5,0 | |
| | EEH 410 | 4 verwarmingszones | 700 x 706 x 850 | 10,0 | |
| | EEH 610 | 6 verwarmingszones | 1000 x 706 x 850 | 15,0 | |
| Elektrische fornuizen met braad- en bakoven | EEH 413 | 4 verwarmingszones | 700 x 706 x 850 | 13,0 | |
| | EEH 613 | 6 verwarmingszones/bergruimte | 1000 x 706 x 850 | 18,0 | |
| VITRO-EXPRESS-fornuizen | EEH 300 | 2 kookzones | 400 x 706 x 850 | 5,0 | |
| | EEH 500 | 4 kookzones | 700 x 706 x 850 | 10,0 | |
| | EEH 700 | 6 kookzones | 1000 x 706 x 850 | 15,0 | |
| VITRO-EXPRESS-fornuizen met braad- en bakoven | EEH 503 | 4 kookzones | 700 x 706 x 850 | 13,0 | |
| | EEH 703 | 6 kookzones/bergruimte | 1000 x 706 x 850 | 18,0 | |
| Gasfornuizen | EGH 210 | 2 kookzones | 400 x 706 x 850 | 8,5 | |
| | EGH 410 | 4 kookzones | 700 x 706 x 850 | 17,0 | |
| | EGH 610 | 6 kookzones | 1000 x 706 x 850 | 25,5 | |
| Gasfornuizen met elektrische braad- en bakoven | EGH 413 | 4 kookzones | 700 x 706 x 850 | 3,0 | 17,0 |
| | EGH 613 | 6 kookzones/bergruimte | 1000 x 706 x 850 | 3,0 | 25,5 |
| Gasfornuizen met braad- en bakoven op gas | EGH 417 | 4 kookzones | 700 x 706 x 850 | 22,2 | |
| | EGH 617 | 6 kookzones/bergruimte | 1000 x 706 x 850 | 30,7 | |
| Elektrische bain-maries | EEW 250 | GN 1/1 | 400 x 706 x 850 | 2,0 | |
| | EEW 450 | GN 2/1 | 700 x 706 x 850 | 4,0 | |
| Elektrische bain-marie met warmkast | EEW 452 | GN 2/1 | 700 x 706 x 850 | 4,5 | |
| Elektrische kookapparatuur | EEW 400 | GN 1/1 | 400 x 706 x 850 | 7,0 | |
| Elektr. warmhoudsilo voor frites | EEF 040 | GN 1/1 | 400 x 706 x 850 | 0,6 | |
| Elektrische friteuses | EEF 124 | 10,0 l/7,0 l* | 400 x 706 x 850 | 8,0 | |
| | EEF 224 | 2 x 10,0 l/7,0 l* | 600 x 706 x 850 | 16,0 | |
| Friteuses op gas | EGF 124 | 9,0 l/7,0 l* | 400 x 706 x 850 | 5,8 | |
| | EGF 224 | 2 x 9,0 l/7,0 l* | 600 x 706 x 850 | 11,6 | |
| Elektrische braadplaten | EEB 230 | GN 1/1 | 400 x 706 x 850 | 3,5 | |
| | EEB 430 | GN 2/1 | 700 x 706 x 850 | 7,0 | |
| Braadplaten op gas | EGB 230 | GN 1/1 | 400 x 706 x 850 | 4,0 | |
| | EGB 430 | GN 2/1 | 700 x 706 x 850 | 8,0 | |
| Elektrische kantelbare braadslede | EED 500 | GN 2/1, 25,0 l | 700 x 706 x 850 | 7,2 | |
| Kantelbare braadslede op gas | EGP 500 | GN 2/1, 25,0 l | 700 x 706 x 850 | 0,2 | 8,0 |
| Elektrische snelkookketels | EES 060 | 63,5 l | 700 x 706 x 850 | 12,55 | |
| | EES 080 | 81,0 l | 800 x 706 x 850 | 15,55 | |
| Snelkookketel op gas | EGS 060 | 63,5 l | 800 x 706 x 850 | 0,05 | 12,5 |
| Werktafels | EUA 040 | | 400 x 706 x 850 | | |
| | EUA 050 | | 500 x 706 x 850 | | |
| | EUA 060 | | 600 x 706 x 850 | | |
| Tussenunits | EUZ 020 | | 200 x 706 x 850 | | |
| | EUZ 030 | | 300 x 706 x 850 | | |
| *Totale capaciteit/Nuttige capaciteit | | | | | |
| Opstelling | Poten, 150 mm hoogte, hoogte verstelbaar +/- 25 mm (standaardopstelling) 150 mm hoge sokkel, door de installateur aan te brengen (poten afschroeven) 200 mm hoge poten – werkhogte 900 mm | | | | |
| In lijn / eilandopstelling | Opstelling met groepsaccessoires, totale diepte ca. 730 mm met randlijst | | | | |
| In lijn / muuraansluiting | Opstelling met groepsaccessoires, totale diepte ca. 730 mm met muurstrip | | | | |
| In blok | Opstelling met groepsaccessoires, totale diepte ca. 1440 mm c.q. 1710 mm (al naargelang de breedte van de middenafdekking) | | | | |
| Elektrische aansluiting | 400 V 3N AC 50 Hz | | | | |



**Het professionele
keukenprogramma voor
gastronomie en hotels**

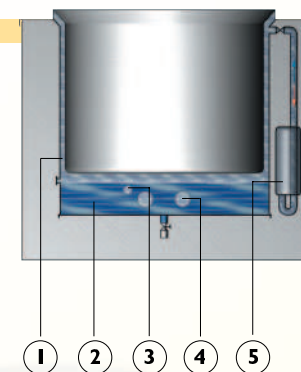


Eurolux

„Compact“ krijgt een nieuwe betekenis

Permapress-systeem

1. stoom
2. water
3. pilotverwarmingselement
4. verwarmingselement
5. expansievat



Snelkookketel

Onderhoudsvrij, gesloten
PERMAPRESS-verwarmingssysteem
en een duidelijk af te lezen vulpeil



Kantelbare braadpan

Kantelbare braadpan zonder kolommen met de unieke COMPENS-technologie. Eenvoudige en efficiënte bediening



VITRO-EXPRESS-fornuis

De Vitro Express kookzones voldoen aan de meest strenge eisen en normen.



Elektrische oven

Braad- en bakoven met geoptimaliseerd vermogen voorzien van een afzonderlijk regelbare boven- en onderverwarming

Direct verwarmde chroomstalenovenruimte voorzien van een inhangregister met vier inschuifniveaus



Elektrisch fornuis

Grote duplexkookzones genereren energibesparing en maken het mogelijk dat u de pannen makkelijk kunt verschuiven.

Een traploze energieregelaar zorgt bovendien voor een nauwkeurige instelling van de kooktemperatuur



Friteuse

Automatisch, gelijkmatig verwarmen van vet Friteusekorven in verschillende maten- en vormen



Elektrisch kookapparaat

Hoog vulvolume

Opklapbaar plat verwarmingselement in de kuip met 7 kW vermogen

Bij uitstek geschikt voor het bereiden van deegwaren

