

KBS Gastrotechnik

Theke Bakery & Bäckereibedarf





AUSSTATTUNG FÜR BÄCKEREIEN

UMFASSENDES ANGEBOT

KBS Gastrotechnik hat einen Schwerpunkt in der Ausstattung von Bäckereien. Wir bieten hochwertige Geräte für Einzelgeschäfte und den Filialbetrieb. Kernstück ist dabei die Bakery Serie, deren besonderen Eigenschaften auf den folgenden Seiten ausführlich beschrieben werden.

Ergänzt wird unser Programm für Bäckereien durch weitere Artikel. So haben wir mehrere Verkaufs- und Panoramatheken für Kuchen und Torten. Sie unterscheiden sich in Stilrichtung und Ausstattung, so dass für jede Anwendung das passende Gerät zu finden ist.

Kühl- und Tiefkühlschränke mit Backblechmaß (600 x 400 bzw. 800 mm) aus Stahlblech oder CNS in verschiedenen Qualitätsstufen runden das Angebot ab. Kaltgetränke können den Kunden im Service oder zur Selbstbedienung in Glastürkühlschränke angeboten werden.

Snacks für zwischendurch erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Die Erwärmung im Heißluftofen geht schnell und unkompliziert. Mit unseren Untertisch-Spülmaschinen in zwei verschiedenen Qualitätsstufen können sowohl Euronorm-Wannen und Boxen als auch Tassen, Gläser und Teller aus dem Snackbereich schnell gereinigt werden.



 **YouTube Video**
Hier geht's zum
Film! QR-Code
scannen oder
hier klicken!

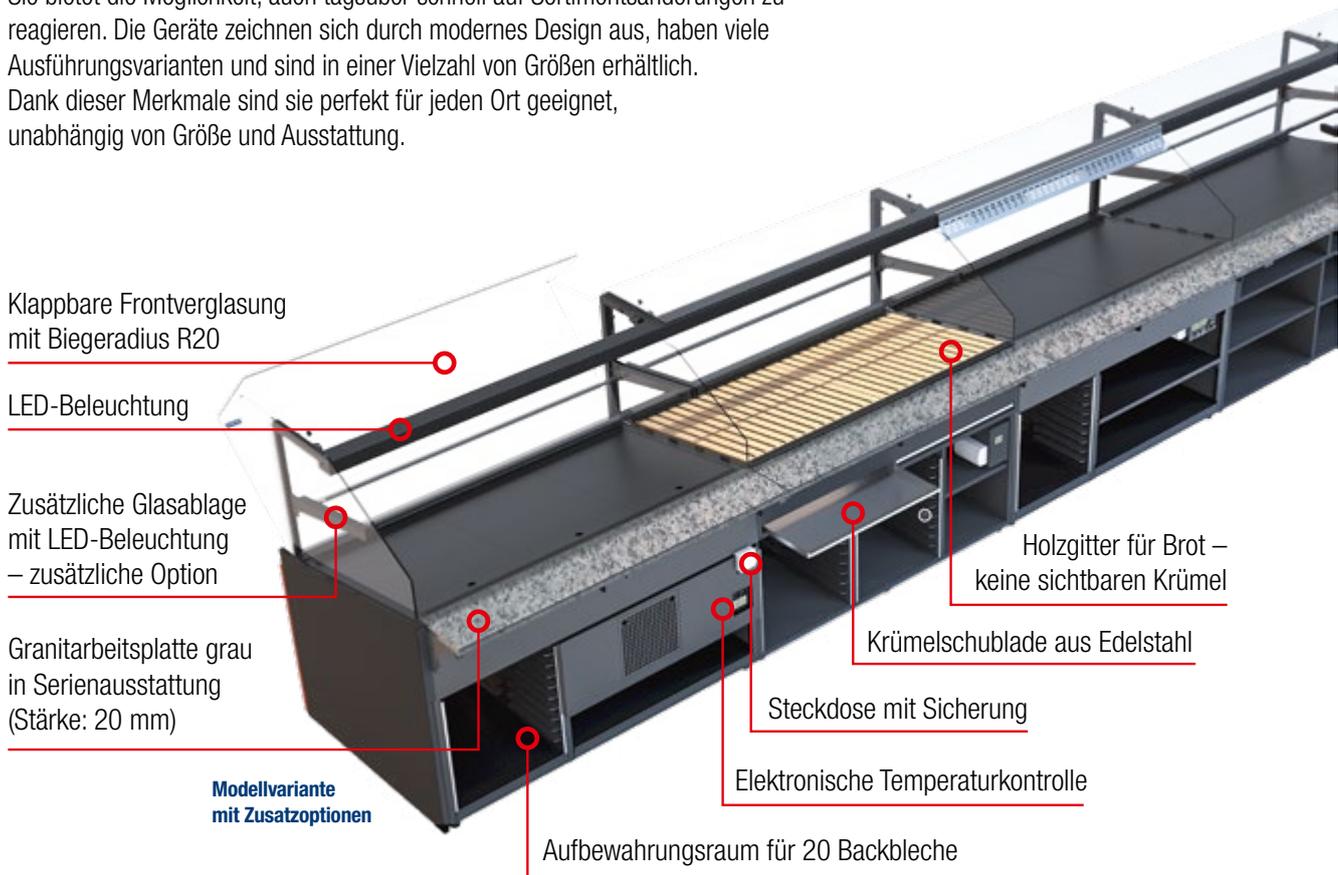




BAKERY – AN JEDEN RAUM ANGEPASST

Verbraucher suchen nicht nur nach dem Standardsortiment wie Backwaren, sondern wollen auch eine Tasse Kaffee trinken und bei einem Treffen mit Freunden Kuchen oder Snacks genießen. Bäckereien werden zu Treffpunkten und bieten je nach Tageszeit verschiedene Sortimente an. Das Angebot wird immer vielfältiger. Die neue Linie Bakery greift diesen Trend auf. Bakery ist ideal für moderne Verkaufskonzepte, die Flexibilität in der Gestaltung erfordern.

Sie bietet die Möglichkeit, auch tagsüber schnell auf Sortimentsänderungen zu reagieren. Die Geräte zeichnen sich durch modernes Design aus, haben viele Ausführungsvarianten und sind in einer Vielzahl von Größen erhältlich. Dank dieser Merkmale sind sie perfekt für jeden Ort geeignet, unabhängig von Größe und Ausstattung.



Die Geräte sind für die Einzelaufstellung ideal. Diese Modellreihe eignet sich jedoch auch hervorragend für Kanalbau und eine individuelle auf den Kunden angepasste Bäckereiverkaufsthekenanlage. Auch Lieferung ohne Verkleidung möglich. Fragen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Verschiedene Dekore zur Auswahl nach Verfügbarkeit tw. gegen Mehrpreis:





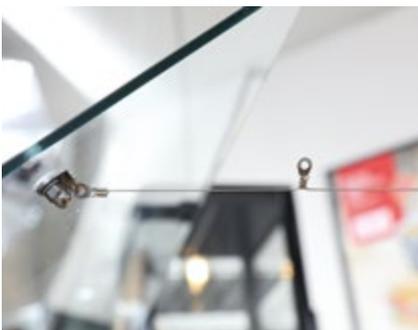
BAKERY THEKE – MERKMALE



Klappbare Frontverglasung



**Klappbare Frontverglasung
Nahaufnahme**



**Sicherungshalterung
Befestigung an Scheibe**



**Sicherungshalterung
Ausrollmechanismus**



**Ausstellungsfläche
in Backblechmaß**



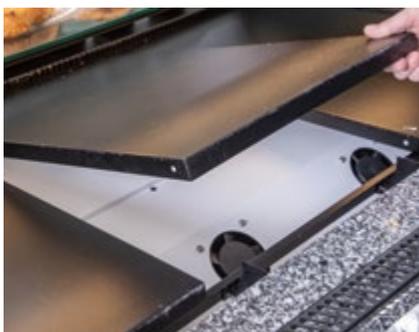
Luftansauggitter



**Luftansauggitter mit
Entsperrmechanismus**



**Herausnehmbares
Luftansauggitter**



**Einfache Entnahme
der Ausstellungsfläche
aus beschichtetem Stahlblech**



**Hochwertiges Holzgitter
zur Brotablage,
keine sichtbaren Krümel**



**Holzgitter kann einfach
angehoben werden**



**Die darunterliegende
Krümelschublade aus Edelstahl
kann herausgezogen und
gereinigt werden**



BAKERY THEKE – MERKMALE



Hochwertige Granitarbeitsplatte,
20 mm Stärke



Stabile Befestigung
der Zahlplatte



LED-Beleuchtung



Frontbelüftung bei
Bakery cold verhindert
das Beschlagen der Scheibe



Viel Stauraum bedienerseitig

Maschinengitter abnehmbar zur einfachen Reinigung des Kondensators



Großer Aufbewahrungsraum für Backbleche (Vorderansicht)

Großer Aufbewahrungsraum für Backbleche (Seitenansicht)



Elektronische Temperaturkontrolle
Geräteein- und Ausschalter,
Schalter für Beleuchtung

Steckdose mit Sicherung



Einstufiger Kassentisch

Zweistufiger Kassentisch





Bakery N



Bakery N

Bäckereiverkaufstheke ungekühlte Ausführung

- ◆ Separat schaltbare LED Auslagenbeleuchtung
- ◆ Ausstellungsfläche aus beschichtetem Stahlblech
- ◆ 10° geneigte Ausstellungsfläche
- ◆ Ausstellungsfläche 650 mm tief
- ◆ Zwischenglasablage 400 mm tief
- ◆ Gebogener Glasaufbau, Frontkippscheibe
- ◆ Granitarbeitsfläche, grau gesprenkelt Tiefe 210 mm
- ◆ 1 bzw. 2 bedienerseitige Stauräume im Unterbau
- ◆ Separat mit 3 A abgesicherte Steckdose, bedienerseitig
- ◆ Holzzwischenboden, schwarz
- ◆ Seiten und Frontverkleidung Melamin, ähnlich Walnuss Holz
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Bakery NB

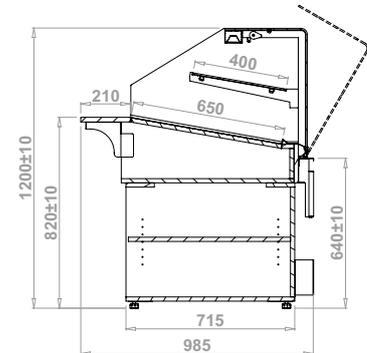


Bakery NB

Bäckereiverkaufstheke ungekühlte Ausführung

Wie Bakery N, jedoch:

- ◆ Ausstellungsfläche Holzrost
- ◆ Edelstahl-Krümelschublade
- ◆ 1 bzw. 2 Ablageräume mit Schienen im Unterbau für 10 bzw. 20 Backbleche (600 x 400 mm)



Bakery N / NB

Die hier angebotenen Geräte sind für die Einzelaufstellung vorgesehen. Diese Modellreihe eignet sich jedoch hervorragend für Kanalbau und eine individuelle auf den Kunden angepasste Bäckereiverkaufsthekenanlage. Auch Lieferung ohne Verkleidung möglich. Fragen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Modell	Bakery 90 N	Bakery 130 N	Bakery 90 NB	Bakery 130 NB
AußenmaÙe B x T x H	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/38 W	230 V/52 W	230 V/38 W	230 V/52 W
Energieverbrauch	0,50 kWh/24 h	0,70 kWh/24 h	0,50 kWh/24 h	0,70 kWh/24 h
Ablageräume mit Schienen	-	-	1 x für 10 Backbleche	2 x für je 10 Backbleche
Stauräume im Unterbau	1 x B 820 mm, H 470 mm	2 x B 600 mm, H 470 mm	1 x B 330 mm, H 470 mm	1 x B 310 mm, H 470 mm
Gewicht	140 kg	160 kg	150 kg	180 kg
Artikelnummer	62.1930	62.1330	62.1931	62.1331



Bakery cold

Bäckereiverkaufstheke gekühlte Ausführung

Wie Bakery N, jedoch:

- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ Kondensator leicht zu reinigen für bessere Hygiene und Langlebigkeit des Aggregates



Bakery cold

Bakery hot

Bäckereiverkaufstheke für warme Speisen

Wie Bakery N, jedoch:

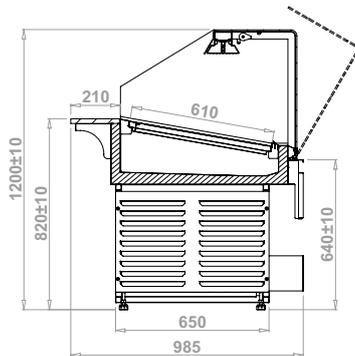
- ◆ Mechanische Temperaturanzeige
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Beheizte Ausstellungsfläche aus beschichtetem Stahlblech
- ◆ Heizkörper im Glasaufbau



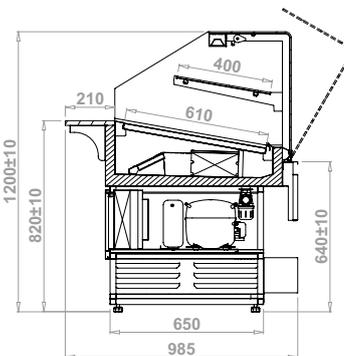
Bakery hot



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



Bakery hot



Bakery cold

Modell	Bakery 90 cold	Bakery 130 cold	Bakery 90 hot	Bakery 130 hot
Außenmaße B x T x H	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+30 °C bis +60 °C	+30 °C bis +60 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	-	-
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	-	-
Anschlusswert	230 V/949 W	230 V/983 W	230 V/2000 W	230 V/2000 W
Ablageräume mit Schienen	-	1 x für 10 x Backbleche	-	1 x für 10 x Backbleche
Stauräume im Unterbau	-	-	1 x B 790 mm, H 470 mm	1 x B 760 mm, H 470 mm
Warenpräsentationsfläche	0,88 m ²	1,39 m ²	0,55 m ²	0,81 m ²
Energieverbrauch	2.665 kWh / Jahr	2.811 kWh / Jahr	5.840 kWh / Jahr	6.570 kWh / Jahr
Gewicht	160 kg	190 kg	150 kg	180 kg
Artikelnummer	62.1932	62.1332	62.1933	62.1333



Bakery Brotregal

Brotregal mit drei höhen- und neigungsverstellbaren Regalböden

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert und Holz Wallnussdekor
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech schwarz beschichtet, Holz, Glas
- ◆ Seiten und Frontverkleidung Melamin, Walnussholz beschichtet
- ◆ 1 Bodenablage
- ◆ 1 kippbare Schütte
- ◆ Regalböden und Auslagenböden mit transparenten Warenstopperrn
- ◆ Regalböden mit energiesparenden LED Leuchten
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ 80er Brotregal mit Schütte
- ◆ 160er Brotregal mit Schiebetüren



Modell	Bakery 80 Brotregal	Bakery 160 Brotregal
Außenmaße B x T x H	800 x 876 x 2100 mm	1600 x 876 x 2100 mm
Anschlusswert	230 V / 38 W	230 V / 38 W
Ausstellungsfläche	1,76 m ²	3,52 m ²
Artikelnummer	62.1358	62.1359



Bakery Sweet

Verkaufsvitrine mit Umluftkühlung

- ◆ Außenmaterial: Glas, Melamin, Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: Glas und Stahlblech
- ◆ Gerader Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C / 60%)
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ Energieeffizienzklasse D (EU 2019/2018)
- ◆ Frontscheibe kippbar um 20° für leichte Reinigung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 3 Glasetagen höhenverstellbar
- ◆ Türen bedienerseitig
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Alarm bei Kondensatorverschmutzung



Modell	Bakery 60 VU	Bakery 90 VU	Bakery 130 VU
Außenmaße B x T x H	660 x 850 x 1200 mm	960 x 850 x 1200 mm	1360 x 850 x 1200 mm
Bruttinhalt	215 l	395 l	582 l
Anschlusswert	230 V / 895 W	230 V / 949 W	230 V / 1110 W
Ausstellungs- / WP-Fläche	0,9 m ² / 0,67 m ²	1,2 m ² / 1,02 m ²	1,8 m ² / 1,49 m ²
Energieverbrauch	2.409 kWh / Jahr	2.738 kWh / Jahr	3.431 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1 Drehtür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	62.1610	62.1912	62.1913

Einstufiger Kassentisch

Ideal zur Ergänzung der Bakery Serie

- ◆ Mit Kassenschublade
- ◆ Gesprenkelte Arbeitsplatte



Modell	Bakery 70 Kassentisch	Bakery 120 Kassentisch	Bakery 130 Kassentisch
Außenmaße B x T x H	700 x 1010 x 820 mm	1200 x 1010 x 820 mm	1300 x 1010 x 820 mm
Artikelnummer	62.1070	62.1120	62.1134

