

Die Großküchen-Spezialisten von **Küppersbusch** bieten Kombigarer-Geräte jetzt nicht nur mit Gasgebläsebrenner-Technik, sondern ergänzen das Angebot um das neue, hochwertige Basismodell Convect-Air Expert. Es ist so leistungsstark wie innovativ und verknüpft die bewährte Knebel-Bedienung mit dem CleanPanel und dem innovativen ColorLogicSystem. Diverse Extras und eine Basisprogrammierung vereinfachen und beschleunigen die Arbeitsabläufe in der Profiküche. Der Convect-Air Expert ist in vier Gerätegrößen für Elektro- und drei für Gasbetrieb lieferbar. Bei den Kombigarern Convect-Air wurde besonders auf Bedienbarkeit, Sicherheit und Hygienekomfort Wert gelegt. Dazu gehört etwa das On-Board-Kochbuch des Modells Professional, welches über 170 praxiserprobte, leicht nutzbare Garabläufe speichert.