

# Neue Gasgebläsetechnologie, neues Basismodell.

Moderne Kombigarer stehen heute in vielen Großküchen im Mittelpunkt der Küchenausstattung. Der klare Anspruch der Küchenprofis: Allerbeste Garergebnisse bei einfachster Bedienung. Dafür bieten die Großküchen-Spezialisten von Küppersbusch gleich ein ganzes Bündel intelligenter Details. Jetzt sind die Geräte auch mit Gasgebläsebrenner-Technologie lieferbar – und werden durch ein bemerkenswert gut ausgestattetes neues Basismodell ergänzt.

Die Kombigarer Convect-Air von Küppersbusch zeigen das *"Prinzip der idealen Küche"* in der Praxis. Bedienbarkeit, Sicherheit und Hygienekomfort stehen uneingeschränkt im Mittelpunkt. Dazu gehört beispielsweise das On-Board-Kochbuch des Modells Professional, das über 170 praxiserprobte, leicht nutzbare Garabläufe speichert. Das neue hochwertige Basismodell Expert bringt Leistungsstärke und Innovationen in ein einziges Gerät und verknüpft die bewährte Knebel-Bedienung mit dem innovativen ColorLogicSystem. Viele Extras

und eine Basisprogrammierung vereinfachen und beschleunigen die Arbeitsabläufe in der Profiküche. Der Convect-Air Expert wird künftig in vier Gerätegrößen für Elektro- und drei für Gasbetrieb lieferbar sein. Neu ist auch die Gas-Gebläsetechnologie: Kraft und hoher Wirkungsgrad auf der einen, Umweltfreundlichkeit, schnellere Aufheizzeiten und Langlebigkeit auf der anderen Seite überzeugen erfahrene Praktiker. Das Lieferprogramm umfasst die Größen 6, 10 und 20 GN 1/1. Damit entsprechen die Geräte jetzt vergleichbaren Elektrogeräten.

Die Kreativität des Kochs wird durch fast grenzenlose Möglichkeiten unterstützt. So können auch eigene, modifizierte Garabläufe mit der *"LEARN-Funktion"* im Speicher abgelegt und jederzeit wieder genutzt werden. Selbst in stressigen Situationen garantiert das Auto-Cooking-System beste Garergebnisse: Es überprüft und steuert selbstständig den Garprozess. Die Eingaben am Gerät – Gargut wählen, Endergebnis bestimmen, fertig – erfolgen direkt auf einem interaktiven Monitor mit leicht verständlicher Klartextanzeige.

Zum Ausstattungs- und Sicherheitskonzept der Modelle *"Comfort"* und *"Professional"* gehören die automatische Feuchtemessung und Regulierung des Garraumklimas, die Anzeige der Restgarzeit, eine vollelektronische Regelung, zwei Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und der neue zweistufige Sicherheitsverschluss SafeOpen mit Anlüftstellung. Eine integrierte automatische Schnellrückkühlung bei geschlossener Tür und ein autoreverses Lüfterrad tragen ebenfalls zu besten Garergebnissen bei.

Auch beim Thema Reinigung und Hygiene haben die Entwickler ganze Arbeit geleistet: Auf Kundenwunsch liefert Küppersbusch ein integriertes Reinigungssystem für den Garraum. Dabei wird einfach der Verschmutzungsgrad ausgewählt, das Reinigungsprogramm *"TurboDrive"* gestartet und der Garraum vollautomatisch gereinigt. Komplettiert wird das professionelle Hygienekonzept durch eine aufrollbare Schlauchbrause, dreifache Isolierverglasung der Tür sowie ein Kalkdiagnosesystem.

Mehr Informationen unter: [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

