

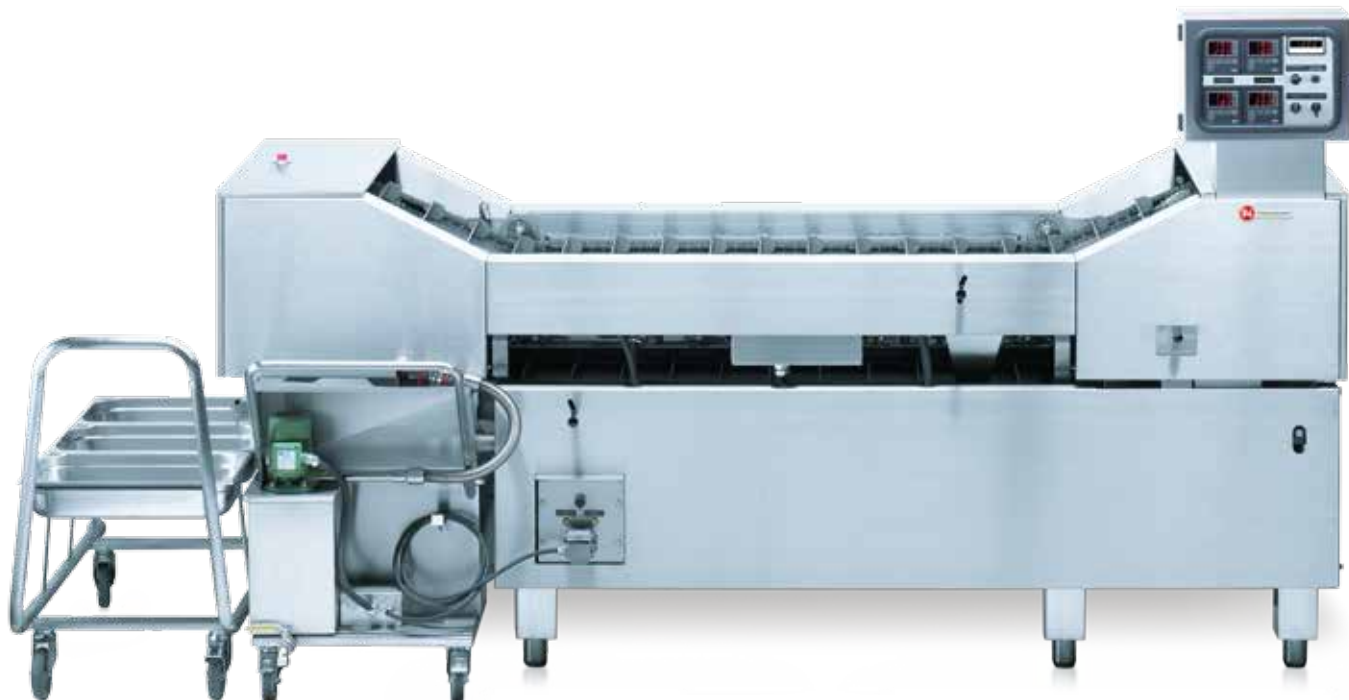


Garautomaten

- Ideal für Kantinen, Mensen und Krankenhausküchen
- 1. Wahl bei Großküchen ab 1.500 Portionen
- Vielseitig einsetzbar: kontinuierliches Produzieren großer Mengen ist genauso möglich wie rascher Wechsel des Produktionsablaufs
- Geringe Durchlaufzeiten sorgen für hohe Flexibilität
- Perfekte und gleichmäßige Ergebnisse durch konstante Gartemperatur und exakte Garzeiten
- Ein-Personen-Bedienung garantiert höchste Effizienz

Bei Geräte-Registrierung
**24 MONATE
GARANTIE***

**MADE IN
GERMANY**



*Die Garantie bezieht sich auf Deutschland und gilt nur für in Deutschland ansässige Fachhändler. Voraussetzung ist die Registrierung der jeweiligen Geräte durch den Fachhändler unter www.kueppersbusch.com/garantie



Küppersbusch®
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Garautomaten

BRATAUTOMAT

- Zum Braten von Fleisch und Fisch (z. B. Frikadellen, Schnitzel, Bratwürste, Cordon bleu)
- Brät bis zu 1.200 Schnitzel oder 2.000 Bratwürstchen pro Stunde
- Authentisch im Geschmack – Braten wie in der Pfanne
- Platzsparend und effizient – ersetzt bis zu 5 herkömmliche Kippbratpfannen
- Gesundes Braten dank automatischer Ausförderung von Bratrückständen
- Vereinfachter Arbeitsablauf durch automatisches Wenden des Garguts
- Stufenlos einstellbarer Fettspiegel



FRITTIERAUTOMAT

- Zum Frittieren von Pommes frites, Kroketten, Fisch, Krapfen etc.
- Frittiert bis zu 190 kg Pommes pro Stunde oder 500 panierte Fischfilets*
- Authentisch im Geschmack – Frittieren wie in der Fritteuse
- Ersetzt bis zu 9 Einzelfritteusen
- Stufenlos einstellbarer Fettspiegel
- Leichte Reinigung durch kippbares Transportband



*TK 100 – 120g



INHALT

Garautomaten

Bratautomat	Seite	4
Frittierautomat	Seite	5

Alle Preise verstehen sich inkl. Verpackung, frei Hof Verwendungsstelle innerhalb der Bundesrepublik Deutschland (ausgenommen Inseln), ausschließlich Abladen bzw. Eintransport, zuzüglich Mehrwertsteuer. Bei Warenrückgaben des Abnehmers, die nicht durch Verschulden der Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG erforderlich werden, behalten wir uns die Berechnung von Bearbeitungskosten in Höhe von 30 % des Warenwertes der zurückgegebenen Ware vor.

Geräteabbildungen sind nicht verbindlich und dienen lediglich der Illustration.

Allen Lieferungen liegen unsere Allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde.

Technische Änderungen vorbehalten, für neueste technische Informationen siehe www.kueppersbusch.com.

Raumlufttechnische Angaben siehe VDI 2052.

Prüfzeichen

CE Bratautomaten, Frittierautomaten

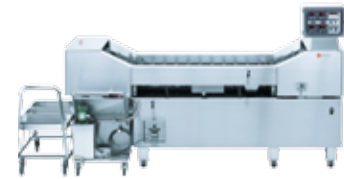


IPX5

BRATAUTOMAT

- Durchlaufautomat zum Braten von Fleisch- und Fischspeisen und zur Herstellung von gebackenen Kartoffelprodukten in kontinuierlichem Durchlauf
- 2 übereinander angeordnete Tiegel
- 2 getrennt regelbare Heizzonen je Tiegel
- Vorschub des Bratgutes durch Mitnehmerstäbe
- Durchlaufgeschwindigkeit stufenlos regelbar
- Fettspiegel stufenlos einstellbar
- automatisches Wenden der Bratstücke
- elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige und RS485-Schnittstelle
- mitgelieferter Schaltschrank 800 x 300 mm zur bauseitigen Montage
- 1 Ölumwälzwagen aus CNS, mit elektrischer Beheizung und Umwälzpumpe
- Ableitvorrichtung und Abtropfstrecke für selbsttätigen Ausschub
- Auslaufverlängerung z. B. für Bratfisch
- Außenverkleidung und Abdeckbleche vollständig aus CrNiSt 1.4301
- Reinigungsschaber serienmäßig
- höhenverstellbare FüÙe

Garautomaten



EBA 120

MaÙe, B x T x H in mm	3410 x 875 x 1190
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 Hz inkl. Ölumwälzwagen 3,65 kW	125,0
Nutzbare Bratfläche in mm	4060 x 600
Nutzbare Bratfläche in m ²	2,4
Maximaler Ölinhalt in Liter	130
Gargut Durchlaufzeit in Minuten	2,5 – 20
Getrennt regelbare Heizzonen	4
Temperaturbereich in °C	120 – 200

STANDARD-ZUBEHÖR

Schaltschrank 800 x 300 mm	●
Ölumwälzwagen aus CNS	●
Reinigungsschaber	●

ZUBEHÖR

ZUB 417 Transportwagen für 3x GN 1/1, 1118 x 570 x 910 mm	○
---	---

VARIANTE

VAR 955 Aufnahmeflansche für Feuerlöschanlage (Feuerlöschanlage bauseitig oder durch Küppersbusch lieferbar)	○
--	---

○ = Optional





FRITTIERAUTOMAT

Garautomaten

- Garautomat zum Frittieren von Pommes Frites, Kroketten, Fisch, Krapfen usw., im Fett schwimmend
- kontinuierlicher Durchlauf auf Drahtgeflecht aus CrNiSt 1.4301
- Temperaturbereich 120 °C – 195 °C mit Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Durchlaufgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Fettspiegel stufenlos einstellbar
- elektronische Regelung und RS485-Schnittstelle
- Kontakte für Leistungsoptimierung und potentialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung und für Meldung zur Feuerlöschanlage
- Fettauslauf über Entleerhahn 1 1/2"
- verstellbare Ausgaberrutsche aus CrNiSt, Länge 600 mm



EFA 040

Maße, B x T x H in mm	1640 x 900 x 900
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 Hz	39,8
Nutzbarer Frittierbereich in mm	850 x 470
Nutzbarer Frittierbereich in m ²	0,4
Maximaler Ölstand über dem Transportband in mm	50
Maximaler Ölinhalt in Liter	85
Gargut Durchlaufzeit in Minuten	1,5 – 12

ZUBEHÖR

ZUB 422 Ausgabewagen 90 l, beheizt, kippbar	o
---	---

EMPFOHLENE VARIANTEN

VAR 369 Schaltschrank	o
VAR 438 Schütze eingebaut	o
VAR 954 Gestell für Feuerlöschanlage	o
Feuerlöschanlage bauseitig oder durch Küppersbusch lieferbar	o

o = Optional



