

MESSEN & EVENTS

Voll vernetzt und zukunftssicher



Im Messegepäck von Küppersbusch ist unter anderem die mehrfach prämierte multifunktionale Kippbratpfanne / Foto: Küppersbusch

Küppersbusch Großküchentechnik zeigt auf der diesjährigen Internorga eine Auswahl seiner modularen Serien und innovative Gerätetechniken für die Küchen von Morgen.

Das Unternehmen liefert mit seinen drei modularen Geräteserien PremiumLine 850, PremiumLine 850 Classic und CombiLine 750 individuelle Lösungen für jede Küche. Eine Auswahl hiervon präsentieren die Gelsenkirchener auf der Internorga 2020. Mit dabei sind unter anderem die mehrfach prämierte multifunktionale Kippbratpfanne und eine Frittierstation. Beide sind ausgestattet mit der nächsten Generation der einheitlichen, elektronischen Steuerung KCI 4.0 (KüppersbuschCookingIntelligence). Hiermit lassen sich Garprozesse kinderleicht mit einem Finger steuern. Dank einer Datenschnittstelle nach DIN Spec 18898 / OPC UA lassen sich alle Küppersbusch Geräte mit KCI 4.0 schnell und einfach an moderne Leitsysteme in Großküchen anbinden und ermöglichen so eine herstellerunabhängige Vernetzung. KCI 4.0 ist verfügbar für über 200 Gerätevarianten.

Auch das Kulinarische kommt in diesem Jahr bei Küppersbusch nicht zu kurz. Im standeigenen Restaurant kochen die Kochprofis ein Drei-Gänge-Menü. Hierbei kommen ein Küppersbusch Palmarium-Gourmetherd und der 800 Grad Steakgrill BeefCraft zum Einsatz. Küppersbusch auf der Internorga: Halle A3, Stand 516