

KBS Gastrotechnik

MEHR UMSATZ AUF KLEINEM RAUM

Flexibel, kompakt und sofort einsatzbereit: Mit dem modularen Kochcenter können Metzgereien ihren Kunden warme Speisen, Snacks und einfache Mittagsgerichte anbieten.

Viele Metzgereien stehen vor der gleichen Herausforderung: Der Verkaufsraum ist begrenzt, doch die Nachfrage nach warmen Speisen, Snacks und einfachen Mittagsgerichten nimmt zu. Gefragt sind also Lösungen, die sich problemlos in bestehende Abläufe einfügen – ohne aufwendige Umbauten oder hohe Investitionen.

Ein modular aufgebautes Kochcenter von KBS Gastrotechnik ist für Metzgereien eine Möglichkeit, ihre Angebotspalette sinnvoll zu erweitern und zusätzliche Umsätze zu generieren. Es verbindet Kühlung und Zubereitung auf engem Raum und schafft somit eine praktische Grundlage für ein erfolgreiches Außer-Haus-Geschäft im eigenen Betrieb.

Ein leistungsstarker Unterbaukühltsch dient als Basis für die gesamte Snackstation. In Verbindung mit mehreren Auf Tischgeräten entsteht eine kompakte Einheit, die auf kleinem Raum alle wichtigen

Arbeitsschritte vereint. Fritteuse, Grillplatte, Kochfeld oder Nudelkocher lassen sich je nach Bedarf auswählen und flexibel kombinieren. Ein großer Vorteil liegt in der unkomplizierten Umsetzung.

Das Kochcenter ist steckerfertig (230 V) vorbereitet und kann ohne umfangreiche Montage direkt eingesetzt werden. Durch die platzsparende Bauweise und die überschaubare Investition entsteht eine Lösung, die schnell wirtschaftlich eingesetzt werden kann und neue Zielgruppen anspricht.

Technisch ist die Lösung konsequent auf den Arbeitsalltag ausgerichtet. Der Kühltsch hält Temperaturen von minus zwei bis plus acht Grad Celsius zuverlässig ein und sorgt damit für sichere Lagerbedingungen frischer Zutaten. Eine Umluftkühlung gewährleistet gleichmäßige Temperaturen im gesamten Innenraum. Funktionen wie automatische Abtauung und energiesparende Verdunstung von Tauwasser erleichtern den Betrieb zusätzlich.

Flexibel und zukunftssicher

Robuste Materialien aus Edelstahl, leicht zu reinigende Flächen und eine übersichtliche Steuerung tragen dazu bei, dass Arbeitsabläufe einfach und hygienisch bleiben. Zudem sorgt der modulare Aufbau dafür, dass die Theke jederzeit erweitert werden kann. So wächst die Anlage mit den Anforderungen des Betriebs. Selbst zusätzliche Lüftungs-lösungen sind problemlos integrierbar.

Hier finden Sie einen
Youtube-Film zum neuen
modularen Kochcenter:



1. Robustes Material: Hochwertiger Edelstahl sorgt für lange Haltbarkeit. 2. Intuitive Touch-Steuerung vereinfacht die Bedienung. 3. Einzelne Komponenten sind abnehmbar. Das erleichtert die Reinigung. 4. Ein gesicherter Schieber verhindert versehentliches Entleeren von Fritteuse und Nudelkocher. 5. Der Ablasshahn wird bei Fritteuse und Nudelkocher nur zum Auslassen eingeklickt und stört nicht im Betrieb. 6. Die Fettschublade der Grillplatte kann in der Spülmaschine gereinigt werden.



Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

MODULARES KOCHCENTER

Flexibel, effizient und Platz sparend



Aktion: Beim Kauf eines Kühltsch Snack und mindestens 3 Auf Tischgeräten erhalten Sie das passende Zubehör GRATIS dazu!

Kühltsch mit 600 mm oder 700 mm Tiefe

- ◆ Touch-Screen Steuerung
- ◆ Hochwertiger Edelstahl AISI 304
- ◆ Individuell kombinierbar mit Grillplatte, Fritteuse, Kochfläche, Nudelkocher und Bain-Marie



KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden
Tel. 0611 44787-150

www.kbs-gastrotechnik.de