



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

Iran food & bev tec 2017

Küppersbusch zeigt in Teheran Großküchentechnik "Made in Germany"

Gelsenkirchen, Mai 2017 – Küppersbusch Großküchentechnik stellt in diesem Jahr erstmalig auf der Iran food & bev tec aus. Vom 23. bis 26. Mai zeigt der Gelsenkirchener Großküchenbauer in Teheran Auszüge aus seinem Produktportfolio.

„Der Iran hat mit ca. 80 Millionen Einwohnern eine ähnliche Einwohneranzahl wie Deutschland. Das ist ein spannender Markt mit einem enormen Wachstumspotenzial“, sagt Marc-Oliver Schneider, Geschäftsführer bei Küppersbusch Großküchentechnik. Innerhalb des Deutschen Pavillons wird Küppersbusch Auszüge aus dem Geräteportfolio zeigen. „Wir werden sowohl großvolumige Geräte für die Gemeinschaftsgastronomie präsentieren, als auch Geräte für kleinere Hotel- und Restaurantküchen. In den Bereichen Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie tut sich im Iran gerade eine ganze Menge“, so Schneider.

Die Technik

Mit im Gepäck ist zum Beispiel ein 300 Liter Rechteckkochkessel (FER 300) aus der **PremiumLine 850**, der mit intuitiver KCI-Steuerung – **KüppersbuschCookingIntelligence** – ausgestattet ist. Die gleiche Bedienlogik findet sich auch in der neuen **multifunktionalen Kippbratpfanne FEP 650**, die ebenfalls auf dem Küppersbusch-Stand zu sehen sein wird. Schneider: „Genau diese durchgehende Bedienlogik zeichnet

WEITERE INFORMATIONEN: KATHRIN FOREMNY · MANAGER MARKETING & PUBLIC RELATIONS
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)172 21 53 701
KATHRIN.FOREMNY@KUEPPERSBUSCH.COM
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

uns aus. Der Koch muss sich nicht umgewöhnen. Alle horizontalen Küppersbusch-Geräte verfügen mit KCI über ein- und dieselbe elektronische Touch-Steuerung. Wir bieten die meisten Geräte aber optional auch mit Knebeln an. Da richten wir uns ganz nach den Bedürfnissen unserer Kunden“.

Neben der komfortablen Steuerung zeichnet sich die neue **multifunktionale Kippbratpfanne** aber vor allem durch ihre Funktionalität aus. Kochen, Braten, Schmoren und sogar das sanfte Kochen von sensiblen Lebensmitteln wie Milch sind die Charakteristika der neuen **multifunktionalen Kippbratpfannen**. „So kann der Koch genau an den Stellen automatisiert arbeiten, an denen es nötig ist. Die Automatisierung endet aber exakt da, wo seine Kreativität zum Einsatz kommt. Unser Ziel: den Koch bestmöglich zu unterstützen, ihn aber in seiner Kreativität nicht einzuschränken. Denn Kreativität und Leidenschaft lassen sich nicht durch automatische Programmabläufe ersetzen“, erläutert Marc-Oliver Schneider das Konzept hinter den **multifunktionalen Kippbratpfannen**.

Ein automatischer, litergenauer Wasserzulauf sowie eine spezielle Oberflächenbehandlung des Tiegels (DUPLEX-ANTIHAFT), die ein Anhaften des Bratguts verhindert, und eine ergonomische Bauweise runden die neuen **multifunktionalen Kippbratpfannen** ab. Schneider: „Unsere neuen Kippbratpfannen lassen sich dank ihrer Einbaufähigkeit übrigens in bestehende Küchenkonzepte problemlos integrieren.“

WEITERE INFORMATIONEN: KATHRIN FOREMNY · MANAGER MARKETING & PUBLIC RELATIONS
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)172 21 53 701
KATHRIN.FOREMNY@KUEPPERSBUSCH.COM
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

Auch für den à la carte Bereich hat Küppersbusch ein Gerät mit dabei. Direkt auf dem Stand wird live die Induktionstechnik gezeigt. Ein Herd aus der **PremiumLine 850** – der Serie ab 250 Essen aufwärts – mit Flächeninduktion ist direkt erlebbar. „So können sich unsere Besucher direkt vor Ort von der Schnelligkeit und Leistungsfähigkeit unserer Induktionsgeräte überzeugen“, erklärt Schneider.

Besuchen Sie uns auf der Iran food & bev tec in Teheran.

Wir freuen uns auf Sie!

Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG

Halle: 38B

Stand: 38B.7.15

Küppersbusch Großküchentechnik - Feuer und Flamme seit 1875.

Unnötiges weglassen, Wichtiges perfektionieren. So denken Profis und so denkt auch Küppersbusch. Seit 1875 stellt Küppersbusch am Standort Gelsenkirchen solide und zuverlässige Werkzeuge für die Profiküche her. Großküchentechnik auf die sich der Koch verlassen kann – ohne viel Firlefanz und Schnickschnack.

Egal ob Restaurant, Café, Hotelküche, Betriebskantine, Krankenhäuser, Mensa oder Airline Caterer – Küppersbusch Großküchentechnik hat für jeden Profibedarf die passende Lösung. Das Produktportfolio reicht dabei von der modularen Kochtechnik mit 750 oder 850 mm Bautiefe (**CombiLine 750 & PremiumLine 850**) über individuelle Herdanlagen mit durchgehender Arbeitsplatte (**PalmariumPure, PalmariumStyle & PalmariumMobile**) bis hin zu Kombidämpfern (**ConvectAir⁺, ConvectAir^S, ConvectAir^{2way}**), Rührwerkskesseln, Garautomaten und Hochleistungsgrills (**BeefCraft & BeefCraft⁺**).

WEITERE INFORMATIONEN: KATHRIN FOREMNY · MANAGER MARKETING & PUBLIC RELATIONS
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)172 21 53 701

KATHRIN.FOREMNY@KUEPPERSBUSCH.COM

WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

Küppersbusch verfügt neben einem hausinternen Ersatzteillager mit Versand auch über einen eigenen Werkkundendienst, der deutschlandweit im Einsatz ist. Neben dem heimischen, deutschen Markt setzt das Traditionsunternehmen international vor allem auf Europa, Nah- und Fernost sowie Afrika.

www.kueppersbusch.com

Bildmaterial

1.



Küppersbusch auf der Iran food & bev tec in Teheran

WEITERE INFORMATIONEN: KATHRIN FOREMNY · MANAGER MARKETING & PUBLIC RELATIONS
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)172 21 53 701
KATHRIN.FOREMNY@KUEPPERSBUSCH.COM
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

2.



Die neue **multifunktionale Kippbratpfanne** der **PremiumLine 850**: FEP 650

3.



300 Liter Rechteckkochkessel der **PremiumLine 850**: FER 300

WEITERE INFORMATIONEN: KATHRIN FOREMNY · MANAGER MARKETING & PUBLIC RELATIONS
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)172 21 53 701
KATHRIN.FOREMNY@KUEPPERSBUSCH.COM
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

4.



2-Platten-Induktionsherd mit Flächeninduktion der **PremiumLine 850**: FEH 360

WEITERE INFORMATIONEN: KATHRIN FOREMNY · MANAGER MARKETING & PUBLIC RELATIONS
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

TEL. +49 (0)172 21 53 701
KATHRIN.FOREMNY@KUEPPERSBUSCH.COM
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM