AUSSTATTUNG & TECHNIK

Jetzt mit Gas-Backofen



Den EKU-Bestseller PowerBurner gibt es ab sofort optional auch mit Gas-Backofen / Foto: EKU

EKU Grossküchentechnik liefert ab sofort sein Spitzenmodell PowerBurner optional auch mit einem integrierten Gas-Backofen aus. Damit bietet das Limburger Unternehmen mit seinem Bestseller noch mehr Einsatzmöglichkeiten.
?Von der höchsten Almhütte bis zum einsamsten Inselrestaurant - überall dort, wo kein Strom vorhanden ist, kann jetzt mit dem PowerBurner auch die Backfunktion genutzt werden?, erläutert EKU-Inhaber Manuel Kulbach. Mit seiner Brennertechnologie, dem wechselwinkligen Doppel-Flammkreis, schafft der EKU-PowerBurner Höchstleistungen. Automatisch passen sich die Flammen des innovativen Hochleistungsbrenners dem Durchmesser der Kochgeräte an. Dadurch wird die direkte Hitze von bis zu acht Kilowatt Nennleistung optimal auf die Bodenfläche der gerade verwendeten Töpfe und Pfannen fokussiert und die Energieausbeute erheblich gesteigert. So liefert der Herd in Sekundenbruchteilen Temperaturen von fast 2.000 Grad Celsius. Die Vorteile sind enorm: ultraschnelles und präzises Erreichen der gewünschten Arbeitstemperatur bei gleichzeitig erheblicher Energieeinsparung.
Aufgrund ihrer Kompaktheit funktionieren die neuen EKU-Brenner auch optimal bei kleinen Töpfen mit Durchmessern von zehn Zentimetern und weniger. Darüber hinaus punktet das Flaggschiff der Limburger Profiküchen-Schmiede mit Komfortmerkmalen wie schneller Reinigung und Wartung, da Schieberoste, Brenner und Brennerwanne vollständig werkzeuglos entnehmbar sind. Kulbach ist überzeugt: ?In puncto Leistung und Effizienz hat der PowerBurner in der professionellen Gastronomie international neue Maßstäbe gesetzt.?

Wahlweise gibt es das Gerät als zwei-, vier-, sechs- oder achtflammigen Gasherd in den Bautiefen 750 und 850 Millimeter, mit Elektro-Heißluft- oder Gasbackofen oder Wärmeschrank.
Mehr Informationen unter:

oder auf der Alles für den Gast in Salzburg am EKU-Messestand:
Halle 10 / Stand 0904