

Thermik

INTEGRAL Einbauserie

Modularkonzept



INDIVIDUELL + + + FLEXIBEL + + + ANPASSBAR



www.eku-limburg.de

EKU

Großküchentechnik
Innovation und Qualität



Top-Technik zum flexiblen Ein- oder Aufbau

Die neue *Integral-Einbauserie* bietet hochwertigste EKU-Technik jetzt auch als flexibles, modulares Einbau-Konzept.

Die *Integral-Serie* von EKU ist damit die ideale Lösung zur individuellen Konfiguration des Arbeitsplatzes in der Küche und besonders im Frontcooking-Bereich. Perfekt aber auch für den nachträglichen Einbau in bereits vorhandene Küchen und Kochblockanlagen! Alle Integral-Module sind in 600 mm Bautiefe erhältlich. Einbau-Ceranfelder zusätzlich noch in 700 und 800 mm Tiefe. Die Gasherd-Module erhalten Sie, je nach Brennerausstattung, in den Tiefen 550, 700, 800 und 900 mm.

Gasherd-Modul

Min 199

Max 328

- 690 - 880 (Modul 700)
- 790 - 980 (Modul 800)
- 890 - 1080 (Modul 900)



Fakten-Check:

- ✓ Innovative Brenner-Technologie der neusten Generation
- ✓ 1, 2, 4 oder 6 Flammen
- ✓ Leistung: 5,5 kW (Modul 700), 5,5 und 7,5 kW (800), 7,5 kW (900)
- ✓ Leistungsreduzierung auf 4,0 kW bzw. 6,0 kW möglich
- ✓ Brennerzündung mit Zündflamme
- ✓ Abdeckung und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl 1.4301 mit tiefer Brennermulde 65 mm

Ihre Vorteile:

- ✓ Geringe Anschaffungskosten und bestes Preis-Leistungsverhältnis
- ✓ Funktionales Design kombiniert mit maximalem Wirkungsgrad
- ✓ Keine Kippgefahr: Einteilige Schieberoste aus 8 mm Edelstahl 1.4301 über zwei Kochstellen ermöglichen bequemes und sicheres Verschieben von Töpfen und Pfannen
- ✓ Geeignet auch für kleine Töpfe und Pfannen ab Durchmessern von 70 mm (bei 5,5 kW-Brennern) und 100 mm (7,5 kW-Brenner)

Fritteusen-Module

Die leistungsstarke und langlebige EKU-Fritteuse wurde komplett überarbeitet. Eine besondere Neuerung ist: Die Isolierdämmung rund um das gesamte Becken. Dadurch wird die Hitze dort gehalten, wo sie auch benötigt wird: im Becken.

Neu ist auch das unter dem Heizkörper in der Kaltzone liegende Panadensieb. Ergebnis: Die Reinigung wird enorm erleichtert und das Frittieröl ist länger einsetzbar. Im Profi-Alltag ist - neben der starken Leistung - gerade die schnelle Reinigung die wichtigste Eigenschaft einer perfekten Fritteuse.



Duplex Grillplatten

- Bratfläche aus Einkomponenten-Duplex-Edelstahl
- minimale Hitzeabstrahlung, ideal für den Frontcooking-Bereich
 - Einfache Reinigung mittels Wasser, ein Einölen nach der Benutzung entfällt



Fritteuse	Nutzfüllmenge ca. 9 l ; 6,7,5 oder 10 kW je Becken Beckendämmung 15 mm
Grillplatte	Glatte oder Gerillte Bratfläche, optional hartverchromt oder Duplex, mit einer oder zwei Heizzonen
Bain-Marie	Tiefgezogenes Becken mit indirekter Beheizung, Höhe 195 mm, Breite in 1/1, 1 1/2 und 2/1 GN
Einbau-Ceranfeld	Erhältlich in 3 Tiefen, als 2er, 4er oder 6er Ceran-Einbaufeld
Frittenwanne	Beheizung und Beleuchtung mittels Infrarotstrahler, 1/1 GN
Allzweck-Grillpfanne	Wanneninhalte 25 Liter
Nudelkocher	Indirekte Beheizung, erhältlich mit 2 oder 3 Korbreihen

Entdecken Sie weitere innovative EKU-Produkte:

PowerBurner 

GASHERD
Thermik-750
Thermik-850

Die neue Oberklasse



EKU Großküchentechnik
Innovation und Qualität



EmaxxBurner 

GASHERD
Thermik-3000line
Thermik-450
Thermik-750
Thermik-850
Thermik-Integral

Der perfekte Einstieg in die Profi-Liga



EKU Großküchentechnik
Innovation und Qualität



In ALLEN Serien
und jetzt auch in Gas

NEU

Grillfläche mit Duplex-Edelstahl-Braffläche



EKU 
MADE IN GERMANY



**EKU-Kochkessel
PowerCooker**

**EKU-Kippbratpfannen
Tiegelboden DUPLEX**

Partner
der
Profis



EKU Großküchentechnik
Innovation und Qualität

EKU Großküchentechnik GmbH ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen mit Firmen- und Produktionssitz im hessischen Limburg/Lahn.

Die über 50-jährige Erfahrung macht EKU zu einem zuverlässigen Partner für die Gastronomie und Großverpflegung. Als Spezialist für qualitativ hochwertige und nachhaltige Großküchengeräte in vielen Elektro-, Induktion- und Gas-Varianten entwickelt und produziert EKU Profi-Geräte Made in Germany.

Der Vertrieb der EKU-Geräte erfolgt über den renommierten Fachhandel.

EKU 
MADE IN GERMANY

EKU Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D - 65549 Limburg/Lahn

Tel. 06431/900-0
info@eku-limburg.de
www.eku-limburg.de

