



EmaxxBurner



GASHERD
Thermik-Snackline
Thermik-650
Thermik-750
Thermik-850
Thermik-Integral

Der perfekte Einstieg in die Profi-Liga



www.eku-limburg.de

EKU

Großküchentechnik
Innovation und Qualität



Der besonders wirtschaftliche Gasherd mit modernster Brenner-Technologie



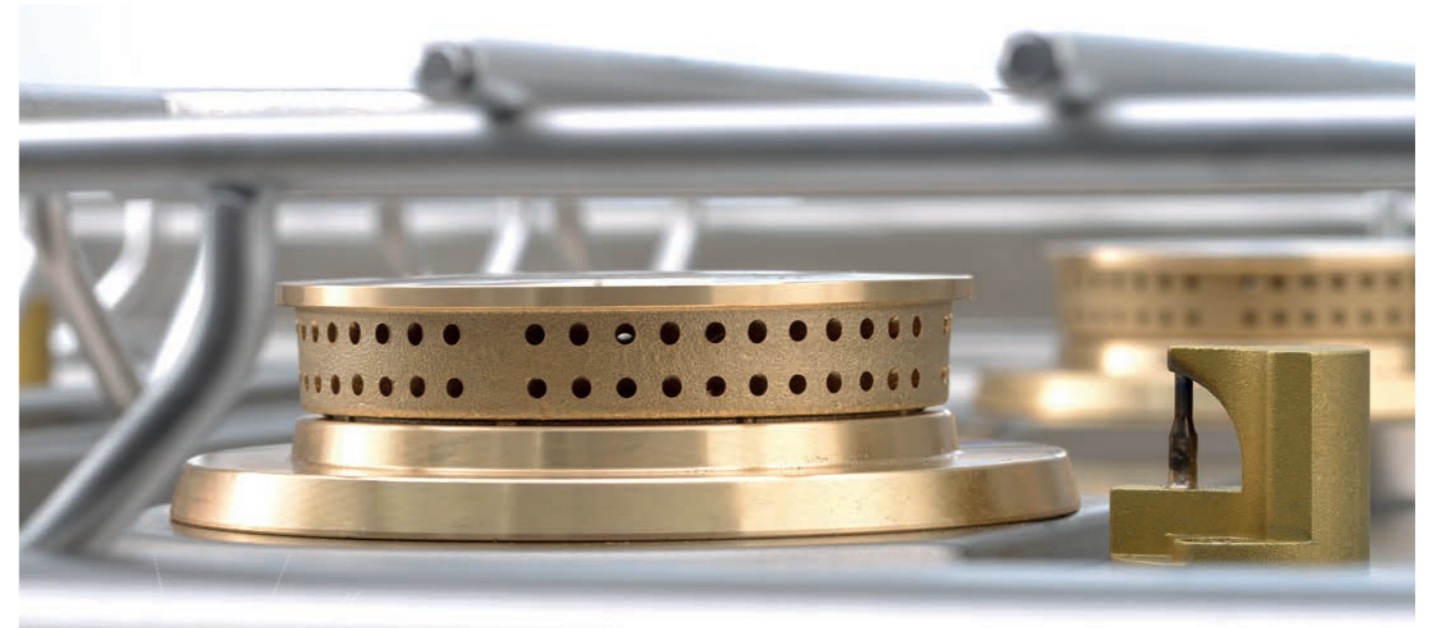
Optional mit Elektro-/ Gasbackofen und Wärmefach verfügbar

Bestückbar mit 2, 4, 6 oder 8 Flammen

Der neue **EmaxxBurner** von EKU Großküchentechnik erfüllt perfekt die Basis-Anforderungen, auf die es im Restaurantbetrieb wirklich ankommt! Der sensationell günstige Preis ermöglicht den Einstieg in die anspruchsvolle Profi-Liga.

5,5 kW und 7,5 kW Nennleistung liefern Energie satt. Modernste Brenner-Technologie der neuesten Generation - mit einem extrem geringen Durchmesser und doppelt wechselwinkligem Flammkreis - verteilt die Hitze so gleichmäßig wie noch nie über den gesamten Topf- oder Pfannenboden.

Und schließlich bietet der neue **EmaxxBurner** auch bei den wachsenden Ansprüchen an individuelle Konfiguration größtmögliche Flexibilität. Erhältlich ist der neue Gasherd in den Serien Thermik Snackline, Thermik 650, Thermik 750 und Thermik 850 sowie als Einbaumodul in unserer neuen Thermik **Integral-Serie**. Die Bestückung ist wahlweise mit 2, 4, 6 oder 8 Flammen sowie optional mit Gas- bzw. Elektrobackofen und/oder Wärmefach.



Leistungsreduzierung bei jedem Brenner möglich!

7,5 kW	→	6,0 kW
5,5 kW	→	4,0 kW



Fakten-Check:

- ✓ Modernste Brenner-Technologie der neusten Generation
- ✓ Keine Kipp-Gefahr: Einteilige Schieberoste aus 8 mm Edelstahl 1.4301 über 2 Kochstellen ermöglichen bequemes und sicheres Verschieben von Töpfen und Pfannen.
- ✓ Auch für kleine Töpfe und Pfannen ab 70 mm Durchmesser (5,5 kW) und 100 mm (7,5 kW)
- ✓ Brennerzündung mit Zündflamme
- ✓ Einbaugeräte in den Bautiefen 700, 800 und 900 erhältlich
- ✓ Fortkochplatte für 7,5 kW-Brenner optional erhältlich

Ihre Vorteile:

- ✓ Geringe Kosten & bestes Preis-Leistungsverhältnis
- ✓ Abdeckung und Gehäuse aus Edelstahl 1.4301 mit integrierter Brennermulde
- ✓ Funktionales Design
- ✓ Maximaler Wirkungsgrad
- ✓ Minimaler Verbrauch

Entdecken Sie weitere innovative EKU-Produkte:

PowerBurner
GASHERD
Thermik-750
Thermik-850
Die neue Oberklasse

50 JAHRE 1973-2023
EKU

DVGW
gwi

www.eku-limburg.de

EKU Großküchentechnik
Innovation und Qualität

Über 50 Jahre
QUALITÄT
MADE IN
GERMANY

Thermik
INTEGRAL
Einbauserie
Modularkonzept

INDIVIDUELL +++ FLEXIBEL +++ ANPASSBAR

50 JAHRE 1973-2023
EKU

www.eku-limburg.de

EKU Großküchentechnik
Innovation und Qualität

Über 50 Jahre
QUALITÄT
MADE IN
GERMANY

Seit mehr als fünf Jahrzehnten ist die EKU Großküchentechnik GmbH mit Sitz in Limburg an der Lahn Spezialist für hochwertige Großküchen-Geräte. An zwei Standorten entwickelt und produziert das Familienunternehmen selbst unter anderem thermische Geräte - von der Imbissausstattung bis zur Großverpflegung in Elektro-, Induktion- und Gas-Varianten. Das Leistungsportfolio umfasst einen überregionalen Kundendienst für EKU-Produkte in Deutschland, Österreich und der Schweiz durch renommierte Fachhändler für Großküchentechnik sowie einen weltweiten Ersatzteilversand.

