



Küppersbusch[®]
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

ConvectAir⁺: die neue Generation von Kombidämpfern

Die Internorga 2014 startete bei der Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG mit einem Paukenschlag. Das Gelsenkirchener Traditionsunternehmen hat in Hamburg zum ersten Mal seine neue Generation von Kombidämpfern vorgestellt: die ConvectAir⁺.

Mit einem innovativen Gerätekonzept setzt Küppersbusch neue Maßstäbe. "Wir haben bewusst auf technischen Schnickschnack verzichtet. Das Ergebnis spricht für sich. Grundsolide und robuste Geräte, auf die sich die Küchencrew im hektischen Alltag verlassen kann", beschreibt Geschäftsführer Marc-Oliver Schneider die Idee hinter der Neuentwicklung.

Um ihren Kunden ein perfektes Gerät an die Hand zu geben, haben die Küppersbusch-Köche ihr gesamtes Knowhow in die Anwendungsforschung gesteckt. Der Aufwand hat sich gelohnt. "Die Programmierung ist pragmatisch. Häufig hergestellte Gerichte sind vorprogrammiert und der Garprozess ist im Gerät hinterlegt. So können alle Mitglieder des Küchenteams den **ConvectAir⁺** bedienen", sagt Schneider. „Selbstverständlich kann der Koch aber auch alle Einstellungen frei wählen und das Gerät sogar gemäß der eigenen Speisekarte programmieren.“

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

TEL. +49 (0)209 401 243 · FAX +49 (0)209 401 272
KATHRIN.FOREMNY@KUEPPERSBUSCH.DE
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM



Küppersbusch[®]
FOOD SERVICE EQUIPMENT

PRESSE-INFORMATION. PRESS RELEASE. INFORMATION DE PRESSE.

Der Pragmatismus der **ConvectAir⁺** zieht sich durch die komplette Geräteentwicklung: einmal eingespeicherte Rezepte können weltweit per USB-Stick auf jeden anderen **ConvectAir⁺** aufgespielt werden. „Das ist besonders für Restaurantketten interessant“, so Schneider.

Erhältlich sind die neuen Kombidämpfer seit Messestart in allen marktüblichen Größen, als Elektro- oder Gasvariante, mit Frischdampferzeugung im Garraum oder externer Dampferzeugung.

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

TEL. +49 (0)209 401 243 · FAX +49 (0)209 401 272
KATHRIN.FOREMNY@KUEPPERSBUSCH.DE
WWW.KUEPPERSBUSCH.COM