



**Küppersbusch**<sup>®</sup>  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

## **Kompakt. Großartig.**

### **ConvectAir<sup>S</sup>: der kleine Kombidämpfer von Küppersbusch**

**Kein Platz in der Küche für große Geräte? Vor diesem Problem stehen Köche sowie Restaurant- oder Hotelbesitzer immer wieder. Trotz Platzmangel werden leistungsstarke Profigeräte benötigt, um eine optimale Speisenqualität zu gewährleisten. Das gilt für kleine Küchen genauso wie für den Frontcooking-Bereich. Mit dem ConvectAir<sup>S</sup> hat Küppersbusch Großküchentechnik die „passende“ Lösung. Mit nur 51,5 cm Breite passt der ConvectAir<sup>S</sup> auch in die kleinste Küche. Genau wie der große Bruder - der ConvectAir<sup>+</sup> - setzt Küppersbusch beim ConvectAir<sup>S</sup> auf zuverlässige Hardware und eine pragmatische Bedienung – ohne viel Schnickschnack und unnötigen Firlefanz.**

„Der ConvectAir<sup>S</sup> wurde speziell für Küchen und den Frontcooking-Bereich entwickelt, wo es keinen Platz für große Geräte gibt. Man kann ihn selbst in kleinste Ecken integrieren und dennoch vielfältig einsetzen. Der optimale Kombidämpfer für Frontcooking, kleine Restaurants, Cafés, Bars, Take-Away-Shops, Kindergärten und Tankstellen“, sagt Küppersbusch Geschäftsführer Marc-Oliver Schneider. Trotz seiner schlanken 51,5 cm Breite hat es „der Kleine“ von Küppersbusch in sich. So gehört zum Beispiel ein Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler zur Standardausstattung - ebenso wie das autoreverse und mehrstufige Lüfterrad. Und um noch flexibler zu sein, kann der Türanschlag wahlweise links oder rechts angebracht werden.

**WEITERE INFORMATIONEN:** KATHRIN FOREMNY · PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT  
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG  
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

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



**Küppersbusch**<sup>®</sup>  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

### **ConvectAir<sup>S</sup> Professional**

Wie beim **ConvectAir<sup>+</sup>** gibt es auch beim **ConvectAir<sup>S</sup>** zwei verschiedene Ausstattungsvarianten. Die **Professional**-Ausführung besticht durch einen brillanten TFT-Touch-Bildschirm. „Die Bedienung ist selbsterklärend und sehr pragmatisch. Außerdem können insgesamt 500 Garprogramme mit bis zu je 50 Prozessschritten eingespeichert werden und er verfügt über die AutoCooking-Funktion. So kann der Kombidämpfer wirklich von allen Mitarbeitern bedient werden“, sagt Schneider. Die Programmierung des **ConvectAir<sup>S</sup> Professional** ist dabei kinderleicht. Mit der App für Android™\* können Garprogramme ganz einfach auf dem Tablet erstellt und per USB-Stick auf jeden **Professional** übertragen werden. Das vollautomatische Reinigungsprogramm TurboDrive und der HACCP-Datenspeicher runden den schlanken Kombidämpfer ab.

### **Der ConvectAir<sup>S</sup> Expert**

Der **Expert** wird einfach und pragmatisch über die digitale Anzeige mit zentralem Bedienknopf gesteuert. „Unser Expert verfügt über einen Speicher von bis zu 50 Programmen mit bis zu je 10 Prozessschritten“, erklärt Schneider. Das Semi-automatische Reinigungsprogramm sorgt dafür, dass der **ConvectAir<sup>S</sup> Expert** nach dem Gebrauch schnell wieder auf Hochglanz kommt.

Der **ConvectAir<sup>S</sup>** ist ab sofort in den Größen 62 (12/6 x 2/3 GN), 06 (12/6 x 1/1 GN) und 10 (20/10 x 1/1 GN) erhältlich. In der Größe 62 kann der **ConvectAir<sup>S</sup>** über einen 230 V Anschluss betrieben werden.

**WEITERE INFORMATIONEN:** KATHRIN FOREMNY · PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT  
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG  
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

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



**Küppersbusch**<sup>®</sup>  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

\*Android ist eine Marke von Google Inc.

**Küppersbusch Großküchentechnik:  
solide und zuverlässige Kochwerkzeuge „Made in Germany“**

Zuverlässig, robust und solide - das sind die Eigenschaften, die sich Küppersbusch Großküchentechnik auf die Fahnen geschrieben hat. 1875 als Produktionsbetrieb von Kohleöfen und -herden in Gelsenkirchen, Deutschland gegründet, stellt das Unternehmen heute solide und zuverlässige Werkzeuge für den Profikoch her. Küchenblöcke und thermische Koch- und Gargeräte auf die sich der Koch verlassen kann – ohne viel Firlefanz und Schnickschnack.

Egal ob Restaurant, Café, Hotelküche, Betriebskantine, Krankenhäuser oder Mensen – 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 Herdblöcke mit durchgehender Arbeitsplatte (**Palmarium**) bis hin zu Kombidämpfern (**ConvectAir<sup>+</sup>** und **ConvectAir<sup>S</sup>**) und Garautomaten, die bis zu 1200 Schnitzel und 500 kg Pommes pro Stunde produzieren können.

Neben dem heimischen, deutschen Markt setzt das Traditionsunternehmen auf die Kernmärkte Österreich, Schweiz, West- und Osteuropa, Russland, Ukraine sowie Nah- und Fernost.

**WEITERE INFORMATIONEN:** KATHRIN FOREMNY · PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT  
KÜPPERSBUSCH GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH & CO. KG  
KÜPPERSBUSCHSTRASSE 2 · D-45883 GELSENKIRCHEN ·

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