



Fully automatic. **AUTOMATIC COOKERS**
Ganz und gar automatisch. GARAUTOMATEN
Tout automatique. **APPAREILS AUTOMATIQUES DE CUISSON**

Product folder
Produktbroschüre
Documentation

Das Ideal als Prinzip.

Als Friedrich Küppersbusch 1875 sein Unternehmen in Deutschland gründete, war der universelle Ansatz für das Kochen, Kühlen, Lagern, Regenerieren und Servieren in der Küchentechnologie natürlich noch nicht geboren. Doch das grundlegende Prinzip der idealen Küche spiegelte sich auch damals schon als prägende Leitidee in allen Produkten wider.

Heute bedeutet Küppersbusch: über 130 Jahre Wissen und Erfahrung im Großküchen- und Servicebereich. Seit 1999 gemeinsam mit der TEKA Group fließen die Marktkenntnisse aus weltweit 125 Vertriebsgesellschaften und die Innovationskraft aus 29 Produktionsstätten in die tägliche Arbeit von über 5.000 Profis für unsere Kunden.

Gemeinsam mit Anwendern entwickeln und optimieren unsere Entwicklungsteams individuelle Prozessabläufe, neue Produkte und zukunftsweisende Designlösungen – vom Einzelgerät über technische Gesamtausstattungen bis hin zu kompletten Speisenausgaben.

Mit anderen Worten, wie seinerzeit geht es uns auch heute immer wieder ums Prinzip: Das Ideal als Prinzip.

A principle idea.

When Friedrich Küppersbusch founded his company in Germany in 1875, a universal kitchen technology idea for cooking, refrigerating, storing, heating up and serving had naturally not yet been born. But even in those days the fundamental principle of an ideal kitchen was the characteristic idea reflected in every product.

Today Küppersbusch stands for more than 130 years of know-how and experience in canteen kitchens and services. In cooperation with the TEKA Group since 1999, market knowledge gained in 125 marketing companies and the innovative power of 29 production locations has been flowing into the daily work of more than 5,000 professionals for the benefit of our customers.

Our development teams develop and optimize individual processes, new products and forward-looking design solutions together with users – from individual appliances to full technical equipment systems and complete food serving counter systems.

In other words, just like in those days, it has always been a matter of principle for us – even today. A principle ideal.

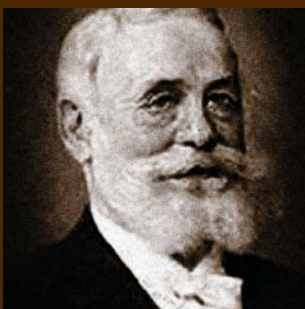
L'idéal comme principe.

Lorsque Friedrich Küppersbusch a créé son entreprise en 1875 en Allemagne, concept universel de cuisson / réfrigération / conservation / régénération / service, autant de paramètres qui n'étaient bien sûr pas encore connus dans la technologie de la cuisine. Mais, à l'époque déjà, le principe fondamental de la cuisine idéale s'est fait ressentir comme la ligne conductrice de tous nos produits.

Aujourd'hui, Küppersbusch c'est : 130 années de connaissance et d'expérience dans le domaine de la cuisine des collectivités et du service. Depuis 1999, ensemble avec le groupe TEKA, 125 sociétés de distribution installées dans le monde entier contribuent à l'enrichissement de nos connaissances des marchés et 29 sites de production qui représentent une réelle force d'innovation pour le travail quotidien des plus de 5.000 professionnels qui s'adressent aux professionnels.

Ensemble avec les utilisateurs, nos équipes de développement conçoivent et optimisent les processus individuels, les nouveaux produits et des solutions de design futuristes – de l'appareil individuel, via des équipements techniques globaux, jusqu'aux systèmes complets de distribution des plats.

En d'autres termes : comme à l'époque, nous sommes toujours fidèles au même principe : Le principe Küppersbusch de la solution idéale.



Das große Garen.

Garautomaten von Küppersbusch. Eine Klasse für sich.

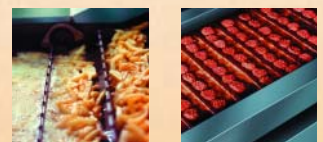


Mensen und Menübetriebe sind ihr Metier: In Großküchen auf der ganzen Welt entfalten die Garautomaten von Küppersbusch ihre enorme Leistungsfähigkeit. Mit einer kaum zu übertreffenden Effizienz braten und frittieren sie – und gelten überall dort, wo mindestens 1.500 Portionen über die Theke gehen, als erste Wahl. Die überragenden Qualitäten zeigen sich schon in der Planungsphase: Alle Geräte sind aus der Praxis für die Praxis entwickelt. Deshalb lassen sie sich je nach Konzept entweder frei im Raum oder in Wandnähe aufstellen.

Auch das Ineinandergreifen von Design und Funktionalität besticht: Es macht ein kontinuierliches Produzieren großer Mengen genauso leicht wie den flexiblen Wechsel im Produktionsablauf, wenn beispielsweise kleinere Mengen an die Speisenausgabe gehen sollen.

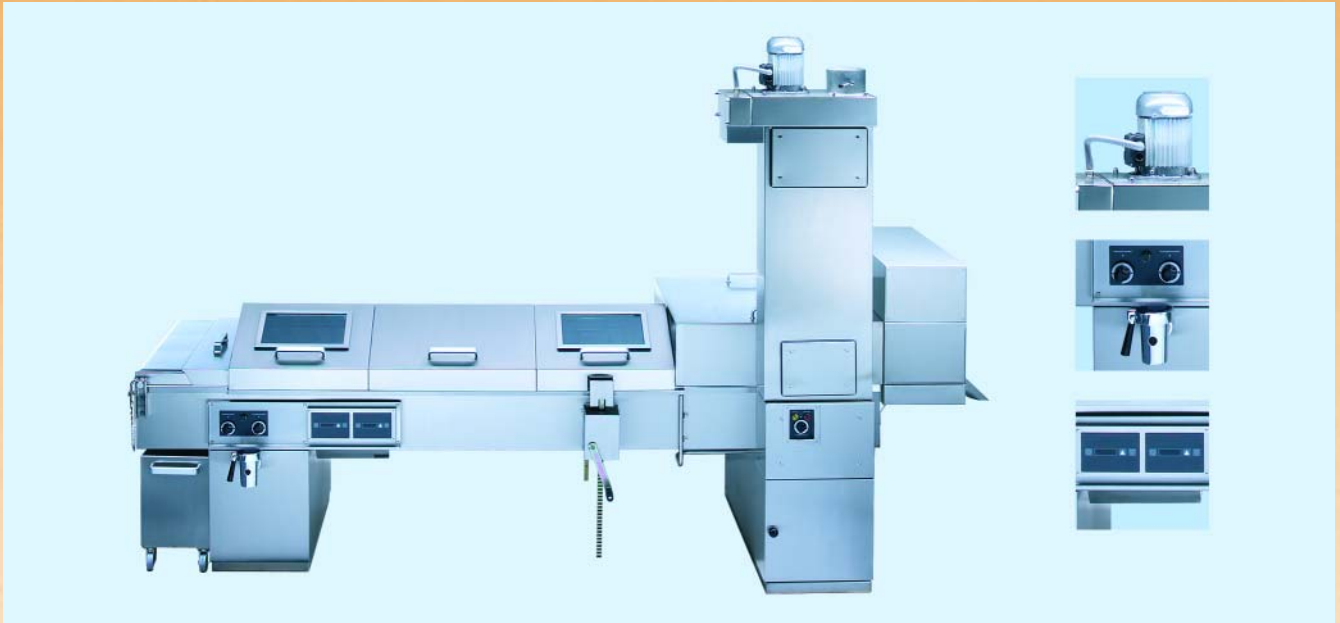
Immer gleich bleibend ist die exzellente Speisenqualität: Gleichmäßige Gartemperaturen und exakte Garzeiten garantieren perfektes Timing. Konsistenz, Aroma und ernährungsphysiologisch wertvolle Inhaltsstoffe bleiben voll erhalten. Die Wirtschaftlichkeit rangiert jederzeit ganz oben: Alle Garautomaten sind kompakt und platzsparend konzipiert, für die durch elektronische Steuerung unterstützte Bedienung genügt meist eine Person. Die Geräte überzeugen mit hohen, stufenlos einstellbaren Durchlaufgeschwindigkeiten und exakter Portionierung, die einen überflüssigen Lebensmittelverbrauch vermeidet.

Bis ins Detail durchdacht ist auch das praxiserhaltende Hygienekonzept. Und: Die sehr robuste und langlebige Bauweise macht alle Garautomaten von Küppersbusch zu einer Investition, die sich dauerhaft rechnet.



Cooking in a big way.

Küppersbusch automatic cookers. In a league of their own.



EFA 110 mit Wrasenniederschlagseinrichtung / with a vapour condensing device / avec dispositif de condensation des fumées

Central Production kitchens & and high volume industrial outlets are where Küppersbusch automatic cookers come into their own. Used across the world, by professional caterers, these units are ideal for frying and deep-frying wherever in excess of 1,500 portions are required. Whether for the university campus dining hall, in-flight production facility or car factory kitchen, they are considered to be totally unique. All of the appliances have been developed with help from the “front line”, in the field in-conjunction with end-users. This way, depending on the individual design requirement, they can either be installed in the middle of a kitchen or on a wall. Ideal for being fed from a cool-production zone, into either a hot service point, or onto chilling stations for portioning & onward packaging.

The major distinguishing feature is the combination of design and function which makes a continuous production of large quantities just as easy as a flexible adjustment to the production, for example when smaller quantities need to be delivered.

Küppersbusch continuous conveyerised cooking systems, mean consistent quality of food, consistent cooking temperatures and precise cooking times which guarantee perfect timing. Economic viability is our number one priority. All of the automatic cookers are compact and require little space, and usually take only one person to operate. A major feature of the appliances are their fast, fully adjustable flow-through rates and exact portioning, which also cuts food waste.

The practical hygiene concept has been built into each appliance, right down to the finest detail. Easy to clean, easy to operate and with built in oil filtration, Küppersbusch have created a range of extremely robust, automatic cookers. An investment that ensures a consistent, quality product with minimal running costs for the future.



Frittierautomat EFA 075 mit Dosiereinrichtung und Wrasenniederschlagseinrichtung / EFA 075 automatic deep-fat fryer with a dispenser and vapour condensing device / Friteuse automatique EFA 075 avec dispositif de dosage et dispositif de condensation des fumées



Dosiereinrichtung in Betrieb / Dispenser in operation / Dispositif de dosage en fonctionnement

Cuisiner en grand.

Appareils automatiques de cuisson de Küppersbusch. Une classe à part entière.



EBA 100

Restaurants universitaires et cuisines de collectivités sont au cœur de leur métier : dans les cuisines professionnelles du monde entier, les appareils automatiques de cuisson Küppersbusch déploient leur grande efficacité. Ils rôtissent et préparent des fritures avec une qualité incomparable et se positionnent comme leader, partout où un minimum de 1.500 couverts est distribué. Les performances extraordinaires apparaissent dès la phase d'étude: tous les appareils sont développés avec comme axe principal : l'usage le plus pratique. C'est la raison pour laquelle ils peuvent, en fonction du concept, soit être posés librement dans l'espace, soit être installés proche d'un mur.

Aussi le mélange harmonieux de design et de fonctionnalité séduit : il facilite autant la préparation continue de quantités importantes que le changement flexible durant le processus de préparation, lorsque, par exemple, des quantités plus petites sont demandées par la distribution des plats.

Toujours égale, l'excellente qualité des mets : des températures de cuisson homogènes et des temps de cuisson précis garantissent un timing parfait. Toutes les valeurs organoleptiques alimentaire sont complètement conservées. Le rendement est toujours l'objectif : tous les appareils automatiques de cuisson sont conçus de manière compacte et peu encombrante. Souvent une seule personne suffit pour piloter la commande, grâce à l'électronique. Les appareils sont convainquants par les vitesses élevées de passage réglables en continu et le positionnement précis, évitant ainsi le gaspillage.

Bien pensé, jusqu'au dernier détail, le concept d'hygiène est en conformité avec la réglementation. Sans oublier : le mode de construction très robuste et durable qui fait de tous les appareils automatiques de cuisson Küppersbusch un investissement qui se rentabilise rapidement.



EBA 100 2 Bratebenen bei EBA 100
The EBA 100 has two cooking levels
2 Niveaux de rôtissage pour EBA 100

2.000 Bratwürste in 1 Stunde? Ok.

Der Bratautomat EBA.

Meist reicht eine Person: Selbst größte Mengen an Kurzgebratenem gelingen perfekt. Steaks, Schnitzel, Hacksteaks, paniierter Fisch, Röstis, Pommes Frites oder auch Bratwürste werden auf 2 Ebenen und mit 4 elektronisch gesteuerten, separat regelbaren Heizzonen zubereitet. Der in zwei Größen lieferbare Bratautomat ist schwer, solide und äußerst langlebig: Sein Brattiegel und besonders beanspruchte Teile wie die Mitnehmerstäbe bestehen aus Spezialstahl – Geräteverkleidung, Wendezone, Abdeckbleche und Auslaufverlängerung sind aus CrNiSt 1.4301 gefertigt.

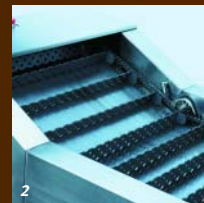
Das Gerät folgt jedem wechselnden Speiseplan: Zum Braten ist der Fettspiegel variabel, auch die Fetthöhe für das Frittieren lässt sich auf bis zu 45 mm Höhe einstellen. Dabei hält der EBA immer sein Niveau: Über den gesamten Garprozess gewährleistet ein zuverlässiges Überlauf- und Abpumpsystem einen konstanten Fettspiegel. Das Bratgut wird durch ein robustes Kettensystem mit Mitnehmerstäben über die Heizzonen bewegt, gewendet wird automatisch. Parallel dazu sorgt die automatische Fettfilterung permanent für reines Bratfett: Röststoffe werden entfernt, Bratqualität und Geschmack stimmen – und der Fettverbrauch sinkt.

Eine zusätzliche Auffangwanne nimmt die Röststoffe des oberen Tiegels auf. Die zubereiteten Produkte werden über die Auslaufverlängerung in optionale Wärmewagen geleitet, wobei paniierter Fisch und andere empfindliche Lebensmittel auch per Hand entnommen werden können. Die abschließende Reinigung ist einfach: Der obere Brattiegel wird motorisch gekippt. Eine automatische Feuerlöscheinrichtung ist optional erhältlich.

Kapazität, Leistung, Flexibilität: Der Bratautomat EBA.



1



2



3

- 1 Vier individuell einstellbare Bratbereiche
Four individually-adjustable frying zones
Quatre zones de rôtissage individuellement réglables
- 2 Fettabtropfbereich durch ansteigenden Tiegelboden
Lift-up pan base for draining fat
Zone d'égouttage de la graisse crée par le fond de la cuve en forme de dôme
- 3 Schnellkupplung für Ölfilterwagen
Rapid-action coupling for the oil filter trolley
Raccord rapide pour chariot de filtre d'huile



EBA 100 mit Ölfilterwagen, Panierdeckel und Auslaufverlängerung für empfindliches Bratgut / with an oil filter trolley, breasting lid and discharge extension for sensitive fried food / avec chariot de filtration de l'huile, couvercle de panage et rigole de décharge pour les aliments à rôtir fragiles

2,000 portions grilled sausages in an hour? No problem!

EBA continuous griddle/shallow fry units.



EBA 100 mit Ölfilterwagen und Transportwagen für GN-Behälter / with an oil filter trolley and a transport trolley for GN containers / avec chariot de filtration de l'huile et chariot de transport pour les récipients gastronome

Usually one person can manage to turn out large quantities of shallow fried/ griddled food perfect. Steaks, schnitzel, burger patties, breaded fish/chicken portions, röstis, French fries and even fried sausages are cooked on two levels with four electronically-controlled, individually-regulated cooking zones. The continuous grill unit is available in two sizes.

It is heavy duty, and designed to bridge the gap between a commercial cooking appliances and food-factory equipment, whilst retaining that individual “kitchen cooked” flavour, as opposed to a “mass produced” one!

The frying section, and parts subjected to the most strain, such as the tappets, are made of special steel – the appliance casing, the turning zone, the covers and the discharge extension are made of CrNiSt 1.4301.

The appliance copes easily with any changes in menu. The level of oil required for frying is variable, and the quantity used for deep-frying can also be adjusted up to a level of 45 mm. The EBA always maintains the highest standards: Throughout the entire cooking procedure a reliable overflow and pumping-off system ensures the oil level remains constant. The food is transported over the cooking zones by a robust chain system fitted with tappets, product is turned

over automatically. At the same time the automatic grease filter system guarantees oil used for frying is always purified. The quality of fried food and the taste are perfect – and oil consumption is reduced, with an additional drip pan removing any burnt/broken residue from the upper pan.

The prepared products are transported through the discharge extension into an optional warming trolley. Breaded fish and other sensitive foods can also be taken out manually. The simple cleaning process carried out after cooking by motorised lifting/tilting system. An automatic fire extinguishing device is available as an option.

Capacity, performance & flexibility:
EBA continuous grill unit.

2.000 saucisses grillées en 1 heure ? Ok.

La Rotosauteuse automatique EBA.

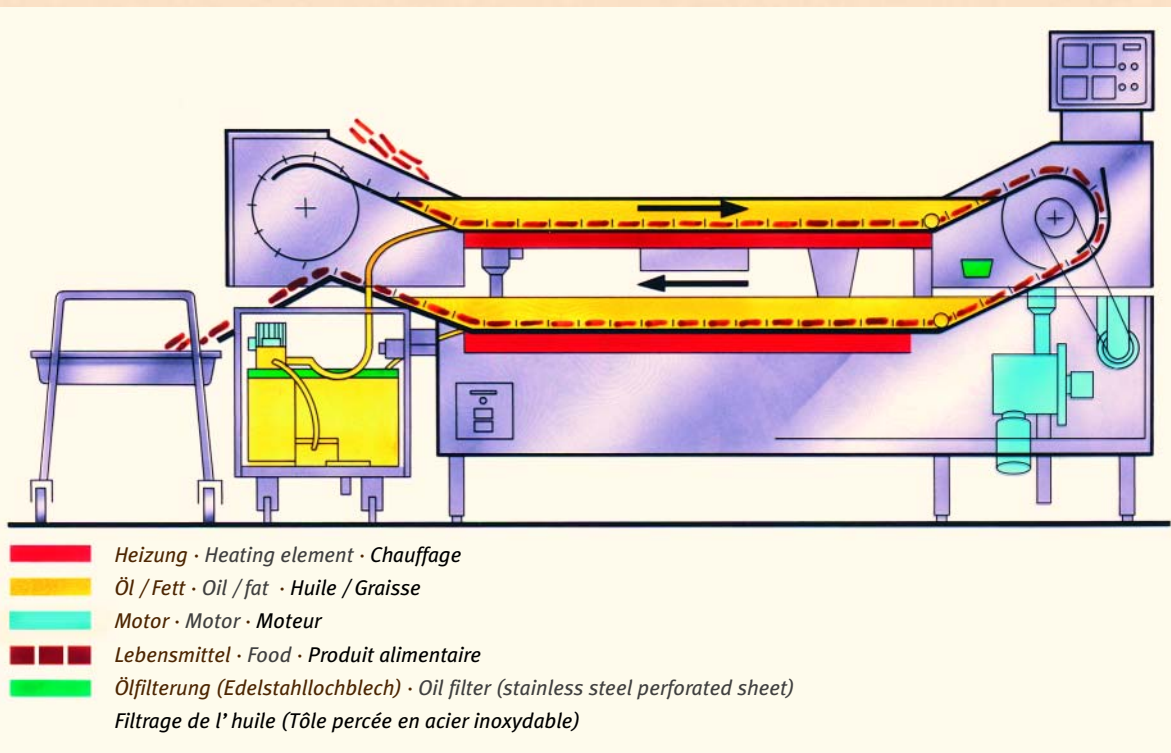
Le plus souvent, une seule personne suffit : même si le nombre de grillades à préparer est très important, la qualité est au rendez-vous. Steaks, escalopes, steaks hachés, poisson pané, rôtis, pommes frites ou aussi saucisses grillées sont préparés sur 2 niveaux, par 4 zones de chauffe commandées électroniquement et réglables individuellement. La Rotosauteuse automatique, disponible en deux tailles, est solide et fiable : son poêlon et les pièces particulièrement sollicitées, comme les racleurs, sont en acier spécial ; l'habillage, la zone de retournement, les tôles de recouvrement et la rigole de récupération sont réalisés en acier nickelchrome 1.4301.

L'appareil s'adapte à chaque changement de menu : pour rôtir, le niveau de graisse est variable ; pour la friture, le niveau de graisse peut être réglée jusqu'à 45 mm. L'EBA maintient le niveau stable durant tous les processus de cuisson, un système antidébordement et de pompage fiable garantit un niveau de graisse constant.

Les aliments à rôtir sont déplacés au dessus des zones de chauffe via un système robuste de chaînes avec racleurs. Le changement de face se fait automatiquement. Parallèle à cela, une filtration garantit en permanence un bain de graisse propre : les petits morceaux carbonisés sont éliminés, la qualité du rôtissage et le goût restent parfaits. La consommation de graisse diminue. Un bac de récupération supplémentaire récupère les petits morceaux carbonisés du poêlon supérieur.

Via la rigole de récupération, les produits préparés sont transportés dans des chariots chauffants vendus en option ; poisson pané et autres aliments fragiles peuvent aussi être manipulés à la main. Le nettoyage final est facile : le poêlon supérieur est basculé par un moteur. L'équipement automatique d'extinction d'incendie est disponible en option.

Capacité, puissance, flexibilité : La Rotosauteuse EBA.



Technische Daten / Technical data / Données techniques

Bratautomat	Automatic fryers	Rotosauteuse	EBA 100	EBA 120
Länge in mm	Length in mm	Longueur en mm	2790	3410
Breite in mm	Width in mm	Largeur en mm	875	875
Höhe (mitBedientableau) in mm	Height (incl. op. indicator board) in mm	Hauteur (avec bandeau de commande) en mm	1190 (1390)	1190 (1390)
Arbeitshöhe in mm	Working height in mm	Hauteur de travail mm	1000	1000
Anschlusswert in kW 400 V 3N AC 50 Hz incl. Ölumlwäzswagen (3,65 kW)	Electrical connection in kW 400 V 3N AC 50 Hz, incl. oil recycling trolley (3,65 kW)	Puissance connectée en kW 400 V 3N AC 50 Hz, chariot de récupération d'huile (3,65 kW)	105	125
Nutzbare Bratfläche in mm / in m ²	Useable frying surface in mm / in m ²	Surface utile de rôtissage en mm / en m ²	2820 x 600 / 1,7	4060 x 600 / 2,4
Anzahl der Tiegel	Number of pans	Nombre de poêlons	2	2
Maximaler Ölinhalt in Liter	Max. oil content in litres	Capacité max. en huile en litres	90	130
Tiegelgefälle in mm	Pan slope in mm	Inclinaison du poêlon en mm	3	3
Abdeckblech CrNiSt	CrNiSt cover	Tôle de recouvrement acier nickelchrome	5 Teile / parts / pièces	6 Teile / parts / pièces
Gargut Durchlaufzeit in Minuten	Food flow-through time in minutes	Temps de rôtissage en minutes	2,5 – 15	2,5 – 20
Getrennt regelbare Heizzonen	Heating zones with separate controls	Zones de chauffe réglables individuellement	4	4
Temperaturbereich in °C	Temperature range in °C	Plage de température en °C	120 – 200	120 – 200
Schalt- und Steuerelemente in mitgeliefertem Schaltschrank 800 x 300 x 1000 mm zur bauseitigen Montage	Circuit and control element in the control cabinet supplied 800 x 300 x 1000 mm for installation at the customer	Élément de commande dans armoire électrique 800 x 300 x 1000 mm livrée avec l'appareil. Montage par le fabricant	■	■
Ölumlwäzswagen 150 l, aus CrNiSt, Umlwäzpumpe, Schnellschlusskupplung, Steckdose 1265 x 577 x 850 mm	Oil recycling trolley 150 l, made of CrNiSt, circulation pump, rapid-action coupling, socket 1265 x 577 x 850 mm	Chariot de récupération d'huile 150 l, en acier nickelchrome, pompe de récupération, coupleur à fermeture rapide, prise de courant 1265 x 577 x 850 mm	■	■
Auslaufverlängerung 730 x 40 x 366 mm	Discharge extension 730 x 40 x 366 mm	Rigole de récupération 730 x 40 x 366 mm	■	■
Automatische Feuerlöscheinrichtung VAR 955	Automatic fire extinguisher VAR 955	Dispositif d'extinction automatique VAR 955	□	□
Zusätzlicher Ölumlwäzswagen 150 l, aus CrNiSt, Umlwäzpumpe, Schnellschlusskupplung, Steckdose 1265 x 577 x 850 mm (ZUB 419)	Additional oil recycling trolley 150 l, made of CrNiSt, circulation pump, rapid-action coupling, socket 1265 x 577 x 850 mm (ZUB 419)	Chariot complémentaire de récupération d'huile 150 l, en acier nickelchrome, pompe de récupération, coupleur à fermeture rapide, prise de courant 1265 x 577 x 850 mm (ZUB 419)	□	□
Transportwagen für 3 x GN 1/1 1118 x 570 x 910 mm (ZUB 417)	Transport trolley for 3 x GN 1/1 1118 x 570 x 910 mm (ZUB 417)	Transportwagen für 3 x GN 1/1 1118 x 570 x 910 mm (ZUB 417)	□	□

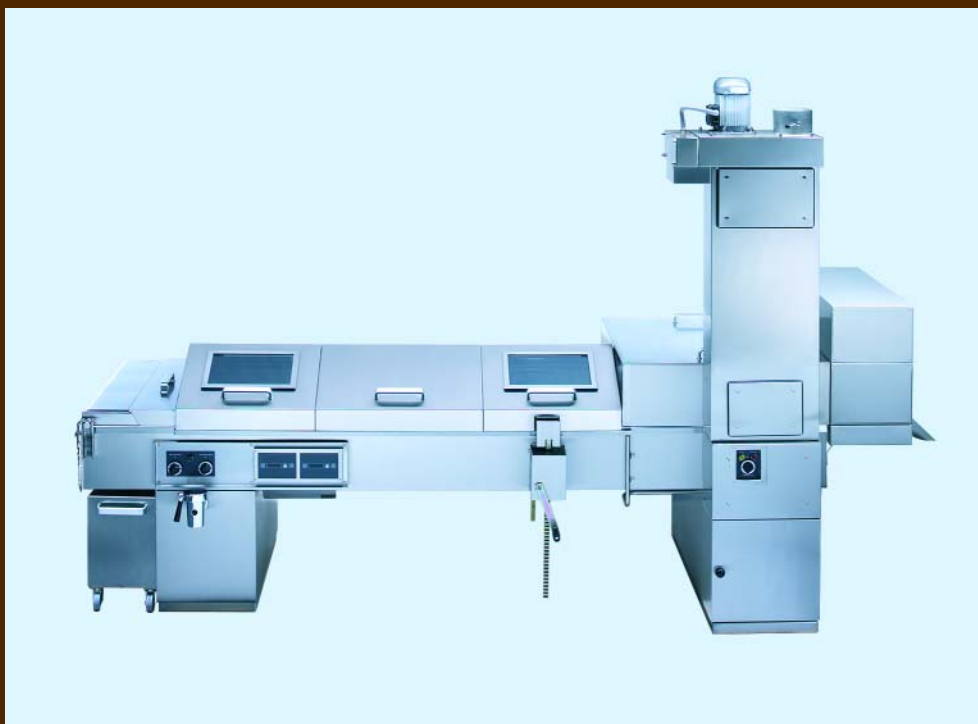
■ Standard · Standard · Standard
 □ gegen Mehrpreis · For an extra charge · En option

Leistungsbeispiele / Examples of output / Exemples de performance

Gargut	Garzeit [min]	EBA 100 [Menge/h]	EBA 120 [Menge / h]
Schweineschnitzel TK 130 – 150 g	06 – 08	1000 Stück	1200 Stück
Hacksteak, TK 100 g	08 – 10	1250 Stück	1500 Stück
Bratwurst, 100 g	10 – 12	1650 Stück	2000 Stück
Fischfilet paniert TK 100 – 120 g	10 – 12	1000 Stück	1200 Stück
Röstis TK ca. 80 g	08 – 10	1250 Stück	1500 Stück
Pommes frites	03 – 05	200 kg	240 kg
Food	Cooking time [min]	EBA 100 [Quantity/h]	EBA 120 [Quantity/h]
Deep-frozen pork schnitzel 130 – 150 g	06 – 08	1000 pieces	1200 pieces
Deep-frozen burger patty 100g	08 – 10	1250 pieces	1500 pieces
Fried sausage 100g	10 – 12	1650 pieces	2000 pieces
Deep-frozen breaded fish fillet 100 – 120 g	10 – 12	1000 pieces	1200 pieces
Deep-frozen röstis approx. 80 g	08 – 10	1250 pieces	1500 pieces
French fries	03 – 05	200 kg	240 kg
Aliment à cuire	Temps de cuisson [min]	EBA 100 [Quantité/h]	EBA 120 [Quantité/h]
Escalopes de porc congelées 130 – 150g	06 – 08	1000 pièces	1200 pièces
Steaks hachés congelés 100g	08 – 10	1250 pièces	1500 pièces
Saucisse grillée, 100g	10 – 12	1650 pièces	2000 pièces
Filets de poisson panés congelés 100 – 120g	10 – 12	1000 pièces	1200 pièces
Röstis congelés env. 80g	08 – 10	1250 pièces	1500 pièces
Pommes frites	03 – 05	200 kg	240 kg

Nachschlag? Gerne!

Der Frittierautomat EFA.



EFA 110 mit Wrasenniederschlagseinrichtung und Satteldachabdeckung / with a vapour condensing device and a barrel-type cover /
avec dispositif de condensation des fumées et recouvrement type « toit en selle »

Große Mengen Pommes Frites, Kroketten, paniertes Fisch oder Schnitzel gewünscht? Gut! Mit seiner simplen Bedienung kommt der Frittierautomat EFA meist mit nur einer Bedienungsperson aus – fast alle notwendigen Arbeiten im und nach dem Frittierprozess übernimmt das Gerät selbst. Seine Schmelzstufe ist besonders Fett schonend, Durchlaufgeschwindigkeiten und Beheizung sind stufenlos regelbar. Gleichzeitig werden im Betrieb Röststoffe zuverlässig entfernt, was das Fett sauber hält und den Verbrauch senkt.

Ein praktisches Detail ist die temperaturabhängige Transportsicherung: Sie blockiert das Transportsystem bei Fetttemperaturen unter 65°C und schützt vor Beschädigungen durch nicht geschmolzenes Fett. Das in drei Größen lieferbare Gerät besteht aus CrNiSt (Transportband, Abdeckung, Verkleidung), an mechanisch besonders beanspruchten Stellen findet Spezialstahl Verwendung.

Die Gerätesteuerung ist elektronisch: eine gut ablesbare Soll- und Istwert-Anzeige dient der Kontrolle. Auch das Fettabtropfen erfolgt automatisch, eine automatische Dosiervorrichtung für Pommes Frites oder andere schüttbare Lebensmittel ist auf Wunsch lieferbar. Für sauberes Fett, weniger Verbrauch und damit geringere Betriebskosten werden überschüssige Röststoffe permanent abgesondert.



EFA 110 Digitale Temperatureinstellung
EFA 075 Digital temperature setting
Réglage numérique de la température



EFA 110 Abnehmerblech
Discharge sheet
Tôle de réception

Nach dem Betrieb kann das Transportband zur leichteren Reinigung angekippt werden, so dass die Fettwanne gut erreichbar ist. Ein großer Ablasshahn ermöglicht das zügige Entleeren des Fettes in Behälter. Sehr zu empfehlen sind die optionalen Fettfilteranlagen: Sie verlängern die Nutzungsdauer des Fettes spürbar. Und auch besseres Raumklima ist optional zu haben. Für die Modelle EFA 075 und EFA 110 wird ein Satteldach mit beidseitigen Sichtfenstern optional in Verbindung mit Abluftanlage und Wrasenniederschlag-Einrichtung mit integrierter Reinigungsvorrichtung angeboten. Eine für alle Modelle vorgeschriebene automatische Löscheinrichtung wird projektabhängig mit angeboten oder muss bauseitig installiert sein.

**Effizienz, Schnelligkeit, Erweiterungsfähigkeit:
Der Frittierautomat EFA.**

More? Gladly!

EFA automatic deep-fat fryers.

Large quantities of; French fries, croquettes, breaded fish, schnitzel to fry? No problem! The simple operation of the EFA automatic deep-fat fryer means usually only one person needed to operate it almost all of the essential tasks during the frying procedure and after it are carried out by the fryer itself. Its melting level is particularly gentle on fat, and the flow-through speeds and heating settings are fully adjustable. At the same time any residue materials are safely removed during operation, keeping fat clean and reducing consumption.

The temperature safety device is a really practical feature: it blocks the conveyor system when the oil temperature falls below 65°C, hence protecting the appliance from damage caused by fat which has not melted. The appliance is available in three sizes. It is made of CrNiSt (conveyor belt, top and cover); parts which are subjected to high mechanical stress are made of special steel.

The controls are electronic: with a clear display for target and actual settings to serve as a form of control. The oil also drips off automatically and an automatic dispenser for French fries or other food which can be tipped out is available as an option. Surplus raw materials are permanently discharged to ensure that the fat is clean, and that consumption, and hence operating costs, remain low.

After operation the conveyor belt can be tilted, making the oil holder easily accessible for convenient cleaning. A large draw-off tap enables the oil to be quickly drawn off into containers. The optional grease filter units are highly recommended: they considerably extend the oil's life. Better air conditioning is also available as an option. For the EFA 075 and EFA 110 models, a barrel-type roof with an inspection window on both sides is available as an option in connection with an exhaust air system and a vapour extractor with an integrated cleaning device. An automatic extinguisher which is stipulated for all of the models is available depending on the project or must be installed at the customer.

Efficiency, speed and extendibility:
EFA automatic deep-fat fryers.



EFA 040 mit Steckdosenmulde für Zusatzgeräte / with plug sockets for accessories / avec prises pour appareils complémentaires



Encore un peu plus? Avec plaisir!

La friteuse automatique EFA.

Vous souhaitez de grosses portions de frites, de croquettes, de poissons panés ou d'escalopes ? D'accord ! Pour la friteuse automatique EFA, si simple d'utilisation, souvent une personne suffit pour l'utiliser – pratiquement toutes les manipulations nécessaires pendant et après le processus de friture sont prises en charge par l'appareil. Sa position de fusion n'altère en rien les qualités de la graisse. Les temps de friture et la chauffe sont réglables en continu. En même temps, pendant l'utilisation, les petits morceaux carbonisés sont éliminés totalement, ce qui garde la graisse propre et en diminue la consommation.

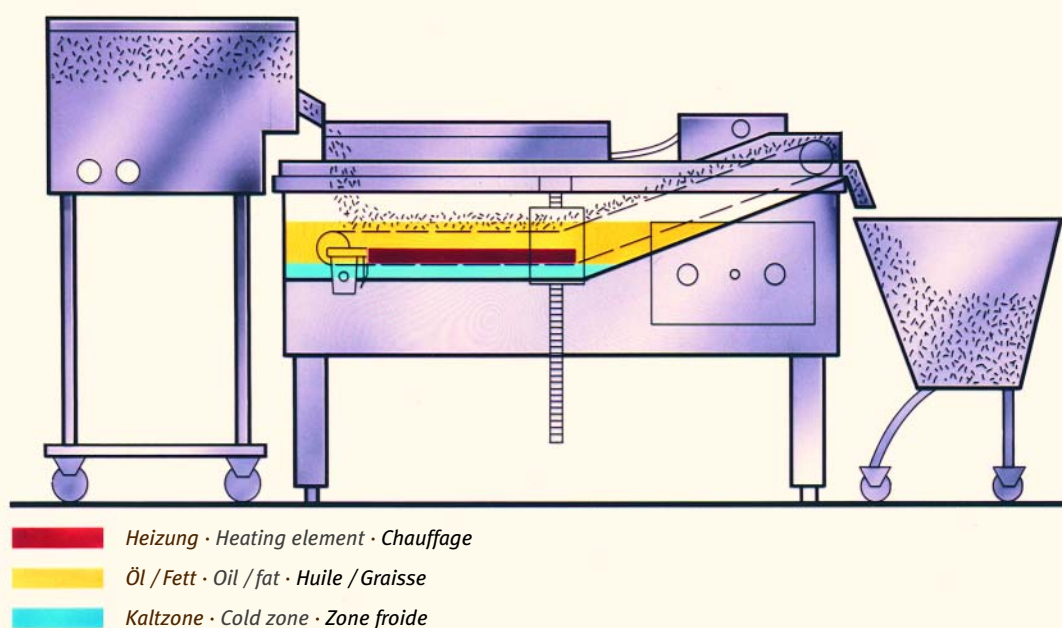
Un détail pratique, la sécurité de transport dépendante de la température bloque le système de transport, lorsque la température de la graisse est inférieure à 65° C et évite tout endommagement dû à la graisse non fondue. L'appareil disponible en trois tailles est fabriqué en acier nickelchrome (bande de transport, recouvrement, habillage) ; les endroits particulièrement sollicités mécaniquement sont en acier spécial.

La commande de l'appareil est électronique : un affichage bien lisible de la valeur de consigne et de la valeur réelle sert au contrôle. Aussi l'égouttage de la graisse se fait

automatiquement, un dispositif de dosage automatique pour les frites ou autres aliments en vrac peut être livré sur demande. Pour une graisse propre, une consommation réduite et ainsi des frais d'exploitation limités, les déchets de friture sont éliminés en permanence.

Après l'utilisation, la bande de transport peut être basculée pour faciliter le nettoyage ce qui rend bien accessible le bac à graisse. Un grand robinet d'écoulement permet de faire couler rapidement la graisse dans des récipients. Fortement recommandés : l'acquisition d'équipements optionnels de filtration. En effet, ils prolongent nettement la durée d'utilisation de la graisse. Et pour obtenir un meilleur climat ambiant, nous proposons en option, pour les modèles EFA 075 et EFA 110, un « toit en selle » avec un hublot sur chacun des deux côtés, combinable avec un équipement de ventilation et un dispositif de condensation des vapeurs et système de nettoyage intégré. Un équipement d'extinction automatique, obligatoire pour tous les modèles et adapté à chaque projet, fait partie du standard de livraison et doit être installé par le fabricant.

Efficacité, rapidité, possibilité d'extension :
La friteuse automatique EFA.



Technische Daten / Technical data / Données techniques

Frittierautomaten	Automatic deep-fat fryer	Friteuses automatiques	EFA 040	EFA 075	EFA 110
Länge in mm	Length in mm	Longueur en mm	1640	2800	3500 / 3410
Breite in mm	Width in mm	Largeur en mm	900	950	950
Höhe (mit Antrieb) in mm	Height (incl motor) in mm	Hauteur (avec moteur) en mm	900	880 (1350)	880 (1350)
Arbeitshöhe in mm	Working height in mm	Hauteur de travail mm	900	880	880
Anschlusswert in kW 400 V 3N AC 50 Hz	Electrical connection in kW 400 V 3N AC 50 Hz	Puissance connectée en kW 400 V 3N AC 50 Hz	39,8	72,3	108,3
Nutzbare Frittierfläche in mm / in m ²	Useable frying surface in mm / in m ²	Surface de friture utile en mm / en m ²	850 x 470 / 0,4	1560 x 680 / 1,0	2260 x 680 / 1,5
Maximaler Ölstand über dem Transportband in mm	Maximum oil level above the conveyer belt in mm	Niveau d'huile max. au-dessus de la bande de transport en mm	50	50	50
Maximaler Ölinhalt in Liter	Max. oil content in litres	Niveau d'huile max. en litres	85	140	215
Gargut Durchlaufzeit in Minuten	Food flow-through time in minutes	Temps de friture en minutes	1,5 - 12	1,5 - 17	2 - 22
Anzahl der Tauchheizkörper	Number of immersion heaters	Nombre de résistances plongeantes	6	4	6
Temperaturbereich in °C	Temperature range in °C	Plage de température en °C	120 - 195	120 - 195	120 - 195
Abfallwagen zur Aufnahme von Frittierrückständen aus CrNiSt.	Waste trolley for residual fried food, made of CrNiSt.	Chariot poubelle pour la récupération des résidus de friture, en acier nickelchrome	■	■	■
Potenzialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung	Zero-potential contacts for remote signalling	Contacts hors tension, indication au fabricant	■	■	■
Satteldachförmige Abdeckung mit beidseitigen Kontrollfenstern (VAR 365)	Barrel-shaped cover with inspection windows on both sides (VAR 365)	Recouvrement en forme de « toit en selle », avec hublot de contrôle de chaque côté (VAR 365)	□	□	□
Automatische Feuerlöscheinrichtung bauseitig eingebaut	Automatic fire extinguisher installed at the customer	Dispositif automatique d'extinction, monté par le fabricant	□	□	□
Öltransportwagen 100 l, aus CrNiSt, beheizt, 6,0 kW, 400 V), 850 x 650 x 800 mm (ZUB 421)	Oil transport trolley, 100 l, made of CrNiSt, heated, 6,0 kW, 400 V), 850 x 650 x 800 mm (ZUB 421)	Chariot d'alimentation en huile 100 l, en acier nickelchrome, chauffant, 6,0 kW, 400 V), 850 x 650 x 800 mm (ACC 421)	□		
Öltransportwagen 200 l, aus CrNiSt, beheizt, 6,0 kW, 400 V), 850x650x800 mm (ZUB 427)	Oil transport trolley, 200 l, made of CrNiSt, heated, 6,0 kW, 400 V), 850 x 650 x 800 mm (ZUB 427)	Chariot d'alimentation en huile 200 l, en acier nickelchrome, chauffant, 6,0 kW, 400 V), 850 x 650 x 800 mm (ACC 427)		□	□
Ausgabewagen 90 l, aus CrNiSt, beheizt, kippsbar 2,0 kW, 230 V), 755x800x790 mm (ZUB 422)	Dispensing trolley, 90 l, made of CrNiSt, heated, tiltable, 2,0 kW, 230 V, 755 x 800 x 790 mm (ZUB 422)	Chariot de distribution 90 l, en acier nickelchrome, chauffant, à bascule 2,0 kW, 230 V), 755 x 800 x 790 mm (ACC 422)	□	□	□
Zusätzlicher Deckel zu Ausgabewagen (ZUB 422)	Additional top for the dispensing trolley (ZUB 422)	Couvercle supplémentaire pour chariot de distribution (ACC 422)	□	□	□
Automatisches Dosiergerät	Automatic dispenser	Appareil automatique de dosage		□	□
Abluftanlage mit Wrasenniederschlags- einrichtung und Spülautomatik 345 x 540 x 1280 mm, Gesamthöhe 2300 mm, 3,75 kW, 400V (VAR 362) nur in Verbindung mit VAR 365	Exhaust air system with a vapour extractor and an automatic rinsing unit 345 x 540 x 1280 mm, overall height 2300 mm 3,75 kW, 400V (VAR 362) with VAR 365 only	Installation de ventilation avec dispositif de condensation des vapeurs et rinçage automatique 345x540x1280 mm, hauteur totale 2300 mm, 3,75 kW, 400V (VAR 362), uniquement en combinaison avec VAR 365		□	□

■ Standard · Standard · Standard
□ gegen Mehrpreis · For an extra charge · En option

Leistungsbeispiele / Examples of output / Exemples de performance

Gargut	Garzeit [min]	EFA 040 [Menge/h]	EFA 075 [Menge / h]	EFA 110 [Menge / h]
Schweineschnitzel TK 130 – 150 g	06 – 08	410 Stück	800 Stück	1125 Stück
Fischfilet paniert TK 100 – 120 g	06 – 08	500 Stück	950 Stück	1350 Stück
Hähnchenbrust paniert, TK 100 – 120 g	12 – 14	330 Stück	620 Stück	900 Stück
Röstis TK ca. 80 g	08 – 10	500 Stück	950 Stück	1350 Stück
Pommes frites	03 – 05	190 kg	350 kg	500 kg
Food	Cooking time [min]	EFA 040 [Quantity/h]	EFA 075 [Quantity/h]	EFA 110 [Quantity/h]
Deep-frozen pork schnitzel 130 – 150 g	06 – 08	410 pieces	800 pieces	1125 pieces
Deep-frozen breaded fish fillet 100 – 120 g	06 – 08	500 pieces	950 pieces	1350 pieces
Deep-frozen breaded chicken breast 100 – 120 g	12 – 14	330 pieces	620 pieces	900 pieces
Deep-frozen röstis approx. 80 g	08 – 10	500 pieces	950 pieces	1350 pieces
French fries	03 – 05	190 kg	350 kg	500 kg
Aliment à cuire	Temps de cuisson [min]	EFA 040 [Quantité/h]	EFA 075 [Quantité/h]	EFA 110 [Quantité/h]
Escalopes de porc congelées 130 – 150 g	06 – 08	410 pièces	800 pièces	1125 pièces
Filets de poisson panés congelés 100 – 120 g	06 – 08	500 pièces	950 pièces	1350 pièces
Blancs de poulet panés congelés 100 – 120 g	12 – 14	330 pièces	620 pièces	900 pièces
Röstis congelés env. 80 g	08 – 10	500 pièces	950 pièces	1350 pièces
Pommes frites	03 – 05	190 kg	350 kg	500 kg



**Informieren.
Kontaktieren.
Finanzieren.**

Markenprodukte von Küppersbusch erhalten Sie bei Ihrem kompetenten Fachhändler. Er garantiert optimale Beratung, Planung, Realisierung und Wartung Ihres individuellen Projektes und informiert Sie gern ausführlich über alles, was Sie interessiert.

Bitte dieses Formular kopieren und per Fax an die Nummer **+49 209 401-539** senden.

- Bitte rufen Sie mich an.
Please call me.
Merci de me téléphoner.
- Bitte senden Sie mir Infomaterial über weitere Profigeräte-Programme und Dienstleistungen von Küppersbusch.

Please send me information material on other Küppersbusch professional appliance ranges and services.

Merci de m'adresser du matériel d'information concernant d'autres gammes d'appareils professionnels et services proposés par Küppersbusch.

**Consult.
Contact.
Finance.**

Küppersbusch brand-name products are available via specialized distributor/ dealer networks, who offer a professional consulting service, design & planning, installation and maintenance of your own individual project. They will be pleased to provide you with detailed information.

Please fill in this form and send it by fax to **+49 209 401-539**.

- Premium-Line 850
- Combi-Line 750
- Cook+Look 600
- Garautomaten
Automated equipment
Automats de cuisson
- Druckgarteknik
Pressure cooking
technology
Technique de cuisson
sous pression
- Vario Rührwerkskessel
Vario mixing kettles
Vario marmites avec
mélangeur

**Informer.
Contacter.
Financer.**

Vous trouverez les produits de marque Küppersbusch chez votre commerçant spécialisé. Il vous garantira un conseil optimal en terme d'étude, de réalisation et d'entretien de votre projet, il vous donnera tous les renseignements nécessaires et répondra à l'ensemble de vos questions.

Merci de copier ce formulaire et de l'envoyer par fax au numéro **+49 209 401-539**.

- Kühltechnik
Refrigeration technology
Technique de réfrigération
- Convect-Air Kombigarer
Convect-Air Combi Steamer
Convect-Air fours mixtes
- Magic Speisenausgaben
Magic food serving counters
Magic, distribution de plats
- Seminare
Seminars
Séminaires
- GK-Leasing
GK leasing
GK-Leasing

Absender
Sender
Expéditeur

Name · Name · Nom

Firma/Position · Company/Position · Société/Fonction

Straße · Street · Rue

PLZ/Ort · City-town/County/Post code · Code postal/Ville

Telefon/Fax · Telephone/fax · Téléphone/Fax

E-Mail · Email · e-mail

