



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*

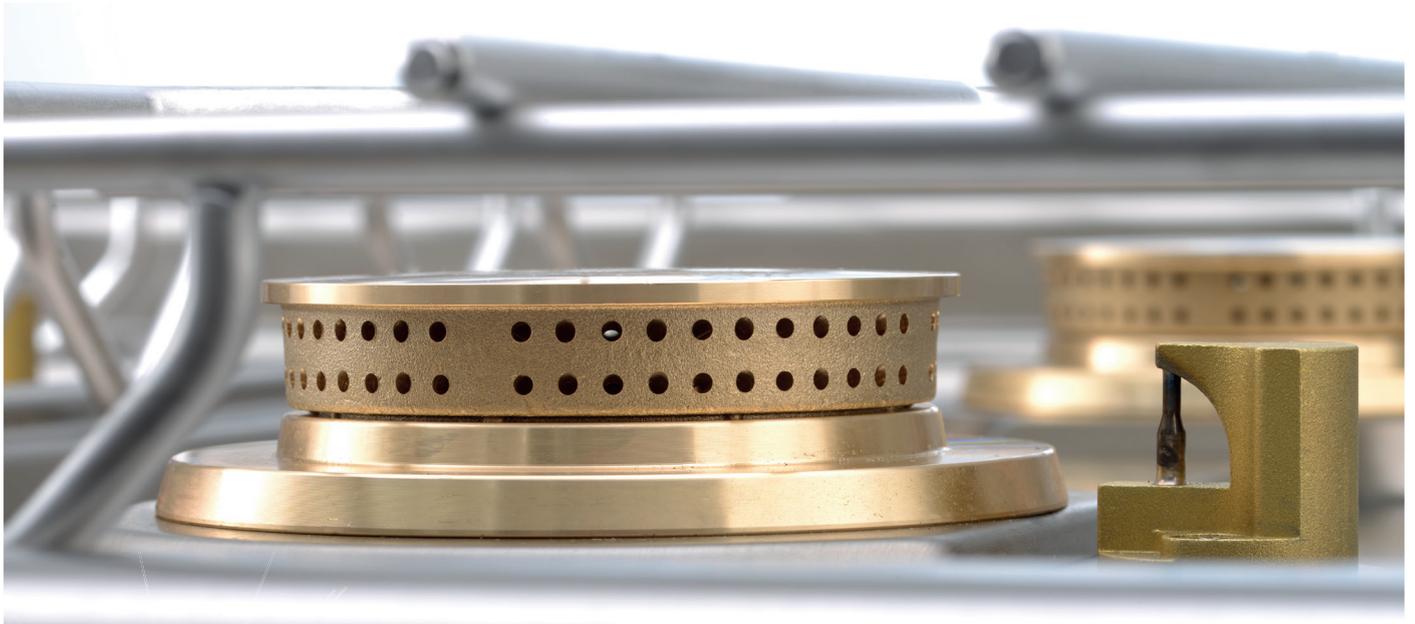


Bestückbar mit 2, 4, 6 oder 8 Flammen

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



NEU

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**
- ✓ **Auch als *Integral*-Einbaugerät in Bautiefe 600, 700 und 800 mm erhältlich**
- ✓ **Einbaugerät in Bautiefe 600, 700 und 800 mm 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:



Seit mehr als vier 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.

