



KCI – Berührend einfach kochen.



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



- Kulinarisch kreativ sein und dabei auf eine herausragende Technik vertrauen
- Alle Garprozesse durch einfaches Berühren von einer Bedienoberfläche aus steuern
- Das Kochen und die gesamte Küchen-Organisation vereinfachen
- Souverän, komfortabel und sicher arbeiten

Unser Rezept für Ihren Erfolg: **Berührend einfach kochen.**

Wer kulinarische Köstlichkeiten kreiert, möchte damit die Menschen berühren. Ihren Gaumen und ihre Sinne.

Wer Gerichte für eine große Zahl an Gästen zubereitet, muss nicht nur kreativ, sondern auch effizient sein. Und er braucht eine herausragende Technik, auf die er sich immer verlassen kann. Eine Technik, die mitdenkt und in Bedienung, Struktur und Leistung so effizient ist, dass sich das Küchenteam auf das Wesentliche konzentrieren kann: Einfach kochen.

Das innovative Touchpanel **Küppersbusch-Cooking Intelligence (KCI)** bietet Ihnen diese Technik in Perfektion: Ab sofort lässt sich der gesamte Garprozess durch einfaches Berühren mit dem Finger komplett steuern – von einer Bedienoberfläche aus. Das komfortable Handling, die optimale Übersichtlichkeit und die intelligente Programmierung vereinfachen nicht nur das Kochen selbst, sondern auch Ihre gesamte Organisation. Das intelligente KCI-Touchpanel nimmt Ihnen und Ihrem Küchenteam gleich mehrere Stressfaktoren. Das Ergebnis: Ein komfortables, sicheres Arbeiten auch zu Hoch-Zeiten.

Entdecken Sie mit dem KCI-Touchpanel von Küppersbusch, wie berührend einfach kochen sein kann, wenn die Technik auf dem richtigen Rezept basiert.



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT

„Eine Bedienung, die sich selbst erklärt? Darauf habe ich schon lange gewartet.“

**Stundenlange Einarbeitung?
Das gibt es nicht mehr.**

Die charmanteste Technik ist jene, die sich selbst erklärt. Sie wollen kochen und sich nicht stundenlang mit einer Einarbeitung beschäftigen. Müssen Sie auch nicht: Sämtliche Funktionen des KCI-Touchpanels werden durch Icons im Bild dargestellt und erklären sich von selbst. Sei es die Einstellung der Garstufe, das Befüllen mit Wasser oder einfach die Navigation durch das Benutzermenü selbst – das entsprechende Symbol zeigt Ihnen sofort, wofür es steht. Binnen weniger Minuten beherrschen Sie alle Funktionen.

Keine Fugen, keine Schalter – dafür eine perfekte Integration in Ihre Küche.

So genial einfach wie die Einarbeitung und Bedienung ist auch die Integration der Geräte mit KCI-Touchpanel in die Großküche – ob bei einer Neuplanung oder als Nachrüstgerät für eine bestehende Küche. Das KCI-Touchpanel ist komplett fugenlos und ohne Übergänge in die Bedienblende des Geräts integriert. Folie, Durchbrüche, Fugen oder Schalter – all das ist von gestern. Auch oberhalb der Bedienfläche lässt sich das Panel positionieren.



- Ein Touchpanel, das sich selbst erklärt
- Für jede Funktion ein leicht verständliches Symbol
- Küppersbusch-Geräte mit KCI können problemlos in eine neu zu planende oder bestehende Großküche integriert werden



- Fürs Garen, Braten und Frittieren mit Geräten, die mit Elektro, Gas und Niederdruckdampf betrieben werden
- Automatische Verriegelung im Stand-by-Modus verhindert versehentliches Verstellen
- Farb-Touchdisplay für hervorragende Übersicht auch aus größerer Entfernung
- Eine Bedienphilosophie für alle Geräte

„Der ganze Garvorgang auf einen Blick – wie beruhigend.“

Ein zuverlässiger Partner fürs Garen, Braten und Frittieren – einsetzbar für Geräte, die mit Elektro, Gas oder Niederdruckdampf betrieben werden.

Das KCI-Touchpanel ermöglicht Ihnen nicht nur durch seine innovative Bedienoberfläche höchste Flexibilität. Es ist mit allen elektronisch geregelten Küppersbusch-Geräten kompatibel. Setzen Sie die neue Technik für das Garen, Braten und Frittieren mit Kesseln, Pfannen und Fritteusen ein. Ganz gleich, ob Sie mit Geräten arbeiten, die mit Elektro, Gas oder Niederdruckdampf betrieben werden, das KCI-Touchpanel ist stets ein zuverlässiger Partner. Und ein sehr sicherer: Befindet sich das Gerät im Stand-by-Modus, wird das Bedienpanel nach einer bestimmten Zeit automatisch gesperrt. Während des Betriebs lässt es sich zudem auf Wunsch verriegeln – damit kann kein Garprozess durch versehentliches Berühren verstellt werden. Erst wenn Sie die Verriegelung durch längeres Berühren eines bestimmten Punktes auf dem Bedienpanel aufheben, wird die Bedienung wieder freigegeben.

Intuitiv, übersichtlich und leicht zu handhaben.

Das farbige KCI-Touchpanel bietet eine hervorragende Übersichtlichkeit und kontrastreiche Darstellung – so erkennen Sie auch aus größerer Entfernung die wichtigsten Informationen zum aktuellen Garprozess auf einen Blick. Übrigens: Die Bedienphilosophie ist für alle Geräte und Prozesse gleich, und die intuitive Handhabung vereinfacht auch Aushilfskräften das Arbeiten ganz erheblich.



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



„Ob Wasserbefüllung, Frittier- oder Garzeiteinstellung – einmal Antippen, und alles läuft.“

Eine Präzision, auf die Sie sich verlassen können.

Die herausragende Technik des neuen KCI-Touchpanels zeigt sich im Alltagseinsatz unmittelbar. Das beginnt schon bei der Auswahl der gewünschten Wassermenge für den Kessel. Diese lässt sich ganz flexibel einstellen – entweder durch Anwählen der bereits eingestellten Vorschlagswerte oder indem Sie die Füllmenge variabel eingeben. Alle Werte, von Liter bis Temperatur, lassen sich entweder über eine Zahlenwalze oder einen Nummernblock eingeben. Und mit den Start- und Stopptasten steuern Sie die Wasserbefüllung manuell. Wie Sie das KCI-Touchpanel auch einsetzen: Sie können immer zu einhundert Prozent darauf vertrauen, exakt die Menge Wasser im Kessel zu haben, die Sie brauchen. Seien es fünf oder fünfzig Liter.

Die voreingestellten Werte nutzen – oder einfach eigene einstellen.

Auch bei der Einstellung der Garzeit profitieren Sie als Koch oder Küchenmeister von höchstem Bedienkomfort. Drei Gartemperaturen sind ab Werk vordefiniert. Sie können diese nutzen und direkt anwählen, oder Sie ändern sie einfach entsprechend Ihren individuellen Wünschen und Anforderungen. Zudem können Sie die Temperatur manuell einstellen – das Gerät speichert den jeweils zuletzt eingestellten Wert. Übrigens: Bei der Eingabe und Anwahl der Frittiervorgänge, -einstellungen und -temperaturen funktioniert es genauso leicht. Sie können Frittierprogramme sogar individuell für Ihre gängigsten Produkte eingeben und danach sofort aufrufen.



- Wasserbefüllung, Garen und Frittieren durch einfaches Antippen des KCI-Touchpanels
- Voreingestellte Garzeiten abrufen oder einfach eigene Werte eingeben
- Eigene Frittierprogramme mit Anwahl verschiedener Vorgänge und Einstellungen



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Behalten Sie immer die Übersicht – und nutzen Sie die gewonnene Zeit.



Vorprogrammierte Gar-Temperaturen

Die Soll-Temperatur kann frei festgelegt werden. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, zwischen drei voreingestellten Heizstufen zu wählen



Wasser-Füllautomatik

Einfache Wasserbefüllung des Kessels durch die mengengesteuerte Füllautomatik



Soll-Istwertanzeige

Stets den Garvorgang im Blick – das Prozessfenster zeigt die aktuellen Soll-Istwerte an

Die richtige Temperatur stets im Blick.

Gerade in besonders großen Küchen, etwa in Kliniken oder Mensen, wo viele Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, müssen Timing und Kommunikation perfekt aufeinander abgestimmt sein. Ganz wichtig hierbei: Als Koch oder Küchenmeister müssen Sie über alle laufenden Garprozesse den gesamten Überblick behalten. Das KCI-Touchpanel wird diesen Anforderungen in höchstem Maße gerecht. Während des Garprozesses werden Ihnen die Soll- und Ist-Temperatur permanent angezeigt.

Das KCI-Touchpanel erinnert Sie immer rechtzeitig.

Ein Komfort, der Ihnen die Zeit schenkt, um parallel und in aller Ruhe andere Aufgaben zu erledigen. Denn das KCI-Touchpanel bringt sich immer rechtzeitig in Erinnerung: Ist die aktivierte Garzeit abgelaufen, erfolgt ein optisches und akustisches Signal. Das gewünschte Ergebnis ist zu diesem Zeitpunkt noch nicht erreicht? Dann wählen Sie über die Nachgarfunktion einfach und unkompliziert eine Nachgarzeit an. Auch hierfür gibt es voreingestellte Werte und entsprechende Icons.



Gar-Ende

Ist die Garzeit abgelaufen, erfolgt ein optisches und akustisches Signal



Nachgaren

Nach Ende eines zeitgesteuerten Garprozesses kann dieser über die Nachgarfunktion verlängert werden



Reinigung

Durch Einschalten der halbautomatischen Reinigungsfunktion wird die Garfunktion deaktiviert





„Auch nach dem Kochen sind Geräte mit dem KCI-Touchpanel eine echt saubere Sache.“

Stabilität, die nachhaltigen Schutz bietet.

Hygiene und Sicherheit der Mitarbeiter sind Grundvoraussetzungen für eine erfolgreiche Arbeit in der Großküche. Das Prinzip der charmanten Einfachheit greift bei KüppersbuschCookingIntelligence auch hier: Das KCI-Touchpanel ist durch stabile Glaskeramik geschützt und somit resistent gegen Fette, Säure und Reiniger.

Die Bedienung auch mit Handschuhen oder arbeitsbedingt fettigen Fingern ist ebenfalls völlig problemlos.

Garfunktion deaktivieren und das Gerät reinigen.

Die Gerichte sind komplett zubereitet, die Gäste genießen bereits – nun steht in der Küche die Reinigung an. Schön, wenn diese sicher und unproblematisch zu erledigen ist: Schon beim Einschalten des Gerätes mit KCI-Touchpanel können Sie die halbautomatische Reinigungsfunktion anwählen und damit gleichzeitig die Garfunktion deaktivieren.

So können Kessel, Kippbratpfannen und Fritteusen einfach und sicher gereinigt werden.



- Stabile Glaskeramik schützt vor Fetten, Säure und Reiniger
- Bedienung mit fettigen Fingern und Handschuhen völlig unproblematisch
- Eigene halbautomatische Reinigungsfunktion, welche die Garfunktion automatisch deaktiviert



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



- Umfassender Kundenservice – Servicekontakt direkt am Gerät ablesbar
- Integrierter USB-Anschluss für das Aufspielen von Software-Updates
- Fehlerprotokoll bei Wartung und Service
- Konzeption für die Zukunft: Weitere Features sind bereits in der Planung

„Gut zu wissen, dass ich immer auf einen umfassenden Service setzen kann.“

Der direkte Draht zu Ihrem Kundendienst.

Schnelle Einarbeitung, einfache Bedienung, perfekte Performance – das KCI-Touchpanel ist Ihr zuverlässiger Partner und nimmt Ihnen im häufig so hektischen Großküchenalltag gleich mehrere potenzielle Stressfaktoren ab. Damit das dauerhaft so bleibt, bietet Ihnen Küppersbusch einen umfassenden Kundenservice.

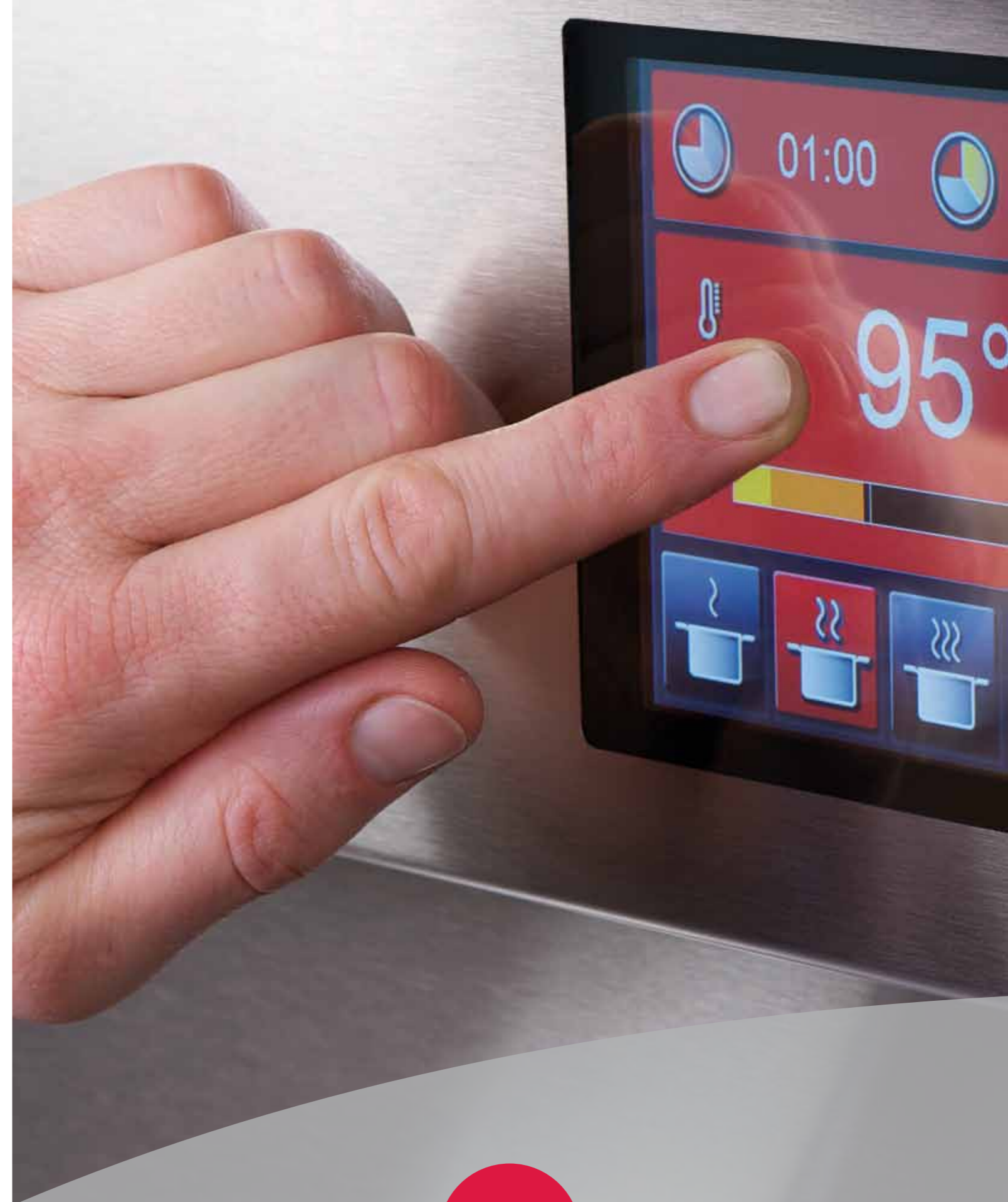
Sollte einmal Bedarf an Wartung oder Problemlösung bestehen: Über den integrierten USB-Anschluss können durch unser Fachpersonal Software-Updates eingespielt werden. Sie möchten direkt mit unserem Werkskundendienst oder Ihrem Fachhändler sprechen? Der Kontakt ist im KCI-Touchpanel ablesbar.

Wartungen und Reparaturen effizient ausführen.

Da sämtliche Geräte auf derselben Hardware basieren, können Wartungen und Reparaturen schnell und effizient ausgeführt werden. Eine weitere Hilfe ist hierbei das Fehlerprotokoll, welches bei Bedarf ausgelesen werden kann.

Für jetzt – und für die Zukunft:

KüppersbuschCookingIntelligence ist für jetzt konzipiert – und für die Zukunft. Unsere Forschung arbeitet bereits an neuen Features, die Ihr KCI-Touchpanel permanent weiterentwickeln werden.





Sie möchten selbst erleben, wie berührend einfach kochen sein kann? Nichts leichter als das.

Ich möchte den Komfort des KCI-Touchpanels selbst erleben. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit mir.

Name:

Vorname:

Firma:

Straße:

PLZ / Ort:

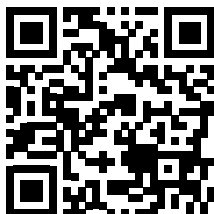
Telefon:

Telefax:

E-Mail:



Küppersbusch
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Schauen Sie doch gleich in unserem Online-Angebot vorbei und lernen Sie unser Unternehmen und auch unsere Produkte noch näher kennen. Einfach und bequem per Smartphone-Kamera und QR-Code Reader-App anschauen. Oder klicken Sie online auf: www.kueppersbusch.com

Küppersbusch
Großküchentechnik GmbH & Co. KG
Küppersbuschstraße 2
45883 Gelsenkirchen
Telefon: +49 209 401-0
Telefax: +49 209 401-236
info@kueppersbusch.de
www.kueppersbusch.com