

## 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 fritesuses	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	
Fritesuses 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		
<b>*Totale capaciteit/Nuttige capaciteit</b>					
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



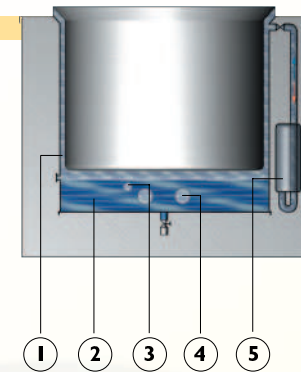
**Eurolux**

# „Compact“ krijgt een nieuwe betekenis

## „Compact“ krijgt een nieuwe betekenis

### Permapress-systeem

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



### Kantelbare braadpan

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



### 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



### Snelkookketel

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



### VITRO-EXPRESS-fornuis

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



### Elektrisch fornuis

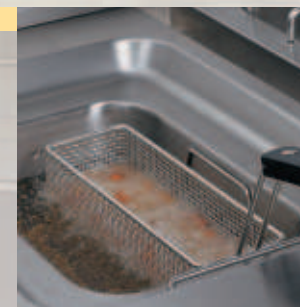
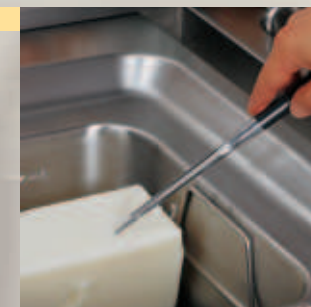
Grote duplexkookzones genereren energibesparing en maken het mogelijk dat u de pannen makkelijk kunt verschuiven.

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

