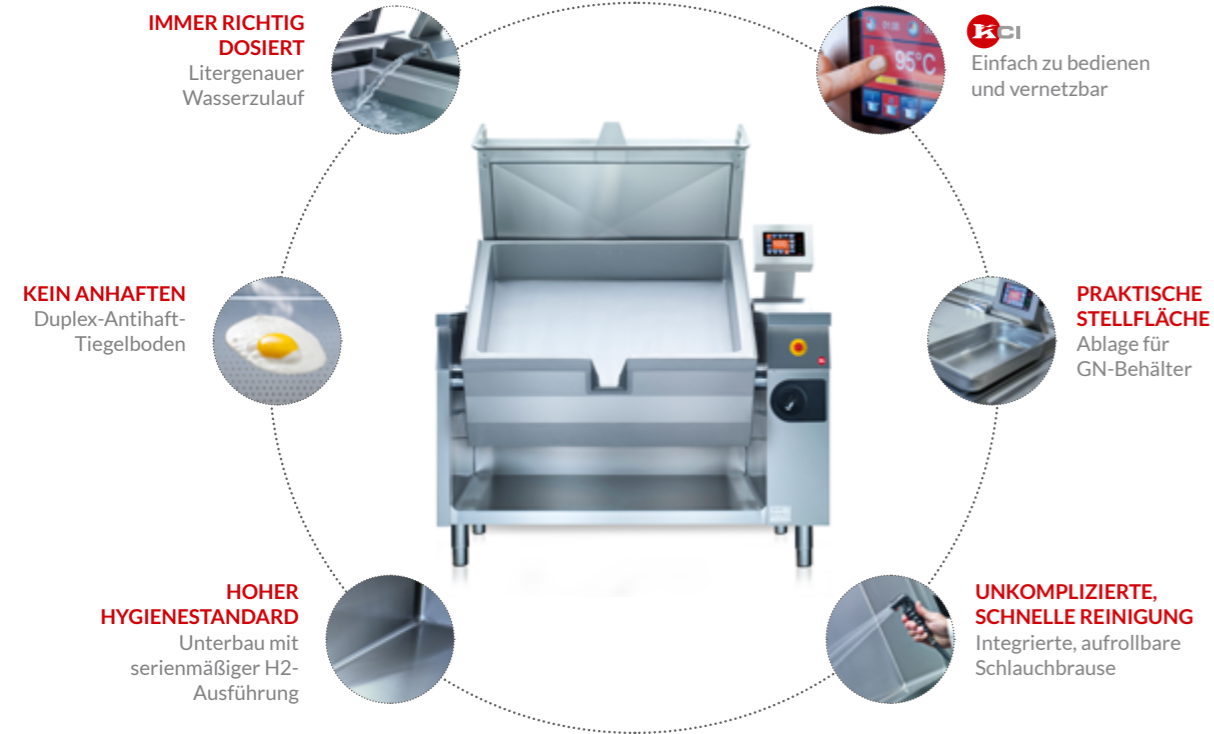


# RICHTIG GUT DURCHDACHT

## MULTIFUNKTIONALE KIPPBRATPFANNE

- In nur 4,5 Minuten auf 230 °C und 66 % mehr Leistung\*
- Sanft bis Fullpower – alles ist möglich:  
Milchspeisen, Gulasch, Braten, Steaks, Sous Vide oder Übernachtgaren



\* Im Vergleich zu herkömmlichen Kippbratpfannen

# PHOENIKS

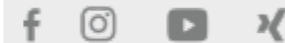
Die neue Marke für Großküchentechnik, speziell für mittlere und große Profiküchen. PHOENIKS entwickelt und fertigt dort wo auch sein Ursprung liegt – im Herzen des Ruhrgebiets, in Gelsenkirchen. Das Unternehmen steht damit für erstklassige Qualität made in Germany.

Entstanden ist die Hightech-Schmiede aus der hochwertigen PremiumLine der Firma Küppersbusch, die sich 2020 aus der Großküchensparte zurückgezogen hatte. Das über Jahrzehnte gewachsene, weltweit bewährte Know-how bleibt so erhalten und wird kontinuierlich weiterentwickelt. Die neue, modulare Geräteserie K-LINE, ist zu 100% mit den Vorgängermodellen der PremiumLine kompatibel und wird ausschließlich über den Fachhandel weltweit vertrieben.

**PhoeniKs Vertrieb GmbH**  
Magdeburger Str. 37  
45881 Gelsenkirchen

**Kontakt:**  
Telefon: 0209 9774160  
Telefax: 0209 97741699  
info@phoeniks.eu

[www.phoeniks.eu](http://www.phoeniks.eu)



Ihr Ansprechpartner:

# PHOENIKS

GROSSKÜCHENTECHNIK **MADE IN GERMANY**



# K-Line

## FÜR KÖCHE, DIE VIEL BEWEGEN

Die modulare Produktserie K-Line von PHOENIX ist die Lösung für alle, die täglich eine hohe Anzahl an Gästen bewirten. Optimal geeignet für Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie:

- 850 mm Einbautiefe, geeignet für jede Raumsituation
- Rund 280 Modellvarianten in drei Beheizungsarten (Elektro, Gas, Niederdruckdampf)
- Optional mit internetfähiger Touchsteuerung oder klassischer Knebelbedienung
- H2- Hygienestandard serienmäßig



Multifunktionale Kippbratpfanne



Fritteusen



Herde



Kippbratpfannen



Rechteckkochkessel



Kochkessel



Multibräter, Brat-, Grill- und Griddleplatten



Wasserbäder und Nudelkocher

## UNSERE TECHNOLOGIEN...

### KCI - TECHNOLOGIE (K-LINE COOKING INTELLIGENCE)

- Garprozesse kinderleicht mit einem Finger steuern
- Ausgestattet mit einer Datenschnittstelle nach DIN/TS 18898
- Herstellerunabhängige Vernetzung
- HACCP-Protokoll je Kochvorgang als PDF- Download
- Updates mittels USB-Stick
- Verfügbar für über 200 Gerätevarianten (Kessel, Pfannen, Fritteusen)



## ...ENERGIEEFFIZIENT UND NACHHALTIG

### K GASGEBLÄSE - TECHNOLOGIE

bei Kochkesseln

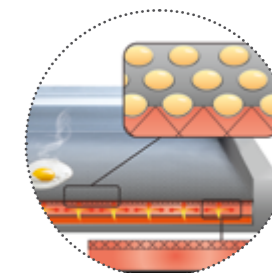
- Bis zu 60 % höhere Wirtschaftlichkeit als Standardgeräte
- Umweltfreundlich Garen durch geringe CO2-Emissionen
- Höchste Performance bei gleichzeitiger Kostenersparnis
- Nachhaltig kochen mit Gasgebläse-Technik



### K DUPLEX - ANTIHAFT - TECHNOLOGIE

bei Bratgeräten

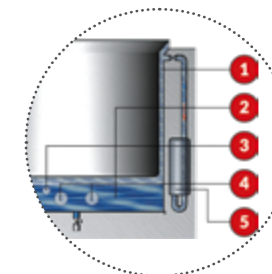
- Hervorragende Wärmeverteilung durch Vierschicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden
- Gleichmäßig nutzbare, extrem robuste und langlebige Edelstahl-Bratfläche
- Kein Anhaften des Garguts
- Schnelle, einfache Reinigung



### K PERMAPRESS - TECHNOLOGIE

bei Kochkesseln

- Kurze Aufheizzeiten, kraftvolles Kochen
- Geringer Installations- und Wartungsaufwand
- Selbstregulierendes System und kein Weichwasseranschluss erforderlich



1 Dampf 2 Wasser 3 Pilot-Heizkörper 4 Heizkörper 5 Ausdehnungsbehälter