

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	Indirekte Beheizung, 1/1 GN
Allzweck-Grillpfanne	Wanneninhalt 25 Liter

Entdecken Sie weitere innovative EKU-Produkte:



Seit mehr als fünf Jahrzehnten ist die EKU Großküchentechnik GmbH mit Sitz in Limburg an der Lahn Spezialist für hochwertige Großküchengeräte. 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 Produktportfolio von EKU Großküchentechnik umfasst auch viele weitere Großküchengeräte, unter anderem Spülmaschinen. Das Leistungsspektrum umfasst einen überregionalen Kundendienst für EKU-Produkte in Deutschland, Österreich und der Schweiz durch renommierte Fachhändler für Großküchentechnik sowie einen weltweiten Ersatzteilversand.

