

Küppersbusch

Maxi-Backofen und Charco-Grill

Küppersbusch bietet Lösungen für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Gastronomie oder die Imbiss- und Snackgastronomie: von thermischen Geräten über Kombigarer bis hin zur Kühltechnik. Auf der Internorga präsentiert das Unternehmen erstmals einen Gasherd mit Maxi-Backofen der Gerätelinie „Premium-Line“: In dem ein Meter breiten Backofen können auch Großbratstücke wie Spanferkel, Lämmer,

Großflügel, etc. problemlos zubereitet werden.

Ebenfalls neu im Programm: der Charco-Grill der Serien „Combi-Line“ und „Premium-Line“, entwickelt für alle Arten von Grillgut, bei denen ein typisches Grillmuster gewünscht wird, ganz ideal für Kurzgebratenes, Fisch oder Gemüse.

Auf der Internorga zeigt Küppersbusch außerdem dazu passende Kombinationsbeispiele und Konfigurationsmöglichkeiten sowie Live-Präsentationen zu Effektivität, Leistungsfähigkeit und Energiesparpotenzialen.

(Internorga: Halle A4, Stand 219)



Foto: Küppersbusch

— Anzeigen —

Ⓜ