

KBS Gastrotechnik

Essence 700 Drop-In

SILKO
700

Series





KOCHSERIE ESSENCE 700 – DROP-IN MODULE

KBS UND SILKO – EINE STARKE PARTNERSCHAFT

KBS Gastrotechnik ist Vollsortimenter im Bereich der qualitativ hochwertigen Großküchentechnik. Wir bieten für jeden Bedarf das passende Produkt. Wir sind Partner des Fachhandels und können alle Geräte, die zur Ausstattung von Großküchen und Lebensmitteleinzelhandel benötigt werden, aus einer Hand liefern. In allen Produktbereichen kooperieren wir mit starken Partnern, die führend in ihrem Markt sind. So können wir Ihnen technologisch ausgereifte und langlebige Produkte mit einfachem Handling anbieten.

Seit 1980 entwirft und produziert Silko Großküchen. Seit vielen Jahren gibt es eine vertrauensvolle Partnerschaft zwischen KBS und dem Unternehmen. Silko ist eine anerkannte Marke wenn es um Küchensysteme für die Gastronomie geht, die sich durch Qualität und Leistungsfähigkeit hervorheben. Das Unternehmen wurde in der Provinz von Belluno gegründet und hat seinen jetzigen Sitz in Vittorio Veneto. Diese Region ist in Italien führend im Bereich Küchentechnik. Silko gehört zur Ali Group, einem globalen Marktführer für Großküchentechnik und Foodservice-Ausstattung, und kann damit auf Kompetenz und Finanzkraft eines großen Konzerns zurückgreifen.

Silko arbeitet als Manufaktur und kann durch ein flexibles Baukastensystem auf alle Kundenwünsche eingehen. So sind zum Beispiel auch große individuell geplante Kochblöcke mit durchgehender Arbeitsplatte möglich.

WERDEN SIE IHR EIGENER DESIGNER

Die Essence Drop-in 700 Module sind die ideale Lösung, um maximale Gestaltungsfreiheit bei der Planung Ihrer Küche zu gewährleisten. Jedes Gerät kann an der für Sie optimalen Stelle in einen maßgeschneiderten Arbeitsplan eingebettet werden. Auf diese Weise können Sie die gewünschte Maschine an der für Sie am besten geeigneten Position auswählen. Die Drop-in-Module kombinieren somit erstklassige Funktionalität mit unvergleichlichen und vollständig anpassbaren ästhetischen Oberflächen. Drop-in ist die neue Form des Kochens.





EINDRUCKSVOLLE LEISTUNGSMERKMALE

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

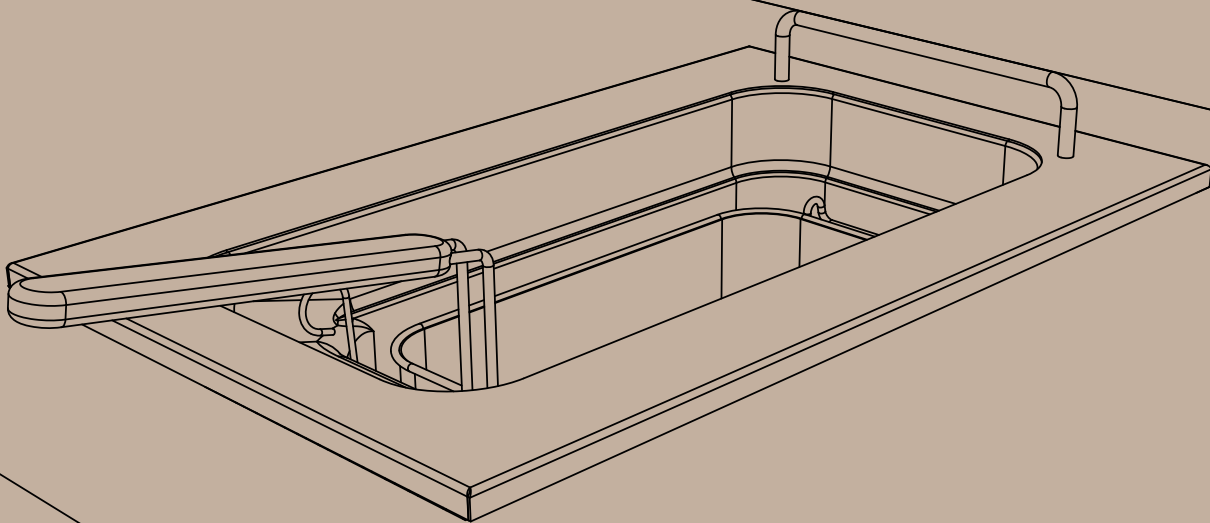
Die Oberfläche besteht aus 1,5 mm starkem Edelstahl 18/10 CNS.
Dadurch sind hohe Qualität bei gutem Preis-Leistungsverhältnis garantiert.

HOHE FLEXIBILITÄT

Die Drop-in Serie umfasst alle Geräte, die in einer modernen Küche benötigt werden. Durch verschiedene Breiten können Sie diese an Ihren persönlichen Bedarf anpassen. Alle Geräte können in einer individuellen Arbeitsplatte mit einer Mindesttiefe größer als 80 cm nach Ihren Wünschen und Vorstellungen kombiniert werden.

3 LÖSUNGEN – GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

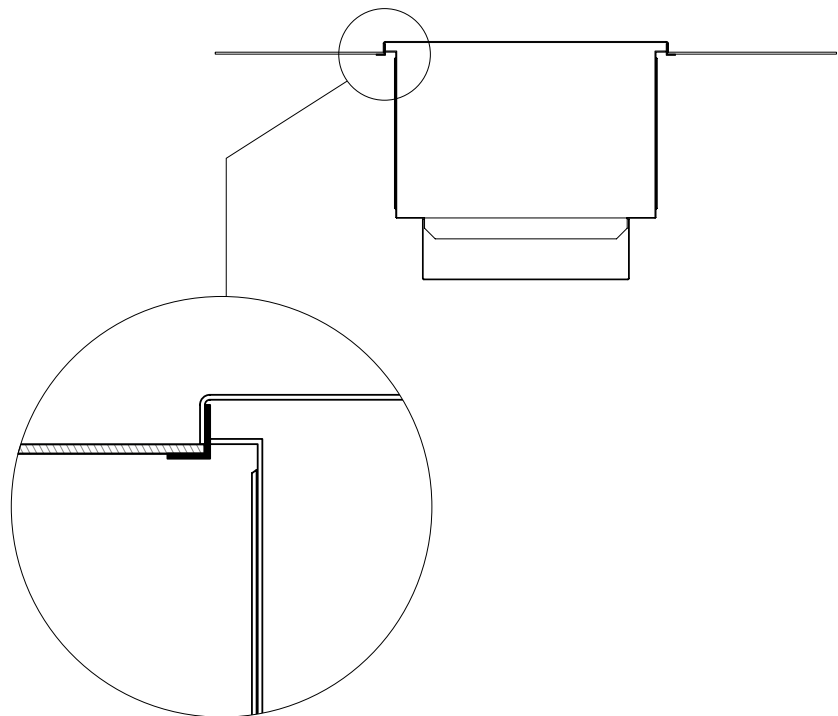
Je nach Ihren Ansprüchen an Ästhetik und Funktion gibt es drei verschiedene Möglichkeiten, die Drop-in Geräte einzubauen. Diese werden Ihnen auf den nächsten Seiten erläutert. Es ist jeweils ein anderer Ausschnitt in der Arbeitsplatte erforderlich. Die Angaben finden Sie bei den jeweiligen Geräten.

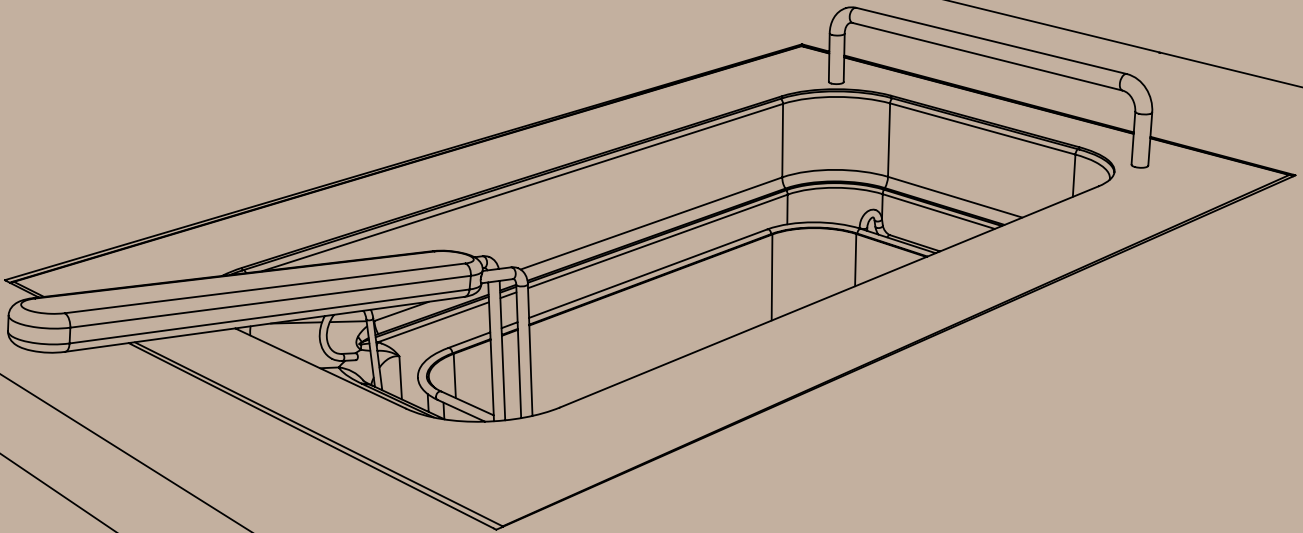


VARIANTE A: AUFGESETZT

EINFACH UND EFFEKTIV

Dies ist die einfachste Einbaulösung. Das Gerät wird auf den Ausschnitt aufgelegt. Die Kante verhindert, dass Flüssigkeiten von der Arbeitsfläche in das Gerät kommen.

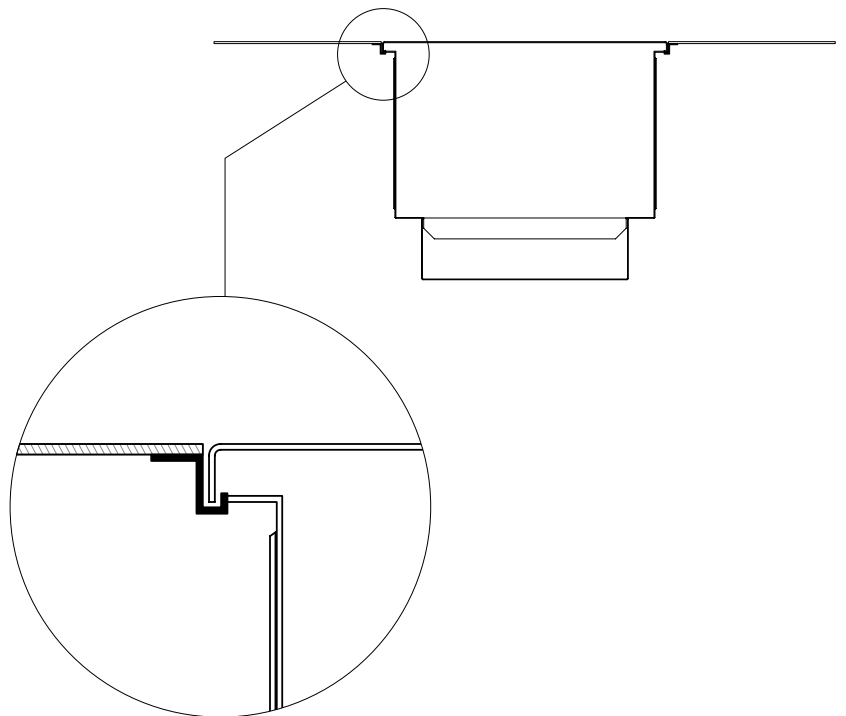


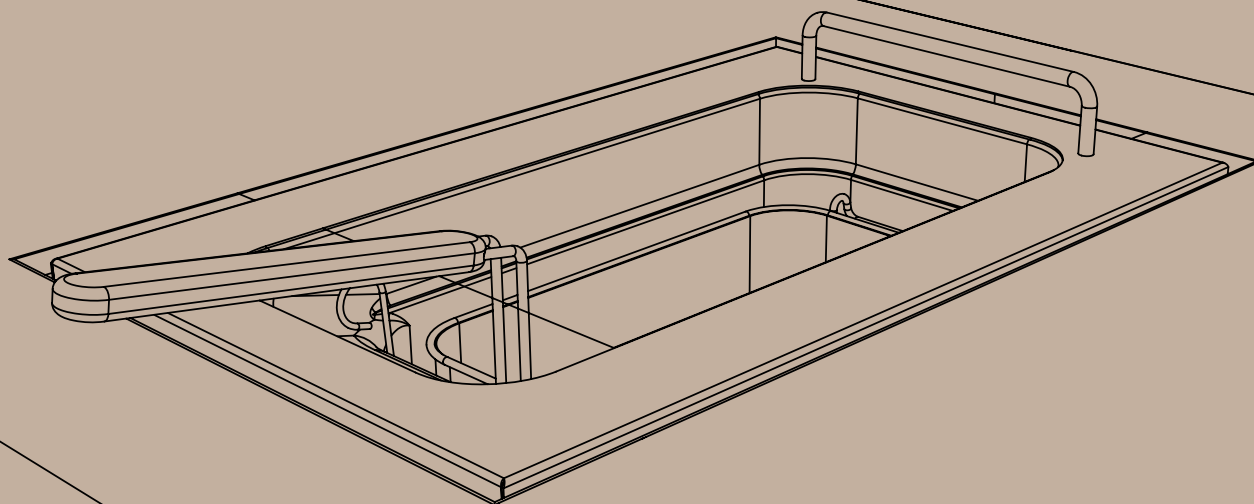


VARIANTE B: FLÄCHENBÜNDIG

ÄSTHETISCH PERFEKT

Bei dieser Lösung wird das Gerät bündig in die Arbeitsfläche eingelassen. Da keine Kante vorhanden ist, kann die Fläche einfach gereinigt werden und sieht ästhetisch aus.

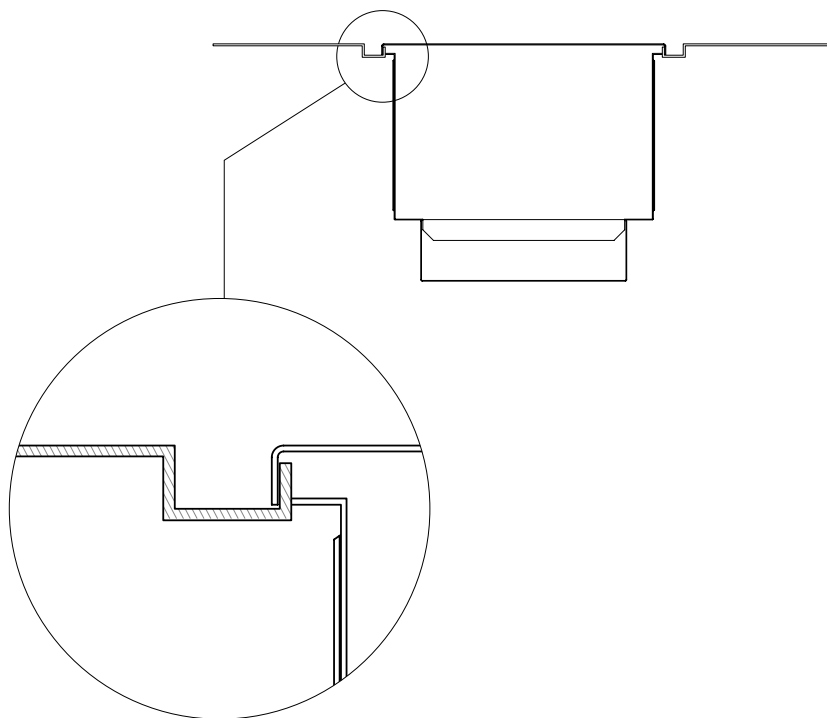




VARIANTE C: FLÄCHENBÜNDIG MIT ABLAUFRINNE

DAS BESTE ZWEIER WELTEN

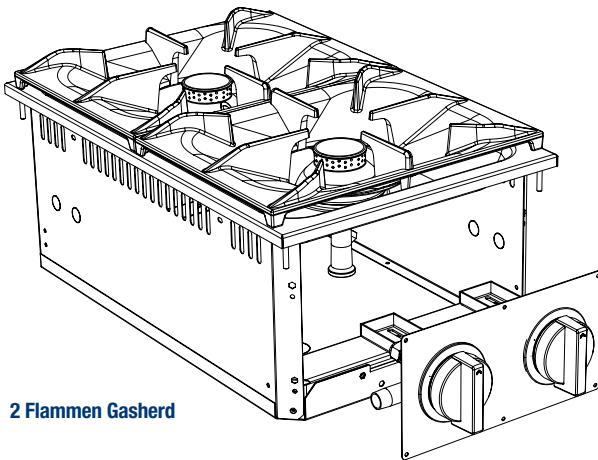
Diese Variante verbindet die Ästhetik der bündigen Einbindung in die Arbeitsfläche mit einer Ablaufrinne, die vor Verunreinigungen schützt. Bei dieser Variante wird die Rinne vom Installateur individuell gebaut.



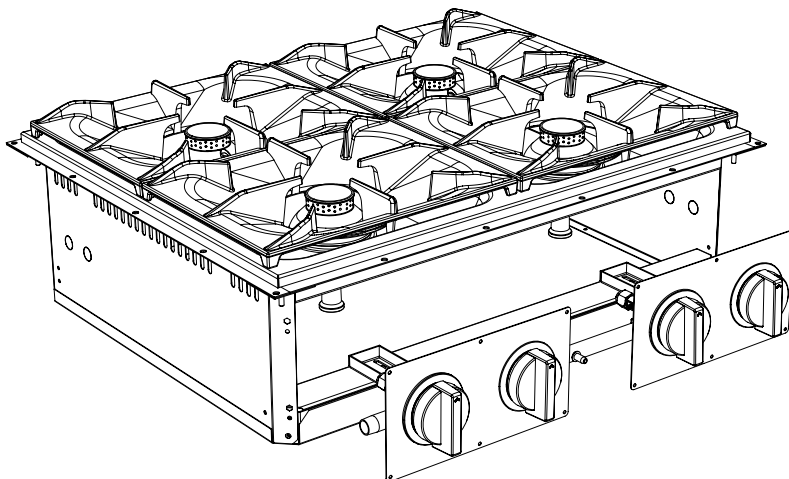
Gasherd

Allgemein

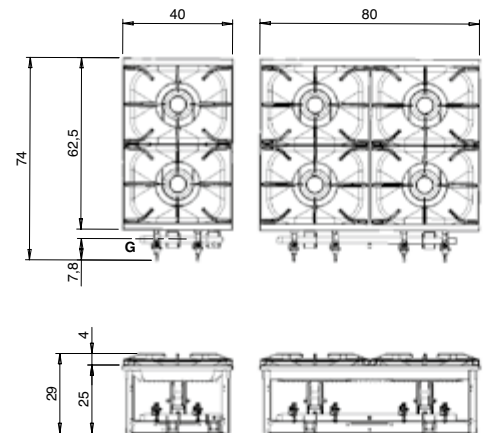
- ◆ Korpus und Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Inklusive Bedienblende



2 Flammen Gasherd



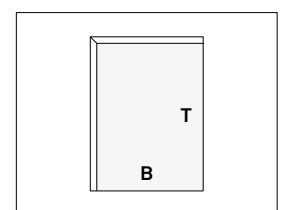
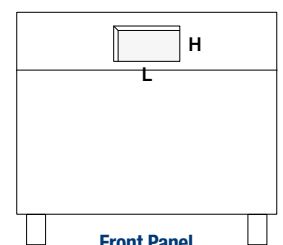
4 Flammen Gasherd



Zubehör (Einbaurahmen)	Artikel-Nr.
Aufgesetzt 400 mm	1040.9360
Aufgesetzt 800 mm	1040.9362
Flächenbündig 400 mm	1040.9363
Flächenbündig 800 mm	1040.9365

Ausschnitte	2 Flammen Gasherd	4 Flammen Gasherd
Front Panel (L x H)	265 x 128 mm	2 x 265 x 128 mm
Variante A: Aufgesetzt (B x T)	390 x 615 mm	790 x 615 mm
Variante B: Flächenbündig (B x T)	404 x 629 mm	804 x 629 mm

Modell	2 Flammen Gasherd	4 Flammen Gasherd
Außenmaße B x T x H	400 x 740 x 290 mm	800 x 740 x 290 mm
Anschlusswert	12,0 kW (2 x 6,0 kW)	24,0 kW (4 x 6,0 kW)
Bruttogewicht	30 kg	54 kg
Artikelnummer	1042.1501	1042.1502

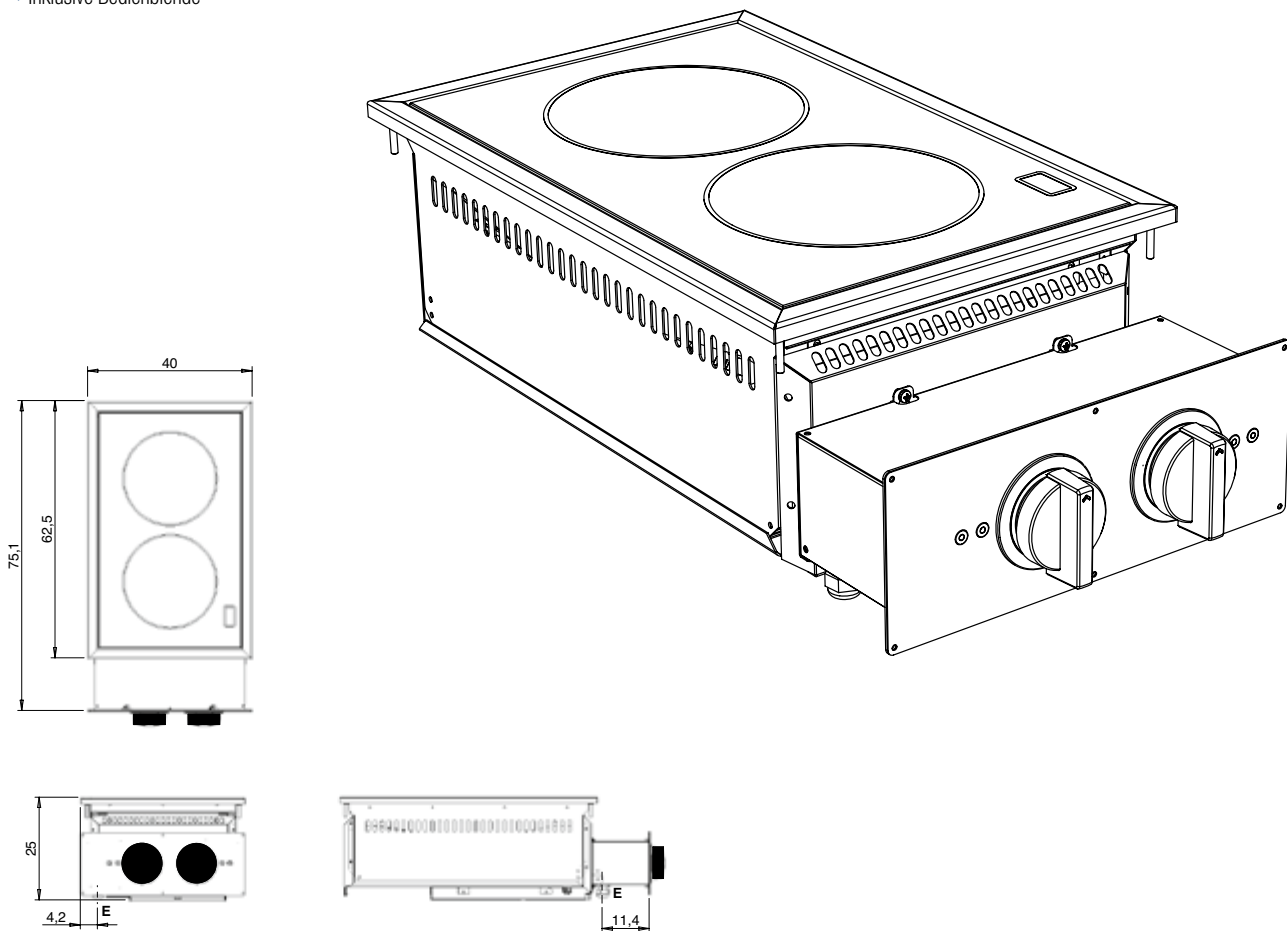


Einbauöffnung

Induktionsherd

Allgemein

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ 2 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 3,5 kW
- ♦ Mit 6-Stufen-Schalter
- ♦ Mit der Kochmulde dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche, 6 mm dick
- ♦ Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- ♦ Betriebskontrollleuchte
- ♦ Inklusive Bedienblende



Zubehör (Einbaurahmen)

Aufgesetzt 400 mm	Artikel-Nr. 1040.9360
Flächenbündig 400 mm	1040.9363

Ausschnitte

Front Panel (L x H)	Induktionsherd 375 x 128 mm
Variante A: Aufgesetzt (B x T)	390 x 615 mm
Variante B: Flächenbündig (B x T)	404 x 629 mm

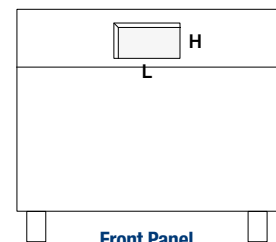
Modell

Außenmaße B x T x H	Induktionsherd 400 x 751 x 250 mm
Anschlusswert	7,0 kW
Bruttogewicht	25 kg

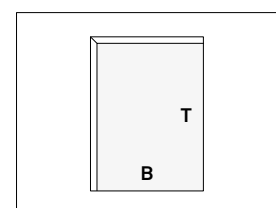
Artikelnummer 1042.1503



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!



Front Panel

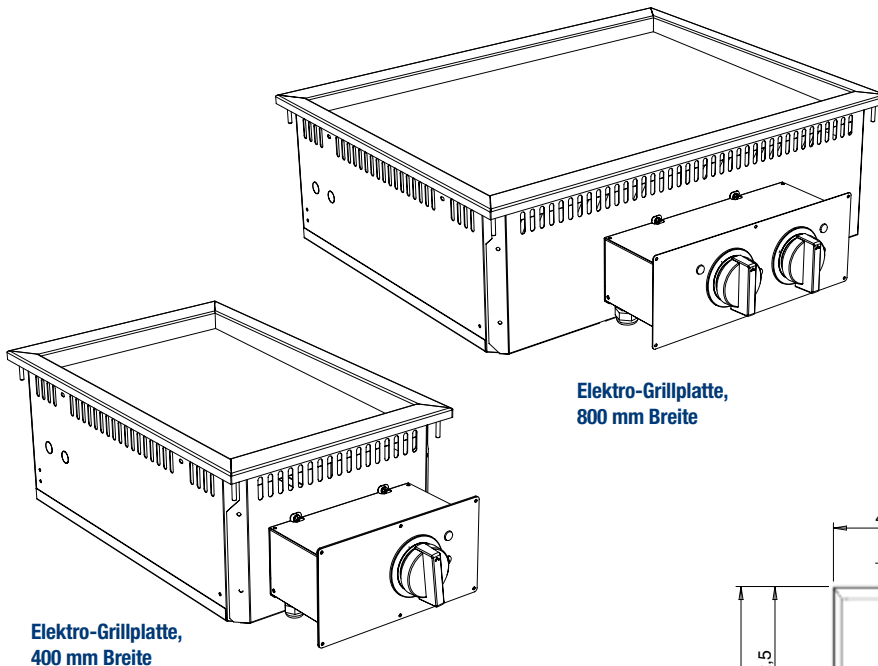


Einbauöffnung

Elektro-Grillplatte

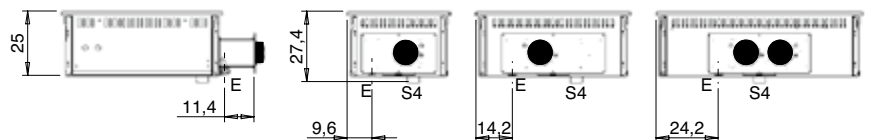
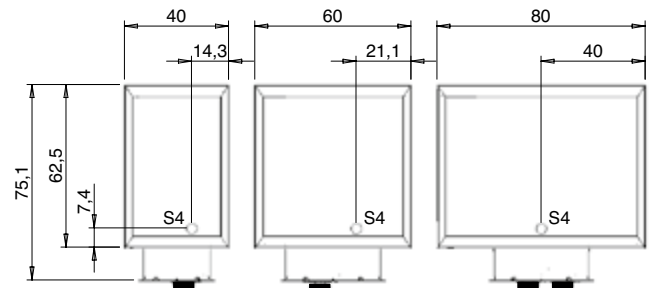
Allgemein

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte, verchromte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche satiniert, 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ♦ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettblass Ø 4 cm
- ♦ Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- ♦ Sicherheitsthermostat
- ♦ Temperatur regelbar zw. +110 °C und +280 °C
- ♦ Betriebskontrollleuchte
- ♦ Inklusive Schaber bei gerillter Grillfläche
- ♦ Inklusive Bedienblende



Elektro-Grillplatte,
800 mm Breite

Elektro-Grillplatte,
400 mm Breite



Zubehör (Einbaurahmen)	Artikel-Nr.
Aufgesetzt 400 mm	1040.9360
Aufgesetzt 600 mm	1040.9361
Aufgesetzt 800 mm	1040.9362
Flächenbündig 400 mm	1040.9363
Flächenbündig 600 mm	1040.9364
Flächenbündig 800 mm	1040.9365
Ablaufstopfen für Grillplatten	1040.9306

Ausschnitte	Elektro-Grillplatte, 400 mm	Elektro-Grillplatte, 600 mm	Elektro-Grillplatte, 800 mm
Front Panel (L x H)	265 x 128 mm	375 x 128 mm	375 x 128 mm
Variante A: Aufgesetzt (B x T)	390 x 615 mm	590 x 615 mm	790 x 615 mm
Variante B: Flächenbündig (B x T)	404 x 629 mm	604 x 629 mm	804 x 629 mm

Modell	Elektro-Grillplatte, 400 mm	Elektro-Grillplatte, 600 mm	Elektro-Grillplatte, 800 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 751 x 274 mm	600 x 751 x 274 mm	800 x 751 x 274 mm
Grillflächenmaß B x T	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm
Anschlusswert	 5,4 kW	 7,5 kW	 10,8 kW

Modell mit	Grillplatte glatt verchromt	Grillplatte glatt verchromt	Grillplatte glatt verchromt
Bruttogewicht	48 kg	67 kg	89 kg
Artikelnummer	1041.2502	1041.2505	1041.2508

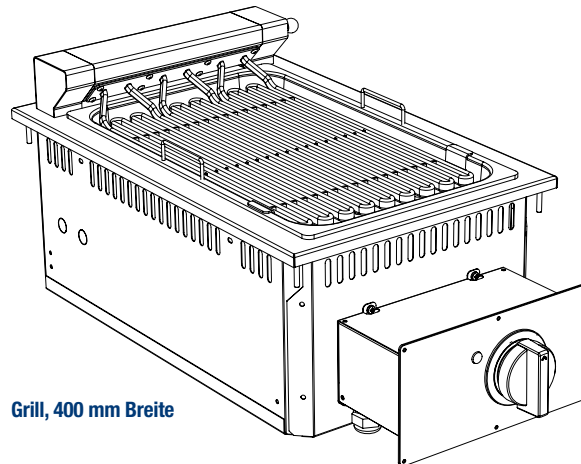
Modell mit	Grillplatte gerillt verchromt	Grillplatte gerillt verchromt	Grillplatte gerillt verchromt
Bruttogewicht	47 kg	66 kg	87 kg
Artikelnummer	1041.2503	1041.2506	1041.2509

Modell mit	Grillplatte 1/3 gerillt, 2/3 glatt
Bruttogewicht	87 kg
Artikelnummer	1041.2510

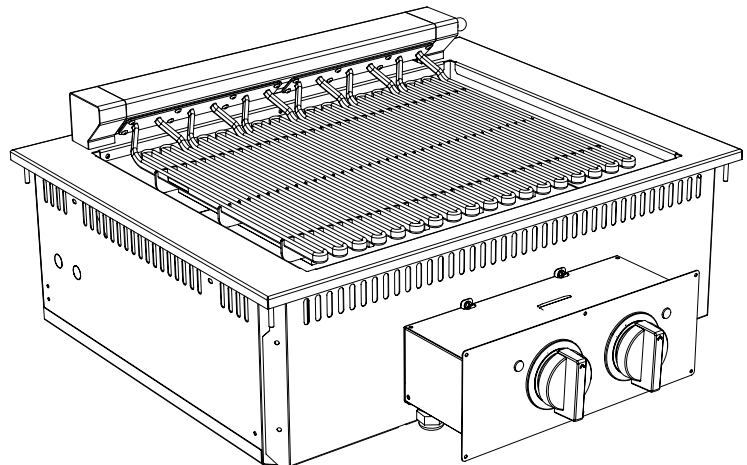
Elektro-Grill

Allgemein

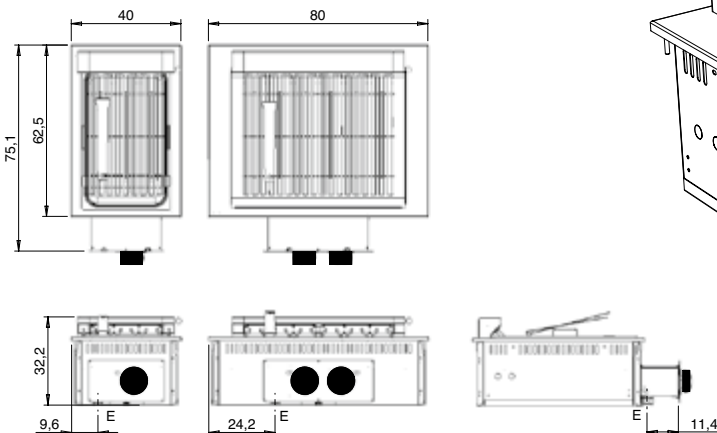
- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Mit 6-Stufen-Schalter
- ♦ Temperatur regelbar bis max. +400 °C
- ♦ Gekapselte Incoloy-Heizelemente, kipubar
- ♦ 1 Heizzone bei Elektro-Grill 400 mm,
2 Heizzonen bei Elektro-Grill 800 mm
- ♦ Inklusive Schaber
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Inklusive Auffangwanne für das Auffangen von Fett und
das Verdunsten von Wasser für ein schonendes Garen
- ♦ Betriebskontrollleuchte
- ♦ Inklusive Bedienblende



Grill, 400 mm Breite



Grill, 800 mm Breite



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!

Zubehör (Einbaurahmen) Artikel-Nr.

Aufgesetzt 400 mm	1040.9360
Aufgesetzt 800 mm	1040.9362
Flächenbündig 400 mm	1040.9363
Flächenbündig 800 mm	1040.9365

Ausschnitte

Front Panel (L x H)
Variante A: Aufgesetzt (B x T)
Variante B: Flächenbündig (B x T)

Elektro-Grill, 400 mm

265 x 128 mm
390 x 615 mm
404 x 629 mm

Elektro-Grill, 800 mm

375 x 128 mm
790 x 615 mm
804 x 629 mm

Modell

Außenmaße B x T x H
Grill- und Bratfläche B x T
Anschlusswert
Bruttogewicht

Elektro-Grill, 400 mm

400 x 751 x 322 mm
270 x 430 mm
4,8 kW
34 kg

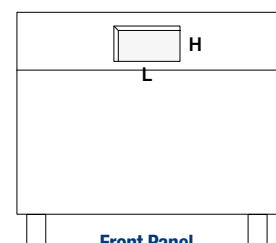
Elektro-Grill, 800 mm

800 x 751 x 322 mm
545 x 430 mm
8,16 kW
48 kg

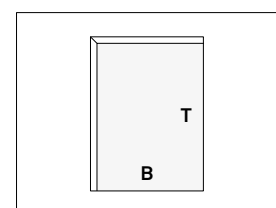
Artikelnummer

1041.2511

1041.2512



Front Panel

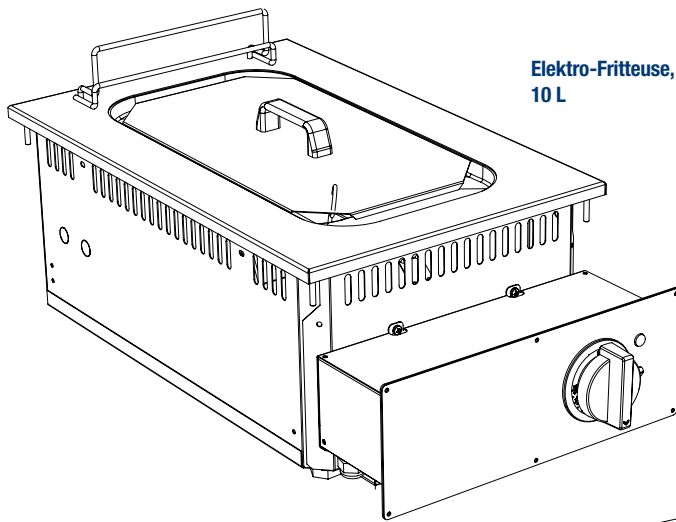


Einbauöffnung

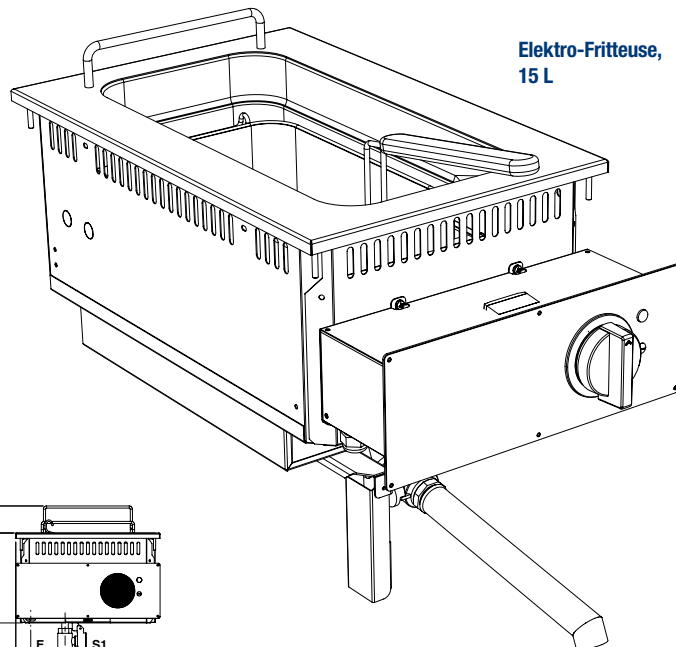
Elektro-Fritteuse

Allgemein

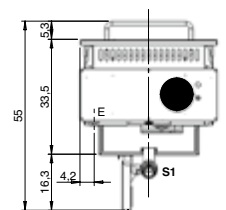
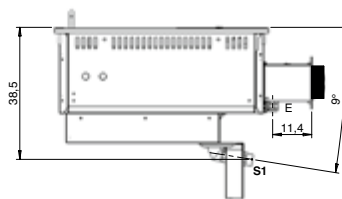
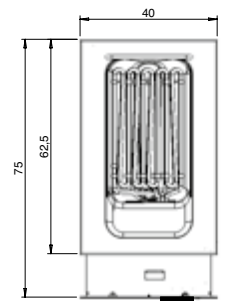
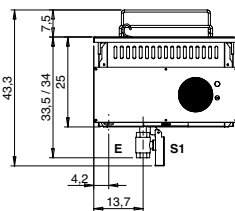
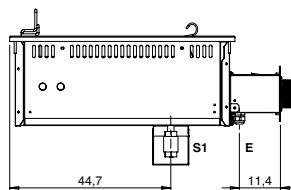
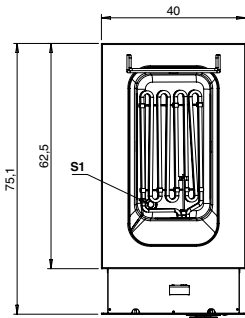
- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Tiefgezogenes Becken
- ♦ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ♦ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Inklusive 1 Korb, 1 Deckel und 1 Panadesieb
- ♦ Unten liegender Ölablauf in den Unterbau führend
- ♦ Elektroheizung im Becken innen liegend und um 90° drehbar für einfache Reinigung
- ♦ Betriebskontrollleuchte
- ♦ Inklusive Bedienblende



Elektro-Fritteuse,
10 L



Elektro-Fritteuse,
15 L



Zubehör (Einbaurahmen)	Artikel-Nr.
Aufgesetzt 400 mm	1040.9360
Flächenbündig 400 mm	1040.9363
Korb 1/2 für 15 l Becken	1040.9322

Ausschnitte

Front Panel (L x H)	265 x 128 mm
Variante A: Aufgesetzt (B x T)	390 x 615 mm
Variante B: Flächenbündig (B x T)	404 x 629 mm

Elektro-Fritteuse, 15 Liter

265 x 128 mm
390 x 615 mm
404 x 629 mm

Modell

Außenmaße B x T x H	400 x 751 x 433 mm
Anschlusswert	9,0 kW
Bruttogewicht	25 kg

Elektro-Fritteuse, 15 Liter

400 x 751 x 550 mm
12,0 kW
26 kg

Artikelnummer

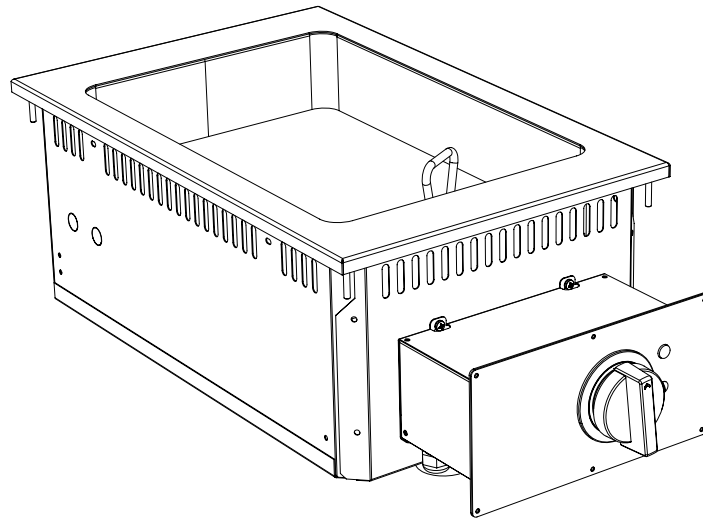
1041.4410

1041.4411

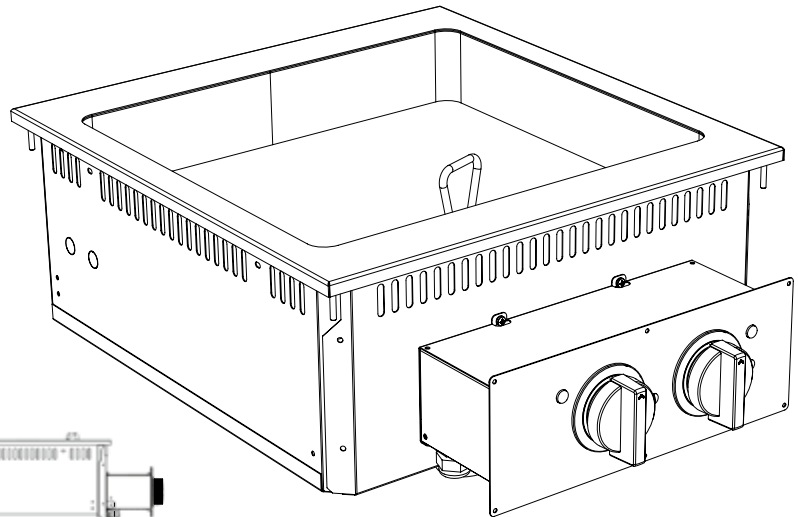
Multibräter

Allgemein

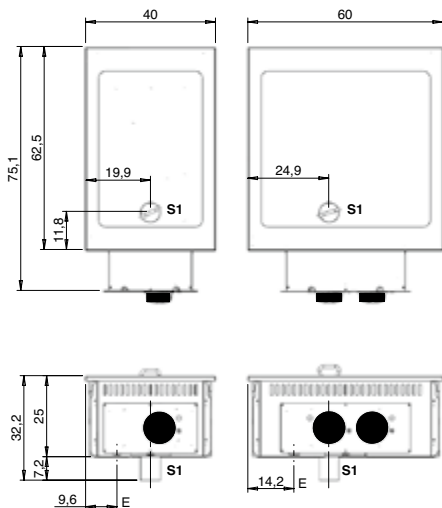
- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Rechteckiges Edelstahlbecken, 90 mm tief
- ♦ Edelstahlboden, hochglanzpoliert
- ♦ Temperatur +50 °C bis +300 °C
- ♦ inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ 1 Heizzone bei Multibräter 8,5 l, zwei Heizzonen bei Multibräter 13,8 l
- ♦ Heizelemente unterhalb des Beckens
- ♦ Betriebskontrollleuchte
- ♦ Inklusive Bedienblende



Multibräter,
8,5 L



Multibräter,
13,8 L



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!

Zubehör (Einbaurahmen)	Artikel-Nr.
Aufgesetzt 400 mm	1040.9360
Aufgesetzt 600 mm	1040.9361
Flächenbündig 400 mm	1040.9363
Flächenbündig 600 mm	1040.9364

Ausschnitte

Front Panel (L x H)
Variante A: Aufgesetzt (B x T)
Variante B: Flächenbündig (B x T)

Multibräter, 8,5 L

265 x 128 mm
615 x 390 mm
404 x 629 mm

Multibräter, 13,8 L

375 x 128 mm
590 x 615 mm
404 x 629 mm

Modell

Außenmaße B x T x H
Beckengröße B x T x H
Anschlusswert
Bruttogewicht

Multibräter, 8,5 L

400 x 751 x 322 mm
320 x 480 x 100 mm
4,0 kW
48 kg

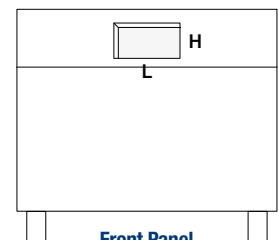
Multibräter, 13,8 L

600 x 751 x 322 mm
520 x 480 x 100 mm
8,1 kW
65 kg

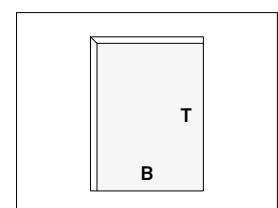
Artikelnummer

1041.7410

1041.7411



Front Panel

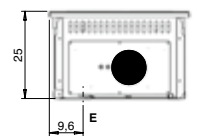
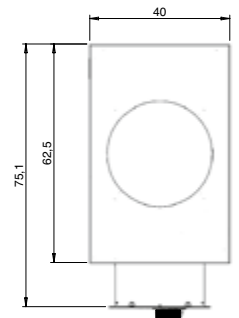
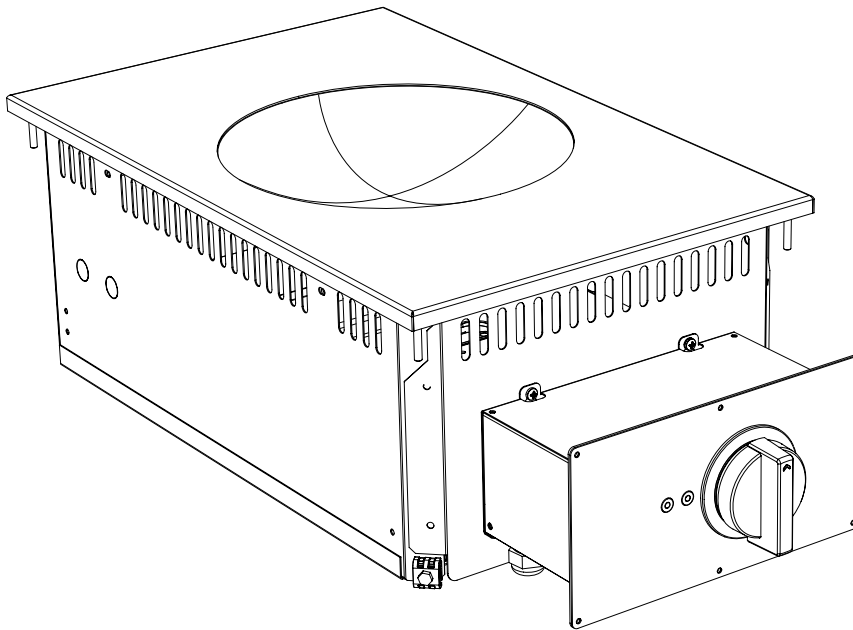


Einbauöffnung

Induktionswok

Allgemein

- ◆ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ◆ 1 Heizzone, Ø 300 mm
- ◆ Wokinduktionskochfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- ◆ Mit 6-Stufen-Schalter
- ◆ Mit der Kochmulde dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche, 6 mm dick
- ◆ Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Inklusive Bedienblende



Zubehör (Einbaurahmen)

Aufgesetzt 400 mm	Artikel-Nr. 1040.9360
Flächenbündig 400 mm	1040.9363

Ausschnitte

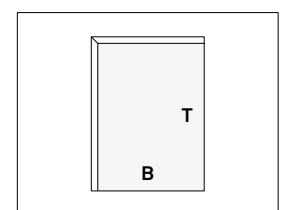
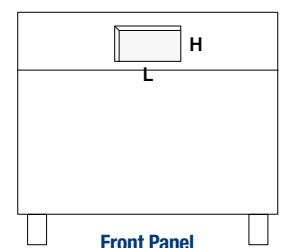
Front Panel (L x H)	Induktionswok 265 x 128 mm
Variante A: Aufgesetzt (B x T)	390 x 615 mm
Variante B: Flächenbündig (B x T)	404 x 629 mm

Modell

Außenmaße B x T x H	Induktionswok 400 x 751 x 250 mm
Anschlusswert	5,0 kW
Bruttogewicht	25 kg

Artikelnummer

1041.1430



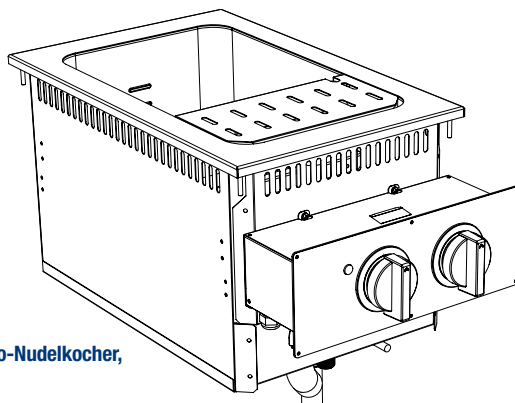
Einbauöffnung

Elektro-Nudelkocher

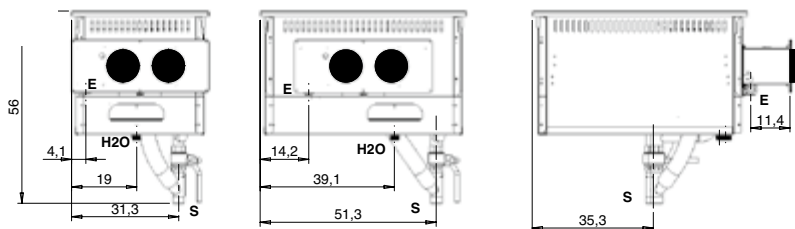
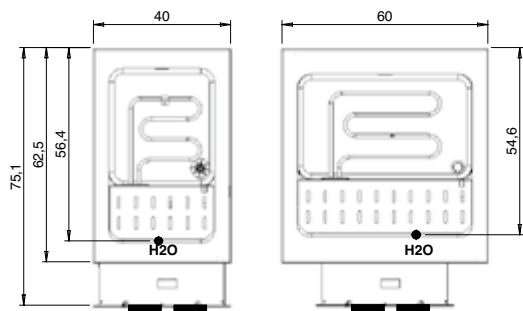
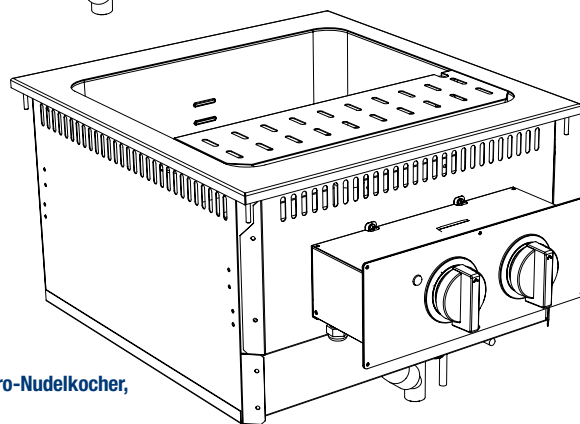
Allgemein

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Tiefgezogene Oberplatte mit Überlaufrinne und großer Schaumzone
- ♦ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316
- ♦ Beckenmaß 28 l: 305 x 340 x 285 mm
- ♦ Beckenmaß 42 l: 510 x 305 x 285 mm
- ♦ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ♦ Integrierter Wassereinlauf
- ♦ Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- ♦ Inklusive Trockenaufschutz
- ♦ Kippbare, gekapselte Heizwiderstände im Beckeninneren
- ♦ Lieferung ohne Körbe und Deckel
- ♦ Wasserhahn
- ♦ Betriebskontrollleuchte
- ♦ Inklusive Bedienelemente

Elektro-Nudelkocher,
28 L



Elektro-Nudelkocher,
42 L



Zubehör (Einbaurahmen)

	Artikel-Nr.
Aufgesetzt 400 mm	1040.9360
Aufgesetzt 600 mm	1040.9361
Flächenbündig 400 mm	1040.9363
Flächenbündig 600 mm	1040.9364

Zubehör

	Artikel-Nr.
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, B x T x H 290 x 160 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9331
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H: 290 x 330 x 200 mm	1040.9332
Deckel für Becken 28 l, Nudelkocher	1040.9334
Deckel für Becken 42 l, Nudelkocher	1050.9336

Ausschnitte

	Elektro-Nudelkocher, 28 L	Elektro-Nudelkocher, 42 L
Front Panel (L x H)	375 x 128 mm	375 x 128 mm
Variante A: Aufgesetzt (B x T)	390 x 615 mm	590 x 615 mm
Variante B: Flächenbündig (B x T)	404 x 629 mm	604 x 629 mm

Modell

	Elektro-Nudelkocher, 28 L	Elektro-Nudelkocher, 42 L
Außenmaße B x T x H	400 x 751 x 560 mm	600 x 751 x 560 mm
Anschlusswert	5,7 kW	9,0 kW
Bruttogewicht	41 kg	52 kg

Artikelnummer

1041.6406

1041.6407

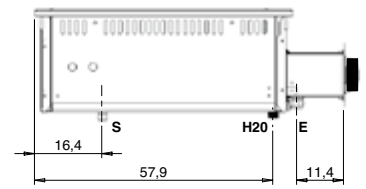
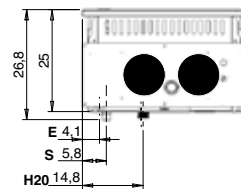
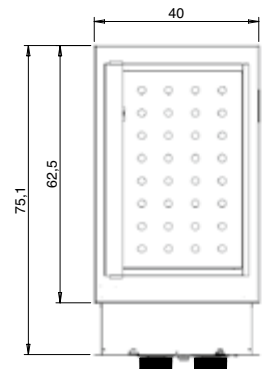
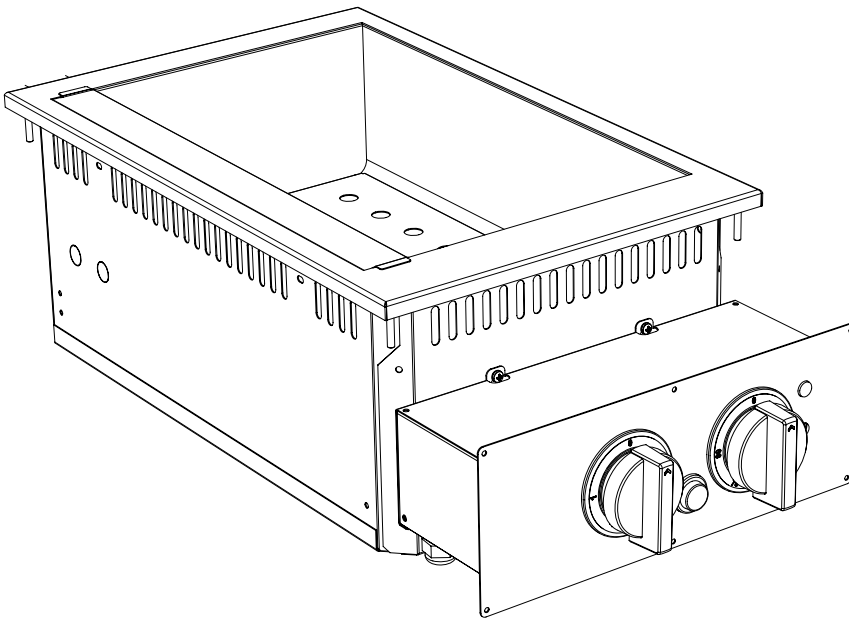


Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!

Bain-Marie

Allgemein

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ♦ Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf
- ♦ Max. Behältertiefe 150 mm
- ♦ Gekapselte Heizelemente unter dem Becken
- ♦ Temperaturregelung +30 °C bis +90 °C
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Integrierter Wasserzu- und ablauf
- ♦ Betriebskontrollleuchte
- ♦ Inklusive Bedienblende



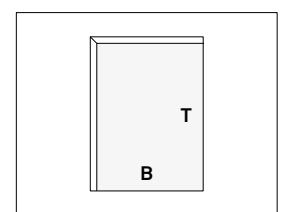
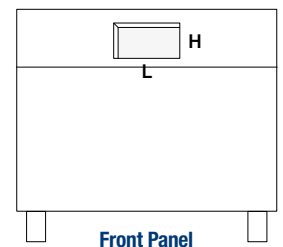
Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!

Zubehör (Einbaurahmen)	Artikel-Nr.
Aufgesetzt 400 mm	1040.9360
Flächenbündig 400 mm	1040.9363

Ausschnitte	Bain-Marie
Front Panel (L x H)	375 x 128 mm
Variante A: Aufgesetzt (B x T)	390 x 615 mm
Variante B: Flächenbündig (B x T)	404 x 629 mm

Modell	Bain-Marie
Außenmaße B x T x H	400 x 751 x 268 mm
Beckengröße B x T x H	350 x 515 x 170 mm
Anschlusswert	1,8 kW
Bruttogewicht	23 kg

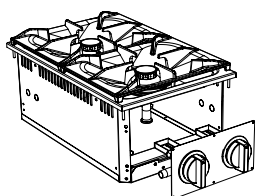
Artikelnummer **1041.5406**



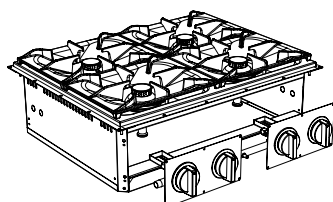


ALLE GERÄTE AUF EINEN BLICK

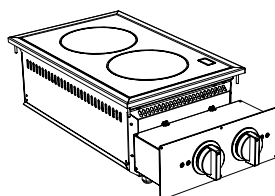
Hier finden Sie alle Geräte und Breiten auf einen Blick. Kombinieren Sie ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen. Für alle Fragen sprechen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Außen- und Innendienst an. Wir sind gerne für Sie da!



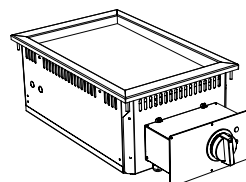
2 Flammen Gasherd



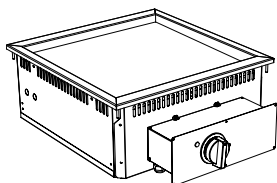
4 Flammen Gasherd



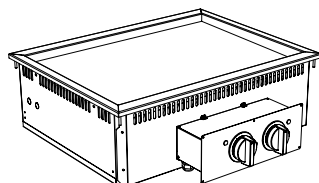
Induktionsherd



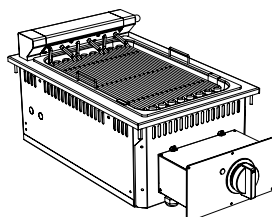
Elektro-Grillplatte, 400 mm



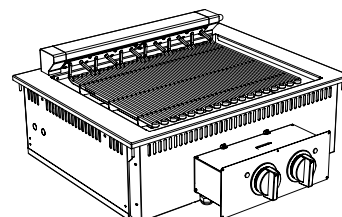
Elektro-Grillplatte, 600 mm



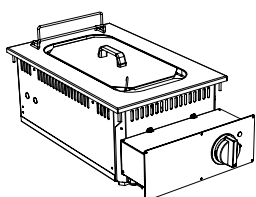
Elektro-Grillplatte, 800 mm



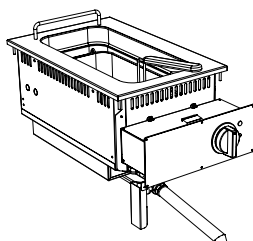
Elektro-Grill, 400 mm Breite



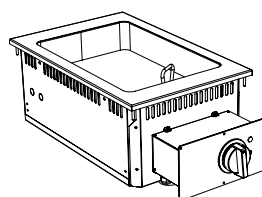
Elektro-Grill, 800 mm Breite



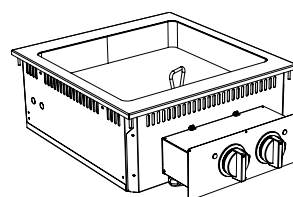
Elektro-Fritteuse, 10 Liter



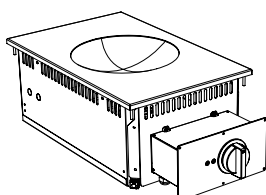
Elektro-Fritteuse, 15 Liter



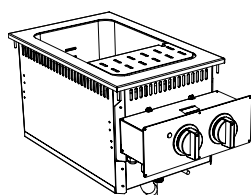
Multibräter, 8,5 Liter



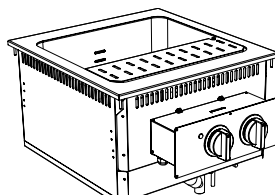
Multibräter, 13,8 Liter



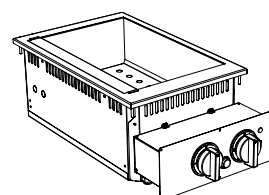
Induktionswok



Elektro-Nudelkocher, 28 Liter



Elektro-Nudelkocher, 42 Liter



Bain-Marie, Neutralelement



KOCHSERIE ESSENCE 700 – STANDGERÄTE

FUNKTIONALITÄT IN SCHLICHTEM DESIGN

Neben den Drop-In Geräten gibt es in der Essence 700 Kochserie auch klassische Standgeräte. Diese können mit Drop-In Geräten kombiniert werden. Oder Sie statuen ihre gesamte Küche mit Standgeräten aus.

Es stehen verschiedene Module zur Auswahl, sodass jede Küche auf den individuellen Raum- und Nutzungsbedarf abgestimmt werden kann. Hochwertige, leicht zu reinigende Materialien und ein lineares Design machen alle Geräte der Serie Essence zu einer sicheren und zeitbeständigen Wahl.



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!



EINDRUCKSVOLLE LEISTUNGSMERKMALE

Ausgezeichnete Qualität

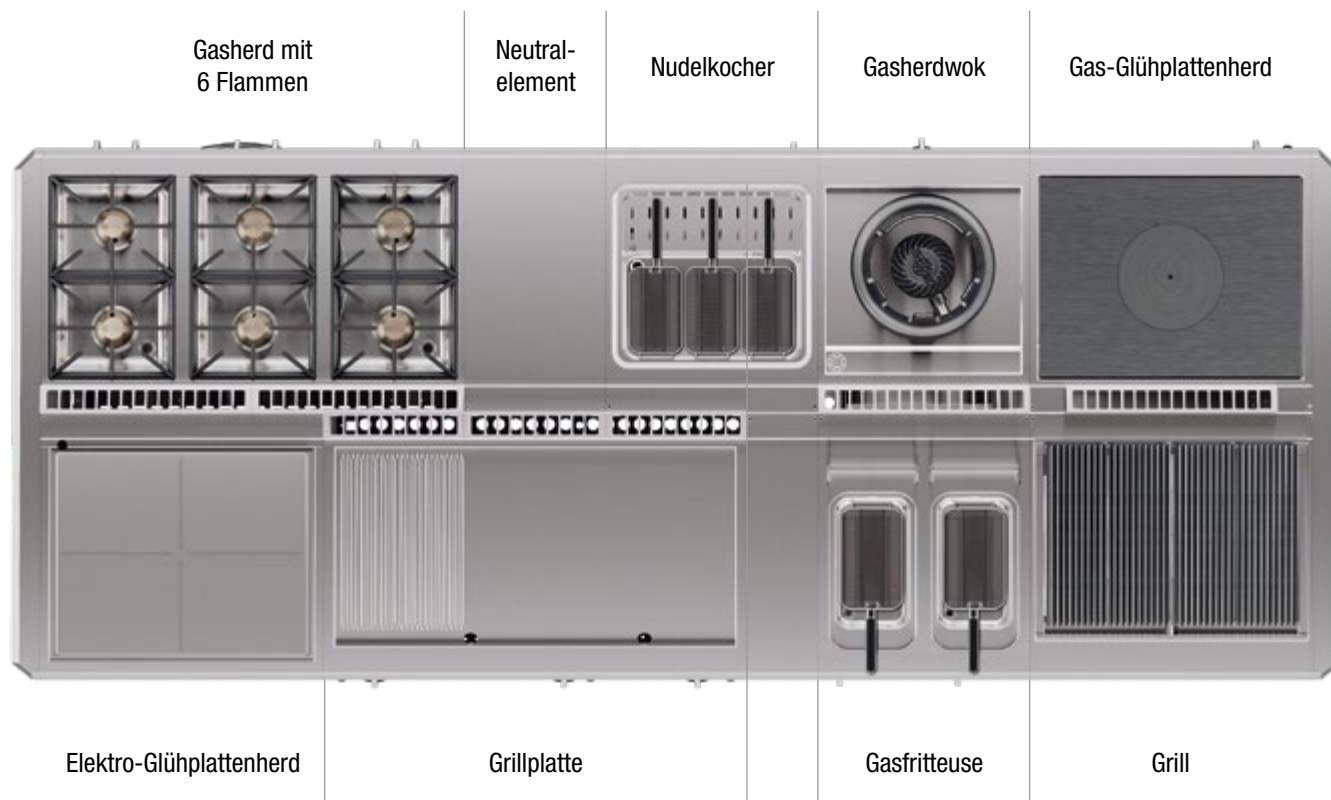
Die Oberfläche besteht aus 1,5 mm starkem Edelstahl 18/10 CNS. Dadurch sind hohe Qualität und Langlebigkeit bei gutem Preis-Leistungs-verhältnis garantiert.

Hohe Flexibilität

Die Module sind in den Breiten 400, 600, 800 und 1200 mm erhältlich. Neutralelemente auch mit 200 mm Breite. Dank dieser großen Auswahl können sie an alle räumlichen Gegebenheiten, freitragend oder als Standmodell, angepasst werden. Viele Geräte sind auch als Auf Tischvariante erhältlich. Auf Wunsch und gegen Aufpreis kann eine durchgehende Platte verbaut werden. Sie hat dann eine Stärke von 2 bzw. 3 mm. Die Geräte werden in diesem Fall ab Werk zusammengebaut. Die Geräte können mit Türen, Schubladen und umfangreichem Zubehör ergänzt werden.

Besonders hygienefreundlich

Durch die durchdachte Konstruktion mit fugenloser Kopfverschraubung und gestanzten Arbeitsplatten mit abgerundeten Kanten können die Geräte dieser Serie sehr gut und mit wenig Zeitaufwand sauber gehalten werden und sind somit besonders hygienefreundlich. Gegen Aufpreis ist auch die Lieferung in Hygieneausführung H2 möglich.



Beispiel für Essence 700 Kochblock mit Sonderausstattung



KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Telefon: 0611 44787-150
Telefax: 0611 44787-175
E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de