

MESSEN & EVENTS

Energieeffiziente Frittenwanne



EKU Grossküchentechnik stellt auf der Intergastra unter anderem eine neue Frittenwanne vor / Foto: EKU Grossküchentechnik

Mit einer rundum überarbeiteten Frittenwanne demonstriert EKU Grossküchentechnik auf der Intergastra den neuen Stand der Technik bei einem der beliebtesten Profigeräte. Die Beheizung erfolgt jetzt von oben mit einem speziellen Wärmestrahler.

„Damit verbessert sich nicht nur die Funktionalität deutlich, auch die Leistungsaufnahme konnten wir von bisher 1.300 auf nur noch 500 Watt reduzieren – wodurch der Energiebedarf unserer Frittenwanne um mehr als die Hälfte schrumpft. Das spart erhebliche Betriebskosten“, sagt EKU-Inhaber Manuel Kulbach. Wichtig auch für den Front- und Show-Cooking-Einsatz: Die Neuheit präsentiert die Speisen in warmem Licht. So werden Pommes & Co. für den Kunden appetitlich in Szene gesetzt. Erhältlich ist die Frittenwanne in allen Größen der EKU-Thermik-Serien.

Der Limburger Großküchen-Spezialist setzt somit seine bereits vor zwei Jahren begonnene Innovationsoffensive fort: Nach der Gasherd-Familie, den Elektro- und Gas-Fritteusen, dem Kochkessel PowerCooker, der Integral-Einbau-Serie und jetzt der Frittenwanne wird EKU pünktlich zur Intergastra in Stuttgart weitere Innovationen vorstellen. Darunter sind auch zwei Prototypen der neuen EKU-Kippbratpfanne und des neuen Induktionsherds. Kulbach: „Unser Ziel ist es, bis Ende 2020 unser gesamtes Portfolio redesigned zu haben.“

EKU auf der Intergastra: Halle 3, Stand F41