



Küppersbusch[®]
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

Küppersbusch mit KÜCHE AWARD Technik 2013 ausgezeichnet

Küppersbusch Großküchentechnik hat für seine neue elektronische Gerätesteuerung KCI – KüppersbuschCookingIntelligence – den KÜCHE AWARD Technik 2013 erhalten. Rund 600 KÜCHE-Leser haben die innovative Bedienung via Touchpanel auf Rang zwei der erfolgreichsten Neueinführungen von Küchentechnik-Produkten im Außer-Haus-Markt gewählt. Dank KCI können Kippbratpfannen, Kessel und Fritteusen der Geräteserie PremiumLine 850 durch einfaches Antippen mit dem Finger gesteuert werden.

KCI – Berührend einfach kochen.

In der Großküche ist Effizienz und Produktivität das A und O. Sei es im Hotel bei der Vorbereitung des Dinners für viele hundert Gäste oder in der Mensa einer Universität zur Mittagszeit. Wenn die Zeit drängt, kommt es bei der Speisenzubereitung auf jeden Handgriff an. Umso wichtiger ist es für alle Mitarbeiter des Küchenteams, wenn sie bei ihrer täglichen Arbeit auf eine perfekte Technik vertrauen können, die ihnen nicht nur das Kochen und Zubereiten deutlich vereinfacht – sondern die gesamte Organisation. Eine Technik, wie sie das neue KCI-Touchpanel von Küppersbusch mitbringt. KüppersbuschCookingIntelligence – eine Innovation, mit der sich Garprozesse ab sofort durch einfaches Antippen mit dem Finger regeln lassen.

WEITERE INFORMATIONEN: JÜRGEN SCHNÖRCH, PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)209 401 384 · FAX +49 (0)209 401 621
JUERGEN.SCHNOERCH@KUEPPERSBUSCH.DE
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch[®]
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

Die Zeitersparnis beginnt schon bei der Einarbeitung in das neue KCI-Panel: Sämtliche Funktionen werden durch Icons im Bild dargestellt und erklären sich von selbst. So kann der Nutzer per Fingerdruck vier verschiedene Gartemperaturen direkt anwählen. Diese sind ab Werk voreingestellt, können aber auch individuell programmiert und dann immer abgerufen werden. Ganz wichtig hierbei: Während des Garprozesses wird der Koch permanent über die aktuelle Soll- und Ist-Temperatur informiert. Für die Garzeit sind Vorschlagswerte voreingestellt, können aber auch nach Wunsch eingegeben werden. Ist während der Zubereitung die aktivierte Garzeit abgelaufen, erfolgt ein optisches und akustisches Signal. Wenn das gewünschte Ergebnis dann noch nicht erreicht ist, wählt der Koch über die Nachgarfunktion einfach eine Nachgarzeit an.

Eine Technik und Philosophie für alle Prozesse

Das große Farb-Display des KCI-Touchpanels besticht durch eine hervorragende Übersichtlichkeit und kontrastreiche Darstellung. Auch aus größerer Entfernung erkennt der Koch die wichtigsten Informationen zum aktuellen Garprozess auf einen Blick. Die Bedienphilosophie ist für alle Geräte und Prozesse gleich und die intuitive Bedienung vereinfacht auch Aushilfskräften das Arbeiten ganz erheblich. Das neue KCI-Touchpanel ist für das Garen, Braten und Frittieren mit Kesseln, Pfannen und Fritteusen nutzbar und für den Einsatz in Elektro-, Gas- und Niederdruckdampfgeräten konzipiert. Auch verschiedene Frittiervorgänge, -einstellungen und -temperaturen lassen sich anwählen.

WEITERE INFORMATIONEN: JÜRGEN SCHNÖRCH, PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)209 401 384 · FAX +49 (0)209 401 621
JUERGEN.SCHNOERCH@KUEPPERSBUSCH.DE
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch[®]
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

Grundlegend ist in der Großküche die Hygiene. Auch hier wird das KCI-Touchpanel höchsten Ansprüchen gerecht. Es ist fugenlos in die Bedienblende integriert, sodass sich kein Schmutz absetzen kann. Auf Wunsch kann das Panel aber auch oberhalb der Bedienfläche installiert werden. Der Schutz durch Glaskeramik macht es resistent gegen Fette, Säure und Reiniger. Die Bedienung auch mit Handschuhen oder arbeitsbedingt fettigen Fingern ist damit völlig problemlos. Folie, Durchbrüche, Fugen oder Schalter – all das ist Vergangenheit.

Auch bei Pflege und Wartung auf Nummer sicher gehen

Wer das neue KCI-Touchpanel nutzt, geht bei Wartung und Pflege auf Nummer sicher. Mit KCI ausgestattete Geräte verfügen über eine eigene Reinigungsfunktion, welche schon beim Einschalten anwählbar ist. Die Garfunktion wird in diesem Fall gleichzeitig deaktiviert und das Gerät bietet eine Auswahl an halbautomatischen Reinigungsprogrammen an. Sollte einmal Bedarf an Wartung oder Problemlösung bestehen: Über den integrierten USB-Anschluss können Software-Updates eingespielt werden. Der Servicekontakt zum Werkskundendienst und Fachhändler ist direkt im KCI-Touchpanel ablesbar.

Ob bei der Planung einer neuen Großküche oder beim Einbau in eine bestehende: Geräte mit dem neuen KCI-Touchpanel von Küppersbusch Großküchentechnik lassen sich problemlos und einfach integrieren. Die leichte und komfortable Bedienbarkeit, die optimale Übersichtlichkeit und die intelligente Programmierung nehmen dem Küchenteam gleich mehrere Stressfaktoren auf einmal. Und helfen ihm dabei, gerade

WEITERE INFORMATIONEN: JÜRGEN SCHNÖRCH, PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)209 401 384 · FAX +49 (0)209 401 621
JUERGEN.SCHNOERCH@KUEPPERSBUSCH.DE
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch[®]
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

zu Hoch-Zeiten, sich sorglos und effektiv um das Wesentliche zu kümmern: das kreative Zubereiten köstlicher Speisen.

Küppersbusch Großküchentechnik

Seit 1875 steht der Name Küppersbusch synonym für Tradition, Qualität und Innovation. Das Unternehmen entwickelt und produziert am Standort Gelsenkirchen zukunftsweisende Großküchentechnik, die weltweit in der Gemeinschaftsgastronomie, in Hotels und Gastronomiebetrieben zum Einsatz kommt. Neben der Entwicklung energieeffizienter Technologien wie der Gasgebläsebrenner-Technologie hat sich Küppersbusch auf die Manufaktur individueller Herdanlagen – den **Palmarium Gourmetherden** – spezialisiert.

Allein 88 der insgesamt 166 Mitarbeiter von Küppersbusch Großküchentechnik sorgen in der Produktion dafür, dass die Hightech-Geräte „made in Germany“ auf höchstem Niveau zusammengebaut und in die gesamte Welt verschickt werden. 2011 erwirtschaftete das Unternehmen einen Umsatz von 30 Mio. Euro. Der Exportanteil betrug dabei rund 50 %. Seit 1999 gehört Küppersbusch zur TEKA-Gruppe, einer weltweit tätigen Unternehmensgruppe mit Schwerpunkt Edelstahlverarbeitung, Kucheneinbaugeräten und Profiküchen.

WEITERE INFORMATIONEN: JÜRGEN SCHNÖRCH, PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)209 401 384 · FAX +49 (0)209 401 621
JUERGEN.SCHNOERCH@KUEPPERSBUSCH.DE
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM