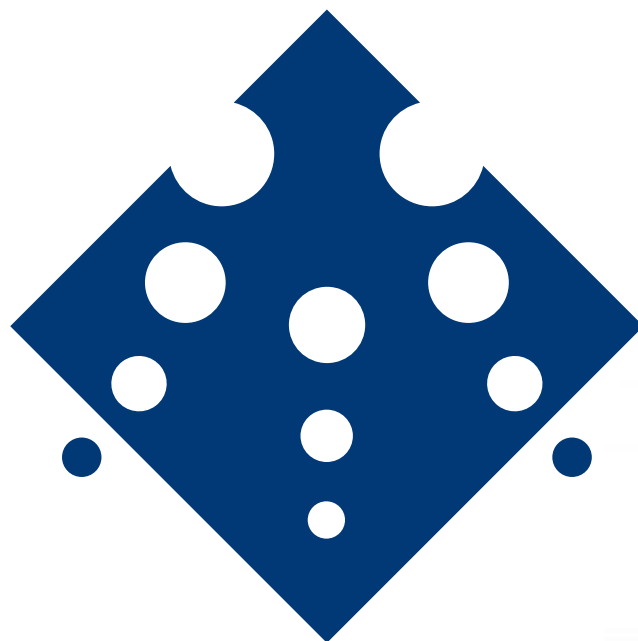


KBS Gastrotechnik Spültechnik



KBS



SPÜLTECHNIK

VORAUSSETZUNGEN FÜR EIN GUTES SPÜLERGEBNIS

Jeder Gastronomiebetrieb und jede Großküche möchte gerne möglichst schnell und mit wenig Aufwand strahlend sauberes und hygienisch einwandfreies Geschirr für seine Gäste haben. Dies soll den Kapazitäten und Räumlichkeiten des Betriebs angepasst, möglichst kostengünstig und umweltfreundlich geschehen.

Um dieses Ziel zu erreichen, gibt es viele Faktoren, die berücksichtigt werden müssen. Durchdachte Planung ermöglicht optimale Abläufe und wirtschaftliches Arbeiten. Die Organisation des Spülprozesses muss dabei in den gesamtbetrieblichen Arbeitsablauf integriert werden. Die Auswahl der richtigen Geräte ist komplex. Wir möchten Ihnen mit diesem Flyer die wichtigsten Entscheidungskriterien erläutern und Ihnen dabei helfen, eine für Sie optimale Lösung zu finden.

Grundsätzliche Überlegungen

Je nach Betrieb - ob Gastronomie, Hotellerie, Pension oder Gemeinschaftsverpflegung - fallen unterschiedliche Mengen und Arten von Spülgut an. Zur Planung der Leistungs- und Größenbestimmung der Spülanlage muss überlegt werden, wieviel Geschirr in Stoßzeiten maximal anfallen und welche Lagermöglichkeiten für verschmutztes Geschirr vorhanden sind. Auch die Art des Spülgutes muss berücksichtigt werden. Welchen Anteil haben Gläser, Porzellan, Besteck und Töpfe an der Gesamtmenge? Durch die Vorsortierung nach Materialart kann der Spülprozess jeweils in einem geeigneten Gerät, mit optimaler Temperatur und angepasstem Reiniger durchgeführt werden. So wird das Spülgut geschont.

Organisation und Hygienevorschriften

Für ein gutes Spülergebnis ist auch die Organisation um die Maschine wichtig. Es muss genug Platz sein, um das Geschirr für den Spülgang zu lagern und vorzubereiten. Essensreste müssen entfernt werden. Das Geschirr wird am besten sortenrein in einen geeigneten Spülkorb gestellt. Um einen erhöhten Schmutzeintrag in die Spülmaschine zu verhindern, muss das Spülgut mit einer Handbrause vorgespült werden. (Siehe dazu auch: KBS Gastrotechnik Gesamtkatalog, Kapitel 8)

Nach dem Spülvorgang muss ein Bereich zur Verfügung stehen auf dem das Spülgut wenigstens so lange stehen kann, bis es durch die Eigenwärme getrocknet ist. Durch die hohen Temperaturen bei gewerblichen Spülmaschinen ist kein Abtrocknen notwendig. Dies spart nicht nur Zeit, sondern verhindert auch, dass es durch Keime auf dem Geschirrtuch kontaminiert wird.

Zur Vermeidung der Wiederanschmutzung müssen die reinen und unreinen Bereiche getrennt gehalten werden.

Die Hygienevorschriften sind u.a. in der DIN Norm 10516 (Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion von Räumen, Vorrichtungen und Geräten im Lebensmittelbereich) und speziell für den Bereich des gewerblichen Geschirrspülens in den DIN Vorgaben 10510, 10511, 10512 und 10522 geregelt.



UNTERSCHIEDUNG NACH BAUFORM UND ANWENDUNG

Verschiedene Bauformen bieten unterschiedliche Kapazitäten

Fronttürmaschinen (Untertischgeschirrspülmaschinen)

Geeignet für kleinere Gastronomie (bis zu 40 Körbe pro Tag)

- + Weniger Platzbedarf und geringere Anschaffungskosten
- Hoher Bestückungsaufwand, eingeschränkte Kapazität und geringerer Bedienungskomfort durch gebückte Haltung

Haubenspülmaschinen (Durchschubspülmaschinen) sind in Zu- und Ablauftische eingebunden

Geeignet für mittlere Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (bis zu 80 Körbe pro Tag)

- + Bessere Ergonomie und höhere Kapazität
- Höherer Platzbedarf und höhere Anschaffungskosten

Korbtransport- und Bandspülmaschinen

geeignet für komplexe Anforderungen mit hohen Kapazitätsanforderungen, erfordert Individuelle Planung (mehr als 150 Körbe pro Tag oder hohe Belastung durch Stoßzeiten)

Wahl des Gerätes nach Art des Spülgutes

Für jedes Spülgut die passende Maschine:

- **Gläserspüler**
- **Geschirrspüler**
- **Universalspülmaschinen**
- **Topf- und Behälterspülmaschinen**

Weitere Auswahlkriterien

Nachdem Sie sich für eine grundsätzliche Bauform entschieden haben, gibt es weitere Kriterien, die die Wahl des Gerätes beeinflussen. Auf folgende Aspekte sollten Sie Ihre Spülmaschine prüfen:

- **Wasserverbrauch** (Beeinflusst den Strom- und Chemieverbrauch)
- **Komfort in der Handhabung** (Ergonomie für den Anwender)
- **Einsatz von Chemie** (Beeinflusst Betriebskosten und Umweltbelastung)
- **Zeit** (Dauer des Bestückungs- und Spülvorgangs)
- **Gegebenfalls Wärmerückgewinnung der Abluft oder des Abwassers**



OPTIMALE EINSTELLUNG DES GEWÄHLTEN GERÄTES/ EINFLÜSSE AUF DAS SPÜLERGEBNIS

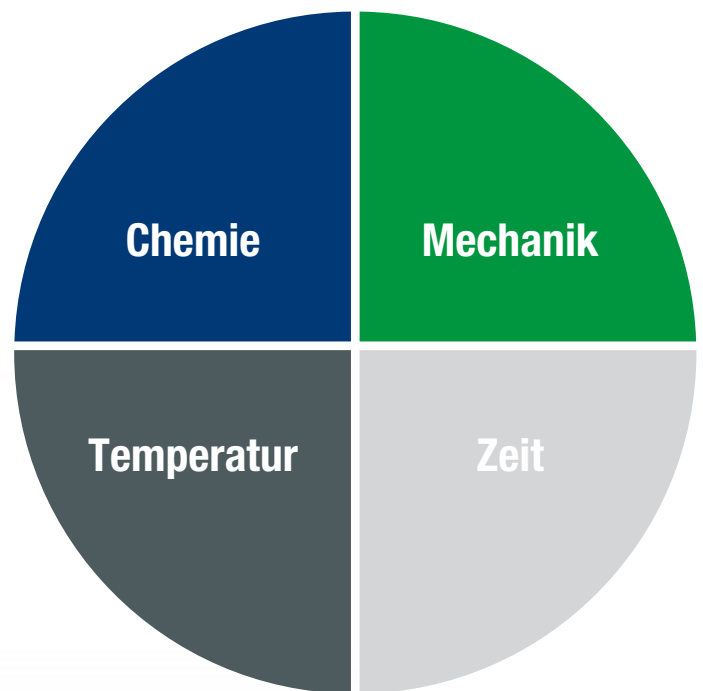
Für den Erfolg der Reinigung sind folgende Faktoren verantwortlich

- **Chemie**
Reiniger und Klarspüler und deren Konzentration
- **Mechanik**
Möglichst konstanter Druck des Wassers aus Düsen zur Ablösung der Verschmutzung
- **Temperatur**
Verschiedene Arten von Schmutz haben unterschiedliche optimale Temperaturen, bei denen sie am besten gelöst werden, gleichzeitig müssen aus den Hygienevorschriften resultierende Mindesttemperaturen respektiert werden
- **Zeit**
Durch Verlängerung der Spülzeit kann der Chemieeinsatz verringert werden oder mit niedrigerer Temperatur gearbeitet werden um Energiekosten zu sparen
- **Wasser**
Je härter das Wasser, desto mehr Chemie ist erforderlich

Die ersten vier Faktoren wirken zusammen mit Wasser im Sinnerschen Kreis. Dieser Wirkungsmechanismus beschreibt wie Reinigungsabläufe in der gewerblichen Reinigung organisiert und durchgeführt werden.

Alle Faktoren sind voneinander abhängig. Wenn ein Faktor verringert wird, kann er in begrenztem Umfang durch höheren Einsatz eines anderen Faktors ausgeglichen werden.

Jedes Spülgut stellt andere Anforderungen, um hygienisch sauber zu werden. Gleichzeitig muss das Material geschont werden und der Spülvorgang soll möglichst wirtschaftlich sein. In diesem Spannungsfeld muss für jeden Fall eine optimale Kombination dieser Faktoren gewählt werden.





WASSERQUALITÄT

Die Qualität des eingesetzten Wassers hat erheblichen Einfluss auf den Spülvorgang. Im Wasser sind mehr oder weniger viele gelöste Inhaltstoffe enthalten. Im Wesentlichen handelt es sich um Calcium- und Magnesiumverbindungen. Diese Mineralien können bei Erwärmung als Kalk ausfallen und Ablagerungen bilden. Ihr Gehalt im Wasser bestimmt den Härtegrad. Hartes Wasser kann zu folgenden Problemen führen:

- Verkalkung der Heizstäbe, Filter, Boiler, Düsen und anderer Bestandteile der Geschirrspülmaschine
- Höherer Verbrauch an Spülmitteln
- Flecken und Schlieren auf dem Spülgut
- Höherer Energieverbrauch
- Verlängerung der Programmzeit

Angaben zur Wasserhärte

Nach dem Wasch- und Reinigungsmittelgesetz vom 29. April 2007 müssen Wasserversorgungsunternehmen den Härtebereich des abgegebenen Trinkwassers mit folgender Einteilung angeben:

Härtebereich	Millimol Calciumcarbonat je Liter (mmol/l)	Grad deutsche Härte (°dH)
weich	weniger als 1,5	weniger als 8,4
mittel	1,5 bis 2,5	8,4 bis 14
hart	mehr als 2,5	mehr als 14

Früher wurde die Wasserhärte in Deutschland in Grad deutscher Härte (°dH) angegeben. Heute erfolgt diese in Millimol Calciumcarbonat je Liter. Die Wasserversorgungsunternehmen geben jedoch meist auch den Wert in Grad deutscher Härte an. Den Härtegrad für das Wasser in Ihrem Gebiet erfahren Sie bei Ihrem Wasserversorger oder Sie bestimmen ihn mit einem Härtemessbesteck.

Methoden zur Wasseraufbereitung

Ab 4 bis 5 °dH muss das Wasser aufbereitet werden. Dafür stehen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

- **Enthärtung**
Durch Zugabe eines Regeneriersalzes (Natriumchlorid) wird das Wasser enthärtet, Nachteil: auf Gläsern können Flecken verbleiben, die ein zeitaufwendiges Polieren erfordern.
- **Teilentsalzung**
Das Wasser wird mittels Ionenaustauschverfahren entkalkt und ein Teil der gelösten Salze entfernt. Dieses Verfahren garantiert ein nahezu fleckenfreies Spülergebnis.
- **Vollentsalzung**
Alle im Wasser befindlichen Salze werden ausgetauscht. Ein perfektes Spülergebnis ist garantiert auch wenn das zur Verfügung stehende Wasser einen hohen Salz- und Mineraliengehalt hat.
- **Osmoseanlage**
Bei dieser Methode wird das Wasser durch Membranen gefiltert. Dadurch werden nahezu alle im Wasser gelösten Inhaltsstoffe entfernt. Diese Technik ist teuer in der Anschaffung jedoch besonders wartungsarm und lohnt sich, wenn große Mengen an kalk- und salzfreiem Wasser benötigt werden. Osmoseanlagen verfügen im Regelfall über einen druckfreien Wasserauslauf. Deshalb wird eine anschließende Drucksteigerung benötigt.



AUSWAHL VON REINIGERN UND KLARSPÜLERN

Beim Reinigungsvorgang wird die Reinigerlösung im Tank durch Pumpaggregate auf das Spülgut gespritzt. Reiniger gibt es in fester, flüssiger oder pastöser Form. Sie sorgen für die Entfernung des Schmutzes. Außerdem verteilen sie Speisereste in kleinsten Stücken in der Reinigungslösung und halten diese in der Schwebe. So wird eine Wiederanschmutzung des Spülgutes verhindert.

Bei der anschließend erfolgenden Klarspülung mit Frischwasser werden Reste der Reinigungslösung und Schmutzpartikel abgespült. Durch Herabsetzung der Grenzflächenspannung wird eine Tropfenbildung auf der Oberfläche des Spülgutes verhindert und eine schnelle fleckenfreie Trocknung sichergestellt.

Grundsätzlich gilt es zu beachten

- Reiniger und Klarspüler müssen aufeinander abgestimmt sein
- Unterdosierungen vermeiden; sie führt zu unhygienischen Spülergebnissen, Korrosion, Belagsbildung und Maschinenausfall
- Überdosierungen vermeiden; sie verursacht unnötige Kosten, belastet die Umwelt und kann das Klarspülergebnis negativ beeinflussen
- Gleichbleibende ausreichende Konzentration der Reiniger über den gesamten Spülprozess muss sichergestellt werden
- Die richtige Dosierung wird beim Einspülen durch den Fachbetrieb vorgenommen
- Vorsicht bei Säure und chlorhaltigen Reinigern. Diese können zu Schäden an den Maschinen und dem empfindlichen Spülgut führen
- Bei Gläsern nur speziellen Glasreiniger verwenden, Gläser werden mit geringerer Temperatur gespült.
Darauf ist der Glasreiniger abgestimmt

Erstanschluss, Reinigung und Wartung

Die Erstinbetriebnahme und der Anschluss sollten durch einen Fachbetrieb erfolgen. Wir vermitteln Ihnen dazu gerne einen von uns autorisierten Service-Partner.

Für ein gleichbleibend gutes Spülergebnis muss die Maschine täglich gründlich gereinigt werden. Das Servicepersonal muss umfassend in die Funktionalitäten eingewiesen werden. Bei sichtbaren Ablagerungen im Innenraum des Geräts muss eine umfassende Grundreinigung durchgeführt werden.

Eine regelmäßige Wartung durch einen Fachbetrieb ist empfehlenswert.

AP Ablaufpumpe

APE Ablaufpumpe
und eingebauter
Wasserenthärter

Geräte mit Ablaufpumpe und Enthärter

Eine Spülmaschine mit Ablaufpumpe ist notwendig, wenn der Sifon oberhalb des Spülmaschinenablaufs liegt. Zusätzlich kann ein Gerät mit eingebautem Wasserenthärter gewählt werden. Ein Ionenaustauschverfahren sorgt dann für die Teilentsalzung.



Übersicht der Funktionalitäten



Kriterium	Ready mit elektromechanischer Steuerung	Ready mit elektronischer Steuerung	Gastroline
Wandaufbau	Einwandig	DW Doppelwandig + höhere Stabilität + weniger Energieverlust	DW+ Doppelwandig mit Schallisolierung + höhere Stabilität + weniger Energieverlust + bessere Schallisolierung
Korbführungsschienen	Aufgeschraubt	KI In die Innenwand fugenlos intergriert + leichtere Reinigung + bessere Hygiene	KI In die Innenwand fugenlos intergriert + leichtere Reinigung + bessere Hygiene
Programme	2P 1-2 Spülprogramme	3P+ 3 Spülprogramme sowie Zusatzprogramme	5P+ 5 Spülprogramme sowie Zusatzprogramme
Siebe	T2 Tankflächensieb (nicht für die Modelle 303 u. 403) 2-fach Sieb vor der Spülpumpe	T2 Tankflächensieb 2-fach Sieb vor der Spülpumpe	T3 Tankflächensieb 3-fach Sieb vor der Spülpumpe
Abpumpen des Schmutzwassers	Automatischer Teiltankwasserwechsel + vor dem Klarspülgang wird ein Teil des Schmutzwassers abgepumpt + das gesamte Klarspülwasser bleibt im Tank	Automatischer Teiltankwasserwechsel + vor dem Klarspülgang wird ein Teil des Schmutzwassers abgepumpt + das gesamte Klarspülwasser bleibt im Tank	Automatischer Teiltankwasserwechsel + vor dem Klarspülgang wird ein Teil des Schmutzwassers abgepumpt + das gesamte Klarspülwasser bleibt im Tank
	Modelle der Ready Serie ohne AP oder APE verfügen stattdessen über das patentierte Water-Fresh-Filtersystem *		
Thermostopp	Der Klarspülgang beginnt erst wenn die eingestellte Boiler-temperatur tatsächlich erreicht ist	Der Klarspülgang beginnt erst wenn die eingestellte Boiler-temperatur tatsächlich erreicht ist	Der Klarspülgang beginnt erst wenn die eingestellte Boiler-temperatur tatsächlich erreicht ist
Tiefgezogener Tank	geschweißter Tank	Waschtank mit komplett gerundeten Ecken + weniger Schmutzansammlung	Waschtank mit komplett gerundeten Ecken + weniger Schmutzansammlung

* Bei diesem System wird das schmutzige Tankwasser bevorzugt in das Überlaufrohr gepresst. Dadurch gehen nur rund 17% des frischen heißen Nachspülwassers verloren. (Beim herkömmlichen Überlauf sind es 35%)



Ready Serie Gläserspüler



Ready 403

1P T2



Ready 1404

DW KI 5P+ T2

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Inkl. 2 Neutralkörbe und 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Klarspülmitteldosiergerät
- ◆ Spülmitteldosiergerät

Ready 303/403 (elektromechanische Version)

- ◆ Einwandige Konstruktion
- ◆ Ein Spülprogramm: 120 Sekunden
- ◆ Standardtür

Ready 1404 (elektronische Version)

- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ 5 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden
davon 2 Spezialprogramme
- ◆ Exklusivtür
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart-Spüalarm

Modell	Ready 303	Ready 403	Ready 1404
Außenmaße B x T x H	400 x 500 x 590 mm	435 x 540 x 670 mm	465 x 550 x 710 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V/3,5 kW	230 V/3,5 kW	230 V/3,44 kW
Korbmaß	350 x 350 mm	385 x 385 mm	400 x 400 mm
Max. Gläsereschubhöhe	260 mm	320 mm	300 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	30 pro Stunde	30 pro Stunde	40/30/24 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	120 Sekunden	120 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	150 W	200 W	200 W
Boilerheizung/Tankheizung	2,6 kW/600 W	2,6 kW/600 W	2,6 kW/600 W
Boilerinhalt/Tankinhalt	2,6 l/7 l	2,6 l/8 l	2,6 l/8 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,1 l bei 2 bar	2,1 l bei 2 bar	1,9 l bei 2 bar
Bruttogewicht	32 kg	36 kg	45 kg
Ablaufpumpe	nein	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem
Artikelnummer	2012.1000	2012.1005	2012.1006
UVP in €	1.499,00	1.550,00	1.790,00
Modell		Ready 403 AP	Ready 1404 AP
Ablaufpumpe		ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser		Abpumpen Schmutzwasser	Abpumpen Schmutzwasser
Artikelnummer		2012.2009	2012.2009
UVP in €		1.750,00	1.895,00



Gastroline Serie Gläserspüler

Gastroline 3403 AP/APE

- ◆ Thermostopp
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem mit Grobresttrennung und Tankwasser-Niveau-Kontrolle
- ◆ Inkl. Ablaufpumpe
- ◆ Quick-Check-System vor Spülpumpe
- ◆ Mit 2 Neutralkörben, 1 Besteckkorb
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 6 Spülprogramme, davon 1 Spezialprogramm 120" Sani-Desinfektion 'Ultra Clean Pro'
- ◆ Inkl. elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Exklusivtür
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Tankflächenfilter
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Sanftanlauf
- ◆ Smart-Spülarm
- ◆ Konstantes Nachspülsystem
- ◆ Geräuscharmer Betrieb
- ◆ Sicherheitsstandard IPX4



DW+ KI 5P+ T3

Modell	Gastroline 3403 AP
Außenmaße B x T x H	488 x 580 x 705 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 4,8 kW umschaltbar auf 230 V / 3,3 kW
Korbmaß	400 x 400 mm
Max. Gläsereinschubhöhe	300 mm
Boilerheizung / Tankheizung	4,5 kW / 800 W
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	60/40/30/24/15 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60/90/120/150/240 Sekunden
Waspumpenleistung	290 W
Boilerinhalt / Tankinhalt	4 l / 7 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,3 l bei 2 bar
Klarspülmitteldosiergerät	ja
Spülmitteldosiergerät	ja
Ablaufpumpe	ja
Bruttogewicht	62 kg
Wasserenthärter	nein
Artikelnummer	2012.2303
UVP in €	2.799,00

Modell	Gastro 3403 APE
Wasserenthärter	ja
Artikelnummer	2013.2303
UVP in €	3.099,00


Ready 504/514
2P
T2

Ready 1514 AP
DW
KI
7P+
T2

Ready Serie Geschirrspüler

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe, Tankflächensieb
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe, Sanftanlauf
- ◆ Klarspülmittel- und Spülmitteldosiergerät

Ready 504/514 (elektromechanische Version)

- ◆ Einwandige Konstruktion
- ◆ 2 Spülprogramme: 60 / 120 Sekunden
- ◆ Doppelwandige Tür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe

Ready 1514 (elektronische Version)

- ◆ Doppelwandige Konstruktion, Selbstdiagnosesystem
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Exklusivtür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar
- ◆ Tiefgezogener Tank

Modell	Ready 504	Ready 514	Ready 1514 AP
Außenmaße B x T x H	575 x 605 x 820 mm	575 x 605 x 820 mm	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 5,4 kW	400 V / 5,4 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläsereschubhöhe	345 mm	345 mm	360 mm
Max. Tellereinschubhöhe	365 mm	365 mm	390 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	60/30 pro Stunde	60/30 pro Stunde	40/30/24 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60/120 Sekunden	60/120 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Washpumpenleistung	470 W	470 W	500 W
Boilerheizung / Tankheizung	3,0 kW / 2,1 kW	4,9 kW / 2,1 kW	4,9 kW / 2,1 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 22 l	6 l / 22 l	6,0 l / 15 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,8 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar
Bruttogewicht	63 kg	63 kg	65 kg
Ablaufpumpe	nein	nein	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem
Artikelnummer	2022.1023	2022.1024	2022.2104
UVP in €	1.965,00	2.050,00	2.850,00

Modell	Ready 504 AP	Ready 514 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2034	2022.2035
UVP in €	2.095,00	2.175,00

Modell	Ready 504 APE	Ready 514 APE	Ready 1514 APE
Ablaufpumpe und Wasserenthärter	ja	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2023.2023	2023.2022	2023.2104
UVP in €	2.350,00	2.450,00	3.150,00



Gastroline Serie Geschirrspüler

Gastroline 3503 AP/APE

- ◆ Thermostopp
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem mit Grobresttrennung und Tankwasser-Niveau-Kontrolle
- ◆ Inkl. Ablaufpumpe
- ◆ Quick-Check-System vor Spülpumpe
- ◆ Mit 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 1 Spezialprogramm 120" Sani-Desinfektion 'Ultra Clean Pro' und Endlosschleife
- ◆ Inkl. elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Exklusivtür
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Tankflächenfilter
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Sanftanlauf
- ◆ Smart-Spülarm
- ◆ Konstantes Nachspülsystem
- ◆ Geräuscharmer Betrieb
- ◆ Sicherheitsstandard IPX4



DW+ KI 5P+ T3

Modell	Gastroline 3503 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 6,7 kW
Korbmaß	500 x 500 mm
Nutzbare Ladehöhe	415 mm geeignet für Tablett GN 1/1
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 800 W
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 11 l
Spüleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	60/40/30/24/15 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	60/90/120/150/240 Sekunden
Waschpumpenleistung	700 W
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	3,0 l bei 2 bar
Klarspülmitteldosiergerät	ja
Spülmitteldosiergerät	ja
Ablaufpumpe	ja
Bruttogewicht	73 kg
Wasserenthärter	nein
Artikelnummer	2022.2304
UVP in €	3.199,00

Modell	Gastro 3503 APE
Wasserenthärter	ja
Artikelnummer	2023.2304
UVP in €	3.499,00


Ready 603
2P T2

Ready 1604
DW KI 7P+ T2

Ready Serie Haubenspülmaschine

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Klarspülmitteldosiergerät
- ◆ Spülmitteldosiergerät
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Energy Save

Ready 603 (elektromechanische Version)

- ◆ Einwandige Haube
- ◆ 2 Spülprogramme: 90/150 Sekunden
- ◆ Inkl. Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Double-Flow Pumpe

Ready 1603 (elektronische Version)

- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Doppelwandige Haube
- ◆ 7 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden
davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Sanftanlauf
- ◆ Smart-Spülarml

Modell	Ready 603	Ready 1604
Außenmaße B x T x H	634 x 744 x 1529 mm	633 x 755 x 1565 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V/6,5 kW	400 V/8,7 kW
Serienzubehör	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläsereschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Max. Tellereinschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Spüleleistung Körbe (2 bar)	40/24 pro Stunde (bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)
Washzeit pro Zyklus	90/150 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	470 W	700 W
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 2,1 kW	8,0 kW / 2,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 15 l	6 l / 22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar
Klarspülmitteldosiergerät	ja	ja
Spülmitteldosiergerät	ja	ja
Ablaufpumpe	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filterssystem	Water-Fresh-Filterssystem
Wasserenthärter	nein	nein - optional möglich
Bruttogewicht	108 kg	108 kg
Artikelnummer	2032.1007	2032.2005
UVP in €	3.295,00	4.450,00



Gastroline Serie Haubenspülmaschine

Gastroline 3603 AP/APW

- ◆ Thermostopp
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem mit Grobresttrennung und Tankwasser-Niveau-Kontrolle
- ◆ Ablaufpumpe
- ◆ Inkl. 1 Tellerkorb, 1 Neutralkorb, 1 Besteckeinsatz
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 1 Spezialprogramm 120" Sani-Desinfektion 'Ultra Clean Pro' und Endlosschleife
- ◆ Inkl. elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Exklusivtür
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Sanftanlauf
- ◆ Smart-Spülarm
- ◆ Konstantes Nachspülsystem
- ◆ Geräuscharmer Betrieb
- ◆ Sicherheitsstandard IPX4

Modell	Gastroline 3603 AP
Außenmaße B x T x H	734 x 760 x 1520 mm
Steuerung	elektronische
Anschlusswert	400 V / 10,0 kW
Korbmaß	500 x 500 mm & 600 x 500 mm
Max. Glaseinschubhöhe	420 mm
Max. Telleranschubhöhe	geeignet für Tablett GN 1/1 und EN
Boilerheizung / Tankheizung	9,0 kW / 1,8 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	8,0 l / 22 l
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	72/60/45/40/24 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	50/60/80/90/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	1000 W
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	3,0 l
Klarspülmitteldosiergerät	ja
Spülmitteldosiergerät	ja
Bruttogewicht	136 kg
Wasserenthärter	nein
Wärmerückgewinnung	nein
Artikelnummer	2032.1315
UVP in €	4.899,00

Modell	Gastroline 3603 APW
Wasserenthärter	nein
2-Fach Wärmerückgewinnung	ja
Artikelnummer	2032.1316
UVP in €	6.999,00



DW+ KI 5P+ T3

Gastroline 3603 APW

2-FACH WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Dieses System kombiniert Wrasen- und Abwasserwärmerückgewinnung. Die Arbeitsumgebung wird dadurch gesünder, angenehmer und der Stromverbrauch wird reduziert. Die Energieeinsparung beträgt bis zu 40 % im Vergleich zu herkömmlichen Geräten ohne Wärmerückgewinnung.

Ready Serie Topfspülmaschinen



Ready 1704



Ready 1705

Ready 1704/1705

- ◆ Thermostopp
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Tür
- ◆ Inkl. 1 Universalkorb
- ◆ Spülprogramme 2-12 Minuten wählbar
- ◆ Inkl. Klarspül- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Flächensiebe und 2-fach Siebe vor der Spülpumpe
- ◆ Edelstahlwascharmee
- ◆ Edelstahl-Nachspülsystem

DW **KI** **12P** **T2**

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.
Universalkorb für Topfspüler, Abm.: 560 x 630 mm	2059.3011
Tabletthalter für Topfspüler, für 8 Tablett mit max. 40 mm Tiefe	2059.0010
Tabletthalter für Topfspüler für 5 Tablett mit max. 65 mm Tiefe	2059.0011
Rost für Topfspüler, Abm.: 550 x 550 mm	2059.0001
Besteckeinsatz für Topfspüler, Abm.: 150 x 150 mm	2059.0013
Einsatz für Topfspüler, Ø 170 mm	2059.0012

Modell

Modell	Ready 1704	Ready 1705
Außenmaße B x T x H	720 x 780 x 1730 mm	720 x 780 x 1930 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 7,4 kW	400 V / 7,7 kW
Korbmaß	560 x 630 mm	560 x 630 mm
Max. Einschubhöhe	650 mm	850 mm
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 2,5 kW	6,0 kW / 2,5 kW
Spüleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	pro Stunde bis 30	pro Stunde bis 30
Washzeit pro Zyklus	120-720	120-720
Waschpumpenleistung	1400 W	1700 W
Boilerinhalt / Tankinhalt	7 l / 37 l	7 l / 37 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	3,0 l	3,0 l
Klarspülmitteldosiergerät	ja	ja
Spülmitteldosiergerät	ja	ja
Bruttogewicht	170 kg	196 kg
Artikelnummer	2052.1016	2052.1017
UVP in €	5.999,00	6.979,00



Gastroline Serie Untertischgeschirrspüler

Gastroline 3560 AP/APE

- ◆ Thermostopp
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem mit Grobresttrennung und Tankwasser-Niveau-Kontrolle
- ◆ Für Euronorm-Wannen und -Boxen (600x400 mm)
- ◆ Wasch- und Klarspülarme aus Edelstahl
- ◆ Ausbalancierte Tür mit Dichtung
- ◆ Ablaufpumpe
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 1 Spezialprogramm 120" Sani-Desinfektion 'Ultra Clean Pro' und Endlosschleife
- ◆ Inkl. peristaltischer Klarspül- und Reinigungspumpe mit elektronischer Steuerung
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Tankflächenfilter
- ◆ Sanftanlauf
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Selbstdiagnosesystem

DW+

KI

5P+

T3



Modell	Gastroline 3560 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 680 x 820 mm
Steuerung	elektromechanisch
Anschlusswert	400 V / 6,7 kW / 230 V / 6,7 kW
Korbmaß	500 x 500 mm
Max. Einschubhöhe	415 mm
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW (2,0 kW einfache Phase) / 800 W
Spülleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	60/40/30/24/15
Washzeit pro Zyklus	60/90/120/150/240
Waschpumpenleistung	700 W
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 11 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	3 l bei 2 bar
Klarspülmitteldosiergerät	ja
Spülmitteldosiergerät	ja
Bruttogewicht	78 kg
Wasserenthärter	nein
Artikelnummer	2022.2026
UVP in €	3.799,00

Modell	Gastroline 3560 APE
Wasserenthärter	ja
Artikelnummer	2023.2017
UVP in €	3.999,00

KBS Gastrotechnik GmbH
Johannes-Kepler-Straße 14
55129 Mainz-Hechtsheim
Telefon: 06131 95890-1
Telefax: 06131 95890-9
E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de