KBS Gastrotechnik

Kochserie Essence 700

KOCHSERIE ESSENCE 700 – VON SILKO

KBS UND SILKO – EINE STARKE PARTNERSCHAFT

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

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

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

SILKO ESSENCE

700 Series

Kochserie Essence 700 – Funktionalität in schlichtem Design
Essence, die ideale Küche für alle Chefköche. Diese Serie genügt höchsten Ansprüchen in Bezug auf Design und Zweckmäßigkeit. Optimale Leistung auf kleinstem Raum.

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

EINDRUCKSVOLLE LEISTUNGSMERKMALE

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

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

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

KOCHSERIE ESSENCE 700 – MERKMALE

Verschraubung oben
Die Geräte sind durch fugenlose Kopfverschraubung miteinander verbunden.

Verschraubung vorne
Vorne erfolgt die Verbindung unter der Blende.

Verschraubung hinten
Auf der Rückseite sind die Geräte dezent mit einander verschraubt.

Verschraubung unten
2 kleine Metallplatten mit Haken sorgen für stabile Verbindung unter den Geräten.

Standardausführung HS
Seitenwände und Rückwand sind aus einem Stück. Der Boden ist fugendicht eingebaut.

Hygieneausführung H2
Gegen Aufpreis ist Hygieneausführung H2 möglich. Die Übergänge zwischen Boden, Seitenwänden und Rückwand sind dann fugenfrei mit Radius 15 mm ausgebildet.

Bedienblende
Überstand und Neigung schützen die Bedienknöpfe vor Verschmutzungen.

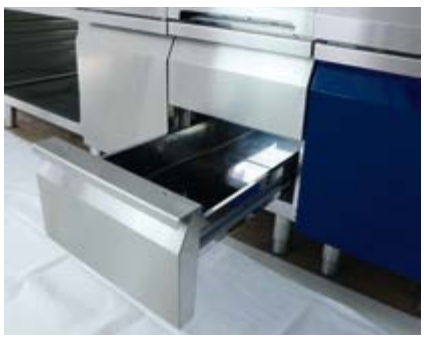
Bedienblende
Große Knöpfe und Neigung gewährleisten ergonomische Bedienung.

Edelstahlfüße
Mit den höhenverstellbaren Edelstahlfüßen können Unebenheiten ausgeglichen werden. Durch Abnahme wird das Gerät bedingt sockelbaufähig.

Typenschild
Das Typenschild ist gut sichtbar. Über den QR Code ist die Seriennummer abrufbar. Weitere Informationen befinden sich auf der Innenseite der abschraubbaren Blende.

Türen
Bei den Standgeräten ist ein offener Unterbau der Standard. Hochwertige Türen mit Magnetverschluss in 400 oder 600 mm Breite können gegen Mehrpreis ergänzt werden.

Schubladen
Gegen Mehrpreis und ab Werk kann der Unterbau mit zwei kleinen oder einer großen Schublade ausgestattet werden.



KOCHSERIE ESSENCE 700 – BESTER SERVICE

HOCHWERTIGE ZUSATZLEISTUNGEN

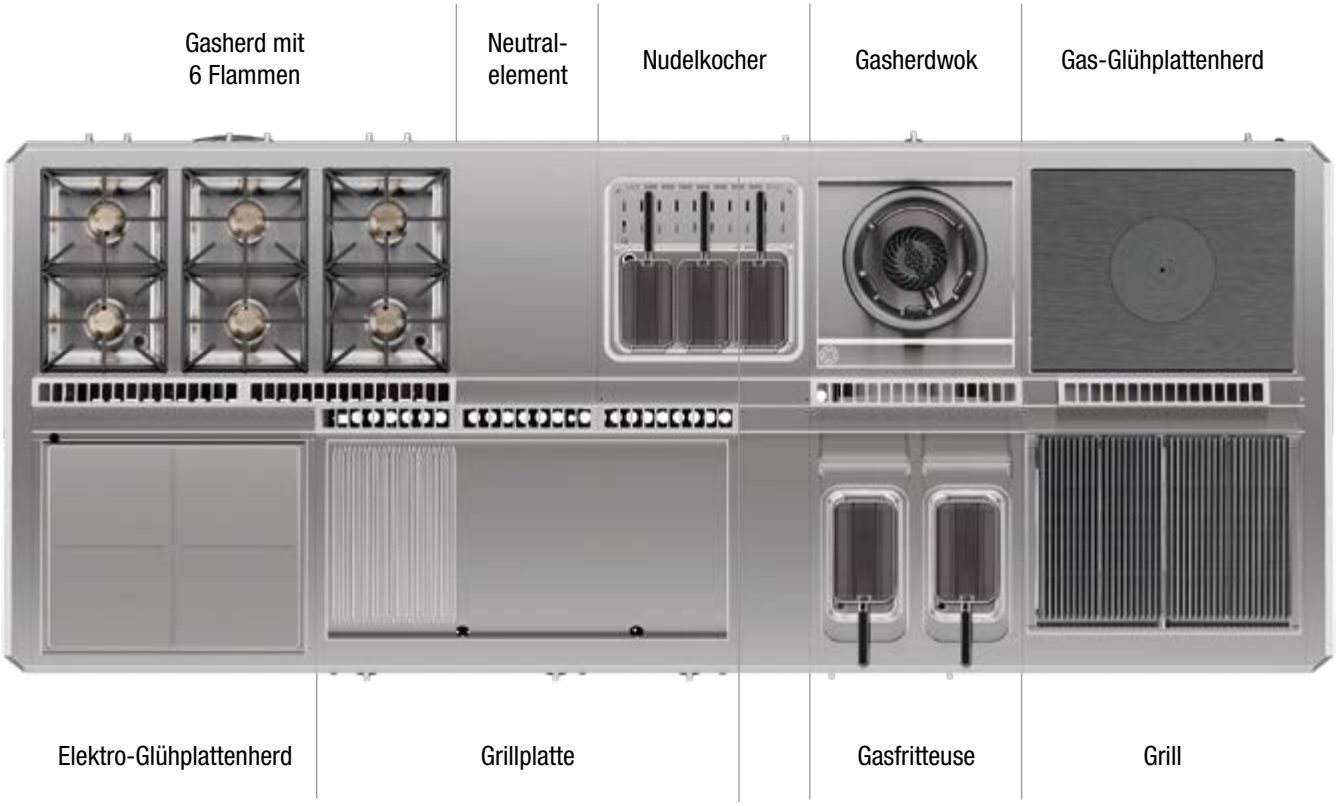
Vorort-Garantie und kompetente Beratung
Wir wollen, dass Sie mit unseren Geräten zufrieden sind und viele Jahre Freude daran haben. Deshalb bieten wir Ihnen 2 Jahre Vorort-Garantie auf alle Geräte sowie kompetente Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner, die in allen Fragen weiter helfen.

Wir haben langjährige Erfahrung und verstehen, was Sie benötigen. Gerne helfen wir bei der Planung nach Ihren Vorstellungen und beraten Sie auch zu Arbeitssicherheit und Ergonomie.

SWS planbar
Alle Geräte der Essence 700 Serie sind SWS gelistet. SWS ist eine branchenspezifische Softwarelösung für die Großküchenplanung. Es stellt Küchen- und Fachplanern die Produktdaten in standardisierter Form zur Verfügung. Mit diesem Programm können Großküchen einfach und effizient geplant und visualisiert werden.

Die Planung kann durch den Fachhändler – auch mit unserer Unterstützung – oder direkt bei uns erfolgen.

Lieferfähigkeit
Alle gängigen Geräte haben wir auf Lager und können sie kurzfristig liefern. So können Sie schnell Ihre neue Küche nutzen oder Geräte austauschen und ergänzen. Zu allen Produkten finden Sie weitere detaillierte Informationen und Angaben zur Lieferfähigkeit auf unserer Homepage: www.kbs-gastrotechnik.de.



Beispiel für Essence 700 Kochblock mit Sonderausstattung

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

DER GASHERD – DAS HERZSTÜCK DER KÜCHE

Die Herde der Serie Essence 700 bieten Ihnen viele durchdachte Eigenschaften, die Ihren Arbeitsalltag erleichtern.

Roste
Die emaillierten Gusseisenroste sind säure-, laugen- und feuerbeständig. Optional und gegen Mehrpreis können gerundete Edelstahlroste bestellt werden. (Art.-Nr: 1040.9301)

Verschieben
Die Roste sind so konzipiert, dass ein leichtes Verschieben der Töpfe möglich ist.

Kochmulde
Die Kochmulde ist tiefgezogen mit abgerundeten Ecken und dadurch besonders reinigungsfreundlich. Optional ist ein Bausatz erhältlich mit dem Wasser auf den Boden der Kochmulde ein- und abgelassen werden kann.

Innovative Brennertechnik
Durch die Gestaltung des Brenners passt sich die Flamme automatisch den Topfgrößen an. Dadurch wird optimale Wärmeübertragung garantiert und gleichzeitig die Abwärme reduziert.

Brenner
Die Brenner sind mit
Pilot-Zündbrenner ausgestattet.

Aufsatz
Durch das Venturi-Rohr steigt
das Gas/Luft-Gemisch zum Brenner.

Graphitdichtung
Der Aufsatz lässt sich abschrauben
und verfügt über eine wasserdichte
Graphitdichtung.

Blende
Die Bedienblende lässt sich zur
Reparatur abschrauben.

Knebel
Die Knebel lassen sich
einfach abnehmen.

Kleinbrand
An der kleinen, gut zugänglichen Messing-
schraube lässt sich der Kleinbrand, also die
geringste Gaszufuhr, bequem regulieren.

Rücksprung
An der Rückseite haben die
Auftischgeräte einen Rücksprung.

Gasanschluss
Der Herd wird an die
Hausgasleitung angeschlossen.

Gasherd
mit offenem Unterbau

Allgemein

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Gasherd
2 Flammen

Gasherd
4 Flammen

Türen gegen Mehrpreis

Zubehör	Artikel-Nr.
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen	6 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	12,0 kW	24,0 kW	36,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x je 6,0 kW	4 x je 6,0 kW	6 x je 6,0 kW
Gewicht	42 kg	80 kg	108 kg
Artikelnummer	**1042.1401**	**1042.1403**	**1042.1405**

Gasherd mit Ofen

Allgemein:

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- Öfen im GN 2/1 Maß (außer Jumbo-Ofen 1042.1409)
- Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- Inklusive 1 Rost, verchromt

Gasherd, 4 Flammen mit Gasofen

Gasherd Jumbo-Ofen

wie oben, jedoch:

- Ofensohle aus AISI 430
- Inklusive 1 Jumbo-Rost
- Korpushöhe 850 mm; Höhe Füße 50 mm
- Für Sockelbau vorbereitet

Zubehör	Artikel-Nr.
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

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

Modell	Gasherd	Gasherd
Ausführung	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	GAS 24,0 kW EL 400 V/6,0 kW	GAS 36,0 kW EL 400 V/6,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Ofen, 6 kW	Elektro-Ofen, 6 kW, Unterbau geschlossen
Innenmaß Ofen B x T x H	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	+50 °C bis zu +300 °C	+50 °C bis zu +300 °C
Brenner	4 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW
Gewicht	138 kg	192 kg
Artikelnummer	**1043.1401**	**1043.1402**

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
Ausführung	4 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Jumbo Gasofen
Außenmaße B x T x H	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	GAS 32,0 kW	GAS 44,0 kW	GAS 46,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gas-Ofen, 8 kW	Gasofen, 8 kW	Jumbo Gas-Ofen, 10 kW
Innenmaß Ofen B x T x H	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm	935 x 640 x 400 mm
Ofentemperatur	+50 °C bis zu +300 °C	+50 °C bis zu +300 °C	+100 °C bis zu +330 °C
Brenner	4 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW
Gewicht	174 kg	192 kg	192 kg
Artikelnummer	**1042.1407**	**1042.1408**	**1042.1409**

Gas-Glühplattenherd

Gas-Glühplattenherd mit Gasofen und zwei Brennern

Gas-Glühplattenherd mit offenem Unterbau

Gas-Glühplattenherd mit Gasofen

Allgemein

- Gerät aus Edelstahl AISI 304
- Extrastarke Gusseisen-Glühplatte mit Rippenkonstruktion für optimale Wärmeverteilung mit 9 kW-Zweikreis-Starkbrenner
- Plattentemperatur bis +500 °C in der Plattenmitte und bis zu +200 °C an den Rändern
- Inkl. Haken zum Anheben des Inspektionsringes
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Mit Brennern

- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bei kombinierter Version mit Gas-Kochflächen
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Inkl. säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste

Mit Gasofen

- Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 65 x 30 cm, Temp. +50 bis +300 °C
- Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert

Alle Geräte mit offenem Unterbau auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

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

Zubehör	Artikel-Nr.
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318

Modell	Gas-Glühplattenherd offener Unterbau	Gas-Glühplattenherd mit Gasofen	Gas-Glühplattenherd Gasofen/2 Brenner
Ausführung	1 Glühplatte, offener Unterbau	1 Glühplatte mit Gasofen	1 Glühplatte, 2 Brenner, mit Gasofen
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	9,0 kW	17,0 kW	29,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	Gasofen, 8,0 kW	Gasofen, 8,0 kW, Unterbau geschlossen
Innenmaß Ofen	-	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	-	von +50 °C bis +300 °C	von +50 °C bis +300 °C
Brenner	1x 9,0 kW (Glühplatte)	1x 9,0 kW (Glühplatte)	1x 9,0 kW (Glühplatte), 2 Brenner je 6,0 kW
Bruttogewicht	80 kg	154 kg	192 kg
Artikelnummer	**1042.1411**	**1042.1413**	**1042.1420**

Elektroherd

Allgemein

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Mit offenem Unterbau oder Elektro-Ofen
- Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 65 x 30 cm, Temperatur +50 °C bis +300 °C
- Ofen inklusive 1 Rost, verchromt
- Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindungssystem

Alle Geräte mit offenem Unterbau auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Elektroherd, 4 Platten

Elektroherd, 2 Platten

Elektroherd, 4 Platten mit Ofen

Zubehör	Artikel-Nr.
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Elektroherd, 2 Platten	Elektroherd, 4 Platten	Elektroherd, 4 Platten mit Ofen
Ausführung	2 Platten, offener Unterbau	4 Platten, offener Unterbau	4 Platten, mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	400 V/5,2 kW	400 V/10,4 kW	400 V/16,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	–	–	von +50 °C bis +300 °C
Kochzonen	2 x 2,6 kW Ø 22 cm	4 x 2,6 kW Ø 22 cm	4 x 2,6 kW Ø 22 cm
Gewicht	35 kg	70 kg	128 kg
Artikelnummer	**1041.1401**	**1041.1403**	**1041.1405**

Glaskeramikherd,
2 Kochzonen, offener Unterbau

Glaskeramikherd,
4 Kochzonen, offener Unterbau

Glaskeramikherd mit Ofen und offenem Unterbau, Auftischgerät

Allgemein

- Gerät aus Edelstahl AISI 304
- 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 2,5 kW
- Mit der Kochmulde dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld, 6 mm dick
- Max. Temperatur: +400 °C
- Kurze Aufheizzeit: max. 3 min
- Kennzeichnung der Heizzonen
- Kontrollleuchten zur Restwärmeanzeige und zur Überprüfung der korrekten Gerätefunktion
- Öfen im GN 2/1 Maß, Temperatur +50 bis +300 °C
- Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- 2 Kochzonen: Plattenmaß 350 x 570 mm
- 4 Kochzonen: Plattenmaß 750 x 570 mm

Auftischgerät, Glaskeramik, 2 Kochzonen

Auftischgerät, Glaskeramik, 4 Kochzonen

Glaskeramikherd mit auto on/off Sensor / Topferkennung

Dies ermöglicht es dem Kochfeld, sich bei Vorhandensein von Pfannen automatisch ein- und auszuschalten. (Pfanne oder Metalltopf mit perfekt flachem Boden notwendig)

Zubehör	Artikel-Nr.
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Glaskeramikherd	Glaskeramikherd	Glaskeramikherd	mit „auto on/off Sensor“
Ausführung/Kochzonen	offener Unterbau / 2	offener Unterbau / 4	mit Elektro-Ofen / 4	offener Unterbau, Pot Detector / 4
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 10,0 kW	400 V / 16,0 kW	400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW	offener Unterbau
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 650 x 300 mm	–
Ofentemperatur	–	–	von +50 bis +300 °C	–
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	60 kg	71 kg	99 kg	99 kg
Artikelnummer	**1041.1413**	**1041.1415**	**1041.1417**	**1041.1424**

Modell	Auftischgerät, Glaskeramik	Auftischgerät, Glaskeramik
Kochzonen	2	4
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 320 mm	800 x 750 x 320 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	40 kg	75 kg
Artikelnummer	**1041.1414**	**1041.1416**

Induktionsherd / -wok und Auftischgerät

Allgemein

- Gerät aus Edelstahl AISI 304
- 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 3,5 kW
- Wokinduktionskochfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- Mit 6-Stufen-Schalter
- Mit der Kochmulde dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche, 6 mm dick
- Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- Andere Induktionskochfelder wie z. B. Flächeninduktion oder Mehr-Punktflächeninduktion auf Anfrage erhältlich
- Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Induktionswok

Induktionsherd, 2 Kochzonen

Induktionsherd, 4 Kochzonen

Auftischgerät, Induktion, 2 Kochzonen

Auftischgerät, Induktion, 4 Kochzonen

Die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr ist erforderlich! Sprechen Sie uns an.

Zubehör	Artikel-Nr.
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfeld
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5,0 kW (Induktionswok)
Gewicht	60 kg	87 kg	60 kg
Artikelnummer	**1041.1418**	**1041.1420**	**1041.1422**

Modell	Auftischgerät, Induktion	Auftischgerät, Induktion	Auftisch-Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfeld
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 320 mm	800 x 750 x 320 mm	400 x 750 x 320 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5,0 kW (Induktionswok)
Gewicht	40 kg	67 kg	40 kg
Artikelnummer	**1041.1419**	**1041.1421**	**1041.1423**

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Gasgrillplatte glatt
1 Heizzone

Gasgrillplatte gerillt
1 Heizzone

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
- Stahlbrenner mit je 2 Verzweigungen und 4-Flammenreihen pro Heizzone
- Mit Zündflamme und Thermoelement
- Temperatur regelbar über Gassicherheitsventil mit Klein- und Großposition
- Steuerung mittels Regelthermostat, regelbare Temperatur zwischen +110 °C und +280 °C, inkl. Sicherheitsthermostat
- Zündung mittels Piezozünder
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319
Schaber für Grillplatten	1040.9305
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Auftischgeräte auf Anfrage erhältlich!

Modell	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	6,0 kW	9,0 kW	12,0 kW	18,0 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	78 kg	99 kg	125 kg	175 kg
Artikelnummer	**1042.2440**	**1042.2442**	**1042.2444**	**1042.2446**

Modell	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	**1042.2441**	**1042.2443**	**1042.2445**	**1042.2447**

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Anschlusswert	7,0 kW	11,0 kW	14,0 kW	21,0 kW
Artikelnummer	**1042.2404**	**1042.2414**	**1042.2420**	**1042.2425**

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	**1042.2405**	**1042.2415**	**1042.2423**	**1042.2427**

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
- 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.

Elektrogrillplatte glatt 1 Heizzonen

Elektrogrillplatte gerillt 1 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319
Schaber für Grillplatten	1040.9305
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Auftischgeräte auf Anfrage erhältlich!

Modell	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 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**

Modell	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	**1041.2451**	**1041.2453**	**1041.2455**	**1041.2457**

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	**1041.2404**	**1041.2416**	**1041.2423**	**1041.2437**

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 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	**1041.2413**	**1041.2415**	**1041.2417**	**1041.2439**

ELEKTRO-FRITTEUSE – NICHT NUR FÜR POMMES

Zubehör
Die Lieferung erfolgt einschließlich einem Korb mit Deckel und einem Panadesieb.

Becken
Die Fritteuse verfügt über ein tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken.

Reinigung
Innenliegende Heizung kann zur Reinigung gekippt werden.

Ölablauf
Durch den Ablauf im Unterbau kann das Öl abgeführt werden.

Elektro-Fritteuse

Allgemein

- Außenmaterial Edelstahl
- Tiefgezogenes Becken
- 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

- Elektroheizung im Becken innen liegend und kippbar (Drehheizung) oder voll nach oben ausschwenkbar (Hebeheizung)

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Drehheizung: Innenliegende Heizung kann zur Reinigung gekippt werden.

Klappheizung: Kann nach oben hochgeklappt werden.

Elektro-Fritteuse, 1 Becken 15 l

Zubehör	Artikel-Nr.
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Tiefergezogenes Becken mit großer Kaltzone

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

Modell	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung
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

Modell	Elektro-Fritteuse Klappheizung	Elektro-Fritteuse Klappheizung
Artikelnummer	1041.4412	1041.4408

Gas-Fritteuse, Frittenwanne

Gas-Fritteuse, 2 Becken je 15 l

Elektro-Frittenwanne

Allgemein

- Außenmaterial Edelstahl
- Tiefgezogenes Becken
- 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

Gas-Fritteusen

- Gasheizsystem außenliegend, Piezozündung
- Hochleistungs-Edelstahlbrenner
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Elektro-Frittenwanne

- Obere Beheizung durch Infrarot-Heizelement, untere Beheizung durch unten liegenden Heizwiderstand

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Modell	Frittenwanne
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 2,0 kW
Wanne	für GN 1/1 – Höhe 150 mm
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	**1041.4401**

Zubehör	Artikel-Nr.
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Tiefergezogenes Becken mit großer Kaltzone

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
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 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW	14,0 kW	28,0 kW
Artikelnummer	**1042.4401**	**1042.4404**	**1042.4403**	**1042.4406**

Vaporgrill und Lavasteingrill mit Unterbau

Allgemein
- Indirektes Heizsystem
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Vaporgrills
- Heizelemente durch Diffusor geschützt
- Gas-Vaporgrill: Inklusive Wasserschublade für das Auffangen von Fett und das Verdunsten von Wasser für schonendes Garen
- Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- Elektro-Vaporgrill: Mit herausnehmbarer Wasser- bzw. Fettauffangwanne
- Garsystem durch direkten Kontakt mit klappbaren Widerständen

Lavasteingrills
- Mit V-Rost aus Edelstahl für Fleisch
- Rost auf 2 Höhen verstellbar
- Inklusive Fettauffangschublade
- Offener Unterbau

Gas-Vaporgrill

Gas-Lavasteingrill

Gas-Lavasteingrill Auftischgerät, auch als Elektro-Vaporgrill erhältlich, nicht jedoch als Gas-Vaporgrill

Zubehör	Artikel-Nr.
Fischrost für Lavasteingrill 1042.2433, B x T 757 x 540 mm	1040.9404
Fischrost für Lavasteingrill 1042.2430, B x T 357 x 540 mm	1040.9403
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	1 Heizzone	1 Heizzone
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	320 x 465 mm	270 x 445 mm	380 x 485 mm
Anschlusswert	GAS 7,5 kW	EL 400 V / 4,8 kW	GAS 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive V-Rost für Fleisch
Gewicht	83 kg	83 kg	51 kg
Artikelnummer	**1042.2328**	**1041.2331**	**1042.2430**

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	2 Heizzonen	2 Heizzonen	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	640 x 465 mm	670 x 445 mm	780 x 485 mm
Anschlusswert	GAS 15,0 kW	EL 400 V / 8,16 kW	GAS 20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive V-Rost für Fleisch
Gewicht	105 kg	105 kg	71 kg
Artikelnummer	**1042.2329**	**1041.2332**	**1042.2433**

Gas- und Elektro-Nudelkocher

Elektro-Nudelkocher
1x 28 l

Gas-Nudelkocher
2x 28 l

Allgemein

- Tiefgezogene Oberplatte mit Überlaufrinne und großer Schaumzone
- Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316
- Beckenmaß 28 l: 305 x 340 x 285 mm
- Beckenmaß 42 l: 510 x 305 x 285 mm
- Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- Integrierter Wassereinlauf
- Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- Inklusive Trockengehschutz

Gas-Nudelkocher:

- Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme und elektrischer Zündung, ein elektrischer Anschluss ist notwendig
- Temperaturregelung über Energieregler
- Wasserablass über Hahn im Unterschrank
- Mit geschlossenem Unterbau
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Elektro-Nudelkocher:

- Kippbare, gekapselte Heizwiderstände im Beckeninneren
- Lieferung ohne Körbe und Deckel
- Kit von Nudelkörben bestehend aus 3 Körben mit Einhängerahmen

ACHTUNG: Die Verwendung von herstellerfremden Nudelkörben kann zu einer Beschädigungen des Gerätes führen. Es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen.

Zubehör	Artikel-Nr.
Nudelkorb, GN 1/3, Edelstahl, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9327
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, B x T x H 290 x 160 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9331
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H: 290 x 330 x 200 mm	1040.9332
Nudelkorb, GN 1/2, B x T x H 240 x 290 x 200 mm	1040.9333
Deckel für Becken, Nudelkocher	1040.9334
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Zu jedem Nudelkocher finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de Belegungspläne, die Ihnen alle Kombinationsmöglichkeiten für passende Nudelkörbe aufzeigen.

Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 28 l	1 x 42 l	2 x 28 l
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	GAS 10,5 kW / EL 230 V / 0,1 kW	GAS 14,0 kW / EL 230 V / 0,1 kW	GAS 21,0 kW / EL 230 V / 0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	**1042.6401**	**1042.6402**	**1042.6403**

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 28 l	1 x 42 l	2 x 28 l
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 5,7 kW	EL 400 V / 9,0 kW	EL 400 V / 11,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	**1041.6401**	**1041.6402**	**1041.6403**

Bain-Marie, Neutralelement

Elektro-Bain-Marie

- Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 304
- Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf
- Max. Behältertiefe 15 cm
- Offener Unterbau
- Gekapselte Heizelemente unter dem Becken
- Temperaturregelung +30 °C bis +90 °C
- Inklusive Sicherheitsthermostat
- Integrierter Wasserzu- und ablauf
- Serienausstattung: offener Unterbau

Neutralelement

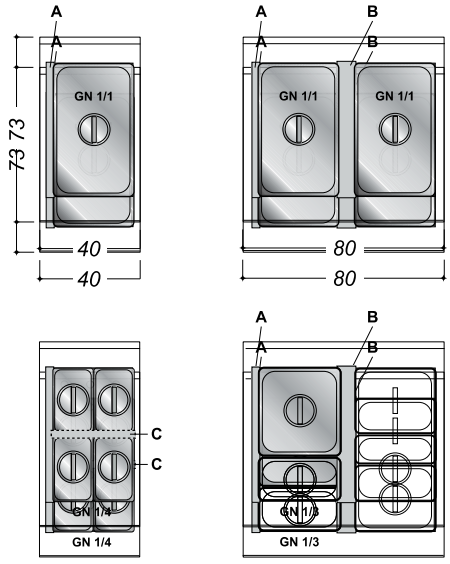
- Edelstahl, offener Unterbau
- Mit und ohne Schublade

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!
Bain-Maries auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!
Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!

Bain-Marie, GN 1/1

Neutralelement

Zubehör	Artikel-Nr.
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337
Zwischensteg C, B x T x H 325 x 24 x 16 mm	1040.9335
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite, inkl. 1 Tür	1040.9338
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite, inkl. 2 Türen	1040.9339
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341



Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 1,8 kW	400 V / 5,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Becken	1x GN 1/1 h=150 mm	1x GN 2/1 h=150 mm
Gewicht	39 kg	75 kg
Zubehör	Zwischensteg A	Zwischensteg A + B
Artikelnummer	**1041.5401**	**1041.5404**

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	200 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Gewicht	20 kg	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	**1040.9476**	**1040.9478**	**1040.9484**	**1040.9488**

Modell		Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung		Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1
Außenmaße B x T x H		400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Gewicht		25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer		**1040.9481**	**1040.9486**	**1040.9491**

Gas- und Elektro-Kochkessel

Kochkessel aus Edelstahl

- Indirektes Heizsystem
- Doppelwandiger Kessel
- Mit starken Dämmplatten wärmeisolierter Kessel
- Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- Fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte
- Abfluss über 1 1/2“ Sicherheitshahn
- Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- Inkl. Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- 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

Elektro-Kochkessel 80 l

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

Gas-Kochkessel 50 l

Zubehör	Artikel-Nr.
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

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 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	GAS 10,5 kW	GAS 17,0 kW	EL 400 V/9,6 kW	EL 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**

Multibräter

Elektro-Multibräter aus Edelstahl

- Rechteckiges Edelstahlbecken
- Edelstahlboden, hochglanzpoliert
- Temperatur +50 °C bis +300 °C
- inklusive Sicherheitsthermostat
- GN-Auffangbehälter im Unterbau, der über den im Becken befindlichen Ablauf direkt befüllt werden kann
- GN-Behälter auszieh- und entnehmbar
- Frontseitige Betriebsanzeigenleuchte

Zubehör	Artikel-Nr.
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Elektro-Multibräter	Elektro-Multibräter
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 4,0 kW	400 V / 8,1 kW
Becken	8,5 l (320 x 480 x 90 mm)	13,8 l (520 x 480 x 90 mm)
Gewicht	51 kg	65 kg
Artikelnummer	**1041.7401**	**1041.7402**

Multibräter, 1 Heizzone

Kippbratpfanne

Gas- und Elektro-Kippbratpfanne aus Edelstahl

- Rechteckiges Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken mit manuellem Kippsystem
- Tiegelboden 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
- 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**

Zubehör	Artikel-Nr.
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Gas-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	Manuelle Kippung	Manuelle Kippung
Außenmaße B x T x H	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 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**

Elektro-Kippbratpfanne

WEITERE KOCHSERIEN

KOCHSERIE ESSENCE 900

KBS bietet für jeden Bedarf die passende Kochserie. Sie unterscheiden sich in Bautiefe und Qualitätsstufe. Detaillierte Informationen zu diesen Serien finden Sie in unserem Katalog oder auf der Webseite. Oder sprechen Sie uns an, wir finden für Sie die passende Lösung!

Wenn Sie höchste Anforderungen an Ihre Küchenserie haben, ist die Serie Essence 900 von Silko für Sie die Richtige! Diese Linie wird höchsten Ansprüchen gerecht. Die Bautiefe beträgt 900 mm. Die Oberfläche besteht aus 2,0 mm dickem hochwertigem Edelstahl.
Auf der Rückseite verfügen diese Geräte standardmäßig über einen Rücksprung, so dass eine bündige Anbringung an der Wand einfach möglich ist. Die Verschraubungen sind so konzipiert, dass keine zusätzlichen Verbindungsstege notwendig sind. Dadurch ist die Serie Essence 900 sehr reinigungsfreundlich. Wie bei der Essence 700 auch, gibt es eine Vielzahl von Geräten, so dass Sie ganz nach Ihren individuelle Wünschen und Bedürfnissen planen können.

WEITERE INFORMATIONEN IM INTERNET

Unter www.kbs-gastrotechnik.de finden Sie zu allen Produkten weitere Informationen. Wie beispielsweise Schnittzeichnungen, Installationshinweise, Gebrauchsanweisungen und weitere Bilder.

Wenn Ihnen noch etwas fehlt, sprechen Sie uns an! Wir sind gerne für Sie da.

Beispiel für Essence 900 mit Sonderausstattung

Angebot nur für Industrie, Handel und Gewerbe • für Druckfehler keine Haftung • alle Preise zzgl. MwSt. Stand: Juni 2024

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