

KBS Gastrotechnik

Frische trifft auf Technik:
Unsere Highlights im Herbst

MASSARBEIT IN DÜSSELDORF

„Die Theke ist das Herzstück im Imbiss.
Und sie funktioniert tadellos, selbst bei
hochsommerlichen Außentemperaturen.“



KBS



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

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich

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



KBS 316 Slim und KBS 327 Slim



Glastür-Kühlschrank in Slimline Ausführung für Nischen mit 410 mm bzw. 450 mm

- ♦ Außergewöhnliches Design in Schwarz
- ♦ Umluftkühlung, Kältemittel R 600 a
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech lackiert, schwarz
- ♦ Innenraum Kunststoff schwarz
- ♦ Digitale Temperaturanzeige, digitales Thermostat
- ♦ Vertikale LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ♦ Tür 3-fach isolierverglast
- ♦ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ♦ Türanschlag rechts
- ♦ Leicht zu reinigender Innenraum
- ♦ 5 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost
- ♦ Roste mit Preisschiene ausgestattet
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ♦ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



KBS 316 G Slim



KBS 327 G Slim

Modell	KBS 316 G Slim	KBS 327 G Slim
Außenmaße B x T x H	405 x 435 X 1775 mm	450 X 630 x 1950 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+1 °C bis +10 °C
Klimaklasse	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	160 l	317 l
Anschlusswert	230 V / 150 W	230 V / 150 W
Energieverbrauch Jahr	500 kWh / Jahr	511 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU2019/2018)	C (EU2019/2018)
Gewicht	52 kg	80 kg
Artikelnummer	30.2160	30.2328
UVP in €	848,00	1.178,00

KBS 316 G Slim



KBS 327 G Slim





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 (EU 2015/1094-IV)
Bruttoinhalt	150 l
Gewicht	56 kg
Artikelnummer	6.0339
UVP in €	1.998,00



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



Werkzeugfrei herausnehmbar



Austauschbare Frontblende (Preis auf Anfrage)



Innengestell als Zubehör (Preis auf Anfrage)



Modell	KBS 384
Außenmaße B x T x H	595 x 585 x 1878 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse	4 (+30°C/55%)
Bruttoinhalt	388l / 354l
Anschlusswert	230 V / 320 W
Energieverbrauch Jahr	573 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	5 Roste, schwarz
Gewicht	60 kg
Artikelnummer	60.4384
UVP in €	989,00



KBS 384

Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung

- ◆ Isolierglastür in schwarzem Rahmen eingefasst
- ◆ Digitales Thermostat und Anzeige
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- ◆ Innenmaterial: HIPS Kunststoffinnenbehälter schwarz
- ◆ Mit Schloss
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Senkrechte LED Innenbeleuchtung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ 5 Roste schwarz im Lieferumfang höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ 2 Rollen hinten
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage

Weitere Bilder





KBS 154 U und KBS 154 GU

Einbaufähiger Umluftkühlschrank mit Voll- oder Glastür

- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Aussenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert
- ♦ Edelstahltür mit Schloss
- ♦ Innenmaterial: ABS Kunststoff schwarz, 3 seitig
- ♦ Türanschlag rechts
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Selbstschließende Tür
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

KBS 154 GU wie oben, jedoch

- ♦ Mit Glastür



KBS 154 GU



SWS
PLANBAR

R 600 a

NEU



Mit Schloss



Stangengriff aus Edelstahl



KBS 154 U



Steuerung und LED Punktbeleuchtung



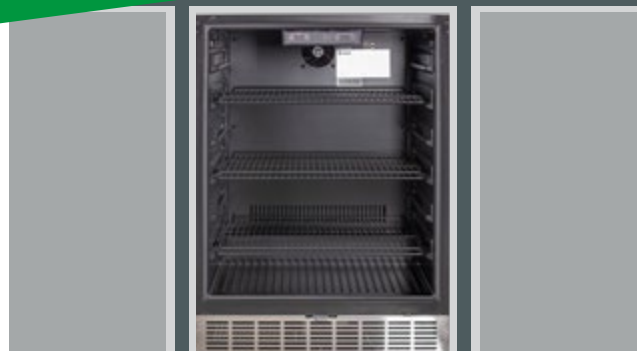
Vorgeformte Rostauflagen



Bodenbereich

Modell	KBS 154 U	KBS 154 GU
Außenmaße B x T x H	595 x 585 x 820 mm	595 x 585 x 820 mm
Temperatur	+1 °C bis +10 °C	+1 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Bruttoinhalt	142 l	142 l
Anschlusswert	230 V/ 110 W	230 V/ 110 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch Jahr	164 kWh/Jahr	280 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste	3 Roste
Gewicht	42 kg	47 kg
Artikelnummer	30.2155	30.2154
UVP in €	1.098,00	1.198,00

Voll einbaufähig





Modell	KBS 1250 GDU ST
Außenmaße B x T x H	1103 x 860 x 2000 mm
Innenmaße B x T x H	1028 x 640 x 1355 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttoinhalt	971 l
Anschlusswert	230 V / 622 W
Kältemittel	R 290
Bestückungsmöglichkeit	1362 Dosen 0,33 l oder 676 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	1.497 kWh / Jahr
Gewicht	191 kg
Artikelnummer	6.0212
UVP in €	2.148,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1199	69,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	601.2054	4,00



KBS 1250 GDU ST

Glastür-Kühlschrank mit 2 Schiebetüren und Display

- ◆ Horizontale Displaybeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Innenbeleuchtung über 2 vertikale LED-Röhren, separat schaltbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 4 höhenverstellbare engmaschige Roste, Tragkraft jeweils 60 kg
- ◆ 2 Isolierglastüren aus Sicherheitsglas mit Selbstschließmechanismus und Schloss
- ◆ Türrahmen schwarz
- ◆ 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage

Weitere Bilder



NEU



Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich



KU 740

Edelstahlkühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial AISI 304 dreiseitig, Innenmaterial AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm Isolierung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 4 Roste GN 2/1 im Lieferumfang enthalten
- ◆ Boden mit Hygieneschienen
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl

Weitere Bilder



Modell	KU 740
Außenmaße B x T x H	705 x 879 x 2040 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	575 l / 496 l
Anschlusswert	230 V / 170 W
Energieverbrauch	345 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste GN 2/1
Gewicht	101 kg
Artikelnummer	6.0740
UVP in €	2.299,00



KU 702 Roll-In GN Friulinox by KBS



Einfahr-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: AISI 304, vierseitig
- ◆ 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 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



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/m³)
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Steuerung mit Smart Freshness Control Assistant, 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 eingebracht werden
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Tür mit Schloss und ergonomischen Edelstahlgriff
- ◆ Tür unter 100° selbstschließend
- ◆ Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende 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

Vino Serie

Umluft Wein-Kühlschrank mit Glastür, zwei Temperaturzonen, Soft Touch-Steuerung und LED-Innenbeleuchtung

- ◆ 2 getrennte Temperaturzonen
- ◆ Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- ◆ Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +20 °C
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon und Schloss (Vino 163, Vino 443 und Vino 444)
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl (Vino 443)
- ◆ Türrahmen mit integrierter Griffleiste, Frontpanel in schwarz (Vino 163 und Vino 444)
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Aktivkohlefilter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Vino 444,
Serienzubehör: 6 Roste
Abbildung ähnlich

Vino 163,
Serienzubehör: 3 Roste
Abbildung ähnlich

Vino 443



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche Vino 163	80.8265	41,00
Holzrost Buche Vino 443 und Vino 444	81.0217	64,00

Modell	Vino 163 (unterbaufähig)	Vino 443	Vino 444
Außenmaße B x T x H	595 x 570 x 820 mm	595 x 680 x 1775 mm	595 x 680 x 1775 mm
Klimaklasse (JT)	N (+16°C bis +32°C)	N/ST (+16 °C bis +38 °C)	N/ST (+16 °C bis +38 °C)
Nutzhalt	135 l	418 l	418 l
Anschlusswert	230 V/90 W	230 V/242 W	230 V/242 W
Energieverbrauch	106 kWh/Jahr	192 kWh/Jahr	192 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)
Serienzubehör	3 Holzroste	6 Holzroste	6 Holzroste
Standardweinflaschen	46 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	139 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	139 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB	40 dB	40 dB
Gewicht	48 kg	114 kg	114 kg
Artikelnummer	52.9163	52.9444	52.9445
UVP in €	998,00	1.699,00	1.849,00



Cube



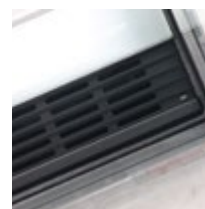
Umluft Panoramavitrine mit LED-Beleuchtung

- Für die Präsentation von Kuchen
- Außenmaterial: Glas, Kunststoff, Edelstahl
- Innenmaterial: Glas, Edelstahl
- Fünfseitig aus energiesparendem Isolierglas
- Serienzubehör: 2 Glasetagen mit höhenverstellbaren Edelstahl-Auflagewinkeln und horizontalen LED-Linien
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/ RF) 3 (+25°C / 60%)
- Kältemittel R 290
- Bedienerseitig 2 Schiebetüren
- Separat schaltbare LED-Beleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse



Jetzt in drei Größen

Modell	Cube 90	Cube 120	Cube 150
Außenmaße B x T x H	915 x 693 x 1210 mm	1215 x 693 x 1210 mm	1515 x 693 x 1210 mm
Bruttoinhalt	270 l	410 l	510 l
Anschlusswert	230 V/ 475 W	230 V/ 490 W	230 V/ 490 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,35 m²	2,26 m²	2,73 m²
Energieverbrauch	2.703 kWh / Jahr	2.030 kWh / Jahr	2.517 kWh / Jahr
Artikelnummer	916.0270	916.0370	916.0470
UVP in €	2.598,00	2.798,00	2.998,00



SC 100



Aufsatz-Kühlvitrine mit rotierendem Innengestell und LED-Beleuchtung

- Ideal für Getränke, verpackte Lebensmittel und Kuchen
- Außenmaterial: CHR
- Innenmaterial: CHR
- Vierseitige Panoramaisolierverglasung
- Tür nicht überstehend
- Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- Elektronische Steuerung
- Separater Beleuchtungsschalter
- Separater Schalter für Drehgestell
- 2 vertikale LED-Linien
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Rotierendes Innengestell mit 4 CHR Rosten (Abstand zwischen den Rosten 135 mm)
- Türanschlag rechts



Modell	SC 100
Außenmaße B x T x H	470 x 470 x 870 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,47 m²
Energieverbrauch	991 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V / 230 W
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	54 kg
Artikelnummer	916.0101
UVP in €	1.198,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Drehgestell mit 4 Rosten	916.0001	85,00



KBS

Kühlvitрины Panoramavitрины

NEU

R 290

LED

LABEL



RT 240 G

Panoramavitrine in schwarz mit vertikaler LED Beleuchtung

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Außenmaterial: ABS
- ◆ Innenmaterial: PVC / CHR
- ◆ 4-seitige Panoramaisolierverglasung
- ◆ Tür nicht überstehend
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separate Beleuchtungstaste
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 2 vertikale LED Lampen
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Optimiertes Luftleitsystem im Innenraum
- ◆ 4 CHR Roste höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen

Modell	RT 240 G
Außenmaße B x T x H	556 x 526 x 1613 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,61 m²
Energieverbrauch	1.946 kWh /Jahr
Bruttinhalt	215 l
Anschlusswert	230 V / 380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Serienzubehör	4 beschichtete Roste
Gewicht	78 kg
Artikelnummer	915.0169
UVP in €	1.278,00



4 Rollen, davon 2 mit Bremsen



Elektronische Steuerung



Digitale Temperaturanzeige



Griffmulde



Seitliche Luftführung



Mit gebogener Frontscheibe



Quad Basic



Panoramavitrine mit Isolierverglasung

- ♦ Glaskorpus isolierverglast
- ♦ Glastür mit Griffleiste
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert
- ♦ Innenmaterial: Glas, Edelstahl und Kunststoff
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Vertikale LED Innenbeleuchtung
- ♦ Optimiertes Luftleitblech im Innenraum
- ♦ Boden aus hochglänzendem Chromstahl
- ♦ 5 Roste aus Chromstahl
- ♦ Roste höhenverstellbar über Rasterleiste
- ♦ 4 Rollen davon 2 mit Feststellbremse



Modell	KBS Quad
Außenmaße B x T x H	586 X 585 X 1899 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Bruttinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V / 495 W
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	2,48 m²
Energieverbrauch	2.116 kWh / Jahr
Kältemittel	R 290
Serienzubehör	5 Roste
Gewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0456
UVP in €	2.718,00



4 Rollen, davon 2 mit Bremsen



Touch Screen Steuerung



Rostaufhängung



Griffmulde



Seitliche Luftführung



Vertikale LED Beleuchtung



KBS

Tiefkühlschränke

Schnellabkühler und Schockfroster

NEU



SF 5 Pro



SF 3 Pro



SF 8 Pro



Großes Display



Beheizter Temperaturfühler



SF 3 Pro

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

- ◆ Edelstahl, dreiseitig
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Hochwertiges 2,8" Touchscreen-Steuerung
- ◆ 9 Sprachen einstellbar
- ◆ Zeitgesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrosterung oder Kerntemperaturfühlergesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrosterung
- ◆ **Soft oder Hard Schnellabkühlung / Schockfrosterfunktion**
- ◆ 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 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 auf Anfrage
- ◆ 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 Schockfrosterung	+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
Schockfrosterleistung	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 (Schockfrosterung)	0,09 (Schnellabkühlung), 0,20 (Schockfrosterung)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,16 (Schockfrosterung)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,17 (Schockfrosterung)
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



Unterbaukühlisch Snack



NEU

Kühlisch mit abnehmbarer Arbeitsplatte 600 oder 700 mm Tiefe

- Außenmaterial: CNS AISI 304, dreiseitig, 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 Kühlisch als Wanne ausgebildet
- Automatische Abtauung
- Energiesparende Tauwasserverdunstung
- Verdampfer beschichtet
- Schubladen mit großer Kapazität, Fulterer Schienen und bis 45 kg belastbar
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an den Schubladen
- Höhenverstellbare CNS-Füße

Auch mit
1/2 Schubladen
erhältlich

B



Snack 1200

Modell ganze Schubladen	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
Nutzhalt / 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
Anschlusswert	230 V / 175 W	230 V / 175 W	230V / 175 W	230V / 240 W
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

Modell 1/2 Schubladen	Snack 1201 4x1/2 Schubladen	Snack 1601 6x1/2 Schubladen	Snack 1271 4x1/2 Schubladen	Snack 1671 6x1/2 Schubladen
Artikelnummer	69.1201	69.1601	69.1271	69.1672
UVP in €	3.496,00	4.523,00	3.761,00	4.790,00

Unterbaukühlisch UKT



NEU

Mit 2 oder 3 großen Schubladen

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Mit Arbeitsplatte
- Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- Umluftkühlung, Kältemittel R 600 a
- Temperatur -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse 4 (+30 °C UT und 55 % RF)
- Boden im Kühlisch als Wanne ausgebildet
- Automatische Abtauung
- Energiesparende Tauwasserverdunstung
- 60 mm Isolierung
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an den Schubladen
- Höhenverstellbare CNS-Füße

C



UKT 311



Schubladen-Vollauszug mit Fulterer Schienen

Modell	UKT 211	UKT 311
Außenmaße B x T x H	1360 x 700 x 650 mm	1795 x 700 x 650 mm
Bruttinhalt	92 l	138 l
Anschlusswert	230 V / 150 W	230 V / 155 W
Energieverbrauch	774 kWh / Jahr	847 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Schubladen	2	3
Artikelnummer	34.3136	34.3180
UVP in €	2.395,00	2.994,00



Kühlzelle EV080-Serie

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 Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 600 x 1900 mm für EV080-01, EV080-02 und EV080-06
- ◆ 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 EV080-01,-02,-06)	82.8079	329,00
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (nur für EV080-01,-02,-06)	82.8077	296,00
Drehgriff für EV080-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 EV080-01, EV080-02 und EV080-06 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 EV080-01, EV0100-01 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	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

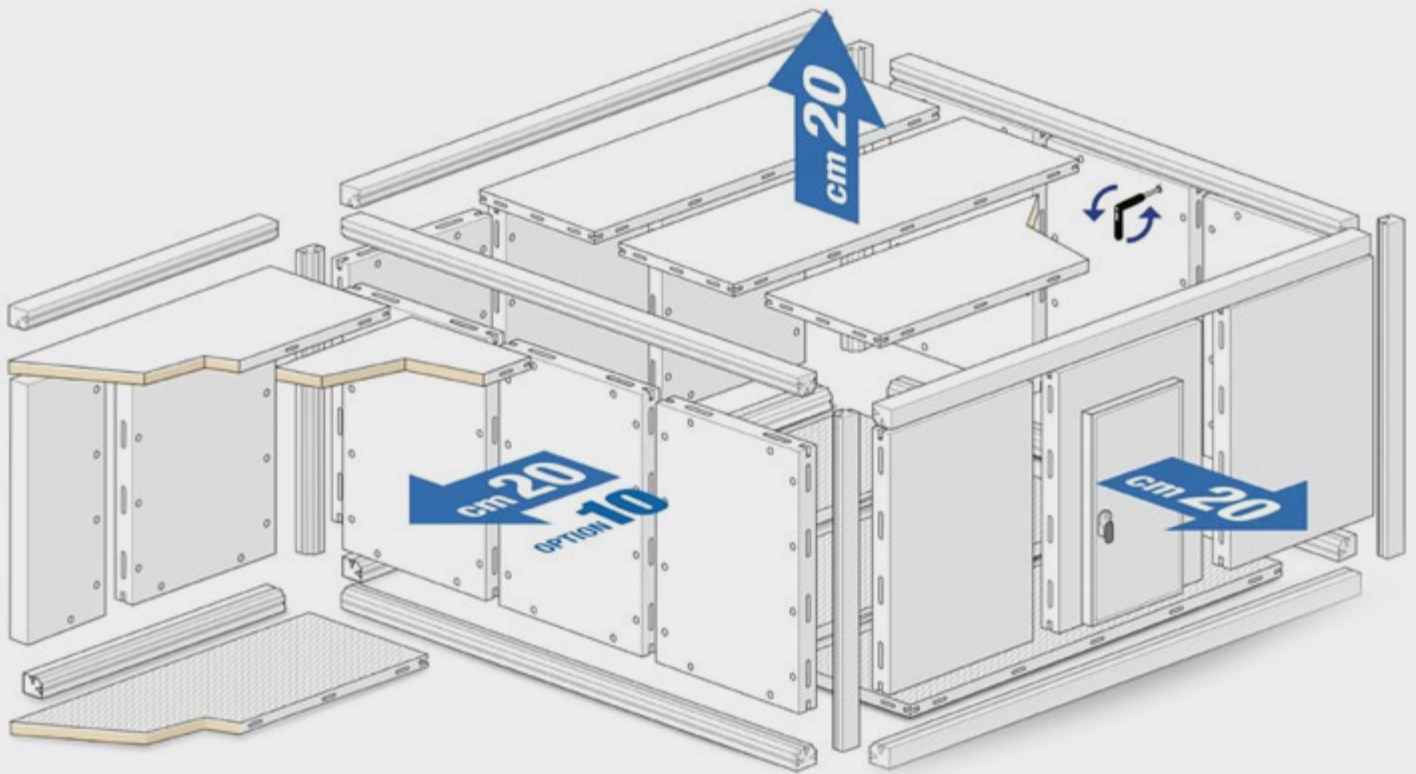
1380 / 1220 mm	EVO80-01	EVO80-02	EVO80-03	EVO80-04	EVO80-05
Kühlzelle	Art.-Nr. 918.0017 UVP 3.465,00 €	Art.-Nr. 918.0027 UVP 3.698,00 €	Art.-Nr. 918.0037 UVP 3.898,00 €	Art.-Nr. 918.0047 UVP 4.216,00 €	Art.-Nr. 918.0057 UVP 4.722,00 €
Regal	Art.-Nr. 130.1117 UVP 503,00 €	Art.-Nr. 130.1217 UVP 864,00 €	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
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
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 €



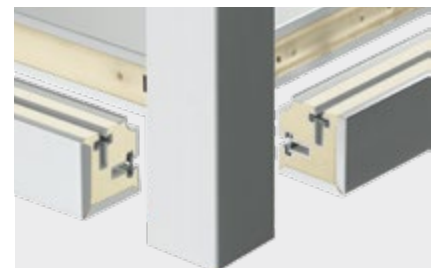
MULTISYSTEM FÜR INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

MAßGESCHNEIDERTE KONZEPTE

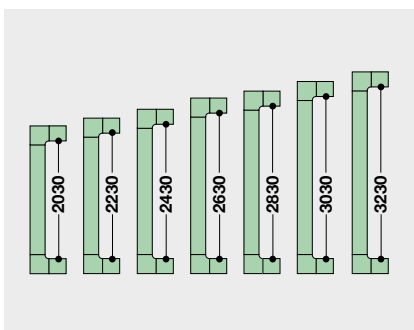
Wenn Sie größere Zellen benötigen, Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Maßen miteinander kombinieren wollen oder sonstige besondere Anforderungen haben, können wir Ihnen mit dem Multisystem eine maßgeschneiderte Lösung anbieten. Auch dazu haben wir jeweils das optimale Aggregat.

Eckprofile

Die Eckprofile bestehen aus zwei mit Polyurethan gefüllten Blechschalen und einem universellen Befestigungssystem. So gibt es auch an den kritischen Übergängen keine Kältebrücken.



Keine losen Eckstücke



Flexible Innenhöhen

Innenhöhen von 2030 bis 3230 mm möglich
(Sonderanfertigungen bis maximal 4000 mm möglich)

Stärke der Isolierung

Isolierungsstärken von 80 bis 140 mm möglich

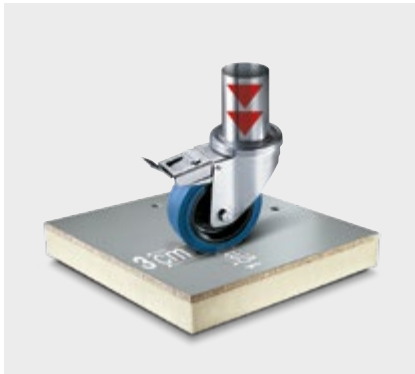
Optionen:

80 mm

100 mm

140 mm



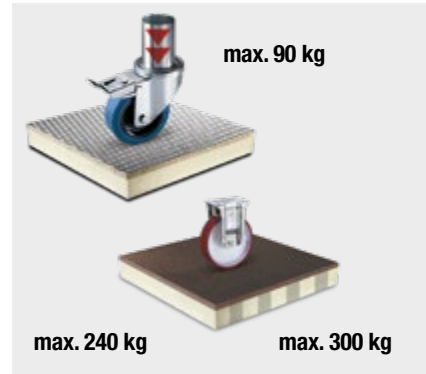


Standardtrittfläche

Verzinktes Stahlblech mit hartem, rutschfestem 200 µm PVC-Film und 10 mm Spannplatte:
Für statische Last von max. 3000 kg/m²,
befahrbar mit max. 90 kg pro Gummirad,
bei einer Mindestauftragfläche von 3 cm².

Weitere Bodenoptionen

Rutschfester CNS für maximal 90 kg pro
Gummirad oder gepresstes Phenollaminat mit
zusätzlich Verstärkung für max. Tragfähigkeit von
240 kg bzw. 300 kg pro hartem Rad.



Griff

Drehgriff mit Schloss und Paniksicherung

Dreh- oder Schiebetür

In vielen verschiedenen Breiten und Höhen,
Einbau mit exzentrischen Doppellefthaken.
Bei Tiefkühlzellen mit Türrahmenheizung,
Sichtfenster möglich



Bodenunterbelüftungsplatte

Tiefkühlzelle inklusive

Optionen zur Wandbeschichtung

PL: Verzinktes Stahlblech mit weißem,
hartem, 120 µm starkem PVC-Film
IX: BLECH aus CNS 1.4301 mit Feinschliff
PX: Blech aus CNS 1.4301 mit weißem,
hartem, 120 µm starkem PVC-Film.
Sanisteel: verzinktes, kunststoffbeschichtetes
Stahlblech mit antibakteriellem PVC-Film

PL

Standard

IX

PX

Sanisteel

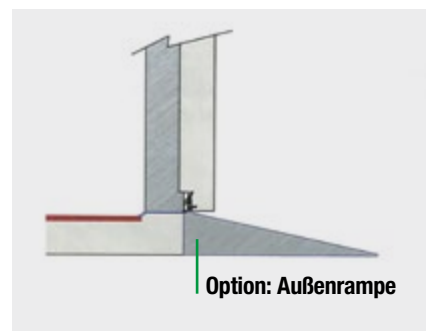


Innenbeleuchtung

Standard Schiffsleuchte oder LED Lampe
je nach Aggregat

Optionen zur Schwellengestaltung

Innen- und /oder Außenrampe
Innen bodenbündig oder
Außen in versenktem Boden



Option: Außenrampe

Legende – technische Daten

Tiefkühlzelle

- Außenhöhe 2270 mm inklusive Unterbelüftungsplatten
- Innenhöhe 2030 mm
- Die Tür ist immer B 800 x H 1900 mm

Option Streifenvorhang

Streifenvorhang zur Reduzierung
des Kälteverlustes;
insbesondere bei Tiefkühlzellen sinnvoll



FRISCHE TRIFFT AUF TECHNIK: MASSARBEIT IN DÜSSELDORF

Seit Jahrzehnten steht dieses Restaurant im Herzen der Düsseldorfer Altstadt für echte libanesisische Küche. Neben dem à la carte Restaurant sorgt der stark frequentierte Imbiss "Libanon Express" für orientalischen Genuss zum Mitnehmen.

Mit der neuen KBS-Kühltheke wurde dort eine individuelle Lösung umgesetzt, die selbst bei hohen Temperaturen zuverlässig kühlt und die Speisen verkaufsfördernd präsentiert.

„Die Theke ist das Herzstück im Imbiss. Und sie funktioniert tadellos, selbst bei hochsommerlichen Außentemperaturen.“

Mobarak Ali Bhuyin, Geschäftsführer



INTERVIEW

Was macht den Libanon Express aus?

Unser Restaurant ist eine Institution in Düsseldorf. Der Imbiss ist die schnelle Alternative – mit Klassikern wie Hummus, Falafel oder Fleisch vom Drehspeiß. Frische ist alles!

Welche Rolle spielt die neue Kühltheke?

Sie ist das Herzstück im Imbiss. Die Speisen sind gut sichtbar, kühl gelagert und perfekt präsentiert.



Gab es besondere Anforderungen?

Die bauliche Situation war herausfordernd. KBS hat das gelöst: eine Theke mit nur 700 mm Tiefe, gesplitteter Luftführung und starkem Kühlsystem.

Wie lief die Zusammenarbeit mit KBS und dem Partner Birgels?

Seit Jahren arbeiten wir eng zusammen. Die Beratung war erstklassig, Lieferung und Einbau liefen reibungslos.

Wie kommt die Theke bei den Gästen an?

Sie wirkt modern, klar, hochwertig. Viele Gäste loben das neue Design.

Was würden Sie verbessern?

Die Türen der Reservekühlung könnten noch größer sein. Aber sonst passt alles!

Geschäftsführer Mobarak Ali Bhuyin (Mitte) mit Carsten Clever von Birgels (rechts) und Günther Lammers von KBS

KBS GASTROTECHNIK – TECHNIK, DIE PASST

Enge Raumverhältnisse oder besondere Anforderungen stellen für KBS kein Hindernis dar. Das Projekt in der Düsseldorfer Altstadt zeigt, dass Qualität, Planung und Zuverlässigkeit auch im anspruchsvollen Alltag perfekt zusammenspielen können. Die individuell angepasste Kühltheke erfüllt alle Anforderungen des Kunden und bewährt sich Tag für Tag im Einsatz.



Viel Stauraum



Beleuchtung für Fleisch



Glashalterung



Frontscheibenbelüftung



Luftauslass für Umluftkühlung



Zusätzliche Kühlung der Auslagefläche



KBS

Speisenausgabe

Einbaugeräte



Kühlwanne



Kühlplatte –
Hustenschutz nicht inklusive

Einbau-Kühlwanne

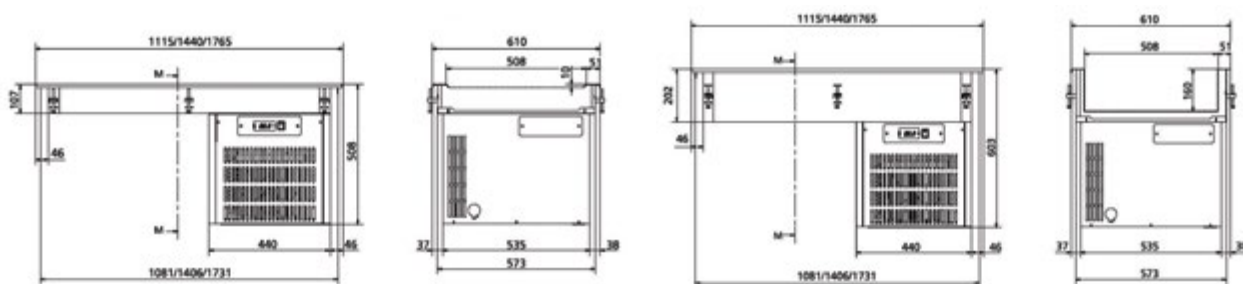
Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung

- 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

Einbau-Kühlplatte

Einbau-Kühlplatte mit stiller Kühlung

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



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



Warmhalteplatte

Glaskeramikfläche mit Strahlheizkörpern

- ♦ Max. Temperatur +120 °C

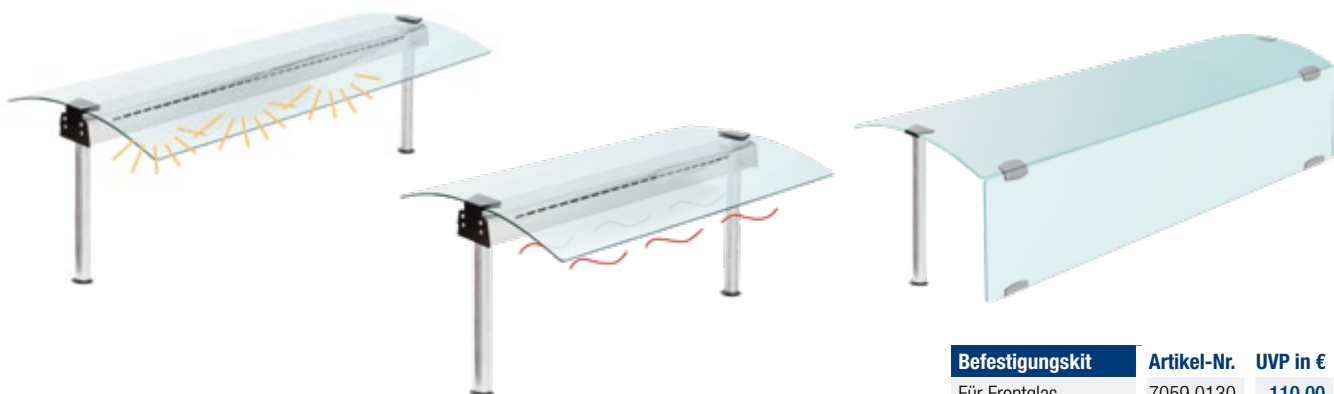


Warmhalteplatte

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 2/1	790 x 610 x 210 mm	765 x 585 mm	230 V/900 W	7052.0111	899,00
GN 3/1	1115 x 610 x 210 mm	1090 x 585 mm	230 V/1350 W	7052.0112	1.090,00
GN 4/1	1440 x 610 x 210 mm	1410 x 585 mm	230 V/1800 W	7052.0113	1.372,00
GN 5/1	1765 x 610 x 210 mm	1740 x 585 mm	230 V/2250 W	7052.0114	1.529,00

Zubehör Glasaufbau

Für Bain-Marie, Kühlplatte und -Wanne



Befestigungskit	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Frontglas	7059.0130	110,00

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung	Artikel-Nr.	UVP in €	Glasaufbau beidseitig Beleuchtungs-/Heizelement	Artikel-Nr.	UVP in €	Frontglas für Glasaufbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0106	561,00	Für 2 GN	7059.0114	606,00	Für 2 GN	7059.0126	111,00
Für 3 GN	7059.0107	639,00	Für 3 GN	7059.0115	673,00	Für 3 GN	7059.0127	122,00
Für 4 GN	7059.0108	719,00	Für 4 GN	7059.0116	741,00	Für 4 GN	7059.0128	135,00
Für 5 GN	7059.0109	797,00	Für 5 GN	7059.0117	809,00	Für 5 GN	7059.0129	145,00

Tellerspender



Einbautellerspender	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Teller Ø von 24-34 cm (Ø 45,1 x 73 mm)	7059.0132	569,00
Für Teller Ø von 24-34 cm beheizt, 230 V / 480 W Teller Ø von 24-34 cm, ohne Deckel (Ø 48 x 73 mm)	7059.0134	1.239,00
Deckel für Tellerspender aus Polycarbonat (Ø 40 x 6 mm)	7059.0136	102,00



Pablo 3 S Serie

Kühltheke mit stiller Kühlung, Rückschiebscheiben und Edelstahlarbeitsplatte

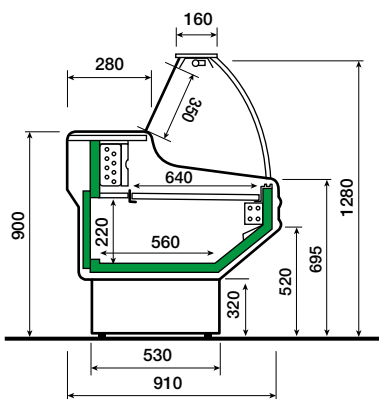
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl Scotch Brite I 301
- ◆ Seitenwände Kunststoff grau
- ◆ Auslagefläche CNS, Reservefach Stahlblech weiß
- ◆ Temperatur +4 °C bis +6 °C
- ◆ UT / RF +25 °C/60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ◆ Automatische Abtaugung
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Edelstahlarbeitsplatte mit 280 mm Tiefe
- ◆ Wagenabweiser als Serienzubehör
- ◆ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 640 mm Tiefe
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung
- ◆ Reservefach: maximale Tiefe 560 mm, Höhe 220 mm
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich

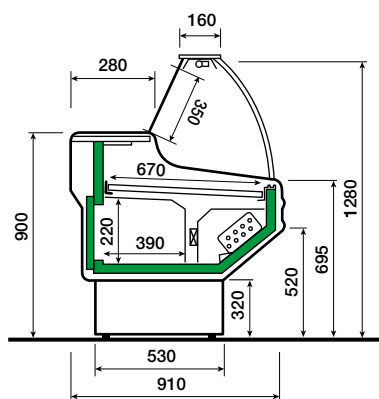
Pablo 3 U Serie

wie oben, jedoch:

- ◆ Mit Umluftkühlung
- ◆ Temperatur +/- 0 °C bis +2 °C
- ◆ Reservefach: maximale Tiefe 390 mm, Höhe 220 mm
- ◆ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 670 mm Tiefe



Pablo 3 S Serie



Pablo 3 U Serie

Energieverordnung

Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,69 m²
Energieverbrauch	1.460 kWh/Jahr

Pablo 3 100 U

Modell

Außenmaße B x T x H	1040 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/179 W
Ausstellungsfläche	0,55 m²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür
Gewicht	161 kg
Artikelnummer	83.0812
UVP in €	3.042,00

Pablo 3 100 S

Pablo 3 150 S

Außenmaße B x T x H	1500 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/179 W
Ausstellungsfläche	0,84 m²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür
Gewicht	207 kg
Artikelnummer	83.0817
UVP in €	3.498,00

Pablo 3 200 S

Außenmaße B x T x H	2000 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/250 W
Ausstellungsfläche	1,14 m²
Gekühltes Reservefach	mit 2 Türen
Gewicht	227 kg
Artikelnummer	83.0822
UVP in €	4.224,00

Pablo 3 250 S

Außenmaße B x T x H	2500 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/378 W
Ausstellungsfläche	1,40 m²
Gekühltes Reservefach	mit 3 Türen
Gewicht	287 kg
Artikelnummer	83.0828
UVP in €	5.122,00



Modell

Anschlusswert	230 V/286 W
Ausstellungsfläche	0,73 m²
Artikelnummer	83.1812
UVP in €	3.288,00

Pablo 3 100 U

Pablo 3 150 U

Anschlusswert	230 V/378 W
Ausstellungsfläche	0,94 m²
Artikelnummer	83.1819
UVP in €	3.848,00

Pablo 3 200 U

Anschlusswert	230 V/583 W
Ausstellungsfläche	1,28 m²
Artikelnummer	83.1822
UVP in €	4.474,00

Pablo 3 250 U

Anschlusswert	230 V/599 W
Ausstellungsfläche	1,61 m²
Artikelnummer	83.1828
UVP in €	5.498,00





Cronus Drehtüren

Edelstahl-Wandkühlregal

- Außenmaterial: CNS dreiseitig
- Innenmaterial: CNS
- 2 Drehtüren mit Griff
- Elektronische Steuerung
- Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebauter Lichtschalter
- Tauwasserverdunstung und automatische Abtauung
- Kältemittel R 290
- Umluftkühlung mit Luftschleier
- 4 höhenverstellbare Böden
- Regalbodentiefe 360 mm
- Auslagertiefe im Grundboden 437 mm
- Panoramaseitenwände mit Doppelverglasung
- Transparente Preisschienen
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Cronus Schiebetüren

wie Cronus Drehtüren oben, jedoch:

- 2 Glasschiebetüren

Shutter Pro

wie Cronus Drehtüren oben, jedoch:

- Eingebauter manueller Rollladen, abschließbar
- Fahrbar durch Rollensatz
- Temperaturbereich +/- 0 °C bis +7 °C

Edelstahl

Modell	Cronus Drehtüren 886	Cronus Drehtüren 1310	Cronus Drehtüren 1510	Cronus Drehtüren 1935
Außenmaße B x T x H	886 x 630 x 1920 mm	1310 x 630 x 1920 mm	1510 x 630 x 1920 mm	1935 x 630 x 1920 mm
Temperatur	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C
Anschlusswert	230 V/710 W	230 V/900 W	230 V/940 W	230 V/1530 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,97 m²	1,49 m²	1,73 m²	2,28 m²
Energieverbrauch	3.057 kWh/Jahr	3.157 kWh/Jahr	3.201 kWh/Jahr	6.007 kWh/Jahr
Bruttogewicht	225 kg	240 kg	270 kg	305 kg
Artikelnummer	923.0726	923.0738	923.0749	923.0758
UVP in €	4.949,00	5.456,00	5.969,00	7.176,00

Modell	Cronus Schiebetüren 1310	Cronus Schiebetüren 1510	Cronus Schiebetüren 1935
Artikelnummer	923.0736	923.0748	923.0756
UVP in €	5.759,00	6.310,00	7.673,00

Modell	Shutter Pro 886	Shutter Pro 1310	Shutter Pro 1510
Außenmaße B x T x H	886 x 740 x 1994 mm	1310 x 740 x 1994 mm	1510 x 740 x 1994 mm
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/1090 W	230 V/2190 W	230 V/2230 W
Warenpräsentationsfläche	1,06 m²	1,55 m²	1,79 m²
Energieverbrauch	3.865 kWh/Jahr	6.449 kWh/Jahr	6.770 kWh/Jahr
Artikelnummer	924.0721	924.0731	924.0743
UVP in €	4.984,00	6.449,00	6.888,00

SWS
PLANBAR



**Elektrogrillplatte glatt
1 Heizzone**



**Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzone**



Aufschlaggeräte auf Anfrage erhältlich!

Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

- Gerät aus Edelstahl AISI 304
- Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- Betriebsanzeigenleuchte
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- Temperatur regelbar zw. +110 °C und +280 °C
- Inklusive Sicherheitsthermostat
- Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Satiniertes (gebürstetes) Chrom

eignet sich sehr gut zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom – hartverchromt –

ist für empfindlicheres Grillgut wie Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	157,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	170,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	254,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	318,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	388,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	339,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	165,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V/5,4 kW	400 V/7,5 kW	400 V/10,8 kW	400 V/16,2 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C
Gewicht	68 kg	95 kg	123 kg	178 kg
Artikelnummer	1041.2450	1041.2452	1041.2454	1041.2456
UVP in €	2.866,00	3.251,00	3.789,00	5.598,00

Modell	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2451	1041.2453	1041.2455	1041.2457
UVP in €	2.998,00	3.358,00	3.937,00	5.496,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, glatt
Artikelnummer	1041.2404	1041.2416	1041.2423	1041.2437
UVP in €	3.089,00	3.489,00	4.348,00	6.089,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2413	1041.2415	1041.2417	1041.2439
UVP in €	3.263,00	3.648,00	4.428,00	6.376,00

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 Öl Ablauf in den Unterbau führend

Elektro-Fritteusen, Drehheizung

- Elektroheizung im Becken innen liegend und kippar (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 Aufschichtvariante erhältlich!



**Elektro-Fritteuse,
1 Becken 15 l**



**Elektro-Fritteuse,
2 Becken je 10 l**



Elektro-Frittenwanne

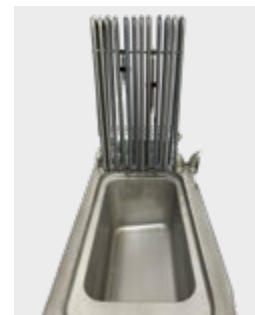
Modell	Frittenwanne
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	EL 230 V / 2,0 kW
Wanne	für GN 1/1 – Höhe 150 mm
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	1041.4401
UVP in €	2.660,00



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	EL 400 V / 9,0 kW	EL 400 V / 18,0 kW	EL 400 V / 12,0 kW	EL 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	Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Artikelnummer	1041.4415	1041.4405	Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	388,00
UVP in €	3.155,00	4.674,00	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

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

**KBS**

■ Essence 700

Kochkessel | Kippbratpfannen

SWS
 PLANBAR
**Gas-Kochkessel 50 l****Elektro-Kochkessel 80 l**

Gas- und Elektro-Kochkessel

Kochkessel aus Edelstahl

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Doppelwandiger Kessel
- ◆ Mit starken Dämmplatten wärmeisolierter Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinflaschhahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 1 1/2" Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inkl. Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inkl. Warnleuchte bei Wassermangel

Gasversion

- ◆ Elektrische Zündvorrichtung
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	50 l	80 l	50 l	80 l
Außenmaße B x T x H	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW	17,0 kW	400 V / 9,6 kW	400 V / 16,8 kW
Becken	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)
Gewicht	60 kg	90 kg	60 kg	90 kg
Artikelnummer	1042.8403	1042.8404	1041.8401	1041.8402
UVP in €	7.548,00	8.748,00	7.874,00	8.684,00

SWS
 PLANBAR
**Elektro-Kippbratpfanne**

Kippbratpfanne

Gas- und Elektro-Kippbratpfanne aus Edelstahl

- ◆ Rechteckiges Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken mit manuellem Kippsystem
- ◆ Tiegelfboden aus 12 mm dickem Duplexboden aus Edelstahl
- ◆ Federentlasteter, doppelwandiger Deckel
- ◆ Temperaturregelung +100 °C bis +280 °C
- ◆ Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- ◆ Festintegrierter Wasserzulauf frontseitig
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Beheizung Elektro-Kipper: durch gekapselte Widerstände unter dem Tiegel
- ◆ Beheizung Gas-Kipper: durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienschalter
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ **Korpushöhe 720 mm**
- ◆ **Höhe der Füße 180 mm**

Modell	Gas-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	Manuelle Kippung	Manuelle Kippung
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	14,0 kW	400 V / 9,9 kW
Becken	60 l	60 l
Gewicht	117 kg	120 kg
Artikelnummer	1042.7402	1041.7404
UVP in €	6.588,00	6.788,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00



Kombidämpfer Ready

Mit elektromechanischer Steuerung für GN 1/1

- ♦ 3 einstellbare Parameter: Temperatur, Garzeit, Luftfeuchtigkeit
- ♦ Elektromechanische Steuerung
- ♦ Garmodi:
Heißluftbetrieb +50 °C bis +275 °C
Kombinationsgaren +60 °C bis +275 °C
- ♦ 7-stufige Feuchtigkeitsregelung
- ♦ Timer, manuell einstellbar bis 120 min.
- ♦ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ♦ Betriebskontrollleuchten
- ♦ Autoreverse Lüfter
- ♦ Manuelle Garraumtfeuchtung
- ♦ Mit Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- ♦ LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Höhenverstellbare Füße



Untergestell mit Auflageschienen
10 x 1/1 GN



6 x 1/1 GN

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	268,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1 GN, 0,19 kW	1149.0019	2.986,00
Montagekit zur Befestigung von zwei Kombidämpfern übereinander für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN	1149.0029	825,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	778,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	778,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	931,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	931,00

Modell	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	el. 400 V/6,25 kW	el. 400 V/8,25 kW	el. 400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1131.1025	1131.1026	1131.1027
UVP in €	3.998,00	5.098,00	6.198,00


Ready 405

Ready 1404

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 305	12.1010	81,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 405	12.1011	92,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 1404	12.1020	92,00
Universalkorb aus Draht, eckig für Ready 1404	2029.0015	95,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geneigt für Ready 1404	2029.0016	109,00
Glaseinsatz aus Kunststoff für Körbe	12.1012	45,00
Untertasseneinsatz aus Kunststoff für 13 Untertassen, Höhe = 170 mm	12.1013	49,00
Untergestell für Untertisch-Gläserspüler mit Aufschlagwinkel für Körbe (für Ready 405 und Ready 1404)	2029.0008	545,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter (für Ready 1404 und 1404 AP)	2019.0020	416,00

Ready Line Gläserspüler

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige

Ready 305/405 (elektromechanische Version)

- ◆ Inkl. 2 Neutralkörbe und 1 Besteckkorb
- ◆ Einwandige Konstruktion
- ◆ Zwei Spülprogramme: 90/120 Sekunden
- ◆ Doppelwandige Tür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe

Ready 1404 (elektronische Version)

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb und 1 Gläserkorb beide aus Draht und 1 Besteckkorb
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ 5 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden davon 2 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Tür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar, Fehlerspeicher
- ◆ Tiefgezogener Tank, Tankflächensieb
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart-Spülarne



Modell	Ready 305	Ready 405	Ready 1404
Außenmaße B x T x H	401 x 490 x 595 mm	436 x 535 x 670 mm	466 x 556 x 695 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V/3,50 kW	230 V/3,50 kW	230 V/3,50 kW
Korbmaß	350 x 350 mm	385 x 385 mm	400 x 400 mm
Max. Gläserhöhe	240 mm	320 mm	300 mm
Spüleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40/30 pro Stunde	40/30 pro Stunde	40/30/24 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	90/120 Sekunden	90/120 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	150 W	200 W	200 W
Boilerheizung/Tankheizung	2,6 kW/600 W	2,6 kW/600 W	2,6 kW/600 W
Boilerinhalt/Tankinhalt	2,6 l/7 l	2,6 l/8 l	2,6 l/8 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,6 l bei 2 bar	2,1 l bei 2 bar	1,9 l bei 2 bar
Gewicht	30 kg	32 kg	45 kg
Ablaufpumpe	nein	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem
Artikelnummer	2012.1001	2012.1007	2012.1006
UVP in €	1.796,00	2.098,00	2.519,00

Modell	
Ablaufpumpe	
Abpumpen Schmutzwasser	
Artikelnummer	
UVP in €	

Ready 405 AP	Ready 1404 AP
ja	ja
Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
2012.2011	2012.2010
2.198,00	2.644,00



Gastroline Haubenspülmaschine

Gastroline 3605/3665 AP/APE/APEW/APW/APWI/APEWI

- ♦ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ♦ Thermostopp, Smart Wasch- und Nachspülarne
- ♦ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ♦ Multicolour-Funktionsdisplay
- ♦ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Doppelwandige Konstruktion
- ♦ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ♦ 3-Stufen-Filterssystem, Tankflächenfilter
- ♦ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ♦ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ♦ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ♦ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ♦ Selbstreinigung, Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ♦ Selbstdiagnosesystem, Tiefgezogener Tank
- ♦ 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- ♦ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ♦ Bei vorgeschalteter Osmoseanlage muss das Gerät mit Wärmetauscher aus Edelstahl bestellt werden
- ♦ Max. Gläseranschubhöhe 440 mm
- ♦ Max. Tellereinschubhöhe 465 mm
- ♦ Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar) 65/40/20 pro Stunde
- ♦ Waschzeit pro Zyklus 55/90/180 Sekunden



Gastroline 3605 AP

Gastroline 3665 APW

Modell	Gastroline 3605 AP	Gastroline 3605 APW	Gastroline 3665 AP	Gastroline 3665 APW
Außenmaße B x T x H	721 x 836 x 1565 mm	721 x 836 x 2265 mm	788 x 836 x 1565 mm	788 x 836 x 2265 mm
Anschlusswert	400 V/10,20 kW	400 V/10,25 kW	400 V/12,50 kW	400 V/12,55 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 600 mm	500 x 600 mm
Waschpumpenleistung	700 Watt	700 Watt	1500 Watt	1500 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	7,0 kW/2,5 kW	7,0 kW/2,5 kW	8,0 kW/3,0 kW	8,0 kW/3,0 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	12 l/22 l	12 l/22 l	12 l/30 l	12 l/30 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,6 l bei 2 bar	1,6 l bei 2 bar	1,8 l bei 2 bar	1,8 l bei 2 bar
Wasserenthärter	nein	nein	nein	nein
Wärmerückgewinnung	nein	ja, Kupfer	nein	ja, Kupfer
Artikelnummer	2032.1318	2032.1320	2032.1328	2032.1330
UVP in €	6.785,00	9.735,00	7.978,00	11.626,00

Modell	Gastroline 3605 APWI	Gastroline 3665 APWI
Wasserenthärter	nein	nein
Wärmerückgewinnung	ja, Edelstahl	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2032.1322	2032.1332
UVP in €	11.998,00	13.920,00

Modell	Gastroline 3605 APE	Gastroline 3605 APEW	Gastroline 3665 APE	Gastroline 3665 APEW
Wasserenthärter	ja	ja	ja	ja
Wärmerückgewinnung	nein	ja, Kupfer	nein	ja, Kupfer
Artikelnummer	2032.1319	2032.1321	2032.1329	2032.1331
UVP in €	7.247,00	9.988,00	8.759,00	11.447,00

Modell	Gastroline 3605 APEWI	Gastroline 3665 APEWI
Wasserenthärter	ja	ja
Wärmerückgewinnung	ja, Edelstahl	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2032.1323	2032.1333
UVP in €	12.207,00	13.778,00

Wichtig bei Geräten mit vorgeschalteter Osmoseanlage

**KBS**Spültechnik
Profi-Armaturen**SWS**
PLANBAR

Profi-Armaturen

STYL Hebelmischer 1-Loch
mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mit Einhebelmischbatterie mit Ellenbogenbedienung
- ♦ Länge Auslauf: 217 mm
- ♦ Gesamthöhe: 351 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 137 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1008
UVP in €	189,00

**EASY** Sensormischer 1-Loch
mit feststehendem Auslauf

- ♦ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ♦ Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- ♦ Gesamthöhe: 167 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 133 mm
- ♦ Ausladung: 141 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1021
UVP in €	454,00

**STYL** Hebelmischer 1-Loch
mit Schwenkhahn und
Ellbogenbedienung

- ♦ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ♦ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenhebel
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 1.021 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 146 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1033
UVP in €	548,00

**STYL** 2-Knebelmischer 1-Loch
mit Schwenkhahn

- ♦ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 1.080 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 250 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	26+16 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.1002
UVP in €	437,00

**PREMIUM** 2-Knebelmischer 1-Loch
mit Schwenkhahn

- ♦ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: 1.100 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1013
UVP in €	676,00



LOW-FLOW Brausekopf
Save Water.
Save Energy.
Save Money.

PREMIUM SHRINK Hebelmischer 1-Loch
mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ♦ Best-Semi 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)





Handwasch-Brause, Ø 1/2"

- ♦ Mit Untertisch-Schlauchaufroller
- ♦ Gehäusekasten in Edelstahl AISI 304
- ♦ Ideal zur Reinigung von Kombidämpfern
- ♦ Lebensmittelechter Schlauch mit 1600 mm Länge
- ♦ Mit eingebautem Rückschlagventil
- ♦ Automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen
- ♦ Handbrause ECO/R (max. 6,5 bar, max. 65 °C Wassereingangstemperatur)



Modell	
Abmessung	250 x 300 x 115 mm
Ausstattung	Handbrause ECO/R
Wasserdurchsatz	8 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0016
UVP in €	549,00

Waschbrause mit Schlauch und Handbrause

- ♦ Mit automatischem Schlauchaufroller für Wandmontage
- ♦ Schwenkbares Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Ideal zur Reinigung von kleineren Räumlichkeiten
- ♦ Lebensmittelechter Schlauch
- ♦ Mit eingebautem Rückschlagventil
- ♦ Automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen
- ♦ Gewindeabschlusssutzen Ø 1/2"
- ♦ Handbrause ECO/R (max. 6,5 bar, max. 65 °C Wassereingangstemperatur)
- ♦ Handbrause NITO-1 (max. 6 bar, max. 40 °C Wassereingangstemperatur)



Modell		
Abmessung	260 x 260 x 64 mm	350 x 355 x 80 mm
Ausstattung	Handbrause ECO/R	Handbrause NITO-1
Schlauchlänge	4 m	6 m
Wasseranschluss	1/2" AG	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0015	2093.0017
UVP in €	661,00	1.059,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verlängerungslanze für Pistole 45 cm (nur NITO-1 Handbrause)	2092.3004	129,00
Reinigungsmittelbehälter, 1,35 l (nur NITO-1 Handbrause)	2092.3005	199,00

Waschbrause mit Schlauch und Sprühpistole

- ♦ Mit automatischem Schlauchaufroller für Wandmontage
- ♦ Schwenkbares Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Ideal zur Reinigung großer Flächen und Räumlichkeiten
- ♦ Lebensmittelechter Schlauch
- ♦ Automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen
- ♦ Einstellbare Aufroll-Federspannung
- ♦ Pistolenbrause für optimale Reinigungsergebnisse
- ♦ Gewindeanschlusssutzen: Ø 1/2"
- ♦ Handbrause NITO-2 (max. 10 bar, max. 90 °C Wassereingangstemperatur)



Verlängerungslanze



Reinigungsmittelbehälter



Modell			
Abmessung	430 x 450 x 150 mm	520 x 540 x 150 mm	520 x 540 x 150 mm
Ausstattung	Handbrause NITO-2	Handbrause NITO-2	Handbrause NITO-2
Schlauchlänge	10 m	15 m	20 m
Wasseranschluss	1/2" AG	1/2" AG	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0018	2093.0019	2093.0020
UVP in €	1.456,00	1.720,00	1.799,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verlängerungslanze für Pistole 45 cm	2092.3004	129,00
Reinigungsmittelbehälter, 1,35 l	2092.3005	199,00

Dinerbot T10

Zur Lieferung von Speisen und Getränken mit zusätzlichem Werbebildschirm

- Für Essenslieferung, Begrüßung und Begleitung
- Beweglicher Kopf zur Interaktion mit Gästen und Anzeige Fahrtrichtungswechsel
- Werbebildschirm 23,8 Zoll für Filme und Bilder
- Sensor zur Objekterkennung in Ablagen
- Entnahmeaufforderung durch Lichtleiste in Ablagen
- Autonome Navigation
- Intelligente Hindernisvermeidung
- Not-Aus-Schalter
- Zusammenarbeit mit weiteren Robotern der T-Serie möglich
- Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
- Ablagengröße:
 - Erste Ablage: 485 x 410 x 240 mm
 - Zweite Ablage: 485 x 410 x 215 mm
 - Dritte Ablage: 485 x 410 x 205 mm
- Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel

Modell	Dinerbot T10
Abmessungen (BxTxH)	486 x 555 x 1399 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	59 cm
Ablagenanzahl	4
Ladekapazität	40 kg (10 kg für jede Ablage)
Geschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	Touch 11,6 Zoll + 23,8 Werbebildschirm
Akku-Laufzeit	6 - 8 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	58 kg
Artikelnummer	75.7070
UVP in €	13.999,00



Weitere Daten



YouTube



**Dinerbot T10
erobert
Düsseldorf**



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

www.kbs-gastrotechnik.de