KBS Gastrotechnik

Rock den Frühling
mit unseren Neuheiten 2025!

NEU

Modell	Dinerbot T9
Abmessungen (BxTxH)	500 x 527 x 1266 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl	4 / höhenverstellbar
Ladekapazität	10 kg / Ablage (40 kg ges.)
Geschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	12+ Stunden
Akku-Ladedauer	4 Stunden
Gewicht	62 kg
Artikelnummer	75.7095
UVP in €	**9.999,00**

Modell	Dinerbot T9 Pro
Ablagenanzahl	3 Ablagen + Boden
Akku-Laufzeit	13-18 Stunden
Akku-Ladedauer	4 Stunden
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	75.7050
UVP in €	**12.999,00**

Weitere Daten Dinerbot T9

YouTube

Dinerbot T9

Dinerbot T9 Pro

Dinerbot T9

Neuste Entwicklung mit Selbstabholtechnik und umfangreichen Einsatzmöglichkeiten

- 11,6 Zoll HD-Touchbildschirm
- Autonome Navigation durch Lidar-Kamera-System
- Intelligente Hindernisvermeidung
- Zusammenarbeit mit Robotern der T-Serie möglich
- Bequeme Rundum-Zugriffsmöglichkeit
- Entnahmeaufforderung auf Display
- Not-Aus-Schalter, Notfallstopp-Sensorstreifen
- Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich

Dinerbot T9 Pro

wie oben jedoch:

- Visual SLAM-Kamera zur zusätzlichen Orientierung an natürlichen Deckengegebenheiten
- Entnahmeaufforderung per LED-Leiste an jedem Tablett
- Sensor-Objekterkennung an den Ablagen

- Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel

Weitere Daten Dinerbot T9 Pro

YouTube

NEU

Modell	Transportroboter S100
Abmessungen (BxTxH)	925 x 620 x 1282 mm
Mindestdurchgangsbreite ohne Rotation	900 mm
Mindestdurchgangsbreite mit Rotation	1200 mm
Maximale Transportgröße	913 x 616 x 800 mm
Ladekapazität	100 kg
Bewegungsgeschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	10,1 Zoll
Akku-Laufzeit	8 Stunden
Akku-Ladedauer	2,5 Stunden
Gewicht	91 kg
Artikelnummer	75.7065
UVP in €	**16.999,00**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Regalsystem, Abmessungen Regal: B x T x H: 865 x 600 x 800 mm	75.7099	999,00

S100 mit Regalsystem und Materialboxen (nicht im Lieferumfang enthalten)

Transportroboter S100

Die Neudefinition der industriellen Mobilität

- 10,1 Zoll Touchbildschirm
- Sprachausgabe in 5 Sprachen
- Autonome Navigation durch Dual-Lidar-Kamera-System
- 3 Stereo-Vision-Sensoren
- Intelligente Hindernisvermeidung
- Pro Rad 1 Antriebsmotor
- 360° Rotation
- Überwindet Steigung und Gefälle bis 5%, Kanten bis 5 mm Höhe
- Zusammenarbeit mit bis zu 10 Robotern möglich
- 3 Not-Aus-Schalter, vorne, seitlich und rückseitig
- Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
- Autonome Fahrstuhlsteuerung (optional)

- Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel

Weitere Daten

YouTube

FLK 365

Getränke-Kühlschrank mit Display und 2 vertikalen Linien LED-Innenbeleuchtung, in schwarz und weiß lieferbar

- mit Schloss
- Außenmaterial: Stahlblech pulverbeschichtet, schwarz bzw. weiß
- Innenmaterial: Kunststoff, schwarz bzw. weiß
- Isolierglastür mit schwarzem bzw. weißem Kunststoffrahmen mit Griffmulde
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 5 schwarze bzw. weiße rilsanierte Roste
- Türanschlag rechts
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße vorne
- 2 Transportrollen hinten für den leichten Transport
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar

Modell	FLK 365
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 2025 mm
Innenmaße B x T x H	500 x 455 x 1645 mm
Kapazität	462 0,33 l Dosen, 224 0,5 l PET Flaschen
Temperatur	+/-0 °C bis +14 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	385 l
Anschlusswert	230 V/265 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1.028 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Gewicht	80 kg
Artikelnummer (schwarz)	919.0026
Artikelnummer (weiß)	919.0025
UVP in € (schwarz)	**1.099,00**
UVP in € (weiß)	**1.089,00**

UKS 140

Schubladenkühler für 45 Ein-Liter-Flaschen

- Schubladen komplett aus Edelstahl
- Außenmaterial: Edelstahl, Rückwand aus Stahlblech
- Voll einbaufähig durch Frontbe- und Frontentlüftung
- Umluftkühlung
- Umweltfreundliches Kältemittel R 600 a
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung inkl. Ein- und Ausschalter
- Schubladen werkzeugfrei herausnehmbar
- LED-Beleuchtung
- 2 robuste Schubladengriffe
- Wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Rahmenheizung zur Verhinderung von Schimmelbildung

Modell	UKS 140
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 865 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)
Anschlusswert	230 V/110 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	578 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (2015/1094-IV)
Bruttoinhalt	150 l
Gewicht	56 kg
Artikelnummer	6.0339
UVP in €	**1.998,00**

Innengestell als Zubehör (Preis auf Anfrage)

Werkzeugfrei herausnehmbar

Austauschbare Frontblende (Preis auf Anfrage)

R 290 | SWS PLANBAR | LED

KU 358

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 1/1

- Europäisches Markenprodukt
- Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- Innenmaterial: AISI 304
- Elektronische Steuerung, Umluftkühlung
- Kältemittel R 290, nicht bei ZK Ausführung
- LED-Innenbeleuchtung
- Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Roste GN 1/1 beschichtet
- Türschloss oberhalb der Tür
- Selbstschließende Tür **mit rechtem oder linkem Türanschlag**
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm, innen liegend zur Selbstmontage

KU 358 G

wie KU 358 oben, jedoch:

- Doppel-Isolierglastür mit Griff

KU 358 ZK und KU 358 G ZK

wie KU 358 und KU 358 G oben, jedoch:

- Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	83.1752	49,00
Auflageschienensatz GN 1/1	83.1753	52,00

Modell	KU 358, Türanschlag rechts	KU 358 G, Türanschlag rechts	KU 358 ZK, Türanschlag rechts	KU 358 G ZK, Türanschlag rechts
Außenmaße B x T x H	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	303 l/227 l	303 l/227 l	303 l/227 l	303 l/227 l
Anschlusswert	230 V/201 W	230 V/213 W	–	–
Energieverbrauch	825 kWh/Jahr	825 kWh/Jahr	–	–
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	–	–
Zubehör	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert
Bruttogewicht	95 kg	105 kg	90 kg	100 kg
Artikelnummer	5.0311	5.0314	5.0324	5.0326
UVP in €	**2.698,00**	**3.054,00**	**2.573,00**	**2.979,00**

Modell	KU 358, Türanschlag links	KU 358 G, Türanschlag links	KU 358 ZK, Türanschlag links	KU 358 G ZK, Türanschlag links
Artikelnummer	5.0310	5.0312	5.0316	5.0318
UVP in €	**2.698,00**	**3.054,00**	**2.573,00**	**2.979,00**

KU 1300 und KU 1900

LED | SWS PLANBAR | R 290 | NEU

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank
mit zwei oder drei Türen

- Europäisches Markenprodukt
- Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- Innenmaterial: AISI 304
- Elektronische Steuerung
- LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- Kältemittel R 290
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Roste 560 x 542 mm beschichtet
- Zwischenroste 450 x 158 mm
- Selbstschließende Türen
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm

KU 1300

Als Zwei- oder Dreitürer

KU 1300 G und KU 1900 G

wie KU 1300 und KU 1900 oben, jedoch:

- Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen

KU 1900 G

Modell	KU 1300	KU 1300 G	KU 1900	KU 1900 G
Außenmaße B x T x H	1370 x 730 x 2160 mm	1370 x 730 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C / 40%)	4 (+30 °C / 55%)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	1201 l	1201 l	1852 l/1343 l	1852 l/1343 l
Anschlusswert	230 V / 373 W	230 V / 396 W	230 V/897 W	230 V/943 W
Energieverbrauch	1.752 kWh/Jahr	1.822 kWh/Jahr	2.153 kWh/Jahr	2.390 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015 / 1094-IV)	E (EU 2015 / 1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	6 Roste, 3 Zwischenroste rilsaniert	8 Roste, 4 Zwischenroste rilsaniert	9 Roste, 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste, 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	185 kg	210 kg	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0306	5. 0307	5.0300	5.0302
UVP in €	**3.740,00**	**4.884,00**	**6.094,00**	**7.194,00**

NEU R 290 SWS PLANBAR

BKU 635 / BTKU 635
Lieferung ohne Backbleche

BKU 935 / BTKU 935
Lieferung ohne Backbleche

Bäckerei-Kühl- und Tiefkühlschrank BKU 635 / BTKU 635

Backblechmaß 600 x 400 mm

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Außen dreiseitig AISI 304
- Innen komplett AISI 304
- Intuitive elektronische Steuerung
- Touch Screen Bedienung
- Kältemittel R 290
- Verdampferfreier Innenraum
- Beschichteter Verdampfer
- Innenraum mit Luftleitblechen für eine optimale Luftzirkulation
- Dreistufiges Management der relativen Luftfeuchtigkeit (hoch, mittel, niedrig)
- Automatische Heißgas-Abtauung
- Energiesparende 80 mm Isolierung
- Serienzubehör 20 Paar Auflageschienen
- Innenraum mit Rasterleisten und L-Schienen
- Selbstschließende Tür
- Tür bei 105° offenstehend
- Tür mit Schloss und durchgehender Griffleiste
- Servicefreundliche und leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- Vier höhenverstellbare CNS Füße 90 bis 125 mm

Bäckerei-Kühl- und Tiefkühlschrank BKU 935 / BTKU 935

wie BKU 635/BTKU 635, jedoch:

- Backblechmaß 600 x 800 mm

Modell	BKU 635	BKU 935	BTKU 635	BTKU 935
Ausführung	für Bleche 600 x 400 mm	für Bleche 600 x 800 mm	für Bleche 600 x 400 mm	für Bleche 600 x 800 mm
Außenmaße B x T x H	702 x 810 x 2080 mm	810 x 1060 x 2120 mm	702 x 810 x 2080 mm	810 x 1060 x 2120 mm
Temperatur	-2 °C bis + 10 °C	-2 °C bis + 10 °C	- 12 °C bis - 25 °C	-12 °C bis -25 °C
Klimaklasse	5 (+40 °C/40%)	5 (+40 °C/40%)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto-/Nutzinhalt	630 l / 342 l	935 l / 690 l	630 l / 342 l	935 l / 690 l
Anschlusswert	230V / 234 W	230 V / 337 W	230 V / 1067 W	230 V / 1067 W
Kälteleistung	368 W	492 W	862 W	862 W
Energieverbrauch	566 kWh / Jahr	844 kWh / Jahr	2004 kWh / Jahr	2388 kWh / Jahr
Energieklasse	C (2015/1094-IV)	C (2015/1094-IV)	D (2015/1094-IV)	C (2015/1094-IV)
Gewicht	122 kg	200 kg	134 kg	210 kg
Artikelnummer	16.9640	16.9680	16.9641	16.9681
UVP in €	**4.921,00**	**6.299,00**	**5.689,00**	**7.183,00**

KU 702 Roll-In GN Friulinox by KBS

R 290 | ZK optional | SWS PLANBAR | ab 2,20 m

Einfahr-Kühlschrank für GN 2/1

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Außenmaterial: AISI 304, 4-seitig
- Bodenunterseite: AISI 304
- Innenmaterial: AISI 304
- Elektronische Steuerung
- Luftfeuchte hoch/niedrig umschaltbar
- Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Automatische Abtauung
- 75 mm Energiespar-Isolierung, Rückwandig 60 mm
- Innenraum zur Aufnahme Hordenwagen 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

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
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	250 kg
Artikelnummer	11.0702
UVP in €	**7.488,00**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Hordengestellwagen 20 X GN 2/1	97.0048	1.548,00

Auftauschrank Pure Friulinox by KBS

LED | SWS PLANBAR | R 290 | NEU

Edelstahl Auftauschrank für GN 2/1

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Außen- & Innenmaterial: Edelstahl AISI 304
- Touchscreen Steuerung mit 5" Farbdisplay
- Digitale Temperaturanzeige
- Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung
- Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum
- 80 mm Energiespar-Isolierung
- Hochdichte FCKW- und HFCKW-freie PU-Isolierung (42 kg/m^3)
- LED-Innenbeleuchtung
- Steuerung mit Smart Freshness Control Assistent, HACCP Alarmmanagement und APP „Sushi SFC“
- WI-FI Vernetzung
- Homogenes Auftauen mit gleichbleibender Qualität
- Automatische und indirekte Belüftung
- Durchgehendes Kanalsystem für eine optimale Luftzirkulation
- Boden als Wanne ausgebildet mit abgerundeten Ecken
- Leichte Reinigung des Innenraums
- Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- Maximal können 13 Roste GN2/1 eingebraucht werden
- Türanschlag rechts
- Tür mit Schloss und ergonomischen Edelstahlgriff
- Tür unter 100° selbstschließend
- Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschienenfachblende und Türmagnetsteckdichtung
- Blende aus siebgedruckten und gehärtetem Glas
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 bis 175 mm
- Serienzubehör: 4 Roste GN 2/1, Konnektivitäts Kit und Kerntemperaturfühler

Modell	Auftauschrank Pure
Außenmaße B x T x H	900 x 1062 x 2240 mm
Auftautemperatur	-2 °C bis +35 °C
Aufbewahrungstemperatur	-2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C / 40%)
Bruttoinhalt	510 l
Kälteleistung	492 W
Anschlusswert	230 V / 1998 W
Serienzubehör	Kerntemperaturfühler, 4 Roste GN 2/1, WLAN Modul und Konnektivitäts Kit
Gewicht	209 kg
Artikelnummer	11.0781
UVP in €	**9.450,00**

NEU R 290 SWS PLANBAR LABEL

Modell	Snow 19 Premium Kopfteil	Snow 21 Premium	Snow 26 Premium
Außenmaße B x T x H	1990 x 920 x 790 mm	2020 x 920 x 790 mm	2500 x 920 x 790 mm
Temperatur	+10 °C bis - 24 °C	+10 °C bis - 24 °C	+10 °C bis - 24 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,38 m²	1,29 m²	1,66 m²
Energieverbrauch	3124 kWh / Jahr	2719 kWh / Jahr	3019 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	540 l	800 l	1030 l
Anschlusswert	230 V / 650 W	231 V / 650 W	232 V / 650 W
Bestückungsmöglichkeit	–	5 x Korb 83.6161	5 x Korb 83.6161
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter	5 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter	7 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter
Gewicht	160 kg	168 kg	198 kg
Artikelnummer	30.9221	30.9220	30.9225
UVP in €	**3.795,00**	**3.456,00**	**3.817,00**

wie oben, jedoch:)

Modell	Snow 23	Snow 28
Temperatur	-16 °C bis - 24 °C	-16 °C bis - 24 °C
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2358 kWh / Jahr	2847 kWh / Jahr
Artikelnummer	30.9223	30.9228
UVP in €	**3.298,00**	**3.677,00**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	83.6161	41,00
Korbtrenngitter	83.6162	18,00
Hohes Trenngitter für Snow 19	83.6160	41,00
Hohes Trenngitter für Snow 21 und 26	83.6159	39,00
Belüftungsgitter für Snow 21	83.6223	139,00
Belüftungsgitter für Snow 26	83.6225	165,00

Tiefkühltruhe Snow Premium

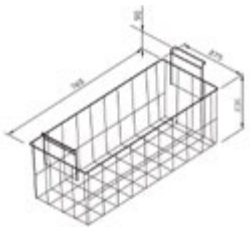
Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel, umschaltbar Kühlung / Tiefkühlung

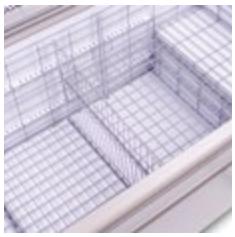
- Einzel- und Verbund-Inselaufstellung möglich
- Schiebescheiben in Kunststoffrahmen mit umlaufendem Rammschutz
- Außen- und Innenmaterial Stahlblech weiß
- Wandstärke 70 mm Isolierung
- Stille Kühlung
- 2 Kompressoren Notfallsicherheitssystem
- Energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Wartungsarmer und belüfteter Kondensator
- Eingeschäumter Kupferrohrverdampfer für beste Leistungsergebnisse
- Automatische Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Kältemittel R 290

Snow 23 und Snow 28

wie oben, jedoch:

- Nur mit Tiefkühlung
- Nicht umschaltbar





SF 3 Pro

R 290 NEU

Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub bis max. 65 mm tief

- Edelstahl, 3-seitig
- Türrahmenheizung
- Hochwertiges 2,8“ Touchscreen-Steuerung
- 9 Sprachen einstellbar
- Zeitgesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrostung oder Kerntemperaturfühlergesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrostung
- **Soft oder Hard Schnellabkühlung / Schrockfrostungfunktion**
- Vorkühlfunktion (Precooling)
- 7 voreingestellte Programme (Zyklen)
- 20 individuell programmierbare Zyklen
- Kerntemperaturfühler beheizt
- Mit beschichtetem Verdampfer
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- Manuelle Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 290
- 35 mm Isolierung
- Hygieneausführung
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- Aufgesetzter Edelstahlgriff
- Nur Linksanschlag möglich
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Lieferung ohne GN Schalen

SF 3 Pro

SF 5 Pro

Großes Display

Beheizter Temperaturfühler

SF 8 Pro

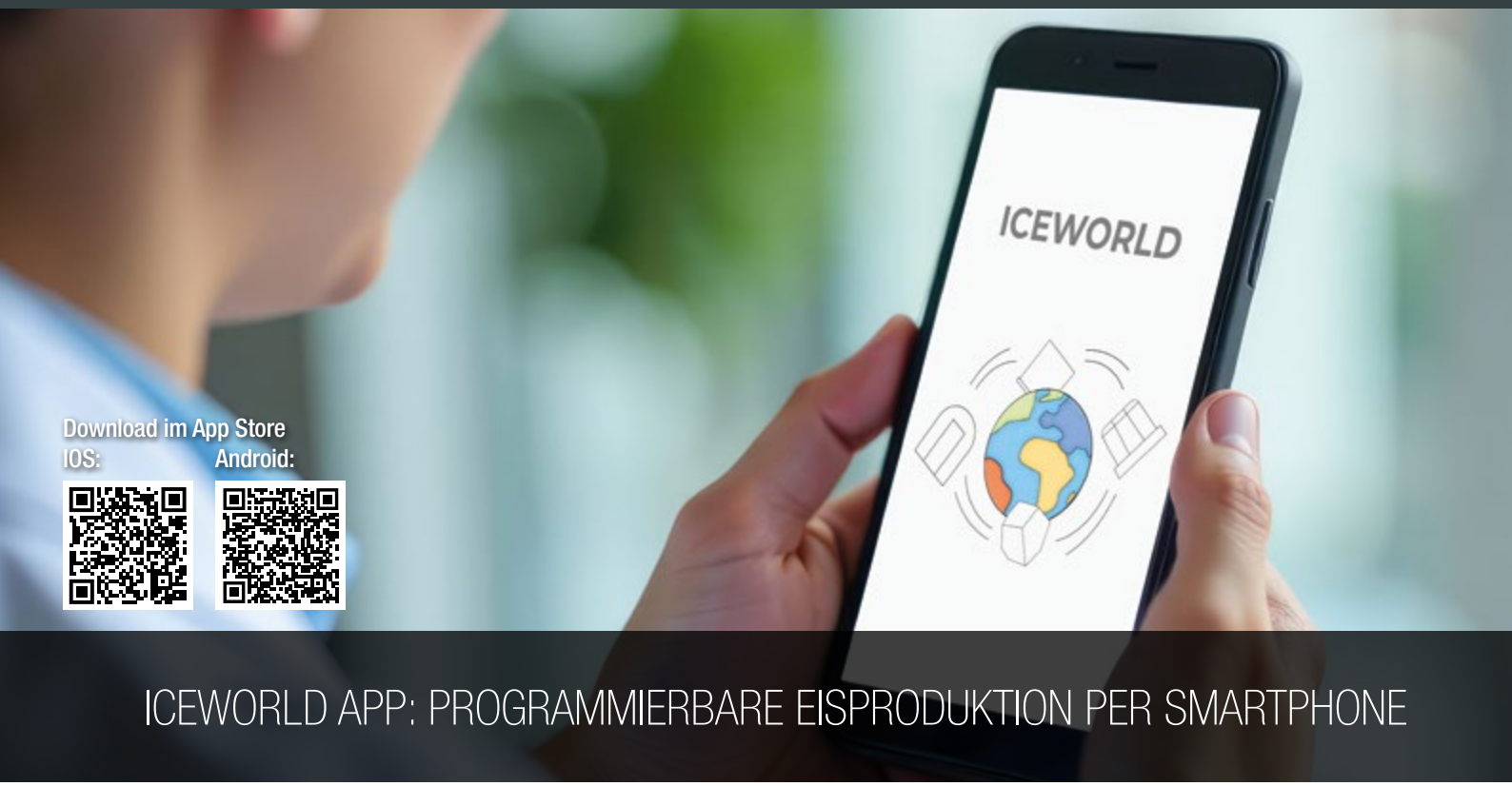
SF 5 Pro, SF 8 Pro und SF 10 Pro

wie SF 3 Pro jedoch für GN 1/1 bis max. 65 mm tief und 600 x 400 Bleche, Quereinschub

- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türanschlag rechts
- Türanschlag links optional möglich
- Tür unter 90° selbstschließend
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße von 130 mm bis max. 200 mm

Modell	SF 3 Pro	SF 5 Pro	SF 8 Pro	SF 10 Pro
Außenmaße B x T x H	590 x 700 x 520 mm	790 x 720 x 850 mm	790 x 820 x 1290 mm	790 x 820 x 1420 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostung	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)	4 (+30 °C / 55 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 550 W	230 V / 713 W	230 V / 1426 W
Abkühlleistung	8 kg	18 kg	34 kg	40 kg
Schockfrostleistung	4 kg	9 kg	18 kg	25 kg
Kälteleistung	565 W	710 W	1180 W	1620 W
Energieverbrauch in kWh/kg	0,08 (Schnellabkühlung), 0,28 (Schockfrostung)	0,09 (Schnellabkühlung), 0,20 (Schockfrostung)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,16 (Schockfrostung)	0,05 (Schnellabkühlung) 0,17 (Schockfrostung)
Bestückung	3 x GN 1/1	5 x GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm	8 x GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm	10 GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 3 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 5 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 8 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 10 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde
Gewicht	62 kg	111 kg	151 kg	162 kg
Artikelnummer	6062.1007	6062.1011	6062.1012	6062.1013
UVP in €	**3.498,00**	**4.755,00**	**6.255,00**	**6.855,00**

* gemäß EN Norm 17032



ICEWORLD APP: PROGRAMMIERBARE EISPRODUKTION PER SMARTPHONE

SOLID PRO-SERIE

Ganz gleich, ob als Zutat in fruchtigen Cocktails, zum Kühlen von Champagner oder zur Präsentation von Speisefisch. Eiswürfel und Flockeneis sind ein unverzichtbarer Bestandteil in der Gastronomie und Gewerbe. Unser luftgekühlter Eiswürfelbereiter produziert 20g Eiswürfel als Vollwürfel. Seine vollautomatische Produktionssteuerung, dem elektronischem Kontrollsystem mit Behälterfüllkontrolle und automatischem Produktionsstop gewährleistet einen einfachen Betrieb des Gerätes. Steuerbar auch mittels der Iceworld App, welche im Google Store und App Store zum Download bereitsteht. Mit dieser App ist es möglich die Eiswürfelproduktion, Füllmenge des Behälters sowie Eisdicke zu nivellieren, aber auch bis zu 10 HACCP Alarme auszulesen. Auch bietet Ihnen unser Eiswürfelbereiter der Serie Solid Pro einen separat aufrufbaren Reinigungzyklus. Unser Eiswürfelbereiter ist natürlich nicht nur in luftgekühlter sondern auch in wassergekühlter Ausführung lieferbar und je nach Modell einbaufähig.

Die neue Iceworld APP ermöglicht die Steuerung jeder einzelnen Maschine per Bluetooth oder WLAN.

Hauptfunktionen im Überblick:

- Programmierte Eisproduktion: Starten Sie Produktionszyklen für exakt definierte Eis-Mengen und legen Sie fest, wann das Eis verfügbar sein soll.
- Remote-Steuerung: Überwachen Sie den aktuellen Maschinenstatus und passen Sie den Lagerbestand an, ohne die Maschine öffnen zu müssen.
- Optimierung der Produktion: Minimieren Sie Abfälle und gewährleisten Sie stets frisches Eis, wodurch das Risiko einer bakteriellen Vermehrung reduziert wird.
- Hygiene und Reinigung: Aktivieren und überwachen Sie Waschzyklen, um die optimale Hygiene Ihrer Eismaschine sicherzustellen.
- Fehlermeldungen: Werden in der App angezeigt und somit kann der Kundendienst bereits vor Eintreffen über den Status informiert werden, um Servicekosten zu minimieren.

Mit nur einer Berührung auf Ihrem Smartphone wird die Verwaltung Ihrer Eisproduktion so einfach wie nie zuvor.

Solid Pro-Serie

SWS PLANBAR · R 290 · NEU

Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

- Produktion von Vollkegel 35 x 37 x 32 mm (B x T x H) = 20 g ((Solid Pro 22, 32, 42, 52, 72, 92) oder
- Produktion von Vollkegel 45 x 39 x 46 mm (B x T x H) = 40 g (Solid Pro 34, 44, 74, 94)
- Vollautomatische Produktionssteuerung
- Gebläsesteuerung des Verflüssigers bei niedrigenTemperaturen
- Touchcontrol
- Akkustische und optische Alarmanzeige
- Iceworld App in Google Play oder App Store zum Download
- Mit Iceworld App Features: Justierung Behälterfüllmenge, Eiswürfelgewicht, Auslesen der letzten 10 HACCP Alarme, Start des Reinigungszykluses
- Einfacher Softwareupdate mittels USB-Anschluss
- Auslesen der HACCP Alarme über USB
- Außenmaterial: Edelstahl AISI 441
- Innenmaterial: Kunststoff
- Separat schaltbarer Reinigungszyklus
- Integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstop
- Kältemittel R 290
- Einfache Reinigung
- Wassergekühlte Ausführung ab Solid 32/34 auf Anfrage lieferbar
- Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss

Solid Pro 22

Solid Pro 32

Solid Pro 42

Solid Pro 52

Solid Pro 72

Solid Pro 92

Modell	Solid Pro 22	Solid Pro 32	Solid Pro 42	Solid Pro 52	Solid Pro 72	Solid Pro 92
Ausführung	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g
B x T x H	340 x 480 x 600 mm	400 x 540 x 690 mm	500 x 540 x 690 mm	500 x 580 x 800 mm	700 x 580 x 995 mm	700 x 580 x 995 mm
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Tagesleistung	28 kg/24 h	38 kg/24 h	46 kg/24 h	54 kg/24 h	70 kg/24 h	86 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg ca. 325 Stück	11,5 kg ca. 575 Stück	15 kg ca. 750 Stück	22 kg ca. 1100 Stück	42 kg ca. 2100 Stück	42 kg ca. 2100 Stück
Gewicht	30 kg	34 kg	38 kg	42 kg	57 kg	54 kg
Artikelnummer	44.0028	44.0038	44.0046	44.0054	44.0070	44.0090
UVP in €	**1.628,00**	**1.837,00**	**2.013,00**	**2.288,00**	**2.893,00**	**3.168,00**

Modell	Solid Pro 34	Solid Pro 44	Solid Pro 74	Solid Pro 94
Ausführung	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g
B x T x H	400 x 540 x 704	500 x 540 x 704	700 x 580 x 1009	700 x 580 x 1009
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V
Tagesleistung	38 kg/24 h	46 kg/24 h	70 kg/24 h	86 kg/24 h
Vorratsbehälter	11,5 kg ca. 287 Stück	15 kg ca. 375 Stück	42 kg ca. 1050 Stück	42 kg ca. 1050 Stück
Gewicht	34 kg	38 kg	53 kg	54 kg
Artikelnummer	44.0138	44.0146	44.0170	44.0190
UVP in €	**1.837,00**	**2.013,00**	**2.893,00**	**3.168,00**

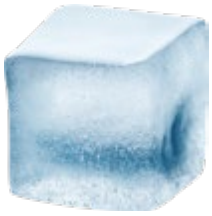
SWS PLANBAR R 290

KV-Serie

Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und vertikalem Verdampfer

- Produktion von Vollwürfeln 25 x 25 x 25 mm
- Vollautomatische Produktionssteuerung
- Elektronisches Kontrollsystem
- Außenmaterial: CNS
- Innenmaterial: CNS/Kunststoff
- Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- Separater Ein- und Ausschalter
- Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- Kältemittel R 290
- Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar
- Nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung

KV 190 L mit Vorratsbehälter B 150 und Abdeckung BV 150



Eiswürfelform KV-Serie

Steuerung Eiswürfelbereiter

Modell	KV 150 L	KV 190 L
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 562 mm	750 x 625 x 562 mm
Anschlusswert	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	140 kg/24 h	195 kg/24 h
Gewicht	66 kg	79 kg
Artikelnummer	433.0152	433.0192
UVP in €	**3.737,00**	**4.237,00**

Zubehör Vorratsbehälter: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Abflussstutzen

Vorratsbehälter für KV-Serie

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150
Passend zu Modell	Eiswürfelbereiter KV 150 L	Eiswürfelbereiter KV 190 L
Außenmaße B x T x H	560 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	960 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)
Füllmenge	100 kg	150 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150
UVP in €	**1.494,00**	**1.694,00**

Abdeckung BV für Vorratsbehälter

Abdeckung für Vorratsbehälter KV-Serie erforderlich

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BV 100	Vorratsbehälterabdeckung BV 150
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 10 mm	960 x 625 x 10 mm
Artikelnummer	433.0010	433.0015
UVP in €	**176,00**	**349,00**

Artikelnummer	433.0162	433.0202
Paket-Preis* in €	**4.994,00**	**5.881,00**

* Paket-Preis bestehend aus Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter und Abdeckung

Kühlzelle EVO80-Serie

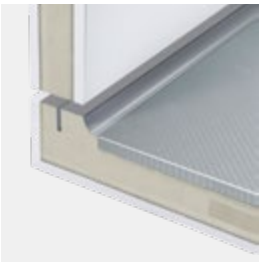
Mit 80 mm starker Isolierung

SWS PLANBAR

ab 2,20 m

Kühlzelle, Boden mit grauer R9 kunststoffbeschichteter Antirutschfolie

- Graue abgerundete Innenecken R10 für bessere Hygiene
- Boden für max. gleichmäßig verteilte statische Last von 1500 kg/m², konzentriert 100 kg / 50 cm², nicht befahrbar
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- Isolierung 80 mm
- k-Wert: 0,29 W/m²
- Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- Exzentrische Doppeleffekthaken für leichte Montage
- Tür mit Schloss und Paniksicherung
- Türlichtenmaß (B x H) 600 x 1900 mm für EVO80-01, EVO80-02 und EVO80-06
- Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm für alle anderen Kühlzellen
- Tür halbaufliegend
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Türgriff für Rechts- und Linksanschlag verwendbar
- Tür nur in der langen Seite gemäß Skizzen montierbar
- Unterbodenbelüftung gegen Mehrpreis lieferbar



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius

Boden begehbar

Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Werkseitiger Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001	96,00 pro Meter
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*, S.112-113	999.0002	174,00 pro Einheit
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*, S.112-113	999.0003	194,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (außer für EVO80-01,-02,-06)	82.8079	329,00
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (nur für EVO80-01,-02,-06)	82.8077	296,00
Drehgriff für EVO80-Serie-Zelle (Einbau werkseitig, dann kein Türwechsel vor Ort möglich)	82.8078	160,00
1 Bodenunterbelüftungsplatte (notwendige Anzahl anfragen)	925.0009	15,00 / Stück

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- Außenhöhe 2.180 mm
- Innenhöhe 2.020 mm
- Tür für die Modelle EVO80-01, EVO80-02 und EVO80-06 ist 600 mm breit, bei allen anderen Modellen 800 mm breit. Höhe der Tür ist immer 2000 mm (Position der Tür – Grafik ganz oben)

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben
Außen- und Innentiefe blaue Kästen links
(Maße jeweils in Millimeter)
Ausstellungsfläche obere Zahl
Zellvolumen untere Zahl

Regal

- Tiefe 400 mm
- Höhe 1600 mm
- 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

Regaleinrichtung für alle Kühl- und Tiefkühlzellen

Regaleinrichtung L-Form (gerade Form für Modell EVO80-01, EVO100-01 und Multi100-01)

- Material Aluminium eloxiert und PVC
- Einsatzbereich von -40 °C bis +40 °C
- Regalböden aus lebensmittelechtem PVC
- Pro Regaleinheit 4 Regalböden
- Maximale Bodenbelastung (je Boden) 75 kg bei gleichmäßiger Lastenverteilung
- Bei Einzelaufstellung bis max. 150 kg
- Regalständer mit herausdrehbaren Ausgleichsfüßen

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Maße EVO80-Serie

Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

1380 / 1220 mm	1580 / 1420 mm	1980 / 1820 mm	2180 / 2020 mm	2580 / 2420 mm
490 / 600 / 290	490 / 600 / 490	690 / 800 / 490	890 / 800 / 490	1090 / 800 / 690

1380 / 1220 mm

	EVO80-01	EVO80-02	EVO80-03	EVO80-04	EVO80-05
	1140	1340 + 740	840 + 840 + 740	1540 + 1140	940 + 940 + 1140
	1,44 m² / 3,10 m³	1,68 m² / 3,60 m³	2,16 m² / 4,60 m³	2,40 m² / 5,10 m³	2,88 m² / 6,10 m³
Kühlzelle	Art.-Nr. 918.0017 **UVP 3.465,00 €**	Art.-Nr. 918.0027 **UVP 3.698,00 €**	Art.-Nr. 918.0037 **UVP 3.898,00 €**	Art.-Nr. 918.0047 **UVP 4.216,00 €**	Art.-Nr. 918.0057 **UVP 4.722,00 €**
Regal	Art.-Nr. 130.1117 **UVP 503,00 €**	Art.-Nr. 130.1217 **UVP 864,00 €**	Art.-Nr. 130.1317 **UVP 1.014,00 €**	Art.-Nr. 130.1417 **UVP 975,00 €**	Art.-Nr. 130.1517 **UVP 1.185,00 €**
Kühlaggregat	Art.-Nr. 60.6090 **UVP 2.123,00 €**	Art.-Nr. 60.6090 **UVP 2.123,00 €**	Art.-Nr. 60.6090 **UVP 2.123,00 €**	Art.-Nr. 60.6091 **UVP 2.314,00 €**	Art.-Nr. 60.6091 **UVP 2.314,00 €**
PAKET-PREIS	Art.-Nr. 918.4017 **UVP 5.779,00 €**	Art.-Nr. 918.4027 **UVP 6.281,00 €**	Art.-Nr. 918.4037 **UVP 6.527,00 €**	Art.-Nr. 918.4047 **UVP 6.865,00 €**	Art.-Nr. 918.4057 **UVP 7.498,00 €**

1580 / 1420 mm

	EVO80-06	EVO80-07	EVO80-08	EVO80-09
	1340 + 940	840 + 840 + 940	1540 + 1340	940 + 940 + 1340
	1,96 m² / 4,20 m³	2,52 m² / 5,30 m³	2,80 m² / 5,90 m³	3,36 m² / 7,10 m³
Kühlzelle	Art.-Nr. 918.0067 **UVP 3.999,00 €**	Art.-Nr. 918.0077 **UVP 4.226,00 €**	Art.-Nr. 918.0087 **UVP 4.438,00 €**	Art.-Nr. 918.0097 **UVP 4.909,00 €**
Regal	Art.-Nr. 130.1617 **UVP 893,00 €**	Art.-Nr. 130.1717 **UVP 1.028,00 €**	Art.-Nr. 130.1817 **UVP 1.020,00 €**	Art.-Nr. 130.1917 **UVP 1.247,00 €**
Kühlaggregat	Art.-Nr. 60.6090 **UVP 2.123,00 €**	Art.-Nr. 60.6091 **UVP 2.314,00 €**	Art.-Nr. 60.6091 **UVP 2.314,00 €**	Art.-Nr. 60.6091 **UVP 2.314,00 €**
PAKET-PREIS	Art.-Nr. 918.4067 **UVP 6.479,00 €**	Art.-Nr. 916.4077 **UVP 6.978,00 €**	Art.-Nr. 918.4087 **UVP 7.099,00 €**	Art.-Nr. 918.4097 **UVP 7.729,00 €**

Bodenunterbelüftungsplatte optional

1980 / 1820 mm

	EVO80-10	EVO80-11	EVO80-12
	840 + 840 + 1340	1540 + 840 + 840	940 + 940 + 840 + 840
	3,24 m² / 6,80 m³	3,60 m² / 7,50 m³	4,32 m² / 9,00 m³
Kühlzelle	Art.-Nr. 918.0107 **UVP 4.416,00 €**	Art.-Nr. 918.0117 **UVP 4.716,00 €**	Art.-Nr. 918.0127 **UVP 5.211,00 €**
Regal	Art.-Nr. 130.1017 **UVP 1.191,00 €**	Art.-Nr. 130.2117 **UVP 1.226,00 €**	Art.-Nr. 130.2217 **UVP 1.427,00 €**
Tiefkühlaggregat	Art.-Nr. 60.6091 **UVP 2.314,00 €**	Art.-Nr. 60.6092 **UVP 2.599,00 €**	Art.-Nr. 60.6092 **UVP 2.599,00 €**
PAKET-PREIS	Art.-Nr. 918.4107 **UVP 7.321,00 €**	Art.-Nr. 918.4117 **UVP 7.876,00 €**	Art.-Nr. 918.4127 **UVP 8.436,00 €**

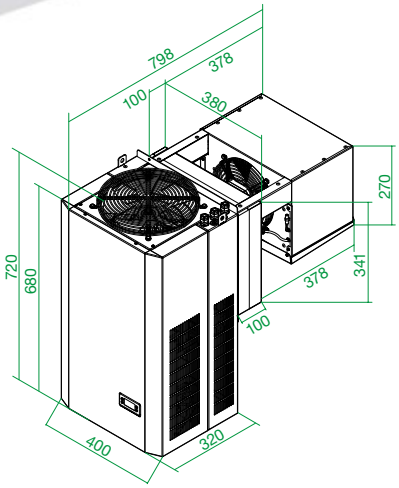
SA-K und SA-TK Serie

R 290 NEU

Stopfer-Aggregat für Wandmontage

- Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Stahlblech, weiß
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel R 290
- Umluftkühlung
- Anschlusskabel 1,5 m, mit Schukostecker
- Hermetischer Verdichter
- Ohne Beleuchtung
- Ventilatoren am Verflüssiger und Verdampfer
- Automatische Abtauung
- Heißgas-Tauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale
- Tauwasser-Notüberlaufstutzen
- Einsatz nur für vorgekühlte (Kühlung) oder vorgefrostete (Tiefkühlung) Waren

Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290



Aggregate für Kühlzellen

Modell	SA-K 6	SA-K 8	SA-K 11	SA-K 14
Außenmaße B x T x H	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	960 x 750 x 990 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 580 W	230 V / 670 W	230 V / 780 W	230 V/1540 W
Kühlraumgröße max.	5 m³	7,3 m³	9,6 m³	14,4 m³
Bruttogewicht	65 kg	66 kg	66 kg	112 kg
Artikelnummer	60.6090	60.6091	60.6092	60.6099
UVP in €	**2.123,00**	**2.314,00**	**2.599,00**	**4.116,00**

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SA-TK 4	SA-TK 6	SA-TK 10
Außenmaße B x T x H	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	960 x 750 x 990 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 940 W	230 V / 1000 W	230 V/1650 W
Kühlraumgröße max.	3,9 m³	5,9 m³	8,6 m³
Bruttogewicht	66 kg	71 kg	112 kg
Artikelnummer	60.6093	60.6094	60.6100
UVP in €	**2.682,00**	**2.751,00**	**4.284,00**

R 600 a | SWS PLANBAR | herausnehmbarer Fettfilter

KBS 260
mit zwei optionalen
Schubladensätzen

KBS 360

KBS 260

Belegstation mit zwei Türen und für 5 GN 1/6 Schalen mit bis zu 200 mm Tiefe

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- 35 mm Isolierung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- Schubladen optional erhältlich

KBS 360

Wie KBS 260 oben, jedoch mit drei Türen und für 8 GN 1/6 Schalen mit bis zu 200 mm Tiefe

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Schubladen (optional) voll ausgezogen mit Fulterer Auszugssystem

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	39,00
Bodenrost	83.7549	37,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	41,00
Rahmen für KBS 260 aus Edelstahl zum Unterbau, 903 x 625 x 75mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2 x Lenkrollen und 2 x Feststellrollen	82.8963	348,00
Rahmen für KBS 360 aus Edelstahl zum Unterbau, 1368 x 615 x 75mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2 x Lenkrollen und 2 x Feststellrollen	82.8964	392,00
1 Satz Schubladen pro Tür	82.8698	599,00

Modell	KBS 260	KBS 360
Außenmaße B x T x H	903 x 700 x 1006 mm	1370 x 700 x 1006 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttoinhalt	257 l	425 l
Anschlusswert	230 V / 155 W	230 V / 250 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Anzahl der Türen	2	3
Bestückungsmöglichkeit	5 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe	8 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe
Serienzubehör	7 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippsichere Auflageschienen pro Tür	7 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippsichere Auflageschienen pro Tür
Gewicht	94 kg	140 kg
Artikelnummer	34.0121	34.0124
UVP in €	**1.385,00**	**1.779,00**

POP Serie

ZK optional | R 290 | NEU

Kühltische GN 1/1

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Außenmaterial: Rostfreier Stahl AISI 304 Scotch-Brite satiniert verschliffen, Türen und Schubladenfront aus AISI 430
- Innenmaterial: Stahl AISI 304
- Klimaklasse 5, UT / RF +40 °C / 40 %
- Maschinenfach rechts
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Energiesparende Umluftkühlung
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung mittels Elektroheizung
- Elektrische Tauwasserverdunstung
- 60 mm Energiespar Isolierung
- HACCP Alarmverwaltung
- Ghost-Cooling System
- Kupfer-Aluminium-Verdamperschlange
- Beschichteter Verdampfer
- Verflüssigeersatz mit hohem thermischen Wirkungsgrad
- Leichte Wartung durch herausnehmbare Kondensatoreinheit
- Verdampferfreier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche
- Innenboden mit abgerundeten Ecken für maximale Hygiene
- Luftleitbleche für optimale Luftzirkulation
- Indirekte Belüftung
- Türen mit eingelassener Griffleiste
- Tür unter 100 Grad selbstschließend
- Hinter jeder Tür befindet sich ein Rost GN 1/1
- Je Türfach maxmimal 5 Roste GN 1/1
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus EPS 100 mm bis 160 mm einstellbar
- Auch mit Maschinenfach links lieferbar
- Auch für Zentralkühlung auf Anfrage lieferbar

KT 3420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	22.5012	650,00
Schubladensatz 3 x 1/3	22.5013	1.260,00
Rost GN 1/1 rilsaniert	82.1998	73,00
Edelstahlrost GN 1/1	82.2000	99,00

Modell	KT 2400 M POP ohne Arbeitsplatte	KT 3400 M POP ohne Arbeitsplatte	KT 4400 M POP ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1300 x 685 x 810 mm	1760 x 685 x 810 mm	2220 x 685 x 810 mm
Temperatur	-2 °C bis +10 °C	-2 °C bis +10 °C	-2 °C bis +10 °C
Nutzinhalt	176 l	264 l	352 l
Anschlusswert	230 V / 304 W	230 V / 304 W	230 V / 304 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	460 kWh/ Jahr	605 kWh/ Jahr	917 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	98 kg	143 kg	188 kg
Artikelnummer	15.2422	15.2432	15.2442
UVP in €	**3.852,00**	**4.558,00**	**5.420,00**

Modell	KT 2410 M POP mit Arbeitsplatte	KT 3410 M POP mit Arbeitsplatte	KT 4410 M POP mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1300 x 700 x 850 mm	1760 x 700 x 850 mm	2220 x 700 x 850 mm
Artikelnummer	15.2423	15.2433	15.2443
UVP in €	**4.309,00**	**5.068,00**	**6.050,00**

Modell	KT 2420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung	KT 3420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung	KT 4420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1300 x 700 x 850 mm + 100 mm	1760 x 700 x 850 mm + 100 mm	2220 x 700 x 850 mm + 100 mm
Artikelnummer	15.2425	15.2435	15.2445
UVP in €	**4.390,00**	**5.197,00**	**6.111,00**

NEU | R 290 | SWS PLANBAR | ZK optional | ab 2,20 m

KT 2720 M
mit Arbeitsplatte, Maschine und Aufkantung

KT 2700, KT 3700, KT 4700

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

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Außen- und Innenmaterial dreiseitig: AISI 304
- Rückwand AISI 430
- Temperatur -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse 5, UT / RF +40 °C / 40 %
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beschichteter Verdampfer im Innenraum mit zwei Lüftern
- Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 60 mm Energiespar Isolierung
- Tür unter 100 Grad selbstschließend
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Elektronische Steuerung mit HACCP-Alarmmeldungen
- Innenboden als Wanne ausgebildet
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Sockelbaufähig
- Arbeitsplatte bauseits abnehmbar
- Side by Side Montagefähig
- Hohe Wartungsfreundlichkeit durch ausziehbares Maschinenfach
- Herausnehmbare C-Schienen und Rasterleisten
- Roste Höhenverstellbar
- Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße
- Optional Aggregat rechts bestellbar
- Optional auch Ausschnitte für GN-Behälter möglich
- Optional Montage von Schubladen auf vollausziebaren Fulterer CNS-Teleskopschienen
- Maximales Gewicht 30 kg pro Schublade
- Serienzubehör im Lieferumfang enthalten je Türfach 1 Rost GN 1/1 in kippsicheren C Schienen geführt

Fulterer®
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2 für GN 1/1	82.7701	749,00
Schubladensatz 3 x 1/3 für GN 1/1	82.7702	1.054,00
Auflageschienen L=542 mm	82.7704	35,00
Aufpreis für CNS-Verdampfer	82.7706	577,00
Roste Edelstahl	82.6791	73,00
Räder, 2 mit Bremse	82.6793	269,00

KT Serie mit Maschine

Modell	KT 2700 M ohne Arbeitsplatte	KT 3700 M ohne Arbeitsplatte	KT 4700 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1280 x 700 x 810 mm	1740 x 700 x 810 mm	2200 x 700 x 810 mm
Nutzinhalt	176 l	264 l	352 l
Anschlusswert	230 V / 272 W / 1,61 A	230 V / 272 W / 1,61 A	230 V / 342 W / 1,92 A
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	453 kWh / Jahr	555 kWh / Jahr	701 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	90 kg	105 kg	140 kg
Artikelnummer	72.7101	73.7101	74.7101
UVP in €	**3.460,00**	**4.260,00**	**5.072,00**

Modell	KT 2710 M mit Arbeitsplatte	KT 3710 M mit Arbeitsplatte	KT 4710 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1280 x 700 x 850 mm	1280 x 700 x 850 mm	2200 x 700 x 850 mm
Energieverbrauch	431 kWh / Jahr	526 kWh / Jahr	664 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Artikelnummer	72.7102	73.7102	74.7102
UVP in €	**3.864,00**	**4.427,00**	**5.255,00**

Modell	KT 2720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 3720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 4720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1280 x 700 x 850 + 100 mm	1280 x 700 x 850 + 100 mm	2200 x 700 x 850 + 100 mm
Energieverbrauch	431 kWh / Jahr	526 kWh / Jahr	664 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Artikelnummer	72.7103	73.7103	74.7103
UVP in €	**4.027,00**	**4.626,00**	**5.487,00**

RX Serie Glasaufbau

R600a SWS PLANBAR NEU

Kühlaufsatz mit Glasaufbau für GN 1/3

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Stille Kühlung
- Kältemittel R 600 a
- Klimaklasse 4, UT / RF +30 °C / 55 %
- Halbautomatische Abtauung
- Maschine rechts, bedienerseitig
- Für GN 1/3 Schalen bis maximal 150 mm Tiefe
- Umrüstsatz auf GN 1/4 als Zubehör siehe unten
- Lieferung ohne GN Schalen

Kühlaufsatz mit Flascheneinsatz

Flascheneinsatz kann in passenden Längen separat bestellt werden

Flascheneinsatz

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Flascheneinsatz für RX 1200	34.2120	349,00
Untergestell für RX 1200	34.2121	349,00

RX Serie CNS-Abdeckung

Wie oben, jedoch mit CNS-Deckel für GN 1/3

Modell	RX 1200 (Glas)	RX 1400 (Glas)	RX 1500 (Glas)	RX 1600 (Glas)	RX 1800 (Glas)	RX 2000 (Glas)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 435 mm	1400 x 395 x 435 mm	1500 x 395 x 435 mm	1600 x 395 x 435 mm	1800 x 395 x 435 mm	2000 x 395 x 435 mm
Bruttoinhalt	40 l	50 l	55 l	60 l	69 l	78 l
Energieverbrauch	475 kWh / Jahr	475 kWh / Jahr	511 kWh / Jahr	548 kWh / Jahr	584 kWh / Jahr	621 kWh / Jahr
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	6 x GN 1/3	7 x GN 1/3	8 x GN 1/3	9 x GN 1/3
Artikelnummer	34.0120	34.0141	34.0150	34.0160	34.0180	34.0200
UVP in €	**733,00**	**759,00**	**797,00**	**824,00**	**849,00**	**888,00**

Modell	RX 1210 (CNS)	RX 1410 (CNS)	RX 1510 (CNS)	RX 1610 (CNS)	RX 1810 (CNS)	RX 2010 (CNS)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 280 mm	1400 x 395 x 280 mm	1500 x 395 x 280 mm	1600 x 395 x 280 mm	1800 x 395 x 280 mm	2000 x 395 x 280 mm
Artikelnummer	34.1120	34.1140	34.1150	34.1160	34.1180	34.1200
UVP in €	**772,00**	**799,00**	**839,00**	**867,00**	**895,00**	**935,00**

Umrüstsatz auf GN 1/4	für RX 1200 / 1210	für RX 1400 / 1410	für RX 1500 / 1510	für RX 1600 / 1610	für RX 1800 / 1810	für RX 2000 / 2010
Artikelnummer	99.9012	99.9014	99.9015	99.9016	99.9018	99.9020
UVP in €	**63,00**	**69,00**	**71,00**	**77,00**	**83,00**	**86,00**

Unterbaukühltisch Snack

R 290 NEU

Kühltisch mit abnehmbarer Arbeitsplatte

- Außenmaterial: 3-seitig CNS AISI 304
- Rückwand Stahlblech
- Innenmaterial: CNS AISI 304
- Abnehmbare Arbeitsplatte bis 150 kg belastbar
- Elektronische Touch-Screen Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperatur -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40 % RF)
- Energieeffizienzklasse B (EU 2015/1094-IV)
- Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- Meldung von HACCP-Alarmen und Speicherung dieser
- Boden im Kühltisch als Wanne ausgebildet
- Energiesparende Tauwasserverdunstung
- Automatische Abtauung
- Verdampfer beschichtet
- Schubladen bis zu 45 kg belastbar
- Leicht wechselbare Magnetsteck-dichtungen an den Schubladen
- Höhenverstellbare CNS-Füße

Snack 1200

Modell	Snack 1200	Snack 1600	Snack 1270	Snack 1670
Außenmaße B x T x H	1200 x **600** x 590 mm	1600 x **600** x 590 mm	1200 x **700** x 590 mm	1600 x **700** x 590 mm
Nutzinhalt/Schubladen	101 l / 2 x 325 x 430 mm	151 l / 3 x 325 x 430 mm	122 l / 2 x GN 1/1	183 l / 3 x GN 1/1
Energieverbrauch	580 kWh / Jahr	600 kWh / Jahr	540 kWh / Jahr	660 kWh / Jahr
Artikelnummer	69.1200	69.1600	69.1270	69.1670
UVP in €	**2.667,00**	**3.202,00**	**2.824,00**	**3.422,00**

NEU SWS PLANBAR

Eskimo 2500

Frischwarentheke Eskimo für Zentralkühlung

Geeignet für den individuellen Thekenbau

- Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037, Stoßleiste in Edelstahl
- Innenmaterial: CNS
- Ohne Maschine
- Ohne Seitenteile
- Temperaturklasse 3M 1
- Temperatur -1 °C bis +5 °C
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Fronthebescheibe mit starken VDR Glasdruckfedern
- Glaszahlplatte 350 mm tief
- Anti-Fog Heizung
- Antibeschlagsbelüftung
- Umluftkühlung
- Expansionsventil für R 452a
- Elektronische Steuerung
- Elektronischer Ventilator mit niedrigem Stromverbrauch
- Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- Serienmäßig mit LED in „Fleisch-Rose“
- CNS Arbeitsplatte (1.4301) mit einer Tiefe von 200 mm
- 850 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- Unterbaukühlung mit rückwärtigen Türen
- Tauwasser muss bauseits entsorgt werden
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	70.2081	177,00
Seitenteil rechts 40 mm	70.2082	660,00
Seitenteil links 40 mm	70.2083	660,00
Papierhalter	70.2084	130,00
Brett für Aufschnittmaschine / Waage	70.2085	180,00
Schneidebrett	70.2086	372,00
Rückseitige 1 Steckdose für 937 / 1250	70.2087	366,00
Rückseitige 2 Steckdosen für 1875 / 2500	70.2088	581,00
Rückseitige 3 Steckdosen für 3125 / 3750	70.2089	726,00

Modell	Eskimo 937 ZK	Eskimo 1250 ZK	Eskimo 1875 ZK	Eskimo 2500 ZK	Eskimo 3125 ZK	Eskimo 3750 ZK
Außenmaße B x T x H	937 x 1037 x 1223 mm	1250 x 1037 x 1223 mm	1875 x 1037 x 1223 mm	2500 x 1037 x 1223 mm	3125 x 1037 x 1223 mm	3750 x 1037 x 1223 mm
Anschlusswert	230 V / 61 W	230 V / 78 W	230 V / 119 W	230 V / 160 W	230 V / 201 W	230 V / 242 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)
Ausstellungsfläche	0,8 m²	1,06 m²	1,59 m²	2,13 m²	2,66 m²	3,19 m²
Warenpräsentationsfl.	0,92 m²	1,23 m²	1,85 m²	2,47 m²	3,08 m²	3,70 m²
Gekühltes Reservefach	1	1	2	3	3	4
Gewicht	170 kg	230 kg	295 kg	380 kg	445 kg	540 kg
Artikelnummer	70.2103	70.2128	70.2192	70.2254	70.2317	70.2377
UVP in €	**6.235,00**	**6.795,00**	**9.403,00**	**10.606,00**	**12.898,00**	**14.241,00**

GASTROLINE PREMIUM SERIE

IDEAL FÜR RESTAURANTS UND KLEINGASTRONOMIE

Gastroline Premium ist ein modulares Speisenausgabesystem mit einer Tiefe von 880 mm. Verschiedene Verkaufstheken in unterschiedlichen Längen lassen sich mit Bain-Marie und Kassenelementen kombinieren. Durch vielfältige Farb- und Darstellungsmöglichkeiten kann die Serie individuell angepasst werden. Im Standard ist das Außenmaterial pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz mit laminierter Frontblende. Die Granitarbeitsplatte ist grau gesprenkelt und die Auslageflächen sind aus Edelstahl. Hochwertige Rahmenkonstruktionen sorgen für einen soliden Eindruck. Die Füße sind höhenverstellbar.

Gastroline Premium Verkaufstheke EX

LED R 290

Speisenausgabe mit Umluftkühlung

- Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- Ausstellungsfläche in Edelstahl
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- Gerader Glasaufbau vormontiert
- Zwischenglasablage
- Inklusive Rückschiebescheiben
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- Granitarbeitsplatte 40 mm stark, grau gesprenkelt
- Edelstahlsockelblende
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Eingebautes Sicherheitssystem
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Kundenseitig

Bedienerseitig

Modell	Gastroline Premium EX 100	Gastroline Premium EX 150	Gastroline Premium EX 200
Außenmaße B x T x H	1040 x 880 x 1300 mm	1540 x 880 x 1300 mm	2040 x 880 x 1300 mm
Bruttoinhalt / Ausstellungfläche	170 l / 0,48 m²	270 l / 0,75 m²	365 l/ 1,0 m²
Anschlusswert	230 V / 780 W	230 V / 897 W	230 V / 1149 W
Energieverbrauch	1.533 kWh / Jahr	1.665 kWh / Jahr	3.139 kWh / Jahr
Anzahl der Türen / Maß	1 / 457 x 217 mm	2 / 457 x 217 mm	3 / 457 x 217 mm
Artikelnummer	73.4100	73.4150	73.4200
UVP in €	**3.998,00**	**4.998,00**	**6.198,00**

Zubehör	Gastroline Premium 100		Gastroline Premium 150		Gastroline Premium 200	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	53.1311	281,00	53.1315	389,00	53.1320	519,00

ab 2,20 m | LED | R 290

Isola 4 M VT

Isola 6 M VT

Isola VT

Salatbar, Frühstücksbuffet und Dessertbuffet mit elektrischer Haubenbetätigung, CNS Ausführung

- Einsatz im Buffetbereich
- Möbelstruktur komplett aus CNS gefertigt
- Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- Temperatur +4 °C bis +10 °C
- UT/RF +30 °C/55 %; bei Isola 8 VT: +32 °C/50 %
- Umluftkühlung
- Elektrischer Plexiglas-Hustenschutz, separat schaltbar
- Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung 3000 K, separat schaltbar
- Elektronische Soft-Touch-Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel R 290
- Beschichteter Verdampfer
- Automatische Abtauung
- 8 Lenkrollen, davon 4 feststellbar für leichte Mobilität
- Bauseitig ist bei Anlieferung von Isola 6 VT M für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen
- Herausnehmbarer Fettfilter
- Alarmfunktion, wenn Filter gereinigt werden muss

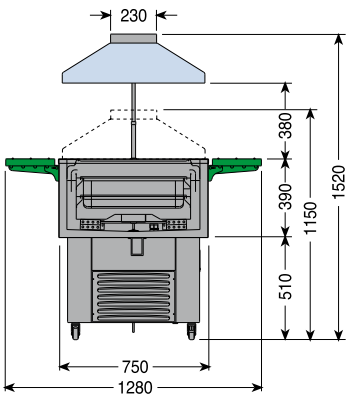
Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Tablettrutsche CNS

Tablettrutsche Rundrohr

Modell	Isola 4 M VT	Isola 6 M VT
Außenmaße B x T x H	1505 x 750 x 1500 mm bei geöffneter Haube	2185 x 750 x 1500 mm bei geöffneter Haube
Anschlusswert	230 V/470 W	230 V/500 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm
Gewicht	153 kg	194 kg
Artikelnummer	2350.1153	2350.1158
UVP in €	7.423,00	8.628,00

Zubehör	Isola 4 M VT		Isola 6 M VT	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche Rundrohr	2350.0152	216,00	2350.0157	234,00
Tablettrutsche CNS	2350.0151	434,00	2350.0156	602,00



Prisma Serie

Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

- Außenmaterial: Aluminium eloxiert
- Innenmaterial: Kunststoff
- Lüftungsgitter aus lackiertem Edelstahl
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C / 60%)
- Vierseitige Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- LED-Innenbeleuchtung, Kaltlicht 6500K
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Breiter Edelstahlgriff über die gesamte Türlänge
- 4 Rollen, davon 2 mit Bremse (6 Rollen bei Prisma 801 TN/PF)
- Türanschlag rechts, links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar (nur Prisma 401)
- Innenraum-Luftfeuchte 75%

Bronze Silber

Modell	Prisma 401 TNV-PF	Prisma 401 TNV-PG	Prisma 801 TNV-PF
Außenmaße B x T x H	680 x 695 x 1795 mm	680 x 695 x 1795 mm	1270 x 695 x 1792 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C
Bruttoinhalt	400 l	400 l	800 l
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 450 W	230 V / 590 W
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,93 m^2	1,80 m^2	2,91 m^2
Energieverbrauch	1.835 kWh / Jahr	1.521 kWh / Jahr	3.065 kWh / Jahr
Serienzubehör	5 Roste 435 x 505 mm	5 runde Glasablagen ø 465 mm	10 Roste 435 x 505 mm
Besonderheit	–	Drehgestell	–
Gewicht	169 kg	176 kg	257 kg
Artikelnummer (Bronze)	2320.1430	2320.1432	2323.1802
Artikelnummer (Silber)	2320.1431	2320.1433	2323.1804
UVP in €	**3.798,00**	**3.844,00**	**5.888,00**

NEU R 290 SWS PLANBAR LED

Snelle 360 G Anthrazit

Snelle 360 Q Lichtgrau

Snelle 360 Serie

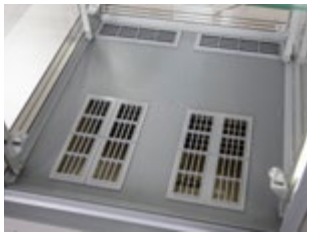
Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

- 4-seitiger Glasaufbau
- Außenmaterial: Aluminium anthrazit oder lichtgrau eloxiert
- Innenmaterial: Kunststoff
- Energiesparende 3-fach Isolierverglasung
- Touch-Screensteuerung
- LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Umluftkühlung, Luftfeuchte 75 %
- Rasterleiste für Höhenverstellung der Ablagen
- Robuste Griffleiste aus Edelstahl über die gesamte Türhöhe, Türanschlag rechts
- Werkseitig mit Türanschlag links lieferbar
- 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse
- Kältemittel R 290

Panoramavitrine Snelle 360 Q Pralinen

wie Snelle 360, jedoch:

- Speziell für die Präsentation von Pralinen
- Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %
- Manuelle Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600a



Modell	Snelle 360 Q Anthrazit	Snelle 360 R Anthrazit	Snelle 360 G Anthrazit	Snelle 360 Q Praline Antrazit
Außenmaße B x T x H	595 x 640 x 1890 mm	595 x 640 x 1890 mm	595 x 640 x 1890 mm	595 x 640 x 1890 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Bruttoinhalt	360 l	360 l	360 l	360 l
Anschlusswert	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 500 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	k.A
Warenpräsentationsfläche	0,41 m^2	0,50 m^2	0,41 m^2	k.A.
Energieverbrauch	1965 kWh / Jahr	1809 kWh / Jahr	1965 kWh / Jahr	k.A.
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm	7 feststehende runde Glasablagen 430 mm	5 höhenverstellbare Roste 450 x 420 mm	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm
Gewicht	165 kg	167 kg	165 kg	165 kg
Artikelnummer	2351.1376	2351.1370	2351.1373	235.1173
UVP in €	**4.398,00**	**4.736,00**	**4.398,00**	**4.802,00**

Modell	Snelle 360 Q Lichtgrau	Snelle 360 R Lichtgrau	Snelle 360 G Lichtgrau	Snelle 360 Q Praline Lichtblau
Artikelnummer	2351.1377	2351.1371	2351.1374	235.1174
UVP in €	**4.398,00**	**4.736,00**	**4.398,00**	**4.802,00**

ASV Eis 14

LED R 290

Aufsatzvitrine für Speiseeis mit berohrter Wanne für 5 l Eisschalen

- Außenmaterial: Edelstahl
- Innenmaterial: Kunststoff und Edelstahl
- Für Eisschalen 5 Liter (360 x 165 x 120 mm)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Gerade Glashebescheibe mit Hebedämpfern
- Temperatur -18 °C bis -25 °C
- UT / RF +25 °C / 60 %
- Kältemittel R 290
- Berohrte Wanne
- Manuelle Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- Stille Kühlung
- Bestückungsmöglichkeiten: 4 x 5 l
- Anschlusswert: 230 V/210 W

Modell	ASV 14 Eis
Außenmaße B x T x H	867 x 735 x 413 mm
Energieverbrauch	1.739 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Artikelnummer	915.0175
UVP in €	**1.329,00**

Primera

LED R 290 R 600 a

Speiseeis-Verkaufstheke mit stiller Kühlung

- Gebogene Frontscheibe mit Zahlplatte
- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet, Glas
- Innenmaterial: Aluminium
- Temperatur -12 °C bis -22 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (UT / RF +25 °C / 60 %)
- Energieeffizienzklasse A (EU 2019/2018)
- Kältemittel R 600 a (Primera 3), R 290 (Primera 8)
- Glasauflagen aus Sicherheitsglas zur Selbstmontage
- Schiebescheiben mit Schloss
- Manuelles Thermostat und Manuelle Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- Für Speiseeisschalen geeignet
- Innenwanne für Eisschalen bis 180 mm Höhe
- Fahrbar auf 4 Rollen, davon 2 mit Bremse
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten

Primera 3

Modell	Primera 3	Primera 8
Außenmaße B x T x H	719 x 615 x 1296 mm	1548 x 615 x 1296 mm
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 400 W
Energieverbrauch	522 kWh / Jahr	1.610 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,23 m²	0,50 m²
Bestückungsmöglichkeit	3 x Typ C, 5 l oder 3 x Typ D, 7 l oder 3 x Typ E, 9 l	8 x Typ C, 5 l oder 8 x Typ D, 7 l oder 8 x Typ E, 9 l
Gewicht	72 kg	118 kg
Artikelnummer	30.1005	30.1009
UVP in €	**1.790,00**	**2.498,00**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00
Eisschale E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm	536016.5180	52,00

NEU R 290 SWS PLANBAR LED

Maple 130

Wandkühlregal Maple

Wandkühlregal mit Schiebetüren

- Außenmaterial: Isolierte Panoramaseitenteile, Glasschiebetüren, Front und Korpus Stahlblech schwarz RAL 9005 lackiert
- Innenmaterial: Regalböden und Innenraum schwarz RAL 9005 lackiert
- Temperatur 0 °C bis +5 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C / 60%)
- Umluftkühlung mit Luftschleier
- Schiebetüren aus Isolierverglasung
- Rahmen der Schiebetüren aus Kunststoff, schwarz
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Innenbeleuchtung an jeden Regalboden
- Scannerschienen für Preisauszeichnung
- Tauwasserverdunstung mit Heizung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen
- Serienzubehör: ein höherverstellbarer Boden pro Tür

Modell	Maple 100	Maple 130	Maple 190
Außenmaße B x T x H	998 x 797 x 1508 mm	1310 x 797 x 1508 mm	1935 x 797 x 1508 mm
Anschlusswert	230 V / 1557 W	230 V / 1639 W	230 V / 1945 W
Ausstellungsfläche	1,01 m²	1,35 m²	2,02 m²
Warenpräsentationsfläche	0,79 m²	1,09 m²	1,64 m²
Energieverbrauch	4.205 kWh / Jahr	4.373 kWh / Jahr	5.844 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anzahl der Türen	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	3 Schiebetüren
Artikelnummer	5.0098	5.0131	5.0193
UVP in €	**4.834,00**	**5.161,00**	**6.453,00**

R 290 SWS PLANBAR LED

Lem 1310

Lem

Wandkühlregal mit Isolierglastüren und Panoramaseitenscheiben

- Außenmaterial: Stahlblech RAL 7035 lichtgrau lackiert
- LED-Innenbeleuchtung in der Decke des Kühlmöbels
- Isolierglastüren arretierend
- Isolierglastüren selbständig schließend ab 60° Öffnung
- Temperatur -1 °C bis +10 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C / 60 %)
- Umluftkühlung mit Luftschleier
- Kältemittel R 290
- Geringe Fronthöhe 500 mm
- Grundboden Auslagentiefe 500 mm
- 4 Ebenen mit Regalböden
- Regalböden höhen- und neigungsverstellbar (10° und 20°)
- Regalboden Tiefe 400 mm
- Regalböden bis 70 kg belastbar
- Regalreihe bis maximal 270 kg belastbar
- Scannerschienen im Lieferumfang
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Energiesparende Heißgastauwasserverdunstung
- Abnehmbare Frontblende für leichte Reinigung des Microkanalkondensator
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Optional mit beschichtetem Verdampfer

Modell	Lem 1310	Lem 1935	Lem 2560
Außenmaße B x T x H	1310 x 732 x 1950 mm	1935 x 732 x 1950 mm	2560 x 732 x 1950 mm
Anschlusswert	230 V / 490 W	230 V / 670 W	230 V / 795 W
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,63 m²	3,94 m²	5,25 m²
Warenpräsentationsfläche	1,73 m²	2,59 m²	3,45 m²
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	2.274 kWh / Jahr	2.957 kWh / Jahr	3.723 kWh / Jahr
Artikelnummer	4.9143	4.9202	4.9261
UVP in €	**9.321,00**	**12.170,00**	**13.970,00**

Einbau-Kühlwanne

Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung

- Tiefgezogenes Becken für GN-Behälter max. Höhe 150 mm
- Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
- Temperatur +/-0 °C bis +8 °C
- Kältemittel R 600 a
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Kühlwanne

Einbau-Kühlplatte

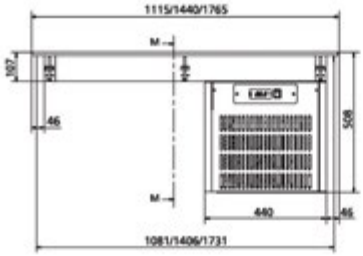
Einbau-Kühlplatte mit stiller Kühlung

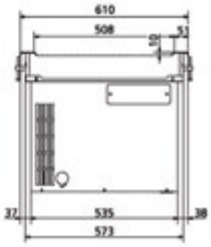
- Kühlplatten-Temperatur: +/-0 °C bis +8 °C
- Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

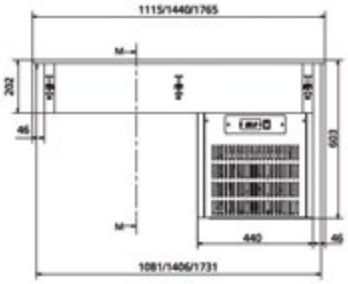
Kühlplatte mit Hustenschutz / Glasaufbau nicht inklusive

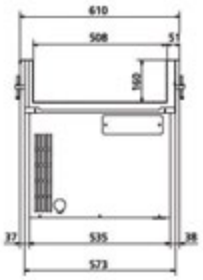
Zubehör Glasaufbau

für Bain-Marie, Kühlplatte und -Wanne









Befestigungskit	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Frontglas	7059.0130	100,00

Kühlwanne

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 3/1	1115 x 610 x 603 mm	1090 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2118	1.380,00
GN 4/1	1440 x 610 x 603 mm	1415 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2119	1.488,00
GN 5/1	1765 x 610 x 603 mm	1740 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2120	1.697,00

Kühlplatte

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 3/1	1115 x 610 x 508 mm	1090 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2116	1.371,00
GN 4/1	1440 x 610 x 508 mm	1415 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2117	1.484,00
GN 5/1	1765 x 610 x 508 mm	1740 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2118	1.619,00

Glasaufbau

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0106	561,00
Für 3 GN	7059.0107	639,00
Für 4 GN	7059.0108	719,00
Für 5 GN	7059.0109	797,00

Glasaufbau beidseitig Beleuchtungs-/Heizelement	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0114	606,00
Für 3 GN	7059.0115	673,00
Für 4 GN	7059.0116	741,00
Für 5 GN	7059.0117	809,00

Frontglas für Glasaufbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0126	111,00
Für 3 GN	7059.0127	122,00
Für 4 GN	7059.0128	135,00
Für 5 GN	7059.0129	145,00

Elektro-Fritteuse,
1 Becken 15 l

Elektro-Fritteuse,
2 Becken je 10 l

Elektro-Frittenwanne

Elektro-Fritteuse, Frittenwanne

Allgemein
- Außenmaterial Edelstahl
- Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- Inklusive Sicherheitsthermostat
- Inklusive 1 Korb, 1 Deckel und 1 Panadesieb pro Becken (außer Elektro-Frittenwanne)
- Unten liegender Ölablauf in den Unterbau führend

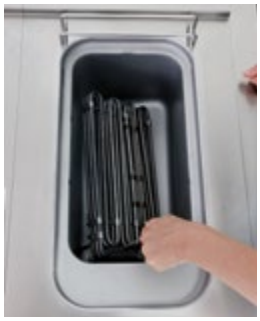
Elektro-Fritteusen, Drehheizung
- Elektroheizung im Becken innen liegend und kippbar (Drehheizung)
- manuelle Bedienung

Elektro-Fritteusen, Kippheizung
- Elektroheizung voll nach oben ausschwenkbar (Hebeheizung)
- manuelle Bedienung oder mit elektronischer Steuerung

Elektro-Frittenwanne
- Obere Beheizung durch Infrarot-Heizelement, untere Beheizung durch untenliegenden Heizwiderstand

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Modell	Frittenwanne
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 2,0 kW
Wanne	für GN 1/1 – Höhe 150 mm
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	1041.4401
UVP in €	2.660,00



Drehheizung: Kann zur Reinigung gekippt werden.

Klappheizung: Kann nach oben hochgeklappt werden.

Modell	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung
Ausführung	1 x 10 l	2 x 10 l	1 x 15 l	2 x 15 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	400 V / 18,0 kW	400 V / 12,0 kW	400 V / 24,0 kW
Artikelnummer	1041.4404	1041.4407	1041.4406	1041.4409
UVP in €	2.867,00	4.396,00	3.235,00	5.499,00

Modell	Elektro-Fritteuse Klappheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Klappheizung, manuelle Bedienung
Artikelnummer	1041.4415	1041.4405
UVP in €	3.155,00	4.674,00

Modell	Elektro-Fritteuse Klappheizung, elektronische Steuerung	Elektro-Fritteuse Klappheizung, elektronische Steuerung
Artikelnummer	1041.4412	1041.4408
UVP in €	3.698,00	5.140,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	388,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	438,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	488,00
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	105,00
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	254,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Induktionsherd

NEU

Induktionsherd mit Schott Ceran

- Digitale Anzeige
- Material: Edelstahl, Schott Ceran
- Touch- und Drehknopfsteuerung
- 60°C - 240°C (Temperatur), Leistungsstufen 1-10 (Power), Einstellung erscheint auf der digitalen Anzeige
- Leistungsstarke 5 kW-Induktionsspulen
- Topferkennung
- Überhitzungsschutz
- Größe Kochstellen Ø 260 mm
- Unterbau mit Flügeltür/en
- Füße höhenverstellbar
- Lieferung inklusive: 4 Füße
- Minimaler Topfdurchmesser 160 mm, max. Topfdurchmesser 260 mm

Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetischen Boden.

Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW

Induktionsherd 4 Kochzonen

Induktionsherd 2 Kochzonen

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	2 Kochzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 700 x 870 mm	800 x 700 x 870 mm	400 x 700 x 320 mm
Anschlusswert	400 V / 2 x 5 kW	400 V / 4 x 5 kW	400 V/ 2x 5 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	44,5 kg	75 kg	26,5 kg
Artikelnummer	1073.1003	1073.1004	1071.1001
UVP in €	**1.798,00**	**3.163,00**	**1.438,00**

NEU

80 Liter

120 Liter

Elektro-Kippbratpfanne

Allgemein

- AISI 304
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken
- Manuelle Kippung
- Tiegelboden aus 12 mm Duplex Edelstahl AISI 316
- Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände unter dem Tiegel
- Automatische Abschaltung beim Kippen

Modell	Elektro-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	80 l	120 l
B x T x H	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900
Anschlusswert	400 V / 15 kW	400 V / 18 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 300 °C	+50°C bis + 300°C
Gewicht	162 kg	230 kg
Artikelnummer	1051.7420	1051.7421
UVP in €	**5.950,00**	**7.831,00**

NEU

100 Liter

150 Liter

Elektro-Kochkessel

Allgemein

- Indirektes Heizsystem mit gleichmäßiger Hitzeverteilung
- Doppelwandiger Kessel in AISI 316
- G1/2 Gewinde zum Schlauchanschluss

Modell	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l
B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 21 kW	400 V / 21 kW
Gewicht	140kg	150kg
Artikelnummer	1051.8420	1051.8421
UVP in €	**6.865,00**	**7.143,00**

Dim Sum Dampfgarer

SWS PLANBAR NEU

Für die asiatische Küche

- Adapterplatte mit 6 Rundöffnungen, Ø 130 mmfür handelsübliche Bastkörbe, bis zu 4 Körbe pro Öffnung stapelbar
- Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl
- Arbeitsfläche und Verkleidungen aus Edelstahl AISI 304
- Hocheffiziente Heizelemente mit insgesamt 12 kW Leistung
- Dreistufiger Drehschalter mit Funktionsanzeige
- Salzresistentes 30 Liter Edelstahlbecken (AISI 316)
- Entleerungsventil
- Montierter Wasserhahn zum Befüllen des Wasserbeckens (steuerbar über Frontblende)
- Inklusive 6x Nudelkörbe
- Halter für Nudelkörbe
- Ablaufsieb, Spritzwasserblech
- Höhenverstellbare Füße (dadurch erhöhbar auf 910 mm)
- Wasseranschluss: DN15 (1/2“), Ablauf: DN25 (1“)

Modell	Dim Sum Dampfgarer
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 850 mm
Anschlusswert	400 V/12 kW
Gewicht	50 kg
Artikelnummer	1081.5005
UVP in €	**4.499,00**

Bastkörbe nicht im Lieferumfang enthalten

Elektro-Nudelkocher

SWS PLANBAR

Für das kontinuierliche Kochen von Nudeln

- Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl
- Arbeitsfläche und Verkleidungen aus Edelstahl AISI 304
- Hocheffiziente Heizelemente mit insgesamt 12 kW Leistung
- Dreistufiger Drehschalter mit Funktionsanzeige
- Salzresistentes 30 Liter Edelstahlbecken (AISI 316)
- Entleerungsventil
- Montierter Wasserhahn zum Befüllen des Wasserbeckens (steuerbar über Frontblende)
- Inklusive 6x Nudelkörbe
- Halter für Nudelkörbe
- Ablaufsieb
- Spritzwasserblech
- höhenverstellbare Füße (Dadurch erhöhbar auf 910 mm)
- Wasseranschluss: DN15 (1/2“)
- Ablauf: DN25 (1“)

Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik

- Auto-Lift mit Timerfunktion, individuell einstellbar für alle 6 Nudelkörbe

Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Adapterplatte zur Nutzung als Dim Sum Steamer	1089.0004	365,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 850 mm	600 x 750 x 850 (1200) mm
Anschlusswert	400 V/12 kW	400 V/12 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	50 kg	81 kg
Artikelnummer	1081.5003	1081.5004
UVP in €	**4.198,00**	**6.743,00**

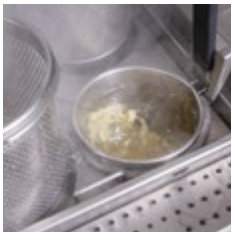
Hier Live-Vorführung auf YouTube

YouTube

Befüllen der Nudelkörbe

Individuell einstellbare Timer

Schnelles perfektes Essen!



SHRINK Geschirrwaschbrausen mit LOW FLOW Brausekopf

Wahlweise 600/800 mm Höhe

NEU SWS PLANBAR

STYL SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit 360° Schwenkhahn

- Best-Pro LOW FLOW Brausekopf
- Einhebelmischer
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8“
Artikelnummer	2092.1045 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1048 (800 mm)
UVP in €	505,00 (600 mm)
UVP in €	525,00 (800 mm)

STYL SHRINK 2-Knebelmischer 1-Loch mit 360° Schwenkhahn

- Best-Pro LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 150 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8“
Artikelnummer	2092.1046 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1047 (800 mm)
UVP in €	505,00 (600 mm)
UVP in €	529,00 (800 mm)

STYL SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn mit Ellbogenbedienung

- Best-Pro LOW FLOW Brausekopf
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 146 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8“
Artikelnummer	2092.1049 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1050 (800 mm)
UVP in €	485,00 (600 mm)
UVP in €	514,00 (800 mm)

PREMIUM SHRINK 2-Knebelmischer 1-Loch mit 360° Schwenkhahn

- Best-Pro LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8“
Artikelnummer	2092.1042 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1043 (800 mm)
UVP in €	616,00 (600 mm)
UVP in €	636,00 (800 mm)

PREMIUM SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- Best-Pro LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit Ellbogenbedienung
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 157 / 158 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8“ IG
Artikelnummer	2092.1041 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1044 (800 mm)
UVP in €	595,00 (600 mm)
UVP in €	620,00 (800 mm)

PREMIUM SHRINK WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkauslauf, mit 360° Schwenkhahn

- Best-Pro LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 102 / 127 mm

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	1/2“
Artikelnummer	2092.2025 (600 mm)
Artikelnummer	2092.2026 (800 mm)
UVP in €	608,00 (600 mm)
UVP in €	636,00 (800 mm)

Spülmaschinen Easy Line

Allgemein
- Doppelwandige Tür mit ergonomisch integrierter Griffleiste und Türkontaktschalter
- Tiefgezogener Tank
- Rückflussverhinderer
- Sicherheitsthermostat
- Benutzerfreundliche Steuerung
- Inklusive Klar- und Spülmitteldosiergerät
- Inklusive Ablaufpumpe
- Inklusive 2 Universalkörbe, 1 Besteckkorb
- Wasch- und Nachspülarme oben und unten

Easy 501 AP
wie oben, jedoch:
- Thermostopp
- Wascharme aus Edelstahl
- Tankflächenfilter aus Edelstahl

Easy 555 AP
wie oben, jedoch:
- Einwandige Haube
- Sicherheitsthermostat
- Inklusive Klar- und Spülmitteldosiergerät
- Inklusive Ablaufpumpe
- Tankflächensieb
- Wascharme aus Edelstahl

Easy 500 AP

Easy 400 AP

Easy 501 AP

Easy 555 AP

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Gläserspüler mit Auflagewinkel für Körbe (für Easy 500 AP und Easy 501 AP), B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	535,00
Einspülservice Untertisch-Spülmaschine	12.0001	355,00
Einspülservice Haubenspülmaschine	12.0002	420,00

Modell	Gläserspülmaschine Easy 400 AP	Geschirrspülmaschine Easy 500 AP	Haubenspülmaschine Easy 555 AP
Außenmaße B x T x H	470 x 520 x 750 mm	600 x 600 x 820 mm	630 x 750 x 1482 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektromechanisch
Anschlusswert	230 V / 3,1 kW	400 V / 6,2 kW	400 V/14,25 kW
Korbmaß	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläsereinschubhöhe	270 mm	320 mm	440 mm
Max. Tellereinschubhöhe	–	320 mm	440 mm
Spülleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	30 pro Stunde	40 / 20 pro Stunde	65 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	120 Sekunden	90 / 180 Sekunden	55 / 75 / 120 Sekunden
Waschpumpenleistung	300 W	600 W	750 W
Boilerheizung / Tankheizung	2,8 kW / 2,0 kW	5,6 kW / 2,8 kW	9 kW/4,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	5 l / 11 l	7 l / 25 l	7 l / 33 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar	2,7 l bei 2 bar	2,6 l bei 2 bar
Gewicht	40 kg	52 kg	105 kg
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Artikelnummer	2012.2100	2022.2014	2022.2016
UVP in €	**1.979,00**	**2.288,00**	**3.900,00**

Modell	Geschirrspülmaschine Easy 501 AP
Steuerung	elektronisch
Waschzeit pro Zyklus	90 / 120 / 180 Sekunden
Ablaufpumpe	ja
Artikelnummer	2022.2015
UVP in €	**2.498,00**

WASSERAUFBEREITUNG IM PROFESSIONELLEN UMFELD

Wasser ist in der Gastronomie ein entscheidender Faktor für Produktqualität und Geräteleistung. Alle Geräte – Spülmaschinen, Kombidämpfer, Eiswürfelbereiter, Kaffeemaschinen – benötigen stets optimales Wasser für beste Ergebnisse und lange Lebensdauer.

HARTES WASSER KANN:

- **Geräte durch Kalkablagerungen beschädigen**
- **Den Geschmack von Speisen und Getränken beeinträchtigen**
- **Den Wartungsaufwand erhöhen**

UNSERE WASSERAUFBEREITUNGSANLAGEN LIEFERN OPTIMAL ENTHÄRTETES UND GEREINIGTES WASSER UND BIETEN FOLGENDE VORTEILE:

- **Erhöhte Effizienz und Lebensdauer:** Reduziert Kalk- und Mineralablagerungen.
- **Geringerer Wartungsaufwand:** Spart Zeit, Kosten und Chemieverbrauch.
- **Verbesserte Spülergebnisse und Geschmack:** Entfernt Verunreinigungen wie Chlor und Sedimente.

WIR SETZEN AUF ZWEI BEWÄHRTE SYSTEME:

- **Wasserenthärter:** Nutzen kinetische Energie im Ionenaustauschverfahren zur effektiven Entfernung von Kalzium- und Magnesiumionen.
- **Umkehrosmoseanlagen:** Garantieren höchste Reinheit, indem sie nahezu alle gelösten Stoffe, Salze, Schwermetalle und Mikroorganismen entfernen.

Qualitativ hochwertig aufbereitetes Wasser bildet die Basis für Ihren Erfolg. Unsere Anlagen sind kompakt, platzsparend und lassen sich direkt neben wasserverbrauchenden Geräten oder unter dem Tisch/Tresen installieren.

Doppelenthärtungsanlage HT-613 und CC206c

Hoch effizienter kommerzieller Wasserenthärter

- Doppelsäulenanlage (Zwei-Tank-Ausführung) im Pendelbetrieb
- Gefüllt mit regenerierbarem Ionenaustauscher-Harz
- stromloser Betrieb rein durch Wasserdruck (kinetische Energie)
- Aufwärtsströmung
- Bedarfsgesteuerte Regeneration
- Regeneration nur mit enthärtetem Wasser
- Gegenstrom-Regeneration
- Sparsam im Verbrauch
- Einfache Wartung und Handhabung
- Schnelle Installation
- Kompaktes Gehäuse auf Rollen
- Geringer Platzbedarf
- Verwendung von Block- und Tablettensalz möglich

Weitere Informationen auf unserer Homepage

HT-613 CC206c

HT-613

CC206c

Modell	Doppelenthärtungsanlage HT-613	Doppelenthärtungsanlage CC206c
Außenmaße B x T x H	360 x 360 x 585 mm	356 x 356 x 559 mm
min. Durchfluss	2,0 l / min.	1,1 l/min
max. Durchfluss bei 1 bar	25 l / min.	34,5 l / min
Temperatur (min. / max.)	2 °C - 65 °C	2 °C - 65 °C
Druck (min. / max.)	2,5 bar - 7,0 bar	1,0 bar - 8,6 bar
Medienvolumen	2 x 4,5 l	2 x 4,5 l
Salzvorrat	20 kg	18 kg
Salzverbrauch / Regeneration	0,5 kg	0,23 - 0,45 kg
Wasserverbrauch / Regeneration	34 l	19 l
Inhalt Ionenaustauscherharz	2 x 4 l	2 x 4 l
Umgebungstemperatur (min./max.)	4 °C - 45 °C	4 °C - 45 °C
Wasseranschluss	3/4'' (Adapter im Lieferumfang)	3/4'' (Adapter im Lieferumfang)
Auslassanschluss	3/4'' (Adapter im Lieferumfang)	3/4'' (Adapter im Lieferumfang)
Gewicht	35 kg	50 kg
Artikelnummer	20.8400	20.8401
UVP in €	**2.390,00**	**2.675,00**

Umkehrosmoseanlage KPRO Compact

Hoch effizienter kommerzieller Wasseraufbereiter

- Vollständige Entmineralisierung des Zulaufwassers für nachfolgende Geräte
- Installation stehend und liegend möglich
- Bedienung durch externes Display, Positionierung frei wählbar
- Automatische LED-Wartungsanzeige
- Signalton bei Hinweisen und Fehlermeldungen zur akkustischen Rückmeldung
- Hohe Pumpernleistung
- Lange Lebensdauer der verbauten Filter und Membranen
- Niedrige Wartungskosten
- Kompaktes Design, geringer Platzbedarf
- Für Geräte mit Nachspülpumpe geeignet

Weitere Informationen auf unserer Homepage

KPRO Compact

Modell	Umkehrosmoseanlage KPRO Compact
Außenmaße B x T x H	155 x 401 x 456 mm
Membran	1000 GPD (~3800 l/Tag)
max. Leistung	156 l/h
TDS Eintrittswasser	max. 1500 ppm
TDS-Reduktion	~98,9 % (je nach Temperatur, Druck und Wasserbeschaffenheit)
Temperatur (min./max.)	5 °C - 38 °C
Druck (min. / max.)	1,0 bar - 4,0 bar
Umgebungstemperatur (min./max.)	4 °C - 45 °C
Wasseranschluss	3/8''
Abfluss-/Auslassanschluss	1/4''
Stromanschluss	230 V - 50 Hz - 1 N - 0,6kW
Gewicht	10,7 kg
Artikelnummer	20.8410
UVP in €	**1.875,00**

Angebot nur für Industrie, Handel und Gewerbe • für Druckfehler keine Haftung • alle Preise zzgl. MwSt. gültig bis 31.07.2025 Stand: März 2025

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

www.kbs-gastrotechnik.de