

KBS Gastrotechnik Premium Kühlgeräte



Friulinox by  **KBS**

Friulinox

EINE STARKE PARTNERSCHAFT

Friulinox by **KBS**

KBS Gastrotechnik ist Vollsortimenter im Bereich der qualitativ hochwertigen Großküchentechnik. Wir bieten für jeden Bedarf abgestimmte Produkte. Wir sind Partner des Fachhandels und können alle Geräte, die zur Ausstattung von Großküchen und Lebensmitteleinzelhandel benötigt werden, aus einer Hand liefern.

Für alle Produktbereiche kooperieren wir mit starken Partnern, die führend in ihrem Markt sind. So können wir Ihnen technologisch ausgereifte und langlebige Produkte mit einfachem Handling anbieten.

Friulinox – Refrigeration excellence

Seit fast zwanzig Jahren arbeitet KBS mit Friulinox, einem italienischen Hersteller hochwertiger Kühlgeräte, zusammen. Friulinox wurde 1972 gegründet und produziert hochwertige Qualitätsprodukte für anspruchsvolle Kunden. Die Palette reicht von gewerblichen Kühlschränken und -tischen über Schockfroster und Schnellabkühler bis hin zu Geräten, die den besonderen Anforderungen im Bäckereihandwerk oder der Lagerung von Speiseeis genügen. Das Unternehmen verfügt über ein eigenes Entwicklungszentrum, in dem die Produkte kontinuierlich weiterentwickelt und den neuesten Anforderungen angepasst werden.

Seit 2004 gehört Friulinox zur Ali Gruppe, einem der größten und innovativsten Anbieter von Produkten für die Gastronomie- und Hotelleriebranche. Die Gruppe umfasst 76 Marken und hat weltweit über 10.000 Mitarbeiter. Gemeinsam mit diesem starken Partner treibt Friulinox seine Entwicklungen weiter voran.



ALLGEMEINES ZU DEN NEUEN SCHRÄNKEN

Diese Umluft-Gewerbeschränke als Kühlvariante (KU 726 und KU 1426 Serie) und als Tiefkühlvariante (TKU 726 und TKU 1426) genügen höchsten Ansprüchen und werden in modernem Design in Italien hergestellt. Sie sind alle mit SWS (Software-System GmbH) planbar. Es gibt sie in verschiedenen Qualitätsstufen. Hier ist der KU/TKU 726 gezeigt. Die Innenausstattung des KU/TKU 719 ist identisch. Die Geräteserie verfügt jedoch nicht über den 5" Touchscreen.

Umweltfreundliches Kältemittel R 290

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Monoblocksystem

Tür abschließbar

Verdampferfreier Innenraum

Außenmaterial vierseitig
und Bodenunterseite CNS 18/10

Innenmaterial CNS 18/10

Durchgängig geschäumter Korpus

Für GN 2/1 max. 24 Roste
im Abstand von 55 mm

Serienzubehör pro Tür:
4 rilsanierte Roste für max. 50 kg
(3 Roste bei KU 719 und KU 724)

Sockelbaufähig durch abschraubbare Füße

Türanschlag rechts, ohne Umbausatz wechselbar

Tür unter 100° selbstschließend, über 100° arretierend





Blende mit Innenbeleuchtung, Schloss und Schalter für Umluftkühlung

Der Energieverbrauch wird durch energiesparende LED-Innenbeleuchtung und einen Schalter, der beim Öffnen der Tür die Umluftkühlung unterbricht, weiter optimiert.

Vorgeformte Auflageschienen

Die Schienen haben abgerundete Ecken und sind sehr leicht zu reinigen.

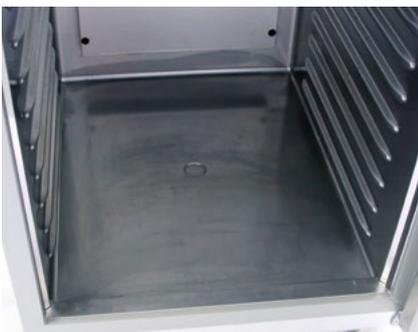


Luftleitblech an der Rückwand

Das Blech ist bis zum Boden durchgezogen und sorgt so für gleichmäßige Kälteverteilung im gesamten Innenraum.

Luftansaugkanal in der Innenraumdecke

Durch den Luftschlitz in der Innenraumdecke wird die Luft abgezogen.

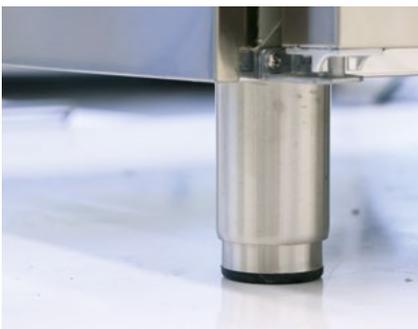


Boden als Wanne

Der Innenraumboden ist als Wanne mit abgerundeten Ecken ausgebildet und ermöglicht eine leichte und schnelle Reinigung.

Bis zu 93 mm Isolierung

Die starke Isolierung des Gerätes trägt zur optimalen Energieeffizienz bei.



Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Das Gerät ist zur leichteren Reinigung mit CNS-FüÙen ausgerüstet. Diese können zwischen 150 und 180 mm eingestellt werden. Durch Abnahme wird das Gerät sockelbaufähig.

Tür nicht überstehend

Die Tür steht beim Öffnen nicht über, so dass ein weiteres Gerät direkt und ohne Abstand gestellt werden kann.





Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

Die Dichtung kann einfach und ohne Werkzeuge gewechselt werden.



Ergonomisch geformte Griffleiste

Die Griffleiste ist in der gesamten Länge in die Tür eingelassen.



Klappbare Maschinenfachblende

Die Blende lässt sich einfach von vorne abschrauben und hochklappen und ermöglicht ungehinderten Zugriff auf die Technik.



Abnahme der Verdampferhaube

Die Haube lässt sich von oben einfach abnehmen und erlaubt Zugriff auf den Verdampfer. (nur durch einen Techniker)



Verdampferhaube

Die Haube verfügt über eine Gummidichtung und isoliert den Verdampfer optimal.



Beschichteter Verdampfer

Der Verdampfer ist beschichtet und so besser gegen Korrosion geschützt.



Bedarfsgerechte Steuerung der Abtauung

Ein Fühler am Verdampfer stellt sicher, dass die Abtauung nur eingeleitet wird, wenn der Verdampfer vereist ist. Er spart somit Energie.



Kondensator mit Fettfilter

Der Fettfilter vor dem Kondensator lässt sich einfach und ohne Werkzeuge austauschen.



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

HOCHMODERNE MARKENGERÄTE VON **Friulinox** by **KBS**

5" TOUCHSCREEN STEUERUNG

A

Die meisten Geräte von Friulinox by KBS verfügen über das umweltfreundliche Kältemittel R 290 und sind mit der Energieeffizienzklasse A bei Klimaklasse 5 eingestuft und für Höchstleistungen bis 40 °C Umgebungstemperatur und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 % ausgelegt. Dank einer Energiesparisolierung sowie weiteren Optimierungen liegt der Verbrauch der 700 l Volltürkühlschränke bei nur 0,97 kWh in 24 Stunden.

HIGHLIGHTS DER STEUERUNG

- ◆ Große 5" Touchscreen Steuerung
- ◆ Übersichtliche intuitive Nutzung
- ◆ Viele sinnvolle Programmierungsmöglichkeiten
- ◆ Optimierung des Energieverbrauches
- ◆ Kostenersparnis bei Einsatz des Kundendienstmonteurs durch auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Cloud-Anbindung vorbereitet

Die moderne bedienerfreundliche Touchscreen-Steuerung bietet viele sinnvolle Einstellungsmöglichkeiten. So ist es z.B. möglich, eine Dauerkühlung von 60 Minuten einzustellen oder aus einer Liste von voreingestellten Programmen die optimalen Parameter für die aufzubewahrenden Produkte auszuwählen. Das Gerät ist HACCP-fähig und für die Cloud-Anbindung vorbereitet.

Auch bei der Steuerung ist die Minimierung des Energieverbrauches ein wichtiges Ziel. Im Energiesparmenü hat der Nutzer deshalb Zugriff auf ein Selbstlernsystem, mit dessen Hilfe die Parameter noch weiter entsprechend der tatsächlichen Verwendung des Kühlschranks optimiert werden können. Damit ist es möglich, den Verbrauch weiter zu senken.

Im Service Menü werden alle Parameter des Betriebes erfasst und gespeichert. Der Kundendienstmonteur hat so sehr schnell Zugriff auf die einzelnen Werte. Die Wartung kann schneller und günstiger erfolgen. Bei kritischen Temperaturwerten wird sofort ein Alarm ausgelöst und damit schnelles Gegensteuern ermöglicht.



Kühlschränke mit 5" Touchscreen

KU 726 Friulinox by

Gewerbe-Kühlschrank mit 5" Touchscreen-Steuerung, GN 2/1 HACCP, Cloud-Anbindung vorbereitet

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ CNS 18/10 vierseitig, Bodenaußenseite in CNS
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Platine für Friulinoxcloud vorbereitet
- ◆ Einstellbare Luftgeschwindigkeit
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ ECO-Funktion, LED Innenbeleuchtung
- ◆ 85/93 mm Energiesparisolierung
- ◆ Umluftkühlung, Monoblocksystem
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Beschichteter Verdampfer und Kondensator
- ◆ Aggregat mit Thermoschutz gegen Überhitzung
- ◆ Kondensator mit Fett-/ Schmutzfilter
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 180 mm



KU 1426 Friulinox by

Gewerbe-Kühlschrank mit 5" Touchscreen GN 2/1 HACCP, Cloud-Anbindung vorbereitet

Wie KU 726, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte

Modell	KU 726	KU 1426
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto-/Nutzinhalt	660 l/475 l	1320 l/1085 l
Anschlusswert	230 V/195 W	230 V/230 W
Energieverbrauch	347 kWh/Jahr	672 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	216 kg
Artikelnummer	11.0100	11.1101

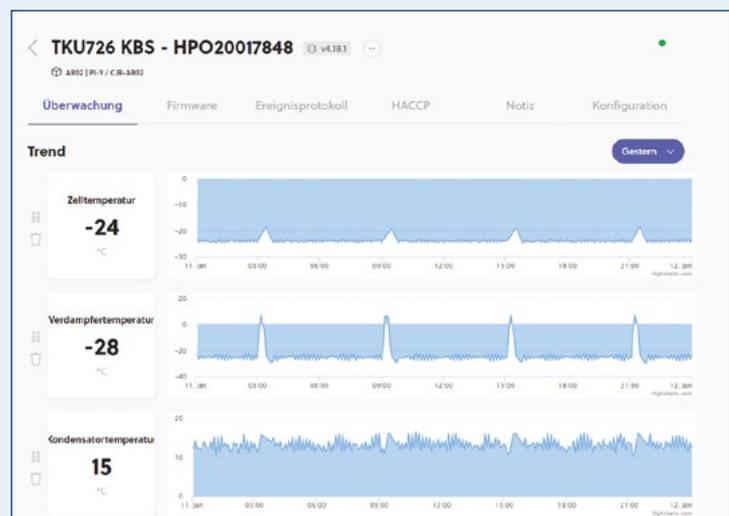
KONTROLLE ÜBER DAS WEB (Kostenpflichtige Zusatzfunktion)

Die neuen Friulinox Schränke der KU/TKU 726 Serie können über eine LAN Verbindung mit dem Web verbunden werden. So haben Sie jederzeit und von überall mit Ihrem PC Zugriff auf die Daten Ihres Gerätes. Ihr Servicetechniker kann auf Grund der bereitgestellten Daten vorab eine Fehleranalyse durchführen und gegebenenfalls das Problem über die Cloud beheben. Somit werden Servicekosten reduziert.

Weitere Anwendungen:

- ◆ Export der HACCP Daten
- ◆ Prüfung der Daten zur Fehlerbehebung
- ◆ Kontrolle der Funktionsfähigkeit
- ◆ und vieles mehr

Überwachung der Temperaturen





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


KBS 726 G
KU 726 G Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit 5" Touchscreen-Steuerung, GN 2/1 HACCP, Cloud-Anbindung vorbereitet

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ CNS 18/10 vierseitig, Bodenaußenseite in CNS
- ◆ Sockelbaufähig, Kältemittel R 290
- ◆ Platine für Friulinoxcloud vorbereitet
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ ECO-Funktion, LED Innenbeleuchtung
- ◆ 85/93 mm Energiesparisolation
- ◆ Umluftkühlung, Monoblocksystem
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Beschichteter Verdampfer und Kondensator
- ◆ Aggregat mit Thermoschutz gegen Überhitzung
- ◆ Kondensator mit Fett-/Schmutzfilter
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Glastür mit Schloss (Türanschlag links nur werkseitig gegen Mehrpreis)
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 180 mm


KBS 1426 G

KU 1426 G Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit 5" Touchscreen GN 2/1 HACCP, Cloud-Anbindung vorbereitet

Wie KU 726 G, jedoch:

- ◆ 1 bzw. 2 selbstschließende Glastüren mit Schloss (Türanschlag links nur werkseitig gegen Mehrpreis)
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte

Cloud Anbindung

Modell	KU 726 G	KU 1426 G
Türen	1 Glastür	2 Glastüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 475 l	1320 l / 1085 l
Anschlusswert	230 V / 260 W	230 V / 450 W
Energieverbrauch	620 kWh / Jahr	1.734 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	236 kg
Artikelnummer	11.0102	11.1103

KU 726 Fisch Friulinox by

Gewerbe-Kühlschrank mit 5" Touchscreen- Steuerung für Fisch GN 2/1, Cloud-Anbindung vorbereitet

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 vierseitig
- ◆ Bodenaußenseite in CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Platine für Friulinoxcloud vorbereitet
- ◆ Benutzer einstellbare Programme
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ ECO-Funktion
- ◆ LED Innenbeleuchtung
- ◆ 85/93 mm Energiesparisolierung
- ◆ Monoblocksystem, Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer und Kondensator
- ◆ Aggregat mit Thermoschutz gegen Überhitzung
- ◆ Kondensator mit Fett- / Schmutzfilter
- ◆ 12 ABS Behälter GN 1/1 H = 100 mm mit Lochblech
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 180 mm



Cloud Anbindung

Modell	KU 726 Fisch
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-4 °C bis +6 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 475 l
Anschlusswert	230 V / 195 W
Energieverbrauch	347 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	12 ABS Behälter GN 1/1 H = 100 mm
Gewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0773

KU 719 Friulinox by  **KBS**
Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit TTL Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 3-seitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ TTL Schnittstelle, HACCP aufrüstbar
- ◆ Drucktasten für Umschaltung der Luftfeuchte von hoch/niedrig
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ LED Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ 83 bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS, 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar


KU 1419
KU 719
**Sockelbaufähig
+
TTL Schnittstelle**
KU 1419 Friulinox by  **KBS**
Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1
Wie KU 719, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte


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

Modell	KU 719	KU 719 Linksanschlag	KU 1419
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l /475 l	660 l /475 l	1320 l /1085 l
Anschlusswert	230 V /175 W	230 V /175 W	230 V /430 W
Kälteleistung	425 W	425 W	425 W
Energieverbrauch	489 kWh / Jahr	489 kWh / Jahr	1.285 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste, GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	140 kg	216 kg
Artikelnummer	11.0751	11.0764	11.1452

Zubehör	Artikel-Nr.
Rost GN 2/1 CNS	822.1001
Rost GN 2/1	99.0230
Zwischenrost zur Klemmontage	81.9600
Auflageschiene einzeln für KU 1419	81.9599

Tiefkühlschränke mit 5" Touchscreen

TKU 726 Friulinox by

Gewerbe-Tiefkühlschrank mit 5" Touchscreen-Steuerung, GN 2/1, HACCP, vorbereitet für Cloud-Anbindung

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ CNS 18/10 vierseitig, Bodenaußenseite in CNS
- ◆ Sockelbaufähig, Kältemittel R 290
- ◆ 5" Touchscreen-Steuerung
- ◆ Platine für Friulinoxcloud vorbereitet
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ ECO-Funktion, LED Innenbeleuchtung
- ◆ 85/93 mm Energiesparisolierung
- ◆ Umluftkühlung, Monoblocksystem
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Beschichteter Verdampfer und Kondensator
- ◆ Aggregat mit Thermoschutz gegen Überhitzung
- ◆ Kondensator mit Fett-/ Schmutzfilter
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss und Rahmenheizung, Türanschlag rechts
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 180 mm



TKU 726



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



TKU 1426 Friulinox by

Wie TKU 726, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss und Rahmenheizung
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte



TKU 1426

Cloud-Anbindung

Modell	TKU 726	TKU 1426
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 475 l	1320 l / 1085 l
Anschlusswert	230 V / 255 W	230 V / 540 W
Energieverbrauch	1.120 kWh / Jahr	1.734 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	216 kg
Artikelnummer	12.0100	12.1101

TKU 719 Friulinox by 
Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit TTL Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 3-seitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ TTL Schnittstelle, HACCP aufrüstbar
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ LED Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ 83 bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss und Rahmenheizung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar

TKU 1419 Friulinox by 
Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1
Wie TKU 719, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss und Rahmenheizung
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte


C
**Sockelbaufähig
+
TTL Schnittstelle**
D

**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 10**

Zubehör	Artikel-Nr.
Rost GN 2/1 CNS	822.1001
Rost GN 2/1	99.0230
Zwischenrost zur Klemmontage	81.9600
Auflageschiene einzeln für TKU 1419	81.9599

Modell	TKU 719	TKU 719 Linksanschlag	TKU 1419
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l/475 l	660 l/475 l	1320 l/1085 l
Anschlusswert	230 V/560 W	230 V/560 W	230 V/710 W
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Kältemittel	R 290	R 290	R 290
Energieverbrauch	1.964 kWh/Jahr	1.964 kWh/Jahr	4.417 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	140 kg	140 kg	216 kg
Artikelnummer	12.0751	12.0753	12.1452


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


KU 702 Roll-In GN Friulinox by

Einfahr-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 4-seitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Luftfeuchte hoch/niedrig umschaltbar
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 75 mm Energiespar-Isolierung, Rückwandig 60 mm
- ◆ Innenraum zur Aufnahme Hordengestellwagen GN 2/1, nicht im Lieferumfang
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar auf links mit Umbausatz
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



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



Modell	KU 702 Roll-In GN
Außenmaße B x T x H	900 x 1062 x 2240 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Bruttoinhalt	1200 l
Anschlusswert	230 V / 700 W
Tauwasser verdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290 
Gewicht	250 kg
Artikelnummer	11.0702

Zubehör	Artikel-Nr.
Hordengestellwagen 20 X GN 2/1	97.0048



PRALINENKÜHLSCHRÄNKE VON **Friulinox** by **KBS**

BESTE BEDINGUNGEN FÜR HOCHWERTIGE KONFISERIEWAREN

Die Geräte P 604 und P 904 und ihre Glastürvarianten können über einen 5" Touchscreen gesteuert werden. Temperatur, Luftfeuchte und Lüftergeschwindigkeit sind einstellbar.



Luftleitbleche für optimale Luftzirkulation



Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum



Für Backblechmaß EN 600 x 400 mm bzw. Backblechmaß EN 600 x 800 mm



Rasterleisten und L-Schienen

P 604 Friulinox by KBS und P 604 G

Edelstahl Pralinen-Kühlschrank mit Volltür bzw. Glastür und 5" Touchscreen-Steuerung

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Anzeige von Temperatur, Luftfeuchte und Lüftergeschwindigkeit
- ◆ Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen einstellbar
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 4-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS, Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Luftfeuchtefühler, Heizung
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensatortemperaturüberwachung
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Rasterleisten und L-Schienen
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ 85 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Backblechmaß EN 600 x 400 mm
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar mit Umbaukit für Volltür (Türanschlag links bei P 604 G und P 904 G werkseitig möglich)
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS



P 904 Friulinox by KBS und P 904 G

Edelstahl Pralinen-Kühlschrank mit Volltür bzw. Glastür und 5" Touchscreen-Steuerung

Wie P 604 und P 604 G, jedoch:

- ◆ 900 l Bruttoinhalt
- ◆ Backblechmaß: EN 600 x 800 mm



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

Zubehör	Artikel-Nr.
Auflageschienenpaar P 604	99.0332
Auflageschienenpaar P 904	99.0333
Türkit Linksanschlag*	93.0096
Umbau Linksanschlag*	58

*nur bei Volltürversion

Modell	P 604	P 604 G	P 904	P 904 G
Türen	1 Volltür	1 Glastür	1 Volltür	1 Glastür
AußenmaÙe B x T x H	790 x 770 x 2110 mm	790 x 805 x 2110 mm	790 x 1050 x 2110 mm	790 x 1085 x 2110 mm
Temperatur	-3 °C bis +18 °C			
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 422 l	600 l / 422 l	900 l / 677 l	900 l / 677 l
Anschlusswert	230 V / 1301 W			
Kälteleistung	555 W	555 W	555 W	555 W
Energieverbrauch	621 kWh / Jahr	1.033 kWh / Jahr	602 kWh / Jahr	1.003 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Gewicht	161 kg	175 kg	195 kg	206 kg
Artikelnummer	11.0606	11.0620	11.0906	11.0920


BKU 614 CNS Friulinox by KBS
Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank
Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Edelstahl Bäckereikühlschrank
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 4-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umschaltbar, hohe und niedrige Luftfeuchte
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ 85 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS

BKU 914 CNS Friulinox by KBS
Wie BKU 614 CNS, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm



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



Zubehör	Artikel-Nr.
Auflageschienenpaar 614	99.0332
Auflageschienenpaar 914	99.0333

Modell	BKU 614 CNS	BKU 914 CNS
AußenmaÙe B x T x H	790 x 770 x 2110 mm	790 x 1050 x 2110 mm
Temperatur	-3 °C bis +10 °C	-3 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	600 l/422 l	900 l/676 l
Anschlusswert	230 V/375 W	230 V/375 W
Kältemittel	R 290	R 290
Kälteleistung	555 W	555 W
Energieverbrauch	620 kWh / Jahr	602 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Gewicht	161 kg	195 kg
Artikelnummer (Rechtsanschlag)	11.0614	11.0914
Artikelnummer (Linksanschlag)	11.0616	11.0915

BTKU 614 CNS Friulinox by

Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ 85 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Serienzubehör: 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



BTKU 614 CNS

BTKU 914 CNS Friulinox by

Wie BTKU 614 CNS, jedoch:

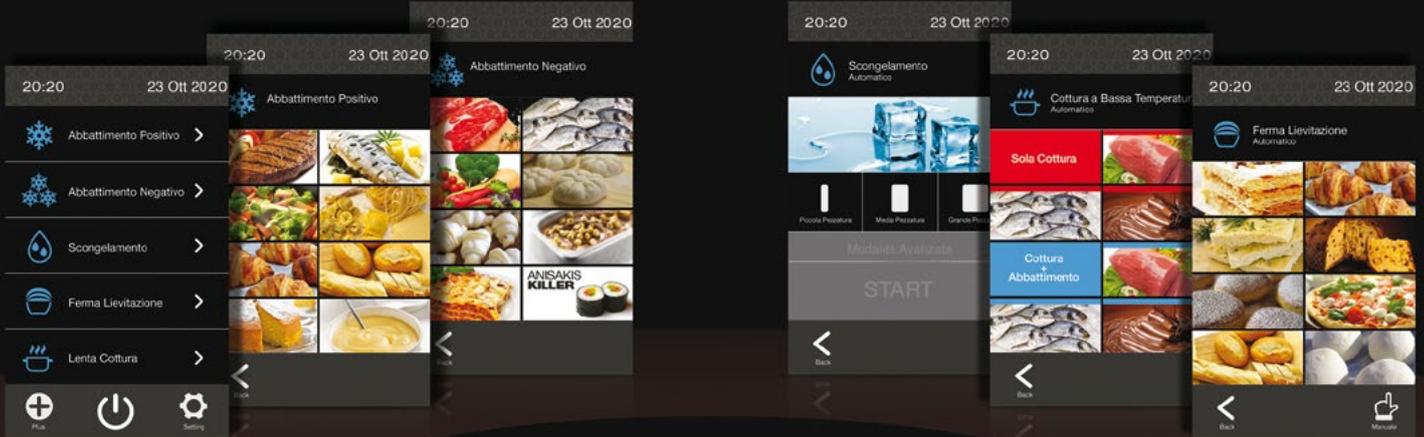
- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm
- ◆ 900 l Bruttinhalt



BTKU 914 CNS

Zubehör	Artikel-Nr.
Auflageschienenpaar 614	99.0332
Auflageschienenpaar 914	99.0333

Modell	BTKU 614 CNS	BTKU 914 CNS
AußenmaÙe B x T x H	790 x 770 x 2110 mm	790 x 1050 x 2110 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 422 l	900 l / 676 l
Anschlusswert	230 V / 622 W	230 V / 622 W
Energieverbrauch	2.672 kWh / Jahr	2.321 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	172 kg	206 kg
Artikelnummer (Rechtsanschlag)	12.0614	12.0914
Artikelnummer (Linksanschlag)	12.0616	12.0915



HI 5 – 5 GERÄTE IN EINEM – 12 FUNKTIONEN

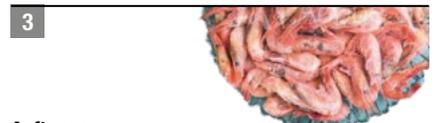
Schnellabkühlung und Schockfrostung spielen eine zentrale Rolle bei der Prozesssteuerung in einem Restaurant. Der HI 5 kann jedoch noch mehr. Das Gerät kann auch zum Auftauen, zur Gärunterbrechung und zum Niedrigtemperaturgaren eingesetzt werden. So lässt sich der Workflow optimieren. Lassen Sie sich vom HI 5 bei Ihrer Arbeit unterstützen und konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche. Modernste Technologie und benutzerfreundliche Logik unterstützen Sie dabei. 12 Funktionen stehen Ihnen zur Verfügung:



1 Schnellabkühlen
Durch schnelle Temperaturabsenkung bleiben Aroma und Substanz von gekochtem Essen erhalten. Bakterienwachstum wird stark begrenzt.



2 Schockfrostern
Enthaltene Flüssigkeiten werden in Mikrokristalle umgewandelt, die die molekulare Struktur der Lebensmittel nicht beeinträchtigen und so deren Frische und Geschmack erhalten.



3 Auftauen
Besonders bei empfindlichen Produkten ist es wichtig, Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit genau unter Kontrolle zu haben.



4 Programmiertes Auftauen und Aufbewahren
Nach dem schonenden Auftauen kann das Produkt bei der gewünschten Temperatur bereit gehalten werden.



5 Gärunterbrechung
Der Gärprozess kann dank genauer Kontrolle von Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit präzise gesteuert werden. Dies garantiert konstant hochwertige Produkte.



6 Niedertemperaturgaren
Durch die schonende Garung bleibt das Bratenstück zarter bei weniger Gewichtsverlust und vollem Aroma.



7 Programmiertes Garen und Schnellabkühlen
Nach Ende des Gar- oder Backzyklus kann das Produkt ohne weiteren Eingriff sofort gekühlt und für die Lagerung vorbereitet werden.



8 Programmiertes Garen und Schockfrostern
Nach Ende des Gar- oder Backzyklus kann das Produkt tiefgekühlt werden, ohne die Struktur zu zerstören.



9 Warmhalten mit Feuchtigkeitskontrolle
Nach der Zubereitung kann das Gericht bis zum Service erhalten werden, ohne dass es austrocknet.



10 Temperieren von Kuvertüre
Schokolade kann bei Kontrolle der Feuchtigkeit aufgelöst werden.



11 Vorbereitung von Sushi
Durch Schockfrostern von Fisch und Krustentieren werden Bakterien und Parasiten abgetötet.



12 Regeneration von Speiseeis
Tiefgekühltes Speiseeis wird schnell und schonend auf Verarbeitungstemperatur gebracht.

HI 5 Friulinox by

Premiumgerät hergestellt in Italien für GN 1/1 und 600 x 400 Bleche (EN)

- ◆ Multifunktionalgerät – 5 Geräte in einem: Schnellabkühler, Schockfroster, Auftauschrank, Gärunterbrecher, Niedertemperaturgärer
- ◆ Außenmaterial 3-seitig CNS, Innenmaterial CNS
- ◆ Großer 7" Touchscreen, Auswahl über Bildmenü
- ◆ Easy to read und Easy to go Steuerung
- ◆ 100 Rezepte und Abläufe bereits vorprogrammiert
- ◆ Mit Multilevel-Funktion, Spezial-Programm für Fisch (Anisakis-Killer)
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ 4 Punkt Kerntemperaturfühler, beheiz- und herausnehmbar
- ◆ Mit USB Schnittstelle
- ◆ Kerntemperatur -18°C bei Schockfrostern, +3°C bei Schnellabkühlung
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Auftauprogramm Sollwert von +20°C bis +30°C im Geräteinnenraum je nach Lebensmittelgröße
- ◆ Automatische Gärunterbrechung, 8 vorprogrammierte Zyklen zur Auswahl
- ◆ Manuelle Gärunterbrechung
- ◆ Niedrigtemperaturgaren mit maximal +85 °C, pro Zyklus 2 Temperaturen wählbar
- ◆ Garen: automatischer Wechsel zur Konservierungstemperatur (einstellbar)
- ◆ Garen und Schockfrostern, Garen bei geringer Restfeuchte
- ◆ Kältemittel R 452a, Umluftkühlung, manuell einstellbare Luftgeschwindigkeit
- ◆ HACCP fähig
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken, Hygieneausführung
- ◆ Aufnahme von GN 1/1 (GN 2/1 bei HI 5 GN28) oder EN 600 x 400, Aufnahmegestell leicht verstellbar
- ◆ L-Auflageschienen einfach höhenverstellbar
- ◆ Selbstschließende Tür mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Türinnenheizung, Türanschlag rechts, links auf Anfrage lieferbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Großer Fettfilter, beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kompressor mit Temperaturschutz
- ◆ Wasseranschluss 3/4" nötig – bauseitig zu erstellen
- ◆ Anschluss des Reinigungswasserablaufes an bauseitigen Abfluss möglich
- ◆ Reinigungsbrause gegen Mehrpreis
- ◆ Inklusive Kammersterilisationssystem mit aktiven Ionen
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS



HI 5 GN6



HI 5 GN16



HI 5 GN28



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

Modell	HI 5 GN6	HI 5 GN12	HI 5 GN16	HI 5 GN18	HI 5 GN28
Außenmaße B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm	790 x 870 x 1810 mm	790 x 870 x 1960 mm	1100 x 1080 x 1860 mm
Innenmaße B x T x H	670 x 430 x 400 mm	670 x 450 x 730 mm	670 x 450 x 930 mm	670 x 450 x 1130 mm	670 x 930 x 880 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C				
Temperatur Schockfrosterung	+90 °C bis -18 °C				
UT / RF	+43 °C/60 %				
Anschlusswert	230 V / 2291 W	230 V / 2630 W	400 V / 4139 W	400 V / 6102 W	400 V / 5757 W
Abkühlleistung	35 kg	50 kg	70 kg	80 kg	72 kg
Schockfrosterleistung	25 kg	35 kg	50 kg	55 kg	48 kg
Kälteleistung	1127 W	1230 W	1940 W	2724 W	3619 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,068 (Schnellabkühlung), 0,237 (Schockfrosterung)	0,062 (Schnellabkühlung), 0,199 (Schockfrosterung)	0,098 (Schnellabkühlung), 0,173 (Schockfrosterung)	0,065 (Schnellabkühlung), 0,219 (Schockfrosterung)	0,054 (Schnellabkühlung), 0,177 (Schockfrosterung)
Bestückung bei Höhe 45 mm	10 x 1/1 GN/EN	18 x 1/1 GN/EN	24 x 1/1 GN/EN	28 x 1/1 GN/EN	44 x 1/1 GN/EN oder 22 x 2/1 GN/EN
Bestückung bei Höhe 60 mm	6 x 1/1 GN/EN	12 x 1/1 GN/EN	16 x 1/1 GN/EN	18 x 1/1 GN/EN	28 x 1/1 GN/EN oder 14 x 2/1 GN/EN
Bestückung bei Höhe 75 mm	5 x 1/1 GN/EN	9 x 1/1 GN/EN	12 x 1/1 GN/EN	14 x 1/1 GN/EN	22 x 1/1 GN/EN oder 11 x 2/1 GN/EN
Gewicht	110 kg	150 kg	190 kg	203 kg	255 kg
Artikelnummer	14.0507	14.0513	14.0518	14.0524	14.0535



MARKENGERÄTE VON **Friulin^{ox}** by **KBS**

Chilly 1 Friulin^{ox} by **KBS**

Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub

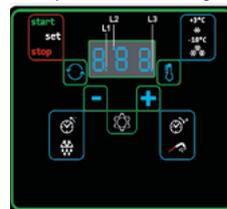
- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Schnellabkühler und Schockfroster
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 vierseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Bedienerfreundliche Drucktastensteuerung
- ◆ 99 Programmspeicherplätze
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ Kerntemperatur -18° C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlstangengriff
- ◆ Türanschlag links, nicht wechselbar
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



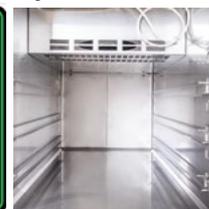
Modell	Chilly 1
AußenmaÙe B x T x H	560 x 700 x 520 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostung	+90 °C bis -18 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 587 W
Abkühlleistung	8 kg
Schockfrostleistung	5 kg
Kälteleistung	487 W
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,0825 (Schnellabkühlung), 0,2739 (Schockfrostung)
Gewicht	52 kg
Artikelnummer	14.0043

* gemäß EN Norm 17032

Microprozessorsteuerung



Innenraum mit abgerundeten Ecken



Halterung für Temperaturfühler



Aufgesetzter Edelstahlstangengriff



Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Höhenverstellbare Schienen im Innenraum



BF Serie Friulinox by

Schnellabkühler und Schockfroster für GN 1/1 und 600 x 400 mm Bleche, Quereinschub

- ◆ Hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperatur -18°C
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Automatische Abschaltung der Lüfter bei Türöffnung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- ◆ 99 Programme programmierbar
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Rostabstand 65 mm
- ◆ Selbstschließende Tür mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS



BF 051



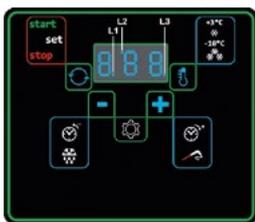
BF 081



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



Microprozessorsteuerung



Schmutzauffangschale unter dem Gerät



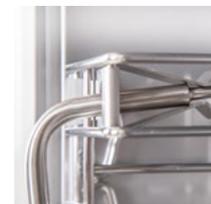
Mittiger Bodenablauf mit konisch zulaufendem Boden



Leicht herausnehmbarer Fettfilter



Halterung für Temperaturfühler



Höhenverstellbare EdelstahlfüÙe



Modell	BF 051	BF 081
AußenmaÙe B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfroston	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
UT / RF	+30°C / 55%	+30°C / 55%
Anschlusswert	230 V / 675 W	230 V / 907 W
Abkühlleistung	25 kg	30 kg
Schockfrostonleistung	15 kg	20 kg
Kälteleistung**	814 W	1127 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,07 (Schnellabkühlung), 0,50 (Schockfroston)	0,08 (Schnellabkühlung), 0,30 (Schockfroston)
Bestückung	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
Serienzubehör	1 Rostträger	1 Rostträger
Gewicht	110 kg	150 kg
Artikelnummer	14.0009	14.0010

* gemäß EN Norm 17032 ** Verdampfungstemperatur -25 °C / Kondensatortemperatur +45 °C

Auch speziell für Speiseeis erhältlich


R 081 BA

R 051 BA

R 121 BA

R-Serie Friulinox by KBS
Schnellabkühler und Schockfroster für GN 1/1 und 600 x 400 mm Bleche

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 3-seitig, Rückseite: CHR
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ 5" Touchscreen-Steuerung, bedienerfreundlich
- ◆ 100 Programme programmierbar
- ◆ Auftaufunktion, zeit geregelt
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ HACCP fähig
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 452a
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Rostabstand 70 mm
- ◆ Verdampfer beschichtet
- ◆ Selbstschließende Tür mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS
- ◆ Mit USB Schnittstelle



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



Modell	R 051 BA	R 081 BA	R 121 BA
Außenmaße B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm	790 x 870 x 1810 mm)
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
UT/RF	+40°C/40%	+40°C/40%	+40°C/40%
Anschlusswert	230 V/797 W	230 V/1137 W	400 V/1698 W
Abkühlleistung	30 kg	40 kg	65 kg
Schockfrosteleistung	20 kg	25 kg	45 kg
Kälteleistung**	814 W	1212 W	1940 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,0652 (Schnellabkühlung), 0,2233 (Schockfrostung)	0,06428 (Schnellabkühlung), 0,2280 (Schockfrostung)	0,0690 (Schnellabkühlung), 0,1837 (Schockfrostung)
Bestückung	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	12 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 5 GN 1/1 - EN1	Rostaufnahmegestell für 8 GN 1/1 - EN1	Rostaufnahmegestell für 12 GN 1/1 - EN1
Gewicht	150 kg	190 kg	230 kg
Artikelnummer	14.0057	14.0084	14.0123

* gemäß EN Norm 17032 ** Verdampfungstemperatur -25 °C/Kondensatortemperatur +45 °C

TKU 48 Eis Friulinox by

Speiseeis-Lagerschrank

- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 4-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Zeitfunktion „Dauer-Kälte-Zyklus“ von max. 6 Stunden
- ◆ Monoblocksystem, Umluftkühlung
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 75 mm Energiesparisolierung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ 5 gelochte CNS-Bleche 495 x 700 mm
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Werkseitig mit Türanschlag links lieferbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 180 mm
- ◆ Lieferung ohne Eisschalen



Modell	TKU 48 Eis
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 470 l
Anschlusswert	230 V / 740 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	869 W
Energieverbrauch	2.797 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	210 kg
Artikelnummer	12.0483

Eisschalenbestückung bei 5 Blechen:

- ◆ 30 Stück Eisschale F oder 20 Stück Eisschale I

Eisschalenbestückung bei 6 Blechen:

- ◆ 36 Stück Eisschale D oder 24 Stück Eisschale H

Eisschalenbestückung bei 8 Blechen:

- ◆ 48 Stück Eisschale C oder 32 Stück Eisschale G



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



TKU 822 Eis Friulinox by

Speiseeis-Lagerschrank mit

5" Touchscreen-Steuerung

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ 5" Full-Touch Display
- ◆ Anzeige von Temperatur, Luftfeuchte und Lüftergeschwindigkeit
- ◆ Eigene Programme erstellbar
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Monoblocksystem, Umluftkühlung
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ 85 mm Energiesparisolierung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Lieferung ohne Eisschalen



Modell	TKU 822 Eis
AußenmaÙe B x T x H	790 x 935 x 2110 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	740 l / 607 l
Anschlusswert	230 V / 622 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	594 W
Energieverbrauch	2.540 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 gelochte Bleche
Gewicht	206 kg
Artikel-Nr. (Rechtsanschlag)	12.0824
Artikel-Nr. (Linksanschlag)	12.0825

Eisschalenbestückungsmöglichkeiten:

- ◆ 60 Stück Eisschale C
- ◆ 48 Stück Eisschale D
- ◆ 42 Stück Eisschale F

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE

HOHE ENERGIEFFIZIENZ – VIELFÄLTIGE EINSTELLUNGSMÖGLICHKEITEN

A

Die Kühltische verfügen über das umweltfreundliche Kältemittel R290 und sind mit der Energieeffizienzklasse A bei Klimaklasse 5 bewertet. Sie sind für Höchstleistungen bis 40 °C Umgebungstemperatur und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 % ausgelegt. Dank einer Energiesparisolierung von 60 mm, sowie weiteren Optimierungen liegt der Verbrauch der Kühltische je nach Modell bei nur 1,04 bis 1,68 kWh in 24 Stunden.

Mit der TTL-Schnittstelle kann das Gerät zur Dokumentation softwarebasierter Temperaturaufzeichnungen umgerüstet werden. Das Gerät wird damit HACCP fähig. Im Display der digitalen Anzeige werden Über- und Untertemperaturen gezeigt. Über Drucktasten kann hohe (bis maximal 60 %) und niedrige (bis circa 50 %) Luftfeuchte eingestellt werden. Die innere Luftfeuchte ist abhängig von Außentemperatur, Außenluftfeuchte, Produkttemperatur und Produktluftfeuchte.



ALLGEMEINES UND SCHUBLADEN

Diese Umluft-Gewerbetische als Kühl- oder Tiefkühlvariante genügen höchsten Ansprüchen und werden in modernem Design in Italien hergestellt. Sie sind alle mit SWS (Software-System GmbH) planbar.



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



Türanschlag links, nicht wechselbar

Tür unter 100° selbstschließend

Mit 100 mm Aufkantung oder ohne Aufkantung

Innenmaterial CNS 18/10

Mit und ohne Arbeitsplatte

Schublade komplett aus CNS und ohne Werkzeuge herausnehmbar

Verdampferfreier Innenraum

Vollauszug mit Fulterer Schienen mit bis zu 30 kg belastbar

Energiesparende Umluftkühlung durch DC-Verdampferventilatoren

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Außenmaterial dreiseitig CNS 18/10, Bodenunterseite und Rückseite Edelstahl

Für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Höhe*, mit Erhöhung (Zubehör) auch für Schalen bis 200 mm Höhe

Durch Mittelstreben* auch für GN 1/2 oder 1/3 geeignet

Fulterer
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



* GN Schalen und Mittelstreben nicht im Lieferumfang enthalten



Boden als Wanne

Der Innenraumboden ist als Wanne mit abgerundeten Ecken ausgebildet und ermöglicht leichte und einfache Reinigung.

Luftkanäle im Innenraum

Die Luftführung mittels Luftkanälen im Innenraum sorgt für gleichmäßige Verteilung der Kaltluft.

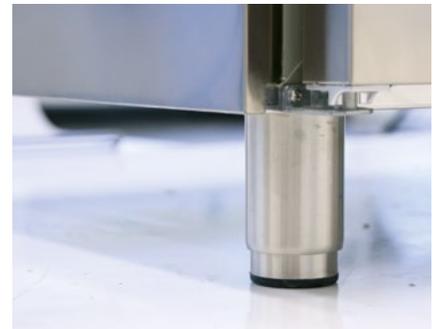


60 mm Isolierung

Der Korpus ist mit 60 mm isoliert und trägt so zur optimalen Energieeffizienz bei.

Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Das Gerät ist zur leichteren Reinigung mit 150 mm hohen CNS-Füßen ausgerüstet. Diese können um +/- 25 mm justiert werden. Durch Abnahme wird das Gerät sockelbaufähig.



Türfach mit Rostträgergestell

Jedes Türfach ist mit einem Rostträgergestell mit je einem rilsanierten Rost GN 1/1 ausgerüstet.

Rostbelastung maximal 50 kg

Die Roste können mit maximal 50 kg belastet werden. Ein Rost pro Türfach ist im Serienzubehör enthalten.



Türfach für 4 GN 1/1 Behälter

Pro Türfach können 4 GN 1/1 Behälter oder 5 Roste mit einer maximalen Tiefe von 120 mm untergebracht werden.

Rostträgergestell herausnehmbar

Zur Reinigung kann das Rostträgergestell einfach und ohne Werkzeug herausgenommen werden.





Eingelassene Griffmulde
Die ergonomisch geformte Griffleiste lässt sich hygienisch auswischen.

Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
Die Dichtung kann einfach und ohne Werkzeuge gewechselt werden.



Aggregat auf Schlitten montiert
Im Servicefall kann die Blende abgeschraubt und das Aggregat herausgezogen werden. Der Kondensator ist leicht zu erreichen.

Tür nicht überstehend
Die Tür steht beim Öffnen nicht über, so dass ein weiteres Gerät direkt und ohne Abstand gestellt werden kann.



Schublade komplett aus CNS
Durch die teleskopischen Fullerer Schienen ist die Schublade voll ausziehbar und bis 30 kg belastbar. Abgerundete Ecken sorgen für hohe Hygiene. Für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Höhe.

Erhöhung für Schublade aus CNS
Durch Aufstecken der Erhöhung (bestellpflichtiges Zubehör) können GN 1/1 Schalen bis 200 mm Höhe verwendet werden.



Schublade herausnehmbar
Die Schublade kann einfach und ohne Werkzeuge herausgenommen und wieder eingesetzt werden.

Mittelstreben aus CNS
Durch Einsatz der Mittelstreben (bestellpflichtiges Zubehör) können GN 1/2 oder GN 1/3 in die Schubladen eingesetzt werden.



KTF Serie Friulinox by 


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



KTF 2220 M
mit Arbeitsplatte und Aufkantung

Edelstahl-Kühlisch GN 1/1
mit zwei, drei oder vier Türen

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 5: UT/RF +40 °C/40 %
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Hohe / niedrige Luftfeuchte mittels Taste umschaltbar
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Energiesparende Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Energieeffizienzklasse D
- ◆ Kälteleistung:
325 W (2-Tür), 353 W (3-Tür) und 441 W (4-Tür)
bei -10 °C VT und Kondensatemperatur +55 °C
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tür unter 100 Grad selbstschließend
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Aggregat auf Schritten montiert zur leichten Wartung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS,
125 mm bis 175 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Rost GN 1/1
- ◆ Abgekantete Arbeitsplatte 40 mm



KTF 3220 M
mit Arbeitsplatte und Aufkantung

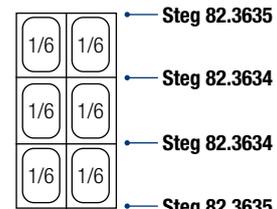


KTF 4210 O
mit Arbeitsplatte

Zubehör	Artikel-Nr.
Rost	82.1997
Rückseitige Verblendung Maschinenfach	82.5257
Schubladenerhöhung zum Nachrüsten für 200 mm tiefe Schalen (Nur für Schubladensatz 21.4012)	21.4014

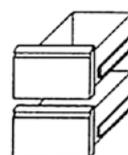
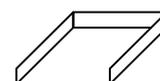
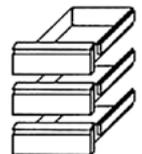
Zubehör für Bestückung der Schubladen mit GN Behältern

gewünschte Bestückung GN Gehälter	Anzahl notwendiger Stege	Artikelnummer
GN 1/2	1 Stück	82.3634
GN 1/3	2 Stück	82.3634
GN 1/6	2 Stück	82.3634
	2 Stück	82.3635



GN 1/6 176 x 162 mm

Schubladen (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.
Schubladensatz 1/2 +1/2 GN 1/1, 150 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4012
Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1, 100 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4013

Schubladensatz 1/2+1/2

Schubladenerhöhung

Schubladensatz 3 x 1/3


KTF Serie Friulinox^{by} KBS mit Maschine

Modell	KTF 2200 M ohne Arbeitsplatte	KTF 3200 M ohne Arbeitsplatte	KTF 4200 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1730 x 690 x 810 mm	2190 x 690 x 810 mm
Brutto- / Nutzinhalt	231 l / 170 l	360 l / 254 l	488 l / 340 l
Anschlusswert	230 V / 220 W	230 V / 300 W	230 V / 310 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	380 kWh / Jahr	489 kWh / Jahr	613 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	96 kg	117 kg	137 kg
Artikelnummer	15.2200	15.2300	15.2400



Modell	KTF 2210 M mit Arbeitsplatte	KTF 3210 M mit Arbeitsplatte	KTF 4210 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm	2195 x 700 x 850 mm
Gewicht	108 kg	134 kg	159 kg
Artikelnummer	15.2210	15.2310	15.2410



Modell	KTF 2220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 3220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 4220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 950 mm	1735 x 700 x 950 mm	2195 x 700 x 950 mm
Gewicht	110 kg	137 kg	163 kg
Artikelnummer	15.2220	15.2320	15.2420



KTF Serie Friulinox^{by} KBS für Zentralkühlung

Modelle wie oben, jedoch ohne Kühlaggregat, inklusive Expansionsventil für Kältemittel R 134 a und bauseitigen Anschluss an Kälteanlage (auf Anfrage für Betrieb mit Glykol lieferbar)

Modell	KTF 2200 O ohne Arbeitsplatte	KTF 3200 O ohne Arbeitsplatte	KTF 4200 O ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1730 x 690 x 810 mm	2190 x 690 x 810 mm
Brutto- / Nutzinhalt	231 l / 170 l	360 l / 254 l	488 l / 340 l
Anschlusswert	230 V / 140 W	230 V / 155 W	230 V / 171 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Gewicht	84 kg	103 kg	123 kg
Artikelnummer	15.3200	15.3300	15.3400



Modell	KTF 2210 O mit Arbeitsplatte	KTF 3210 O mit Arbeitsplatte	KTF 4210 O mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm	2195 x 700 x 850 mm
Gewicht	96 kg	120 kg	145 kg
Artikelnummer	15.3210	15.3310	15.3410



Modell	KTF 2220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 3220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 4220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 950 mm	1735 x 700 x 950 mm	2195 x 700 x 950 mm
Gewicht	98 kg	123 kg	148 kg
Artikelnummer	15.3220	15.3320	15.3420



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