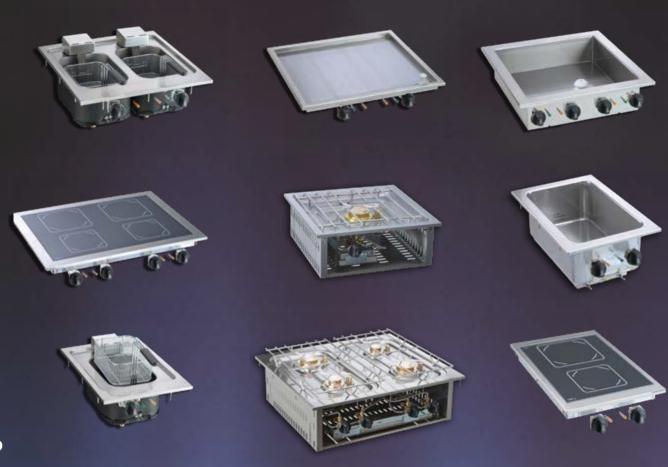
Thermik

INTEGRAL Einbauserie



Modularkonzept

INDIVIDUELL +++ FLEXIBEL +++ ANPASSBAR





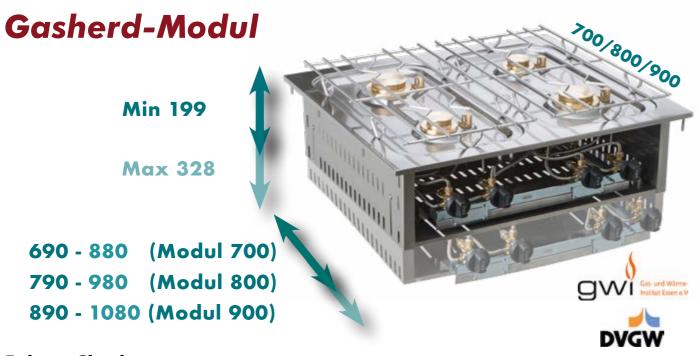
Großküchentechnik Innovation und Qualität



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.



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 f
 ür kleine T
 öpfe 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











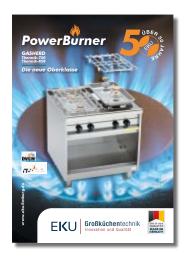






Fritteuse		Nutzfüllmenge ca. 9 l ; 6,7,5 oder 10 kW je Becken Beckendämmung 15 mm
Grillplatte		Glatte oder Gerillte Bratfläche, optional hartverchromt oder Duplex, mit einer oder zwei Heizzonen
Bain-Marie		Tiefgezogenes Becken mit indirekter Beheizung, Höhe 195 mm, Breite in 1/1, 1 1/2 und 2/1 GN
Einbau-Ceranfeld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

Entdecken Sie weitere innovative EKU-Produkte:









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 produzieret EKU Profi-Geräte Made in Germany.

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



EKU Großküchentechnik GmbH

Am Schlag 30 D - 65549 Limburg/Lahn

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

