

KBS Gastrotechnik Gesamtkatalog 22/23



Die neuen
Preise gelten ab
18.04.2022

- ◆ Kälte
- ◆ Thermik
- ◆ Lüftung
- ◆ Spültechnik
- ◆ Vorbereitung
- ◆ Edelstahlmöbel



KBS Gastrotechnik der Vollsortimenter



KÄLTE

In diesem Bereich bieten wir eine umfangreiche Produktpalette, die von Kühl- und Tiefkühlschränken über Tische bis hin zu Bäckereibedarf, Wandkühlregalen, Kühltheken, Eiswürfelbereitern, Buffets und Vitrinen reicht.



THERMIK

KBS Gastrotechnik bietet Kochgeräte-Serien in verschiedenen Bautiefen und Qualitätsstufen an. Außerdem finden Sie bei uns Kombidämpfer, Salamander, Pizzaöfen und vieles mehr aus dem Bereich Thermik.



LÜFTUNG

Das richtige Lüftungssystem ist entscheidend für das Raumklima in der Küche. Unser Angebot reicht von Wand- über Zentral- bis hin zu Induktionshauben.



SPÜLTECHNIK

Wir haben alle Arten von gewerblichen Spülmaschinen für den Profibereich im Angebot. Durch ausgereifte Technik wird ein optimales Spülergebnis gewährleistet.



VORBEREITUNG

Zur Abrundung unseres Angebots führen wir auch Aufschnittmaschinen, Waffeleisen, Teigknet- und -ausrollmaschinen, sowie Fritteusen und Kontaktgrills.



EDELSTAHLMÖBEL

Unser Edelstahlprogramm umfasst hochwertige Arbeitstische in verschiedensten Maßen und Ausführungen, sowie Schubladen- und Wärmeschränke. Wir stellen Ihnen gerne eine maßgeschneiderte Lösung zusammen.

Auf unserer Homepage finden Sie zu allen Produkten weitere Bilder und Informationen! Einfach QR-Code scannen und Artikelnummer eingeben!



Informationen zu
Energieverordnungen und
EnergieLabels im Kältebereich
finden Sie hier:



Firmenportrait KBS Gastrotechnik GmbH

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

Unsere Produkte sind bundesweit und im angrenzenden Ausland erhältlich. Seit 2019 ist der Hauptstandort von KBS in Wiesbaden; ein weiterer Standort befindet sich in Hamm.



Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Innen- und Außendienst sind in der Lage, schnelle und individuelle Lösungen für Ihre Anfragen zu liefern. Sie haben ein Projekt in Planung und benötigen Unterstützung? Gerne stehen wir Ihnen als Ideengeber und als Partner für Detailfragen zur Seite.

Wir leisten für Sie:

Hohe Verfügbarkeit und Aufstellservice

Viele Produkte sind ständig auf Lager und können Ihnen sofort geliefert werden. Unter www.kbs-gastrotechnik.de können Sie sich beim jeweiligen Produkt über die Verfügbarkeit informieren. Auf Wunsch stellen wir Ihr Gerät dort auf, wo Sie es benötigen. Die Abrechnung erfolgt separat nach Aufwand.

Vielfältige Serviceleistungen

Wir beraten Sie individuell z. B. bei der Individualisierung Ihrer Geräte durch Labelung. Auch nach dem Kauf stehen wir gerne zur Verfügung und erklären Ihnen den Wartungsbedarf Ihrer Geräte und Anlagen. Unser qualifiziertes Servicepersonal hilft Ihnen gerne kurzfristig weiter.

Bevorratung von Ersatzteilen

Damit Ihr Gerät schnell wieder einsatzbereit ist, haben wir die gängigsten Ersatzteile ständig auf Lager.

Umfangreiche Garantieleistungen

Wir führen hochwertige langlebige Produkte und gewähren deshalb für die meisten Geräte 2 Jahre Vollgarantie. Damit bieten wir mehr als die gesetzlich vorgeschriebenen Leistungen.

Leasingfinanzierung

Wir unterstützen Sie bei der Finanzierung. Leasing schont Ihre Liquidität. So können Sie Investitionen mit geringer monatlicher Belastung und über einen flexiblen Zeitraum bequem finanzieren.

Wir sind für Sie da!

Telefonnummern:

Wiesbaden Telefon 0611 44787-150

Service & Technik Telefon 0611 44787-140

Buchhaltung Telefon 0661 13-310



1 Kühlschränke

Sterylis Luftreiniger	4
Glastür-Kühlschränke	6
Impulstruhen	15
Schubladenkühler	15
Rückwandkühlgeräte (Backbars)	16
Weinkühlung	17
Getränkekühlung	20
Volltür-Kühlschränke	25
Volltür-Kühlschränke GN 2/1	32
Edelstahl-Kühlschränke	34
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline	41
Reife- und Trocknungsschrank	48
Edelstahl-Kühlschränke Fisch	49
Bäckerei-Kühlschränke	50
Pralinen-Kühlschränke	52
Einfahr-Kühlschränke Premiumline	54
Edelstahl-Kühlschränke mit 3 Türen	55
Gemeinschafts-Kühlschränke	56
Abfallkühler	57

2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke	60
Glastür-Tiefkühlschränke	62
Edelstahl-Tiefkühlschränke	67
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline	72
Speiseeis-Lagerschränke Premiumline	76
Speiseeis-Lagerschränke	77
Bäckerei-Tiefkühlschränke	78
Edelstahl-Tiefkühlschränke mit 3 Türen	80
Getränketiefkühlung	81
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	81
Tiefkühltruhen	82
Impuls-Kühl-/Tiefkühltruhen	86
Labor-Tiefkühltruhen	88
Schnellabkühler und Schockfroster	89
Multifunktionsgeräte HI 5	94
Eisschockfroster	96
Eiswürfelbereiter	97
Flockeneisbereiter	100
Press Flake Eisbereiter	102
Kühl- und Tiefkühlzellen	103
Kühl- und Tiefkühl-Aggregate	109

3 Kühlische

Saladetten	114
Belegstationen	118
Edelstahl-Kühlische	120
Edelstahl-Tiefkühlische	126
Edelstahl-Kühlische Premiumline	127
Edelstahl-Tiefkühlische Premiumline	130
Bäckerei-Kühlische Premiumline	131
Bäckerei-Kühlische	132
Edelstahl-Kühlische für die Highend Küche	133
Kühlaufsätze	136
Pizza-Kühlische	137

4 Kühlvitrinen

Impulsregale	142
Aufsatzvitrinen	143
Panoramavitrinen	148
Verkaufsvitrinen	154
Selbstbedienungstheken	155
Serviervitrinen	156
Mehrzweckvitrinen	161
Modulares Speisenausgabesystem (SB)	164
Frischwarentheken	166
Konditoreitheken	171
Speiseeis-Verkaufstheken	175
Kühlthekenserie Nerado	178
Fischtheken	180
Kühlthekenserie KUBUS	184
Kühlthekenserie NINA	192
Frischwarenthekenserie ZENTA	195
Kühlthekenserie ADMIRAL	196
Wandkühlregale	198
Wandtiefkühlregale	208
Wand-Wärmeregale	209
Wandkühlregale Profibereich	210

5 Speisenausgabe

Transportwagen	214
Heißvitrinen	215
Bain-Marie	216
Einbaugeräte Compact	218
Einbauwannen und -platten	220
Einbaukühlvitrine auf Platte	224
Einbaukühlvitrine auf Wanne	226

6 Thermik

600er Bautiefe „Ready 600“	231
650er Bautiefe „Power 650“	238
700er Bautiefe „Ready 700“	250
700er Bautiefe „Essence 700“	258
Essence 700 – Drop-in Module	272
Exclusive Outdoor-Küchen	274
900er Bautiefe „Essence 900“	276
Salamander	291
Heißluftöfen	292
Kombidämpfer	294
Teppanyaki	304
Hockerkocher	305
Induktions-Wok	306
Gas-Tischkocher und Wokherde	307
Pizza- und Transportbandöfen	308

7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform	319
Wandhauben, Trapezform	320
Wandhauben, Kubusform	322
Zentralhauben, Kubusform	324
Induktionshauben	325
Airboxen	326
Motoren, Regler, Flammenschutzfilter	328

8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line	333
Gläserspüler Ready Line	334
Geschirrspüler Ready Line	335
Haubenspülmaschinen Ready Line	337
Geschirrspülmaschinen Ready Line für EN-Wannen	338
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline	339
Untertischgeschirrspüler Gastroline	340
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline	341
Haubenspülmaschinen	
Gastroline mit Wärmerückgewinnung	342
Zu- und Ablauftische für Haubenspülmaschinen	344
Fettabscheider	345
Auftischarmaturen, Geschirrwashbrausen, Pot-Filler ..	346
Handwaschbecken	356
Abfalleimer, Müllsack-Wagen	357

9 Vorbereitung

Fleischwölfe, Brot- und Hartkäsereiben	360
Schräg- und Vertikalschneider	362
Cutter	364
Stabmixer	365
Gemüseschneider	366
Kartoffelschäler	367
Fritteusen und Bain-Maries	368
Sous-Vide Garen	369
Vakuumverpackungsmaschinen	370
Kontaktgrill	372
Grillplatten	373
Induktionskochflächen	374
Teigknetmaschinen	376
Teigausrollmaschinen	378
Mehlwagen, Planetenmixer	379
Nudelmaschinen	380
Crêpiere, Waffeleisen	381
Wärmelampen	382
Speisenwärmer	383

10 Edelstahlmöbel

Arbeitstische	387
Arbeitsschränke, Schubladen/Schiebetüren	388
Wärmeschränke	390
Geschirrschränke	391
Wandhängeschränke	392
Wandborde, Aufsatzborde	393
Spültische, Cheftische	394
Spülschränke	395
Spülcenter	397

Sonderbauprogramm

Arbeitstische	399
Arbeitsplatten	401
Einschweißbecken	402
Arbeits-/Spülenschränke, Durchreichen	403
Geschirrschränke	407
Wandhängeschränke	408
Wandborde, Aufsatzborde, Schubladen	409
Spültische	411

Sterylis Basic

Kombination aus Filtersystem und Desinfektion mittels UV-C-Technologie
Seite 5

ab 2.324,- Euro



FLK 365

Getränke-Kühlschrank mit Display und 2 vertikalen Linien LED-Innenbeleuchtung
Seite 9

1.077,- Euro



KU 358

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 1/1, Europäisches Markenprodukt
Seite 38

ab 2.418,- Euro





1 KÜHLSCHRÄNKE KÜHLTRUHEN ABFALLKÜHLER

1 Kühlschränke

Sterylis Luftreiniger	4
Glastür-Kühlschränke	6
Impulstruhen	15
Schubladenkühler	15
Rückwandkühlgeräte (Backbars)	16
Weinkühlung	17
Getränkekühlung	20
Volltür-Kühlschränke	25
Volltür-Kühlschränke GN 2/1	32
Edelstahl-Kühlschränke	34
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline	41
Reife- und Trocknungsschrank	48
Edelstahl-Kühlschränke Fisch	49
Bäckerei-Kühlschränke	50
Pralinen-Kühlschränke	52
Einfahr-Kühlschränke Premiumline	54
Edelstahl-Kühlschränke mit 3 Türen	55
Gemeinschafts-Kühlschränke	56
Abfallkühler	57



STERYLIS LUFTREINIGER MIT ZWEIFACHER WIRKUNG

Dieser Luftfilter unterscheidet sich von anderen Geräten dadurch, dass er die Luft auf zweifache Weise reinigt. Im Betrieb ist das Filtersystem immer aktiviert. Bei Bedarf kann dazu zusätzlich die UV-C Desinfektion angestellt werden.

Zweifach gefilterte saubere Luft wird in den Raum abgegeben

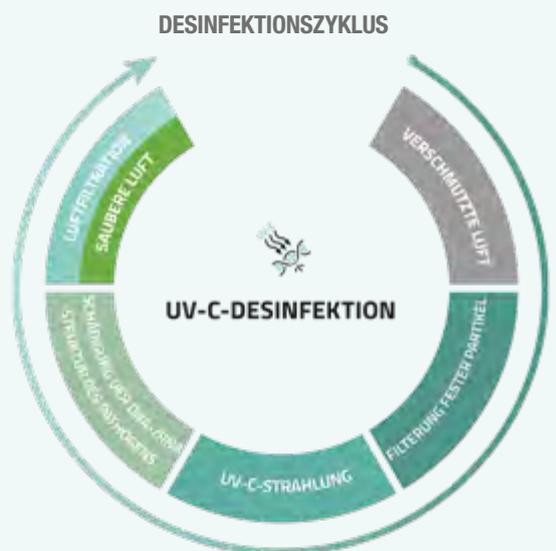
Luftauslassfilter mit Aktivkohle beschichtet

Wirkt auch gegen schlechte Gerüche

**UV-C
Desinfektion**

Verschmutzte Luft wird angesogen

Lufteinlassfilter aus synthetischem Vlies



Filtersystem

Kleinste Partikel wie Pollen und Feinstaub werden zuverlässig aus der Luft gefiltert. Eine ideale Lösung für alle Allergiker.

UV-C Desinfektion

UV-C Licht neutralisiert Bakterien, Schimmelpilze und Viren. Selbstverständlich wirkt es auch gegen SARS-CoV-2. So wird die Luft chemiefrei, leise und hocheffizient desinfiziert.



Sterylis Basic

Kombination aus Filtersystem und Desinfektion mittels UV-C-Technologie

- ♦ Lufteinlassfilter aus synthetischem Vlies
- ♦ Luftauslassfilter mit Aktivkohle beschichtet
- ♦ Scheidet kleinste Partikel wie Pollen und Feinstaub nahezu vollständig ab
- ♦ UV-Lampe zur Sterilisation, 9000 h Lebensdauer
- ♦ Außenmaterial: Metall, pulverbeschichtet
- ♦ Für den Dauerbetrieb geeignet
- ♦ Niedriger Geräuschpegel
- ♦ Benutzerfreundlich und wartungsarm
- ♦ Kompakte Bauweise
- ♦ Mobil einsetzbar, mit Griff
- ♦ Sterylis Basic 100 und 150: Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne, 2 Transportrollen hinten
- ♦ Sterylis 300, 400 und 800: Transportgestell mit Feststellrädern vorne
- ♦ 3 m Netzkabel

Betrieb in drei verschiedenen Betriebsmodi möglich:

- ♦ Standardmodus mit UV-C Desinfektion und Filter
- ♦ Leisemodus mit UV-C Desinfektion und Filter
- ♦ Filtermodus ohne UV-C Desinfektion



Basic 300

300 m³



Basic 400

400 m³



Jetzt Sterylis Flyer downloaden!

Modell	Sterylis Basic 100	Sterylis Basic 150	Sterylis Basic 300	Sterylis Basic 400	Sterylis Basic 800
Max. empfohlenes Raumvolumen	100 m³	150 m³	300 m³	400 m³	800 m³
AußenmaÙe B x T x H	360 x 260 x 705 mm	360 x 260 x 995 mm	695 x 520 x 1050 mm	695 x 730 x 1450 mm	695 x 730 x 1450 mm
Anschlusswert	230 V / 140 W	230 V / 180 W	230 V / 215 W	230 V / 440 W	230 V / 650 W
Gewicht	16 kg	17 kg	31 kg	32 kg	45 kg
Artikelnummer	6.9600	6.9150	6.9300	6.9400	6.9800
UVP in €	2.324,00	2.622,00	2.876,00	3.655,00	4.407,00
Betrieb im Standardmodus					
Lüfterleistung	260 m³/h	300 m³/h	420 m³/h	550 m³/h	780 m³/h
Luftschallemission	50 dB	52 dB	56 dB	56 dB	56 dB
Betrieb im Leisemodus					
Lüfterleistung	190 m³/h	240 m³/h	310 m³/h	320 m³/h	640 m³/h
Luftschallemission	43 dB	50 dB	50 dB	52 dB	53 dB
Betrieb im Filtermodus					
Lüfterleistung	260 m³/h	300 m³/h	420 m³/h	550 m³/h	780 m³/h
Luftschallemission	50 dB	52 dB	56 dB	56 dB	56 dB



Getränke-Glastürkühlschrank

Liebherr, mit Umluftkühlung und analoger Temperaturanzeige

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Analoge Temperaturanzeige im Innenraum
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- ◆ Fugenloser Kunststoff-Innenraum
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Griffmulde im Türrahmen
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



MRFvc 3511



MRFvc 4011



MRFvc 5511

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

Modell	MRFvc 3511	MRFvc 4011	MRFvc 5511
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (JT / RF)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)
Brutto- /Nutzinhalt	347 l / 250 l	400 l / 286 l	569 l / 432 l
Anschlusswert	230 V / 70 W	230 V / 70 W	230 V / 70 W
Energieverbrauch	538 kWh / Jahr	566 kWh / Jahr	536 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	5 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Gewicht	76 kg	83 kg	99 kg
Artikelnummer	4051.3511	4051.4011	4051.5511
UVP in €	1.296,00	1.426,00	1.725,00



KBS 145 U

Glastür-Kühlschrank mit stiller Kühlung

- ◆ Gewölbte Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenraum
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ 3 Roste im Lieferumfang
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	KBS 145 U
AußenmaÙe B x T x H	503 x 580 x 895 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Brutto- /Nutzinhalt	109 l / 105 l
Anschlusswert	230 V / 122 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	372 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste, Schloss
Gewicht	38 kg
Artikelnummer	30.2145
UVP in €	597,00

SCC 82 GDU

Umluft Glastür-Kühlschrank mit Display

- ◆ Auftischgerät
- ◆ LED-Innenbeleuchtung und Displaybeleuchtung, schaltbar
- ◆ Isolierglastür
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz, lackiert, Türrahmen schwarz
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum, schwarz
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	SCC 82 GDU
AußenmaÙe B x T x H	460 x 460 x 950 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	84 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	274 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	2 Roste
Gewicht	31 kg
Artikelnummer	91.5082
UVP in €	587,00

K 140 G

Glastür-Kühlschrank mit stiller Kühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Roste vorn mit Rosthalter
- ◆ Rostabstand 40 mm
- ◆ Roste höhenverstellbar, Tragkraft max. 20 kg je Rost
- ◆ Kunststoff-Innenraum
- ◆ LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Isolierglastür mit Griffmulde
- ◆ Maximale Bestückung: 153 Dosen à 0,33 l oder 62 PET-Flaschen à 0,5 l
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag wechselbar
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Vorne und hinten höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar
- ◆ Mehrere Farbvarianten:
 - Außen weiß – Innen weiß
 - Außen schwarz – Innen schwarz



Modell	K 140 G
AußenmaÙe B x T x H	600 x 560 x 850 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	130 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	362 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste, 450 x 324 mm
Gewicht	35 kg
Artikelnummer (schwarz)	919.0144
Artikelnummer (weiß)	919.0140
UVP in € (schwarz)	521,00
UVP in € (weiß)	499,00



Getränke-Glastürkühlschrank

Liebherr, mit Umluftkühlung, digitaler Temperaturanzeige und Schloss

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, silberfarben
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Automatische Abschaltung des Umluftventilators bei Türöffnung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- ◆ Fugenloser Kunststoff-Innenraum
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Glastür mit Griffmulde, Schloss und selbstschließend
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne



MRFvd 3511



MRFvd 4011



MRFvd 5511

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

Modell	MRFvd 3511	MRFvd 4011	MRFvd 5511
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)
Brutto-/Nutzinhalt	347 l/250 l	400 l/286 l	569 l/432 l
Anschlusswert	230 V/70 W	230 V/70 W	230 V/70 W
Energieverbrauch	532 kWh/Jahr	566 kWh/Jahr	535 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, kunststoffbeschichtet	5 Roste, kunststoffbeschichtet	4 Roste, kunststoffbeschichtet
Gewicht	76 kg	84 kg	99 kg
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Artikelnummer	4057.3511	4057.4011	4057.5511
UVP in €	1.530,00	1.691,00	1.999,00



FLK 365



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

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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für FLK schwarz	81.7396	31,00
Rost für FLK weiß	81.7395	31,00
Rosthalter hinten schwarz	81.9072	7,00
Rosthalter vorn schwarz	81.9073	7,00
Rosthalter hinten weiß	82.1928	7,00
Rosthalter vorn weiß	82.1929	7,00

Modell	FLK 365
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 2025 mm
InnenmaÙe B x T x H	500 x 455 x 1645 mm
Kapazität	462 0,33 l Dosen 224 0,5 l PET Flaschen
Temperatur	+/-0 °C bis +14 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	385 l
Anschlusswert	230 V/265 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1.028 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Gewicht	80 kg
Artikelnummer (schwarz)	919.0026
Artikelnummer (weiß)	919.0025
UVP in € (schwarz)	1.077,00
UVP in € (weiß)	999,00





Modell	CD 480 GU
Außenmaße B x T x H	600 x 685 x 2025 mm
Temperatur	+2 °C bis +14 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	480 l
Anschlusswert	230 V / 265 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	897 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Gewicht	98 kg
Artikelnummer	919.0485
UVP in €	1.077,00

Modell wie oben, jedoch mit Display

Modell	CD 480 GDU
Artikelnummer	919.0480
UVP in €	1.142,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0098	29,00
Rosthalter hinten*	10.0182	4,00
Rosthalter vorn*	10.0183	4,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00

*(2 Stück erforderlich)



CD 480 GU und CD 480 GDU

Glastür-Kühlschrank mit vertikaler Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, silber lackiert
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff, weiß
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Thermometer, analog
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vertikale Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Tür abschließbar
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Türrahmen Aluminium
- ◆ 5 rilsanierte Roste, weiß
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	CD 291
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	290 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	5 Roste weiß rilsaniert, 520 x 356 mm
Energieverbrauch	902 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Geräuschpegel	43 dB
Gewicht	59 kg
Artikelnummer	919.0024
UVP in €	738,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	29,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00



CD 291

Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung und Kunststoff-Türrahmen

- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ 5 Stufen Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ ABS Kunststoffinnenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Querstromlüfter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ 5 rilsanierte Roste weiß, Tragkraft 20 kg
- ◆ Isolierglastür mit weißem Kunststoffrahmen mit Griffmulde
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar





CD 350



Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung

- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ 5 Stufen Temperaturregler
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +12 °C
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff
- ◆ Umluftkühlung, vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Kunststoff-Innenraum
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ CD 350 Schwarz: Isolierglastür mit Kunststoffrahmen und Griffmulde
- ◆ CD 350 Weiß: Isolierglastür mit Aluminiumrahmen und Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar (nicht umbaubar bei Modellen mit Schloss)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste, weiß bzw. schwarz
- ◆ maximale Bestückung: 322 Dosen à 0,33 l oder 154 PET-Flaschen à 0,5 l
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar
- ◆ Farbvarianten:
Außen weiß – Innen weiß
Außen schwarz – Innen schwarz



Modell	CD 350
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	744 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	6 Roste
Gewicht	70 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0005
Artikelnummer (schwarz)	919.0030
UVP in € (weiß)	789,00
UVP in € (schwarz)	849,00

Modell wie oben, jedoch mit Schloss

Modell	CD 350 mit Schloss
Türanschlag	rechts
Artikelnummer (weiß)	919.0014
Artikelnummer (schwarz)	919.0035
UVP in € (weiß)	869,00
UVP in € (schwarz)	929,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	29,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00

CD 350-2



Glastür-Kühlschrank mit 2 Türen und LED-Innenbeleuchtung

- ◆ Glastür-Kühlschrank
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ 5 Stufen Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff weiß
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen, Kunststoff-Innenraum
- ◆ Durchgehender Kühlkorpus
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ 2 Isolierglastüren im Aluminiumrahmen mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	CD 350-2
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	744 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	6 Roste, weiß
Gewicht	72 kg
Artikelnummer	919.0003
UVP in €	888,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	29,00
Umbau Linksanschlag	57	119,00





Modell	KBS 375 GU
Außenmaße B x T x H	600 x 621 x 1863 mm
Innenmaße B x T x H	490 x 447 x 1570 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	362 l
Anschlusswert	230 V / 267 W
Kältemittel	R 600 a
Bestückungsmöglichkeit	467 Dosen 0,33 l oder 217 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	1.038 kWh / Jahr
Gewicht	81 kg
Artikelnummer	6.0131
UVP in €	977,00

KBS 375 GDU wie KBS 375 GU, jedoch mit Display

Modell	KBS 375 GDU
Außenmaße B x T x H	595 x 650 x 2000 mm
Innenmaße B x T x H	490 x 447 x 1570 mm
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	362 l
Anschlusswert	230 V / 282 W
Energieverbrauch	1.038 kWh / Jahr
Artikelnummer	6.0146
UVP in €	998,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1158	35,00



KBS 375 GU

Umluft Glastür-Kühlschrank

- Vertikale Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- Innenmaterial: ABS-Kunststoff, weiß
- Leicht zu reinigender fugenloser Innenraum
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Vorgeformte Rostauflagen mit 40 mm Abstand
- 5 spezielle engmaschige Roste, Tragkraft jeweils 20 kg
- Isolierglastür mit Schloss, selbstschließend
- Temperaturanzeige
- Türanschlag rechts
- Türrahmen schwarz
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Hinten 2 Transportrollen
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar

KBS 375 GDU

Wie oben, jedoch:

Umluft Glastür-Kühlschrank mit Display



Modell	KBS 1250 GDU ST
Außenmaße B x T x H	1103 x 821 x 2000 mm
Innenmaße B x T x H	1028 x 640 x 1355 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +13 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	971 l
Anschlusswert	230 V / 622 W
Kältemittel	R 290
Bestückungsmöglichkeit	1362 Dosen 0,33 l oder 676 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	2.997 kWh / Jahr
Gewicht	191 kg
Artikelnummer	6.0205
UVP in €	2.349,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1199	74,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	601.2054	5,00



KBS 1250 GDU ST

Glastür-Kühlschrank mit 2 Schiebetüren und Display

- Horizontale Displaybeleuchtung, separat schaltbar
- Innenbeleuchtung über 2 vertikale Leuchtstofflampen, 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 lieferbar



KBS 202 GU, KBS 402 GU und KBS 602 GU

SWS
PLANBAR

LABEL

R 600 a

1
Kühlschränke

Umluft Gewerbe-Kühlschrank mit Glastür

- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, weiß
- ◆ 45 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Glastür im Aluminiumrahmen mit Schloss
- ◆ Massiver Edelstahl-Stangengriff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



KBS 202 GU

A
↑
G B



KBS 402 GU

A
↑
G B



KBS 602 GU

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 202/402	99.9003	32,00
Rost 602	99.9004	36,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	49,00
Umbau Linksanschlag	56	115,00

Modell	KBS 202 GU	KBS 402 GU	KBS 602 GU
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	200 l	400 l	600 l
Ausstellungsfläche	0,23 m ²	0,75 m ²	0,91 m ²
Anschlusswert	230 V / 105 W	230 V / 130 W	230 V / 130 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	584 kWh / Jahr	773 kWh / Jahr	820 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	74 kg	100 kg
Artikelnummer	34.7208	34.7408	34.7608
UVP in €	744,00	1.129,00	1.444,00



Modell	KBS 326 G Slim schwarz
Außenmaße B x T x H	440 x 718 x 1850 mm
Temperatur	+1 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C/60%)
Brutto- /Nutzinhalt	311 l/188 l
Anschlusswert	230 V/320 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	953 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	85 kg
Artikelnummer	30.2324
UVP in €	1.199,00

Modell	KBS 326 G Slim weiß
Artikelnummer	30.2325
UVP in €	1.199,00



KBS 326 G Slim

Superschlanker Glastür-Kühlschrank von nur 440 mm Breite, schwarz oder weiß

- ◆ Glastür-Kühlschrank in Slimline
- ◆ Außergewöhnliches Design
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, beschichtet
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, beschichtet
- ◆ Nischenbreite nur 440 mm
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Isolierglastür mit integriertem Türgriff
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Vorne höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	KBS 850 GU
AußenmaÙe B x T x H	1180 x 645 x 1980 mm
Temperatur	+1 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	765 l
Nutzinhalt	585 l
Warenpräsentationsfläche	1,51 m ²
Anschlusswert	230 V/460 W
Energieverbrauch	1.389 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Bruttogewicht	184 kg
Artikelnummer	46.4080
UVP in €	2.580,00



KBS 850 GU

Glastür-Kühlschrank mit Drehtüren

- ◆ Außenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenbeleuchtung 2 LED-Röhren
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 4 engmaschige Roste, höhenverstellbar
- ◆ 2 Isolierglastüren mit Selbstschließmechanismus und Schloss
- ◆ Türrahmen weiß
- ◆ 4 Rollen



UKS 140

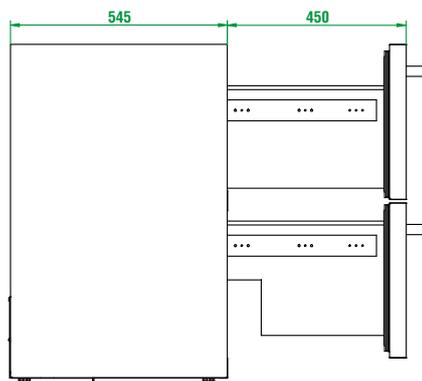


Schubladenkühler für 45 Ein-Liter-Flaschen

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



Modell	UKS 140
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 865 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)
Anschlusswert	230 V/130 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	438 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttoinhalt	150 l
Gewicht	61 kg
Artikelnummer	6.0338
UVP in €	2.395,00



Liva



Impulstruhe für den SB Bereich in Supermarkt oder Tankstelle

- ◆ 3-seitig Glas
- ◆ Kunststoffrahmen in schwarz
- ◆ Direkter Blick auf die Getränke
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 4 Rollen
- ◆ Idealer Werbeträger
- ◆ Individuelle Labelung möglich, gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot



Modell	Liva
Außenmaße B x T x H	772 x 833 x 930 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Nettoinhalt	87 l
Anschlusswert	230 V/231 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	686 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,52 m ²
Gewicht	135 kg
Artikelnummer (schwarz)	915.0087
UVP in €	2.377,00

R 600 a **LED** Einbau-
gerät



A ↑ G

KBS 322



KBS 196 und KBS 322

Backbar mit 2 oder 3 Glasschiebetüren, LED-Innenbeleuchtung und Schloss

- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech / Kunststoff, schwarz
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum aus geprägtem Aluminium
- ◆ Spezielle engmaschige Roste
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Front Be- und Entlüftung
- ◆ Automatische Abtaung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 2 oder 3 Isolierglasschiebetüren, selbstschließend mit Schloss
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Besonders geeignet für den Einbau und Unterbau



A ↑ G

KBS 196

Höhe 850/870 mm – einbau- und unterbaufähig durch Frontbelüftung

Modell	KBS 196	KBS 322
AußenmaÙe B x T x H	865 x 520 x 850 mm	1350 x 512 x 870 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	190 l	307 l
Anschlusswert	230 V / 155 W	230 V / 408 W
Energieverbrauch	730 kWh / Jahr	1.398 kWh / Jahr
Serienzubehör	4 höhenverstellbare Roste 374 x 326 mm, rilsaniert weiß, Schloss	6 höhenverstellbare Roste (4 Stk. 396 x 324 mm, 2 Stk. 440 x 324 mm), Schloss
Bestückungsmöglichkeit	190 Dosen à 0,33 l	k. A.
Gewicht	64 kg	82 kg
Artikelnummer	6.0402	6.0433
UVP in €	999,00	1.285,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost (KBS 196)	81.2028	29,00
Rost Mitte (KBS 322)	81.2030	29,00
Rost außen (KBS 322)	81.2031	29,00
Clip für Rost, 4 Stück	81.2026	7,00
Niedriger Stellfuß	81.2757	7,00



Vino 142

Glastür-Weinkühlschrank zum Einbau mit Soft Touch-Steuerung

- ◆ Einbaugerät
- ◆ Außenmaterial: Rahmen Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ Hochwertige Low-Energie-Isolierglastür
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 2 getrennte Temperaturzonen
- ◆ Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- ◆ Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +20 °C
- ◆ Soft Touch Steuerpanel
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Aktivkohlefilter
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Modell	Vino 142
Außenmaße B x T x H	592 x 570 x 885 mm
Temperatur	+5 °C bis +22 °C
Klimaklasse (UT)	N/ST (+16 °C bis +38 °C)
Nutzhalt	126 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	6 Holzroste
Energieverbrauch	162 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)
Standardweinflaschen	41 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	49 kg
Artikelnummer	52.9142
UVP in €	1.345,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche feststehend	80.8274	31,00

Vino 300

Glastür-Weinkühlschrank zum Einbau für die Präsentation und Lagerung

- ◆ Außenmaterial: Rahmen Edelstahl, Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ 11 stabile Holzroste
- ◆ 1 Temperaturzone
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Luftfeuchte zwischen 60 % und 80 %
- ◆ Kühlfach +5°C bis +20°C
- ◆ Soft Touch Steuerpanel
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Blaue LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Aktivkohlefilter gegen unangenehme Gerüche
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Modell	Vino 300
Außenmaße B x T x H	590 x 570 x 1233 mm
Klimaklasse (UT)	N/ST (+16 °C bis +38 °C)
Anschlusswert	230 V / 140 W
Serienzubehör	11 stabile Holzroste
Energieverbrauch	166 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)
Standardweinflaschen	81 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	73 kg
Artikelnummer	52.9300
UVP in €	1.589,00





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
- ◆ Rauchgetönte Isolierglastür mit Schloss (Vino 281)
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon und Schloss (Vino 162 und Vino 443)
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Aktivkohlefilter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Vino 443



Vino 281



Vino 162

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche Vino 162	80.8265	39,00
Holzrost Buche Vino 281	80.8266	52,00
Holzrost Buche Vino 443	81.0217	61,00

Modell	Vino 162 (unterbaufähig)	Vino 281	Vino 443
AußenmaÙe B x T x H	595 x 570 x 813 mm	595 x 680 x 1215 mm	595 x 680 x 1770 mm
Klimaklasse (JT)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)
Nutzhalt	135 l	261 l	418 l
Anschlusswert	230 V / 176 W	230 V / 135 W	230 V / 242 W
Energieverbrauch	145 kWh / Jahr	176 kWh / Jahr	192 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)
Serienzubehör	3 Holzroste	4 Holzroste	6 Holzroste
Standardweinflaschen	46 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	94 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	166 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB	40 dB	40 dB
Gewicht	48 kg	73 kg	108 kg
Artikelnummer	52.9162	52.9281	52.9443
UVP in €	959,00	1.320,00	1.749,00



Vino 480

Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung

- ◆ Außenmaterial: Rahmen Edelstahl, Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ 1 Temperaturzone, Kühlfach +5°C bis +20°C
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Luftfeuchte zwischen 60 % und 80 %
- ◆ Soft Touch Steuerpanel, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Blaue LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 600a
- ◆ Serienzubehör: 15 Holzroste herausziehbar
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Aktivkohlefilter gegen unangenehme Gerüche
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Vino 500



Vino 480

Vino 500

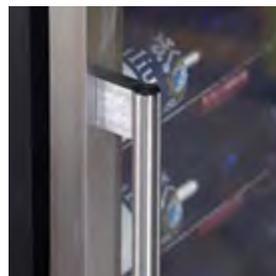
Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung, wie Vino 480, jedoch:

- ◆ 12 stabile „Label View Roste“

Detailbilder nur Vino 500



Label View Roste
Bei diesen Rosten werden die Weinflaschen in einer Art Treppenstufe eingelegt. Das Weinetikett soll Richtung Tür zeigen und präsentiert so optimal Ihre Weine.



Modell	Vino 480	Vino 500
Außenmaße B x T x H	595 x 680 x 1775 mm	655 x 680 x 1635 mm
Bruttinhalt	428 l	472 l
Klimaklasse (UT)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)
Anschlusswert	230 V / 160 W	230 V / 180 W
Serienzubehör	15 Holzroste	12 „Label View“ Roste
Energieverbrauch	191 kWh / Jahr	162 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)
Anzahl Standardweinflaschen	166 Flaschen à 0,75 Liter	143 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	40 dB	40 dB
Gewicht	114 kg	114 kg
Artikelnummer	52.9480	52.9500
UVP in €	1.998,00	2.349,00



EDELSTAHL-GETRÄNKETHEKE

R 290

SWS
PLANBAR

ab 2,20 m



London mit optionaler Abdeckung, Mischbatterie und Schubladen



London mit Optionen geöffnet

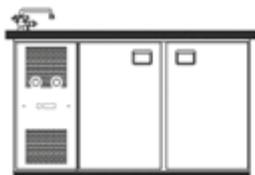
Getränketheke ohne Abdeckung

Steckerfertige Umluft Getränketheke

- ◆ Türen/Schubladenfronten Edelstahl Nirossta (1.4016)
- ◆ Seiten, Rückwand und Decke aus Alu Zink, versiegelt (1.0242)
- ◆ Spezialbeschichteter Innenboden (N2PVA genoppt)
- ◆ Kältebrückenfreier Korpus
- ◆ Nahtlose Druckschäumung 45 mm, Rückwand 60 mm
- ◆ Ausstattungen für Manometeraufnahme im Frontpanel
- ◆ Sockelhöhe 40 mm
- ◆ Temperatur: +4 °C bis +12 °C, UT/RF +32 °C/60 %
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Mit Einspritzventil, auch bei Geräten mit Maschine
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Türen und Vollzüge mit „Silver Ice“ Beschichtung
- ◆ Türen und Züge mit Schnappverschluss
- ◆ Leicht wechselbare Hohlkammersteckdichtung
- ◆ Auf Anfrage lieferbar:
 - Abteillinnenbeleuchtung, Schloss,
 - Theke für Raum- und Durchlaufkühlung,
 - Rückwandbuffet mit Glastüren
- ◆ Lieferung ohne Getränkethekenabdeckung



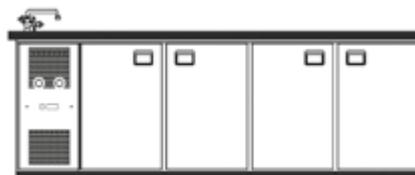
Paris mit 1 Becken



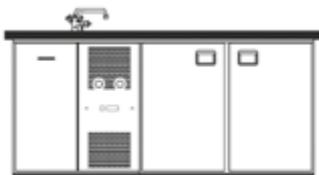
London mit 1 Becken



Palermo mit 1 Becken



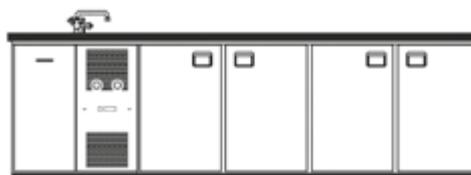
Bergamo mit 2 Becken



Bristol mit 2 Becken



Napoli mit 2 Becken



Modell	Paris	London	Palermo	Bergamo	Bristol	Napoli
Außenmaße B x T x H	1490 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	2045 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	2600 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	1890 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	2445 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	3000 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm
Anschlusswert	230 V/320 W	230 V/320 W	230 V/340 W	230 V/320 W	230 V/320 W	230 V/340 W
Anzahl der Türen	2	3	4	2	3	4
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnummer (Becken rechts)	30.4170	30.4174	30.4176	30.4182	30.4186	30.4190
Artikelnummer (Becken links)	30.4171	30.4175	30.4179	30.4183	30.4187	30.4191
UVP in €	3.268,00	3.737,00	4.882,00	3.465,00	3.944,00	5.100,00

Getränkethekenabdeckung

- Edelstahl (1.4301), Materialstärke 1 mm
- Oberfläche seidenmatt gebürstet
- Tiefgezogener Nassbereich
- Tropfmulde, Ablaufverbindung, Ecken geschweißt
- Hochkantung gastseitig oder nahtlos geformter Wulstrand
- Beckengröße B 305 x L 505 x T 300 mm
- Ohne Mischbatterie



Getränkethekenabdeckung mit Wulstrand

Modell	Paris	London	Palermo	Bergamo	Bristol	Napoli
Außenmaße B x T	1600 x 750 mm	2100 x 750 mm	2700 x 750 mm	1950 x 750 mm	2500 x 750 mm	3100 x 750 mm
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnr. (Becken rechts)	30.4202	30.4210	30.4218	30.4206	30.4214	30.4222
Artikelnr. (Becken links)	30.4203	30.4211	30.4219	30.4207	30.4215	30.4223
UVP in €	1.600,00	1.916,00	2.538,00	1.862,00	2.330,00	2.766,00

Getränkethekenabdeckung mit Aufkantung

Modell	Paris	London	Palermo	Bergamo	Bristol	Napoli
Außenmaße B x T	1600 x 700 mm	2100 x 700 mm	2700 x 700 mm	1950 x 700 mm	2500 x 700 mm	3100 x 700 mm
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnr. (Becken rechts)	30.4200	30.4208	30.4216	30.4204	30.4212	30.4220
Artikelnr. (Becken links)	30.4201	30.4209	30.4217	30.4205	30.4213	30.4221
UVP in €	1.600,00	1.916,00	2.538,00	1.862,00	2.330,00	2.766,00



Mischbatterie optional

Modell	Hochdruck	Niederdruck	Hochdruck	Niederdruck
Unterspülrohr	1	1	2	2
Artikelnummer	49.6996	49.6998	49.6997	49.6999
UVP in €	183,00	215,00	208,00	259,00



Schubladensatz

- ♦ Aus Edelstahl
- ♦ Muschelgriff
- ♦ Traglast 75 kg
- ♦ 4 Trennstäbe je Auszug
- ♦ Leicht wechselbare Hohlkammersteckdichtung
- ♦ Schloss auf Anfrage lieferbar



mit 1/3 + 2/3 Schubladen

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



Modell	1/3 + 2/3	1/2 + 1/2	3 x 1/3
Nutzhöhe oben	280 mm	350 mm	220 mm
Nutzhöhe mitte	-	-	220 mm
Nutzhöhe unten	395 mm	345 mm	220 mm
Flaschenbestückung 1/3 Auszug	ca. 47 x 0,5 l NRW oder 60 x 0,33 l	-	ca. 47 x 0,5 l NRW oder 60 x 0,33 l
Flaschenbestückung 2/3 Auszug	ca. 28 x 1,5 l	-	-
Flaschenbestückung 1/2 Auszug	-	ca. 47 x 0,5 l NRW oder 34 x 1,0 l oder 28 x 1,5 l	-
Artikelnummer	30.4115	30.4116	30.4117
UVP in €	576,00	576,00	913,00



Einschubgetränke-Kühlpulte

Diese Serie ist extrem flexibel und kann an fast alle Gegebenheiten angepasst werden. Die Geräte können mit Schubladen im Fullterer Vollauszug (Tragkraft von 50 kg pro Lade), Schlössern und weiterem sinnvollen Zubehör ausgerüstet werden. Schmalere Maschinenfächer mit nur 250 mm Breite und Einspritzventile für diverse Kältemittel sind möglich. Die Korpushöhe beträgt 850 mm, die Tiefe 680 mm. Die Geräte verfügen über einen gekühlten Flaschensumpf.

Weitere Informationen zu dieser Serie finden Sie auf Seite 133 bis 135.

Sprechen Sie uns an –
Wir planen gemeinsam mit Ihnen!



Mit Flaschensumpf

Angebote
auf Anfrage

Fullterer

Schubladen mit Fullterer Auszugssystem

Getränke-Kühltruhe

Mit CNS-Schiebedeckel

- ◆ Schaltpanel mit Thermostat und Betriebsleuchte
- ◆ Temperatur +/-0 °C bis +8 °C
- ◆ Warnleuchte
- ◆ Frontseitiger Tauwasserablauf, manuelle Abtaugung
- ◆ Außen- und Innenmaterial: Stahlblech, beschichtet, außen grau, innen weiß
- ◆ Flaschenöffner mit Auffangbehälter
- ◆ Stille Kühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Serienzubehör: 2 Trenngitter
- ◆ Abnehmbare Schiebedeckel und Ablage
- ◆ Optimaler Luftaustausch durch zwangsbelüfteten Kondensator
- ◆ 4 vormontierte Rollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	AL 110	AL 140	AL 180
Außenmaße B x T x H	1100 x 600 x 830 mm	1410 x 600 x 830 mm	1810 x 600 x 830 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Bruttinhalt	281 l	380 l	508 l
Anschlusswert	230 V/153 W	230 V/179 W	230 V/197 W
Energieverbrauch	416 kWh / Jahr	499 kWh / Jahr	583 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Anzahl der Türen	2 Schiebedeckel aus CNS	3 Schiebedeckel aus CNS	3 Schiebedeckel aus CNS
Gewicht	69 kg	80 kg	94 kg
Artikelnummer	30.5112	30.5142	30.5182
UVP in €	1.069,00	1.199,00	1.399,00



Fasskühlergehäuse

Für 2, 4, 6, 8 oder 10 Fässer

- Außen- und Innenmaterial: Stahlblech, Alu-Zink, versiegelt
- Boden in Stahlblech, spezialbeschichtet grau (genoppt)
- Kältebrückenfreier Korpus
- Isolierung: 56 mm
- Einfache Selbstmontage im Modulbausystem
- Korrosionsfreie, innenliegende Schnellspannverschlüsse
- 2 Türen, abschließbar
- Vorstanzung für die Durchführung von Bierleitungen
- Von innen höhenverstellbare Ausgleichsfüße 8-30 mm in verdeckter Ausführung
- Aufnahme von Ø 425 mm KEG bzw. Ø 385 mm KEG Fässern
- Leicht wechselbare Hohlkammersteckdichtung
- Lieferung ohne Kühlaggregat

Modell	FK 2	FK 4	FK 6	FK 8	FK 10
Außenmaße B x T x H	1160 x 700 x 1106 mm	1160 x 970 x 1106 mm	1560 x 970 x 1106 mm	1880 x 970 x 1106 mm	2280 x 970 x 1106 mm
Bestückungsmöglichkeit	2 KEG Fässer Ø 425 mm	4 KEG Fässer Ø 425 mm oder 5 KEG Fässer Ø 385 mm	6 KEG Fässer Ø 425 mm oder 7 KEG Fässer Ø 385 mm	8 KEG Fässer Ø 425 mm oder 9 KEG Fässer Ø 385 mm	10 KEG Fässer Ø 425 mm oder 11 KEG Fässer Ø 385 mm
Gewicht	41 kg	60 kg	80 kg	90 kg	105 kg
Artikelnummer	42.8002	42.8004	42.8006	42.8008	42.8010 
UVP in €	1.550,00	1.602,00	1.687,00	1.862,00	2.570,00



Aufsatzkühlgerät für Fasskühler

TF 8 passend für Fasskühlergehäuse FK 2 bis FK 8, TF 10 passend für Fasskühlergehäuse FK 10

- Außen- und Innenmaterial: Stahlblech, Alu-Zink, versiegelt
- Leistungsstark und vollhermetisch geschlossen
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Separater Ein-/Ausschalter
- Aufsatzkühlgerät mit Bierbegleitkühlung auf Anfrage lieferbar

Modell	TF 9	TF 11
Außenmaße B x T x H	670 x 420 x 360 mm	670 x 420 x 360 mm
Temperatur	+2 °C bis +15 °C	+2 °C bis +15 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/250 W	230 V/270 W
Kälteleistung	500 W bei -10 °C VT	575 W bei -10 °C VT
Kältemittel	R 290	R 290
Gewicht	27 kg	29 kg
Artikelnummer	42.8016	42.8017
UVP in €	1.239,00	1.382,00



K 296



Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ Energieverbrauch 0,38 kWh/24 h
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiß
- ◆ Gerundete Tür mit Griff
- ◆ 5 Roste 497 x 402 mm, davon 1 Rost nicht höhenverstellbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 2 Transportrollen hinten für den leichten Transport
- ◆ Mehrere Farbvarianten:
Außen weiß – Innen weiß
Außen grau – Innen grau



Modell	K 296
AußenmaÙe B x T x H	600 x 650 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- / Nutzinhalt	270 l / 254 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	131 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	58 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0296
Artikelnummer (grau)	919.0298
UVP in € (weiß)	519,00
UVP in € (grau)	559,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	34,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00
Bodenrost	919.0101	26,00



Modell	FKUv 1610
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	141 l/130 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	225 kWh/ Jahr
Gewicht	37 kg
Artikelnummer	4051.1610
UVP in €	1.025,00



Modell	FKUv 1660 CHR
Artikelnummer	4051.1660
UVP in €	1.240,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

FKUv 1610, FKUv 1660 CHR

Liebherr, Umluft Volltür-Kühlschrank, unterbaufähig

- ◆ Frontbelüftet
- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser, isolationsverstärkter Kunststoffinnenraum
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Betrieb- und Kontrollanzeige, Temperatur- und Türalarm
- ◆ Edelstahl-Isoliertür, selbstschließend mit Schloss und Edelstahlstangengriff (bei FKUv 1660 CHR)
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Serienzubehör 3 Roste verzinkt

FKUv 1660 CHR wie FKUv 1610, jedoch Außenmaterial in Edelstahl



Modell	FKU 1800 W
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 850 mm
Innenmaße B x T x H	513 x 441 x 702 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	180 l/175 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	204 kWh/ Jahr
Gewicht	37 kg
Artikelnummer	4051.1801
UVP in €	800,00



Modell	FKU 1805 CHR
Artikelnummer	4051.1805
UVP in €	899,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	711.2912	33,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00

FKU 1800 W, FKU 1805 CHR

Liebherr, Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung, unterbaufähig

- ◆ Abnehmbare Arbeitsplatte (H 820 mm ohne Arbeitsplatte)
- ◆ Frontbelüftet
- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum, fruchtsäurebeständig
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Serienzubehör 3 Roste, 1 Bodenrost

FKU 1805 CHR wie FKU 1800 W, jedoch Tür in Edelstahl



Modell	FKUv 1613
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	141 l/130 l
Anschlusswert	230 V /120 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	353 kWh/ Jahr
Gewicht	44 kg
Artikelnummer	4051.1613
UVP in €	1.222,00



Modell	FKUv 1663 CHR
Artikelnummer	4051.1663
UVP in €	1.465,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

FKUv 1613, FKUv 1663 CHR

Liebherr, Umluft Glastür-Kühlschrank, unterbaufähig

- ◆ Frontbelüftet
- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser isolationsverstärkter Kunststoffinnenraum
- ◆ Isolierglastür weiß selbstschließend mit Schloss
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Betrieb- und Kontrollanzeige, Temperatur- und Türalarm
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Serienzubehör 3 Roste verzinkt

FKUv 1663 CHR wie FKUv 1613, jedoch Außenmaterial in Edelstahl

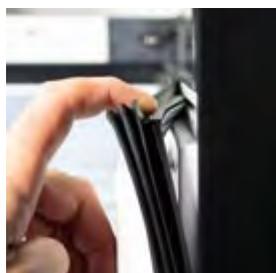
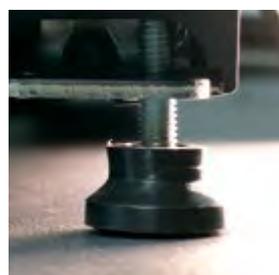


K 311



Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiß
- ◆ Gerundete Tür mit Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 2 Transportrollen hinten für den leichten Transport
- ◆ Mehrere Farbvarianten:
Außen weiß – Innen weiß
Außen schwarz – Innen weiß
Außen grau – Innen grau



Modell	K 311
AußenmaÙe B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- / Nutzinhalt	310 l / 296 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	138 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	57 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0311
Artikelnummer (schwarz)	919.0313
Artikelnummer (grau)	919.0319
UVP in € (weiß)	574,00
UVP in € (schwarz)	619,00
UVP in € (grau)	619,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	34,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00



Modell	K 366
Außenmaße B x T x H	540 x 585 x 1780 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT)	SN/N/ST (+10 °C bis +38 °C)
Brutto- /Nutzinhalt	308 l / 290 l
Anschlusswert	230 V / 63 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	137 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)
Luftschallemission	39 dB
Serienzubehör	5 Roste
Gewicht	65 kg
Artikelnummer	915.0302
UVP in €	739,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	915.0309	44,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00



K 366

Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ Eingeschäumter Rückwandverdampfer
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Tür mit Griff
- ◆ Wandstärke Isolierung 40 mm
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Modell	KU 480 weiß
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 2025 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (30 °C / 55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	480 l / 350 l
Anschlusswert	230 V / 368 W
Energieverbrauch	882 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 Roste, zusätzlich 1 Bodenrost
Gewicht	84 kg
Artikelnummer	919.0488
UVP in €	1.029,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00



KU 480

Volltürkühlschrank mit Umluftkühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff weiß
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Serienzubehör: 5 Roste 494 x 401 mm
- ◆ höhenverstellbar, 1 Bodenrost 495 x 319 mm
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Tragkraft max. 50 kg je Rost



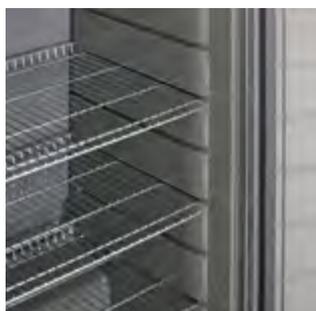


KU 360



Volltürkühlschrank mit Umluftkühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff, weiß
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Serienzubehör: 5 Roste 502 x 355 mm höhenverstellbar, 1 Bodenrost
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Tragkraft max. 50 kg je Rost
- ◆ Mehrere Farbvarianten:
Außen weiß – Innen weiß
Außen grau – Innen grau



Modell	KU 360	
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 1730 mm	
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	
Klimaklasse (UT/RF)	4 (30 °C/55 %)	
Brutto- / Nutzinhalt	350 l / 230 l	
Anschlusswert	230 V / 391 W	
Energieverbrauch	735 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	D (2015/1094-IV)	
Serienzubehör	5 Roste, zusätzlich 1 Bodenrost	
Gewicht	58 kg	
Artikelnummer (weiß)	919.0360	
Artikelnummer (grau)	919.0364	
UVP in € (weiß)	760,00	
UVP in € (grau)	798,00	
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00



Getränkekühlschrank

Liebherr, mit Volltür und Umluftkühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ Mechanisches Thermostat
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Griffmulde in der Tür
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



MRFvc 3501



MRFvc 4001



MRFvc 5501

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

Modell	MRFvc 3501	MRFvc 4001	MRFvc 5501
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)
Brutto-/Nutzinhalt	327 l/250 l	377 l/286 l	544 l/432 l
Anschlusswert	230 V/50 W	230 V/50 W	230 V/50 W
Energieverbrauch	364 kWh/Jahr	390 kWh/Jahr	383 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	5 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet
Gewicht	59 kg	67 kg	80 kg
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Artikelnummer	4051.3501	4051.4001	4051.5501
UVP in €	1.025,00	1.172,00	1.331,00



KBS 202 U, KBS 402 U und KBS 602 U



Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 45 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 65**



KBS 202 U

KBS 402 U

KBS 602 U

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 202 / 402	99.9003	32,00
Rost 602	99.9004	36,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	49,00
Umbau Linksanschlag	56	119,00

Modell	KBS 202 U	KBS 402 U	KBS 602 U
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 78 l	361 l / 226 l	600 l / 476 l
Anschlusswert	230 V / 100 W	230 V / 130 W	230 V / 130 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	409 kWh / Jahr	686 kWh / Jahr	672 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	74 kg	90 kg
Artikelnummer	34.7206	34.7406	34.7606
UVP in €	638,00	1.049,00	1.369,00



Modell	KBS 502 U
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l / 410 l
Anschlusswert	230 V / 130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	752 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, alle weiß
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7506
UVP in €	1.369,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00
Rost GN 2/1	80.8289	46,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



KBS 502 U

Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Boden mit gerundeten Ecken und Reinigungsablauf
- ◆ 4 Metallleisten für die Aufnahme der Rosthalter
- ◆ GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Tür abschließbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport



Modell	GKV 5710 W
Außenmaße B x T x H	750 x 750 x 1864 mm
Innenmaße B x T x H	650 x 581 x 1515 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	583 l / 432 l
Anschlusswert	230 V / 150 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	642 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	4051.5710
UVP in €	1.818,00

GKV 6410 W wie GKV 5710 W, jedoch:

Modell	GKV 6410 W
Außenmaße B x T x H	750 x 750 x 2064 mm
Innenmaße B x T x H	650 x 581 x 1710 mm
Brutto- /Nutzinhalt	663 l / 499 l
Energieverbrauch	706 kWh / Jahr
Artikelnummer	4051.6410
UVP in €	1.998,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00



GKV 5710 W und GKV 6410 W

Liebherr, Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter mit Bodenablauf
- ◆ 10 vorgeformte Rostauflagen
(12 vorgeformte Rostauflagen bei GKV 6410 W)
- ◆ Maximale Belastung je Rost 60 kg
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung und Abtauung
- ◆ Automatische Abschaltung des Ventilators bei Türöffnung
- ◆ Optisches und akustisches Warnsignal
- ◆ 50 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür mit Stangengriff und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße 150 mm bis 180 mm



QR 600

Umluft-Gewerbekühlschrank GN 2/1

- Außenmaterial: Stahlblech weiß
- Großflächiger Rückwandverdampfer
- Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- GN 2/1 Schale in den Sicken einschiebbar
- Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- Rost bis max. 30 kg belastbar
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Steuerung
- 60 mm Isolierung
- Umluftkühlung
- Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- Tür abschließbar
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Vorne 2 höhenverstellbare Füße
- Hinten 2 Rollen für den leichten Transport



Modell	QR 600
Außenmaße B x T x H	780 x 720 x 1895 mm
Innenmaße B x T x H	660 x 585 x 1660 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 469 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtaugung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	828 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste, weiß
Gewicht	96 kg
Artikelnummer	98.1080
UVP in €	1.299,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	82.8016	59,00

Für GN 2/1



Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66

KBS 702 U

Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ABS-Kunststoffinnenbehälter mit Rasterleisten
- GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- 55 mm Isolierung
- Umluftkühlung
- Luftleitblech zur besseren Verteilung der kalten Luft
- Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- Tür abschließbar
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Servicefreundlich
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- 4 höhenverstellbare Füße



Modell	KBS 702 U
Außenmaße B x T x H	777 x 730 x 1870 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	641 l / 440 l
Anschlusswert	230 V / 380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtaugung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	639 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	34.7700
UVP in €	1.599,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	119,00
Rost GN 2/1	80.8289	46,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 64



Modell	K 221 CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- /Nutzinhalt	270 l /254 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	131 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	56 kg
Artikelnummer	919.0231
UVP in €	628,00



K 221 CHR

Volltürkühlschrank CHR mit stiller Kühlung und LED Beleuchtung

- ◆ Energiespar-Volltürkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: 3-seitig Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiß
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Gerundete Tür mit Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 5 Roste, davon 1 Bodenrost nicht höhenverstellbar
- ◆ 2 Transportrollen hinten

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 68



Modell	K 311 CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- /Nutzinhalt	310 l /296 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	138 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0321
UVP in €	669,00



K 311 CHR

Volltürkühlschrank CHR mit stiller Kühlung und LED Beleuchtung

- ◆ Energiespar-Volltürkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: 3-seitig Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiß
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Gerundete Tür mit Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 6 Roste, davon 1 Bodenrost nicht höhenverstellbar
- ◆ 2 Transportrollen hinten

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 68

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	34,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00





KBS 202 U CHR, KBS 402 U CHR und KBS 602 U CHR



**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 67**

Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ 3-seitig Edelstahl
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 45 mm Isolierung
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport



KBS 202 U CHR



KBS 402 U CHR



KBS 602 U CHR

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost KBS 202/402	99.9003	32,00
Rost KBS 602	99.9004	36,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	49,00
Umbau Linksanschlag	56	119,00

Modell	KBS 202 U CHR	KBS 402 U CHR	KBS 602 U CHR
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	129 l /78 l	361 l /226 l	600 l /476 l
Anschlusswert	230 V /100 W	230 V /130 W	230 V /130 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	409 kWh /Jahr	686 kWh /Jahr	672 kWh /Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7215	34.7415	34.7615
UVP in €	758,00	1.199,00	1.569,00



Modell	KGK 321 CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1850 mm
Temperatur Kühlteil	+/-0 °C bis +10 °C
Temperatur Gefrierenteil	-18 °C
Klimaklasse (UT)	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Bruttinhalt	Kühlteil 200 l Gefrierenteil 90 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör Kühlteil	3 Roste, 2 Gemüsefächer, Abstellflächen in der Tür
Serienzubehör Gefrierfach	3 transparente Schubladen
Energieverbrauch	298 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	69 kg
Artikelnummer	919.0023
UVP in €	949,00



KGK 321 CHR

Kühl- / Gefrierkombination mit stiller Kühlung und 1 Kompressorsystem

- ◆ 3-seitig Edelstahl
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ LED-Innenbeleuchtung im Kühlteil
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer im Kühlabteil
- ◆ Gerundete Türen
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kühlteil und Gefrierabteil mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 2 gerundete Türen mit Stangengriffen
- ◆ Schubladen zur Reinigung herausnehmbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	34,00
Umbau Linksanschlag	57	119,00



Modell	KBS 502 U CHR
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l/410 l
Anschlusswert	230 V/130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	752 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7515
UVP in €	1.569,00



KBS 502 U CHR

Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Volltür-Kühlschrank GN 2/1
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: CHR, 3-seitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	80.8289	46,00
Umbau Linksanschlag	55	99,00



GKV 5760 CHR und GKV 6460 CHR

Liebherr, Umluft Gewerbe-Kühlschrank mit elektronischer Steuerung

- ◆ Edelstahl Volltür-Kühlschrank GN 2/1
- ◆ Außenmaterial: CHR
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, fruchtsäurebeständig
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter mit Bodenablauf
- ◆ Bei GKV 5760 CHR: 10 vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Bei GKV 6460 CHR: 12 vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Maximale Belastung je Rost 60 kg
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abschaltung des Ventilators bei Türöffnung
- ◆ Optisches und akustisches Warnsignal
- ◆ 50 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür mit Stangengriff und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße, 150 mm bis 180 mm



Modell	GKV 5760 CHR
Außenmaße B x T x H	750 x 750 x 1864 mm
Innenmaße B x T x H	650 x 581 x 1515 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	583 l / 432 l
Anschlusswert	230 V / 150 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	642 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	4051.5760
UVP in €	2.298,00

Modell	GKV 6460 CHR
Außenmaße B x T x H	750 x 750 x 2064 mm
Innenmaße B x T x H	650 x 581 x 1710 mm
Brutto- / Nutzinhalt	663 l / 499 l
Energieverbrauch	706 kWh / Jahr
Artikelnummer	4051.6460
UVP in €	2.498,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

KBS 702 U CHR

Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: CHR, 3-seitig
- ◆ ABS-Kunststoffinnenbehälter mit Rasterleisten
- ◆ GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftleitblech zur besseren Verteilung der kalten Luft
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Tür abschließbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße



Modell	KBS 702 U CHR
Außenmaße B x T x H	777 x 730 x 1870 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	641 l / 440 l
Anschlusswert	230 V / 380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	639 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	34.7706
UVP in €	1.799,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	119,00
Rost GN 2/1	80.8289	46,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



NEU 


Abbildungen zeigen Linksanschlag, Geräte haben Rechtsanschlag

KU 358

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 1/1

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290, nicht bei ZK Ausführung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste GN 1/1 beschichtet
- ◆ Selbstschließende Türen
- ◆ Türanschlag rechts, Linksanschlag ab Werk gegen Mehrpreis
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 125 bis 200 mm

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 auf Seite 70

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	83.1752	39,00
Auflageschienenatz GN 1/1	83.1753	42,00

Modell	KU 358	KU 358 G	KU 358 ZK	KU 358 G ZK
AußenmaÙe B x T x H	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 (JT/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	5.0310	5.0312	5.0316	5.0318
UVP in €	2.418,00	2.712,00	2.313,00	2.615,00



READY KU 707

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für max. 23 GN 2/1 Roste
- ◆ Max. 40 kg pro Rost
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ 660 l Bruttinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Türanschlag rechts (auch mit Linksanschlag lieferbar)
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf und Hygienerradien zur leichten Reinigung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl

Vorgeformte Auflageschienen

SWS PLANBAR

R 600 a

1
Kühlschränke



READY KU 1407

READY KU 707

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 69

READY KU 1407

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

Wie READY 707, jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste GN 2/1
- ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für Ready KU 707	82.8307	96,00
Auflageschiene einzeln KU 1407	9606.0006	22,00

Modell	READY KU 707	READY KU 707 Linksanschlag	READY KU 1407
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l/461 l	660 l/461 l	1320 l/922 l
Anschlusswert	230 V/158 W	230 V/158 W	230 V/180 W
Energieverbrauch	548 kWh/Jahr	548 kWh/Jahr	913 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	151 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6042.1011	6042.1012	6042.1016
UVP in €	2.099,00	2.099,00	3.158,00



Vorgeformte
Auflageschienen



KU 753 Linksanschlag

KU 1453

KU 753

Gewerbe Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Elektronische Touchscreen-Steuerung
- ◆ Große digitale Temperaturanzeige
- ◆ Große LED Beleuchtung, seitlich angebracht
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für maximal 24 Roste GN 2/1 bei 55 mm Abstand
- ◆ Jeder Rost ist bis maximal 40 kg belastbar
- ◆ Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 80 mm Energiesparisolation
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Boden mit Hygieneradien und Reinigungsablauf
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl (95 bis 115 mm)
- ◆ Zubehör 3 Rost GN 2/1

KU 1453

Gewerbe Kühlschrank GN 2/1

Wie KU 753, jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1332 l Bruttoinhalt
- ◆ Zubehör 6 Roste GN 2/1
- ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	99.0230	62,00
Fußpedal (nur für Rechtsanschlag)	82.5430	99,00
Rollensatz (nur werkseitig)	82.5432	106,00
Auflageschiene einzeln für KU 1453	82.5463	22,00

**Energiesparschrank
+
LED-Beleuchtung**

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 71**

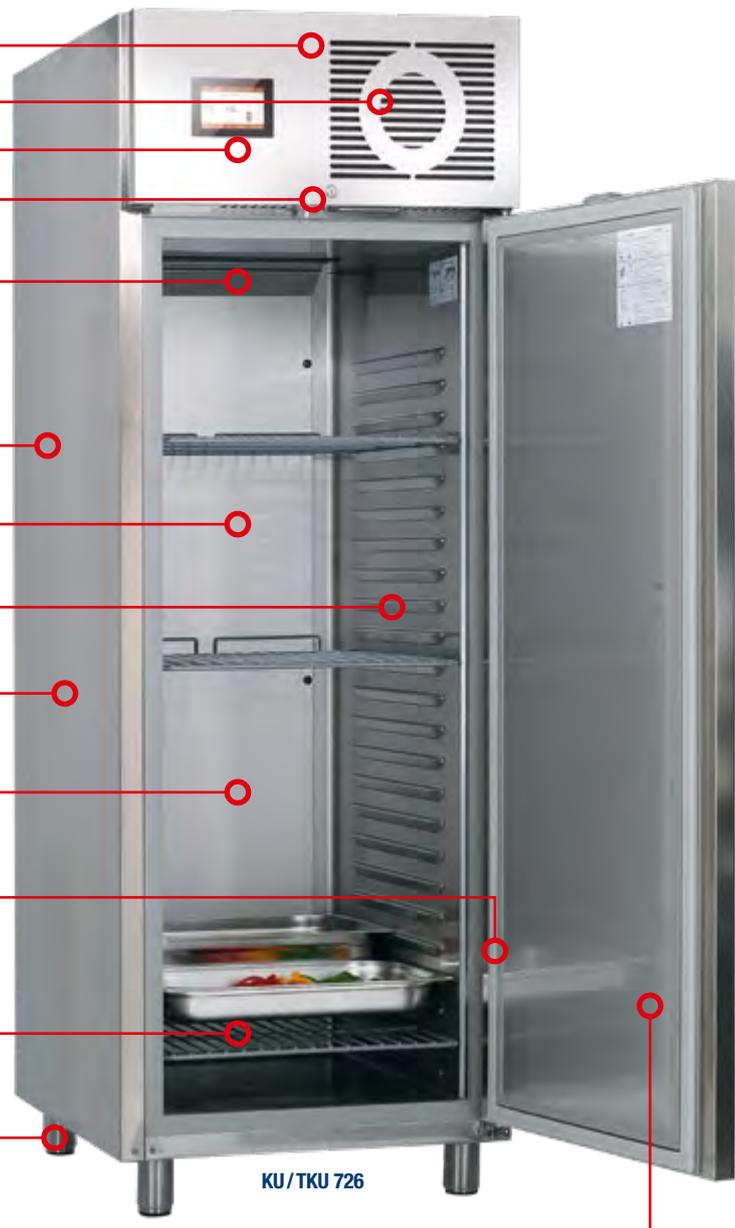
Modell	KU 753	KU 753 Linksanschlag	KU 1453
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	693 x 856 x 2119 mm	693 x 856 x 2119 mm	1358 x 856 x 2119 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	610 l/481 l	610 l/481 l	1332 l/962 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/155 W	230 V/161 W
Energieverbrauch	333 kWh/Jahr	333 kWh/Jahr	540 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	161 kg	161 kg	240 kg
Artikelnummer	6042.1028	6042.1029	6042.1030
UVP in €	2.699,00	2.699,00	3.999,00



VIELE SINNVOLLE LEISTUNGSMERKMALE **Friulinox** by **KBS**

Die Umluft-Gewerbeschränke von Friulinox als Kühlvariante auf den folgenden Seiten und als Tiefkühlvariante ab Seite 72 genügen höchsten Ansprüchen und werden in modernem Design in Italien hergestellt. Sie sind alle mit SWS (Software-System GmbH) planbar. Es gibt sie in verschiedenen Qualitätsstufen. Hier ist der KU/TKU 726 gezeigt. Die Innenausstattung des KU/TKU 719 ist identisch. Die Geräteserie verfügt jedoch nicht über den 5" Touchscreen.

- Umweltfreundliches Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Monoblocksystem
- Tür abschließbar
- Verdampferfreier Innenraum
- Außenmaterial vierseitig (KU 719/1419 dreiseitig) und Bodenunterseite CNS 18/10
- Innenmaterial CNS 18/10
- Vorgeformte Auflageschienen
- Durchgängig geschäumter Korpus
- Für GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- Türanschlag rechts, ohne Umbausatz wechselbar
- Serienzubehör pro Tür: 4 rilsanierte Roste (3 Roste bei KU 719) für max. 50 kg
- Sockelbaufähig durch abschraubbare Füße
- Tür unter 100° selbstschließend, über 100° arretierend



KU/TKU 726

<p>Luftleitblech an der Rückwand</p>	<p>Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung</p>	<p>Klappbare Maschinenfachblende</p>	<p>Verdampferhaube</p>	<p>Beschichteter Verdampfer</p>
--------------------------------------	--	--------------------------------------	------------------------	---------------------------------



Vorgeformte
Auflageschienen



KU 1419

KU 719

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 72**

**Sockelbaufähig
+
TTL Schnittstelle**

KU 719 Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit TTL Schnittstelle

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

KU 1419 Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

Wie KU 719, jedoch:

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

Modell	KU 719	KU 719 Linksanschlag	KU 1419
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l /475 l	660 l /475 l	1320 l /1085 l
Anschlusswert	230 V /175 W	230 V /175 W	230 V /430 W
Kälteleistung	425 W	425 W	425 W
Energieverbrauch	489 kWh / Jahr	489 kWh / Jahr	1.285 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste, GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	140 kg	216 kg
Artikelnummer	11.0751	11.0764	11.1452
UVP in €	2.779,00	2.779,00	4.984,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	65,00
Rost GN 2/1	99.0230	55,00
Zwischenrost zur Klemmontage	81.9600	34,00
Auflageschiene einzeln für KU 1419	81.9599	26,00



Jetzt Friulinox Flyer downloaden!

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

5" TOUCHSCREEN STEUERUNG

A

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

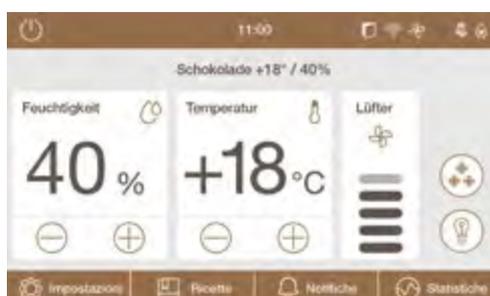
HIGHLIGHTS DER STEUERUNG

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

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

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

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



Überwachung Firmware Ereignisprotokoll **HACCP** Notiz Konfiguration

144 Ereignis Last 2 Days Export Notifications

Timestamp	Event	Description
14/01/2022 - 09:00	Verdampfertemperatur	-16.3 °C
14/01/2022 - 09:00	Kondensatortemperatur	18.1 °C
14/01/2022 - 09:00	Zelltemperatur	-21.8 °C
14/01/2022 - 08:00	Verdampfertemperatur	-24.8 °C
14/01/2022 - 08:00	Kondensatortemperatur	19.2 °C

KONTROLLE DER KÜHLSCHRÄNKE ÜBER DAS WEB

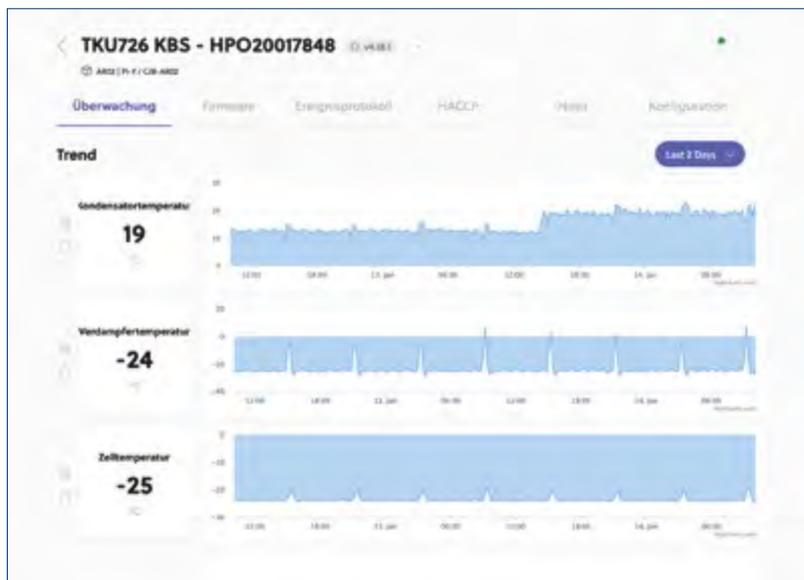
Die neuen Friulinox Schränke der KU/TKU 726/1426 Serie können über eine LAN Verbindung mit dem Web verbunden werden. So haben Sie jederzeit und von überall mit Ihrem PC Zugriff auf die Daten Ihres Gerätes (Bild oben: Auslesung der HACCP relevanten Daten). Ihr Servicetechniker kann aufgrund der bereitgestellten Daten vorab eine Fehleranalyse durchführen und gegebenenfalls das Problem über die Cloud beheben. Somit werden Servicekosten reduziert. (Kostenpflichtige Zusatzfunktion)

Weitere Anwendungen:

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



Vielfältige Einstellungsmöglichkeiten



Überwachung der Temperaturen



KU 726 Friulinox by KBS

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

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



KBS 726

Vorgeformte Auflageschienen

SWS PLANBAR

ZK optional

LED

R 290

1
Kühlschränke

KU 1426 Friulinox by KBS

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

Wie KU 726, jedoch:

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



KBS 1426

Cloud Anbindung

Modell	KU 726	KU 1426
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto-/Nutzinhalt	660 l/475 l	1320 l/1085 l
Anschlusswert	230 V/195 W	230 V/230 W
Energieverbrauch	347 kWh/Jahr	672 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	216 kg
Artikelnummer	11.0100	11.1101
UVP in €	4.075,00	6.431,00


LED
ZK
optional

SWS
PLANBAR

**Vorgeformte
Auflageschienen**

KBS 726 G

KBS 1426 G

KU 726 G Friulinox by

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

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

KU 1426 G Friulinox by

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

Wie KU 726 G, jedoch:

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

Cloud Anbindung

Modell	KU 726 G	KU 1426 G
Türen	1 Glastür	2 Glastüren
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/ Nutzinhalt	660 l/ 475 l	1320 l/ 1085 l
Anschlusswert	230 V/260 W	230 V/450 W
Energieverbrauch	620 kWh/ Jahr	1.734 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	236 kg
Artikelnummer	11.0102	11.1103
UVP in €	5.232,00	7.412,00



KU 726 Fisch Friulinox by KBS

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

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



Vorgeformte Aufлагeschienen



ZK optional

LED

R 290

1
Kühlschränke

Modell	KU 726 Fisch
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-4 °C bis +6 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l / 475 l
Anschlusswert	230 V / 195 W
Energieverbrauch	347 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehöer	12 ABS Behälter GN 1/1 H = 100 mm
Gewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0773
UVP in €	4.523,00

KU 680 Fisch

Gewerbe-Kühlschrank für Fisch mit Türöffnungsalarm

- Fischkühlschrank
- Außen Edelstahl AISI 201
- Innen CNS 304
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Umluftkühlung
- Türöffnungsalarm
- 3-seitig eingeschäumter Verdampfer
- Vertikales LED Licht
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- 8 Fischschubkästen mit CNS-Siebblech
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 80 mm Isolierung
- Automatische Abtauung
- Beschichteter Kondensator
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Tür mit ausgeformtem Eingriff
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Maschine unten
- Einfach wechselbarer Schmutz-/Staubfilter
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



SWS PLANBAR

LED

R 290

Modell	KU 680 Fisch
AußenmaÙe B x T x H	740 x 880 x 2025 mm
Temperatur	-7 °C bis +2 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzinhalt	447 l
Anschlusswert	230 V / 488 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	913 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehöer	8 Fischschubkästen mit Siebblech
Gewicht	161 kg
Artikelnummer	11.0588
UVP in €	3.825,00



Modell	TS 801
Außenmaße B x T x H	740 x 1010 x 2070 mm
Temperatur	-5 °C bis +30 °C
UT / RF	+32 °C / 55 %
Bruttinhalt	800 l
Anschlusswert	230 V / 1182 W
Kühlung	Umluft
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	776 W bei -10 °C VT und Kond. Temp. +45 °C
Serienzubehör	4 Schienenpaare und 12 Fleischgehänge (jeweils max. Tragkraft ca. 6 kg), herausnehmbare CNS-Bodenwanne
Gewicht	165 kg
Artikelnummer	11.0805
UVP in €	7.082,00

TS 801 G CNS wie TS 801, jedoch mit Glastür und LED-Innenbeleuchtung

Modell	TS 801 G
UT / RF	+32 °C / 55 %
Außenmaße B x T x H	740 x 1010 (+ 50 mm für Griff) x 2070 mm
Artikelnummer	11.0806
UVP in €	8.172,00



TS 801 Friulinox by KBS und TS 801 G

Reife- und Trocknungsschrank mit Volltür bzw. Glastür

- ◆ LCD Display für Reife- und Trocknungsinformation
- ◆ 3 vorprogrammierte Zyklen, 7 zusätzliche Zyklen, frei programmierbar
- ◆ Regulierbare Luftfeuchte von 30 % bis 95 %
- ◆ Elektronischer Lüfter in Gerätedecke zum kontrollierten Luftaustausch
- ◆ Prozentsatz des Luftaustausches einstellbar
- ◆ Sonde zur Kontrolle der Luftfeuchte
- ◆ Bauseitiger Wasseranschluss ¾" erforderlich
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Rasterleisten und U-Schienen
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste (TS 801)
- ◆ Robuster Stangengriff (TS 801 G)
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar (Umbaukit für TS 801) bei TS 801 G nur werkseitig wechselbar
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 3-seitig sowie Boden
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ LED Display mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung bei Glastür
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensatortemperaturüberwachung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichfüße aus CNS
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende

Mit einer Temperaturspanne von -5 °C bis +30 °C, einer regulierbaren Luftfeuchte von 30 % bis 95 % und kontrollierter Luftzirkulation erfüllt der Reife- und Trocknungsschrank alle Anforderungen an eine optimale Fleischreifung.

Die Reife- und Trocknungsschränke zeichnen sich durch überzeugende Highlights aus:

- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ HACCP geeignet, inklusive RS 485 Schnittstelle
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien





KBS 520 BKU

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltür-Kühlschrank
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser ABS Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Innengestell mit Auflegeschieben aus CNS, leicht herausnehmbar
- ◆ Geeignet für 600 x 400 mm Bleche oder Roste
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Füße
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport
- ◆ Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten



Modell	KBS 520 BKU
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	520 l / 410 l
Anschlusswert	230 V / 130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	624 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	6 Paar L-förmige Auflegeschieben
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7519
UVP in €	1.471,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00
Auflegeschiebenpaar	80.6877	37,00

BKU 507 und BKU 507 CHR

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltürkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße

BKU 507 CHR wie oben jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)



Modell	BKU 507
Außenmaße B x T x H	720 x 670 x 1995 mm
Temperatur	+1 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	488 l
Nutzinhalt	349 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Energieverbrauch	613 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste (605 x 400mm) max. Belastbarkeit 30 kg pro Rost
Bruttogewicht	106 kg
Artikelnummer	46.4050
UVP in €	1.511,00

Modell	BKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4052
UVP in €	1.620,00



Modell	BKU 607
Außenmaße B x T x H	760 x 729 x 2005 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzinhalt	303 l
Anschlusswert	230 V / 194 W
Energieverbrauch	927 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)
Bruttogewicht	166 kg
Artikelnummer	6042.1013
UVP in €	2.486,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene (Stück)	83.1505	14,00
Rost	83.1506	39,00



BKU 607

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Serienmäßig mit 3 rilsanierten Rosten
- ◆ Maximal können 20 Roste/Bleche 600 x 400 mm mit 60 mm Abstand eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- ◆ Edelstahl-Boden mit Reinigungsablauf
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Edelstahl-Füße höhenverstellbar von 125 bis 200 mm



Modell	KU 800 CNS
Außenmaße B x T x H	740 x 990 x 2010 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	852 l / 619 l
Anschlusswert	230 V / 330 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	790 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	10 Paar L-förmige Auflageschienen, CNS
Gewicht	161 kg
Artikelnummer	34.7800
UVP in €	2.449,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	80.9331	37,00



KU 800 CNS

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 800 mm

- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Verdampferfreier Innenraum mit Beleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Display-Anzeige des Kühl-Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 65 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ Doppelt gestanzte Rasterleisten
- ◆ Einbringung von max. 26 Paar L-Auflageschienen in einem Abstand von 49 mm oder 36 Paar Auflageschienen im Abstand von 35 mm möglich
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Einglassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS, 150 mm bis 200 mm
- ◆ Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten



BKU 614 CNS Friulin^{ox} by **KBS**



Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

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



BKU 914 CNS Friulin^{ox} by **KBS**

Wie BKU 614 CNS, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar 614	99.0332	59,00
Auflageschienenpaar 914	99.0333	59,00

Modell	BKU 614 CNS	BKU 914 CNS
Außenmaße B x T x H	790 x 770 x 2110 mm	790 x 1050 x 2110 mm
Temperatur	-3 °C bis +10 °C	-3 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 422 l	900 l / 676 l
Anschlusswert	230 V / 375 W	230 V / 375 W
Kältemittel	R 290	R 290
Kälteleistung	555 W	555 W
Energieverbrauch	620 kWh / Jahr	602 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Gewicht	161 kg	195 kg
Artikelnummer (Rechtsanschlag)	11.0614	11.0914
Artikelnummer (Linksanschlag)	11.0616	11.0915
UVP in €	4.469,00	4.949,00



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

BESTE BEDINGUNGEN FÜR HOCHWERTIGE KONFISERIEWAREN

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



Luftleitbleche für optimale Luftzirkulation



Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum



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



Rasterleisten und L-Schienen



P 604 Friulinox by KBS und P 604 G

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

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



P 904 Friulinox by KBS und P 904 G

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

Wie P 604 und P 604 G, jedoch:

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar P 604	99.0332	59,00
Auflageschienenpaar P 904	99.0333	59,00
Türkit Linksanschlag*	93.0096	249,00
Umbau Linksanschlag*	58	142,00

*nur bei Volltürversion

Modell	P 604	P 604 G	P 904	P 904 G
Türen	1 Volltür	1 Glastür	1 Volltür	1 Glastür
AußenmaÙe B x T x H	790 x 770 x 2110 mm	790 x 805 x 2110 mm	790 x 1050 x 2110 mm	790 x 1085 x 2110 mm
Temperatur	-3 °C bis +18 °C			
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	600 l/422 l	600 l/422 l	900 l/677 l	900 l/677 l
Anschlusswert	230 V/1301 W	230 V/1301 W	230 V/1301 W	230 V/1301 W
Kälteleistung	555 W	555 W	555 W	555 W
Energieverbrauch	621 kWh / Jahr	1.033 kWh / Jahr	602 kWh / Jahr	1.003 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Gewicht	161 kg	175 kg	195 kg	206 kg
Artikelnummer	11.0606	11.0620	11.0906	11.0920
UVP in €	5.399,00	6.479,00	6.099,00	7.299,00



KU 702 Roll-In GN Friulinox by

Einfahr-Kühlschrank für GN 2/1

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

Modell	KU 702 Roll-In GN
Außenmaße B x T x H	900 x 1062 x 2240 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Bruttoinhalt	1200 l
Anschlusswert	230 V / 700 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	250 kg
Artikelnummer	11.0702 
UVP in €	6.849,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Hordengestellwagen 20 X GN 2/1	97.0048	1.414,00



NEU

KU 1900

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank mit drei Türen

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste 560 x 542 mm beschichtet
- ◆ Zwischenroste 450 x 158 mm
- ◆ Selbstschließende Türen
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 125 bis 200 mm



KU 1900 G

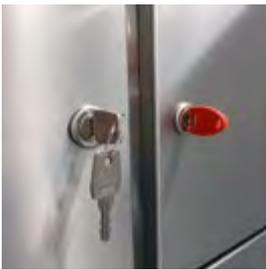
wie KU 1900 oben, jedoch:

- ◆ Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen



Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 80

Modell	KU 1900	KU 1900 G
AußenmaÙe B x T x H	2055 x 735 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	1852 l / 1343 l	1852 l / 1343 l
Anschlusswert	230 V / 897 W	230 V / 943 W
Energieverbrauch	2.153 kWh / Jahr	2.390 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	9 Roste plus 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste plus 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0300	5.0302
UVP in €	5.691,00	7.027,00



HZS Serie

Gemeinschafts-Kühlschrank mit Umluftkühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Innenmaterial: fugenloser Kunststoffinnenraum, Innengestell komplett aus CNS
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Temperatur +2 °C bis +9 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Analoge Temperaturanzeige im Innenraum
- ◆ Griffmulde in Tür
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Zwei Schlüssel pro Fach
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Einzelne Fächer, separat abschließbar
- ◆ Generalschlüssel lieferbar als Zubehör
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Die ideale Kühlschranklösung für:

- ◆ Kasernen
- ◆ Großraumbüros
- ◆ Jugendherbergen
- ◆ Studentenwohnheime
- ◆ Containerdörfer
- ◆ Krankenhäuser
- ◆ Altenwohnheime
- ◆ Schulen
- ◆ Großbaustellen
- ◆ Justizvollzugsanstalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00
Generalschlüssel	405	45,00

Modell	HZS 37-8	HZS 37-10	HZS 37-12
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1684 mm
Anzahl der Fächer	8 Fächer	10 Fächer	12 Fächer
FachmaÙe B x T x H (von oben nach unten)	2 x 245 x 360 x 380 mm 4 x 245 x 450 x 350 mm 2 x 245 x 300 x 380 mm	2 x 245 x 360 x 280 mm 6 x 245 x 450 x 285 mm 2 x 245 x 300 x 315 mm	2 x 245 x 360 x 280 mm 8 x 245 x 450 x 220 mm 2 x 245 x 300 x 285 mm
Anschlusswert	230 V/50 W	230 V/50 W	230 V/50 W
Energieverbrauch	364 kWh/Jahr	364 kWh/Jahr	364 kWh/Jahr
Gewicht	68 kg	68 kg	68 kg
Artikelnummer	405.3708	405.3710	405.3712
UVP in €	2.648,00	2.709,00	2.977,00

Modell	HZS 51-8	HZS 51-10	HZS 51-12
AußenmaÙe B x T x H	747 x 769 x 1684 mm	747 x 769 x 1684 mm	747 x 769 x 1684 mm
Anzahl der Fächer	8 Fächer	10 Fächer	12 Fächer
FachmaÙe B x T x H (von oben nach unten)	2 x 320 x 470 x 380 mm 4 x 320 x 560 x 350 mm 2 x 320 x 415 x 380 mm	2 x 320 x 470 x 280 mm 6 x 320 x 560 x 285 mm 2 x 320 x 415 x 315 mm	2 x 320 x 470 x 280 mm 8 x 320 x 560 x 220 mm 2 x 320 x 415 x 285 mm
Anschlusswert	230 V/50 W	230 V/50 W	230 V/50 W
Energieverbrauch	383 kWh/Jahr	383 kWh/Jahr	383 kWh/Jahr
Gewicht	108 kg	108 kg	108 kg
Artikelnummer	405.5108	405.5110	405.5112
UVP in €	3.164,00	3.318,00	3.474,00



Nassmüllkühler zerlegbar



Für Speisereste, leicht zerlegbar

- ◆ Leicht zerlegbar für einfache Einbringung
- ◆ Komplett aus CNS 18/10 AISI 304 gefertigt
- ◆ Verdampfer aus Edelstahl
- ◆ Inklusive steckerfertigem Kälteaggregat
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +32 °C/55 %
- ◆ Ausschnitt Kälteaggregat rechts; gegen Mehrpreis auch links oder ohne Ausschnitt für Zentralkühlung
- ◆ Kompakte Modulbauweise, dadurch leicht zerlegbar
- ◆ 56 mm starke Isolierung
- ◆ Heißgasleitung in Edelstahl
- ◆ Innenliegende Spannverschlüsse
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 8 bis 30 mm
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Seitenverdampfer
- ◆ Flügeltüren, davon eine mit Hebelschnappverschluss und Schloss
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Ausklappbare Auffahrrampe
- ◆ Beschickung der Tonnen durch obere Einwurfklappen
- ◆ Auslieferung erfolgt vormontiert
- ◆ Aufstellung im Freien unter Verwendung von Winterschaltung und Überdachung möglich, Schutzart IP 34
- ◆ Optionales Zubehör:
Einwurfschacht für Mülltonnen 120 l,
Zylinderschloss für Deckel,
Winterschaltung/Sumpfheizung lieferbar



2 x 240 l



1 x 240 l

Nassmüllkühler sind durch Ammoniak und säurehaltigen Ausdünstungen der Küchenabfälle höchsten Anforderungen ausgesetzt. Um auch unter diesen Umständen eine lange Lebensdauer sicherzustellen, sind die Geräte mit Edelstahlverdampfern und einer Heißgasleitung in Edelstahl ausgestattet.

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Schloss für Deckel	10.2967	106,00
Einwurfschacht 120 l Tonne	10.2965	356,00
Winterschaltung	10.2966	659,00

Modell	1 x 240 l, zerlegbar	2 x 240 l, zerlegbar	3 x 240 l, zerlegbar
Außenmaße B x T x H	1040 x 872 x 1295 mm	1740 x 872 x 1295 mm	2340 x 872 x 1295 mm
Außenbreite ohne Aggregat	720 mm	1420 mm	2020 mm
Anschlusswert	230 V/250 W	230 V/250 W	230 V/250 W
Türanschlag	links	links/rechts	links/rechts
Anzahl der Türen	1	2	2
Bestückungsmöglichkeit	1 x 240 l Mülltonnen	2 x 240 l Mülltonnen	3 x 240 l Mülltonnen
Gewicht	115 kg	170 kg	225 kg
Artikelnummer	10.2985	10.2988	10.2992
UVP in €	4.285,00	4.898,00	5.555,00





BF Serie

Schnellabkühler und Schockfroster
Seite 92

ab 4.810,- Euro

Neve 22

Impulstruhe
mit Glasschiebedeckel
Seite 86

5.196,- Euro



**Umschaltbar
Kühlung / Tiefkühlung**



TKU 1900 G

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank
mit Doppelglas-Isolierungen
Seite 80

8.145,- Euro





2 TIEFKÜHLSCHRÄNKE SCHOCKFROSTER KÜHL- UND TK-ZELLEN

2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke	60
Glastür-Tiefkühlschränke	62
Edelstahl-Tiefkühlschränke	67
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline	72
Speiseeis-Lagerschränke Premiumline	76
Speiseeis-Lagerschränke	77
Bäckerei-Tiefkühlschränke	78
Edelstahl-Tiefkühlschränke mit 3 Türen	80
Getränketiefkühlung	81
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	81
Tiefkühltruhen	82
Impuls-Kühl-/Tiefkühltruhen	86
Labor-Tiefkühltruhen	88
Schnellabkühler und Schockfroster	89
Multifunktionsgeräte HI 5	94
Eisschockfroster	96
Eiswürfelbereiter	97
Flockeneisbereiter	100
Press Flake Eisbereiter	102
Kühl- und Tiefkühlzellen	103
Kühl- und Tiefkühl-Aggregate	109



Modell	FHF 50
Außenmaße B x T x H	440 x 490 x 510 mm
Temperatur	-18 °C bis -24 °C
Klimaklasse	ST (+10°C bis +38°C)
Brutto- /Nutzinhalt	39 l/33 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Wandstärke Isolierung	55 mm
Energieverbrauch	148 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	F (2019/2016)
Luftschallemission	40 dB
Gewicht	25 kg
Artikelnummer	7.0031
UVP in €	368,00

Modell	Viking 2
Artikelnummer	7.0051
UVP in €	542,00

FHF 50 Tiefkühlbox

Tiefkühlbox mit stiller Kühlung

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Laufruhiger und geräuscharmer Kompressor
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit horizontaler Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts



Als Schnaps-Tiefkühlbox Viking 2 auf Seite 81



Modell	F 100
Außenmaße B x T x H	560 x 600 x 850 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse (UT)	N (+16 °C bis +32 °C)
Brutto- /Nutzinhalt	100 l// 98 l
Anschlusswert	230 V/80 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	1 Klappe transparent, 3 Schubladen weiß, Kunststoff, 1 Eiswürfelbehälter
Energieverbrauch	209 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	F (2019/2016)
Luftschallemission	38 dB
Gewicht	38 kg
Artikelnummer	919.0011
UVP in €	488,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP
Umbau Linksanschlag	55	99,00

F 100

Tiefkühlschrank

- ◆ Volltür-Tiefkühlschrank
- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser isolationsverstärkter Kunststoffinnenraum
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Superfrostfunktion
- ◆ Temperaturwarnlampe
- ◆ Gerundete Volltür mit Griff
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße





GGU 1500



Liebherr Gefriergerät, unterbaufähig

- ♦ Volltür-Tiefkühlschrank aus Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ♦ Unterbaufähig, frontbelüftet
- ♦ Fugenloser isolationsverstärkter Kunststoffinnenraum
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Betrieb- und Kontrollanzeige
- ♦ Temperatur- und Türalarm
- ♦ Optisches und akustisches Warnsignal
- ♦ Stille Kühlung
- ♦ Volltür mit Schloss
- ♦ Türanschlag rechts, wechselbar
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Modell	GGU 1500
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Innenmaße	474 x 443 x 676 mm
Temperatur	-9 °C bis -26 °C
Umgebungstemperatur	+10°C bis +40°C **
Brutto- / Nutzinhalt	143 l / 133 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	3 Schubkästen, 1 Korb
Energieverbrauch	250 kWh / Jahr
Luftschallemission	45 dB
Gewicht	41 kg
Artikelnummer	4052.1500
UVP in €	924,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP
Umbau Linksanschlag	55	99,00

** Gibt die Umgebungstemperatur an, bei der das Gerät sicher betrieben werden kann.

Tiefkühlschränke 2

GGU 1550



Liebherr Gefriergerät, unterbaufähig

- ♦ Edelstahl Volltür-Tiefkühlschrank
- ♦ Unterbaufähig, frontbelüftet
- ♦ Fugenloser isolationsverstärkter Kunststoffinnenraum
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Betrieb- und Kontrollanzeige
- ♦ Temperatur- und Türalarm
- ♦ Optisches und akustisches Warnsignal
- ♦ Stille Kühlung
- ♦ Edelstahl-Isoliertür mit Schloss und Edelstahlstangengriff
- ♦ Türanschlag rechts, wechselbar
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Modell	GGU 1550
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Innenmaße	474 x 443 x 676 mm
Temperatur	-9 °C bis -26 °C
Umgebungstemperatur	+10°C bis +40°C**
Brutto- / Nutzinhalt	143 l / 133 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	4 Körbe
Energieverbrauch	250 kWh / Jahr
Luftschallemission	45 dB
Gewicht	41 kg
Artikelnummer	4052.1550
UVP in €	1.109,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP
Umbau Linksanschlag	55	99,00

** Gibt die Umgebungstemperatur an, bei der das Gerät sicher betrieben werden kann.



Modell	TK 371
Außenmaße B x T x H	595 x 600 x 1825 mm
Temperatur	-12 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	300 l / 270 l
Anschlusswert	230 V / 510 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	85 kg
Artikelnummer	916.1646
UVP in €	1.499,00

TK 371 G wie TK 371, jedoch mit Isolierglastür

Modell	TK 371 G
Temperatur	-12 °C bis -20 °C
Anschlusswert	230 V / 620 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,74 m ²
Energieverbrauch	3.018 kWh / Jahr
Gewicht	90 kg
Artikelnummer	916.1647
UVP in €	2.099,00



TK 371 und TK 371 G

Tiefkühlschrank und Glastür-Tiefkühlschrank

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Manuelles Thermostat, stufenlos regelbar
- ◆ Außenthermometer, analog
- ◆ Bodenablauf mit Tauwasserablaufstutzen
- ◆ 6 feststehende Verdampferroste
- ◆ Innenbeleuchtung bei TK 371 G, separat schaltbar
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Schloss
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar für TK 371 G



Modell	TK 401 GDU
Außenmaße B x T x H	668 x 685 x 1990 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	403 l
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,68 m ²
Energieverbrauch	4.271 kWh / Jahr
Anschlusswert	230 V / 745 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	128 kg
Artikelnummer	46.5606
UVP in €	3.389,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	46.5610	39,00
Halter 1 Stück*	46.5611	5,00

* Es werden 4 Stück benötigt



TK 401 GDU

Umluft Glastür-Tiefkühlschrank mit höhenverstellbaren Rosten, Display und senkrechter Innenbeleuchtung

- ◆ Innen- und Außenmaterial:
Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Displayrahmen und Maschinenblende, grau lackiert
- ◆ Mechanische Steuerung hinter der Frontblende
- ◆ 5 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost, rilsaniert
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Selbstschließende Glastür mit eingelassener vertikaler Scheibenheizung und integrierter Griffleiste im Aluminiumrahmen
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Separat schaltbare Displaybeleuchtung
- ◆ Separat schaltbare vertikale Innenbeleuchtung mit Leuchtstofflampen (2 x 36 W)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ 4 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



TK 311



Tiefkühlschrank

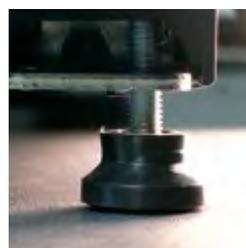
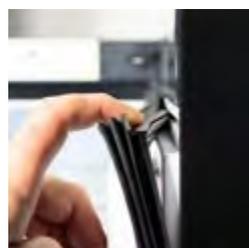
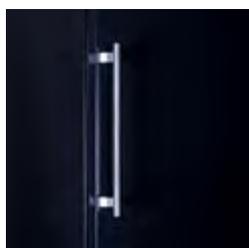
- ♦ Volltür-Tiefkühlschrank
- ♦ Stahlblech weiß bzw. schwarz pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ♦ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ♦ Stille Kühlung
- ♦ 6 feststehende Verdampferplatten
- ♦ 7 transparente Schubladen, davon eine Bigbox
- ♦ Kontrollleuchten für Betrieb und Temperaturwarnung
- ♦ Volltür mit Griff
- ♦ Türanschlag rechts, wechselbar
- ♦ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Hinten 2 Transportrollen
- ♦ Mehrere Farbvarianten:
Außen weiß – Innen weiß
Außen schwarz – Innen weiß



Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 27

Modell	TK 311
AußenmaÙe B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzinhalt	232 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	210 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	65 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0316
Artikelnummer (schwarz)	919.0318
UVP in € (weiß)	628,00
UVP in € (schwarz)	669,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00



TK 221



Tiefkühlschrank

- ♦ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ♦ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ♦ 5 feststehende Verdampferplatten
- ♦ 6 transparente Schubladen, davon eine Bigbox und zwei Schubladen mit Schnellgefrierfunktion
- ♦ Kontrollleuchten für Betrieb, Schnellgefrieren (kein Schockkühler) und Temperaturwarnung
- ♦ Volltür mit Griff
- ♦ Stille Kühlung
- ♦ Türanschlag rechts, wechselbar
- ♦ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Hinten 2 Transportrollen



Modell	TK 221
AußenmaÙe B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzinhalt	202 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	201 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0221
UVP in €	599,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

Tiefkühlschränke 2



Modell	KBS 502 TK
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l/ 410 l
Anschlusswert	230 V/ 300 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	752 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7507
UVP in €	1.498,00

Wie KBS 502 TK jedoch:

- ◆ Edelstahl, 3-seitig

Modell	KBS 502 TK CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7516
UVP in €	1.658,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00



KBS 502 TK und KBS 502 TK CHR

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Boden mit gerundeten Ecken, mittig Reinigungsablauf
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 7 feststehende Verdampferroste
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport



Modell	KBS 702 TKU
AußenmaÙe B x T x H	777 x 730 x 1870 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l/ 426 l
Anschlusswert	230 V/ 550 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	752 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	122 kg
Artikelnummer	34.7701
UVP in €	1.841,00

Wie KBS 702 TK jedoch:

- ◆ Edelstahl, 3-seitig

Modell	KBS 702 TKU CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7716
UVP in €	1.907,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	115,00
Rost GN 2/1	80.8289	46,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



KBS 702 TKU und KBS 702 TKU CHR

Umluft Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ ABS-Kunststoffinnenbehälter mit Rasterleisten
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftleitblech zur besseren Verteilung der kalten Luft
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare FüÙe
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste, 1 Bodenrost, weiß, Tür mit Schloss

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 33



KBS 202 TK, KBS 402 TK und KBS 602 TK



Gewerbe-Tiefkühlschrank mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 31



KBS 202 TK



KBS 402 TK



KBS 602 TK

Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	49,00
Umbau Linksanschlag	56	115,00

Modell	KBS 202 TK	KBS 402 TK	KBS 602 TK
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	129 l/78 l	361 l/258 l	600 l/469 l
Anschlusswert	230 V/105 W	230 V/150 W	230 V/300 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	511 kWh / Jahr	894 kWh / Jahr	989 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Verdampferroste	7 Verdampferroste	7 Verdampferroste
Gewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7207	34.7407	34.7607
UVP in €	685,00	1.192,00	1.523,00



Modell	GG 2400
Außenmaße B x T x H	600 x 630 x 1250 mm
Innenmaße B x T x H	451 x 430 x 1023 mm
Temperatur	-15 °C bis -28 °C
Umgebungstemperatur	+10°C bis +35°C **
Brutto- /Nutzinhalt	208 l/177 l
Anschlusswert	230 V/90 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	346 kWh/Jahr
Luftschallemission	45 dB
Gewicht	56 kg
Artikelnummer	4052.2400
UVP in €	1.121,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

** Gibt die Umgebungstemperatur an, bei der das Gerät sicher betrieben werden kann.



GG 2400

Liebherr Gewerbe-Tiefkühlschrank

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Energiespar-Isolierung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Superfrostfunktion
- ◆ Optische und akustische Temperaturwarnung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 6 feststehende Verdampferroste
- ◆ Serienzubehör: ein transparentes Schubfach
- ◆ Volltür mit Stangengriff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen



Modell	QN 600
AußenmaÙe B x T x H	780 x 720 x 1895 mm
InnenmaÙe B x T x H	660 x 578 x 1656 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	600 l/456 l
Anschlusswert	230 V/400 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	1.186 kWh/Jahr
Serienzubehör	7 Verdampferroste
Gewicht	96 kg
Artikelnummer	98.2081
UVP in €	1.434,00

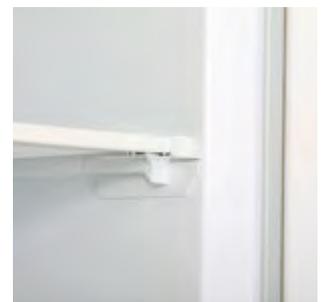
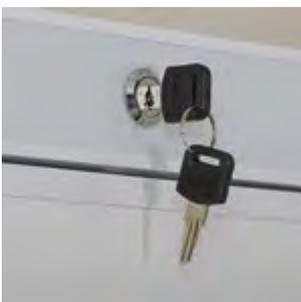


QN 600

Gewerbe-Tiefkühlschrank mit stiller Kühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronisches Thermostat
- ◆ 65 mm Isolierung
- ◆ 7 feststehende Verdampferroste bis max. 15 kg belastbar
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 33





KBS 202, KBS 402 und KBS 602 TK CHR



Gewerbe-Tiefkühlschrank

- ◆ Außenmaterial: CHR, 3-seitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Feststehende Verdampferroste
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Einglassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 35**



KBS 202 TK CHR



KBS 402 TK CHR



KBS 602 TK CHR

Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	49,00
Umbau Linksanschlag	56	115,00

Modell	KBS 202 TK CHR	KBS 402 TK CHR	KBS 602 TK CHR
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 78 l	361 l / 258 l	600 l / 469 l
Anschlusswert	230 V / 105 W	230 V / 150 W	230 V / 300 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	511 kWh / Jahr	894 kWh / Jahr	989 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Verdampferroste	7 Verdampferroste	7 Verdampferroste
Gewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7216	34.7416	34.7616
UVP in €	796,00	1.354,00	1.699,00



Modell	TK 221 CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzhalt	202 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Manuelle Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	201 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Geräuschpegel	41 dB
Gewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0227
UVP in €	699,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00



TK 221 CHR

Volltür-Tiefkühlschrank

- ◆ Edelstahl CHR, 3-seitig
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ 5 feststehende Verdampferplatten
- ◆ 6 transparente Schubladen, davon 1 Bigbox
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kontrollleuchten für Betrieb und Temperaturwarnung
- ◆ Volltür mit Stangengriff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 34**



Modell	TK 311 CHR
AußenmaÙe B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzhalt	232 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Manuelle Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	210 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	65 kg
Artikelnummer	919.0326
UVP in €	748,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00



TK 311 CHR

Volltür-Tiefkühlschrank

- ◆ Edelstahl CHR, 3-seitig
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ 6 feststehende Verdampferplatten
- ◆ 7 transparente Schubladen, davon
1 zum Schnellgefrieren und 1 Bigbox
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kontrollleuchten für Betrieb und Temperaturwarnung
- ◆ Volltür mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 34**



READY TKU 707

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

R 290

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für max. 23 GN 2/1 Roste
- ◆ Max. 40 kg pro Rost
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 660 l Bruttinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Türanschlag rechts (auch mit Linksanschlag lieferbar)
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf und Hygieneschalen zur leichten Reinigung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl



READY TKU 1407

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

Wie READY TKU 707, jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste GN 2/1
- ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite

READY TKU 1407

READY TKU 707

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 39**

Tiefkühlchränke
2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für Ready TKU 707	82.8307	96,00
Auflageschiene einzeln TKU 1407	9606.0006	22,00

Modell	READY TKU 707	READY TKU 707 Linksanschlag	READY TKU 1407
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm
Temperatur	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 461 l	660 l / 461 l	1320 l / 922 l
Anschlusswert	230 V / 353 W	230 V / 353 W	230 V / 641 W
Energieverbrauch	2.179 kWh / Jahr	2.179 kWh / Jahr	4.854 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	151 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6052.1011	6052.1012	6052.1016
UVP in €	2.549,00	2.549,00	3.899,00

NEU 



Abbildungen zeigen Linksanschlag, Geräte haben Rechtsanschlag

TKU 358

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 1/1

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290, nicht bei ZK Ausführung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste GN 1/1 beschichtet
- ◆ Selbstschließende Türen
- ◆ Türanschlag rechts, Linksanschlag ab Werk gegen Mehrpreis
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 125 bis 200 mm

TKU 358 G

wie TKU 358 oben, jedoch:

- ◆ Doppel-Isolierglastür mit Griff

TKU 358 ZK und TKU 358 G ZK

wie TKU 358 und TKU 358 G oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 38

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	83.1752	39,00
Auflageschienenatz GN 1/1	83.1753	42,00

Modell	TKU 358	TKU 358 G	TKU 358 ZK	TKU 358 G ZK
AußenmaÙe B x T x H	460 x 665 x 2075 mm			
Temperatur	-15 °C bis -20 °C			
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)			
Brutto- /Nutzinhalt	303 l/209 l	303 l/209 l	303 l/209 l	303 l/209 l
Anschlusswert	230 V/432 W	230 V/432 W	–	–
Energieverbrauch	2.044 kWh/Jahr	2.085 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	5.0313	5.0315	5.0317	5.0319
UVP in €	3.110,00	3.475,00	3.005,00	3.308,00



TKU 753

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

LED

R 290

Gewerbe Tiefkühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Elektronische Touchscreen-Steuerung
- ◆ Große digitale Temperaturanzeige
- ◆ Große LED Beleuchtung, seitlich angebracht
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für maximal 24 Roste GN 2/1 bei 55 mm Abstand
- ◆ Jeder Rost ist bis maximal 40 kg belastbar
- ◆ Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 80 mm Energiesparisolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Boden mit Hygienesraden und Reinigungsablauf
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl (95 bis 115 mm)
- ◆ Zubehör 3 Roste GN 2/1



TKU 1453

TKU 753 Linksanschlag

LED-Beleuchtung

Tiefkühlchränke 2

TKU 1453

Gewerbe Tiefkühlschrank GN 2/1

Wie KU 753, jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1332 l Bruttinhalt
- ◆ Zubehör 6 Roste GN 2/1
- ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite

Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 40

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	99.0230	62,00
Fußpedal (nur für Rechtsanschlag)	82.5430	99,00
Rollensatz (nur werkseitig)	82.5432	106,00
Auflageschiene einzeln für TKU 1453	82.5463	22,00

Modell	TKU 753	TKU 753 Linksanschlag	TKU 1453
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	693 x 856 x 2119 mm	693 x 856 x 2119 mm	1358 x 856 x 2119 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	610 l / 481 l	610 l / 481 l	1332 l / 962 l
Anschlusswert	230 V / 678 W	230 V / 678 W	230 V / 750 W
Energieverbrauch	2.231 kWh / Jahr	2.231 kWh / Jahr	4.482 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	161 kg	161 kg	240 kg
Artikelnummer	6052.1029	6052.1030	6052.1031
UVP in €	3.299,00	3.299,00	4.999,00


LED
ZK
optional

SWS
PLANBAR

**Vorgeformte
Auflageschienen**

**Sockelbaufähig
+
TTL Schnittstelle**
D
**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 42**


TKU 719 Friulinox by

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit TTL Schnittstelle

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

TKU 1419 Friulinox by

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

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	65,00
Rost GN 2/1	99.0230	62,00
Zwischenrost zur Klemmmontage	81.9600	34,00
Auflageschiene einzeln für TKU 1419	81.9599	26,00

Modell	TKU 719	TKU 719 Linksanschlag	TKU 1419
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l / 475 l	660 l / 475 l	1320 l / 1085 l
Anschlusswert	230 V / 560 W	230 V / 560 W	230 V / 710 W
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Kältemittel	R 290	R 290	R 290
Energieverbrauch	1.964 kWh / Jahr	1.964 kWh / Jahr	4.417 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	140 kg	140 kg	216 kg
Artikelnummer	12.0751	12.0753	12.1452
UVP in €	3.299,00	3.299,00	5.393,00



Jetzt Friulinox Flyer
downloaden!

Tiefkühlschränke 2

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

5" TOUCHSCREEN STEUERUNG

A

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

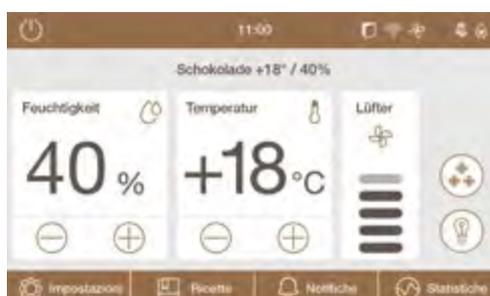
HIGHLIGHTS DER STEUERUNG

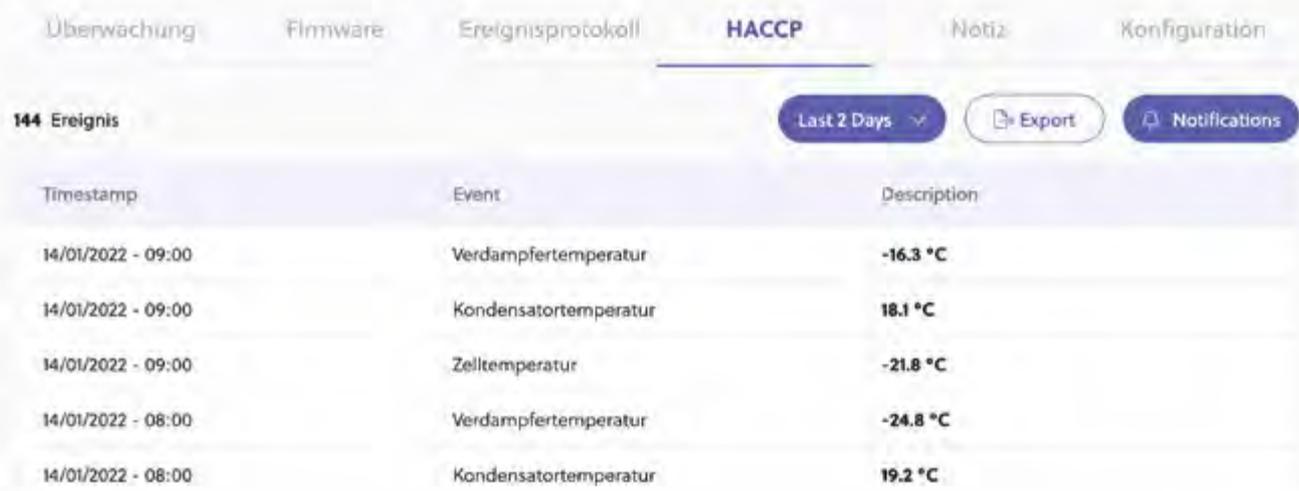
- ◆ Große 5" Touchscreen Steuerung
- ◆ Übersichtliche intuitive Nutzung
- ◆ Viele sinnvolle Programmierungsmöglichkeiten
- ◆ Optimierung des Energieverbrauches
- ◆ Kostenersparnis bei Einsatz des Kundendienstmonteurs durch auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Cloud-Anbindung vorbereitet

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

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

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



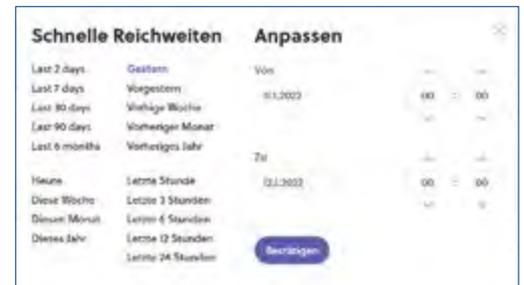


KONTROLLE DER KÜHLSCHRÄNKE ÜBER DAS WEB

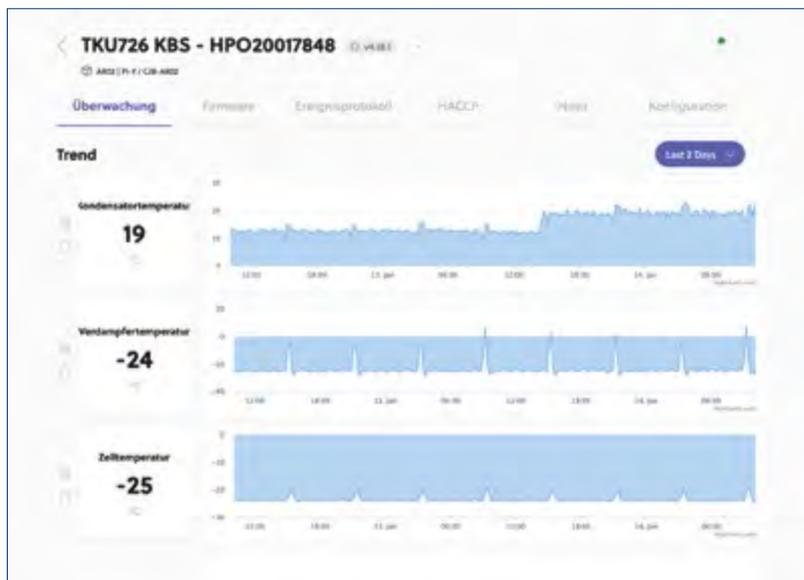
Die neuen Friulinox Schränke der KU/TKU 726/1426 Serie können über eine LAN Verbindung mit dem Web verbunden werden. So haben Sie jederzeit und von überall mit Ihrem PC Zugriff auf die Daten Ihres Gerätes (Bild oben: Auslesung der HACCP relevanten Daten). Ihr Servicetechniker kann aufgrund der bereitgestellten Daten vorab eine Fehleranalyse durchführen und gegebenenfalls das Problem über die Cloud beheben. Somit werden Servicekosten reduziert. (Kostenpflichtige Zusatzfunktion)

Weitere Anwendungen:

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



Vielfältige Einstellungsmöglichkeiten



Überwachung der Temperaturen



TKU 726 Friulinox by KBS

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

ZK
optional

LED

R 290

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

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



TKU 726

TKU 1426 Friulinox by KBS

Wie TKU 726, jedoch:

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



TKU 1426

Cloud-Anbindung

Modell	TKU 726	TKU 1426
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 475 l	1320 l / 1085 l
Anschlusswert	230 V / 255 W	230 V / 540 W
Energieverbrauch	1.120 kWh / Jahr	1.734 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	216 kg
Artikelnummer	12.0100	12.1101
UVP in €	4.647,00	7.117,00



Modell	TKU 48 Eis
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	600 l / 470 l
Anschlusswert	230 V / 740 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	869 W
Energieverbrauch	2.797 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	210 kg
Artikelnummer	12.0483
UVP in €	4.672,00



TKU 48 Eis Friulinox by KBS

Speiseeis-Lagerschrank

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

Eisschalenbestückung bei 5 Blechen:

- ◆ 30 Stück Eisschale F oder
- 20 Stück Eisschale I

Eisschalenbestückung bei 6 Blechen:

- ◆ 36 Stück Eisschale D oder
- 24 Stück Eisschale H

Eisschalenbestückung bei 8 Blechen:

- ◆ 48 Stück Eisschale C oder
- 32 Stück Eisschale G



Modell	TKU 822 Eis
Außenmaße B x T x H	790 x 935 x 2110 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	740 l / 607 l
Anschlusswert	230 V / 622 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	594 W
Energieverbrauch	2.540 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 gelochte Bleche
Gewicht	206 kg
Artikelnummer (rechts)	12.0824
Artikelnummer (links)	12.0825
UVP in €	5.949,00



TKU 822 Eis Friulinox by KBS

Speiseeis-Lagerschrank mit

5" Touchscreen-Steuerung

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

Eisschalenbestückungsmöglichkeiten:

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



TKU 604 Eis

Speiseeis-Lagerschrank, GN 2/1, stille Kühlung

- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet, 3-seitig
- Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Rückseite: Stahlblech verzinkt
- Stille Kühlung mit zuschaltbarem Umluftlüfter
- Elektronisches Thermostat
- Manuelle Abtauung
- Volltür mit Schloss und Druckausgleichsventil
- Magnetische Türdichtung
- 90 mm Energiesparisolierung
- 5 herausnehmbare Roste, weiß
- 4 Rollen, 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Türalarm
- Energiesparfunktion



Modell	TKU 604 Eis
Außenmaße B x T x H	730 x 934 x 1985 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 451 l
Anschlusswert	230 V / 375 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	1.277 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Roste, serienmäßig	5 weiß, herausnehmbar
Bestückungsmöglichkeit	10 Roste, 58 x 5 l Behälter
Gewicht	151 kg
Artikelnummer	46.5621
UVP in €	2.949,00

TKU 604 CHR Eis

Speiseeis-Lagerschrank

Wie TKU 604 Eis jedoch:

- Außenmaterial: Edelstahl, AISI 430, 3-seitig
- Innenmaterial: Edelstahl, AISI 304
- 5 herausnehmbare Roste, grau

Modell	TKU 604 CHR Eis
Artikelnummer	46.5623
UVP in €	3.367,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost, weiß	82.4991	39,00
Rost, grau	82.4993	39,00
Auflageschiene, rechts	82.4994	19,00
Auflageschiene, links	82.4995	19,00

TKU 626 CHR Eis

Speiseeis-Lagerschrank, GN 2/1, Umluftkühlung

- Außenmaterial: Edelstahl, AISI 430, 3-seitig
- Innenmaterial: Edelstahl, AISI 304
- Rückseite: Stahlblech verzinkt
- Umluftkühlung
- Elektronisches Thermostat
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Volltür mit Schloss und Druckausgleichsventil
- Magnetische Türdichtung
- 90 mm Energiesparisolierung
- 5 herausnehmbare Roste, weiß
- 4 Rollen, 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Türalarm
- Energiesparfunktion
- Tür mit eingelassener Griffleiste zum leichten Öffnen
- Wartungsfreier Kondensator



Modell	TKU 626 CHR Eis
Außenmaße B x T x H	730 x 957 x 1984 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 393 l
Anschlusswert	230 V / 450 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	1.409 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Roste, serienmäßig	5 grau, herausnehmbar
Bestückungsmöglichkeit	9 Roste, 51 x 5 l Behälter
Gewicht	151 kg
Artikelnummer	46.5625
UVP in €	3.838,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost, weiß	82.4991	39,00
Rost, grau	82.4993	39,00
Auflageschiene, rechts	82.4994	19,00
Auflageschiene, links	82.4995	19,00

NEU 

Modell	BTKU 507
Außenmaße B x T x H	720 x 670 x 1995 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	488 l
Nutzhalt	338 l
Anschlusswert	230 V / 330 W
Energieverbrauch	847 kWh/Jahr
Zubehör	6 feststehende Verdampferroste
Bruttogewicht	108 kg
Artikelnummer	46.4055
UVP in €	1.647,00

Modell	BTKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4057
UVP in €	1.747,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00



BTKU 507 und BTKU 507 CHR

Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltürkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Alu und Kunststoff, weiß
- ◆ 6 feststehende Verdampferroste
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße

BTKU 507 CHR wie oben jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)



Modell	BTKU 607
Außenmaße B x T x H	760 x 729 x 2005 mm
Temperatur	-17 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzhalt	303 l
Anschlusswert	230 V / 698 W
Energieverbrauch	2179 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Bruttogewicht	166 kg
Artikelnummer	6052.1013
UVP in €	2.870,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene (Stück)	83.1505	14,00
Rost	83.1506	39,00



BTKU 607

Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Serienmäßig mit 3 rilsanierten Rosten
- ◆ Maximal können 20 Roste/Bleche 600 x 400 mm mit 60 mm Abstand eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- ◆ Edelstahl-Boden mit Reinigungsablauf
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Edelstahl-Füße höhenverstellbar von 125 bis 200 mm
- ◆ Nur für vorgefrosthete Waren



BTKU 614 CNS Friulinox by KBS



Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

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



BTKU 614 CNS



BTKU 914 CNS

BTKU 914 CNS Friulinox by KBS

Wie BTKU 614 CNS, jedoch:

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar 614	99.0332	59,00
Auflageschienenpaar 914	99.0333	59,00

Modell	BTKU 614 CNS	BTKU 914 CNS
AußenmaÙe B x T x H	790 x 770 x 2110 mm	790 x 1050 x 2110 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 422 l	900 l / 676 l
Anschlusswert	230 V / 622 W	230 V / 622 W
Energieverbrauch	2.672 kWh / Jahr	2.321 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	172 kg	206 kg
Artikelnummer (Rechtsanschlag)	12.0614	12.0914
Artikelnummer (Linksanschlag)	12.0616	12.0915
UVP in €	5.099,00	5.748,00

NEU  R 290



TKU 1900

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank mit drei Türen

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste 560 x 542 mm beschichtet
- ◆ Zwischenroste 450 x 158 mm
- ◆ Selbstschließende Türen
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 125 bis 200 mm

TKU 1900 G

wie TKU 1900 oben, jedoch:

- ◆ Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 55

Modell	TKU 1900	TKU 1900 G
AußenmaÙe B x T x H	2055 x 735 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	1852 l/1465 l	1852 l/1465 l
Anschlusswert	230 V/1.680 W	230 V/1.726 W
Energieverbrauch	6.862 kWh/ Jahr	6.868 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	9 Roste plus 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste plus 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0303	5.0305
UVP in €	6.999,00	8.145,00



Viking 2



Schnaps-Tiefkühlbox

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff
- ◆ Laufruhiger und geräuscharmer Kompressor
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit horizontaler Griffleiste
- ◆ Sparsam im Energieverbrauch
- ◆ Flaschen- / Gläsergestell, herausnehmbar zur leichten Reinigung
- ◆ Bestückung: 8 Flaschen und ca. 18 Gläser (nicht im Lieferumfang)
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetdichtung



Modell	Viking 2
Außenmaße B x T x H	440 x 490 x 510 mm
Temperatur	-18 °C bis -24 °C
Klimaklasse	ST (+16°C bis +38°C)
Brutto- / Nutzinhalt	39 l / 33 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Wandstärke Isolierung	55 mm
Energieverbrauch	185 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (2019/2016)
Luftschallemission	40 dB
Gewicht	25 kg
Artikelnummer	7.0051
UVP in €	542,00

Tiefkühlschränke 2

RGS 225

Rückstellproben-Tiefkühlschrank



Allgemein

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum mit CNS-Einsätzen
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit ergonomischem Stangengriff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Besonders sparsam im Energieverbrauch
- ◆ 5 feststehende Verdampferplatten
- ◆ 2 transparente Schubladen
- ◆ Kontrollleuchten für Betrieb, Schnellgefrieren (kein Schockkühler) und Temperaturwarnung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

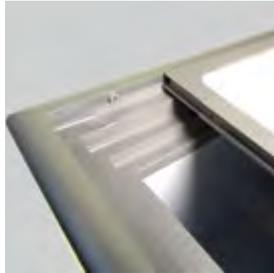


Modell	RGS 225
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %
Bruttoinhalt	215 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	245 kWh / Jahr
Serienzubehör	9 CNS-Systembleche je 25 Probendosen = 225 Dosen
Gewicht	70 kg
Artikelnummer	919.0225
UVP in €	2.613,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	99,00

INFO – RÜCKSTELLPROBEN

Zurzeit gibt es keine gesetzliche Pflicht zur Aufbewahrung von Rückstellproben. Trotzdem kann es – insbesondere bei selbst hergestellten und leicht verderblichen Speisen – sinnvoll sein, Rückstellproben zu entnehmen. So haben Sie im Krisenfall ein Beweismittel.



CAL Serie

Tiefkühltruhe mit geschäumtem Schiebedeckel

- ◆ Schiebedeckel als Ablage nutzbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Hochwertiger umlaufender Aluminiumrahmen
- ◆ Temperatur -16 °C bis -23 °C
- ◆ Kältemittel R 600 a bei CAL 23 bis CAL 46
- ◆ Kältemittel R 290 bei CAL 54 und CAL 62
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 77 mm Isolierung
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 4 Rollen zur Selbstmontage beiliegend
- ◆ Mit Körben bestückbar
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage gegen Mehrpreis



Beispiel für Labelung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	82.6462	31,00
Korbteiler	82.6463	15,00

Modell	CAL 23	CAL 36	CAL 46	CAL 54	CAL 62
Außenmaße B x T x H	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	205 l/163 l	331 l/267 l	426 l/345 l	503 l/408 l	602 l/489 l
Anschlusswert	230 V/141 W	230 V/153 W	230 V/203 W	230 V/204 W	230 V/230 W
Energieverbrauch	702 kWh/Jahr	996 kWh/Jahr	1.383 kWh/Jahr	1.402 kWh/Jahr	1.605 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Max Anzahl Körbe	2 Körbe (optional)	3 Körbe (optional)	4 Körbe (optional)	5 Körbe (optional)	6 Körbe (optional)
Gewicht	48 kg	57 kg	65 kg	72 kg	75 kg
Artikelnummer	917.0024	917.0037	917.0047	917.0055	917.0063
UVP in €	829,00	909,00	982,00	1.148,00	1.229,00



KBS 26, KBS 36, KBS 46, KBS 56 und KBS 66



Tiefkühltruhe mit abschließbarem Hebedeckel

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Innenraumbeleuchtung im Deckel
- ◆ Betriebsleuchte
- ◆ Temperaturwarnleuchte
- ◆ Frontseitig digitale Temperaturanzeige
- ◆ Besonders sparsam im Energieverbrauch
- ◆ Frontseitig manuelles Thermostat
- ◆ Stabiler Griff mit integriertem Schloss
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Tauwasserablauf frontseitig
- ◆ Wandstärke 70 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Dichtung servicefreundlich wechselbar
- ◆ Einfache Reinigung durch gerundete Ecken im Innenraum



KBS 36 CNS

Tiefkühlschränke 2



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb passend für KBS 26	20102.0013	45,00
Korb passend ab KBS 36	10203.5016	49,00

Modell	KBS 26	KBS 36	KBS 46	KBS 56	KBS 66
Außenmaße B x T x H	895 x 590 x 840 mm	1030 x 750 x 840 mm	1270 x 750 x 840 mm	1530 x 750 x 840 mm	1800 x 750 x 840 mm
Temperatur	-18 °C bis -24 °C				
Klimaklasse (UT/RF)	N (+16 °C bis +32 °C)				
Brutto- / Nutzinhalt	201 l / 197 l	304 l / 283 l	383 l / 368 l	473 l / 459 l	567 l / 560 l
Anschlusswert	230 V / 82 W	230 V / 98 W	230 V / 110 W	230 V / 135 W	230 V / 135 W
Energieverbrauch	249 kWh / Jahr	283 kWh / Jahr	317 kWh / Jahr	352 kWh / Jahr	392 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)				
Luftschallemission	44 dB	48 dB	50 dB	50 dB	50 dB
Serienzubehör	1 Korb, Schloss	3 Körbe, Schloss	3 Körbe, Schloss	4 Körbe, Schloss	4 Körbe, Schloss
Gewicht	45 kg	62 kg	69 kg	84 kg	93 kg
Artikelnummer	91.5024	91.5034	91.5044	91.5054	91.5064
UVP in €	757,00	887,00	961,00	1.059,00	1.266,00

Wie oben, jedoch mit abschließbarem CNS-Hebedeckel

Modell	KBS 26 CNS	KBS 36 CNS	KBS 46 CNS	KBS 56 CNS	KBS 66 CNS
Artikelnummer	91.5025	91.5035	91.5045	91.5055	91.5065
UVP in €	781,00	954,00	1.063,00	1.182,00	1.368,00



KBS 28 G, KBS 38 G, KBS 48 G, KBS 58 G und KBS 68 G

Tiefkühltruhe mit geradem Glasschiebedeckel zur Präsentation von Eis und Snacks in Supermarkt, Tankstelle und Kiosk

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Solider Innenkorpus
- ◆ 77 mm starke Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Manuelles Thermostat im Maschinenraum
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Tauwasserablauf
- ◆ Schiebescheiben
- ◆ Rollen innenliegend zur Selbstmontage
- ◆ Optional gegen Mehrpreis: Körbe oder Gestell für die Aufnahme von 5 Liter Eisbehältern



Zubehör	Ausstattungs-möglichkeiten	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb, passend für KBS 28 G bis 68 G mit den Außenmaßen 272 x 566 x 313 mm (B x T x H)	KBS 28 G max. 2 Körbe KBS 38 G max. 3 Körbe KBS 48 G max. 4 Körbe KBS 58 G max. 5 Körbe KBS 68 G max. 6 Körbe	82.6462	31,00
Trennwand, passend für Körbe für KBS 28 G bis 68 G		82.6463	15,00
Korbgestell für die Aufnahmen von 5 Stück Kunststoffbehälter mit den Maßen 350 x 165 x 130 mm passend für KBS 28 G, 48 G und 68 G	KBS 28 G max. 1 Korbgestell KBS 48 G max. 2 Korbgestell KBS 68 G max. 1 Korbgestell, plus 2x Artikel-Nr. 826466	82.6467	81,00
Korbgestell für die Aufnahmen von 4 Stück Kunststoffbehälter mit den Maßen 350 x 165 x 130 mm passend für KBS 38 G, 58 G und 68 G	KBS 38 G max. 2 Korbgestell KBS 58 G max. 3 Korbgestell KBS 68 G max. 2 Korbgestell, plus 1x Artikel-Nr. 826467	82.6466	56,00

Modell	KBS 28 G	KBS 38 G	KBS 48 G	KBS 58 G	KBS 68 G
Außenmaße B x T x H	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Temperatur	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	205 l/163 l	331 l/267 l	426 l / 345 l	503 l/408 l	602 l/489 l
Anschlusswert	230 V/141 W	230 V/153 W	230 V/203 W	230 V/204 W	230 V/230 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a	R 290	R 290
Energieverbrauch	531 kWh/Jahr	996 kWh/Jahr	1.383 kWh/Jahr	1.402 kWh/Jahr	1.425 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Gewicht	48 kg	57 kg	65 kg	72 kg	75 kg
Artikelnummer	914.0028	914.0038	914.0048	914.0058	914.0068
UVP in €	864,00	939,00	1.019,00	1.188,00	1.269,00



D 200, D 300, D 400 und D 500



Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel

- ◆ Betriebsleuchte
- ◆ Außenmaterial Stahlblech weiß
- ◆ Innenmaterial Aluminium, gehämmert
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Schiebescheiben mit Kunststoffrahmen ummantelt
- ◆ Analoges Thermometer
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Serienzubehör: 1 Korb, Steckschloss
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Rückseitiger Tauwasserablauf
- ◆ Rollen innenliegend zur Selbstmontage
- ◆ Stille Kühlung



D 201 und D 401

Wie oben, jedoch:

- ◆ Abgeschrägt mit gewölbtem Glasschiebedeckel

Besserer Einblick durch gewölbten Deckel



Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb für D 200 - D 500	604.1218	48,00
Korb für D 200 - D 500 mit Trenngitter	604.1374	50,00
Korb für D 201 + D 401	604.1203	48,00
Korb für D 201 + D 401 mit Trenngitter	604.1375	50,00

Modell	D 200	D 300	D 400	D 500
Außenmaße B x T x H	725 x 635 x 875 mm	1015 x 635 x 875 mm	1305 x 635 x 875 mm	1555 x 635 x 875 mm
Temperatur	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)
Brutto- / Nutzinhalt	196 l / 168 l	303 l / 261 l	410 l / 355 l	503 l / 436 l
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 230 W	230 V / 320 W	230 V / 450 W
Energieverbrauch	695 kWh / Jahr	1.405 kWh / Jahr	1.701 kWh / Jahr	1.956 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Gewicht	54 kg	64 kg	72 kg	78 kg
Artikelnummer	92.1022	92.1032	92.1042	92.1052
UVP in €	760,00	859,00	969,00	1.019,00

Modell	D 201	D 401
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	675 kWh / Jahr	1.643 kWh / Jahr
Brutto- / Nutzinhalt	187 l / 158 l	393 l / 337 l
Artikelnummer	92.2022	92.2042
UVP in €	869,00	1.029,00

NEU  **LABEL**

Modell	Neve 22
Außenmaße B x T x H	2150 x 1465 x 930 mm
Temperatur	+10 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V / 716 W
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Zubehör	1 Bodenrost, 4 Trenngitter
Nutzhalt	1.255 l
Warenpräsentationsfläche	2,65 m ²
Energieverbrauch	3.358 kWh / Jahr
Bruttogewicht	251 kg
Artikelnummer	30.9118 
UVP in €	5.196,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Trenngitter	83.1627	39,00
Preisschiene	83.1628	148,00
Regalablage mittig	83.1629	479,00



**Umschaltbar
Kühlung / Tiefkühlung**



**Abbildung mit
optionaler Preisschiene**

Neve 22

Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel, umschaltbar Kühlung / Tiefkühlung

- ◆ Glasschiebedeckel auf beiden Seiten
- ◆ Außen- und Innenmaterial Stahlblech weiß
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Wandstärke 80 mm Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ LED-Beleuchtung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Wartungsarmer und belüfteter Kondensator
- ◆ Eingeschäumter Kupferrohrverdampfer zwecks besserer Leistung





Snow 20 und Snow 25

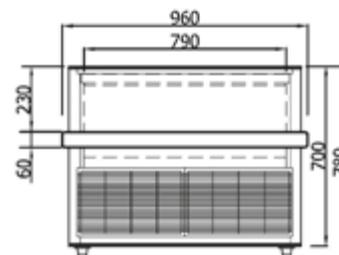
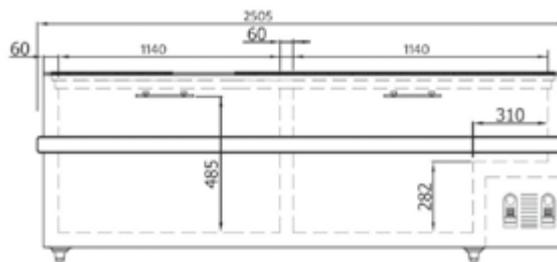
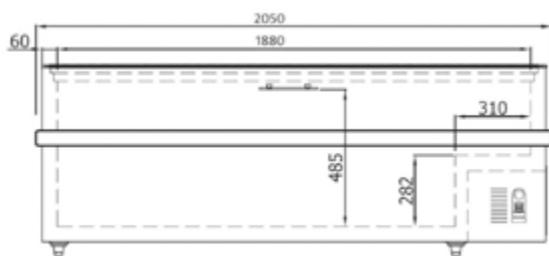


Tiefkühltruhe für Eis und Tiefkühlprodukte

- ◆ Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel
- ◆ Schiebescheiben mit beheiztem Rahmen und umlaufendem Rammschutz
- ◆ Außen- und Innenmaterial Stahlblech weiß
- ◆ 70 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Belüfteter Kondensator
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Serienzubehör: 1 Korb
- ◆ Snow 25: Bauseitig ist bei Anlieferung für eine Entladehilfe zu sorgen



Tiefkühlchränke 2



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb (B 275 x T 765 x H 230 mm)	82.3334	54,00
Korb (B 275 x T 335 x H 230 mm)	82.3335	41,00
Quersteg für Snow 15 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3336	66,00
Quersteg für Snow 20 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3337	81,00
Quersteg für Snow 25 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3338	103,00
Korbtrenngitter	82.3339	31,00
Bodentrenngitter	82.3340	34,00

Modell	Snow 20	Snow 25
Außenmaße B x T x H	2050 x 960 x 780 mm	2500 x 960 x 780 mm
Temperatur	-15 °C bis -18 °C	-15 °C bis -18 °C
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,16 m ²	1,36 m ²
Energieverbrauch	1.643 kWh / Jahr	1.789 kWh / Jahr
Bruttinhalt	839 l	1032 l
Anschlusswert	230 V/356 W	230 V/356 W
Bestückungsmöglichkeit	5 x Korb 82.3334 oder 10 x Korb 82.3335	7 x Korb 82.3334 oder 14 x Korb 82.3335
Gewicht	120 kg	143 kg
Artikelnummer	30.9904	30.9114
UVP in €	2.199,00	2.599,00









L44 TK300 / L60 TK300

L44 TK

Labor-Tiefkühltruhe bis -45 °C

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Geschäumter Hebedeckel
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290 / GWP3 Gemisch R 1150
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Akustischer und optischer Alarm bei Temperaturunterschreitung
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Extrastarke 100 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Konstante Innenraumtemperatur, Abweichung +/-1 °C
- ◆ Stabiler Griff mit integriertem Schloss
- ◆ Frontseitiger Tauwasserabflusstopfen
- ◆ Ohne Körbe

L60 TK

Labor-Tiefkühltruhe bis -60 °C

Wie oben, jedoch:

- ◆ Bis -60 °C

**Für besonders tiefe Temperaturen
-45° C/ -60 °C**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	99.9029	43,00
Rollensatz ohne Feststellbremsen	99.9024	87,00

Modell	L44 TK100	L44 TK200	L44 TK300	L44 TK400	L44 TK500
Außenmaße B x T x H	725 x 655 x 865 mm	1055 x 655 x 865 mm	1305 x 655 x 865 mm	1505 x 655 x 865 mm	1705 x 655 x 865 mm
Temperatur	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C
Bruttinhalt	130 l	230 l	300 l	360 l	485 l
Anschlusswert	230 V / 375 W	230 V / 455 W	230 V / 544 W	230 V / 439 W	230 V / 453 W
Energieverbrauch	1.570 kWh / Jahr	1.825 kWh / Jahr	1.898 kWh / Jahr	2.190 kWh / Jahr	3.322 kWh / Jahr
Gewicht	53 kg	62 kg	67 kg	74 kg	80 kg
Artikelnummer	91.6016	91.6026	91.6036	91.6046	91.6056
UVP in €	1.414,00	1.578,00	1.654,00	1.829,00	2.068,00

Modell	L60 TK100	L60 TK200	L60 TK300	L60 TK400	L60 TK500
Temperatur	-10 °C bis -60 °C				
Anschlusswert	230 V / 210 W	230 V / 360 W	230 V / 360 W	230 V / 400 W	230 V / 420 W
Energieverbrauch	1.237 kWh / Jahr	1.675 kWh / Jahr	1.956 kWh / Jahr	2.117 kWh / Jahr	2.588 kWh / Jahr
Gewicht	53 kg	68 kg	78 kg	89 kg	95 kg
Artikelnummer	91.6019	91.6029	91.6039	91.6049	91.6059
UVP in €	2.068,00	2.286,00	2.395,00	2.559,00	2.998,00



SCHNELLABKÜHLER, SCHOCKFROSTER UND EISWÜRFELBEREITER

SCHNELLES ABKÜHLEN VON LEBENSMITTELN

Wichtigster Vorteil des Schockfrostens ist die Einhaltung von gesetzlichen Hygienevorschriften bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Zusätzlich und meistens wenig beachtet sind die erzielten Kosteneinsparungen im Bereich der Speisenzubereitung. Es muss nicht täglich frisch gekocht werden, damit es frisch schmeckt. Exemplarisch sei hier das Kochen von Saucen erwähnt. Einmal gekocht und portionsweise schockgefrostet, kann die Sauce über mehrere Tage serviert werden, ohne dass sie täglich neu zubereitet werden muss. Dies kann Mitarbeiterkapazitäten und damit langfristig bares Geld sparen.

Sie möchten saisonale Produkte außerhalb der Saison anbieten? Und das möglichst frisch? Schockgefrostet lassen sich viele Lebensmittel über einen längeren Zeitraum fast ohne jeden Verlust an Vitaminen und Geschmack aufbewahren.

KBS verfügt über eine breite Palette von Schnellabkühlern und Schockfroster, angefangen von der günstigen SF Serie (Seite 90) bis hin zum HI 5, einem Multifunktionsgerät, das keine Wünsche offen lässt (Seite 94 und 95). Durch den zusätzlichen Modus „Soft“ gewährleisten die KBS by Friulinox Geräte eine besonders schonende Kühlung bzw. Frostung des Kühlgutes.

EISWÜRFEL FÜR UNTERSCHIEDLICHE EINSATZBEREICHE

Der Eiswürfel ist bei den meisten Prozessen innerhalb der Nahrungsmittelherstellung, Lagerung und Präsentation ein unverzichtbares Medium. Je nach Verwendungszweck sind unterschiedliche Formen von Eiswürfeln erforderlich. Wir unterscheiden Vollwürfel und Hohlwürfel. Letztere sind auf Grund der deutlich größeren Oberfläche für das schnelle Kühlen von Getränken besonders geeignet. Diese Würfel können mit den Eiswürfelbereitern der Joy-Serie auf Seite 97 hergestellt werden. Je nach Gerät kann eine Tagesleistung zwischen 18 kg und 120 kg erzielt werden.

Der Vollwürfel dagegen verbleibt länger im Getränk und schmilzt langsamer. Die Geräte der Solid-Serie auf Seite 99 produzieren entsprechende Würfel. Eine besondere Ausprägung ist das Flockeneis, das häufig in Verbindung mit der Lagerung und Präsentation von Fisch und Meeresfrüchten verwendet wird.

Grundsätzlich kann der Betrieb mit einer Entkalkungsanlage sinnvoll sein.



SF 3



SF 5

SF 3

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

- ◆ Edelstahl, 3-seitig
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Touchscreen-Steuerung
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ Kerntemperatur -18° C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Kältemittel R 452a
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlgriff
- ◆ Nur Linksanschlag möglich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

SF 5 und SF 8

wie SF 3 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 mittels Kit (optional) wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe von 125 mm bis max. 200 mm

Touchscreen-Steuerung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für SF 5	82.8995	119,00
Rollensatz für SF 8	82.8985	119,00
Kit für Türanschlag für SF 5 und 8	82.8987	37,00

Modell	SF 3	SF 5	SF 8
AußenmaÙe B x T x H	570 x 700 x 515 mm	790 x 700 x 850 mm	790 x 806 x 1290 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostonung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
UT/RF	+40 °C/40 %	+40 °C/40 %	+40 °C/40 %
Anschlusswert	230 V/590 W	230 V/1100 W	230 V/2000 W
Abkühlleistung	6 kg	16 kg	22 kg
Schockfrostopleistung	4 kg	9 kg	14 kg
Kälteleistung	490 W	650 W	1300 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,08 (Schnellabkühlung), 0,32 (Schockfrostonung)	0,09 (Schnellabkühlung), 0,60 (Schockfrostonung)	0,04 (Schnellabkühlung), 0,16 (Schockfrostonung)
Bestückung	3 GN 1/1 Längseinschub	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche
Serienzubehör	Aufnahmen für 3 GN 1/1	Rostaufnahmegestell für 5 GN 1/1	Rostaufnahmegestell für 8 GN 1/1
Gewicht	55 kg	105 kg	150 kg
Artikelnummer	6062.1003	6062.1005	6062.1008
UVP in €	2.822,00	3.668,00	4.891,00

* gemäß EN Norm 17032



MARKENGERÄTE VON Friulinox by KBS

Chilly 1 Friulinox by KBS

SWS
PLANBAR

R 290

Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub

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



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

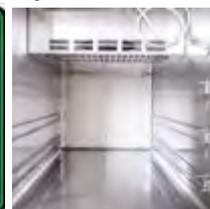
UVP in € **3.697,00**

* gemäß EN Norm 17032

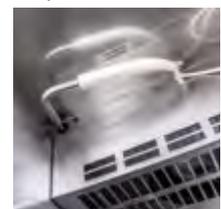
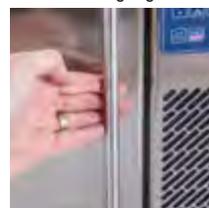
Microprozessorsteuerung



Innenraum mit abgerundeten Ecken



Halterung für Temperaturfühler

Aufgesetzter
EdelstahlstangengriffHöhenverstellbare
AusgleichsfüÙeHöhenverstellbare Schienen
im Innenraum



BF Serie Friulinox by KBS

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

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

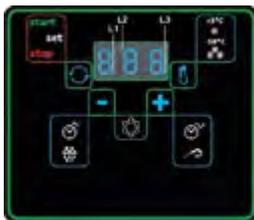


BF 051



BF 081

Microprozessorsteuerung



Schmutzauffangschale unter dem Gerät



Modell	BF 051	BF 081
AußenmaÙe B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostonung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
UT/RF	+30°C/55%	+30°C/55%
Anschlusswert	230 V/675 W	230 V/907 W
Abkühlleistung	25 kg	30 kg
Schockfrosteleistung	15 kg	20 kg
Kälteleistung**	814 W	1127 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,07 (Schnellabkühlung), 0,50 (Schockfrostonung)	0,08 (Schnellabkühlung), 0,30 (Schockfrostonung)
Bestückung	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
Serienzubehör	1 Rostträger	1 Rostträger
Gewicht	110 kg	150 kg
Artikelnummer	14.0009	14.0010
UVP in €	4.810,00	5.959,00

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

Mittiger Bodenablauf mit konisch zulaufendem Boden



Leicht herausnehmbarer Fettfilter



Halterung für Temperaturfühler



Höhenverstellbare EdelstahlfüÙe





R-Serie Friulinox by KBS

SWS
PLANBAR

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

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



R 081 BA



R 051 BA

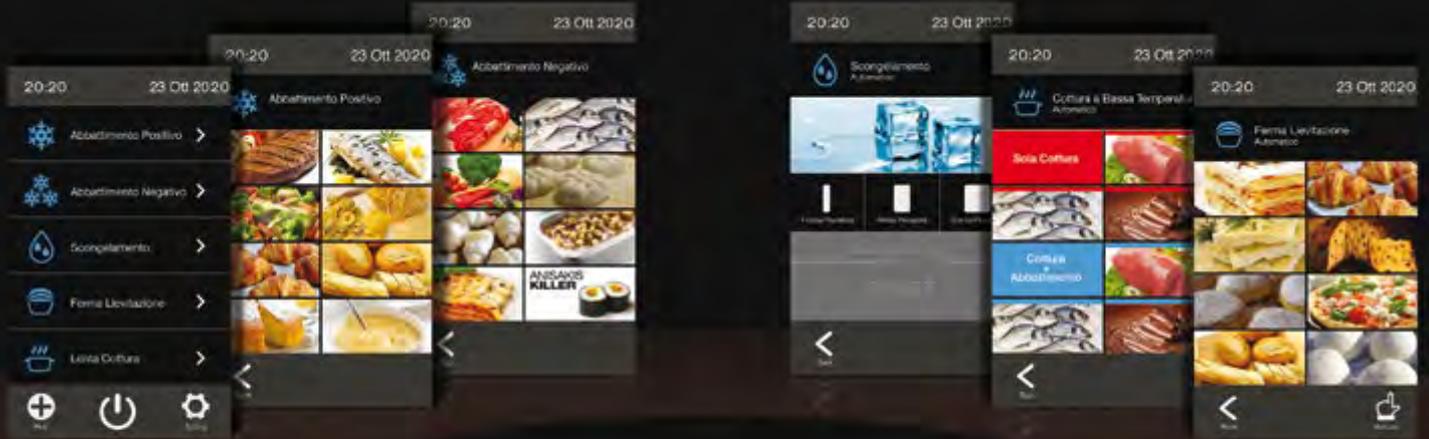


R 121 BA

Tiefkühlschränke 2

Modell	R 051 BA	R 081 BA	R 121 BA
AußenmaÙe B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm	790 x 870 x 1810 mm)
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
UT/RF	+40°C/40%	+40°C/40%	+40°C/40%
Anschlusswert	230 V/797 W	230 V/1137 W	400 V/1698 W
Abkühlleistung	30 kg	40 kg	65 kg
Schockfroastleistung	20 kg	25 kg	45 kg
Kälteleistung**	814 W	1212 W	1940 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,0652 (Schnellabkühlung), 0,2233 (Schockfrostung)	0,06428 (Schnellabkühlung), 0,2280 (Schockfrostung)	0,0690 (Schnellabkühlung), 0,1837 (Schockfrostung)
Bestückung	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	12 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 5 GN 1/1 - EN1	Rostaufnahmegestell für 8 GN 1/1 - EN1	Rostaufnahmegestell für 12 GN 1/1 - EN1
Gewicht	150 kg	190 kg	230 kg
Artikelnummer	14.0057	14.0084	14.0123
UVP in €	5.355,00	6.875,00	10.699,00

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



HI 5 – 5 GERÄTE IN EINEM – 12 FUNKTIONEN

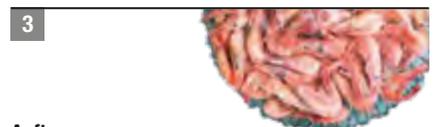
Schnellabkühlung und Schockfrostung spielen eine zentrale Rolle bei der Prozesssteuerung in einem Restaurant. Der HI 5 kann jedoch noch mehr. Das Gerät kann auch zum Auftauen, zur Gärunterbrechung und zum Niedrigtemperaturgaren eingesetzt werden. So lässt sich der Workflow optimieren. Lassen Sie sich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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



HI 5 Friulinox by KBS

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

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



HI 5 GN6



HI 5 GN16



HI 5 GN28

Modell	HI 5 GN6	HI 5 GN12	HI 5 GN16	HI 5 GN18	HI 5 GN28
AußenmaÙe B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm	790 x 870 x 1810 mm	790 x 870 x 1960 mm	1100 x 1080 x 1860 mm
InnenmaÙe B x T x H	670 x 430 x 400 mm	670 x 450 x 730 mm	670 x 450 x 930 mm	670 x 450 x 1130 mm	670 x 930 x 880 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C				
Temperatur Schockfrosterung	+90 °C bis -18 °C				
UT / RF	+43 °C/60 %				
Anschlusswert	230 V / 2291 W	230 V / 2630 W	400 V / 4139 W	400 V / 6102 W	400 V / 5757 W
Abkühlleistung	35 kg	50 kg	70 kg	80 kg	72 kg
Schockfrosterleistung	25 kg	35 kg	50 kg	55 kg	48 kg
Kälteleistung	1127 W	1230 W	1940 W	2724 W	3619 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,068 (Schnellabkühlung), 0,237 (Schockfrosterung)	0,062 (Schnellabkühlung), 0,199 (Schockfrosterung)	0,098 (Schnellabkühlung), 0,173 (Schockfrosterung)	0,065 (Schnellabkühlung), 0,219 (Schockfrosterung)	0,054 (Schnellabkühlung), 0,177 (Schockfrosterung)
Bestückung bei Höhe 45 mm	10 x 1/1 GN/EN	18 x 1/1 GN/EN	24 x 1/1 GN/EN	28 x 1/1 GN/EN	44 x 1/1 GN/EN oder 22 x 2/1 GN/EN
Bestückung bei Höhe 60 mm	6 x 1/1 GN/EN	12 x 1/1 GN/EN	16 x 1/1 GN/EN	18 x 1/1 GN/EN	28 x 1/1 GN/EN oder 14 x 2/1 GN/EN
Bestückung bei Höhe 75 mm	5 x 1/1 GN/EN	9 x 1/1 GN/EN	12 x 1/1 GN/EN	14 x 1/1 GN/EN	22 x 1/1 GN/EN oder 11 x 2/1 GN/EN
Gewicht	110 kg	150 kg	190 kg	203 kg	255 kg
Artikelnummer	14.0507	14.0513	14.0518	14.0524	14.0535
UVP in €	10.499,00	12.629,00	15.386,00	16.999,00	25.499,00


Eis R 06 BA

Eis R 12 BA

Eis R 15 BA
Schockfroster speziell für Speiseeis

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial 3-seitig CNS, Innenmaterial CNS
- ◆ 5" Touchscreen-Steuerung, bedienerfreundlich
- ◆ 100 Programme programmierbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperaturbereich von +/- 0 °C bis -18 °C
- ◆ Verdampfertemperatur bis -30 °C
- ◆ HACCP fähig
- ◆ Auflageschienen und Rasterleisten sind ohne Werkzeug herausnehmbar
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Automatische Abschaltung der Lüfter bei Türöffnung
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Rostabstand 70 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 452a
- ◆ Verdampfer beschichtet
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türinnenheizung
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS



Modell	Eis R 06 BA	Eis R 12 BA	Eis R 15 BA	Eis R 21 BA
Außenmaße B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm	790 x 870 x 1810 mm	790 x 870 x 1960 mm
UT / RF	+40°C / 40%	+40°C / 40%	+40°C / 40%	+40°C / 40%
Anschlusswert	230 V / 797 W	230 V / 1.137 W	400 V / 1.698 W	400 V / 2.390 W
Schockfroastleistung	30 kg	60 kg	75 kg	105 kg
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,2233 (Schockfrostung)	0,2280 (Schockfrostung)	0,1837 (Schockfrostung)	0,1936 (Schockfrostung)
Serienzubehör	1 Stück CNS-Rost	3 Stück CNS-Roste	4 Stück CNS-Roste	6 Stück CNS-Roste
Bestückungsmöglichkeit	6 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm, 5 l	12 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm, 5 l	15 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm, 5 l	21 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm, 5 l
Gewicht	150 kg	190 kg	230 kg	250 kg
Artikelnummer	14.0007	14.0014	14.0017	14.0022
UVP in €	5.958,00	7.488,00	10.998,00	12.998,00

* gemäß EN Norm 17032



Joy-Serie



Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

- ◆ Produktion von Hohlkegel 30 x 42 mm
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS (Joy 118 L: Skinplate, CNS-Look)
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Integriertes separat schaltbares Reinigungssystem
- ◆ Integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung ab Joy 219 auf Anfrage lieferbar
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschluss Schlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Joy 118 L



Joy 319 L

Tiefkühlschränke 2

Frontseitig: Geräte-Ein-/Ausschalter sowie Schalter für Reinigungssystem

Rückseitig: Anschlüsse für Wasserab- und Zulauf

Servicefreundliche Erreichbarkeit des Verdampfers

Einfache frontseitige Eisentnahme; Eisschaufel im Lieferumfang enthalten



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kalkfilter	413990.0100	83,00
Ersatzfüllung für Kalkfilter	413990.0120	43,00

Modell	Joy 118 L	Joy 219 L	Joy 319 L einbaufähig
Außenmaße B x T x H	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	417 x 531 x 654 mm (mit Füßen 679 mm)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/380 W
Tagesleistung	18 kg/24 h	21 kg/24 h	29 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	11 kg, ca. 550 Stück Eiswürfel
Gewicht	32 kg	36 kg	43 kg
Artikelnummer	431.0115	4310.2205	4310.3205
UVP in €	1.159,00	1.398,00	1.749,00



Eiswürfelform Joy

Modell	Joy 519 L einbaufähig	Joy 719 L	Joy 919 L	Joy 1219 L
Außenmaße B x T x H	495 x 573 x 705 mm (mit Füßen H 845 mm)	495 x 573 x 852 mm (mit Füßen H 992 mm)	680 x 573 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	1000 x 600 x 950 mm (mit Füßen H 1090 mm)
Anschlusswert	230 V/455 W	230 V/650 W	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	48 kg/24 h	68 kg/24 h	88 kg/24 h	120 kg/24 h
Vorratsbehälter	17 kg, ca. 850 Stück Eiswürfel	20 kg, ca. 1000 Stück Eiswürfel	30 kg, ca. 1500 Stück Eiswürfel	65 kg, ca. 3250 Stück Eiswürfel
Gewicht	54 kg	58 kg	70 kg	103 kg
Artikelnummer	4310.5205	4310.7205	4310.9205	4311.2205
UVP in €	2.114,00	2.598,00	3.394,00	4.139,00



Eiswürfelform Solid

Solid 119 L



Solid 319 L

Solid-Serie

Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

- ◆ Produktion von Vollkegel 30 x 42 mm
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS (Joy 118 L: Skinplate, CNS-Look)
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Integriertes separat schaltbares Reinigungssystem
- ◆ Integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung ab Solid 219 auf Anfrage lieferbar
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss

Frontseitig: Geräte-Ein-/Ausschalter sowie Schalter für Reinigungssystem



Rückseitig: Anschlüsse für Wasserab-/ und Zulauf



Servicefreundliche Erreichbarkeit des Verdampfers



Einfache frontseitige Eisentnahme; Eisschaufel im Lieferumfang enthalten



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kalkfilter	413990.0100	83,00
Ersatzfüllung für Kalkfilter	413990.0120	43,00

Modell	Solid 119 L	Solid 219 L	Solid 319 L einbaufähig
Außenmaße B x T x H	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	417 x 531 x 654 mm (mit Füßen 679 mm)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/380 W
Tagesleistung	18 kg/24 h	21 kg/24 h	29 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	11 kg, ca. 550 Stück Eiswürfel
Gewicht	32 kg	36 kg	43 kg
Artikelnummer	434.0115	4340.2205	4340.3205
UVP in €	1.159,00	1.398,00	1.749,00



Modell	Solid 519 L einbaufähig	Solid 719 L	Solid 919 L	Solid 1219 L
Außenmaße B x T x H	495 x 573 x 705 mm (mit Füßen H 845 mm)	495 x 573 x 852 mm (mit Füßen H 992 mm)	680 x 573 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	1000 x 600 x 950 mm (mit Füßen H 1090 mm)
Anschlusswert	230 V/455 W	230 V/650 W	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	48 kg/24 h	68 kg/24 h	88 kg/24 h	120 kg/24 h
Vorratsbehälter	17 kg, ca. 850 Stück Eiswürfel	20 kg, ca. 1000 Stück Eiswürfel	30 kg, ca. 1500 Stück Eiswürfel	65 kg, ca. 3250 Stück Eiswürfel
Gewicht	54 kg	58 kg	70 kg	103 kg
Artikelnummer	4340.5205	4340.7205	4340.9205	4341.2205
UVP in €	2.114,00	2.598,00	3.394,00	4.139,00



KV-Serie



Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und vertikalem Verdampfer

- ◆ Produktion von Vollwürfeln 25 x 25 x 25 mm
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS/Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Vorratsbehälter und Montagerahmen, optional lieferbar (Zubehör)
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar



KV 150 L



Eiswürfelform KV-Serie



Modell	KV 150 L	KV 190 L
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 562 mm	750 x 625 x 562 mm
Anschlusswert	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	140 kg/24 h	195 kg/24 h
Gewicht	66 kg	79 kg
Artikelnummer	433.0152	433.0192
UVP in €	3.311,00	3.742,00



B 100



B 150

Vorratsbehälter für KV-Serie

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150
Passend zu Modell	Eiswürfelbereiter KV 150 L	Eiswürfelbereiter KV 190 L
Außenmaße B x T x H	560 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	960 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)
Füllmenge	100 kg	150 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150
UVP in €	1.428,00	1.599,00

Vorratsbehälterabdeckungen

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BV 100	Vorratsbehälterabdeckung BV 150
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 10 mm	960 x 625 x 10 mm
Artikelnummer	433.0010	433.0015
UVP in €	178,00	289,00



Flockeneis

Flockeneisbereiter mit Vorratsbehälter

Mit Luftkühlung

- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, lebensmittelecht
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



KF 75 L



KF 125 L



KF 165 L

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kalkfilter	413990.0100	83,00
Ersatzfüllung für Kalkfilter	413990.0120	43,00

Modell	KF 45 L	KF 75 L einbaufähig	KF 125 L	KF 165 L
Außenmaße B x T x H	345 x 520 x 610 mm (mit Füßen H 635 mm)	485 x 586 x 720 mm (mit Füßen H 860 mm)	680 x 588 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	953 x 590 x 781 mm (mit Füßen H 921 mm)
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 520 W	230 V / 590 W	230 V / 650 W
Tagesleistung	40 kg / 24 h	80 kg / 24 h	135 kg / 24 h	175 kg / 24 h
Vorratsbehälter	10 kg	25 kg	42 kg	60 kg
Gewicht	41 kg	59 kg	76 kg	89 kg
Artikelnummer	4320.0455	4320.0755	4320.1255	4320.1655
UVP in €	2.831,00	3.258,00	3.812,00	4.893,00



Flockeneisbereiter mit separatem Vorratsbehälter



Mit Luftkühlung

- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS, Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Frontbelüftung
- ◆ Vorratsbehälter und Montagerahmen optional lieferbar (Zubehör) ab KF 185 L
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar

Besondere Eigenschaften

- ◆ Filter vor den Luftschlitzen
- ◆ Direktantrieb ohne Keilriemen
- ◆ Automatische Reinigung mit Wasser beim Start
- ◆ Restwasserentleerung bei Produktionsstopp
- ◆ Resteisentleerung des Verdampfers bei Produktionsstopp



KF 185 L

Tiefkühlchränke 2

Modell	KF 185 L	KF 255 L	KF 505 L
Außenmaße B x T x H	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	620 x 640 x 755 mm
Anschlusswert	230 V / 800 W	230 V / 1150 W	230 V / 1950 W
Tagesleistung	195 kg / 24 h	300 kg / 24 h	600 kg / 24 h
Gewicht	63 kg	63 kg	115 kg
Artikelnummer	4320.1810	4320.2510	4320.5010
UVP in €	4.998,00	5.495,00	6.158,00



B 100



B 150



B 250

Vorratsbehälter für KF-Serie

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150	Vorratsbehälter B 250
Passend zu Modell	Flockeneisbereiter KF 185 L	Flockeneisbereiter KF 255 L	Flockeneisbereiter KF 505 L
Außenmaße B x T x H	560 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	960 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	1200 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)
Füllmenge	100 kg	150 kg	250 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150	434.0250
UVP in €	1.428,00	1.599,00	1.759,00

Vorratsbehälterabdeckungen

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BF 100	Vorratsbehälterabdeckung BF 150	Vorratsbehälterabdeckung BF 250
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 30 mm	960 x 625 x 30 mm	1200 x 625 x 30 mm
Artikelnummer	432.0010	432.0015	432.0025
UVP in €	198,00	279,00	398,00



Neuerungen KFP 210 L, 310 L und 460 L

- ◆ Filter vor den Luftschlitzen
- ◆ Direktantrieb ohne Keilriemen
- ◆ Automatische Reinigung mit Wasser beim Start
- ◆ Restwasserentleerung bei Produktionsstopp
- ◆ Resteisentleerung des Verdampfers bei Produktionsstopp

Press Flake Eisbereiter

Mit Luftkühlung und Vorratsbehälter, einbaufähig

- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS, Kunststoff
- ◆ Press Flake Eis mit 17 % weniger Wasser
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Streufähiger als herkömmliches Flockeneis
- ◆ Konsistenz bleibt länger erhalten
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Integrierter Vorratsbehälter bei KFP 85 L und KFP 145 L
- ◆ Standgerät
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar

Modell	KFP 85 L einbaufähig	KFP 145 L	KFP 210 L	KFP 310 L	KFP 460 L
Außenmaße B x T x H	485 x 620 x 720 mm	680 x 620 x 890 mm	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	620 x 640 x 755 mm
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 590 W	230 V / 800 W	230 V / 1150 W	230 V / 1950 W
Tagesleistung	75 kg / 24 h	120 kg / 24 h	175 kg / 24 h	270 kg / 24 h	485 kg / 24 h
Vorratsbehälter	25 kg	42 kg	-	-	-
Serienzubehör	Eisschaufel, Anschlussschlauch, Abflusstutzen	Eisschaufel, Anschlussschlauch, Abflusstutzen	-	-	-
Einbaufähig	ja	nein	nein	nein	nein
Gewicht	59 kg	78 kg	63 kg	83 kg	115 kg
Artikelnummer	4340.0855	4340.1455	4340.2010	4340.3010	4340.4060
UVP in €	3.850,00	4.139,00	5.220,00	5.502,00	8.261,00



Vorratsbehälter für KFP-Serie

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150	Vorratsbehälter B 250
Passend zu Modell	Press Flake Eisbereiter KFP 210 L	Press Flake Eisbereiter KFP 310 L	Press Flake Eisbereiter KFP 310 L / KFP 460 L
Außenmaße B x T x H	560 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	960 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	1200 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)
Füllmenge	100 kg	150 kg	250 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150	434.0250
UVP in €	1.428,00	1.599,00	1.759,00

Vorratsbehälterabdeckungen

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BF 100	Vorratsbehälterabdeckung BF 150	Vorratsbehälterabdeckung BF 250
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 30 mm	960 x 625 x 30 mm	1200 x 625 x 30 mm
Artikelnummer	432.0010	432.0015	432.0025
UVP in €	198,00	279,00	398,00



KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

BEVORRATUNG VON GROßEN MENGEN AN LEBENSMITTELN

Geht es um große Mengen an Kühl- oder Tiefkühlgut, die über das Fassungsvermögen eines normalen Kühl- oder Tiefkühlschranks hinausgehen, so fällt die Wahl häufig auf Kühl- oder Tiefkühlzellen. Zu finden auf Seite 104 bis 108. Auch eine Kombination aus beiden Geräten ist möglich.

Um das Volumen der Zellen zu berechnen, wird im Regelfall der durchschnittliche Verbrauch von drei Tagen zu Grunde gelegt.

STANDORTWAHL

Da dem Innenraum der Zelle im laufenden Betrieb Wärme entzogen wird, ist es notwendig, für eine ausreichende Be- und Entlüftung in Form von Zu- und Abluftmöglichkeiten am Aufstellort zu sorgen. Hier kann es ratsam sein, die Kühlzelle mit einer Unterbodenbelüftung auszustatten.

Bei einer Tiefkühlzelle ist diese auf jeden Fall zu empfehlen. KBS bietet sie daher immer im Paket mit an. Zusätzlich kann es notwendig sein, den Boden gegen Gefrieren zu schützen. Um die Leistungsfähigkeit des Aggregats zu gewährleisten, sollte ein Aufstellungsort mit möglichst geringer Umgebungstemperatur und relativer Luftfeuchte gewählt werden.

WAHL DES AGGREGATES

Das Kälteaggregat muss je nach Standort und geplanter Nutzung gewählt werden. Hier gilt es zwischen Huckepack- und Stopferaggregat sowie dem Anschluss an eine externe Kälteanlage zu unterscheiden. Stopferaggregate sind für den Decken- oder Wandeinbau erhältlich. Ab Seite 109 finden Sie die entsprechenden Aggregate.

Für die Wahl sind auch die Raumhöhe und der Platz um die Zelle herum von Bedeutung. Je nach Aggregat variiert dieser Bedarf. Auf jeden Fall muss das Aggregat so angebracht werden, dass es in keine Laufwege hineinragt und ausreichend Platz für die Luftzirkulation hat.

Durch ein speziell für Kühlzellen entwickeltes Regalsystem kann der vorhandene Platz optimal genutzt werden. Die passenden Regaltypen sind auf Seite 104 beschrieben und jeweils bei den entsprechenden Kühl- bzw. Tiefkühlzellen mit angegeben.



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Kühlzelle CR Serie

Kühlzelle, Boden mit rutschfesten PVC-Film

- ◆ Abgerundete Ecken für bessere Hygiene
- ◆ Boden für max. statische Last von 1500 kg/m² nicht befahrbar
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Isolierung 80 mm
- ◆ k-Wert: 0,023 W/m²
- ◆ Brandklasse B1, schwer entflammbar
- ◆ Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türlichtmaß (B x H) 600 x 1900 mm für CR 01, CR 02 und CR 06
- ◆ Türlichtmaß (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



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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Allgemeiner Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001	88,00 pro Meter
Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*	999.0002	165,00 pro Einheit
Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*	999.0003	165,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energiesparung	82.8079	245,00

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Regaleinrichtung für CR und DCR Serie

Regaleinrichtung L-Form (gerade Form für Modell CR 01 und DCR 100)

- ◆ 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

Technische Daten

Kühlzelle

- ◆ Außenhöhe 2190 mm
- ◆ Innenhöhe 2030 mm
- ◆ Tür für die Modelle CR 01, 02 und 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.



Für Modelle CR 02 bis CR 12

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

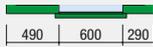


Maße CR Serie

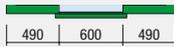
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

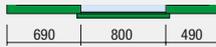
1380 / 1220 mm



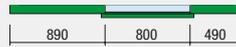
1580 / 1420 mm



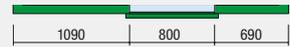
1980 / 1820 mm



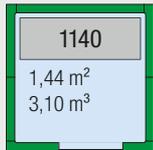
2180 / 2020 mm



2580 / 2420 mm

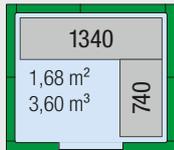


1380 / 1220 mm



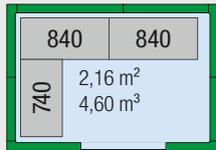
Kühlzelle CR 01
Art.-Nr. 918.0017
UVP 3.198,00 €

Regal für CR 01
Art.-Nr. 130.1117
UVP 475,00 €



Kühlzelle CR 02
Art.-Nr. 918.0027
UVP 3.367,00 €

Regal für CR 02
Art.-Nr. 130.1217
UVP 796,00 €



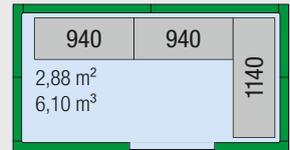
Kühlzelle CR 03
Art.-Nr. 918.0037
UVP 3.599,00 €

Regal für CR 03
Art.-Nr. 130.1317
UVP 957,00 €



Kühlzelle CR 04
Art.-Nr. 918.0047
UVP 3.699,00 €

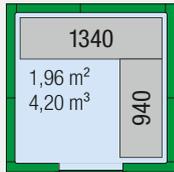
Regal für CR 04
Art.-Nr. 130.1417
UVP 889,00 €



Kühlzelle CR 05
Art.-Nr. 918.0057
UVP 4.244,00 €

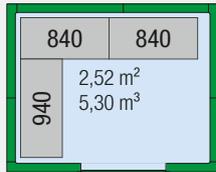
Regal für CR 05
Art.-Nr. 130.1517
UVP 1.079,00 €

1580 / 1420 mm



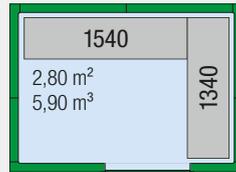
Kühlzelle CR 06
Art.-Nr. 918.0067
UVP 3.598,00 €

Regal für CR 06
Art.-Nr. 130.1617
UVP 796,00 €



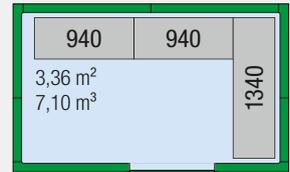
Kühlzelle CR 07
Art.-Nr. 918.0077
UVP 3.798,00 €

Regal für CR 07
Art.-Nr. 130.1717
UVP 970,00 €



Kühlzelle CR 08
Art.-Nr. 918.0087
UVP 3.898,00 €

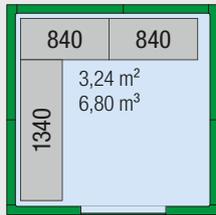
Regal für CR 08
Art.-Nr. 130.1817
UVP 963,00 €



Kühlzelle CR 09
Art.-Nr. 918.0097
UVP 4.412,00 €

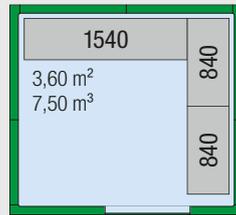
Regal für CR 09
Art.-Nr. 130.1917
UVP 1.177,00 €

1980 / 1820 mm



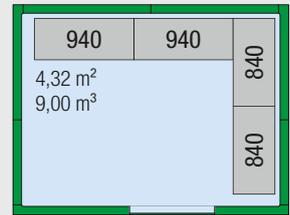
Kühlzelle CR 10
Art.-Nr. 918.0107
UVP 3.968,00 €

Regal für CR 10
Art.-Nr. 130.1017
UVP 1.056,00 €



Kühlzelle CR 11
Art.-Nr. 918.0117
UVP 4.148,00 €

Regal für CR 11
Art.-Nr. 130.2117
UVP 1.086,00 €



Kühlzelle CR 12
Art.-Nr. 918.0127
UVP 4.683,00 €

Regal für CR 12
Art.-Nr. 130.2217
UVP 1.224,00 €

Tiefkühlchränke 2



Tiefkühlzelle DCR Serie

Tiefkühlzelle zur Lagerung vorgefrosterter Waren

- Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- Isolierung 100 mm
- k-Wert: 0,023 W/m²
- Brandklasse B1, schwer entflammbar
- Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- Bodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- Boden zum Schutz beschichtet mit 200 Mikron starkem, grauen, rutschfesten PCV-Film
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan
- Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- Unterdruckventil, beheizt
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- Tür mit Schloss und Paniksicherung
- Türrahmenheizung
- Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm
- Türanschlag rechts



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



Tiefkühlzelle DCR mit Drehgriff

Legende – technische Daten

Tiefkühlzelle

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

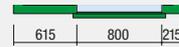
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

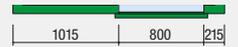
1430 / 1230 mm



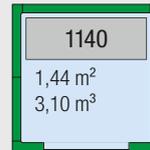
1630 / 1430 mm



2030 / 1830 mm

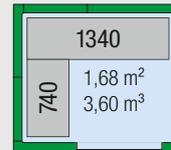


1430 / 1230 mm



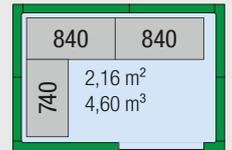
Tiefkühlzelle DCR 100
Art.-Nr. 919.0107
UVP 3.424,00 €

Regal für DCR 100
Art.-Nr. 130.1117
UVP 475,00 €



Tiefkühlzelle DCR 200
Art.-Nr. 919.0207
UVP 4.128,00 €

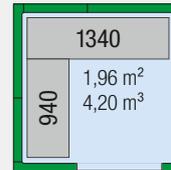
Regal für DCR 200
Art.-Nr. 130.1217
UVP 796,00 €



Tiefkühlzelle DCR 300
Art.-Nr. 919.0307
UVP 4.389,00 €

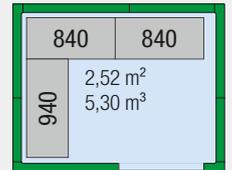
Regal für DCR 300
Art.-Nr. 130.1317
UVP 957,00 €

1630 / 1430 mm



Tiefkühlzelle DCR 600
Art.-Nr. 919.0607
UVP 4.597,00 €

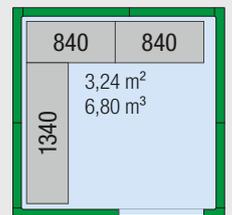
Regal für DCR 600
Art.-Nr. 130.1617
UVP 796,00 €



Tiefkühlzelle DCR 700
Art.-Nr. 919.0707
UVP 4.798,00 €

Regal für DCR 700
Art.-Nr. 130.1717
UVP 970,00 €

2030 / 1830 mm



Tiefkühlzelle DCR 1000
Art.-Nr. 919.1007
UVP 5.128,00 €

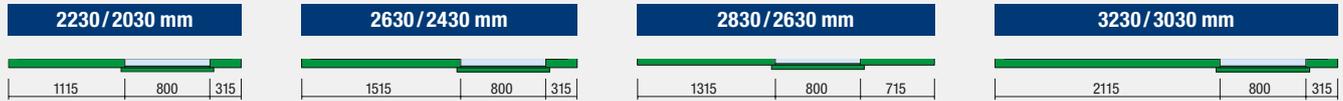
Regal für DCR 1000
Art.-Nr. 130.1017
UVP 1.056,00 €



Bodenunterbelüftungsplatte Tiefkühlzelle

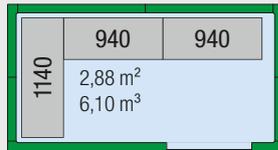


Maße DCR Serie



Tiefkühlzelle DCR 400
Art.-Nr. 919.0407
UVP 4.530,00 €

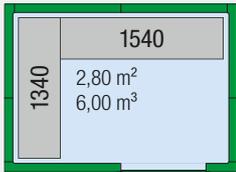
Regal für DCR 400
Art.-Nr. 130.1417
UVP 889,00 €



Tiefkühlzelle DCR 500
Art.-Nr. 919.0507
UVP 5.057,00 €

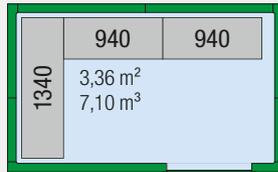
Regal für DCR 500
Art.-Nr. 130.1517
UVP 1.079,00 €

**Regaleinrichtungen –
Ausführliche Informationen
finden Sie auf Seite 104**



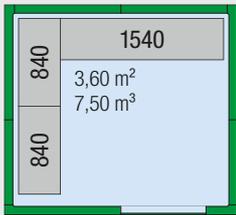
Tiefkühlzelle DCR 800
Art.-Nr. 919.0807
UVP 4.925,00 €

Regal für DCR 800
Art.-Nr. 130.1817
UVP 963,00 €



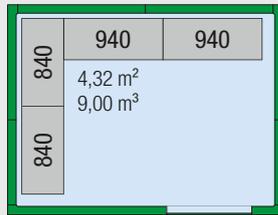
Tiefkühlzelle DCR 900
Art.-Nr. 919.0907
UVP 5.498,00 €

Regal für DCR 900
Art.-Nr. 130.1917
UVP 1.177,00 €



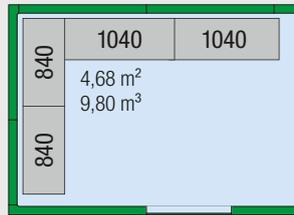
Tiefkühlzelle DCR 1100
Art.-Nr. 919.1107
UVP 5.298,00 €

Regal für DCR 1100
Art.-Nr. 130.2117
UVP 1.086,00 €



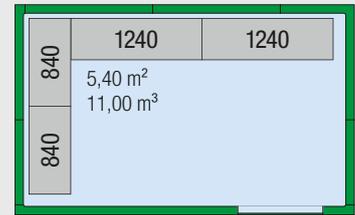
Tiefkühlzelle DCR 1200
Art.-Nr. 919.1207
UVP 5.798,00 €

Regal für DCR 1200
Art.-Nr. 130.2217
UVP 1.224,00 €



Tiefkühlzelle DCR 1300
Art.-Nr. 919.1307
UVP 6.298,00 €

Regal für DCR 1300
Art.-Nr. 130.2317
UVP 1.328,00 €



Tiefkühlzelle DCR 1400
Art.-Nr. 919.1407
UVP 6.598,00 €

Regal für DCR 1400
Art.-Nr. 130.2417
UVP 1.358,00 €



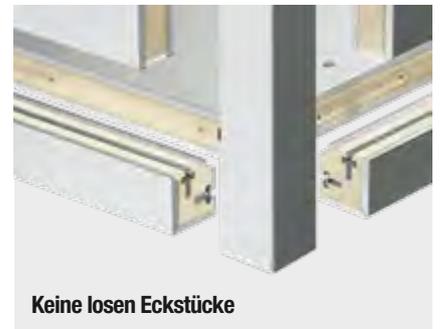
MULTISYSTEM FÜR INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

MAßGESCHNEIDERTE KONZEPTE

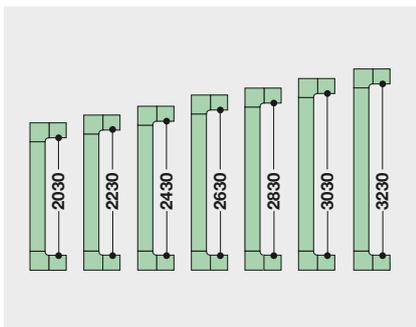
Wenn Sie größere Zellen benötigen, Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Maßen miteinander kombinieren wollen oder sonstige besondere Anforderungen haben, können wir Ihnen mit dem Multisystem eine maßgeschneiderte Lösung anbieten. Auch dazu haben wir jeweils das optimale Aggregat.

Eckprofile

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

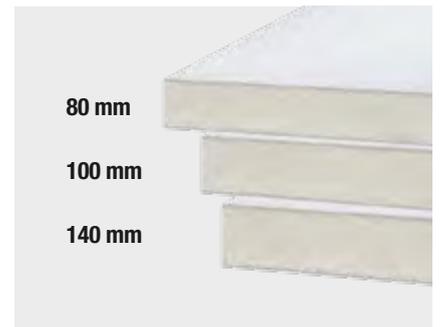


Keine losen Eckstücke



Flexible Innenhöhen

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



80 mm
100 mm
140 mm

Stärke der Isolierung

Isolierungsstärken von 80 bis 140 mm möglich



max. 90 kg

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 Mindestauflagefläche 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.



max. 90 kg

max. 240 kg

max. 300 kg



SA-K und SA-TK Serie

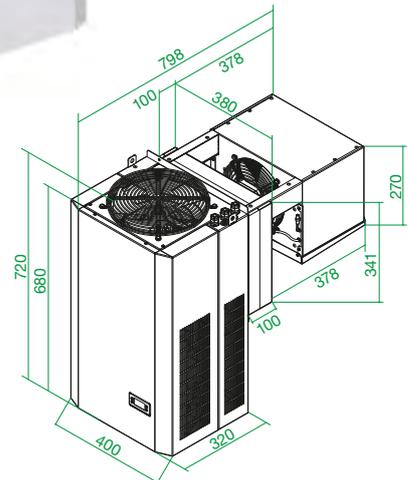


Stopfer-Aggregat für Wandmontage

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



Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290



Aggregate für Kühlzellen

Modell	SA-K 6	SA-K 8	SA-K 11
Außenmaße B x T x H	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 580 W	230 V / 670 W	230 V / 780 W
Kühlraumgröße max.	5 m ³	7,3 m ³	9,6 m ³
Bruttogewicht	65 kg	66 kg	66 kg
Artikelnummer	60.6090	60.6091	60.6092
UVP in €	1.971,00	2.156,00	2.433,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SA-TK 4	SA-TK 6
Außenmaße B x T x H	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 940 W	230 V / 1000 W
Kühlraumgröße max.	3,9 m ³	5,9 m ³
Bruttogewicht	66 kg	71 kg
Artikelnummer	60.6093	60.6094
UVP in €	2.410,00	2.472,00

NEU  **LED**

Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

HA-K und HA-TK Serie

Huckepack-Aggregat für Wandmontage

- ◆ Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Stahlblech
- ◆ Easy Fix leicht abbaubare Verkleidung für schnellen Zugang zu den Komponenten
- ◆ Befestigungssatz zur Montage an der Zellenwand inkl. Dichtungsmörtel
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Funktion Smart Defrost
- ◆ Bluetooth Konnektivität
- ◆ Steuerung und Kontrolle über APP My I.D
- ◆ Anschlusskabel für BMS „Building Management System“ mit RS 485 Schnittstelle und ModBus RTU
- ◆ LED-Display mit Grafik und weißer Hintergrundbeleuchtung
- ◆ Sicherheitsdruckschalter Hochdruckseite
- ◆ Hoch- und Niederdrucksonden
- ◆ Türkontaktschalter
- ◆ LED-Zellenbeleuchtung mit Kabel 5 m
- ◆ Anschlusskabel 2,5 m mit Stecker CEE 16 A oder 32 A je nach Modell
- ◆ Hermetischer Verdichter mit thermischem Überlastschutz
- ◆ Elektronische Ventilatoren an Verflüssiger und Verdampfer
- ◆ Mechanisches Thermostatventil
- ◆ Heißgas-Tauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale
- ◆ Automatische Abtauwung
- ◆ Einsatz nur für vorgekühlte (Kühlung) oder vorgefrosthete (Tiefkühlung) Waren

Aggregate für Kühlzellen

Modell	HA-K 11	HA-K 13	HA-K 18
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728 mm	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V/540 W	230 V/780 W	230 V/990 W
Kühlraumgröße max.	8,2 m ³	11,8 m ³	17,9 m ³
Bruttogewicht	56 kg	58 kg	66 kg
Artikelnummer	60.6029	60.6039	60.6075
UVP in €	2.798,00	3.149,00	3.821,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	HA-TK 7	HA-TK 11	HA-TK 14	HA-TK 18
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm	671 x 975 x 828 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V/910 W	230 V/940 W	400 V/1180 W	230 V/1300 W
Kühlraumgröße max.	7,4 m ³	9,1 m ³	11,6 m ³	17,4 m ³
Bruttogewicht	65 kg	77 kg	80 kg	115 kg
Artikelnummer	60.6076	60.6077	60.6078	60.6079
UVP in €	3.459,00	3.729,00	4.068,00	4.498,00



SAD-K und SAD-TK Serie



Stopfer-Aggregat für Deckeneinbau

- ◆ Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Blech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- ◆ Frontseite des Gehäuses leicht zu öffnen
- ◆ Schneller Zugriff auf die Komponenten für Wartungszwecke
- ◆ Hermetischer Verdichter mit thermischem Überlastschutz
- ◆ Verdampfer als Cu/Alu Lamellenwärmetauscher
- ◆ Kondensator mit interner schraubenförmiger Riffelung
- ◆ Luftgekühlte Kondensatoren
- ◆ Automatische Abtauung mit programmierbaren Intervallen und Dauer
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Hochdruckpressomat
- ◆ 5 m Anschlusskabel
- ◆ Türkontaktschalter mit 2,5 m Kabel
- ◆ Kühlzellenlicht mit 2,5 m Kabel
- ◆ Tauwasserverdunsterschale
- ◆ Befestigungskit und Überlaufrohr
- ◆ Einsatz nur für vorgekühlte (Kühlung) oder vorgefrosthete (Tiefkühlung) Waren



Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290

Tiefkühlschränke 2

Aggregate für Kühlzellen

Modell	SAD-K 9	SAD-K 12	SAD-K 17
Außenmaße B x T x H	700 x 880 x 520 mm	700 x 880 x 520 mm	930 x 1000 x 480 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V/582 W	230 V/693 W	230 V/878 W
Kühlraumgröße max.	7,2 m³	10,0 m³	14,9 m³
Bruttogewicht	76 kg	88 kg	109 kg
Artikelnummer	60.6080	60.6081	60.6082
UVP in €	3.463,00	3.898,00	4.068,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

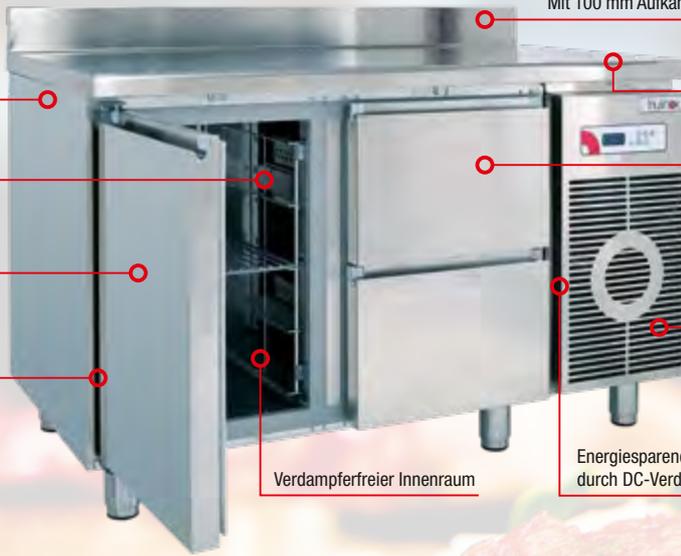
Modell	SAD-TK 7	SAD-TK 12	SAD-TK 17
Außenmaße B x T x H	700 x 880 x 520 mm	930 x 1000 x 480 mm	930 x 1110 x 620 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V/588 W	230 V/802 W	230 V/1216 W
Kühlraumgröße max.	5,4 m³	8,3 m³	15,4 m³
Bruttogewicht	75 kg	109 kg	163 kg
Artikelnummer	60.6083	60.6084	60.6085
UVP in €	3.678,00	4.158,00	6.197,00

Außenmaterial
vierseitig CNS 18/10,
Bodenunterseite
und Rückseite Edelstahl

Innenmaterial CNS 18/10

Tür unter 100°
selbstschließend

Türanschlag links,
nicht wechselbar



Mit 100 mm Aufkantung oder ohne Aufkantung

Mit und ohne
Arbeitsplatte

Mit Fulterer
Vollauszügen

Automatische Abtauung
und Tauwasser-
verdunstung

Energiesparende Umluftkühlung
durch DC-Verdampferventilatoren

Verdampferfreier Innenraum

Kühltische

Hochmoderne Markenkühltische
von Friulinox
Seite 127 - 131

Friulinox by 

ab 3.049,- Euro



Sushi GN

Edelstahl Belegstation mit gewölbtem Glasaufbau
Seite 118

ab 2.570,- Euro



KTM 204

Kühltisch, Schubladen mit Fulterer Vollauszug
Seite 120

Fulterer®

1.807,- Euro





3 SALADETTEN KÜHLAUFsätze KÜHLTISCHE

3 Kühlische

Saladetten	114
Belegstationen	118
Edelstahl-Kühlische	120
Edelstahl-Tiefkühlische	126
Edelstahl-Kühlische Premiumline	127
Edelstahl-Tiefkühlische Premiumline	130
Bäckerei-Kühlische Premiumline	131
Bäckerei-Kühlische	132
Edelstahl-Kühlische für die Highend Küche	133
Kühlaufsätze	136
Pizza-Kühlische	137


**herausnehmbarer
Fettfilter**

Modell	KBS 450
Außenmaße B x T x H	438 x 700 x 882 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	109 l
Anschlusswert	230 V / 125 W
Kältemittel	R 600 a
Unterbau	GN 1/1 Einschub
Gewicht	42 kg
Artikelnummer	34.0214
UVP in €	946,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	34,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00



weiteres Zubehör siehe KBS 902

KBS 450

Saladette mit einer Tür, 1 x GN 1/1

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter, visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen, Schneidbrett aus Polyethylen
- Türanschlag rechts
- Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- Herausnehmbarer Fettfilter
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten


**herausnehmbarer
Fettfilter**

Modell	KBS 902
Außenmaße B x T x H	1045 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	302 l
Anschlusswert	230 V / 175 W
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	91 kg
Artikelnummer	34.0112
UVP in €	1.360,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	41,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	31,00
Rädersatz (nur KBS 902)	99.9013	61,00



KBS 902

Saladette mit zwei Türen, 3 x GN 1/1

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen pro Tür, Schneidbrett aus Polyethylen
- Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- Für GN Schalen bis 150 mm Tiefe
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten


**herausnehmbarer
Fettfilter**

Modell	KBS 950
Außenmaße B x T x H	903 x 700 x 842 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	205 l
Anschlusswert	230 V / 175 W
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	85 kg
Artikelnummer	34.0351
UVP in €	1.692,00

Zubehör siehe KBS 902



KBS 950

Saladette mit einer halben und ganzen Tür für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter, visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- 5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen, Schneidbrett aus Polyethylen
- Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Maschine auf Schlitzen montiert
- Boden als Wanne ausgebildet
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare CNS-Füße 150-170 mm
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



KBS 260

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

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- 35 mm Isolierung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Für GN 1/6 Schalen bis 200 mm Tiefe
- 7 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippbare Auflageschienen pro Tür
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- Schubladen optional erhältlich



Neu: Schubladen (optional) voll ausgezogen mit Fulterer Auszugssystem



Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

herausnehmbarer Fettfilter



SWS PLANBAR

R 600 a

Modell	KBS 260
Außenmaße B x T x H	903 x 700 x 1006 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	257 l
Anschlusswert	230 V/155 W
Kältemittel	R 600 a
Anzahl der Türen	2
Gewicht	94 kg
Artikelnummer	34.0121
UVP in €	1.487,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	34,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 615 x 85mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 60 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8962	332,00
1 Satz Schubladen pro Tür	82.8698	582,00

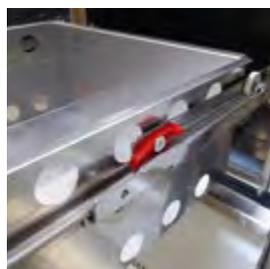
KBS 360

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

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- Schubladen optional erhältlich



Neu: Schubladen (optional) voll ausgezogen mit Fulterer Auszugssystem



Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

herausnehmbarer Fettfilter



SWS PLANBAR

R 600 a

Modell	KBS 360
Außenmaße B x T x H	1370 x 700 x 1006 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	425 l
Anschlusswert	230 V/250 W
Kältemittel	R 600 a
Bestückungsmöglichkeit	8 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe
Serienzubehör	1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippbare Auflageschienen pro Tür
Gewicht	140 kg
Artikelnummer	34.0124
UVP in €	1.896,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	34,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 85mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 60 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	419,00
1 Satz Schubladen pro Tür	82.8698	582,00


**herausnehmbarer
Fettfilter**

Modell	KBS 903
Außenmaße B x T x H	1365 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V / 235 W
Schneidbrett	aus Polyethylen
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	130 kg
Artikelnummer	34.0116
UVP in €	1.698,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	41,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 85mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 60 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	419,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	31,00
Rädersatz	99.9013	61,00



KBS 903

Saladette mit drei Türen 4 x GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- ◆ Für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Serienzubehör: 5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippichere Auflageschienen pro Tür, Schneidbrett aus Polyethylen


**herausnehmbarer
Fettfilter**

Modell	KBS 904
Außenmaße B x T x H	1365 x 700 x 1345 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V / 235 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	155 kg
Artikelnummer	34.0114
UVP in €	1.905,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	41,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 85mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 60 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	419,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	31,00
Rädersatz	99.9013	61,00



KBS 904

Saladette mit geradem Glasaufbau und drei Türen 4 x GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Gerader Glasaufbau zur Selbstmontage
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- ◆ Für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Serienzubehör: 5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippichere Auflageschienen pro Tür, Schneidbrett aus Polyethylen



KBS 900

Saladette mit verstärkter Isolierung 45 mm 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6 und zwei Türen

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 600 a
- Für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- Serienzubehör: 5 Zwischenstege, Schneidbrett aus Polyethylen, 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippssichere Auflageschienen pro Tür



herausnehmbarer Fettfilter



SWS PLANBAR

R 600 a

Modell	KBS 900	
Außenmaße B x T x H	900 x 700 x 875 mm	
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	
Bruttoinhalt	247 l	
Anschlusswert	230 V/230 W	
Kühlung	Umluft	
Tauwasserverdunstung	ja	
Automatische Abtauung	ja	
Gewicht	81 kg	
Artikelnummer	34.0210	
UVP in €	1.049,00	

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	41,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00
Deckel, abgewinkelt	99.9021	106,00
Rädersatz für KBS 900	99.9013	61,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 615 x 85mm (B x T x H) inkl. Rollen Rollendurchmesser: 60 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8962	332,00
CNS-Füße, höhenverstellbar, 90 bis 110 mm	99.9027	49,00

KBS 908

Saladette mit geradem Glasaufbau, verstärkter Isolierung 45 mm 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6 und zwei Türen

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Gerader Glasaufbau zur Selbstmontage
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 600 a
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- Serienzubehör: 5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippssichere Auflageschienen pro Tür, Schneidbrett aus Polyethylen



herausnehmbarer Fettfilter



SWS PLANBAR

R 600 a

Modell	KBS 908	
Außenmaße B x T x H	903 x 700 x 1345 mm	
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	
Bruttoinhalt	246 l	
Anschlusswert	230 V/230 W	
Tauwasserverdunstung	ja	
Automatische Abtauung	ja	
Gewicht	90 kg	
Artikelnummer	34.0212	
UVP in €	1.342,00	

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	41,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 615 x 85 mm (B x T x H) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 60 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8962	332,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00
Rädersatz	99.9013	61,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	21,00

Modell	Sushi 6 GN	Sushi 8 GN	Sushi 10 GN
Außenmaße B x T x H	1437 x 380 x 255 mm	1790 x 380 x 255 mm	2141 x 380 x 255 mm
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	874 kWh/Jahr	869 kWh/Jahr	923 kWh/Jahr
Inhalt	30 l	40 l	51 l
Anschlusswert	230 V/200 W	230 V/220 W	230 V/240 W
Bestückungsmöglichkeit	6 x GN 1/3, Höhe: 40 mm	8 x GN 1/3, Höhe: 40 mm	10 x GN 1/3, Höhe: 40 mm
Gewicht	37 kg	44 kg	48 kg
Artikelnummer	2313.6006	2313.6008	2313.6010
UVP in €	2.570,00	2.670,00	2.860,00

Sushi GN

Edelstahl Belegstation mit gewölbtem Glasaufbau

- ◆ Deckenverdampfer mit Tauwasserverdunstung
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Außenmaterial Aluminium und Glasaufsatz
- ◆ Innenmaterial CNS 18/10
- ◆ Temperatur +1 °C bis +5 °C,
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 4 (+30 °C/55 %)
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Klappbare gebogene Frontscheibe
- ◆ Serienzubehör: Rückschiebescheiben
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Für 1/3 GN Schalen 40 mm Tiefe (nicht im Lieferumfang enthalten)



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	21,00

Modell	Sushi 1200	Sushi 1400	Sushi 1800
Außenmaße B x T x H	1177 x 420 x 265 mm	1352 x 420 x 265 mm	1800 x 420 x 265 mm
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,14 m ²	0,18 m ²	0,27 m ²
Energieverbrauch	885 kWh/Jahr	880 kWh/Jahr	1.075 kWh/Jahr
Anschlusswert	230 V/160 W	230 V/160 W	230 V/160 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	5 x GN 1/2
Gewicht	37 kg	41 kg	49 kg
Artikelnummer	916.1200	916.1400	916.1800
UVP in €	1.087,00	1.142,00	1.196,00

Kühlaufsatz für Sushi

Belegstation mit gewölbtem Glasaufbau

- ◆ Deckenverdampfer mit Tauwasserverdunstung
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Außenmaterial Kunststoff schwarz und Glas
- ◆ Innenmaterial CNS
- ◆ Temperatur +1 °C bis +5 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 4 (+25 °C / 60 %)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Deckenverdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Serienzubehör: Rückschiebescheiben, 4 bzw. 5 x GN 1/3 Schalen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Stille Kühlung



RX Serie Glasaufbau



Kühlaufsatz mit Glasaufbau für GN 1/3

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Klimaklasse 4, UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Halbautomatische Abtauung
- ◆ Maschine rechts, bedienerseitig
- ◆ Für GN 1/3 Schalen bis maximal 150 mm Tiefe
- ◆ Umrüstsatz auf GN 1/4 als Zubehör siehe unten
- ◆ Lieferung ohne GN Schalen



RX Serie CNS-Abdeckung

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



Beispiel RX 1500 mit 6 x GN1/3



Beispiel RX 1500 mit Umrüstsatz zur Bestückung mit 8 x GN1/4



Modell	RX 1200 (Glas)	RX 1400 (Glas)	RX 1500 (Glas)	RX 1600 (Glas)	RX 1800 (Glas)	RX 2000 (Glas)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 435 mm	1400 x 395 x 435 mm	1500 x 395 x 435 mm	1600 x 395 x 435 mm	1800 x 395 x 435 mm	2000 x 395 x 435 mm
Bruttinhalt	40 l	50 l	55 l	60 l	69 l	78 l
Anschlusswert	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/122 W	230 V/122 W
Energieverbrauch	475 kWh/Jahr	475 kWh/Jahr	511 kWh/Jahr	548 kWh/Jahr	584 kWh/Jahr	621 kWh/Jahr
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	6 x GN 1/3	7 x GN 1/3	8 x GN 1/3	9 x GN 1/3
Gewicht	31 kg	34 kg	35 kg	37 kg	39 kg	42 kg
Artikelnummer	34.0120	34.0141	34.0150	34.0160	34.0180	34.0200
UVP in €	772,00	799,00	839,00	867,00	895,00	935,00

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

Umrüstsatz auf GN 1/4	für RX 1200 / 1210	für RX 1400 / 1410	für RX 1500 / 1510	für RX 1600 / 1610	für RX 1800 / 1810	für RX 2000 / 2010
Artikelnummer	99.9012	99.9014	99.9015	99.9016	99.9018	99.9020
UVP in €	52,00	57,00	61,00	65,00	69,00	73,00


**herausnehmbarer
Fettfilter**

Modell	KTM 105
Außenmaße B x T x H	438 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	109 l / 88 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	676 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Unterbau	GN 1/1 Einschub
Gewicht	42 kg
Artikelnummer	34.3005
UVP in €	946,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	34,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	31,00



KTM 105

Kühltisch mit einer Tür

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- Türanschlag rechts
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe


**herausnehmbarer
Fettfilter**

Modell	KTM 106
AußenmaÙe B x T x H	438 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	109 l / 65 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	682 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Schubladen	2 x GN 1/1 140 mm tief
Gewicht	54 kg
Artikelnummer	34.3006
UVP in €	1.295,00



KTM 106

Kühltisch mit zwei halben Schubladen

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



KT 110, KT 210, KT 310 und KT 410

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

Kühltisch

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Rückwand: CNS
- Temperatur: -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse 5: UT / RF: +40 °C / 40 %
- Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- Herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 600 a
- Energiesparend durch 60 mm Isolierung
- Innenraum mit Luftleitblechen
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Boden als Wanne ausgebildet
- Serienzubehör: pro Tür 1 Rost rilsaniert GN 1/1
- 40 mm Arbeitsplatte abnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Füße aus CNS 105 mm bis 170 mm



KT 210



KT 110



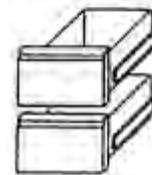
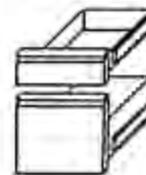
KT 410



KT 310

Schubladensatz 1/3+2/3

Schubladensatz 1/2+1/2



Fulterer
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Kühltischschubladensatz 1/2 +1/2 GN 1/1, 150 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3014	498,00
Kühltischschubladensatz 1/3 100 mm tief + 2/3 GN 1/1, 200 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3015	526,00
Rost	82.3611	34,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	31,00

Modell	KT 110	KT 210	KT 310	KT 410
Außenmaße B x T x H	925 x 700 x 860 mm	1360 x 700 x 860 mm	1795 x 700 x 860 mm	2230 x 700 x 860 mm
Brutto- / Nutzinhalt	118 l / 109 l	314 l / 205 l	464 l / 358 l	616 l / 476 l
Energieverbrauch	569 kWh / Jahr	724 kWh / Jahr	894 kWh / Jahr	1.446 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	1	2	3	4
Gewicht	68 kg	113 kg	134 kg	153 kg
Artikelnummer	34.3101	34.3211	34.3311	34.3411
UVP in €	1.741,00	1.998,00	2.341,00	2.668,00



herausnehmbarer
Fettfilter



KTM 200 Serie

Kühltisch, Schubladen mit Vollauszug

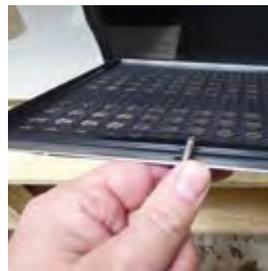
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Serienzubehör pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

GroÙe Tauwasserverdunsterschale mit indirekter Heißgastauwasserverdunstung

Leicht herausnehmbarer Fettfilter



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	34,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau, 903 x 615 x 85 mm (BxTxH) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 60 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8962	332,00

Modell	KTM 200	KTM 202	KTM 204
AußenmaÙe B x T x H	903 x 700 x 875 mm	903 x 700 x 875 mm	903 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	256 l / 201 l	256 l / 161 l	256 l / 130 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/155 W	230 V/155 W
Energieverbrauch	933 kWh/ Jahr	883 kWh/ Jahr	821 kWh/ Jahr
Anzahl der Türen	2 Türen GN 1/1 Einschub	1 Tür	–
Anzahl der Schubladen	–	2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	4 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	83 kg	91 kg	99 kg
Artikelnummer	34.3000	34.3010	34.3020
UVP in €	1.089,00	1.448,00	1.807,00



KTM 300 Serie

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

Kühltisch, Schubladen mit Vollauszug

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600 a
- Serienzubehör pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippsichere Aufлагeschienen
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsüÙe



KTM 300



KTM 302



KTM 304



KTM 306

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Neu: Schubladen voll ausgezogen mit Fulterer Auszugssystem



Vollauszug



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	34,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	31,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau, 1368 x 615 x 85 mm (BxTxH) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 60 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	419,00

Modell	KTM 300	KTM 302	KTM 304	KTM 306
AußenmaÙe B x T x H	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	400 l / 308 l	400 l / 257 l	400 l / 226 l	400 l / 205 l
Anschlusswert	230 V/235 W	230 V/235 W	230 V/235 W	230 V/235 W
Energieverbrauch	1.150 kWh/Jahr	1.161 kWh/Jahr	1.168 kWh/Jahr	1.110 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	3 Türen GN 1/1 Einschub	2 Türen GN 1/1 Einschub	1 Tür GN 1/1 Einschub	–
Anzahl der Schubladen	–	2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	4 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	6 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	110 kg	130 kg	130 kg	130 kg
Artikelnummer	34.3030	34.3050	34.3040	34.3060
UVP in €	1.629,00	1.998,00	2.366,00	2.958,00



READY KT 600 mm Tiefe

Umluft Kühltisch mit Aufkantung

- ◆ Kein GN Maß, 405 x 460 mm
- ◆ Außen- und Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Rückwand: Stahlblech
- ◆ 100 mm Aufkantung
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: +/- 0 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 4: UT/RF: +30 °C / 55 %
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ 50 mm Arbeitsplatte allseitig abgekantet
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Selbstschließende Tür, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Faches bzw. Schublade
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Serienzubehör: 1 Tragerost 405 x 460 mm pro Tür
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit Reinigungsablauf
- ◆ Höhenverstellbare CNS-FüÙe
- ◆ Auch für Zentralkühlung erhältlich, dann andere Maße
- ◆ Maschine links gegen Mehrpreis möglich

Auch ohne Aufkantung und Arbeitsplatte möglich

**Auch für Zentral-
kühlung erhältlich**

Modell	READY KT 2610	READY KT 2612	READY KT 2614	READY KT 3610	READY KT 3614
AußenmaÙe B x T x H	1492 x 600 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm
Nutzhalt	153 l	145 l	122 l	231 l	221 l
Anschlusswert	230 V/172 W				
Energieverbrauch	836 kWh/Jahr	836 kWh/Jahr	836 kWh/Jahr	931 kWh/Jahr	931 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)				
Anzahl der Türen	2	1	–	3	2
Anzahl Schubladen	–	2	4	–	2
Gewicht	98 kg	104 kg	122 kg	127 kg	137 kg
Artikelnummer	6022.1040	6022.1043	6022.1044	6022.1041	6022.1045
UVP in €	1.939,00	2.319,00	2.649,00	2.239,00	2.639,00

Modell	READY KT 3614	READY KT 3616	READY KT 4610	READY KT 4612	READY KT 4614
AußenmaÙe B x T x H	2017 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm
Nutzhalt	213 l	191 l	307 l	298 l	290 l
Anschlusswert	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/204 W	230 V/204 W	230 V/204 W
Energieverbrauch	931 kWh/Jahr	931 kWh/Jahr	1.096 kWh/Jahr	1.096 kWh/Jahr	1.096 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)				
Anzahl der Türen	1	–	4	3	2
Anzahl der Schubladen	4	6	–	2	4
Gewicht	149 kg	151 kg	173 kg	187 kg	201 kg
Artikelnummer	6022.1046	6022.1047	6022.1042	6022.1048	6022.1049
UVP in €	2.979,00	3.289,00	2.869,00	3.269,00	3.649,00





READY KT 700 mm Tiefe



Umluft Kühltisch mit Aufkantung für GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Rückwand: Stahlblech
- ◆ 100 mm Aufkantung
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: +/- 0 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 4: UT/RF: +30 °C / 55 %
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ 50 mm Arbeitsplatte allseitig abgekantet
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Selbstschließende Tür, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Faches bzw. Schublade
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Serienzubehör: 1 Tragerost GN 1/1 pro Tür
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit Reinigungsablauf
- ◆ Höhenverstellbare CNS-FüÙe
- ◆ Auch für Zentralkühlung erhältlich, dann andere Maße
- ◆ Maschine links gegen Mehrpreis möglich

GN 1/1 Maß



READY KT 2002

Auch für Zentralkühlung erhältlich

Auch ohne Aufkantung und Arbeitsplatte möglich



READY KT 4004 mit Maschine links (gegen Mehrpreis möglich)

Modell	READY KT 2000	READY KT 2002	READY KT 2004	READY KT 3000	READY KT 3002
AußenmaÙe B x T x H	1342 x 700 x 850 mm	1342 x 700 x 850 mm	1342 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm
Brutto- / Nutzinhalt	290 l / 143 l	290 l / 143 l	290 l / 143 l	452 l / 214 l	452 l / 214 l
Anschlusswert	230 V / 172 W				
Energieverbrauch	752 kWh / Jahr	752 kWh / Jahr	752 kWh / Jahr	931 kWh / Jahr	931 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	2	1	–	3	2
Anzahl Schubladen	–	2	4	–	2
Gewicht	118 kg	120 kg	124 kg	150 kg	158 kg
Artikelnummer	6022.1018	6022.1019	6022.1020	6022.1021	6022.1022
UVP in €	1.989,00	2.369,00	2.699,00	2.289,00	2.689,00

Modell	READY KT 3004	READY KT 3006	READY KT 4000	READY KT 4002	READY KT 4004
AußenmaÙe B x T x H	1792 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm
Brutto- / Nutzinhalt	452 l / 214 l	452 l / 214 l	615 l / 285 l	615 l / 285 l	615 l / 285 l
Anschlusswert	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 204 W	230 V / 204 W	230 V / 204 W
Energieverbrauch	931 kWh / Jahr	931 kWh / Jahr	1.096 kWh / Jahr	1.096 kWh / Jahr	1.096 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)				
Anzahl der Türen	1	–	4	3	2
Anzahl der Schubladen	4	6	–	2	4
Gewicht	162 kg	164 kg	178 kg	180 kg	182 kg
Artikelnummer	6022.1023	6022.1024	6022.1025	6022.1026	6022.1027
UVP in €	3.029,00	3.339,00	2.919,00	3.319,00	3.699,00



READY TKT 2000 ohne Aufkantung



**READY TKT 3000 mit Aufkantung und Maschine links
(gegen Mehrpreis möglich)**

READY Tiefkühl Tisch Serie

Umluft Tiefkühl Tisch mit oder ohne Aufkantung

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Rückwand Stahlblech
- ◆ Abdeckung vierseitig 50 mm abgekantet oder Abdeckung dreiseitig 50 mm abgekantet mit 100 mm Aufkantung
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: -18 °C bis -22 °C
- ◆ Klimaklasse 4, UT / RF +30 °C / 55 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ◆ Selbstschließende Tür, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Faches
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Serienzubehör:
 - 1 Tragerost GN 1/1 pro Tür (bei 700 mm Tiefe)
 - 1 Tragerost 405 x 460 mm pro Tür (bei 600 mm Tiefe)
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit Reinigungsablauf
- ◆ Höhenverstellbare CNS-Füße
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar
- ◆ Schubladenausstattung nicht lieferbar
- ◆ Maschine links gegen Mehrpreis möglich

Mit 600 mm oder 700 mm Tiefe

Modell	READY TKT 2000	READY TKT 3000	READY TKT 2600	READY TKT 3600
Außenmaße B x T x H	1342 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm
Nutzhalt	143 l	214 l	153 l	231 l
Anschlusswert	230 V / 667 W	230 V / 667 W	230 V / 667 W	230 V / 676 W
Energieverbrauch	2.212 kWh / Jahr	2.467 kWh / Jahr	2.212 kWh / Jahr	2.467 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	2	3	2	3
Gewicht	112 kg	156 kg	98 kg	125 kg
Artikelnummer (ohne Aufkantung)	6031.2005	6031.2006	6031.3060	6031.3061
Artikelnummer (mit Aufkantung)	6031.1006	6031.1007	6031.1060	6031.1061
UVP in €	2.599,00	2.998,00	2.499,00	2.898,00





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

HOCHMODERNE MARKENKÜHLTISCHE VON **Friulinox** by **KBS**

Kühlische 3



Jetzt Friulinox Flyer downloaden!

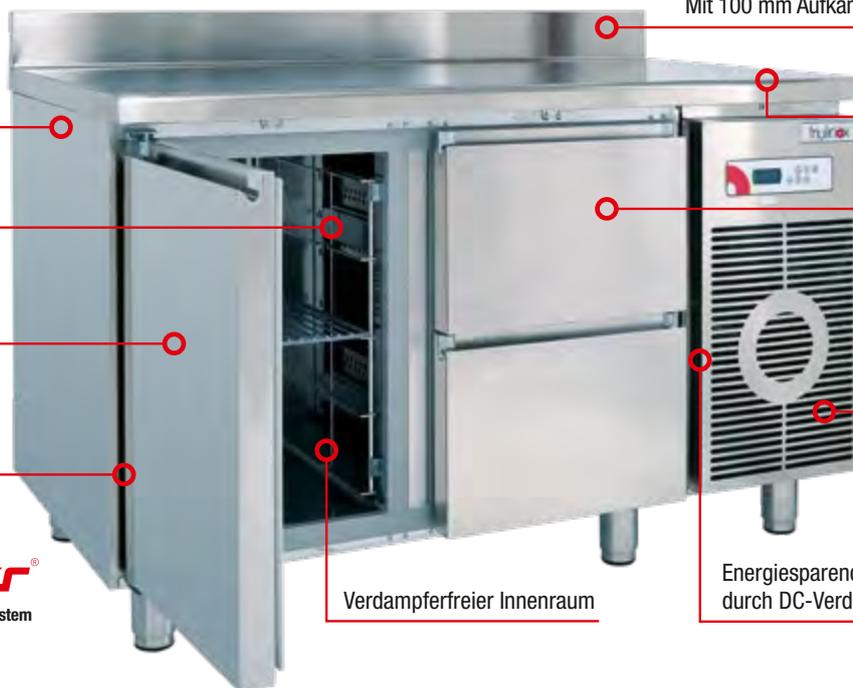
Außenmaterial vierseitig CNS 18/10, Bodenunterseite Edelstahl

Innenmaterial CNS 18/10

Tür unter 100° selbstschließend

Türanschlag links, nicht wechselbar

Fulterer
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



Mit 100 mm Aufkantung oder ohne Aufkantung

Mit und ohne Arbeitsplatte

Mit Fulterer Vollauszügen

Automatische Abtaung und Tauwasser- verdunstung

Verdampferfreier Innenraum

Energiesparende Umluftkühlung durch DC-Verdampferventilatoren

Aggregat auf Schlitten montiert

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



Erhöhung für Schublade aus CNS

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



Schublade herausnehmbar

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





KTF Serie Friulin^{ox} by **KBS**



A

KTF 2220 M
mit Arbeitsplatte
und Aufkantung



A

KTF 3220 M
mit Arbeitsplatte
und Aufkantung



A

KTF 4210 O
mit Arbeitsplatte

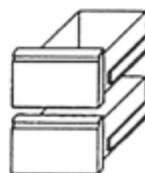
Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit zwei, drei oder vier Türen

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.1997	62,00
Schubladenerhöhung für Schubladensatz 1/2 + 1/2 GN 1/1 für 200 mm tiefe Schalen	21.4014	147,00
Rückseitige Verblendung Maschinenfach	82.5257	209,00

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2 GN 1/1, 150 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4012	589,00
Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1, 100 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4013	899,00

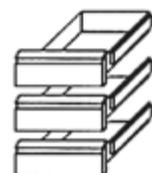
Schubladensatz 1/2+1/2



Schubladenerhöhung



Schubladensatz 3 x 1/3





KTF Serie Friulinox^{by} KBS mit Maschine

Auch als Tiefkühl Tisch
lieferbar. Siehe Seite 130



Modell	KTF 2200 M ohne Arbeitsplatte	KTF 3200 M ohne Arbeitsplatte	KTF 4200 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1730 x 690 x 810 mm	2190 x 690 x 810 mm
Brutto- / Nutzinhalt	231 l / 170 l	360 l / 254 l	488 l / 340 l
Anschlusswert	230 V / 220 W	230 V / 300 W	230 V / 310 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	380 kWh / Jahr	489 kWh / Jahr	613 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	96 kg	117 kg	137 kg
Artikelnummer	15.2200	15.2300	15.2400
UVP in €	3.267,00	3.961,00	4.609,00

Modell	KTF 2210 M mit Arbeitsplatte	KTF 3210 M mit Arbeitsplatte	KTF 4210 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm	2195 x 700 x 850 mm
Gewicht	108 kg	134 kg	159 kg
Artikelnummer	15.2210	15.2310	15.2410
UVP in €	3.594,00	4.347,00	5.033,00

Modell	KTF 2220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 3220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 4220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 950 mm	1735 x 700 x 950 mm	2195 x 700 x 950 mm
Gewicht	110 kg	137 kg	163 kg
Artikelnummer	15.2220	15.2320	15.2420
UVP in €	3.660,00	4.401,00	5.120,00

Kühltische 3

KTF Serie Friulinox^{by} KBS für Zentralkühlung



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

Modell	KTF 2200 O ohne Arbeitsplatte	KTF 3200 O ohne Arbeitsplatte	KTF 4200 O ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1730 x 690 x 810 mm	2190 x 690 x 810 mm
Brutto- / Nutzinhalt	231 l / 170 l	360 l / 254 l	488 l / 340 l
Anschlusswert	230 V / 140 W	230 V / 155 W	230 V / 171 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Gewicht	84 kg	103 kg	123 kg
Artikelnummer	15.3200	15.3300	15.3400
UVP in €	3.049,00	3.599,00	4.188,00

Modell	KTF 2210 O mit Arbeitsplatte	KTF 3210 O mit Arbeitsplatte	KTF 4210 O mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm	2195 x 700 x 850 mm
Gewicht	96 kg	120 kg	145 kg
Artikelnummer	15.3210	15.3310	15.3410
UVP in €	3.319,00	3.949,00	4.524,00

Modell	KTF 2220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 3220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 4220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 950 mm	1735 x 700 x 950 mm	2195 x 700 x 950 mm
Gewicht	98 kg	123 kg	148 kg
Artikelnummer	15.3220	15.3320	15.3420
UVP in €	3.449,00	3.939,00	4.613,00



**TKTF 2220 M
mit Arbeitsplatte
und Aufkantung**



**TKTF 3220 M
mit Arbeitsplatte
und Aufkantung**

TKTF Serie Friulinox by KBS

Edelstahl-Tiefkühlisch GN 1/1 mit zwei oder drei Türen

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Rückwand aus Stahlblech
- ◆ Temperatur -15 °C bis -20 °C
- ◆ Klimaklasse 5: UT/RF +40 °C / 40 %
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Abgekantete Arbeitsplatte 40 mm
- ◆ Energiesparende Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tür unter 100° selbstschließend
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Kälteleistung 2-Türer 523 W, 3-Türer 877 W bei -25 °C VT und Kondensatemperatur +45 °C
- ◆ Serienzubehör: Je Türfach 1 Rost GN 1/1
- ◆ Aggregat auf Schlitten montiert zur leichten Wartung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.1997	62,00

Modell	TKTF 2200 M mit Maschine	TKTF 2210 M mit Maschine	TKTF 2220 M mit Maschine
	ohne Arbeitsplatte	mit Arbeitsplatte	mit Arbeitsplatte und Aufkantung 100 mm
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1275 x 700 x 850 mm	1275 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkantung
Brutto- / Nutzinhalt	231 l / 170 l	231 l / 170 l	231 l / 170 l
Anschlusswert	230 V / 490 W	230 V / 490 W	230 V / 490 W
Energieverbrauch	2.219 kWh/Jahr	2.219 kWh/Jahr	2.219 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	2	2	2
Gewicht	102 kg	114 kg	116 kg
Artikelnummer	16.2200	16.2210	16.2220
UVP in €	3.999,00	4.399,00	4.449,00

Modell	TKTF 3200 M mit Maschine	TKTF 3210 M mit Maschine	TKTF 3220 M mit Maschine
	ohne Arbeitsplatte	mit Arbeitsplatte	mit Arbeitsplatte und Aufkantung 100 mm
Außenmaße B x T x H	1730 x 690 x 810 mm	1735 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkantung
Brutto- / Nutzinhalt	360 l / 256 l	360 l / 256 l	360 l / 256 l
Anschlusswert	230 V / 720 W	230 V / 720 W	230 V / 720 W
Energieverbrauch	2.902 kWh/Jahr	2.902 kWh/Jahr	2.902 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	3	3	3
Gewicht	122 kg	139 kg	142 kg
Artikelnummer	16.2300	16.2310	16.2320
UVP in €	4.699,00	5.199,00	5.299,00



BKTF Serie Friulinox by mit Maschine



Bäckerei-Kühltisch mit zwei, drei oder vier Türen

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ EN 600 x 400 mm Einschub
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 5: UT / RF +40 °C / 40 %
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Kälteleistung:
 - 425 W (2-Tür), 632 W (3-Tür) und 632 W (4-Tür)
 - bei -10 °C VT und Kondensatemperatur +45 °C
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 50 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung
- ◆ Für die Aufnahme von 600 x 400 mm Blechen geeignet
- ◆ Max. 16 Bleche im Abstand von 55 mm pro Tür möglich
- ◆ Tür unter 100° selbstschließend
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 8 Paar Auflageschienen (Einspritzventil bei Modellen mit Zentralkühlung)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Füße aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig



BKTF 2010 M



BKTF 3010 M



BKTF 4010 M

Auch ohne Maschine lieferbar

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	21.2017	766,00
Auflageschienenpaar	92.0508	75,00

Modell	BKTF 2000 M ohne Arbeitsplatte	BKTF 3000 M ohne Arbeitsplatte	BKTF 4000 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1408 x 790 x 850 mm	1947 x 790 x 850 mm	2486 x 790 x 850 mm
Nutzhalt/Türen	260 l/2	390 l/3	520 l/4
Anschlusswert	230 V/265 W	230 V/430 W	230 V/450 W
Energieverbrauch	639 kWh/Jahr	748 kWh/Jahr	953 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	154 kg	196 kg	223 kg
Artikelnummer	17.0201	17.0301	17.0401
UVP in €	4.249,00	5.299,00	6.529,00

Modell	BKTF 2010 M mit Arbeitsplatte	BKTF 3010 M mit Arbeitsplatte	BKTF 4010 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1420 x 800 x 900 mm	1960 x 800 x 900 mm	2500 x 800 x 900 mm
Gewicht	171 kg	210 kg	245 kg
Artikelnummer	17.0211	17.0311	17.0411
UVP in €	4.649,00	6.049,00	7.149,00

Modell	BKTF 2020 M mit Arbeitsplatte und Aufkantung	BKTF 3020 M mit Arbeitsplatte und Aufkantung	BKTF 4020 M mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1420 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkantung	1960 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkantung	2500 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkantung
Artikelnummer	17.0221	17.0321	17.0421
UVP in €	4.699,00	6.099,00	7.249,00



B

BKTm 210

Bäckerei-Kühltisch mit zwei Türen

- ◆ Basicline
- ◆ EN 600 x 400 Einschub
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C/55 %)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Elektronische Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige, Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 600 a
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ 40 mm Arbeitsplatte abnehmbar
- ◆ Herausnehmbarer Staubfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Paar Auflageschienen

BKTm 310

wie BKTm 201, jedoch
Bäckerei-Kühltisch mit drei Türen



C

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3614	26,00
Auflageschienenpaar	99.9026	37,00

Modell	BKTm 210	BKTm 310
AußenmaÙe B x T x H	1510 x 800 x 860 mm	2020 x 800 x 860 mm
Brutto- / Nutzinhalt	428 l / 290 l	635 l / 444 l
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 300 W
Energieverbrauch	709 kWh / Jahr	1.330 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	113 kg	170 kg
Artikelnummer	34.7210	34.7310
UVP in €	2.277,00	2.744,00



Kühlische 3

KÜHLTISCHSERIE FÜR DIE HIGHEND KÜCHE

Diese Serie ist extrem flexibel und kann an fast alle Gegebenheiten angepasst werden. Die Geräte können mit Schubladen im Fullerer-Vollauszug (Tragkraft von 50 kg pro Lade), Schlössern und weiterem sinnvollen Zubehör ausgerüstet werden. Schmalere Maschinenfächer mit nur 250 mm Breite, Einspritzventile für diverse Kältemittel und verschiedene Korpushöhen zwischen 490 und 760 mm sind möglich. Sprechen Sie uns an – Wir planen gemeinsam mit Ihnen!

Verdampferschutz aus Edelstahl



Mit hochwertigem Markenlüfter



Elektronische Steuerung



Hochwertige Türscharniere



Höhenverstellbare Roste, kipp sichere Auflageschienen



Schwerlastzüge bis 120 kg gegen Mehrpreis



Schmales Installationsfach bei Geräten ohne Maschine



Verdampfer aus Edelstahl (Produktionsansicht)



Isolierte Tür mit Magnetchichtung



Großflächiger Schmutzfilter, zur Reinigung demontierbar





herausnehmbarer
Fettfilter



KTE 1 M

KTE M Serie

Kühltisch mit Edelstahlverdampfer

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ CNS 18/10 vierseitig
- ◆ Außen- und Innenmaterial komplett aus CNS
- ◆ Ohne Arbeitsplatte und Füße
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Korrosionsbeständiger Edelstahlverdampfer im Innenraum mit sehr großer Verdampferoberfläche und optimiertem Lamellenabstand
- ◆ Dicht verschweißte Bodenwanne
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtaugung
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Rost GN 1/1
- ◆ Je Türfach für maximal 8 Roste, Abstand 56 mm
- ◆ Aggregat auch links erhältlich
- ◆ Großer Schmutzfilter, demontierbar, für lange Lebensdauer
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Optional mit Flaschensumpf erhältlich



KTE 3 M -
Ausschnitte, zum Beispiel für Saladetten oder
Kühlwannen sind in vielen Maßen möglich.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	82.6783	608,00
Schubladensatz 3x 1/3	82.6784	953,00
Schubladensatz 1/3 + 2/3	82.6785	953,00
Quersteg für Schublade	82.6786	23,00
Auflageschienenpaar	82.6789	35,00
Fuß höhenverstellbar 45 bis 195 mm	82.6792	45,00

Modell	KTE 1 M	KTE 2 M	KTE 3 M	KTE 4 M
Außenmaße B x T x H	950 x 660 x 710 mm	1310 x 660 x 710 mm	1790 x 660 x 710 mm	2270 x 660 x 710 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C			
Klimaklasse 4 (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)			
Nutzhalt Kühlung	86 l	172 l	258 l	345 l
Anzahl der Türen	1	2	3	4
Energieverbrauch	712 kWh / Jahr	803 kWh / Jahr	913 kWh / Jahr	1.624 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	107 kg	137 kg	177 kg	217 kg
Artikelnummer	72.7001	72.7002	72.7003	72.7004
UVP in €	4.209,00	4.966,00	5.879,00	7.116,00





KTE O Serie



Wie KTE M Serie links, jedoch:

- ♦ Ohne Maschine
- ♦ Für bauseitigen Anschluss an die Kälteanlage
- ♦ Wahlweise mit Einspritzventilen für R 134 a oder R 452 a lieferbar
- ♦ Bauseitiger Tauwasserabfluss muss vorhanden sein



KTE 2 0



KTE 4 0

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	82.6783	608,00
Schubladensatz 3 x 1/3	82.6784	953,00
Schubladensatz 1/3 + 2/3	82.6785	953,00
Quersteg für Schublade	82.6786	23,00
Auflageschienenpaar	82.6789	35,00
Fuß höhenverstellbar 45 bis 195 mm	82.6792	45,00

Modell	KTE 1 0	KTE 2 0	KTE 3 0	KTE 4 0
Außenmaße B x T x H	780 x 660 x 710 mm	1140 x 660 x 710 mm	1620 x 660 x 710 mm	2100 x 660 x 710 mm
Kälteleistung	301 W bei -10 °C VT	358 W bei -10 °C VT	398 W bei -10 °C VT	499 W bei -10 °C VT
Gewicht	65 kg	122 kg	162 kg	202 kg
Artikelnummer	72.6001	72.6002	72.6003	72.6004
UVP in €	3.480,00	4.219,00	5.137,00	6.482,00





BESTE AUSSTATTUNG FÜR IHRE PIZZERIA



RX Serie Glasaufbau

Kühlaufsatz mit Glasaufbau für GN 1/3

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Klimaklasse 4, UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Halbautomatische Abtauerung
- ◆ Maschine rechts, bedienerseitig
- ◆ Für GN 1/3 Schalen bis maximal 150 mm Tiefe
- ◆ Umrüstsatz auf GN 1/4 als Zubehör siehe unten
- ◆ Lieferung ohne GN Schalen

Beispiel RX 1500 mit 6 x GN1/3



Beispiel RX 1500 mit Umrüstsatz zur Bestückung mit 8 x GN1/4



RX Serie CNS-Abdeckung

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

Modell	RX 1200 (Glas)	RX 1400 (Glas)	RX 1500 (Glas)	RX 1600 (Glas)	RX 1800 (Glas)	RX 2000 (Glas)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 435 mm	1400 x 395 x 435 mm	1500 x 395 x 435 mm	1600 x 395 x 435 mm	1800 x 395 x 435 mm	2000 x 395 x 435 mm
Bruttinhalt	40 l	50 l	55 l	60 l	69 l	78 l
Anschlusswert	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/122 W	230 V/122 W
Energieverbrauch	475 kWh/Jahr	475 kWh/Jahr	511 kWh/Jahr	548 kWh/Jahr	584 kWh/Jahr	621 kWh/Jahr
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	6 x GN 1/3	7 x GN 1/3	8 x GN 1/3	9 x GN 1/3
Gewicht	31 kg	34 kg	35 kg	37 kg	39 kg	42 kg
Artikelnummer	34.0120	34.0141	34.0150	34.0160	34.0180	34.0200
UVP in €	772,00	799,00	839,00	867,00	895,00	935,00

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

Umrüstsatz auf GN 1/4	für RX 1200 / 1210	für RX 1400 / 1410	für RX 1500 / 1510	für RX 1600 / 1610	für RX 1800 / 1810	für RX 2000 / 2010
Artikelnummer	99.9012	99.9014	99.9015	99.9016	99.9018	99.9020
UVP in €	52,00	57,00	61,00	65,00	69,00	73,00



KBS 900 PT

Pizza-Kühltisch mit zwei Türen für GN 1/1 und Belegstation für 5 x GN 1/6

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter, visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Arbeitsplatte aus Granit
- Umluftkühlung
- Tauwasserverdunstung und automatische Abtauung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Lieferung ohne GN Schalen
- Serienzubehör: 1 Rost rilsaniert weiß GN 1/1, 2 Paar kippbare Auflageschienen pro Tür



herausnehmbarer Fettfilter



SWS PLANBAR

R 600 a

Modell	KBS 900 PT
Außenmaße B x T x H	901 x 700 x 1090 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	257 l
Anschlusswert	230 V/155 W
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	34.0106
UVP in €	1.219,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	41,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00

KBS 901 PT

Pizza-Kühltisch mit drei Türen für GN 1/1 und Belegstation für 8 x GN 1/6

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter, visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Arbeitsplatte aus Granit
- Umluftkühlung
- Tauwasserverdunstung und automatische Abtauung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Lieferung ohne GN Schalen
- Serienzubehör: 1 Rost rilsaniert weiß GN 1/1, 2 Paar kippbare Auflageschienen pro Tür



herausnehmbarer Fettfilter



SWS PLANBAR

R 600 a

Modell	KBS 901 PT
Außenmaße B x T x H	1370 x 700 x 1090 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V/235 W
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	175 kg
Artikelnummer	34.0107
UVP in €	1.927,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	41,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00

KBS 903 PT

Pizza-Kühltisch mit drei Türen für GN 1/1

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Arbeitsplatte aus Granit
- Tauwasserverdunstung und automatische Abtauung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Serienzubehör: 1 Rost rilsaniert weiß GN 1/1, 2 Paar kippbare Auflageschienen pro Tür
- Passender Kühlaufsatz RX 1400 (siehe Seite 136)



herausnehmbarer Fettfilter



SWS PLANBAR

R 600 a

Modell	KBS 903 PT
Außenmaße B x T x H	1400 x 700 x 1020 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	400 l / 308 l
Anschlusswert	230 V/250 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1.150 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	185 kg
Artikelnummer	34.0131
UVP in €	1.927,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	41,00
Bodenrost	80.8941	29,00
Auflageschienenpaar	9.0022	31,00



Pizza Serie



C

Pizza 1610



B

Pizza 2610



B

Pizza 2600



C

Pizza 3600



Pizza Serie

herausnehmbarer
Fettfilter



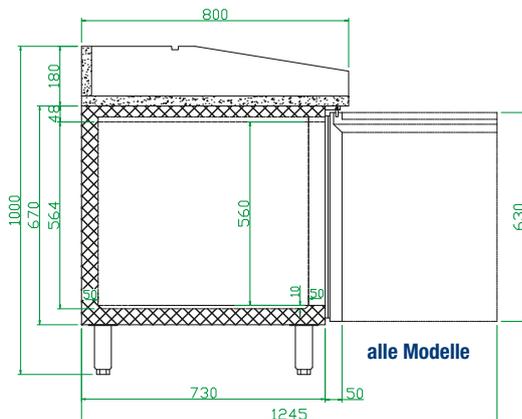
SWS
PLANBAR

R 600 a

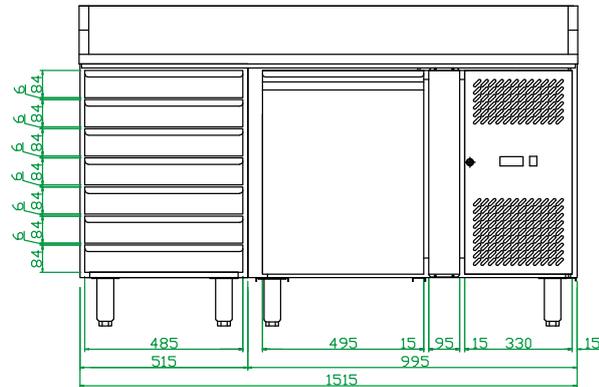
Pizza-Kühltsch mit Tür(en) und/oder 7 ungekühlten Teigschubladen

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Arbeitsplatte aus Granit
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (JT/RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600 a
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Tür für Rostmaß 600 x 400 mm
- Innenraum mit Luftleitblechen
- Boden als Wanne ausgebildet
- Umluftkühlung
- Serienzubehör: 7 Paar Auflageschienen pro Tür
- 60 mm Isolierung
- Maschine auf Schlitten montiert
- Schmutzfilter herausnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Füße aus CNS

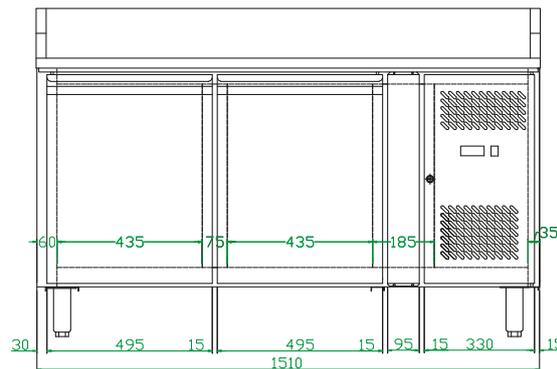
Passender Kühlaufsatz RX 1500 oder RX 1510 (siehe Seite 136)



alle Modelle



Pizza 1610

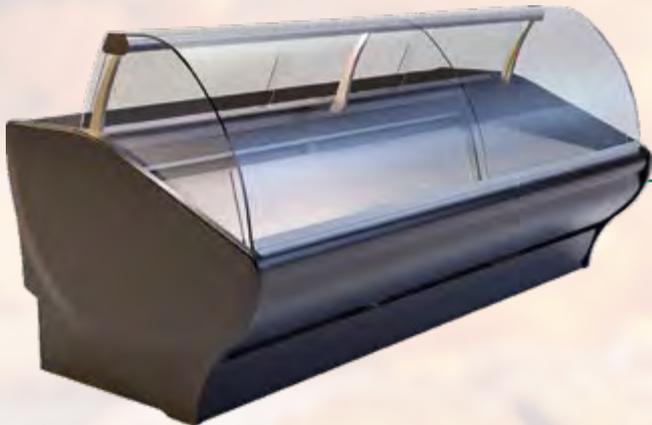


Pizza 2600

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 600 x 400 mm rilsaniert	99.0029	55,00
Auflageschienenpaar	99.9026	37,00

Modell	Pizza 1610	Pizza 2610	Pizza 2600	Pizza 3600
Außenmaße B x T x H	1515 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	2025 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	1510 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	2020 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung
Türen	1	2	2	3
Schubladen	7 ungekühlte Teigschubladen	7 ungekühlte Teigschubladen	-	-
Brutto- / Nutzinhalt	221 l / 135 l	580 l / 290 l	428 l / 290 l	670 l / 444 l
Anschlusswert	230 V / 300 W			
Energieverbrauch	785 kWh / Jahr	880 kWh / Jahr	847 kWh / Jahr	1.033 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	315 kg	380 kg	275 kg	340 kg
Artikelnummer	34.4359	34.4361	34.4360	34.4461
UVP in €	3.104,00	3.267,00	2.603,00	3.049,00



Nerado Verkaufstheke

Frischwaretheke mit gebogenem Glasaufbau
Seite 178

ab 2.384,- Euro



Bali Pro Black Line

Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben
Seite 202

ab 5.525,- Euro



Nero

Wandkühlregal mit Drehtüren
Seite 208

ab 5.975,- Euro



**Als Kühl- und
TK-Regal erhältlich**





4

VITRINEN KÜHLTHEKEN WANDKÜHLREGALE

4	Kühlvitri- nen	
	Impulsregale	142
	Aufsatzvitri- nen	143
	Panoramavitrinen	148
	Verkaufsvitrinen	154
	Selbstbedienungstheken	155
	Serviervitri- nen	156
	Mehrzweckvitri- nen	161
	Modulares Speisenausgabesystem (SB)	164
	Frischwarentheken	166
	Konditoreitheken	171
	Speiseeis-Verkaufstheken	175
	Kühlthekenserie Nerado	178
	Fischtheken	180
	Kühlthekenserie KUBUS	184
	Kühlthekenserie NINA	192
	Frischwarenthek- e ZENTA	195
	Kühlthekenserie ADMIRAL	196
	Wandkühlregale	198
	Wandtiefkühlregale	208
	Wand-Wärmeregale	209
	Wandkühlregale Profibereich	210



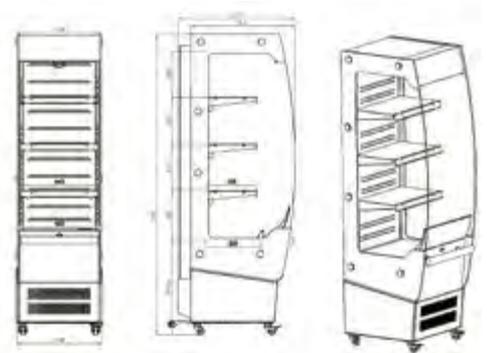
Modell	Alvin 2
Außenmaße B x T x H	496 x 674 x 1742 mm
Temperatur	+4 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,97 m ²
Energieverbrauch	4.345 kWh / Jahr
Anschlusswert	230 V / 1340 W
Kühlung	Umluft / Luftschleier
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	110 kg
Artikelnummer	915.0226
UVP in €	2.177,00



Alvin 2

Verkaufsförderndes Impulsregal mit Nachrollo

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Glas, Chromstahl
- ◆ Glasseitenteile
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende LED-Beleuchtung unter jedem Regalboden, separat schaltbar
- ◆ 3 Regalböden aus Chromstahl, fest eingebaut
- ◆ Wartungsarmer Rückwand-Kondensator
- ◆ Einfach zu reinigender Staubfilter (hinter der Frontblende)
- ◆ Scannerschienen 40 mm hoch
- ◆ Regalbodentiefe 280 mm
- ◆ Auslagertiefe im Grundboden 320 mm
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse



Modell	RT 280 G
Außenmaße B x T x H	515 x 485 x 1895 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,57 m ²
Energieverbrauch	1.365 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	280 l
Anschlusswert	230 V / 320 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	94 kg
Artikelnummer	916.0281
UVP in €	1.437,00



RT 280 G

Panoramavitrine in silber mit vertikaler LED-Beleuchtung

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Außenmaterial: ABS
- ◆ Innenmaterial: PVC / CHR
- ◆ Vierseitige Panoramaisolierverglasung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Tür nicht überstehend und mit Schloss
- ◆ Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Separater Beleuchtungsschalter
- ◆ 2 vertikale LED-Linien
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 4 CHR Roste höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts



RT 78 G



Steckerfertige Aufsatz-Kühlvitrine mit vertikaler LED-Beleuchtung

- Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- Außenmaterial: ABS
- Innenmaterial: PVC/CHR
- Vierseitige Panoramaisolierverglasung
- Kältemittel R 600 a
- Tür nicht überstehend und mit Schloss
- Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- Elektronische Steuerung
- Separater Beleuchtungsschalter
- 2 vertikale LED-Linien
- Umluftkühlung
- 3 CHR Roste höhenverstellbar
- Abstand der Roststäbe nur 15 mm
- Türanschlag rechts

Mit Schloss

2 x vertikale
LED-Beleuchtung

Elektronische
Steuerung



weiß



schwarz



silber



Modell	RT 78 G
Außenmaße B x T x H	425 x 380 x 960 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,59 m ²
Energieverbrauch	1.003 kWh/Jahr
Bruttoinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V/180 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	36 kg
Artikelnummer (weiß)	916.0782
Artikelnummer (schwarz)	916.0786
Artikelnummer (silber)	916.0788
UVP in € (weiß/schwarz)	564,00
UVP in € (silber)	606,00



Modell	Rondo
Außenmaße B x T x H	504 x 504 x 1060 mm
Temperatur von bis	+3 °C bis +6 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,48 m ²
Energieverbrauch	1.435 kWh/Jahr
Bruttinhalt	73 l
Anschlusswert	230 V/190 W
Artikelnummer	915.0311
UVP in €	1.087,00



Rondo

Steckerfertige schwarze Umlufttischkühlvitrine mit 4 Etagen und Drehgestell

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Belüftete Panoramaisolierverglasung
- ◆ 2 LED Linien zur optimalen Präsentation der Produkte
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Beleuchteter Hauptschalter
- ◆ Beleuchtungstaste in der Steuerung
- ◆ Separater Schalter für Rondell
- ◆ Türkontaktschalter stoppt das Rondell beim Öffnen der Tür
- ◆ Edelstahl-Rondell einfach herausnehmbar
- ◆ Stababstand der Roste 17 mm
- ◆ Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Krümelauffangschale einfach herausnehmbar
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 4 feststehende Füße



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 m ²
Energieverbrauch	991 kWh/Jahr
Bruttinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	54 kg
Artikelnummer	916.0101
UVP in €	1.230,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Drehgestell mit 3 Rosten	916.0001	79,00



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

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



ASV 700 und ASV 900



Steckerfertige Aufsatz-Kühlvitrine mit LED Beleuchtung in modernem Design

- ◆ Scheibenfrontbelüftung verhindert Beschlagen
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 600a
- ◆ 2 leicht herausnehmbare Rückschiebescheiben aus energiesparendem Isolierglas
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Temperatur: +3 °C bis +12 °C
- ◆ Serienzubehör: 2 Roste aus CHR mit 20 mm Abstand zwischen den Stäben



Modell	ASV 700	ASV 900
Außenmaße B x T x H	702 x 568 x 686 mm	874 x 570 x 686 mm
Anschlusswert	230 V / 160 W	230 V / 165 W
Lichte Türöffnungsbreite	290 mm	360 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,79 m ²	1,05 m ²
Energieverbrauch	1.505 kWh / Jahr	1.272 kWh / Jahr
Lichte Breite mit herausgenommenen Scheiben	620 mm	810 mm
Maße oberer Rost B x T	620 x 335 mm	810 x 335 mm
Maße unterer Rost B x T	620 x 365 mm	810 x 365 mm
Bodenausstellungsfläche	Kunststoff, schwarz	CHR
Bruttoinhalt	120 l	145 l
Gewicht	66 kg	71 kg
Artikelnummer	915.0170	915.0190
UVP in €	903,00	1.066,00



Aufsatzkühlvitrine mit 2 Etagen



Vierseitig isolierverglaste Panoramaaufschriftvitrine

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Vierseitig verglast, eckige Ausführung
- ◆ 1 LED Linie zur optimalen Präsentation der Produkte
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beleuchtungstaste in der Steuerung
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl
- ◆ 2 Edelstahlroste mit hochgezogenem Schutzbügel als Bestückungssperre
- ◆ Stababstand der Roste 17 mm
- ◆ Umluftgitter Kunststoff schwarz
- ◆ Schiebetürenrahmen Kunststoff schwarz
- ◆ Schiebetüren zur Reinigung leicht herausnehmbar
- ◆ Rechte Schiebetür mit Dichtlippe zur Vermeidung von Kälteverlust
- ◆ Seitlicher Kondenswasserauffangkanal
- ◆ 4 feststehende Füße



Modell	Aufsatzkühlvitrine
Außenmaße B x T x H	880 x 568 x 686 mm
Temperatur von bis	+4 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,05 m ²
Energieverbrauch	1.327 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V / 195 W
Artikelnummer	915.0168
UVP in €	1.022,00

LED
heiß

Modell	Heißvitrine
Außenmaße B x T x H	857 x 578 x 698 mm
Temperatur von bis	+30 °C bis +90 °C
Bruttinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V / 1500 W
Gewicht	54 kg
Artikelnummer	917.0155
UVP in €	859,00



Heißvitrine

Edelstahl-Heißvitrine mit 3 Etagen und 3 Edelstahl-Rosten

- ◆ Vierseitig verglast
- ◆ Separat schaltbare LED Linie zur optimalen Präsentation der Produkte
- ◆ Mechanische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige auf Kundenseite
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Separater Beleuchtungsschalter
- ◆ Betriebsanzeige der Heizung
- ◆ 3 Edelstahlroste mit hochgezogenem Schutzbügel als Bestückungssperre
- ◆ Stababstand der Roste 17 mm
- ◆ 5 mm starke Schiebetüren mit ALU-Griffleiste, zur Reinigung leicht herausnehmbar
- ◆ Schiebetüren mit leicht wechselbaren Gummilippen
- ◆ Schiebetüren auf Rollen gelagert, leichtes Schließen und Öffnen
- ◆ Wasserschale im Innenraum für höhere Luftfeuchtigkeit
- ◆ 4 feststehende Füße

heiß

Modell	SB Heißvitrine
Außenmaße B x T x H	650 x 465 x 630 mm
Temperatur von bis	+30 °C bis +70 °C
Anschlusswert	230 V / 560 W
Gewicht	28 kg
Artikelnummer	917.0090
UVP in €	647,00



SB Heißvitrine

Mit 2 separat regelbaren Etagen und SB-Klappen und SB-Klappen

- ◆ SB-Klappen aus Kunststoff, gebogen
- ◆ Zwei mechanische Temperaturregler
- ◆ Separater beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Rückwand je Etage verspiegelt
- ◆ Heizungen separat regelbar
- ◆ Beleuchtung pro Etage
- ◆ Leicht zu reinigen
- ◆ 4 feststehende Füße

heiß

Modell	Aufsatzheißvitrine
Außenmaße B x T x H	1127 x 420 x 336 mm
Temperatur von bis	+30 °C bis +80 °C
Bruttinhalt	68 l
Anschlusswert	230 V / 800 W
Gewicht	24 kg
Artikelnummer	917.0180
UVP in €	586,00



Aufsatzheißvitrine

Aus Edelstahl mit vormontiertem Glastaufsatz für 6 x 1/3 GN

- ◆ 6 x 1/3 GN max. 40 mm tief
- ◆ Vierseitig verglast
- ◆ Mechanische Steuerung
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Betriebsanzeige der Heizung
- ◆ 5 mm starke Glasschiebescheiben mit Knopfgriff
- ◆ Schiebescheiben mit Dichtungslippen, leicht wechselbar
- ◆ Schiebescheiben zur Reinigung, leicht herausnehmbar
- ◆ GN-Schalen sind im Lieferumfang enthalten
- ◆ Keine Bain-Marie, nicht mit Wasser befüllbar
- ◆ Nur mit den mitgelieferten Schalen zu betreiben
- ◆ 4 feststehende Füße



VES und VEU Serie

Aufsatz-Kühlvitrine VES

- ◆ Verkaufsfördernde Präsentation von Snacks
- ◆ 17 mm Isolierverglasung, dreiseitig
- ◆ Temperatur +6 °C bis +12 °C
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 2 Schiebetüren
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Bedienerseitige Schiebetüren mit Isolierverglasung 14 mm
- ◆ Serienzubehör 1 Glasablage höhenverstellbar
- ◆ Höhenverstellbare Glaseinlegeböden
- ◆ Selbstbedienungsklappen siehe Zubehör



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Aufsatz-Kühlvitrine VEU zum Einbau in Arbeitsplatten

- ◆ Ausschnittsmaß 600 x 560 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 2 Schiebetüren
- ◆ Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen sind bauseits zu erstellen und je mit mind. 350 cm² bei geschlossenen Unterbauten auszuliegen



Bedienelement zum Einbau abnehmbar



Laufschiene zu Reinigungszwecken herausnehmbar

Modell	VES 209	VES 211	VES 214	VES 314
Außenmaße B x T x H	910 x 510 x 540 mm	1110 x 510 x 540 mm	1440 x 510 x 540 mm	1440 x 510 x 700 mm
Lichte Maße Türöffnung	230 x 405 mm (B x H)	330 x 405 mm (B x H)	500 x 405 mm (B x H)	500 x 555 mm (B x H)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/450 W
Artikelnummer	10.2210	10.2212	10.2215	10.2315
UVP in €	3.192,00	3.301,00	3.398,00	3.698,00

Modell	VEU 206	VEU 208
Außenmaße Glasaufbau	625 x 610 x 540 mm (B x T x H)	825 x 610 x 540 mm (B x T x H)
Lichte Maße Türöffnung	230 x 405 mm (B x H)	330 x 405 mm (B x H)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W
Artikelnummer	10.2205	10.2207
UVP in €	3.219,00	3.398,00

Zubehör: Selbstbedienungsklappen

- ◆ 30 mm umlaufendes Rahmenprofil aus CNS
- ◆ Klappen aus Kunststoff, Materialstärke 6 mm
- ◆ Verchromter Griff



Selbstbedienungsklappen für VES 209/VEU 206

für Modell	VES 209/VEU 206	VES 211/VEU 208	VES 214	VES 314
Außenmaße B x H	568 x 455 mm	768 x 455 mm	1096 x 455 mm	1096 x 615 mm
Lichte Maße Öffnung B x H	503 x 193 mm	340 x 193 mm	503 x 193 mm	4 x 503 x 193 mm, 2 x 503 x 157 mm
Anzahl der Klappen	2	4	4	6
Artikelnummer	2.7001	2.7002	2.7003	2.7004
UVP in €	489,00	649,00	689,00	832,00



Modell	KBS Quad
Außenmaße B x T x H	650 x 650 x 1900 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V / 420 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,37 m ²
Energieverbrauch	2.002 kWh / Jahr
Kältemittel	R 290
Geräuschpegel	54 dB
Gewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0454
UVP in €	2.830,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost CHR	81.2184	54,00
Clip für Rost (Stückpreis) 2 Stk. pro Rost erforderlich	83.0547	5,00

KBS Quad

Panoramavitrine mit 4 Edelstahlrosten

- ◆ Außenmaterial: Glas und Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Glas, Edelstahl und Kunststoff
- ◆ Selbsttragende Glasstruktur mit angegeduteten Rahmen
- ◆ Vierseitige Verglasung aus energiesparendem Dreifach-Isolierglas
- ◆ Vierseitige LED-Beleuchtung
- ◆ Edelstahlverdampferblende
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Edelstahlinnenboden
- ◆ Separater beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Separater Lichtschalter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung mit Statusanzeige
- ◆ Dreiseitige Edelstahlmaschinenfachblende
- ◆ Automatische Abtauung und beschichtete Tauwasserverdunstungsheizung
- ◆ Serienzubehör: 4 Edelstahl-Roste, 435 x 505 mm
- ◆ Griffleiste in die Tür integriert
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellern
- ◆ Türanschlag rechts





Compact Serie

Umluft Aufsatz-Kühlvitrine mit geradem Aufbau und Selbstbedienungsklappen

- ◆ Außenmaterial: CHR
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Kundenseitig Selbstbedienungsklappen mit Griff
- ◆ Beleuchtung separat schaltbar
- ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben mit CNS-Rahmen
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Aggregat und Steuereinheit oben montiert
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- ◆ Anschlussfertig ohne Stecker



Modell	C-AKV 1100 SB	C-AKV 1400 SB
Außenmaße B x T x H	1135 x 635 x 1150 mm	1455 x 635 x 1150 mm
Temperatur	+4 °C bis +12 °C	+4 °C bis +12 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/300 W	230 V/500 W
Serienzubehör	6 CNS Roste, 8 Selbstbedienungsklappen à 490 x 160 mm	6 CNS Roste, 8 Selbstbedienungsklappen à 660 x 160 mm
Gewicht	155 kg	190 kg
Artikelnummer	34.6131	34.6142
UVP in €	6.551,00	7.789,00

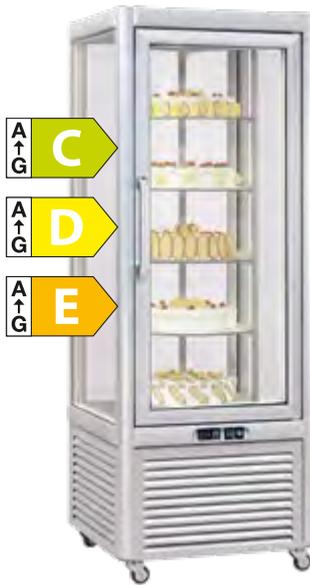
Linus Serie

Tisch-Kühlvitrine mit LED-Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Aluminium / CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Vierseitig isolierverglast
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60%)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Front-, Seiten- und Rückseite aus CNS
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ 2 bedienerseitige Glasschiebetüren
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 70 %
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Linus 100	Linus 150	Linus 200
AußenmaÙe B x T x H	800 x 438 x 734 mm	800 x 438 x 934 mm	1000 x 438 x 934 mm
Bruttoinhalt	100 l	160 l	200 l
Anschlusswert	230 V/320 W	230 V/320 W	230 V/320 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,24 m ²	0,38 m ²	0,49 m ²
Energieverbrauch	979 kWh / Jahr	1.064 kWh / Jahr	1.106 kWh / Jahr
Serienzubehör	1 Abstellfläche 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 899 x 292 mm
Gewicht	72 kg	80 kg	90 kg
Artikelnummer	2330.1172	2330.1177	2330.1181
UVP in €	3.076,00	3.113,00	3.143,00



Prisma 400 TN/PG (Silber)



Prisma 800 TN/PF (Silber)

Prisma Serie

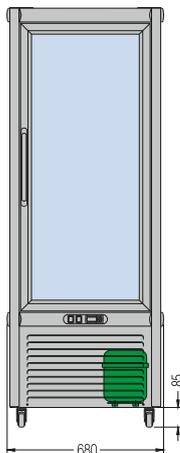
Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

- ◆ Außenmaterial: Aluminium eloxiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60%)
- ◆ Vierseitige Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ◆ Innenbeleuchtung mit separatem Schalter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Robuster Türgriff
- ◆ 4 Rollen (6 Rollen bei Prisma 800 TN/PF)
- ◆ Türanschlag rechts, links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar (nur Prisma 200/400)

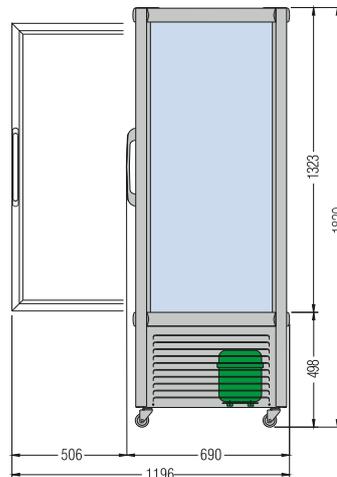


Bronze

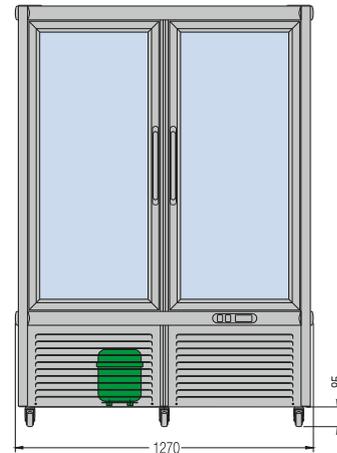
Silber



Prisma bedienerseitig



Prisma 400



Prisma 800

Modell	Prisma 200 TN/PF	Prisma 400 TN/PF	Prisma 400 TN/PG	Prisma 400 TBV/PF	Prisma 800 TN/PF
Außenmaße B x T x H	680 x 690 x 1220 mm	680 x 690 x 1820 mm	680 x 690 x 1820 mm	680 x 690 x 1820 mm	1270 x 690 x 1820 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	-10 °C bis -17 °C	+4 °C bis +10 °C
Bruttinhalt	200 l	400 l	400 l	400 l	800 l
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 580 W	230 V / 590 W	230 V / 510 W	230 V / 850 W
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,28 m ²	0,52 m ²	0,48 m ²	0,52 m ²	1,04 m ²
Energieverbrauch	1.687 kWh / Jahr	1.835 kWh / Jahr	1.922 kWh / Jahr	3.551 kWh / Jahr	4.152 kWh / Jahr
Serienzubehör	3 Roste 435 x 505 mm	5 Roste 435 x 505 mm	5 runde Glasablagen ø 465 mm	5 Roste 435 x 505 mm	10 Roste 435 x 505 mm
Besonderheit	-	-	Drehgestell	Tiefkühlung	-
Gewicht	122 kg	183 kg	183 kg	195 kg	257 kg
Artikelnummer (Bronze)	2323.1200	2320.1421	2320.1425	2323.1412	2323.1800
Artikelnummer (Silber)	2323.1202	2320.1418	2320.1423	2323.1411	2323.1803
UVP in €	2.852,00	2.982,00	3.209,00	4.199,00	4.702,00



Snelle Serie



Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

- ◆ Außenmaterial: Aluminium eloxiert, silber oder bronze
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Separater Lichtschalter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 75 %
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Robuste Griffleiste
- ◆ 4 Rollen

Panoramavitrine Snelle 351 Q Pralinen

Wie Snelle 351, jedoch:

- ◆ Speziell für die Präsentation von Pralinen
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %
- ◆ Alle Modelle auch mit Türanschlag links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar



Snelle 351 R Bronze

Snelle 351 Q Silber

Modell	Snelle 351 Q Bronze	Snelle 351 R Bronze	Snelle 351 G Bronze	Snelle 351 Q Pralinen Bronze
Außenmaße B x T x H	595 x 658 x 1810 mm	595 x 658 x 1810 mm	595 x 658 x 1810 mm	595 x 658 x 1810 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/ 60%)	3 (+25 °C/ 60%)	3 (+25 °C/ 60%)	3 (+25 °C/ 60%)
Bruttoinhalt	350 l	350 l	350 l	350 l
Anschlusswert	230 V/ 440 W	230 V/ 440 W	230 V/ 440 W	230 V/ 500 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	-
Warenpräsentationsfläche	0,45 m ²	0,44 m ²	0,45 m ²	0,45 m ²
Energieverbrauch	2.049 kWh/ Jahr	2.217 kWh/ Jahr	2.049 kWh/ Jahr	k.A.
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm	6 runde Glasablagen ø 430 mm, Höhe des Plattenabstandes 185 mm, nicht verstellbar, mit Drehgestell	5 Roste 450 x 450 mm	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm
Gewicht	163 kg	166 kg	165 kg	163 kg
Artikelnummer	2351.1351	2351.1350	2351.1352	2351.1359
UVP in €	3.365,00	3.680,00	3.344,00	4.072,00

Modell	Snelle 351 Q Silber	Snelle 351 R Silber	Snelle 351 G Silber	Snelle 351 Q Pralinen Silber
Artikelnummer	2351.1362	2351.1363	2351.1364	2351.1365
UVP in €	3.365,00	3.680,00	3.344,00	4.072,00

NEU  

Marilyn Serie

Edele schwarze Panoramavitrine zur Präsentation von Kuchen

- ◆ 4-seitig dreifach isolierverglast
- ◆ Schwarzer Rahmen
- ◆ Außenmaterial: schwarz lackierte Bleche, Glas
- ◆ Innenmaterial: Glas, CNS, Kunststoff
- ◆ Touch-Screen-Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Lichtschalter in Touch-Screen-Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Tür mit integrierter Griffleiste
- ◆ LED-Beleuchtung Lichtfarbe 3000K
- ◆ Vitrine abschließbar
- ◆ Max. Innenraum-Luftfeuchte 75% im Gerät abhängig von Bestückung und Standort
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Bremse
- ◆ 2 Ausgleichsfüße

Marilyn 450/650 Pralinen

wie Marilyn oben, jedoch:

- ◆ Speziell für die Präsentation von Pralinen
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 % im Gerät abhängig von Bestückung und Standort
- ◆ Kältemittel R 600 a

Alle Modelle auch mit Türanschlag links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar



Marilyn 450 Q



Marilyn 650 Q

Modell	Marilyn 450 Q	Marilyn 450 Q Praline	Marilyn 650 Q	Marilyn 650 Q Praline
Außenmaße B x T x H	700 x 710 x 1910 mm	700 x 710 x 1910 mm	900 x 710 x 1910 mm	900 x 710 x 1910 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C
Anschlusswert	230 V/400 W	230 V/450 W	230 V/450 W	230 V/450 W
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55%)	4 (+30 °C/55%)	4 (+30 °C/55%)	4 (+30 °C/55%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	–	C (EU 2019/2018)	–
Zubehör	5 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 745 x 425 mm	5 Glasablagen 745 x 425 mm
Bruttoinhalt	450 l	450 l	650 l	650 l
Warenpräsentationsfläche	0,55 m ²	0,55 m ²	0,74 m ²	0,74 m ²
Energieverbrauch	1.657 kWh/Jahr	k.A.	1.683 kWh/Jahr	k.A.
Bruttogewicht	230 kg	230 kg	257 kg	257 kg
Artikelnummer	2330.1390	2330.1392	2330.1396	2330.1398
UVP in €	6.047,00	6.497,00	6.835,00	7.299,00



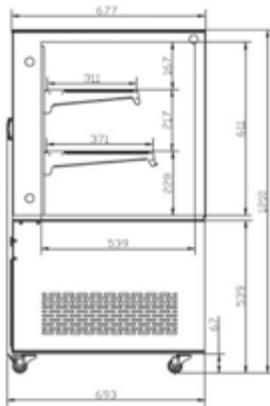
Cube



Umluft Panoramavitrine mit LED-Beleuchtung

- Für die Präsentation von Kuchen
- Außenmaterial: Glas, Kunststoff, Edelstahl
- Innenmaterial: Glas, Edelstahl
- Fünfseitig isolierverglast
- Verglasung aus energiesparendem Isolierglas
- Serienzubehör: 2 Glasetagen mit höhenverstellbaren Edelstahl-Auflagewinkeln und horizontalen LED-Linien
- Auslageboden aus Milchglas mit 2 LED-Linien hinterleuchtet
- Umluftkühlung
- Bedienerseitig 2 Schiebetüren
- Separat schaltbare LED-Beleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse

Modell	Cube
Außenmaße B x T x H	915 x 693 x 1210 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	270 l
Anschlusswert	230 V/475 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,35 m ²
Energieverbrauch	2.703 kWh/Jahr
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Geräuschpegel	60 dB
Gewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0270
UVP in €	2.931,00





oV – Auch ohne Verkleidung zum Einbau erhältlich

Karina Serie

Verkaufsvitrine

- Für die Präsentation von Kuchen und Torten
- Außenmaterial: Glas, Aluminium, Holz
- Innenmaterial: CNS
- Fünfstufig isolierverglast
- Klimaklasse (UT/RF) 4 (+30 °C/55%)
- Kältemittel R 290
- Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- 3 Glasetagen mit CNS Auflegewinkel, höhenverstellbar (bei Karina 187: 2 Glasablagen pro Etage)
- Edelstahlauslageboden
- Bedienerseitig mit 2 Schiebetüren auch bei Karina 97
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- Umluftkühlung
- Max. Innenraum-Luftfeuchte 70 %
- Robuster, formschöner Türgriff
- 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse

Verkaufsvitrine Karina 97 und 137 Praline/Schoko

Wie oben, jedoch:

- Speziell für die Präsentation von Pralinen und Schokolade
- Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %
- Kältemittel R 600 a

Karina oV

Wie Karina, jedoch:

- Ohne Verkleidung (für bauseitige Verkleidung oder Einbau)

Modell	Karina 97	Karina 97 Praline/Schoko	Karina 137	Karina 137 Praline/Schoko	Karina 187
Außenmaße B x T x H	941 x 700 x 1340 mm	941 x 700 x 1340 mm	1341 x 700 x 1340 mm	1341 x 700 x 1340 mm	1800 x 700 x 1340 mm
Temperatur	+3 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C	+3 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C	+3 °C bis +10 °C
Bruttinhalt	380 l	380 l	550 l	550 l	750 l
Anschlusswert	230 V/310 W	230 V/700 W	230 V/530 W	230 V/1000 W	230 V/630 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	–	D (EU 2019/2018)	–	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfl.	0,48 m ²	0,48 m ²	0,65 m ²	0,65 m ²	0,98 m ²
Energieverbrauch	1.733 kWh/ Jahr	1.733 kWh/ Jahr	3.167 kWh/ Jahr	3.167 kWh/ Jahr	3.751 kWh/ Jahr
Serienzubehör	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	6 Glasetagen 395 x 865 mm
Anzahl der Türen	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Gewicht	200 kg	200 kg	279 kg	279 kg	350 kg
Artikelnummer	2312.0017	2312.0018	2312.0019	2312.0020	2312.0021
UVP in €	5.554,00	5.933,00	6.945,00	7.166,00	7.842,00

Modell	Karina 97 oV	Karina 137 oV	Karina 187 oV
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Gewicht	168 kg	250 kg	310 kg
Artikelnummer	2311.2023	2311.2025	2311.2028
UVP in €	5.119,00	6.260,00	7.548,00



Karina SB



Selbstbedienungstheke (vorne offen) mit bedienerseitig 2 Drehtüren zum Bestücken

- ◆ Verglasung aus energiesparendem 3-fach Isolierglas
- ◆ 3-seitig isolierverglast
- ◆ 3 Glasetagen mit CNS Aufлагewinkel, höhenverstellbar
- ◆ Außenmaterial: Glas, Aluminium, Holz
- ◆ Innenmaterial CNS
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Zwei kurze Gläser im Frontbereich zur Führung des Luftstroms, Eingriffshöhe zwischen den Gläsern 461 mm
- ◆ Edelstahlauslageboden
- ◆ Separat schaltbare LED Innenbeleuchtung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 4 Rollen, 2 mit Feststellbremse
- ◆ Leicht wechselbare Dichtung
- ◆ Keine Lagertheke



Karina 137 SB W

Karina 97 SB

Karina SB oV

Wie Karina SB, jedoch:

- ◆ Ohne Verkleidung (für bauseitige Verkleidung oder Einbau)

Karina SB W

Wie Karina SB, jedoch:

- ◆ Selbstbedienungstheke (vorne offen) mit geschlossener Rückwand

Karina SB W oV

Wie Karina SB W, jedoch:

- ◆ Mit geschlossener Rückwand
- ◆ Ohne Verkleidung (für bauseitige Verkleidung oder Einbau)

Lieferbare Farben Mehrpreisoption (für Geräte mit Verkleidung)



oV – Auch ohne Verkleidung zum Einbau erhältlich

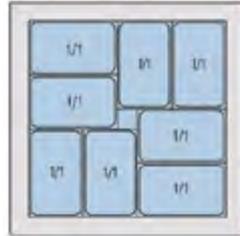
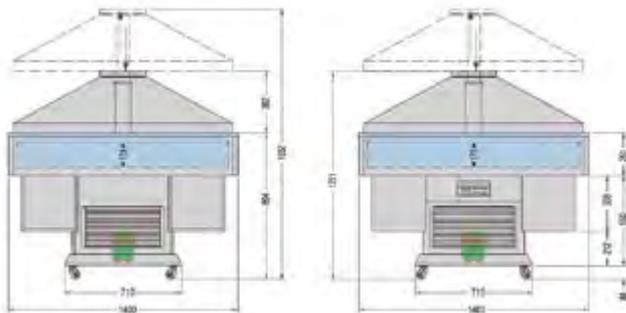
Modell	Karina 97 SB	Karina 137 SB	Karina 97 SB W	Karina 137 SB W
Außenmaße B x T x H	941 x 735 x 1340 mm	1341 x 735 x 1340 mm	941 x 735 x 1340 mm	1341 x 735 x 1340 mm
Temperatur	+6 °C bis +9 °C	+6 °C bis +9 °C	+6 °C bis +9 °C	+6 °C bis +9 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Bruttinhalt	380 l	550 l	380 l	550 l
Anschlusswert	230 V/500 W	230 V/500 W	230 V/500 W	230 V/500 W
Serienzubehör	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm
Türen/Rückwand	2 Drehtüren	2 Drehtüren	Geschlossene Rückwand	Geschlossene Rückwand
Gewicht	200 kg	245 kg	200 kg	245 kg
Artikelnummer	2311.2097	2311.2137	2311.2095	2311.2135
UVP in €	6.565,00	7.640,00	6.416,00	6.799,00

Modell	Karina 97 SB oV	Karina 137 SB oV	Karina 97 SB W oV	Karina 137 SB W oV
Gewicht	190 kg	230 kg	190 kg	230 kg
Artikelnummer	2311.2093	2311.2133	2311.2090	2311.2130
UVP in €	6.078,00	6.869,00	5.649,00	6.157,00


 R 290

Modell	Gazebo Salatbar
Außenmaße B x T x H	1390 x 1390 x 1270 mm (bei abgesenktem Hustenschutz)
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Anschlusswert	230 V/360 W
Automatische Abtauung	ja
Tauwasserverdunstung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	168 kg
Artikelnummer	2320.2039
UVP in €	5.360,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutschen (4 Stück)	2320.2005	587,00



Gazebo Salatbar

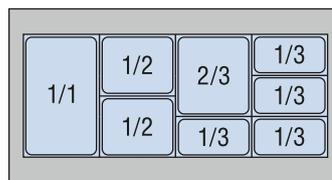
Fahrbare Salatbar für 8 x G/N 1/1 für den Buffetbereich

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl AISI 304
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, elektrisch absenkbar, separat schaltbar
- ◆ Unterbau mit Abstellflächen
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 4 x GN 2/1 150 mm tief
8 x GN 1/1 150 mm tief
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar



 R 290

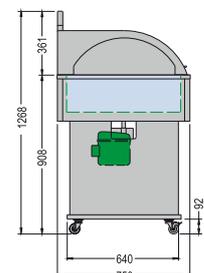
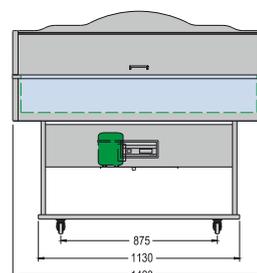
Modell	Pegaso
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1268 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT/RF	25 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/210 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	125 kg
Artikelnummer	2320.2036
UVP	4.098,00



Pegaso

Servier-Kühlvitrine für 4 x G/N 1/1

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl AISI 304
- ◆ Ideale Platzierung an Wandflächen
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz aufklappbar
- ◆ Obere Ablagefläche hell furniert
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Bestückungsmöglichkeit:
4 x GN 1/1 oder 2 x GN 2/1 oder
8 x GN 1/2 oder 4 x GN 2/3 und
4 x GN 1/3 oder 12 x GN 1/3
max. 150 mm tief
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar





Delizie Salatbar

Fahrbare Salatbar für 4 x G/N 1/1 für den Buffetbereich

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, AISI 304
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, elektrisch absenkbar, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Für 4 x GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen



Delizie S Kids

Wie oben, jedoch:

Salatbar in niedriger Ausführung

- ◆ Korpushöhe 745 mm
- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor blau



Delizie Bain-Marie

Fahrbare Bain-Marie für 4 x G/N 1/1

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, AISI 304
- ◆ Wasserbad
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelle Haubenbetätigung
- ◆ Seitlicher Wasserablauf
- ◆ Für 4 x GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen



Modell	Delizie Salatbar
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1477 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 200 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	125 kg
Artikelnummer	2320.2037
UVP in €	3.762,00

Wie oben jedoch:

Modell	Delizie S Kids
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1279 mm
Anschlusswert	230 V / 200 W
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	2320.2038
UVP in €	4.713,00

Nur für Delizie Salatbar:

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	103,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	146,00



Modell	Delizie BM
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1538 mm
Temperatur	+30 °C bis +90 °C
Anschlusswert	230 V / 2400 W
Gewicht	100 kg
Artikelnummer	2320.2003
UVP in €	3.401,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	103,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	146,00



Frutiger

Frutiger Serie

Salatbar mit offenem Hustenschutz

- ◆ in CNS Ausführung für den Buffetbereich
- ◆ Salatbar, Frühstück- und Dessertbuffet
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Hustenschutz aus gewölbtem Temperglas
- ◆ Materialmix aus laminiertem Holzdekor Arctic Pine und hochwertigem Edelstahl-Dekorrahmen
- ◆ Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Separates Fach zur Lagerung von Tellern
- ◆ Soft-Touch-Steuerung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Wannenschluss zur bauseitigen Tauwasserentsorgung
- ◆ Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Lenkrollen für leichte Mobilität

Frutiger P Serie

Buffet mit gekühlter Platte aus CNS

- ◆ Kontaktkühlung
- ◆ Temperatur -1 °C bis +/- 0 °C
- ◆ Manuelle Abtauung

Frutiger F Serie

Buffet mit gekühlter Wanne aus CNS

- ◆ Mit berührter Kühlwanne und Siebblech
- ◆ Wannena Ablauf Durchmesser 20 mm zum bauseitigen Anschluss

Frutiger K Serie

Salatbar mit geschlossenem Hustenschutz

- ◆ Hustenschutz aus Plexiglas, beidseitig aufklappbar
- ◆ Tiefe Korpus 750 mm zzgl. Griffe



Zubehör

Tablettrutsche für Frutiger 4 Serie	Artikel-Nr. 2320.2023	UVP in € 172,00
Tablettrutsche für Frutiger 6 Serie	Artikel-Nr. 2320.2024	UVP in € 228,00

Lieferbare Farbe, gegen Mehrpreis



Modell

	Frutiger 4	Frutiger 6	Frutiger 4 K	Frutiger 6 K
Außenmaße B x T x H	1422 x 750 x 1430 mm	2073 x 750 x 1430 mm	1422 x 750 x 1310 mm	2073 x 750 x 1310 mm
Anschlusswert	230 V/340 W	230 V/350 W	230 V/340 W	230 V/350 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	6 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	4 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	6 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm
Gewicht	150 kg	195 kg	150 kg	195 kg
Artikelnummer	2320.2119	2320.2121	2320.2123	2320.2124
UVP in €	6.840,00	8.015,00	7.844,00	9.849,00



Modell

	Frutiger 4 P	Frutiger 4 F	Frutiger 6 F
Außenmaße B x T x H	1422 x 750 x 1430 mm	1422 x 750 x 1430 mm	2073 x 750 x 1430 mm
Innenmaße B x T x H	1280 x 600 mm (Kühlplatte)	1305 x 582 x 145 mm (Wanne)	1955 x 582 x 145 mm (Wanne)
Anschlusswert	230 V/390 W	230 V/390 W	230 V/410 W
Gewicht	138 kg	138 kg	172 kg
Artikelnummer	2320.2126	2320.2128	2320.2129
UVP in €	6.082,00	6.706,00	8.314,00





Isola VT



Salatbar, Frühstücksbuffet und Dessertbuffet mit elektrischer Haubenbetätigung,

CNS Ausführung

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



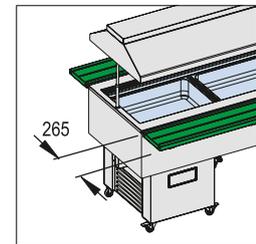
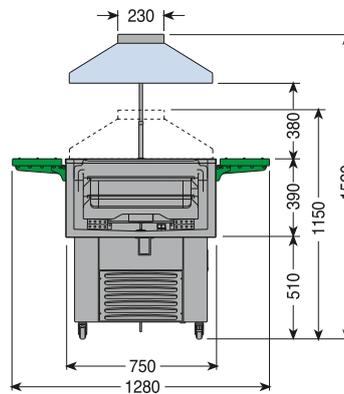
Isola 8 M VT
Abbildung inklusive
CNS-Tablettrutsche (Zubehör)

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Tablettrutsche CNS

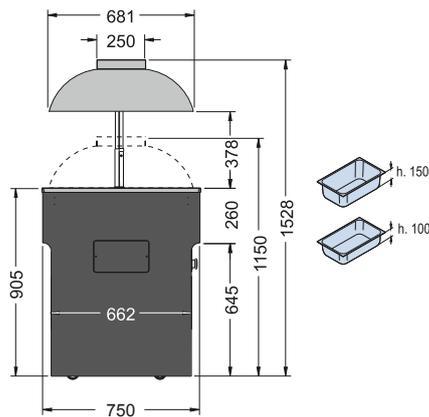


Tablettrutsche Rundrohr



Modell	Isola 4 M VT	Isola 6 M VT
Außenmaße B x T x H	1505 x 750 x 1520 mm bei geöffneter Haube	2185 x 750 x 1520 mm bei geöffneter Haube
Anschlusswert	230 V / 470 W	230 V / 500 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm
Gewicht	161 kg	197 kg
Artikelnummer	2350.0153	2350.0158
UVP in €	6.143,00	7.522,00

Zubehör	Isola 4 M VT		Isola 6 M VT	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche Rundrohr	2350.0152	200,00	2350.0157	207,00
Tablettrutsche CNS	2350.0151	401,00	2350.0156	576,00


Proxima 6 M BM


Proxima M Serie

Salatbar, Frühstücks- und Dessertbuffet

- ◆ Möbelstruktur mit laminiertem Holz in Wenge
- ◆ Front- und Rückwand hellbeige lackiert
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, absenkbar
- ◆ Elektrische Haubenbetätigung, separat schaltbar
- ◆ Hustenschutzablagefläche aus CNS gefertigt
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Abklappbare Tabletrutschen mit laminiertem Wengeholz und umlaufender Lackierung in beige, als Zubehör gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ CNS Wanne mit front- und rückseitigem beschichtetem Verdampfer
- ◆ Bestückung mit GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Proxima 6 M für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Proxima M BM Serie

Bain-Marie wie oben, jedoch:

- ◆ Wasserbad und Infrarotstrahler
- ◆ Temperatur +30 °C bis +90 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz absenkbar und mit eingebautem Infrarotstrahler
- ◆ Geräteseitiger Wasserablauf
- ◆ Innenwanne aus CNS gefertigt
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Proxima 6 M BM für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2350.0180	153,00
Tabletrutsche lang, Proxima 3 (1 Stück)	2350.0181	159,00
Tabletrutsche lang, Proxima 4 (1 Stück)	2350.0182	178,00
Tabletrutsche lang, Proxima 6 (1 Stück)	2350.0183	218,00

Modell	Proxima 3 M	Proxima 4 M	Proxima 6 M
Außenmaße B x T x H	1122 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube	1422 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube	2062 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube
Anschlusswert	230 V/340 W	230 V/350 W	230 V/350 W
Bestückungsmöglichkeit	3 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm
Gewicht	156 kg	182 kg	216 kg
Artikelnummer	2353.0080	2353.0081	2353.0082
UVP in €	5.990,00	6.188,00	7.195,00

Modell	Proxima 3 M BM	Proxima 4 M BM	Proxima 6 M BM
Anschlusswert	230 V/2650 W	230 V/3550 W	230 V/4450 W
Gewicht	134 kg	175 kg	190 kg
Artikelnummer	2350.0090	2350.0091	2350.0092
UVP in €	5.859,00	6.259,00	7.498,00



Basic Serie



Aufsatz- / Mehrzweckvitrine mit geringer Fronthöhe

- ◆ Gebogene Panorama-Frontkippscheibe aus gehärtetem Glas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischer Alarmanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunsterschale
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Auslagefläche aus CHR
- ◆ Edelstahl-schneidebrett mit einer Tiefe von 410 mm
- ◆ Glaszwischenetage und mobile Trennscheibe als Mehrpreisoption lieferbar

Nur in der Basic Serie:

- ◆ Umlaufender Abstandshalter 40 mm Höhe, zur Auflagefläche
- ◆ Aggregat unter dem Schneidebrett eingebaut

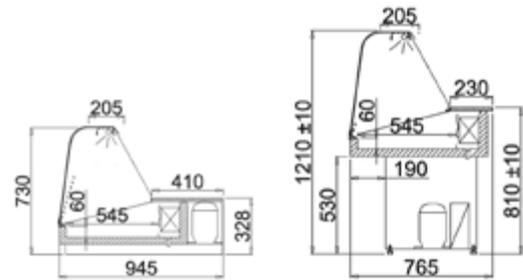


Basic Plus Serie

Mehrzweckvitrine mit geringer Fronthöhe und Unterbau wie oben, jedoch:

- ◆ Geschlossener Unterbau aus lackiertem Stahlblech
- ◆ Aggregat im Unterbau
- ◆ Mobile Trennscheibe als Mehrpreisoption lieferbar
- ◆ Rollensatz und Glaszwischenetage werkseitig lieferbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



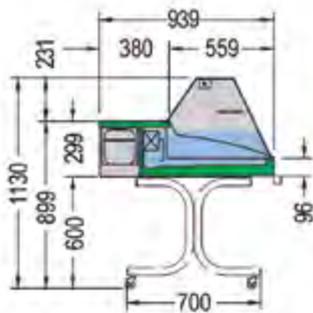
Modell	Basic 100	Basic 130	Basic 150	Basic 170
AußenmaÙe B x T x H	990 x 945 x 730 mm	1300 x 945 x 730 mm	1500 x 945 x 730 mm	1700 x 945 x 730 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/186 W	230 V/228 W	230 V/232 W	230 V/237 W
Ausstellungsfläche	0,50 m ²	0,67 m ²	0,77 m ²	0,88 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,43 m ²	0,57 m ²	0,67 m ²	0,76 m ²
Energieverbrauch	767 kWh/Jahr	1.278 kWh/Jahr	1.278 kWh/Jahr	1.314 kWh/Jahr
Gewicht	65 kg	80 kg	96 kg	110 kg
Artikelnummer	56.0103	56.0133	56.0153	56.0173
UVP in €	1.563,00	1.789,00	1.998,00	2.168,00

Basic Plus wie oben, jedoch mit geschlossenem Unterbau

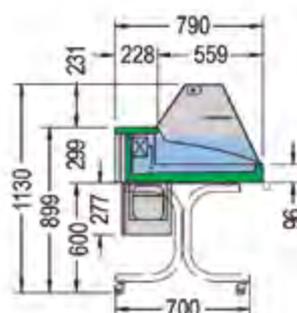
Modell	Basic 100 Plus	Basic 130 Plus	Basic 150 Plus	Basic 170 Plus
AußenmaÙe B x T x H	990 x 765 x 1210 mm	1300 x 765 x 1210 mm	1500 x 765 x 1210 mm	1700 x 765 x 1210 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/277 W	230 V/283 W	230 V/287 W	230 V/292 W
Warenpräsentationsfläche	0,42 m ²	0,55 m ²	0,64 m ²	0,73 m ²
Energieverbrauch	876 kWh/Jahr	1.460 kWh/Jahr	1.497 kWh/Jahr	1.497 kWh/Jahr
Gewicht	75 kg	95 kg	110 kg	125 kg
Artikelnummer	56.1103	56.1133	56.1153	56.1173
UVP in €	1.678,00	1.898,00	2.098,00	2.277,00



Delicious mit gerader Scheibe
(Fahrgestell als Zubehör)



Super



Delicious

Super und Delicious

Mehrzweckvitrine mit geradem Glasaufbau

- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ 1 Glaszwischenetage mit einer Tiefe von 139 mm
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Außen und Innen aus CNS
- ◆ Seitenteile aus Kunststoff, RAL 7026
- ◆ Verdampferabdeckung aus CNS
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Fahrgestell gegen Mehrpreis lieferbar

Variante Super

- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 380 mm
- ◆ Aggregat unter dem Schneidbrett eingebaut

Variante Delicious

- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 228 mm
- ◆ Aggregat unter dem Gerät hängend

Modell	Super 750	Super 1000	Super 1250	Super 1500	Super 2000
Außenmaße B x T x H	756 x 939 x 530 mm	1006 x 939 x 530 mm	1256 x 939 x 530 mm	1506 x 939 x 530 mm	1972 x 939 x 530 mm
Anschlusswert	230 V/238 W	230 V/238 W	230 V/238 W	230 V/326 W	230 V/326 W
Ausstellungsfläche	0,37 m ²	0,51 m ²	0,65 m ²	0,78 m ²	1,079 m ²
Gewicht	80 kg	94 kg	114 kg	127 kg	158 kg
Artikelnummer	2313.1076	2313.1101	2313.1126	2313.1151	2313.1201
UVP in €	2.482,00	2.467,00	2.603,00	2.664,00	3.528,00

Modell	Delicious 750	Delicious 1000	Delicious 1250	Delicious 1500	Delicious 2000
Außenmaße B x T x H	756 x 790 x 810 mm	1006 x 790 x 810 mm	1256 x 790 x 810 mm	1506 x 790 x 810 mm	1972 x 790 x 810 mm
Artikelnummer	2311.3076	2311.3101	2311.3126	2311.3151	2311.3201
UVP in €	2.617,00	2.673,00	2.726,00	2.821,00	3.716,00

zerlegter Bausatz für Selbstmontage

Modell	Fahrgestell Super 750	Fahrgestell Super 1000	Fahrgestell Super 1250	Fahrgestell Super 1500	Fahrgestell Super 2000
Außenmaße T x H	700 x 600 mm inkl. Rollen				
Rollen	4	4	4	4	6
Gewicht	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	17 kg
Artikelnummer	2313.5077	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5202
UVP in €	219,00	219,00	243,00	243,00	375,00

Modell	Fahrgestell Delicious 750	Fahrgestell Delicious 1000	Fahrgestell Delicious 1250	Fahrgestell Delicious 1500	Fahrgestell Delicious 2000
Artikelnummer	2313.5078	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5203
UVP in €	219,00	219,00	243,00	243,00	375,00



Super C und Delicious C



Mehrzweckvitrine mit gebogenem Glasaufbau

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ 1 Glaszwischenetage mit einer Tiefe von 139 mm
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Außen und Innen aus CNS
- ◆ Seitenteile aus Kunststoff, RAL 7026
- ◆ Verdampferabdeckung aus CNS
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Fahrgestell gegen Mehrpreis lieferbar



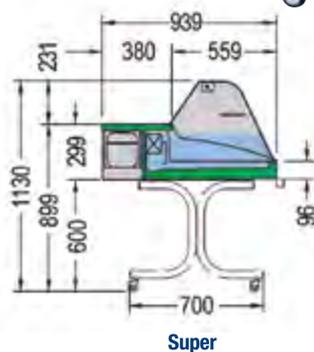
Super C mit gebogener Scheibe
(Fahrgestell als Zubehör)

Variante Super

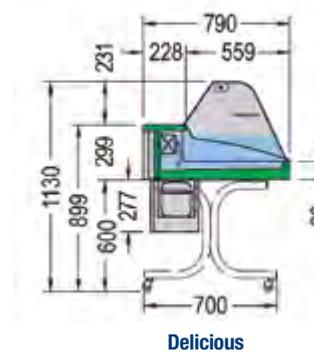
- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 380 mm
- ◆ Aggregat unter dem Schneidbrett eingebaut

Variante Delicious

- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 228 mm
- ◆ Aggregat unter dem Gerät hängend



Super



Delicious

Modell	Super 750 C	Super 1000 C	Super 1250 C	Super 1500 C	Super 2000 C
Außenmaße B x T x H	756 x 939 x 530 mm	1006 x 939 x 530 mm	1256 x 939 x 530 mm	1506 x 939 x 530 mm	1972 x 939 x 530 mm
Anschlusswert	230 V / 238 W	230 V / 238 W	230 V / 238 W	230 V / 326 W	230 V / 326 W
Ausstellungsfläche	0,37 m ²	0,51 m ²	0,65 m ²	0,78 m ²	1,079 m ²
Gewicht	80 kg	94 kg	114 kg	127 kg	158 kg
Artikelnummer	2313.2076	2313.2101	2313.2126	2313.2151	2313.2201
UVP in €	2.492,00	2.559,00	2.634,00	2.695,00	3.558,00

Modell	Delicious 750 C	Delicious 1000 C	Delicious 1250 C	Delicious 1500 C	Delicious 2000 C
Außenmaße B x T x H	756 x 790 x 810 mm	1006 x 790 x 810 mm	1256 x 790 x 810 mm	1506 x 790 x 810 mm	1972 x 790 x 810 mm
Artikelnummer	2311.4076	2311.4101	2311.4126	2311.4151	2311.4201
UVP in €	2.624,00	2.676,00	2.757,00	2.855,00	3.820,00

zerlegter Bausatz für Selbstmontage

Modell	Fahrgestell Super 750 C	Fahrgestell Super 1000 C	Fahrgestell Super 1250 C	Fahrgestell Super 1500 C	Fahrgestell Super 2000 C
Außenmaße T x H	700 x 600 mm inkl. Rollen				
Rollen	4	4	4	4	6
Gewicht	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	17 kg
Artikelnummer	2313.5077	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5202
UVP in €	219,00	219,00	243,00	243,00	375,00

Modell	Fahrgestell Delicious 750 C	Fahrgestell Delicious 1000 C	Fahrgestell Delicious 1250 C	Fahrgestell Delicious 1500 C	Fahrgestell Delicious 2000 C
Artikelnummer	2313.5078	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5203
UVP in €	219,00	219,00	243,00	243,00	375,00



GASTROLINE SERIE

IDEAL FÜR KANTINEN UND KLEINGASTRONOMIE

Gastroline ist ein modulares Speisenausgabesystem. Verkaufstheken in verschiedenen Längen lassen sich mit Bain-Marie und Kassenelement kombinieren. Durch vielfältige Farb- und Darstellungsmöglichkeiten kann die Serie individuell angepasst werden. Sie ist ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter.

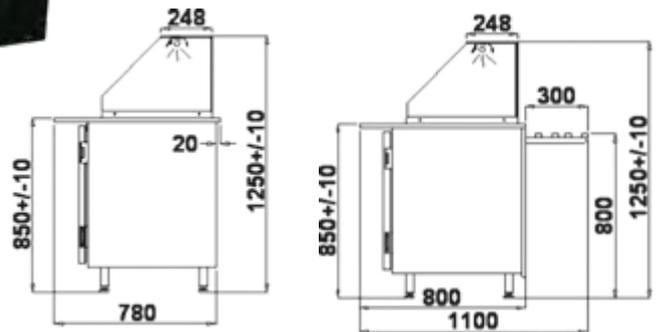
Im Standard ist das Außenmaterial pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz mit laminierter Frontblende. Die Granit-arbeitsplatte ist grau gesprenkelt und das Innenmaterial ist beschichtetes Stahlblech. Die FüÙe sind höhenverstellbar.



Gastroline Verkaufstheke

Speisenausgabe Kalttheke / Salatbar

- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C/60 %)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Eingebautes Sicherheitssystem mit akustischer Alarmanzeige bei starker Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 290
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Unterbaukühlung mit Türen B x H 380 x 580 mm
- Serienzubehör: pro Türfach 1 Rost
- Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 100 mm Tiefe



Modell	Gastroline 1511	Gastroline 2011	Gastroline 2511
AußenmaÙe B x T x H	1500 x 800 x 1250 mm	2000 x 800 x 1250 mm	2500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/326 W	230 V/331 W	230 V/412 W
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,69 m ²	0,73 m ²	1,21 m ²
Anzahl der Türen	2, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm	3, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm	4, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1, max. 100 mm tief	5 x GN 1/1 und 1 x 2/4, max. 100 mm tief	7 x GN 1/1, max. 100 mm tief
Energieverbrauch	1.752 kWh/Jahr	1.752 kWh/Jahr	2.190 kWh/Jahr
Gewicht	158 kg	205 kg	252 kg
Artikelnummer	73.0160	73.0212	73.0258
UVP in €	3.411,00	4.231,00	4.732,00

Zubehör	Gastroline 1511		Gastroline 2011		Gastroline 2511	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1351	318,00	73.1352	572,00	73.1353	651,00



Gastroline Bain-Marie

LED

Bain-Marie Speiseausgabe

- ◆ Temperatur +30 °C bis +80 °C
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Innenwanne aus CNS gefertigt
- ◆ Wasserablaufhahn, bauseitiger
Wasserzu-/ablauf erforderlich
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 150 mm Tiefe



Modell	Gastroline Bain-Marie 1011	Gastroline Bain-Marie 1511
Außenmaße B x T x H	1000 x 800 x 1250 mm	1500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/1618 W	230 V/2430 W
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1 x GN 2/4, max. 150 mm tief	4 x GN 1/1, max. 150 mm tief
Energieverbrauch	4.709 kWh/Jahr	7.045 kWh/Jahr
Gewicht	100 kg	146 kg
Artikelnummer	73.1105	73.1155
UVP in €	2.913,00	3.735,00

Zubehör	Gastroline Bain-Marie 1011		Gastroline Bain-Marie 1511	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1350	303,00	73.1351	318,00

Gastroline Kassentisch

Kassentisch

- ◆ Rückseitige Schublade
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Modell	Gastroline Kassentisch 1011
Außenmaße B x T x H	1000 x 800 x 1250 mm
Gewicht	100 kg
Artikelnummer	73.1305
UVP in €	1.276,00

Zubehör	Kassentisch 1011	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1350	303,00



Orbit Serie

Freikühltheke mit gebogener Frontscheibe und vormontiertem Glasaufbau

- ◆ Gebogene Frontscheibe aus Glas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech grau (RAL 7015)
- ◆ Seitenteile ABS-Kunststoff
- ◆ Temperatur +1 °C bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse 3 (UT/RF +25 °C/60 %)
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare Frontscheibenheizung
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Elektrische Abtauung der Verdampfer
- ◆ Front-Bodenbeleuchtung
- ◆ Granitarbeitsplatte
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl mit 710 mm Tiefe
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung aus Edelstahl
- ◆ Rückschiebescheiben im Lieferumfang enthalten
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe kippbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Orbit 200 und 250 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Avenue Serie

Freikühltheke mit vormontiertem Glasaufbau

Wie oben, jedoch:

- ◆ Ungekühlte Zwischenglasablage, Tiefe 165 mm
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl mit 485 mm Tiefe
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Avenue 200 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen
- ◆ Ohne Front-Bodenbeleuchtung

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	Orbit 120	Orbit 150	Orbit 170	Orbit 200	Orbit 250
AußenmaÙe B x T x H	1205 x 1130 x 1250 mm	1505 x 1130 x 1250 mm	1705 x 1130 x 1250 mm	2005 x 1130 x 1250 mm	2580 x 1130 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/651 W	230 V/759 W	230 V/990 W	230 V/1242 W	230 V/1621 W
Warenpräsentationsfläche	1,65 m ²	2,08 m ²	2,36 m ²	2,79 m ²	3,63 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Energieverbrauch	1.865 kWh/Jahr	2.110 kWh/Jahr	2.296 kWh/Jahr	3.172 kWh/Jahr	4.938 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Gewicht	150 kg	170 kg	195 kg	220 kg	290 kg
Artikelnummer	5.1126	5.1156	5.1176	5.1206	5.1256
UVP in €	2.563,00	2.795,00	3.149,00	3.476,00	4.897,00

Modell	Avenue 120	Avenue 150	Avenue 170	Avenue 200
AußenmaÙe B x T x H	1205 x 815 x 1240 mm	1505 x 815 x 1240 mm	1705 x 815 x 1240 mm	2005 x 815 x 1240 mm
Anschlusswert	230 V/465 W	230 V/534 W	230 V/613 W	230 V/778 W
Warenpräsentationsfläche	1,55 m ²	2,03 m ²	2,29 m ²	2,70 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Energieverbrauch	1.931 kWh/Jahr	2.227 kWh/Jahr	2.413 kWh/Jahr	2.814 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Gewicht	145 kg	160 kg	190 kg	210 kg
Artikelnummer	4.1126	4.1156	4.1176	4.1206
UVP in €	2.332,00	2.477,00	2.677,00	2.922,00





Nika Serie



Frischwaretheke mit stiller Kühlung und gekühltem Unterbau, steckerfertig

- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Frontscheibe mit Antibeschlagsbelüftung
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz RAL 9005, Seitenwände Kunststoff schwarz
- ♦ Innenmaterial: Stahlblech weiß lackiert
- ♦ Arbeitsplatte grau gesprenkelt
- ♦ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ♦ Elektronische Temperatursteuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ♦ Reservefach und Unterbaukühlung
- ♦ Separat schaltbare energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Ausstellungsfläche aus Stahlblech weiß, pulverbeschichtet (bei Nika Lux und Pro aus CNS) mit einer Auslagentiefe von 480 mm
- ♦ Granitschneidbrett
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika 2000 und 2500 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Nika Lux Serie

Wie Nika, jedoch inklusive:

- ♦ CNS Auslagefläche
- ♦ Rückschiebescheiben
- ♦ Automatische Tauwasserverdunstung
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika Lux 2003 und 2503 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Nika Pro Serie

Wie Nika Lux, jedoch inklusive:

- ♦ Glaszwischenablage
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika Pro 2007 und 2507 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	Nika 1000	Nika 1300	Nika 1500	Nika 1700	Nika 2000	Nika 2500
AußenmaÙe B x T x H	1070 x 865 x 1220 mm	1310 x 865 x 1220 mm	1510 x 865 x 1220 mm	1710 x 865 x 1220 mm	2050 x 865 x 1220 mm	2520 x 865 x 1220 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)					
Anschlusswert	230 V/192 W	230 V/231 W	230 V/237 W	230 V/309 W	230 V/379 W	230 V/390 W
Ausstellungsfläche	0,50 m ²	0,60 m ²	0,70 m ²	0,80 m ²	1,00 m ²	1,25 m ²
Warenpräsentationsfl.	0,57 m ²	0,70 m ²	0,82 m ²	0,94 m ²	1,13 m ²	1,41 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Energieverbrauch	1.197 kWh/Jahr	1.197 kWh/Jahr	1.227 kWh/Jahr	1.526 kWh/Jahr	1.526 kWh/Jahr	1.886 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Gewicht	110 kg	130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	220 kg
Artikelnummer	58.0112	58.0145	58.0165	58.0182	58.0212	58.0262
UVP in €	2.191,00	2.523,00	2.794,00	3.028,00	3.287,00	4.353,00

Modell	Nika Lux 1003	Nika Lux 1303	Nika Lux 1503	Nika Lux 1703	Nika Lux 2003	Nika Lux 2503
Artikelnummer	58.0116	58.0146	58.0166	58.0184	58.0214	58.0264
UVP in €	2.466,00	2.961,00	3.086,00	3.365,00	3.646,00	4.702,00

Modell	Nika Pro 1007	Nika Pro 1307	Nika Pro 1507	Nika Pro 1707	Nika Pro 2007	Nika Pro 2507
Artikelnummer	58.0118	58.0149	58.0168	58.0188	58.0218	58.0268
UVP in €	2.691,00	3.063,00	3.199,00	3.589,00	3.870,00	5.038,00



Pablo 2 S Serie

Kühltheke mit stiller Kühlung und Granitarbeitsfläche

- ◆ 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 Abtauung
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Granitarbeitsplatte (Rosa Beta) 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 Auslegsfüße

Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich

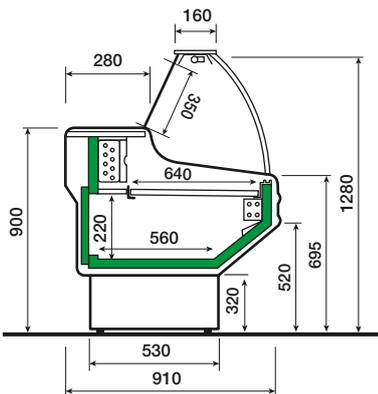
Pablo 2 U Serie

Wie oben, jedoch:

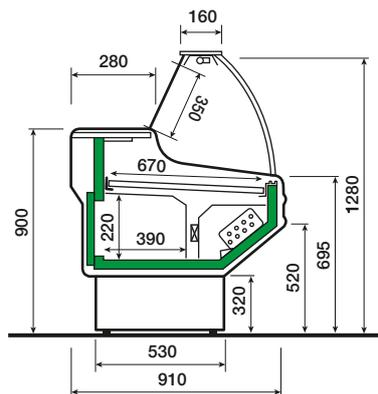
- ◆ Mit Umluftkühlung
- ◆ Temperatur +/- 0 °C bis +2 °C
- ◆ Reservefach: maximale Tiefe 390 mm, Höhe 220 mm
- ◆ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 670 mm Tiefe



A
G
E
Pablo 2 100 U



Pablo 2 S Serie



Pablo 2 U Serie

Energieverordnung	Pablo 2 100 U
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,69 m ²
Energieverbrauch	1.460 kWh/Jahr

Modell	Pablo 2 100 S	Pablo 2 150 S	Pablo 2 200 S	Pablo 2 250 S
Außenmaße B x T x H	1040 x 910 x 1280 mm	1500 x 910 x 1280 mm	2000 x 910 x 1280 mm	2500 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/179 W	230 V/179 W	230 V/250 W	230 V/378 W
Ausstellungsfläche	0,55 m ²	0,84 m ²	1,14 m ²	1,40 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Gewicht	161 kg	207 kg	227 kg	287 kg
Artikelnummer	82.0812	82.0817	82.0822	82.0828
UVP in €	2.376,00	2.768,00	3.146,00	4.378,00



Modell	Pablo 2 100 U	Pablo 2 150 U	Pablo 2 200 U	Pablo 2 250 U
Anschlusswert	230 V/286 W	230 V/378 W	230 V/583 W	230 V/599 W
Ausstellungsfläche	0,73 m ²	0,94 m ²	1,28 m ²	1,61 m ²
Artikelnummer	82.1812	82.1819	82.1822	82.1828
UVP in €	2.533,00	2.995,00	3.420,00	4.439,00





Delio 2 S Serie



Kühltheke mit stiller Kühlung und Granitarbeitsplatte

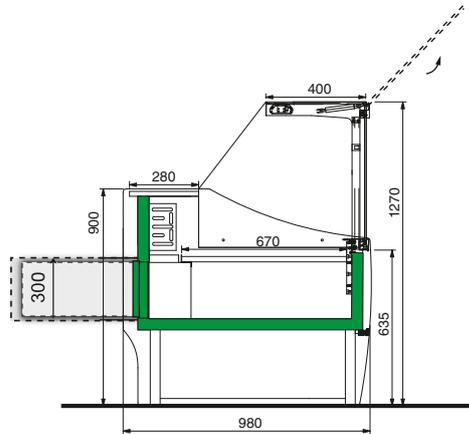
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Leichte Reinigung durch Fronthebescheibe mit Hebedämpfern
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- ♦ Seitenteile: Kunststoff schwarz
- ♦ Temperatur +4 °C bis +6 °C
- ♦ UT / RF +25 °C / 60 %
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ♦ Elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- ♦ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Granitarbeitsplatte (Rosa Beta) mit 280 mm Tiefe
- ♦ Zahlplatte 400 mm
- ♦ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304), Tiefe 670 mm
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Zusätzlicher Stauraum mit Unterbaukühlung durch 1-3 Reservefächer je nach Modell
- ♦ Wagenabweiser als Serienzubehör
- ♦ Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich



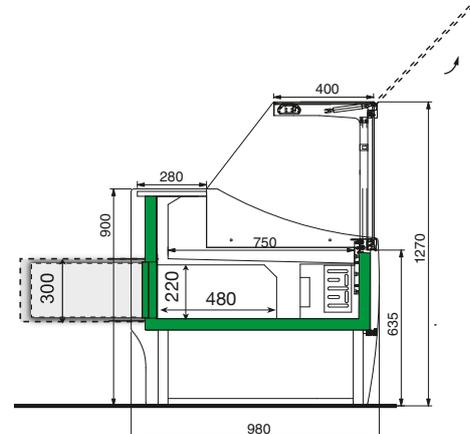
Delio 2 U Serie

Wie oben, jedoch:

- ♦ Mit Umluftkühlung
- ♦ Temperatur +/- 0 °C bis +2 °C
- ♦ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 750 mm Tiefe



Delio S Serie



Delio U Serie

Modell	Delio 2 150 S	Delio 2 200 S	Delio 2 250 S
AußenmaÙe B x T x H	1500 x 980 x 1270 mm	2000 x 980 x 1270 mm	2500 x 980 x 1270 mm
Anschlusswert	230 V / 193 W	230 V / 274 W	230 V / 373 W
Ausstellungsfläche	0,94 m ²	1,28 m ²	1,61 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Gewicht	243 kg	268 kg	352 kg
Artikelnummer	82.2817	82.2821	82.2826
UVP in €	3.994,00	4.836,00	5.768,00

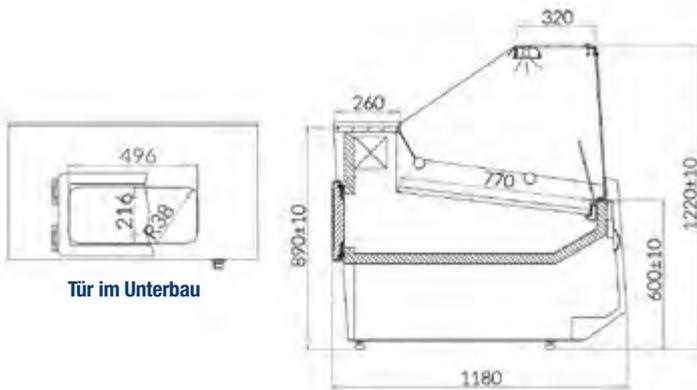


Modell	Delio 2 150 U	Delio 2 200 U	Delio 2 250 U
Anschlusswert	230 V / 373 W	230 V / 537 W	230 V / 550 W
Ausstellungsfläche	1,07 m ²	1,44 m ²	1,82 m ²
Artikelnummer	82.3819	82.3834	82.3836
UVP in €	4.319,00	5.251,00	6.234,00





Inklusive
 - Beschichteter Verdampfer
 - Rückschiebescheiben
 - Automatische Abtauung und
 Tauwasserverdunstung



Theben Serie

Umluft Frischwaretheke mit gekühltem Unterbau, CNS-Auslagefläche und Granitarbeitsplatte

- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech grau RAL 7031, Seitenwände Kunststoff hellgrau
- ♦ Innenmaterial: Auslagefläche CNS
- ♦ Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Auslagentiefe von 770 mm
- ♦ Temperatur +1 °C bis +10 °C
- ♦ UT/RF +25 °C/60 %
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Große Zahlplatte 320 mm tief
- ♦ Elektronische Temperatursteuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Separat schaltbare, energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Granitarbeitsplatte mit einer Tiefe von 260 mm
- ♦ Beschichteter Verdampfer
- ♦ Rückschiebescheiben
- ♦ Reservfach und Unterbaukühlung
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Mobile Trennscheibe	58.8032	104,00

Modell	Theben 1000	Theben 1300	Theben 1600	Theben 1900	Theben 2500
AußenmaÙe B x T x H	1020 x 1180 x 1220 mm	1330 x 1180 x 1220 mm	1645 x 1180 x 1220 mm	1960 x 1180 x 1220 mm	2580 x 1180 x 1220 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)				
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/301 W	230 V/310 W	230 V/401 W	230 V/470 W	230 V/623 W
Ausstellungsfläche	0,70 m ²	1,00 m ²	1,20 m ²	1,50 m ²	1,90 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,78 m ²	1,17 m ²	1,46 m ²	1,76 m ²	2,34 m ²
Energieverbrauch	1.407 kWh/ Jahr	1.437 kWh/ Jahr	1.856 kWh/ Jahr	2.185 kWh/ Jahr	3.023 kWh/ Jahr
Gekühltes Reservfach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Gewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	58.8105	58.8135	58.8165	58.8195	58.8255
UVP in €	3.478,00	3.978,00	4.579,00	5.298,00	6.540,00

Zubehör	Theben 1000		Theben 1300		Theben 1600		Theben 1900		Theben 2500	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €								
Glaszwischenablage	58.8021	111,00	58.8022	147,00	58.8023	177,00	58.8024	212,00	58.8025	266,00
Taschenablage	58.8026	241,00	58.8027	322,00	58.8028	394,00	58.8029	471,00	58.8030	594,00





Jetzt Bakery Flyer
downloaden!

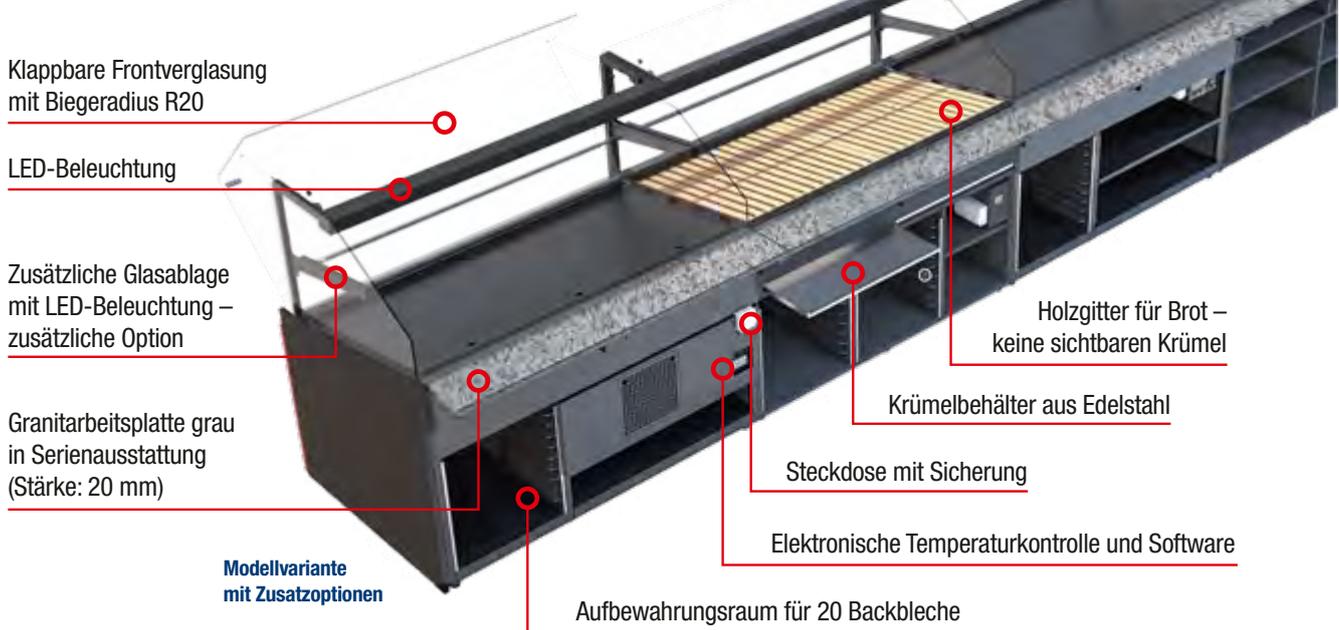
BAKERY SERIE

4
Kühvitrimen

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.




Bakery N

Bakery NB

Bakery hot

Bakery cold

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.

Bakery hot

Bäckereiverkaufstheke für warme Speisen
Wie Bakery N, jedoch:

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

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 abgesicherter Steckdose, bedienerseitig
- Holzzwischenboden, schwarz
- Seiten und Frontverkleidung Melamin, ähnlich Walnuss Holz
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

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 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

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
UVP in €	2.333,00	2.999,00	2.490,00	3.199,00

Modell	Bakery 90 cold	Bakery 130 cold	Bakery 90 hot	Bakery 130 hot
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
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
UVP in €	4.099,00	4.990,00	4.113,00	4.892,00



Details Bakery



Klappbare Frontverglasung

Einfache Entnahme
der Ausstellungsfläche
aus beschichteten Stahlblech



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

Die darunterliegende
Krümelschublade aus Edelstahl
kann herausgezogen und
gereinigt werden



**Maschinengitter abnehmbar
zur einfachen Reinigung
des Kondensators**

Großer Aufbewahrungsraum
für Backbleche
(Seitenansicht)



**Einstufiger
Kassentisch**

**Zweistufiger
Kassentisch**



Verschiedene Dekore zur Auswahl nach Verfügbarkeit tw. gegen Mehrpreis:





Jamaika Serie

Umluft Kuchen-Verkaufstheke Jamaika

- ◆ Ideales Produkt für Laden- und Messebau
- ◆ Außenmaterial Holz Mahagoni furniert
- ◆ Innenmaterial Glas, Holz Mahagoni furniert
- ◆ Temperatur +5 °C bis +15 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Gebogener Glasaufbau mit belüfteter Frontscheibe
- ◆ 3 gekühlte und mit LED beleuchtete Glasablagen
- ◆ Glasablagen höhen- und neigungsverstellbar
- ◆ 2 bedienerseitige Glasschiebetüren
(1 Glasdrehtür bei Jamaika 700)
- ◆ Krümelschublade aus Edelstahl
- ◆ Regelung der Luftfeuchtigkeit bis 40 %, optional lieferbar (siehe Zubehör)
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Jamaika 1400

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Luftfeuchtungsregelung	63.0150	455,00

Modell	Jamaika 700	Jamaika 1000	Jamaika 1400
AußenmaÙe B x T x H	700 x 865 x 1360 mm	1000 x 865 x 1360 mm	1400 x 865 x 1360 mm
Anschlusswert	230 V / 400 W	230 V / 500 W	230 V / 640 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Ausstellungs- / Warenpräsentationsfläche	0,96 m ² / 0,67 m ²	1,50 m ² / 1,01 m ²	2,10 m ² / 1,46 m ²
Energieverbrauch	2.117 kWh / Jahr	2.701 kWh / Jahr	3.358 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1 Glasdrehtür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Gewicht	100 kg	227 kg	275 kg
Artikelnummer	63.0064	63.0094	63.0104
UVP in €	4.029,00	4.629,00	4.988,00



ASV Eis



Aufsatzvitrine für Speiseeis mit berohrter Wanne für Eisschalen 5 oder 7 Liter

- Außenmaterial: CNS, Seitenteil Kunststoff
- Innenmaterial: Kunststoff weiß mit CNS Kühlwanne
- Für Eisschalen 5 Liter (360 x 165 x 120 mm) oder 7 Liter (360 x 165 x 150 mm)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Klappbare und gebogene Hebescheibe mit Griff
- Temperatur -15 °C bis -18 °C
- UT/RF +25 °C/60 %
- Kältemittel R 290
- Manuelle Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung
- Stille Kühlung
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten
- Maschinenfach bedienerseitig serienmäßig links, gegen Mehrpreis rechts möglich



Modell	ASV Eis 2	ASV Eis 3	ASV Eis 4
Außenmaße B x T x H	725 x 560 x 470 mm	900 x 560 x 470 mm	1075 x 560 x 470 mm
Anschlusswert	230 V/190 W	230 V/190 W	230 V/190 W
Energieverbrauch	1.409 kWh/Jahr	1.497 kWh/Jahr	1.672 kWh/Jahr
Bestückungsmöglichkeit	2 x 5 l oder 2 x 7 l	3 x 5 l oder 3 x 7 l	4 x 5 l oder 4 x 7 l
Gewicht	37 kg	44 kg	50 kg
Artikelnummer	2330.1164	2330.1165	2330.1166
UVP in €	2.398,00	2.519,00	2.599,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	49,00

Dolce Gelato



Speiseeis-Verkaufsvitrine

- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Mit geradem Glasaufbau zur Selbstmontage
- Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Temperatur -15 °C bis -20 °C
- Kältemittel R 290
- Stille Kühlung
- Manuelles Thermostat
- Manuelle Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung
- Reservebereich mit selbstschließender Tür
- 4 kleine Rollen
- Schiebedeckel
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten



Modell	Dolce Gelato
Außenmaße B x T x H	1341 x 725 x 1235 mm
Anschlusswert	230 V/280 W
Energieverbrauch	1.241 kWh/Jahr
Klimaklasse (UT/RF)	4 (UT/RF +30 °C/55 %)
Energieeffizienzklasse	A (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,59 m ²
Bestückungsmöglichkeit	10 x 5 l Bedientheke, 12 x 5 l Reservebereich
Gewicht	112 kg
Artikelnummer	46.2115
UVP in €	2.481,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	49,00
Anbauportionierspüle	82.4779	166,00



Eisvitrine Donata

Speiseeis-Verkaufsvitrine, Stille Kühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- ◆ Mit geradem Glasaufbau zur Selbstmontage
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Temperatur -11 °C bis -20 °C
- ◆ Klimaklasse 3 (UT/RF +25 °C/60 %)
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronisches Thermostat
- ◆ Automatische Abtaugung der Ausstellungsfläche
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Reservereich mit selbstschließender Tür
- ◆ 4 kleine Rollen
- ◆ Aufklappbare Plexiglasscheibe, bedienerseitig
- ◆ Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten

Modell	Eisvitrine Donata 6	Eisvitrine Donata 7
Außenmaße B x T x H	1200 x 673 x 1175 mm	1350 x 673 x 1175 mm
Anschlusswert	230 V/420 W	230 V/500 W
Energieverbrauch	3.223 kWh/Jahr	3.223 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,36 m ²	0,42 m ²
Bestückungsmöglichkeit	6 x 5 l Bedientheke oder 12 x 2,5 l Bedientheke 8 x 5 l Reservereich	7 x 5 l Bedientheke oder 14 x 2,5 l Bedientheke 12 x 5 l Reservereich
Gewicht	111 kg	119 kg
Artikelnummer	46.2117	46.2119
UVP in €	2.799,00	2.899,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	49,00
Anbauportionierspüle	82.4779	166,00



Primera 8

Primera

Speiseeis-Verkaufstheke mit stiller Kühlung

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

Modell	Primera 3	Primera 8
Außenmaße B x T x H	719 x 615 x 1296 mm	1548 x 615 x 1296 mm
Anschlusswert	230 V/190 W	230 V/400 W
Energieverbrauch	522 kWh/Jahr	1.610 kWh/Jahr
Warenpräsentationsfläche	0,23 m ²	0,50 m ²
Bestückungsmöglichkeit	3 x Typ C, 5 l oder 3 x Typ D, 7 l oder 3 x Typ E, 9 l	8 x Typ C, 5 l oder 8 x Typ D, 7 l oder 8 x Typ E, 9 l
Gewicht	72 kg	118 kg
Artikelnummer	30.1005	30.1009
UVP in €	1.599,00	2.188,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	49,00
Eisschale E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm	536016.5180	42,00

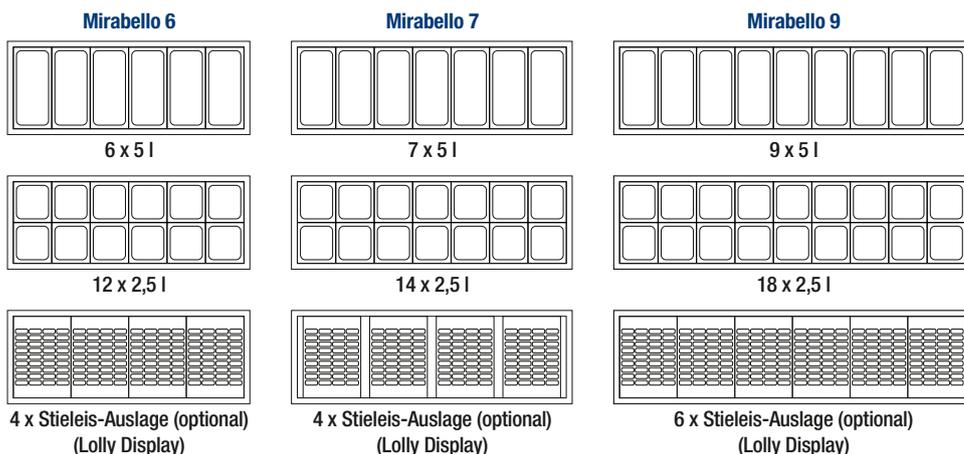


Mirabello

LED **R 290** **NEU**

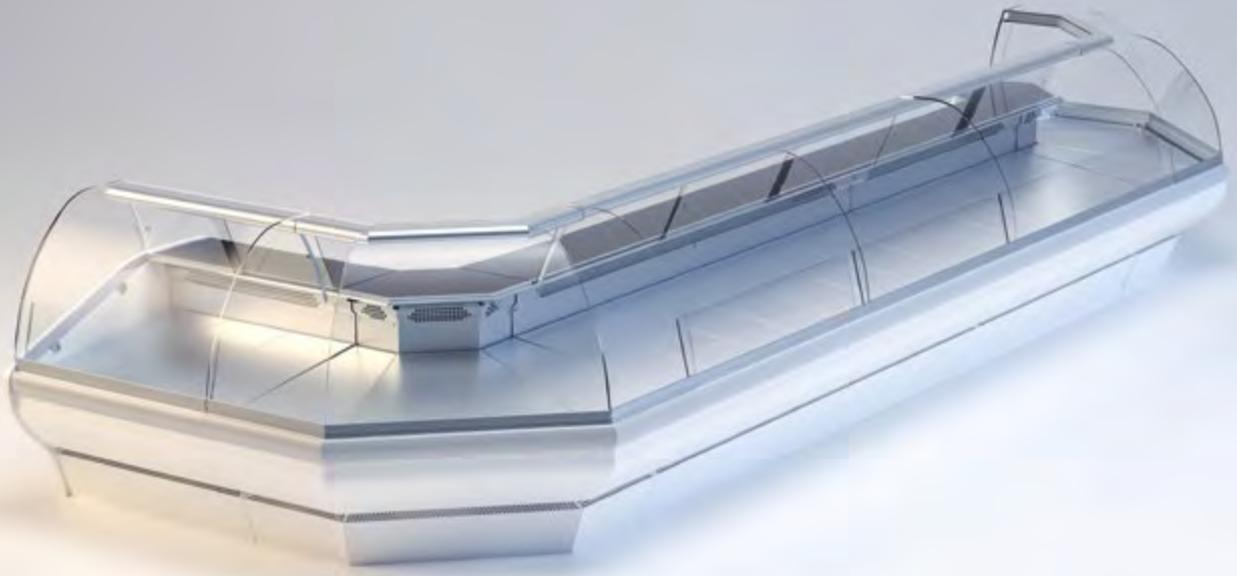
Speiseeis-Verkaufsvitrine

- ◆ Gerader Glasaufbau
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech grau, beschichtet, und gerader Glasaufbau
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech grau, beschichtet
- ◆ Frontscheibenheizung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronisches Thermostat
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung der Ausstellungsfläche
- ◆ Manuelle Abtauung des Reservefaches
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 4 Rollen für optimale Mobilität
- ◆ Lieferung erfolgt ohne Eisschalen
- ◆ Hohe Nachhaltigkeit, da 95% der Materialien wiederverwertbar sind



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Anbauportionierspüle	83.1807	150,00
Stegkit für 2 x 2,5 L Eisschalen	83.1808	36,00
2,5 L Eisschale	83.1810	44,00

Modell	Mirabello 6	Mirabello 7	Mirabello 9
Außenmaße B x T x H	1190 x 677 x 1190 mm	1340 x 677 x 1190 mm	1655 x 677 x 1190 mm
Temperatur	-5 °C bis -20 °C	-5 °C bis -20 °C	-5 °C bis -20 °C
Anschlusswert	230 V / 530 W	230 V / 610 W	230 V / 740 W
Klimaklasse (JT / RF)	7 (+35 °C / 70%)	7 (+35 °C / 70%)	7 (+35 °C / 70%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Bestückungsmöglichkeit Ausstellungsfläche	6 Eisschalen 5 l oder 12 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)	7 Eisschalen 5 l oder 14 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)	9 Eisschalen 5 l oder 18 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)
Bestückungsmöglichkeit Reservefach	12 Eisschalen 5 l oder 24 x 2,5 l	14 Eisschalen 5 l oder 28 x 2,5 l	20 Eisschalen 5 l oder 40 x 2,5 l
Brutto- /Nutzinhalt	276 l / 187 l	329 l / 223 l	439 l / 306 l
Warenpräsentationsfläche	0,36 m ²	0,42 m ²	0,53 m ²
Energieverbrauch	4.405 kWh / Jahr	4.935 kWh / Jahr	6.486 kWh / Jahr
Bruttogewicht	137 kg	145 kg	157 kg
Artikelnummer	46.2122	46.2124	46.2126
UVP in €	5.010,00	5.154,00	5.689,00



NERADO – MODULARES SYSTEM MIT SCHICK

NERADO IST IDEAL FÜR MODULARE SYSTEME GEEIGNET

Diese Theke kann für viele Anwendungsbereiche genutzt werden. Einzelne steckerfertige Kühltheken bis hin zu kompletten Thekenanlagen sind möglich. Die Geräte gibt es wahlweise mit stiller oder Umluftkühlung oder als Zentralkühlung vorbereitet für den Anschluss an eine bauseitige Kälteanlage.

Neben der Verkaufstheke ist auch eine Fischtheke mit stiller Kühlung im Angebot sowie auf Anfrage eine Bain-Marie für Temperaturen zwischen 30 °C und 70 °C. Der gebogene Glasaufbau aus Sicherheitsglas bietet einen idealen Blick auf Ihre Waren. Durch viele gegen Mehrpreis verfügbare Farboptionen kann die Theke ideal an Ihr Konzept angepasst werden.



**WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE
BEI DER PLANUNG IHRER THEKENANLAGE. SPRECHEN SIE UNS AN!**



Nerado Verkaufstheke



Frischwaretheke mit gebogenem Glasaufbau aus Sicherheitsglas, wahlweise mit stiller oder Umluftkühlung

- Außenmaterial: Stahlblech, RAL 9005 (schwarz), Seitenwände Kunststoff
- Innenmaterial: Stahlblech, weiß lackiert
- Frontkippscheibe und innenliegende Prallscheibe
- Elektronische Temperaturregung
- Digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel R 290
- Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- Edelstahlarbeitsplatte mit einer Tiefe von 350 mm
- Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISi 430, mit einer Tiefe von 770 mm
- Reservefach und Unterbaukühlung
- Automatische Abtauung
- Leichte Reinigung durch kippbare Frontscheibe
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Serienzubehör: Wagenabweiser



Nerado Lux Verkaufstheke

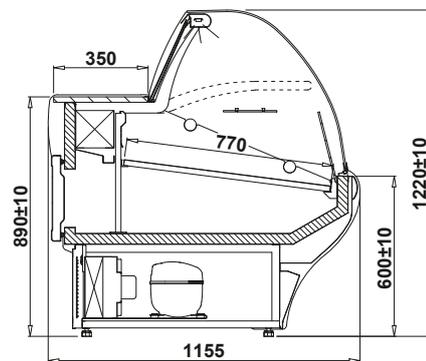
Wie oben, jedoch mit Granitarbeitsplatte und CNS Auslage

- Granitarbeitsplatte mit einer Tiefe von 350 mm
- Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISi 304 mit einer Tiefe von 770 mm
- Rückschiebescheiben aus Plexiglas

Nerado Lux ZK Verkaufstheke

Wie oben, jedoch für Zentralkühlung

- Für Anschluss an bauseitige Kälteanlage
- E-Ventil für Kältemittel R 452 a oder R 449 a
Angabe bei Bestellung
- Ohne Seitenteile



Alle Modelle finden Sie auf der folgenden Seite.

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Wagenabweiserfarben:



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Trennscheibe	57.8258	110,00
Volltrennscheibe	57.8259	398,00

Zubehör Kanalbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenteil rechts	57.8221	238,00
Seitenteil links	57.8222	238,00
Zusammenbausatz	57.8261	127,00

Zubehör zu Nerado und Nerado Lux (werkseitiger Einbau)

Zubehör	1020 Modelle		1330 Modelle		1650 Modelle		1960 Modelle		2580 Modelle	
	Artikel-Nr.	UVP in €								
Rückschiebescheiben	57.8223	99,00	57.8224	129,00	57.8225	164,00	57.8226	196,00	57.8227	228,00
Taschenablage	57.8238	241,00	57.8239	322,00	57.8240	393,00	57.8241	470,00	57.8242	597,00
Zwischenglasablage	57.8233	121,00	57.8234	157,00	57.8235	195,00	57.8236	232,00	57.8237	279,00
Stufenböden AISi 430	57.8248	205,00	57.8249	281,00	57.8150	346,00	57.8151	412,00	57.8152	499,00
Stufenböden AISi 304	57.8153	247,00	57.8154	333,00	57.8155	401,00	57.8156	482,00	57.8157	612,00



Modelle mit stiller Kühlung

Modell	Nerado 1020 S	Nerado 1330 S	Nerado 1650 S	Nerado 1960 S	Nerado 2580 S
Außenmaße B x T x H	1020 x 1155 x 1220 mm	1330 x 1155 x 1220 mm	1650 x 1155 x 1220 mm	1960 x 1155 x 1220 mm	2580 x 1155 x 1220 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C				
Klimaklasse (JT/RF)	3 (25 °C/60 %)				
Anschlusswert	230 V/271 W	230 V/274 W	230 V/279 W	230 V/283 W	230 V/461 W
Warenpräsentationsfläche	0,70 m ²	1,00 m ²	1,20 m ²	1,40 m ²	1,90 m ²
Energieverbrauch	1.227 kWh/Jahr	1.227 kWh/Jahr	1.377 kWh/Jahr	1.706 kWh/Jahr	2.305 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anzahl der Türen	1	1	2	2	2
Gewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	53.2326	53.2366	53.2396	53.2426	53.2476 
UVP in €	2.384,00	2.790,00	3.236,00	3.743,00	4.846,00

Modell	Nerado Lux 1020 S	Nerado Lux 1330 S	Nerado Lux 1650 S	Nerado Lux 1960 S	Nerado Lux 2580 S
Artikelnummer	57.2326	57.2366	57.2396	57.2426	57.2476 
UVP in €	2.854,00	3.475,00	3.837,00	4.457,00	5.747,00

Modell	Nerado Lux 1020 S ZK	Nerado Lux 1330 S ZK	Nerado Lux 1650 S ZK	Nerado Lux 1960 S ZK	Nerado Lux 2580 S ZK
Energieverbrauch	1.120 kWh/Jahr	1.439 kWh/Jahr	1.800 kWh/Jahr	2.278 kWh/Jahr	2.772 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Gewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Ventil für Kältemittel	R 452 a				
Artikelnummer	57.3320	57.3360	57.3390	57.3420	57.3470 
UVP in €	2.526,00	2.827,00	3.288,00	3.798,00	4.898,00



Modelle mit Umluftkühlung

Modell	Nerado 1020 U	Nerado 1330 U	Nerado 1650 U	Nerado 1960 U	Nerado 2580 U
Außenmaße B x T x H	1020 x 1155 x 1220 mm	1330 x 1155 x 1220 mm	1650 x 1155 x 1220 mm	1960 x 1155 x 1220 mm	2580 x 1164 x 1220 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C				
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60 %)				
Ausstellungsfläche	0,80 m ²	1,00 m ²	1,20 m ²	1,50 m ²	1,90 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,70 m ²	1,00 m ²	1,20 m ²	1,40 m ²	1,90 m ²
Energieverbrauch	1.407 kWh/Jahr	1.437 kWh/Jahr	1.886 kWh/Jahr	2.215 kWh/Jahr	3.053 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Anzahl der Türen	1	1	2	2	2
Gewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	54.0328	54.0368	54.0398	54.0428	54.0480 
UVP in €	2.788,00	3.117,00	3.522,00	4.173,00	5.338,00

Modell	Nerado Lux 1020 U	Nerado Lux 1330 U	Nerado Lux 1650 U	Nerado Lux 1960 U	Nerado Lux 2580 U
Artikelnummer	57.7326	57.7366	57.7396	57.7426	57.7476 
UVP in €	3.195,00	3.580,00	3.989,00	4.784,00	5.998,00

Modell	Nerado Lux 1020 U ZK	Nerado Lux 1330 U ZK	Nerado Lux 1650 U ZK	Nerado Lux 1960 U ZK	Nerado Lux 2580 U ZK
Energieverbrauch	1.150 kWh/Jahr	1.469 kWh/Jahr	1.845 kWh/Jahr	2.338 kWh/Jahr	2.847 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Gewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Ventil für Kältemittel	R 452 a				
Artikelnummer	57.8320	57.8360	57.8390	57.8420	57.8470 
UVP in €	2.545,00	2.978,00	3.458,00	4.078,00	5.248,00

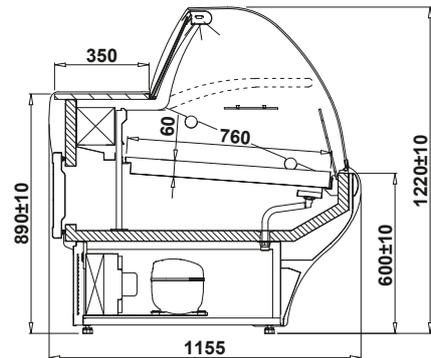


Nerado Lux Fischtheke



Fischverkaufstheke mit stiller Kühlung

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech RAL 9005 (schwarz), Seitenwände Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur: +1 °C bis +8 °C
- ◆ Frontkippscheibe mit innenliegender Prallscheibe
- ◆ Elektronische Temperaturregung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Antibeslagbelüftung der Frontscheibe
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Granitarbeitsplatte mit einer Tiefe von 350 mm
- ◆ Ausstellungsfläche aus Wanneneinsätzen Edelstahl AISI 316 V4A, hoch korrosionsbeständig mit eingelassenem Wasserablauf und einer Tiefe von 760 mm
- ◆ Bauseitige Schmutzwasserentsorgung ist vorzusehen
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe kippbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Serienzubehör: Wagenabweiser
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nerado Lux Fisch 2580 S für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Wagenabweiserfarben:



Zubehör Taschenablage	Artikel-Nr.	UVP in €
Lux Fisch 1020 S	57.8238	241,00
Lux Fisch 1330 S	57.8239	322,00
Lux Fisch 1650 S	57.8240	393,00
Lux Fisch 1960 S	57.8241	470,00
Lux Fisch 2580 S	57.8242	597,00

Modell	Nerado Lux Fisch 1020 S	Nerado Lux Fisch 1330 S	Nerado Lux Fisch 1650 S	Nerado Lux Fisch 1960 S	Nerado Lux Fisch 2580 S
AußenmaÙe B x T x H	1020 x 1155 x 1220 mm	1330 x 1155 x 1220 mm	1650 x 1155 x 1220 mm	1960 x 1155 x 1220 mm	2580 x 1155 x 1220 mm
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60%)				
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/271 W	230 V/274 W	230 V/279 W	230 V/283 W	230 V/461 W
Warenpräsentationsfläche	0,70 m ²	1,00 m ²	1,20 m ²	1,40 m ²	1,90 m ²
Energieverbrauch	1.227 kWh/Jahr	1.227 kWh/Jahr	1.377 kWh/Jahr	1.706 kWh/Jahr	2.305 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	2	2
Gewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	52.2327	52.2367	52.2397	52.2427	52.2477
UVP in €	3.376,00	3.921,00	4.505,00	5.211,00	6.662,00





HOCHWERTIGE FISCHTHEKEN

HOCHWERTIGE FISCHTHEKEN FÜR JEDEN BEDARF

In vielen Ausführungen, Breiten und Längen

ANWENDUNG

- ◆ Frischer oder abgepackter Fisch
- ◆ Muscheln
- ◆ Gastronomie
- ◆ Sushi

**Wir beraten Sie gerne
individuell vor Ort!**

MIT DURCHDACHTEN EIGENSCHAFTEN

- ◆ Wanne aus Edelstahl AISI 316, für salzhaltige Umgebung
- ◆ Kühlschlangen aus Kupferrohr
- ◆ Mit Schutzfilter versehene Wasserabflüsse für die tägliche Reinigung
- ◆ Elektrischer Schaltkasten mit elektromechanischem Thermostat ELIWELL
- ◆ Ventil R452A



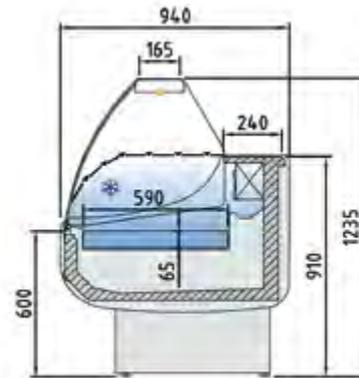


Fischtheke Pesce



Fischtheke mit stiller Kühlung und gekühltem Unterbau

- Außenmaterial: Stahlblech grau RAL 7040, Seitenwände Kunststoff grau
- Innenmaterial: Kunststoff, CNS (AISI 316)
- Kältemittel R 290
- 1 bis 4 Türen mit lichtem Maß B 445 x H 276 mm
- Gebogener Glasaufbau
- Elektronische Temperaturregung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- Hochwertige CNS-Arbeitsplatte (AISI 316) mit einer Tiefe von 240 mm
- Ausstellungsfläche aus Wanne als Edelstahl AISI 316 V4A, hoch korrosionsbeständig mit eingelassenem Wasserablauf und einer Tiefe von 590 mm
- Verdampfer Schutzgitter aus CNS (AISI 316)
- Verdampfer beschichtet
- Bauseitige Schmutzwasserentsorgung für Wanne und Tauwasser ist vorzusehen
- Unterbaukühlung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Modell	Fischtheke Pesce 110	Fischtheke Pesce 130	Fischtheke Pesce 150	Fischtheke Pesce 200	Fischtheke Pesce 250
Außenmaße B x T x H	1055 x 940 x 1235 mm	1305 x 940 x 1235 mm	1525 x 940 x 1235 mm	2025 x 940 x 1235 mm	2525 x 940 x 1235 mm
Temperatur	-1 °C bis +5 °C				
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)				
Anschlusswert	230 V/843 W	230 V/905 W	231 V/843 W	231 V/1089 W	232 V/1297 W
Energieverbrauch	1.870 kWh/Jahr	2.319 kWh/Jahr	2.920 kWh/Jahr	3.455 kWh/Jahr	3.926 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,62 m ²	0,78 m ²	0,92 m ²	1,24 m ²	1,56 m ²
Anzahl der Türen	1	2	2	3	4
Gewicht	185 kg	201 kg	213 kg	258 kg	310 kg
Artikelnummer	5.0110	5.0113	5.0115	5.0119	5.0125
UVP in €	3.556,00	4.085,00	4.483,00	5.318,00	6.422,00



KUBUS – MODERNE FORMANSPRACHE

MODERNE FORMANSPRACHE TRIFFT INDIVIDUALITÄT

Eine Theke für viele Anwendungsbereiche. Von der einzelnen steckerfertigen Kühltheke bis hin zur kompletten Thekenanlage im individuellen Ladenbau für Zentralkühlung bietet KUBUS vielfältige Einsatzbereiche.

Mit Ihrer modernen Formansprache mit geradem Glasaufbau hinterlässt KUBUS stets einen einwandfreien Eindruck und vor allem einen guten Einblick auf das zu kühlende Produkt.

Von der Frischwaretheke über Theken für den Self-Service Bereich, dem Bäckereibereich mit Kuchen- und Brottheke oder als Fischtheke und Wärmetheke Bain-Marie bietet KUBUS eine große Variantenvielfalt für jeden Einsatz. Abgerundet wird die Modellreihe KUBUS durch Kassentisch und Innen- bzw. Außenecken.

GROßE MODELLVIELFALT

- ◆ Gerader Glasaufbau
- ◆ Fronthebescheibe mit Hebedämpfern
- ◆ Antibeschlagsystem der Frontscheibe als Zubehör
- ◆ Leichte Reinigung von vorne
- ◆ Ausgeklügeltes Luftführungssystem
- ◆ Große Auslagefläche mit 900 mm Tiefe
- ◆ Unterbaukühlung
- ◆ Steckerfertige Ausführungen*
- ◆ Ohne Maschine für Zentralkühlung*
- ◆ Individueller Thekenbau
- ◆ Auswahl an optionalem Zubehör auf Seite 191

WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI DER PLANUNG IHRER THEKENANLAGE. SPRECHEN SIE UNS AN!

* Bei der steckerfertigen Ausführung sind die angegebenen Abmessungen immer inklusive Seitenteile, bei der Ausführung ohne Maschine für Zentralkühlung immer ohne Seitenteile (Stärke Seitenteile: 40 mm).



KUBUS U Verkaufstheke mit Maschine

Ausstellungstiefe
900 mm

ab 2,20 m

ZK

LED
optional

R 290

Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

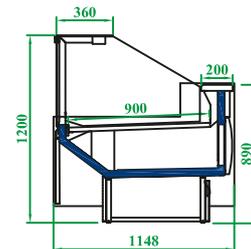
- Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Glaszahlplatte 360 mm tief
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlkantung
- Innenmaterial: CNS
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung
- Temperatur -1 °C bis +5 °C bei UT/RF 25 °C/60 %
- Elektronische Temperatursteuerung und digitale Temperaturanzeige
- Wandstärke Isolierung 40 mm
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung, Geräte Ein-/Ausschalter
- CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 200 mm
- 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- Leichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- Reservefach und Unterbaukühlung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)



KUBUS U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- Ohne Seitenteile
- Ohne Maschine
- Für den individuellen Thekenbau
- Expansionsventil für R 452 a



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 191

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



RAL 1021 RAL 3020 RAL 5015 RAL 6032 RAL 7037 RAL 7047 RAL 9006 RAL 9010

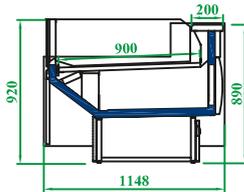
Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	190,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	4.2001	229,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	4.2000	229,00

Modell	KUBUS 1018 U	KUBUS 1331 U	KUBUS 1956 U	KUBUS 2581 U	KUBUS 3206 U	KUBUS 3831 U
AußenmaÙe B x T x H	1017 x 1148 x 1200 mm	1330 x 1148 x 1200 mm	1955 x 1148 x 1200 mm	2580 x 1148 x 1200 mm	3205 x 1148 x 1200 mm	3830 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/325 W	230 V/338 W	230 V/443 W	230 V/672 W	230 V/836 W	230 V/898 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)					
Warenpräsentationsfl.	0,83 m ²	1,11 m ²	1,66 m ²	2,21 m ²	2,76 m ²	3,31 m ²
Energieverbrauch	2.135 kWh/Jahr	2.303 kWh/Jahr	2.978 kWh/Jahr	4.475 kWh/Jahr	5.395 kWh/Jahr	5.917 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	140 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.2102	4.2133	4.2197	4.2263	4.2325	4.2382
UVP in €	4.748,00	5.015,00	6.459,00	7.998,00	9.421,00	10.352,00

Modell	KUBUS 937 U-ZK	KUBUS 1250 U-ZK	KUBUS 1875 U-ZK	KUBUS 2500 U-ZK	KUBUS 3125 U-ZK	KUBUS 3750 U-ZK
AußenmaÙe B x T x H	937 x 1148 x 1200 mm	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm	2500 x 1148 x 1200 mm	3125 x 1148 x 1200 mm	3750 x 1148 x 1200 mm
Kälteleistung	349 W bei -8,5 °C VT	466 W bei -8,5 °C VT	698 W bei -8,5 °C VT	931 W bei -8,5 °C VT	1164 W bei -8,5 °C VT	1396 W bei -8,5 °C VT
Energieverbrauch	1.821 kWh/Jahr	2.697 kWh/Jahr	3.599 kWh/Jahr	4.475 kWh/Jahr	5.442 kWh/Jahr	8.614 kWh/Jahr
Gewicht	120 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
Artikelnummer	4.2093	4.2125	4.2187	4.2250	4.2321	4.2327
UVP in €	3.594,00	3.893,00	4.860,00	6.371,00	7.707,00	9.204,00



Ausstellungstiefe
900 mm



KUBUS SB Theke mit Maschine

Umluft Frischwaretheke, Selbstbedienung, steckerfertig

- ◆ Self-Servicetheke
- ◆ Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Kleine gerade Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 200 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ Leichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

KUBUS SB-ZK Theke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 191

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für SB-ZK Serie	6.0082	190,00
Seitenteil links für SB-ZK Serie	4.3001	229,00
Seitenteil rechts für SB-ZK Serie	4.3000	229,00

Farbvarianten finden Sie auf Seite 185

Modell	KUBUS 1018 SB	KUBUS 1331 SB	KUBUS 1956 SB	KUBUS 2581 SB	KUBUS 3206 SB	KUBUS 3831 SB
AußenmaÙe B x T x H	1017 x 1148 x 935 mm	1330 x 1148 x 935 mm	1955 x 1148 x 935 mm	2580 x 1148 x 935 mm	3205 x 1148 x 935 mm	3830 x 1148 x 935 mm
Anschlusswert	230 V / 303 W	230 V / 307 W	230 V / 398 W	230 V / 610 W	230 V / 789 W	230 V / 796 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)					
Warenpräsentationsfl.	0,91 m ²	1,21 m ²	1,81 m ²	2,41 m ²	3,01 m ²	3,61 m ²
Energieverbrauch	2.037 kWh / Jahr	2.168 kWh / Jahr	2.781 kWh / Jahr	4.205 kWh / Jahr	5.063 kWh / Jahr	5.471 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.3102	4.3131	4.3191	4.3261	4.3322	4.3361
UVP in €	4.638,00	4.889,00	6.128,00	7.628,00	8.518,00	9.868,00

Modell	KUBUS 937 SB-ZK	KUBUS 1250 SB-ZK	KUBUS 1875 SB-ZK	KUBUS 2500 SB-ZK	KUBUS 3125 SB-ZK	KUBUS 3750 SB-ZK
AußenmaÙe B x T x H	937 x 1148 x 935 mm	1250 x 1148 x 935 mm	1875 x 1148 x 935 mm	2500 x 1148 x 935 mm	3125 x 1148 x 935 mm	3750 x 1148 x 935 mm
Energieverbrauch	1.332 kWh / Jahr	1.796 kWh / Jahr	2.665 kWh / Jahr	3.551 kWh / Jahr	4.420 kWh / Jahr	5.329 kWh / Jahr
Gewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.3093	4.3125	4.3187	4.3250	4.3321	4.3375
UVP in €	3.567,00	3.857,00	4.809,00	6.089,00	7.073,00	8.381,00



KUBUS BK Bäckereitheke mit Maschine

Ausstellungstiefe
900 mm

ZK
→

LED
optional

R 290

Umluft Bäckerei-Verkaufstheke, steckerfertig

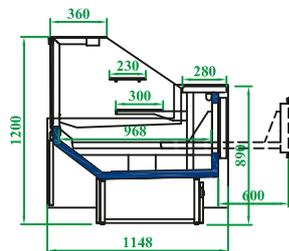
- ♦ Mit Auszugsschubladen
- ♦ Temperaturklasse 3M 2 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ♦ Gerader Glasaufbau
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ♦ Innenmaterial: CNS
- ♦ Temperatur +2 °C bis +7 °C
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ 40 mm Isolierung
- ♦ Fronthebescheibe
- ♦ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ♦ 1 gekühlte 300 mm tiefe Glasablage
- ♦ 1 ungekühlte 230 mm tiefe Glasablage
- ♦ Reservefach und Unterbaukühlung
- ♦ Arbeitsfläche, Tiefe 280 mm
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)



KUBUS BK-ZK Bäckereitheke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- ♦ Ohne Seitenteile
- ♦ Ohne Maschine
- ♦ Für den individuellen Thekenbau
- ♦ Expansionsventil für R 452 a



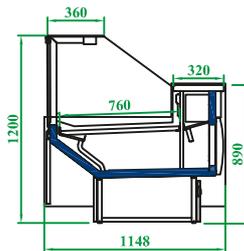
Farbvarianten finden Sie auf Seite 185

Modell	KUBUS 1330 BK	KUBUS 1955 BK
AußenmaÙe B x T x H	1330 x 1148 x 1200 mm	1955 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 329 W	230 V / 434 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Warenpräsentationsfläche	1,04 m ²	1,56 m ²
Energieverbrauch	2.274 kWh / Jahr	2.978 kWh / Jahr
Anzahl der Schubladen	1 (B 1044 x T 880 x H 315 mm)	2 (B 797 x T 880 x H 315 mm)
Gewicht	185 kg	235 kg
Artikelnummer	4.4132	4.4192
UVP in €	6.100,00	7.474,00

Modell	KUBUS 1250 BK-ZK	KUBUS 1875 BK-ZK
AußenmaÙe B x T x H	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm
Kälteleistung	466 W bei -8 °C VT	698 W bei -8 °C VT
Gewicht	161 kg	235 kg
Artikelnummer	4.4125	4.4187
UVP in €	5.345,00	6.582,00

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 191

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für BK-ZK Serie	6.0082	190,00
Seitenteil links für BK-ZK Serie	4.4001	229,00
Seitenteil rechts für BK-ZK Serie	4.4000	229,00


Ausstellungstiefe
900 mm


Farbvarianten finden Sie auf Seite 185

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 191

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für Fisch-ZK Serie	6.0082	190,00
Seitenteil links für Fisch-ZK Serie	4.5001	229,00
Seitenteil rechts für Fisch-ZK Serie	4.5000	229,00

Modell	KUBUS 1331 Fisch	KUBUS 1956 Fisch	KUBUS 2581 Fisch	KUBUS 3206 Fisch
Außenmaße B x T x H	1330 x 1148 x 1200 mm	1955 x 1148 x 1200 mm	2580 x 1148 x 1200 mm	3205 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 270 W	230 V / 335 W	230 V / 488 W	230 V / 666 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)			
Warenpräsentationsfläche	0,92 m ²	1,15 m ²	1,84 m ²	2,30 m ²
Energieverbrauch	1.803 kWh/Jahr	2.208 kWh/Jahr	4.307 kWh/Jahr	5.015 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Gewicht	185 kg	253 kg	300 kg	345 kg
Artikelnummer	4.5131	4.5192	4.5261	4.5323
UVP in €	5.446,00	6.754,00	8.171,00	9.588,00

Modell	KUBUS 1250 Fisch-ZK	KUBUS 1875 Fisch-ZK	KUBUS 2500 Fisch-ZK	KUBUS 3125 Fisch-ZK
Außenmaße B x T x H	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm	2500 x 1148 x 1200 mm	3125 x 1148 x 1200 mm
Energieverbrauch	1.734 kWh/Jahr	2.504 kWh/Jahr	3.296 kWh/Jahr	4.140 kWh/Jahr
Gewicht	160 kg	253 kg	300 kg	345 kg
Artikelnummer	4.5125	4.5187	4.5250	4.5321
UVP in €	4.199,00	5.161,00	6.514,00	7.432,00

KUBUS Fischtheke mit Maschine

Fischtheke mit stiller Kühlung, steckerfertig

- ◆ Temperaturklasse 3M 2 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ◆ Ausstellungsfläche aus Wanneneinsätzen in Edelstahl mit einer Tiefe von 760 mm
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur -1 °C bis +7 °C
- ◆ UT/RF 25 °C/60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ◆ Arbeitsplatte mit einer Tiefe von 320 mm
- ◆ Reservefach mit Unterbaukühlung
- ◆ Leichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Bauseitige Schmutzwasserentsorgung ist vorzusehen
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe hebbbar
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

KUBUS Fischtheke-ZK für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a



KUBUS BM Bain-Marie

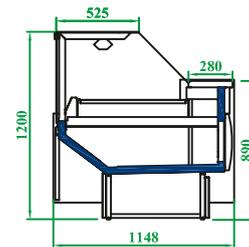
LED
optional

Verkaufstheke

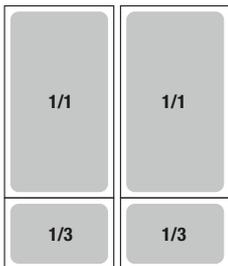
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Fronthebescheibe
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ♦ Innenmaterial: CNS
- ♦ Temperatur +50 °C bis +80 °C
- ♦ Elektromechanische Temperaturregung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ 40 mm Isolierung
- ♦ Infrarotstrahler separat schaltbar
- ♦ Zahlplatte 360 mm tief
- ♦ CNS-Arbeitsfläche mit einer Tiefe von 280 mm
- ♦ Bestückungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- ♦ Bestückung mit GN Schalen max. 150 mm Tiefe (nicht im Lieferumfang enthalten)
- ♦ Wasserablaufhahn
- ♦ Bauseitiger Wasserzu-/ablauf erforderlich
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)



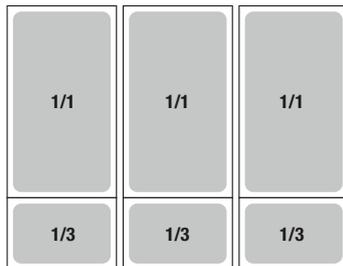
Farbvarianten finden Sie auf Seite 185



KUBUS 1017 BM



KUBUS 1330 BM



Modell	KUBUS 1017 BM	KUBUS 1330 BM
AußenmaÙe B x T x H	1017 x 1148 x 1200 mm	1330 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	400 V/3125 W	400 V/3125 W
Ausstellungsfläche	0,67 m ²	0,90 m ²
Bestückungsmöglichkeit	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3	3 GN 1/1 + 3 GN 1/3
Gewicht	155 kg	185 kg
Artikelnummer	4.7100	4.7130
UVP in €	6.998,00	8.398,00

LED
optional

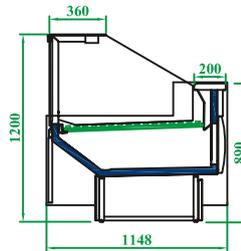
 ab 2,20 m

Ausstellungstiefe
900 mm



ohne Seitenteile, Abb. ähnlich

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	6.0082	190,00
Seitenteil links	4.6001	229,00
Seitenteil rechts	4.6000	229,00



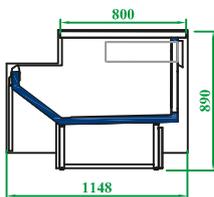
KUBUS Brottheke

Brottheke ohne Kühlung

- Ohne Seitenteile
- Ausstellungstiefe 900 mm
- Geeignet für den individuellen Thekenbau
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Außenmaterial:
Stahlblech beschichtet Eichenachbildung
- Innenmaterial: Holz
- Glaszahlplatte 360 mm tief
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- CNS-Arbeitsplatte mit einer Tiefe von 280 mm
- Ausstellungsfläche mit Holzrosten
- Reservefach
- Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

Farbvarianten finden Sie auf Seite 185

Modell	KUBUS 937 Brot	KUBUS 1250 Brot	KUBUS 1875 Brot	KUBUS 2500 Brot	KUBUS 3125 Brot
Außenmaße B x T x H	937 x 1148 x 1200 mm	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm	2500 x 1148 x 1200 mm	3125 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/23 W	230 V/30 W	230 V/45 W	230 V/60 W	230 V/68 W
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	0,95 m ²	1,43 m ²	1,90 m ²	2,38 m ²
Energieverbrauch	201 kWh/Jahr	263 kWh/Jahr	394 kWh/Jahr	526 kWh/Jahr	595 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3
Gewicht	125 kg	153 kg	210 kg	265 kg	305 kg
Artikelnummer	4.6100	4.6125	4.6187	4.6250 	4.6312 
UVP in €	3.118,00	3.188,00	4.175,00	5.197,00	5.926,00



Farbvarianten finden Sie auf Seite 185

KUBUS Kassentisch

Kassentisch ohne Seitenteile

- Außenmaterial:
Stahlblech beschichtet Eichenachbildung



ohne Seitenteile, Abb. ähnlich

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenglas zur Abgrenzung	4.0008	125,00
Zusammenbausatz	6.0082	190,00
Seitenteil links	4.2001	229,00
Seitenteil rechts	4.2000	229,00
Steckdose	4.0022	77,00

Modell	KUBUS 600	KUBUS 1000	KUBUS 1500	KUBUS 1900
Außenmaße B x T x H	600 x 1148 x 890 mm	1000 x 1148 x 890 mm	1500 x 1148 x 890 mm	1900 x 1148 x 890 mm
Artikelnummer	4.8060	4.8100	4.8150	4.8190
UVP in €	926,00	1.235,00	1.539,00	1.735,00

KUBUS Innen- und Außenecken 45° und 90° SB Selbstbedienungs-Ecke

Ausstellungstiefe
900 mm

Für den individuellen Thekenbau

- ♦ Ohne Seitenteile, Self-Service
- ♦ Ausstellungstiefe 900 mm
- ♦ Temperaturklasse 3M 1
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Elektronische Temperaturregung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301, Tiefe von 200 mm
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

KUBUS U Bedienecke

Wie oben, jedoch:

- ♦ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ♦ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ♦ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung

KUBUS SB-ZK und U-ZK Serie für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch mit Expansionsventil für R 452 a

Zubehör KUBUS Serie

Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen der Kubus Serie.

Steckdose, feste Trennscheibe, mobile Trennscheibe hoch, mobile Trennscheibe niedrig, vollisolierte Trennscheibe, Papierhalter, Schneidbrett, Waagenbrett, Maschinenbrett, Messerhalter, Rädersatz, automatische Tauwasserverdunstung, elektronische Abtauheizung, Zwischenglasablage, Vorratsfach Edelstahl, Rückschiebescheiben, LED-Beleuchtung, beschichteter Verdampfer, Wagenabweiser Edelstahl, 2-stufige Auslage, 3-stufige Auslage und Holz-Warentrenner, Antibeschlagsystem bzw. Frontscheibenbelüftung

Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an.

Modell	KUBUS U-ZK 45° Innenecke	KUBUS U-ZK 45° Außenecke	KUBUS U-ZK 90° Innenecke	KUBUS U-ZK 90° Außenecke
AußenmaÙe B x T x H	1123 x 1148 x 1200 mm	1120 x 1148 x 1200 mm	1305 x 1148 x 1200 mm	1270 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/58 W	230 V/98 W	230 V/89 W	230 V/170 W
Ausstellungsfläche	0,74 m ²	0,76 m ²	1,29 m ²	1,26 m ²
Gewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.2049	4.2045	4.2099	4.2095
UVP in €	4.082,00	4.030,00	6.218,00	6.319,00

Modell	KUBUS SB-ZK 45° Innenecke	KUBUS SB-ZK 45° Außenecke	KUBUS SB-ZK 90° Innenecke	KUBUS SB-ZK 90° Außenecke
AußenmaÙe B x T x H	1123 x 1148 x 935 mm	1120 x 1148 x 935 mm	1305 x 1148 x 935 mm	1270 x 1148 x 935 mm
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	0,74 m ²	1,26 m ²	1,64 m ²
Gewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.3049	4.3045	4.3099	4.3095
UVP in €	3.998,00	3.934,00	5.957,00	5.902,00



NINA – ZEITLOSE ELEGANZ

ZEITLOSE ELEGANZ – HOHE FUNKTIONALITÄT

Eine Theke für viele Anwendungsbereiche. Von der einzelnen steckerfertigen Kühltheke bis hin zur kompletten Thekenanlage im individuellen Ladenbau für Zentralkühlung bietet NINA vielfältige Einsatzbereiche.

Der gerundete Glasaufbau bietet von allen Perspektiven einen guten Blick auf das ausgestellte Produkt.

Von der Frischwaretheke über Theken für den Self-Service Bereich, dem Bäckereibereich mit Kuchen- und Brottheke oder als Fischtheke und Wärmetheke Bain-Marie (auf Anfrage) bietet NINA eine große Variantenvielfalt für jeden Einsatz. Abgerundet wird die Modellreihe NINA durch Kassentisch und Innen- bzw. Außenecken.

GROßE MODELLVIELFALT

- ◆ Klassischer gebogener Glasaufbau
- ◆ Fronthebescheibe mit Hebedämpfern
- ◆ Antibeschlagsystem der Frontscheibe als Zubehör
- ◆ Leichte Reinigung von vorne
- ◆ Ausgeklügeltes Luftführungssystem
- ◆ Große Auslagefläche mit 900 mm Tiefe
- ◆ Unterbaukühlung
- ◆ Steckerfertige Ausführungen*
- ◆ Ohne Maschine für Zentralkühlung*
- ◆ Individueller Thekenbau
- ◆ Auswahl an optionalem Zubehör auf Seite 194

**WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE
BEI DER PLANUNG IHRER THEKENANLAGE. SPRECHEN SIE UNS AN!**

* Bei der steckerfertigen Ausführung sind die angegebenen Abmessungen immer inklusive Seitenteile, bei der Ausführung ohne Maschine für Zentralkühlung immer ohne Seitenteile (Stärke Seitenteile: 40 mm).

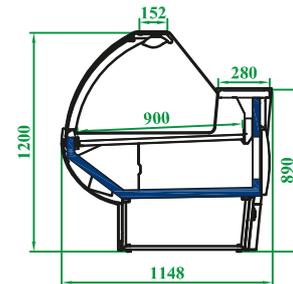


NINA U Verkaufstheke mit Maschine

Ausstellungstiefe 900 mm
 ab 2,20 m
ZK
LED optional
 R 290

Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

- ◆ Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasrahmen aus Aluminium
- ◆ Glaszählplatte 152 mm tief
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ◆ Außenmaterial Stahlblech grau RAL 7047 (Telegrau), Sockelblende RAL 7037 (Staubgrau) lackiert, Seitenteile Kunststoff RAL 7047 (Telegrau) lackiert (für Seitenteile keine andere Farbe möglich)
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Temperaturregung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 280 mm
- ◆ Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Reservfach und Unterbaukühlung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

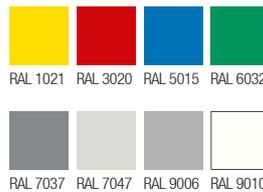


NINA U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 194

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	190,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	6.0001	229,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	6.0002	229,00

Modell	NINA 1018 U	NINA 1331 U	NINA 1956 U	NINA 2581 U	NINA 3206 U	NINA 3831 U
Außenmaße B x T x H	1037 x 1148 x 1200 mm	1350 x 1148 x 1200 mm	1975 x 1148 x 1200 mm	2600 x 1148 x 1200 mm	3225 x 1148 x 1200 mm	3850 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/325 W	230 V/338 W	230 V/443 W	230 V/672 W	230 V/865 W	230 V/898 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)					
Warenpräsentationsfl.	0,77 m ²	1,02 m ²	1,53 m ²	2,04 m ²	2,55 m ²	3,09 m ²
Energieverbrauch	2.106 kWh/Jahr	2.274 kWh/Jahr	2.942 kWh/Jahr	4.417 kWh/Jahr	5.395 kWh/Jahr	5.836 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	140 kg	175 kg	220 kg	260 kg	275 kg	365 kg
Artikelnummer	6.1104	6.1132	6.1192	6.1263	6.1322	6.1384
UVP in €	4.247,00	4.500,00	5.611,00	7.217,00	8.262,00	9.343,00

Modell	NINA 937 U-ZK	NINA 1250 U-ZK	NINA 1875 U-ZK	NINA 2500 U-ZK	NINA 3125 U-ZK	NINA 3750 U-ZK
Außenmaße B x T x H	937 x 1148 x 1200 mm	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm	2500 x 1148 x 1200 mm	3125 x 1148 x 1200 mm	3750 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/76 W	230 V/98 W	230 V/157 W	230 V/192 W	230 V/238 W	230 V/289 W
Energieverbrauch	1.351 kWh/Jahr	1.821 kWh/Jahr	2.697 kWh/Jahr	3.599 kWh/Jahr	4.475 kWh/Jahr	5.442 kWh/Jahr
Gewicht	140 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
Artikelnummer	6.1093	6.1125	6.1187	6.1250	6.1312	6.1375
UVP in €	3.258,00	3.639,00	4.566,00	5.579,00	6.579,00	8.163,00



Ausstellungstiefe
900 mm



Farbvarianten finden Sie auf Seite 193

NINA Innen- und Außenecken 45° und 90° SB-ZK Serie

Ecke mit / ohne Maschine und Glasaufsatz

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Temperaturbereich -1 °C bis +5 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Expansionsventil für R 452 a bei Ausführung U-ZK
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 280 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

NINA U-ZK Serie

Wie oben, jedoch:

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasrahmen aus Aluminium
- ◆ Glaszählplatte 152 mm tief
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern

Für Zentralkühlung

Modell	NINA SB-ZK 45 Innenecke 45°	NINA SB-ZK 90 Innenecke 90°	NINA SB-ZK 45 Außenecke 45°	NINA SB-ZK 90 Außenecke 90°
AußenmaÙe B x T x H	1123 x 1148 x 1200 mm	1305 x 1148 x 1200 mm	1120 x 1148 x 1200 mm	1270 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 58 W	230 V / 89 W	230 V / 98 W	230 V / 170 W
Kälteleistung	320 W bei -9 °C VT	890 W bei -9 °C VT	380 W bei -9 °C VT	890 W bei -9 °C VT
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	1,26 m ²	0,74 m ²	1,64 m ²
Gewicht	130 kg	220 kg	130 kg	220 kg
Artikelnummer	6.2049	6.2099	6.2040	6.2090
UVP in €	3.757,00	5.554,00	3.702,00	5.627,00

Modell	NINA U-ZK 45 Innenecke 45°	NINA U-ZK 90 Innenecke 90°	NINA U-ZK 45 Außenecke 45°	NINA U-ZK 90 Außenecke 90°
Artikelnummer	6.1049	6.1099	6.1040	6.1090
UVP in €	3.702,00	5.288,00	3.702,00	5.239,00

Zubehör NINA Serie

Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen der Nina Serie.

Steckdose, mobile Trennscheibe hoch, mobile Trennscheibe niedrig, vollisolierte Trennscheibe, Papierhalter, Schneidbrett, Waagenbrett, Maschinenbrett, Messerhalter, Rädersatz, elektronische Abtauheizung, Zwischenglasablage, Vorratsfach in CNS, Aluminium Wagenabweiser, LED-Beleuchtung, beschichteter Verdampfer, 2-stufige Auslage, 3-stufige Auslage und Holz-Warentrenner, Antibeschlagsystem bzw. Frontscheibenbelüftung

Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an.



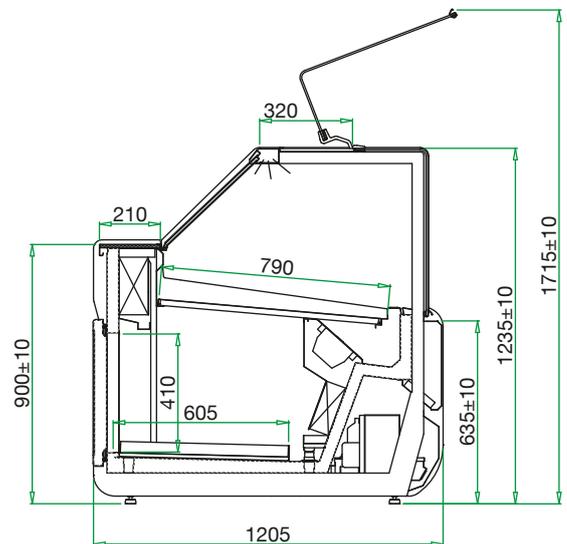
ZENTA-Serie



LED

Umluft Frischwaretheke mit gekühltem Unterbau, geeignet für E2 Kisten, optimiertes System minimiert Austrocknung der Waren

- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasaufbau bei steckfertigen Geräten vormontiert
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, Seitenwände: Kunststoff
- ◆ Frontscheibenrahmen aus Aluminiumprofilen, silber
- ◆ Frontscheibenbelüftung mit leisem, sparsamen EC Lüfter, separat schaltbar
- ◆ Fronthebeschreiben mit Hebedämpfern zur leichten Reinigung
- ◆ Rückschiebeschreiben
- ◆ Kältemittel R 449 a
- ◆ Temperatur +1 °C bis +10 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Elektronische Temperaturregung und digitale Temperaturanzeige mit Temperaturlaufzeichnung
- ◆ Separat schaltbare energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Zahlplatte, Tiefe 320 mm
- ◆ Edelstahlarbeitenplatte, Tiefe 210 mm
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl, Tiefe 790 mm
- ◆ Separater Verdampfer im Reservefach
- ◆ Reservefach/Unterbau für E2 Kisten, 2 Stück mit jeweils max. 200 mm Höhe pro Türfach möglich
- ◆ Optimiertes System zur Minimierung der Warenaustrocknung
- ◆ Leise und langlebig
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



4
Kühlvitрины

Modell	Zenta 130	Zenta 190	Zenta 250	Zenta 380
AußenmaÙe B x T x H	1250 x 1205 x 1235 mm	1875 x 1205 x 1235 mm	2500 x 1205 x 1235 mm	3750 x 1205 x 1235 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V / 549 W	230 V / 1043 W	230 V / 927 W	230 V / 1233 W
Ausstellungsfläche	0,98 m ²	1,48 m ²	1,98 m ²	2,96 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,08 m ²	1,60 m ²	2,13 m ²	3,15 m ²
Energieverbrauch	2.584 kWh / Jahr	3.227 kWh / Jahr	3.861 kWh / Jahr	5.139 kWh / Jahr
Stauraum im Unterbau	mit 2 Türen	mit 3 Türen	mit 4 Türen	mit 6 Türen
Gewicht	220 kg	285 kg	350 kg	420 kg
Artikelnummer	59.0105	59.0185	59.0255	59.0375
UVP in €	6.021,00	8.689,00	11.527,00	16.296,00





ADMIRAL – EINZIGARTIG IM DETAIL

ERFAHRUNG UND KNOW-HOW BIS INS KLEINSTE DETAIL

Die Frischwaretheke Admiral besticht durch ihre hohe Qualität und ihre breitgefächerten Einsatzmöglichkeiten. Ideal für den individuellen Ladenbau ist, dass neben der Standard-Kühlversion auch viele weitere Ausführungen, wie zum Beispiel gekühlte Innen- und Außenecken, Bain-Marie, Brot-, Kuchen-, Selbstbedienung-, Fisch- und Tiefkühltheken sowie der passende Kassentisch auf Anfrage erhältlich sind. Der gerade Glasaufbau besteht aus Sicherheitsglas (Norm EN 12150). Zur einfachen Reinigung der Theke sind die Fronthebescheiben mit starken Gasdruckdämpfern versehen. Ein weiteres Merkmal der Admiral ist die extra tiefe Auslagefläche von 900 mm und die Bodenwanne – beide aus hochwertigem Chromnickelstahl DIN 1.4301.



**PROFITIEREN SIE VON DER VIELFALT UND DEN OPTIONEN DIESER SERIE.
WIR UNTERBREITEN IHNEN GERNE EIN PERSÖNLICHES ANGEBOT!**



Admiral Verkaufstheke für Zentralkühlung



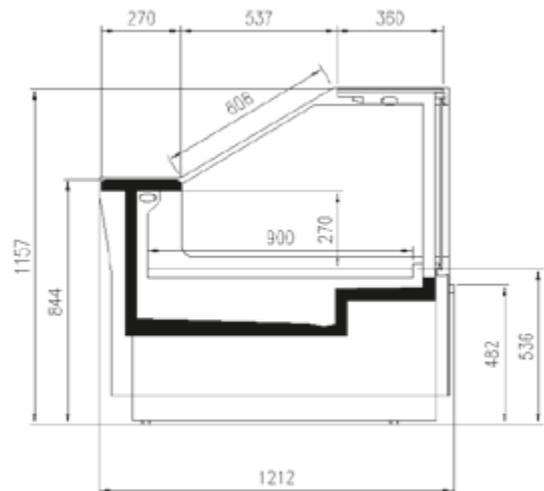
Hochwertige Frischwaretheke in Premiumausführung

- ◆ Geeignet für den individuellen Thekenbau
- ◆ Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037 mit 4 Stück eckigen Stoßleisten
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe mit starken Dämpfern
- ◆ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ◆ Antibeschiebeselbstbelüftung
- ◆ Klemmleiste
- ◆ Verdampfer unter Auslagefläche
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Expansionsventil für R 452a
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ CNS-Arbeitsplatte (1.4301) mit einer Tiefe von 270 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ◆ Bodenwanne aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max.20 mm)
- ◆ Große Auswahl an Thekenvarianten z.B. Brot-, Backwaren-, Selbstbedienung- und Fischtheke sowie Bain Marie
- ◆ Große Auswahl an Zubehör für alle Thekenvarianten



Wir freuen uns, Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten zu dürfen.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	70.2078	201,00
Seitenteil links	70.2071	956,00
Seitenteil rechts	70.2070	956,00
Papierhalter	70.2072	100,00
Messerhalter	70.2073	281,00
Brett für Aufschnittmaschine/Waage	70.2074	307,00
Becherhalter	70.2075	150,00
Rückseitige Steckdose pro Stück	70.2076	96,00
Schneidebrett	70.2077	253,00
Master-Steuerung	70.2079	1.675,00
Slave-Steuerung	70.2080	1.122,00



Alle in der Tabelle angegebene Maße sind immer ohne Seitenteile. Die Stärke der optional erhältlichen Seitenteile beträgt 50 mm je Seitenteil, plus 15 mm pro Seitenteil bei Verwendung der abgebildeten Stoßleisten.

Modell	Admiral 937 ZK	Admiral 1250 ZK	Admiral 1875 ZK	Admiral 2500 ZK	Admiral 3125 ZK	Admiral 3750 ZK
Außenmaße B x T x H	937 x 1212 x 1157 mm	1250 x 1212 x 1157 mm	1875 x 1212 x 1157 mm	2500 x 1212 x 1157 mm	3125 x 1212 x 1157 mm	3750 x 1212 x 1157 mm
Anschlusswert	230 V/48 W	230 V/79 W	230 V/107 W	230 V/136 W	230 V/163 W	230 V/215 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	0,84 m ²	1,13 m ²	1,69 m ²	2,25 m ²	2,81 m ²	3,38 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,94 m ²	1,25 m ²	1,88 m ²	2,50 m ²	3,13 m ²	3,75 m ²
Energieverbrauch	1.230 kWh/Jahr	1.765 kWh/Jahr	2.556 kWh/Jahr	3.346 kWh/Jahr	4.172 kWh/Jahr	5.111 kWh/Jahr
Gewicht	196 kg	247 kg	344 kg	440 kg	537 kg	633 kg
Artikelnummer	70.2102	70.2126	70.2191	70.2253	70.2316	70.2376
UVP in €	6.139,00	6.849,00	8.898,00	9.898,00	12.548,00	13.548,00



WANDKÜHLREGALE



**Jetzt Wandkühlregal
Flyer downloaden!**

BAUFORM UND ANORDNUNG DER FACHBÖDEN

Bei der Konstruktion eines Wandkühlregales gibt es grundsätzlich verschiedene Konzepte. Die Position des Kälteaggregates hat Konsequenzen für den Gesamtaufbau. Es kann im unteren Bereich des Gerätes platziert sein. Dann ist der unterste Auslagebereich relativ hoch. Eventuell geht dort Platz verloren. Nach oben gibt es in diesem Fall keine technische Beschränkung, jedoch können die oberen Regale nicht mehr so gut erreicht werden. Alternativ kann das Kälteaggregat oben auf dem Wandkühlregal oder in der Rückwand verbaut sein. Dies begrenzt dann die Höhe des Gerätes bzw. die Tiefe der Regalböden. Bei allen KBS Wandkühlregalen finden Sie eine Schnittzeichnung, der Sie die genaue Anordnung und Tiefe der Regalböden entnehmen und für Ihre Situation das passende Modell auswählen können. Entscheidend ist, auf welcher Höhe der Kunde auf die Ware zugreifen soll und wie die Platzverhältnisse im Verkaufsraum sind.

Folgende Farbenvarianten (Mehrpreisoption) gelten für die Seiten 199 (Paros) und 202-205 (Bali Pro Serie):

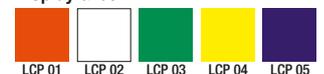
Frontfarben:



Wagenabweiserfarben:



Displayfarben:



Maschine unten



Vorteile:
Gerät ist schmaler

Nachteile:
Weniger
Regalböden

Maschine oben



Vorteile:
Gerät ist schmaler,
Niedrige Greifhöhe

Nachteile:
Weniger
Regalböden

Maschine Rückwand



Vorteile:
Komplette Höhe
für Regalböden
nutzbar

Nachteile:
Gerät ist tiefer



Paros



Wandkühlregal mit selbsttragendem Rahmen und Nachttrollo

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile mit Panoramaglasscheiben und Wagenabweiser Kunststoff, grau
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Maschinenfach und Frontblende Stahlblech, weiß
- ◆ Temperatur +3 °C bis +8 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Eingebautes Nachttrollo
- ◆ Kältemittel R 449 a
- ◆ Display- und Innenbeleuchtung mit LED separat schaltbar
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 4 höhen- und bis 8° neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regalbodentiefe 360 mm, Belastung 33 kg je lfd. Meter
- ◆ Auslagetiefe im Grundboden 440 mm
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Paros 250 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

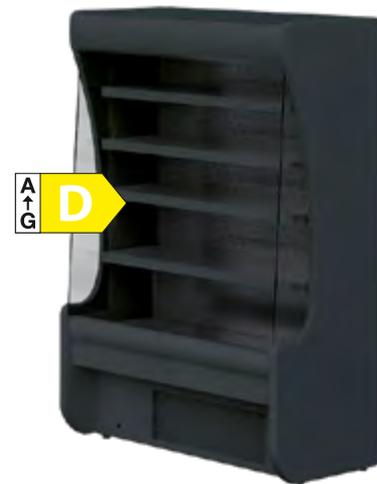
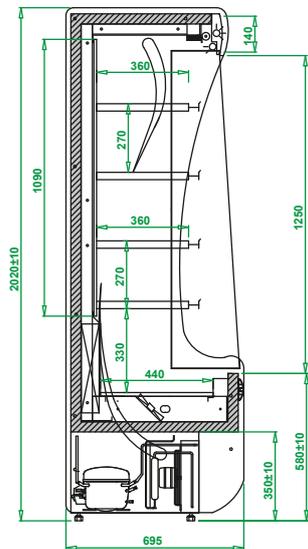


Paros Black Line

Wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff schwarz mit Panoramaglasscheiben, Unterbau, Scannerleisten und Stoßleiste schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Böden nicht höhenverstellbar, Abstand 270 mm
- ◆ Inklusive LED Innenregalbodenbeleuchtung

Farbvarianten (Mehrpreisoption) auf Seite 198



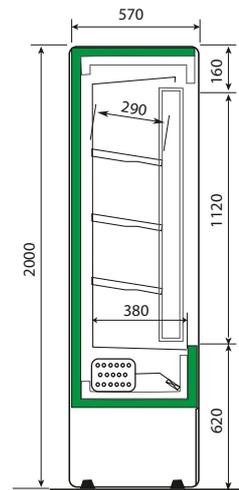
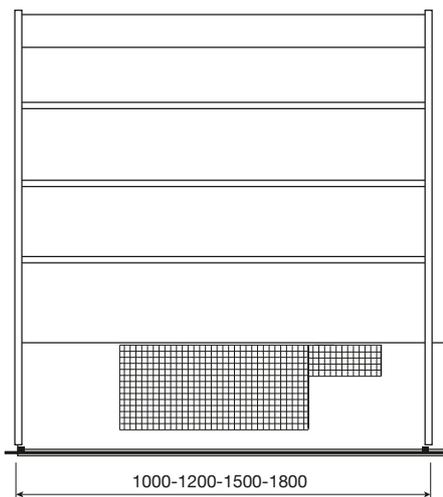
Modell	Paros 100	Paros 130	Paros 160	Paros 190	Paros 250
Außenmaße B x T x H	1020 x 700 x 2030 mm	1330 x 700 x 2030 mm	1630 x 700 x 2030 mm	1930 x 700 x 2030 mm	2560 x 700 x 2030 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)				
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)				
Anschlusswert	230 V / 787 W	230 V / 823 W	230 V / 953 W	230 V / 1059 W	230 V / 1438 W
Ausstellungsfläche	1,70 m ²	2,30 m ²	2,90 m ²	3,40 m ²	4,60 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,25 m ²	1,65 m ²	2,05 m ²	2,45 m ²	3,26 m ²
Energieverbrauch	4.015 kWh / Jahr	4.198 kWh / Jahr	4.928 kWh / Jahr	5.402 kWh / Jahr	7.337 kWh / Jahr
Gewicht	140 kg	165 kg	190 kg	210 kg	320 kg
Artikelnummer	52.0103	52.0133	52.0163	52.0193	52.0253 
UVP in €	3.441,00	3.823,00	4.298,00	5.072,00	6.779,00
Modell Black Line	Paros 100	Paros 130	Paros 160	Paros 190	Paros 250
Artikelnummer	52.0106	52.0138	52.0166	52.0201	52.0260 
UVP in €	4.160,00	4.756,00	5.455,00	6.443,00	8.399,00



Aurin 2

Wandkühlregal mit 2 Schiebetüren und isolierten Seitenteilen

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff, schwarz
- ◆ Front und Rückwand außen: Stahlblech grau
- ◆ Isolierte Seitenteile aus Kunststoff grau
- ◆ Rückwand aus Edelstahl
- ◆ Temperatur +4 °C bis +8 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 3 höhen- und neigungsverstellbare Edelstahlböden
- ◆ Regaltiefe 290 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserverdunstung mit Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich
- ◆ Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen



Modell	Aurin 2 100	Aurin 2 120	Aurin 2 150	Aurin 2 180
Außenmaße B x T x H	1000 x 570 x 2000 mm	1200 x 570 x 2000 mm	1500 x 570 x 2000 mm	1800 x 570 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V/583 W	230 V/599 W	230 V/837 W	230 V/957 W
Kältemittel	R 290	R 290	R 290	R 290
Ausstellungsfläche	1,30 m ²	1,36 m ²	1,73 m ²	2,09 m ²
Gewicht	142 kg	199 kg	231 kg	272 kg
Artikelnummer	82.7810	82.7812	82.7815	82.7818
UVP in €	3.420,00	3.794,00	4.324,00	4.924,00



Pinto



Wandkühlregal mit 2 Schiebetüren, dreiseitig aus CNS

- Umluftkühlung mit Luftschleier
- CNS-Seitenteile mit Panorama-Isolierglasscheiben
- Schiebetüren aus Isolierverglasung
- Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff
- Front: CNS, Rückwand außen: Stahlblech
- Innenmaterial: CNS, Glas
- Temperatur +2 °C bis +6 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60%)
- Kältemittel R 290
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Separat schaltbare Innenbeleuchtung
- Scannerschienen
- Serienmäßig 3 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- Regaltiefe 340 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- 2 Aggregate bei Modell 180 und 200
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen
- Bauseitig ist bei Anlieferung von Pinto 200 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Pinto 200



Dilara 200



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Dilara

Wandkühlregal mit 2 selbstschließenden Schiebetüren aus Isolierglas und vollisolierten Seitenwänden

Wie oben, jedoch:

- ABS-Seitenteile schwarz
- Front: Stahlblech schwarz
- Innenmaterial: CNS
- Temperatur +3 °C bis +7 °C
- Separat schaltbare LED Innenbeleuchtung
- Serienmäßig 4 höhen- und neigungsverstellbare CNS-Böden
- Auslageboden 530 mm tief
- Innere gelochte Rückwand aus CNS



Energieverordnung	Pinto 200	Dilara 200
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	2,15 m ²	2,78 m ²
Energieverbrauch	3.182 kWh/Jahr	3.182 kWh/Jahr

Modell	Pinto 100	Pinto 120	Pinto 150	Pinto 180	Pinto 200
Außenmaße B x T x H	1000 x 735 x 1820 mm	1200 x 735 x 1820 mm	1500 x 735 x 1820 mm	1800 x 735 x 1820 mm	2000 x 735 x 1820 mm
Anschlusswert	230 V/367 W	230 V/876 W	230 V/776 W	230 V/1258 W	230 V/1212 W
Ausstellungsfläche	1,43 m ²	1,74 m ²	2,22 m ²	2,68 m ²	2,99 m ²
Gewicht	204 kg	221 kg	265 kg	300 kg	355 kg
Artikelnummer	82.5810	82.5812	82.5815	82.5822	82.5823
UVP in €	3.934,00	4.479,00	5.085,00	5.753,00	6.295,00

Modell	Dilara 100	Dilara 120	Dilara 150	Dilara 180	Dilara 200
Außenmaße B x T x H	1000 x 745 x 1995 mm	1200 x 745 x 1995 mm	1500 x 745 x 1995 mm	1800 x 745 x 1995 mm	2000 x 745 x 1995 mm
Anschlusswert	230 V/537 W	230 V/606 W	230 V/776 W	230 V/1166 W	230 V/1198 W
Ausstellungsfläche	1,73 m ²	2,12 m ²	2,68 m ²	3,24 m ²	3,63 m ²
Gewicht	201 kg	235 kg	265 kg	317 kg	356 kg
Artikelnummer	82.6811	82.6813	82.6816	82.6823	82.6825
UVP in €	3.806,00	4.134,00	4.870,00	5.442,00	5.923,00

NEU **LED** **SWS** PLANBAR  ab 2,20 m



Bali Pro

Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Nachtrollo

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff schwarz mit Panoramaglasscheiben, Display, Maschinenfach und Front weiß RAL 9003
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Eingebautes Nachtrollo
- ◆ Kältemittel R 449 a
- ◆ LED Innen- und Displaybeleuchtung
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 4 höhen- und neigungsverstellbare Böden ca. 8°
- ◆ Regalbodentiefe 360 mm, Belastung 33 kg je lfd. Meter
- ◆ Auslagentiefe im Grundboden 435 mm
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von BALI Pro 252 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Bali Pro Black Line

Wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff schwarz mit Panoramaglasscheiben, Unterbau, Scannerleisten und Stoßleiste schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Böden nicht höhenverstellbar, Abstand 240 mm
- ◆ Inklusive LED Innenregalbodenbeleuchtung

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Fleischhaken CNS lfd. Meter	80.9387	236,00
Warenstopper komplett lfd. Meter	80.9388	204,00
Beschichteter Verdampfer lfd. Meter	80.9386	187,00
Feste Trennscheibe	80.9389	372,00
Zusammenbausatz	80.9385	114,00

Farbvarianten (Mehrpreisoption) auf Seite 198
Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	Bali Pro 102	Bali Pro 132	Bali Pro 162	Bali Pro 192	Bali Pro 252
Außenmaße B x T x H	1020 x 730 x 2020 mm	1310 x 730 x 2020 mm	1630 x 730 x 2020 mm	1940 x 730 x 2020 mm	2560 x 730 x 2020 mm
Anschlusswert	230 V / 813 W	230 V / 902 W	230 V / 1188 W	230 V / 1418 W	230 V / 1848 W
Kälteleistung	1065 W	1307 W	1755 W	1911 W	2425 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)				
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)				
Ausstellungsfläche	1,70 m ²	2,20 m ²	2,80 m ²	3,40 m ²	4,50 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,24 m ²	1,64 m ²	2,04 m ²	2,44 m ²	3,24 m ²
Energieverbrauch	3.833 kWh / Jahr	3.942 kWh / Jahr	5.402 kWh / Jahr	6.680 kWh / Jahr	8.760 kWh / Jahr
Gewicht	150 kg	180 kg	210 kg	240 kg	270 kg
Artikelnummer	53.1103	53.1133	53.1163	53.1193	53.1253
UVP in €	4.812,00	5.361,00	5.746,00	6.210,00	7.518,00

Modell Black Line	Bali Pro 102	Bali Pro 132	Bali Pro 162	Bali Pro 192	Bali Pro 252
Artikelnummer	53.1106	53.1135	53.1171	53.1194	53.1256
UVP in €	5.525,00	6.368,00	6.950,00	7.620,00	9.252,00





Bali Pro Drehtüren



Energiespar-Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Drehtüren

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff schwarz mit Panoramaglasscheiben, Display, Maschinenfach und Front weiß RAL 9003
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Türen aus Isolierglas
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Kältemittel R 449 a
- ◆ LED Innen- und Displaybeleuchtung
- ◆ Fachbodenbeleuchtung optional werkseitig lieferbar
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 4 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regalbodentiefe 400 mm, Belastung 33 kg je lfd. Meter
- ◆ Auslagertiefe im Grundboden 435 mm
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von BALI Pro Drehtüren 252 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Bali Pro Drehtüren Black Line

Wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff schwarz mit Panoramaglasscheiben, Unterbau, Scannerleisten und StoÙleiste schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Böden nicht höhenverstellbar, Abstand 240 mm
- ◆ Inklusive LED Innenregalbodenbeleuchtung



Farbvarianten (Mehrpreisoption) auf Seite 198
Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Fleischhaken CNS lfd. Meter	80.9387	236,00
Warenstopper komplett lfd. Meter	80.9388	204,00
Beschichteter Verdampfer lfd. Meter	80.9386	187,00
Feste Trennscheibe	80.9389	372,00
Zusammenbausatz	80.9385	114,00

Modell	Bali Pro Drehtüren 102	Bali Pro Drehtüren 132	Bali Pro Drehtüren 162	Bali Pro Drehtüren 192	Bali Pro Drehtüren 252
AußenmaÙe B x T x H	1020 x 730 x 2020 mm	1310 x 730 x 2020 mm	1630 x 730 x 2020 mm	1940 x 730 x 2020 mm	2560 x 730 x 2020 mm
Anschlusswert	230 V/813 W	230 V/902 W	230 V/1188 W	230 V/1418 W	230 V/1848 W
Kälteleistung	1065 W	1307 W	1755 W	1911 W	2425 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)				
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	1,90 m ²	2,50 m ²	3,10 m ²	3,70 m ²	5,00 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,09 m ²	1,48 m ²	1,86 m ²	2,26 m ²	2,96 m ²
Anzahl der Türen	2	2	2	3	4
Energieverbrauch	2.993 kWh/Jahr	3.650 kWh/Jahr	4.563 kWh/Jahr	5.402 kWh/Jahr	6.753 kWh/Jahr
Gewicht	170 kg	200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Artikelnummer	54.1103	54.1133	54.1163	54.1193	54.1253
UVP in €	5.787,00	6.418,00	6.935,00	7.536,00	8.967,00

Modell Black Line	Bali Pro Drehtüren 102	Bali Pro Drehtüren 132	Bali Pro Drehtüren 162	Bali Pro Drehtüren 192	Bali Pro Drehtüren 252
Artikelnummer	54.1106	54.1138	54.1168	54.1198	54.1259
UVP in €	6.545,00	7.376,00	8.090,00	8.914,00	10.775,00

NEU **LED** **SWS** PLANBAR  ab 2,20 m


Abbildung mit optionalen Seitenteilen

 Farbvarianten (Mehrpreisoption) auf Seite 198
 Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenteilesatz links und rechts	54.0420	1.509,00
Zusammenbausatz für Bali Pro	80.9385	114,00

Modell	Bali Pro 102 ZK	Bali Pro 132 ZK	Bali Pro 162 ZK	Bali Pro 192 ZK	Bali Pro 252 ZK
Außenmaße B x T x H	920 x 730 x 2020 mm	1230 x 730 x 2020 mm	1530 x 730 x 2020 mm	1840 x 730 x 2020 mm	2460 x 730 x 2020 mm
Anschlusswert	230 V/73 W	230 V/100 W	230 V/133 W	230 V/146 W	230 V/178 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,00 m ²	2,60 m ²	3,40 m ²	4,00 m ²	5,40 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,42 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²	2,80 m ²	3,73 m ²
Energieverbrauch	3.339 kWh/ Jahr	4.366 kWh/ Jahr	5.430 kWh/ Jahr	6.493 kWh/ Jahr	8.483 kWh/ Jahr
Bruttogewicht	150 kg	180 kg	210 kg	240 kg	270 kg
Artikelnummer	53.1107	53.1136	53.1165	53.1199	53.1257
UVP in €	3.114,00	3.499,00	3.788,00	4.205,00	5.232,00

Modell	Bali Pro Schiebt. 102 ZK	Bali Pro Schiebet. 132 ZK	Bali Pro Schiebt. 162 ZK	Bali Pro Schiebet. 192 ZK	Bali Pro Schiebet. 252 ZK
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,23 m ²	1,67 m ²	2,10 m ²	2,55 m ²	3,34 m ²
Abzahl der Türen	2	2	2	3	4
Energieverbrauch	2.605 kWh/ Jahr	3.420 kWh/ Jahr	4.234 kWh/ Jahr	5.049 kWh/ Jahr	6.568 kWh/ Jahr
Bruttogewicht	170 kg	200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Artikelnummer	55.1108	55.1141	55.1164	55.1196	55.1256
UVP in €	4.266,00	4.751,00	5.242,00	5.953,00	7.178,00

Modell	Bali Pro Drehtüren 102 ZK	Bali Pro Drehtüren 132 ZK	Bali Pro Drehtüren 162 ZK	Bali Pro Drehtüren	Bali Pro Drehtüren 252 ZK
Artikelnummer	54.1107	54.1139	54.1164	54.1194	54.1261
UVP in €	4.266,00	4.751,00	5.242,00	5.953,00	7.178,00

Bali Pro ZK

Wandkühlregal mit Nachttrollo für Zentralkühlung

- Idealer Einsatz im Ladenbau oder Supermarkt
- Eingebautes manuelles Nachttrollo
- Niedrige Front nur 375 mm
- Auslagetiefe im Grundboden 435 mm
- Außenmaterial: Front weiß RAL 9003
- Innenmaterial: Stahlblech weiß
- Ohne Maschine, ohne Seitenteile
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Umluftkühlung mit Luftschleier
- Eingebauter Lichtschalter
- Einspritzventil für bauseitige Kälteanlage
- LED Innen- und Displaybeleuchtung
- Scannerschienen
- 5 höhen- und neigungsverstellbare Böden ca. 8°
- Regalbodentiefe 400 mm, Belastung 33 kg je lfd. Meter
- Tauwasser ist bauseitig zu entsorgen
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 10 mm
- Seitenteile, Trennscheiben und Zusammenbausatz optional erhältlich

Bali Pro Schiebetüren ZK

wie Bali Pro ZK oben, jedoch:

- Kühlregal in Energiesparausführung mit selbstschließenden Schiebetüren

Bali Pro Drehtüren ZK

wie Bali Pro ZK oben, jedoch:

- Kühlregal in Energiesparausführung mit Drehtüren



Bali Pro Schiebetüren



Energiespar-Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Drehtüren

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff schwarz mit Panoramaglasscheiben, Display, Maschinenfach und Front weiß RAL 9003
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Türen aus Isolierglas
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Kältemittel R 449 a
- ◆ LED Innen- und Displaybeleuchtung
- ◆ Fachbodenbeleuchtung optional werkseitig lieferbar
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 4 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regalbodentiefe 400 mm, Belastung 33 kg je lfd. Meter
- ◆ Auslagentiefe im Grundboden 435 mm
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von BALI Pro Drehtüren 252 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Bali Pro Schiebetüren Black Line

Wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff schwarz mit Panoramaglasscheiben, Unterbau, Scannerleisten und StoÙleiste schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Böden nicht höhenverstellbar, Abstand 240 mm
- ◆ Inklusive LED Innenregalbodenbeleuchtung



Farbvarianten (Mehrpreisoption) auf Seite 198
Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Fleischhaken CNS lfd. Meter	80.9387	236,00
Warenstopper komplett lfd. Meter	80.9388	204,00
Beschichteter Verdampfer lfd. Meter	80.9386	187,00
Feste Trennscheibe	80.9389	372,00
Zusammenbausatz	80.9385	114,00

Modell	Bali Pro Schiebetüren 102	Bali Pro Schiebetüren 132	Bali Pro Schiebetüren 162	Bali Pro Schiebetüren 192	Bali Pro Schiebetüren 252
AußenmaÙe B x T x H	1020 x 730 x 2020 mm	1310 x 730 x 2020 mm	1630 x 730 x 2020 mm	1940 x 730 x 2020 mm	2560 x 730 x 2020 mm
Anschlusswert	230 V/813 W	230 V/902 W	230 V/1188 W	230 V/1418 W	230 V/1848 W
Kälteleistung	1065 W	1307 W	1755 W	1911 W	2425 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)				
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	1,90 m²	2,50 m²	3,10 m²	3,70 m²	5,00 m²
Warenpräsentationsfläche	1,09 m²	1,48 m²	1,86 m²	2,26 m²	2,96 m²
Anzahl der Türen	2	2	2	3	4
Energieverbrauch	2.993 kWh/Jahr	3.650 kWh/Jahr	4.563 kWh/Jahr	5.402 kWh/Jahr	6.753 kWh/Jahr
Gewicht	170 kg	200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Artikelnummer	55.1103	55.1133	55.1163	55.1193	55.1253
UVP in €	5.787,00	6.418,00	6.935,00	7.536,00	8.967,00

Modell Black Line	Bali Pro Schiebetüren 102	Bali Pro Schiebetüren 132	Bali Pro Schiebetüren 162	Bali Pro Schiebetüren 192	Bali Pro Schiebetüren 252
Artikelnummer	55.1109	55.1136	55.1176	55.1201	55.1262
UVP in €	6.545,00	7.376,00	8.090,00	8.914,00	10.775,00

NEU  LED



KU 1200 G und KU 1850 G

Glastürkühlschrank mit zwei oder drei Türen

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz pulverbeschichtet, Türrahmen schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech dreiseitig (Seiten und Decke), weiß beschichtet, Boden in Edelstahl
- ◆ Innenbeleuchtung über 1 vertikale LED-Röhre separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Türalarm
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Engmaschige Roste, Stababstand ca. 15 mm, höhenverstellbar
- ◆ Rost bis max. 35 kg belastbar
- ◆ Isolierglastüren mit Selbstschließmechanismus
- ◆ Türrahmen schwarz
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



TKU 1200 G und TKU 1850 G

wie KU 1200 G und KU 1850 G oben, jedoch:

- ◆ Glastürtiefkühlschrank mit zwei oder drei Türen
- ◆ Türen mit dreifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.1763	49,00

Modell	KU 1200 G	TKU 1200 G	KU 1850 G	TKU 1850 G
AußenmaÙe B x T x H	1370 x 735 x 2055 mm	1370 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/396 W	230 V/907 W	230 V/943 W	230 V/1.726 W
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Zubehör	8 Roste	8 Roste	12 Roste	12 Roste
Bruttoinhalt	1.201 l	1.201 l	1.852 l	1.852 l
Warenpräsentationsfläche	1,70 m ²	1,70 m ²	2,55 m ²	2,55 m ²
Energieverbrauch	2.085 kWh/ Jahr	5.786 kWh/ Jahr	3.230 kWh/ Jahr	10.293 kWh/ Jahr
Bruttogewicht	240 kg	240 kg	352 kg	356 kg
Artikelnummer	5.0320	5.0323	5.0322	5.0325
UVP in €	3.983,00	5.568,00	5.399,00	7.471,00



Cronus Drehtüren



Edelstahl-Wandkühlregal

- Außenmaterial: CNS dreiseitig
- Innenmaterial: CNS
- 2 Drehtüren mit Griff
- Elektronische Steuerung
- Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebauter Lichtschalter
- Tauwasserverdunstung und automatische Abtaugung
- 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

Cronus mit Drehtüren

Shutter Pro

Modell	Cronus Drehtüren 685	Cronus Drehtüren 886	Cronus Drehtüren 1310	Cronus Drehtüren 1510	Cronus Drehtüren 1935
Außenmaße B x T x H	685 x 630 x 1920 mm	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	+2 °C bis +7 °C
Anschlusswert	230 V/715 W	230 V/710 W	230 V/900 W	230 V/940 W	230 V/1530 W
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,75 m ²	0,98 m ²	1,55 m ²	1,81 m ²	2,23 m ²
Energieverbrauch	1.875 kWh/Jahr	3.057 kWh/Jahr	3.157 kWh/Jahr	3.201 kWh/Jahr	6.007 kWh/Jahr
Bruttogewicht	190 kg	225 kg	240 kg	270 kg	305 kg
Artikelnummer	923.0714	923.0726	923.0738	923.0749	923.0758
UVP in €	4.262,00	4.689,00	4.998,00	5.467,00	6.358,00

Modell	Cronus Schiebetüren 1310	Cronus Schiebetüren 1510	Cronus Schiebetüren 1935
Artikelnummer	923.0736	923.0748	923.0756
UVP in €	5.275,00	5.688,00	6.899,00

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 m ²	1,55 m ²	1,79 m ²
Energieverbrauch	3.865 kWh/Jahr	6.449 kWh/Jahr	6.770 kWh/Jahr
Artikelnummer	924.0721	924.0731	924.0743
UVP in €	4.566,00	5.788,00	6.158,00

NEU

LED
A ↑ G **C**


Nero

Wandkühlregal mit Drehtüren

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech RAL 9005 schwarz pulverbeschichtet, Türrahmen ALU schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech weiß beschichtet
- ◆ Innenbeleuchtung über 4 vertikale LED-Röhren separat schaltbar
- ◆ Lichtfarbe 4000K
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur M1 und M2
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm starke Isolierung
- ◆ 8 Regalböden, höhenverstellbar und neigungsverstellbar
- ◆ Regalboden bis max. 50 kg belastbar
- ◆ 3 Isolierglastüren mit Selbstschließmechanismus
- ◆ Türrahmen schwarz
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Nero TK

wie Nero oben, jedoch:

- ◆ Wand-Tiefkühlregal mit Drehtüren
- ◆ Temperaturklasse L1

Als Kühl- und TK-Regal erhältlich

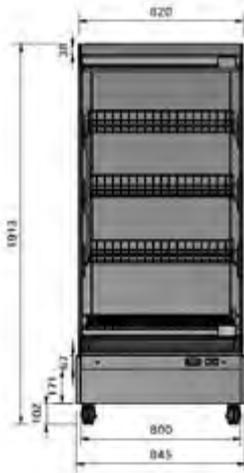
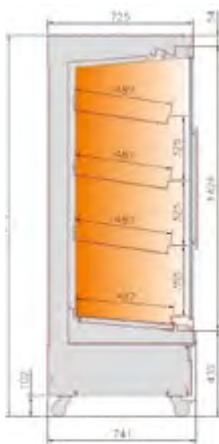
Modell	Nero	Nero TK
AußenmaÙe B x T x H	2054 x 805 x 2038 mm	2054 x 805 x 2038 mm
Temperatur	-1 °C bis +7 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/1.180 W	230 V/1.749 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	1.950 l	1.950 l
Warenpräsentationsfläche	2,55 m ²	2,55 m ²
Energieverbrauch	3.715 kWh/ Jahr	11.837 kWh/ Jahr
Bruttogewicht	352 kg	356 kg
Artikelnummer	5.0400	5.0410
UVP in €	5.975,00	8.181,00



Sonora Wand-Wärmeregal

Seitenteile mit Panoramaglasscheiben

- ◆ Sonora 80 und Sonora 100 aus Glas und schwarzem Stahlblech
- ◆ Sonora 80 CHR und Sonora 100 CHR aus Glas und Edelstahl
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 1 Glasdrehtür bei Sonora 80/80 CHR; 2 Glasdrehtüren bei Sonora 100/100 CHR
- ◆ Beleuchtung in der Regaldecke
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ Preisschienen
- ◆ 3 feststehende Rostböden
- ◆ Regalbodentiefe 487 mm
- ◆ 1 Bodenrost Regalbodentiefe 487 mm
- ◆ Wagenabweiser
- ◆ 4 Rollen
- ◆ Gerät hat CEE-Stecker und benötigt separate Stromversorgung und Anschluss



Der Take-away Markt boomt. Dabei hat der Kunde nicht nur Lust auf gekühlte Speisen und Getränke. Gerade in der kalten Jahreszeit sind auch warme Snacks wie Suppen, Pizzen und Brezel gefragt. Im Ausland schon fest etabliert, entwickelt sich dieser Markt in Deutschland noch. Viel Potential für Geschäfte, die diesen Trend als erstes bedienen!

Modell	Wärmeregal Sonora 80	Wärmeregal Sonora 100	Wärmeregal Sonora 80 CHR	Wärmeregal Sonora 100 CHR
Außenmaße B x T x H	845 x 741 x 1913 mm	1045 x 741 x 1913 mm	845 x 741 x 1913 mm	1045 x 741 x 1913 mm
Temperatur	+65 °C	+65 °C	+65 °C	+65 °C
Ausstellungsfläche	1,56 m ²	1,95 m ²	1,56 m ²	1,95 m ²
Anschlusswert	230 V / 3090 W	230 V / 3690 W	230 V / 3090 W	230 V / 3690 W
Gewicht	195 kg	245 kg	195 kg	245 kg
Artikelnummer	722.0080	722.0100	723.0085	723.0105
UVP in €	3.699,00	3.990,00	4.319,00	4.759,00



GENOVA – LANGLEBIGKEIT FÜR DEN PROFIBEREICH



Genova ZK Open

Hochwertiges Wandkühlregal für Zentralkühlung

- ◆ Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Vollisolierte Seitenteile (optional)
- ◆ Panoramaseitenteile (optional)
- ◆ Fronthöhe nur 350 mm
- ◆ 600 mm tiefe Bodenauslage
- ◆ 5 neigbare Regalböden, Belastung 40 kg je lfd. Meter
- ◆ Regalbodentiefe 500 mm
- ◆ Kältemittel R 452a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ Regalböden mit transparenter Preisschiene Höhe 40 mm
- ◆ Geeignet für den individuellen Ladenbau
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Expansionsventil für R 452a
- ◆ Separat schaltbare LED-Beleuchtung
- ◆ Serienmäßig: Manuelles Nachtrollo
- ◆ Optional auch mit Maschine und Kältemittel R 290



Modell	Genova 937 ZK Open	Genova 1250 ZK Open	Genova 1875 ZK Open	Genova 2500 ZK Open	Genova 3750 ZK Open
Außenmaße B x T x H	937 x 886 x 2050 mm	1250 x 886 x 2050 mm	1875 x 886 x 2050 mm	2500 x 886 x 2050 mm	3750 x 886 x 2050 mm
Anschlusswert	230 V/35 W	230 V/47 W	230 V/70 W	230 V/94 W	230 V/141 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,90 m ²	3,88 m ²	5,81 m ²	7,75 m ²	11,63 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,56 m ²	2,08 m ²	3,11 m ²	4,15 m ²	6,32 m ²
Energieverbrauch	4.214 kWh/Jahr	5.624 kWh/Jahr	8.433 kWh/Jahr	11.248 kWh/Jahr	16.873 kWh/Jahr
Gewicht	250 kg	365 kg	440 kg	630 kg	900 kg
Artikelnummer	4.9100	4.9125	4.9190	4.9250 	4.9370 
UVP in €	5.919,00	6.376,00	8.163,00	9.811,00	12.950,00

Zubehör	Genova 937 ZK Open		Genova 1250 ZK Open		Genova 1875 ZK Open		Genova 2500 ZK Open		Genova 3750 ZK Open	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Elektrisches Nachtrollo	4.9055	585,00	4.9056	631,00	4.9057	681,00	4.9060	724,00	4.9061	847,00



Genova ZK Drehtüren



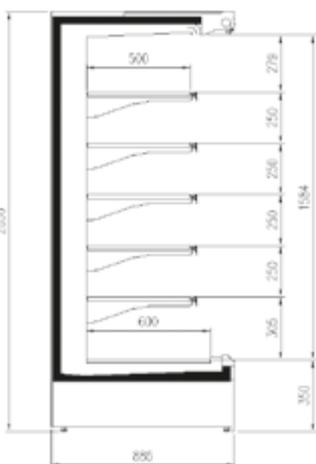
LED

Wie Genova Open, jedoch:

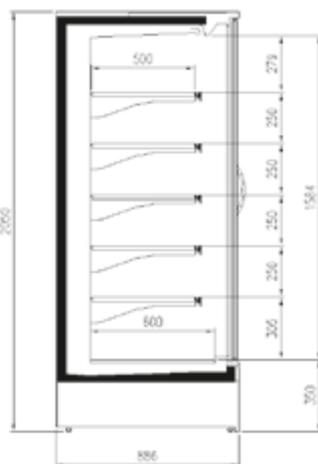
- ♦ Mit frameless Türen (Türen mit besonders schmalen Rand)



4
Kühlvitrienen



Seitenskizze Genova ZK Open



Seitenskizze Genova ZK Drehtüren

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenteil rechts für Panoramaseitenteil	4.9103	668,00
Seitenteil links für Panoramaseitenteil	4.9104	668,00
Seitenteil rechts für geschlossenes Seitenteil	4.9101	292,00
Seitenteil links für geschlossenes Seitenteil	4.9102	292,00
Plexiglastrennung mit Zusammenbausatz	4.9105	362,00
Geschlossene Trennwand mit Zusammenbausatz	4.9106	313,00

Wie Genova ZK Open, jedoch:

Modell	Genova 937 ZK Drehtüren	Genova 1250 ZK Drehtüren	Genova 1875 ZK Drehtüren	Genova 2500 ZK Drehtüren	Genova 3750 ZK Drehtüren
Anschlusswert	230 V/29 W	230 V/32 W	230 V/46 W	230 V/63 W	230 V/95 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,49 m ²	1,99 m ²	2,98 m ²	3,98 m ²	5,96 m ²
Energieverbrauch	2.039 kWh/Jahr	2.663 kWh/Jahr	3.983 kWh/Jahr	5.326 kWh/Jahr	7.989 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen	mit 4 Türen	mit 6 Türen
Gewicht	270 kg	390 kg	470 kg	670 kg	990 kg
Artikelnummer	4.9110	4.9126	4.9193	4.9252	4.9372
UVP in €	7.739,00	8.272,00	10.573,00	13.298,00	18.366,00



Heißvitrine

Edelstahl-Heißvitrine mit 3 Etagen
und 3 Edelstahl-Rosten
Seite 215

859,- Euro

Primus EKVW 3A Serie mit Maschine

Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlwanne
mit geradem Glasaufbau und 3 Glasablagen
Seite 226

ab 5.860,- Euro



Einbau-Kühlwanne

Mit stiller Kühlung
Seite 219

ab 1.219,- Euro



5 SPEISENAUSGABE TRANSPORTWAGEN EINBAUGERÄTE DROP IN

5 Speisenausgabe

Transportwagen	214
Heißvitrinen	215
Bain-Marie	216
Einbaugeräte Compact	218
Einbauwannen und -platten	220
Einbaukühlvitrine auf Platte	224
Einbaukühlvitrine auf Wanne	226

Wärmeregale finden Sie im Kapitel 4, Seite 209

Transportwagen

**Abräumwagen für Tablett
und GN Tablett**

Abräumwagen für GN Tablett

Servierwagen

**Schwerlast
Servierwagen**
Abräumwagen für GN 1/1 Tablett

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht
380 x 620 x 1750 mm	120 mm	10 GN 1/1 Tablett	35 kg
740 x 620 x 1750 mm	120 mm	20 GN 1/1 Tablett	48 kg

ohne Seitenwände		mit Seitenwänden	
Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
7097.0019	429,00	7097.0021	589,00
7097.0020	616,00	7097.0022	780,00

Abräumwagen für Tablett und GN 1/1 Tablett

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht
520 x 620 x 1750 mm	125 mm	10 Tablett 325 bis 390 x 530 mm	38 kg
950 x 620 x 1750 mm	125 mm	20 Tablett 325 bis 390 x 530 mm	55 kg

ohne Seitenwände		mit Seitenwänden	
Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
7097.0023	439,00	7097.0025	641,00
7097.0024	626,00	7097.0026	815,00

Servierwagen, zerlegt, aus Edelstahl, Ablageböden Chromstahl

Außenmaße B x T x H	Traglast / Fachlast	Gewicht
910 x 590 x 950 mm	100 kg / 50 kg	13 kg
1000 x 500 x 935 mm	150 kg / 75 kg	14 kg

2 Ablageböden		3 Ablageböden	
Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
7096.0004	214,00	7096.0003	248,00
7096.0001	346,00	7096.0002	423,00

Schwerlast Servierwagen, zerlegt, komplett aus Edelstahl

Außenmaße B x T x H	Traglast / Fachlast	Gewicht
1100 x 600 x 1000 mm	150 kg / 75 kg	18 kg
1120 x 670 x 980 mm	200 kg / 100 kg	19 kg

2 Ablageböden		3 Ablageböden	
Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
7096.0009	584,00	7096.0010	648,00
7096.0011	671,00	7096.0012	798,00



Heißvitrine

LED

heiß

Edelstahl-Heißvitrine mit 3 Etagen und 3 Edelstahl-Rosten

- ◆ Vierseitig verglast
- ◆ Separat schaltbare LED Linie zur optimalen Präsentation der Produkte
- ◆ Mechanische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige auf Kundenseite
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Separater Beleuchtungsschalter
- ◆ Betriebsanzeige der Heizung
- ◆ 3 Edelstahlroste mit hochgezogenem Schutzbügel als Bestückungssperre
- ◆ Stababstand der Roste 17 mm
- ◆ 5 mm starke Schiebetüren mit ALU-Griffleiste, zur Reinigung leicht herausnehmbar
- ◆ Schiebetüren mit leicht wechselbaren Gummilippen
- ◆ Schiebetüren auf Rollen gelagert, leichtes Schließen und Öffnen
- ◆ Wasserschale im Innenraum für höhere Luftfeuchtigkeit
- ◆ 4 feststehende Füße



+30 °C bis +90 °C

Modell	Heißvitrine
Außenmaße B x T x H	857 x 578 x 698 mm
Temperatur von bis	+30 °C bis +90 °C
Bruttinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V / 1500 W
Gewicht	54 kg
Artikelnummer	917.0155
UVP in €	859,00

SB Heißvitrine

heiß

Mit 2 separat regelbaren Etagen und SB-Klappen

- ◆ SB-Klappen aus Kunststoff, gebogen
- ◆ Zwei mechanische Temperaturregler
- ◆ Separater beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Rückwand je Etage verspiegelt
- ◆ Heizungen separat regelbar
- ◆ Beleuchtung pro Etage
- ◆ Leicht zu reinigen
- ◆ 4 feststehende Füße



+30 °C bis +70 °C

Modell	SB Heißvitrine
Außenmaße B x T x H	650 x 465 x 630 mm
Temperatur von bis	+30 °C bis +70 °C
Anschlusswert	230 V / 560 W
Gewicht	28 kg
Artikelnummer	917.0090
UVP in €	647,00

Aufsatzheißvitrine

heiß

Aus Edelstahl mit vormontiertem Glasaufsatz für 6 x 1/3 GN

- ◆ 6 x 1/3 GN max. 40 mm tief
- ◆ Vierseitig verglast
- ◆ Mechanische Steuerung
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Betriebsanzeige der Heizung
- ◆ 5 mm starke Glasschiebescheiben mit Knopfgriff
- ◆ Schiebescheiben mit Dichtungslippen, leicht wechselbar
- ◆ Schiebescheiben zur Reinigung leicht herausnehmbar
- ◆ GN-Schalen sind im Lieferumfang enthalten
- ◆ Keine Bain-Marie, nicht mit Wasser befüllbar
- ◆ Nur mit den mitgelieferten Schalen zu betreiben
- ◆ 4 feststehende Füße



+30 °C bis +80 °C

Modell	Aufsatzheißvitrine
Außenmaße B x T x H	1127 x 420 x 336 mm
Temperatur von bis	+30 °C bis +80 °C
Bruttinhalt	68 l
Anschlusswert	230 V / 800 W
Gewicht	24 kg
Artikelnummer	917.0180
UVP in €	586,00

SWS
 PLANBAR

Bain-Marie Großbecken

Bain-Marie trockenbeheizt

Bain-Marie Einzelbecken

Bain-Marie-Element

Groß- oder Einzelbecken

- ◆ Wasserablauf
- ◆ Für GN-Behälter max. Höhe 150 mm
- ◆ Einzelbeckenversion und Großbeckenversion
- ◆ Thermostat und Temperaturanzeige, max. Temperatur +90 °C

Bain-Marie trockenbeheizt

Mit speziellem Heizsystem zum Warmhalten von GN-Behältern

- ◆ Ohne Wasser, max. Höhe 150 mm
- ◆ Thermostat und Temperaturanzeige, max. Temperatur +90 °C

Bain-Marie Großbecken

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 2/1	790 x 610 x 304 mm	765 x 585 mm	230 V/1600 W	7051.0021	869,00
GN 3/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0022	959,00
GN 4/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0023	1.098,00
GN 5/1	1765 x 610 x 304 mm	1740 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0024	1.248,00

Bain-Marie Einzelbecken

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
2x GN 1/1	790 x 610 x 304 mm	765 x 585 mm	230 V/1600 W	7051.0025	1.498,00
3x GN 1/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0026	1.969,00
4x GN 1/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V/3200 W	7051.0027	2.429,00

Bain-Marie trockenbeheizt

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 2/1	790 x 610 x 364 mm	765 x 585 mm	230 V/1200 W	7051.0028	849,00
GN 3/1	1115 x 610 x 364 mm	1090 x 585 mm	230 V/1800 W	7051.0029	969,00
GN 4/1	1440 x 610 x 364 mm	1410 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0030	1.199,00
GN 5/1	1765 x 610 x 364 mm	1740 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0031	1.364,00



Bain-Marie-Wagen



Transportwagen



Bain-Marie Wagen
1x GN 1/1



Bain-Marie Wagen
2x GN 1/1



Bain-Marie Wagen
3x GN 1/1

Transportwagen

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht	Artikel-Nr.	UVP in €
650 x 760 x 940 mm	80 mm	16 GN 1/1 oder 8 GN 2/1	20 kg	7097.0018	499,00

Bain-Marie Wagen mit Einzelbecken, 4 Räder – 2 mit Bremse

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Anschlusswert	Bedienelemente	Gewicht	Artikel-Nr.	UVP in €
1x GN 1/1	560 x 650 x 850 mm	230 V/2000 W	frontal	30 kg	7093.0000	888,00
2x GN 1/1	840 x 650 x 850 mm	230 V/2000 W	frontal	60 kg	7093.0005	1.086,00
3x GN 1/1	1170 x 670 x 850 mm	230 V/3000 W	frontal	80 kg	7093.0006	1.337,00

SWS
 PLANBAR


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	7052.0011	849,00
GN 3/1	1115 x 610 x 210 mm	1090 x 585 mm	230 V / 1350 W	7052.0012	989,00
GN 4/1	1440 x 610 x 210 mm	1410 x 585 mm	230 V / 1800 W	7052.0013	1.239,00
GN 5/1	1765 x 610 x 210 mm	1740 x 585 mm	230 V / 2250 W	7052.0014	1.389,00

Tellerspender



Einbautellerspender	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Teller Ø von 24-34 cm (Ø 45,1 x 73 mm)	7059.0032	498,00
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)	7059.0034	999,00
Deckel für Tellerspender aus Polycarbonat (Ø 40 x 6 mm)	7059.0036	86,00

SWS
 PLANBAR

Zubehör Glasaufbau



Befestigungskit	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Frontglas	7059.0030	119,00

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0006	499,00
Für 3 GN	7059.0007	569,00
Für 4 GN	7059.0008	639,00
Für 5 GN	7059.0009	709,00

Glasaufbau beidseitig Beleuchtungs-/Heizelement	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0014	539,00
Für 3 GN	7059.0015	599,00
Für 4 GN	7059.0016	659,00
Für 5 GN	7059.0017	719,00

Frontglas für Glasaufbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0026	99,00
Für 3 GN	7059.0027	109,00
Für 4 GN	7059.0028	119,00
Für 5 GN	7059.0029	129,00



Einbau-Kühlwanne



Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung

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



Kühlwanne

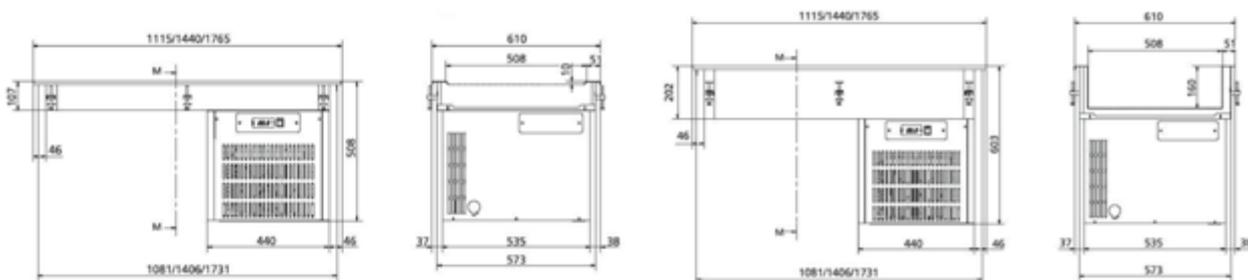
Einbau-Kühlplatte

Einbau-Kühlplatte mit stiller Kühlung

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



Kühlplatte



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	7053.2018	1.219,00
GN 4/1	1440 x 610 x 603 mm	1415 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2019	1.319,00
GN 5/1	1765 x 610 x 603 mm	1740 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2020	1.498,00

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	7054.2016	1.219,00
GN 4/1	1440 x 610 x 508 mm	1415 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2017	1.319,00
GN 5/1	1765 x 610 x 508 mm	1740 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2018	1.439,00



Einbaukühlplatte Elegance EKP Serie

Umluftkühlung

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT/RF +21 °C/60 %
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
- ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten
- ◆ Zubehör siehe Seite 223



Einbaukühlwanne Elegance EKW Serie

Wie oben, jedoch:

- ◆ Einbauwanne aus Chromnickelstahl 1.4301 mit höhenverstellbarem Einlegeboden von 30 mm bis 150 mm
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	265,00

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	E-EKP GN 2/1	E-EKP GN 3/1	E-EKP GN 4/1	E-EKP GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 570 mm	1125 x 700 x 570 mm	1455 x 700 x 570 mm	1780 x 700 x 570 mm
Anschlusswert	230 V/330 W	230 V/600 W	230 V/800 W	230 V/900 W
Kältemittelmenge	90 g	95 g	105 g	120 g
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Gewicht	77 kg	83 kg	88 kg	94 kg
Artikelnummer	35.2121	35.2131	35.2141	35.2151
UVP in €	3.549,00	3.849,00	4.169,00	4.787,00

Wie oben jedoch

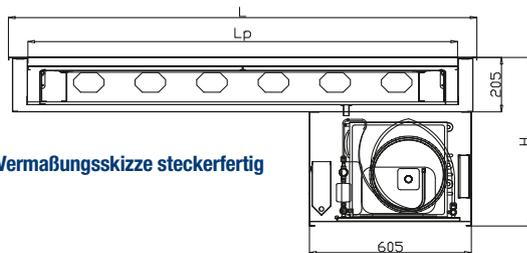
Modell	E-EKW GN 2/1	E-EKW GN 3/1	E-EKW GN 4/1	E-EKW GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 750 mm	1125 x 700 x 750 mm	1455 x 700 x 750 mm	1780 x 700 x 750 mm
Gewicht	83 kg	92 kg	102 kg	106 kg
Artikelnummer	35.0121	35.0131	35.0141	35.0151
UVP in €	3.680,00	3.998,00	4.323,00	4.974,00



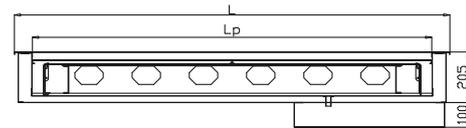
Kühlplatte Euronorm

Umluft Einbaukühlplatte für Euronorm 600 x 400 mm

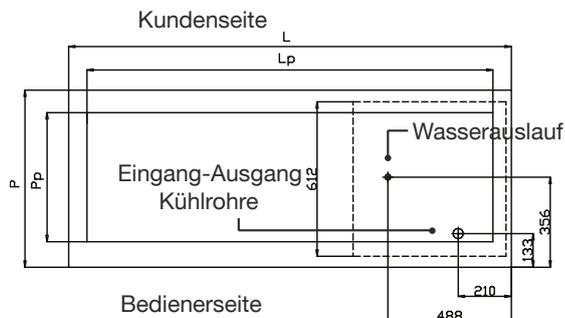
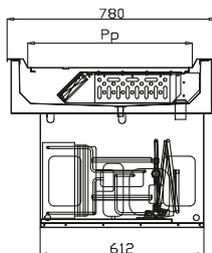
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT/RF +21 °C/60 %
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer Verdampfer für einfache Wannenreinigung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
- ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten



Vermaßungsskizze steckerfertig



Vermaßungsskizze Zentralkühlung



EN	2	3	4
L	950	1350	1750
P	780	780	780
Lp	805	1205	1605
Pp	615	615	615
Hp	35	35	35

Modell	Euronorm 2	Euronorm 3	Euronorm 4
Außenmaße B x T x H	950 x 780 x 575 mm	1350 x 780 x 575 mm	1750 x 780 x 575 mm
Anschlusswert	230 V/600 W	230 V/700 W	230 V/900 W
Kälteleistung	910 W bei -10 °C VT	1290 W bei -10 °C VT	1490 W bei -10 °C VT
Bestückungsmöglichkeit	2 x EN 600 x 400 mm	3 x EN 600 x 400 mm	4 x EN 600 x 400 mm
Ausschnitt Arbeitsplatte	925 x 755 mm	1325 x 755 mm	1725 x 755 mm
Gewicht	88 kg	95 kg	101 kg
Artikelnummer	32.3009	32.3010	32.3011
UVP in €	3.822,00	4.198,00	4.501,00

Wie oben jedoch ohne Maschine, für Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a

Modell	Euronorm 2 ZK	Euronorm 3 ZK	Euronorm 4 ZK
Außenmaße B x T x H	950 x 780 x 305 mm	1350 x 780 x 305 mm	1750 x 780 x 305 mm
Anschlusswert	230 V/95 W	230 V/125 W	230 V/155 W
Gewicht	75 kg	82 kg	90 kg
Artikelnummer	32.3006	32.3007	32.3008
UVP in €	3.138,00	3.370,00	3.707,00

Elegance BM Serie



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Bain-Marie Einbauwanne

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +65 °C bis +90 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Wassereinfluss mit Magnetventil und Wasserablauf mit entfernbarem Überlaufrohr
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Wasserzu- und Ablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Bestückung mit GN-Behältern max. 150 mm
- ◆ Zubehör siehe Seite 223

Modell	E-BM GN 2/1	E-BM GN 3/1	E-BM GN 4/1	E-BM GN 5/1
Außenmaße	800 x 700 x 380 mm	1125 x 700 x 380 mm	1455 x 700 x 380 mm	1780 x 700 x 380 mm
Anschlusswert	230 V/2000 W	380 V/3000 W	380 V/3000 W	380 V/5000 W
Außenmaterial	verzinkt	verzinkt	verzinkt	verzinkt
Serienzubehör	1 Steg 530 mm, 1 Überlaufrohr	2 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr	3 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr	4 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr
Gewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	35.4120	35.4130	35.4140	35.4150
UVP in €	1.640,00	1.998,00	2.131,00	2.532,00

Elegance E-DRY Serie



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Bain-Marie trockenbeheizt

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +65 °C bis +85 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 200 mm
- ◆ Zubehör siehe Seite 223

Modell	E-DRY GN 2/1	E-DRY GN 3/1	E-DRY GN 4/1	E-DRY GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 380 mm	1125 x 700 x 380 mm	1455 x 700 x 380 mm	1780 x 700 x 380 mm
Anschlusswert	230 V/1100 W	230 V/1600 W	230 V/2200 W	230 V/2700 W
Serienzubehör	1 Steg 530 mm	2 Stege 530 mm	3 Stege 530 mm	4 Stege 530 mm
Gewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	34.9121	34.9131	34.9141	34.9151
UVP in €	1.679,00	2.066,00	2.263,00	2.622,00



Elegance WHP Serie

Warmhalte-Einbauplatte mit Glaskeramikfeld

- ◆ Innenmaterial: Glas
- ◆ Temperatur +30 °C bis +120 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter, manuelle Steuerung
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Glaskeramikfeld in umlaufendem CNS-Rahmen eingelassen
- ◆ Rahmen und Glaskeramikfeld bündig für einfache Reinigung
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Spezielle Heizung für gleichmäßige und schnelle Erwärmung der Platte
- ◆ Zubehör siehe unten



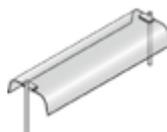
Modell	E-WHP GN 2/1	E-WHP GN 3/1	E-WHP GN 4/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 190 mm	1125 x 700 x 190 mm	1455 x 700 x 190 mm
Anschlusswert	230 V/1200 W	230 V/1800 W	230 V/2400 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm
Gewicht	45 kg	50 kg	56 kg
Artikelnummer	35.5120	35.5130	35.5140
UVP in €	1.794,00	2.006,00	2.193,00

Zubehör Elegance Serie

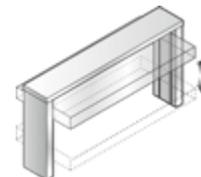
Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen. Sie sind ideal für den Ladenbauer oder für den Projektierungsbereich als ergänzendes Element zur Essensausgabe. Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an oder besuchen Sie unsere Homepage www.kbs-gastrotechnik.de. Den Hustenschutz HUS 1-40 und 2-40 können Sie mit einem 6 mm starken Frontglas aus Temperglas in einer Höhe von 280 mm kombinieren. Die Einbaukühlwannen und -platten können gegen Mehrpreis ab Werk mit elektrischer Tauwasserverdunstung ausgerüstet werden.



Hustenschutz HUS 1-40 einseitig gerundet
400 mm Höhe aus gehärtetem Glas, CNS Rundrohrträger zur bauseitigen Verschraubung. Erweiterbar mit Beleuchtung oder Heizelement.



Hustenschutz HUS 2-40 zweiseitig gerundet
400 mm Höhe aus gehärtetem Glas, CNS Rundrohrträger zur bauseitigen Verschraubung. Erweiterbar mit Beleuchtung oder Heizelement.



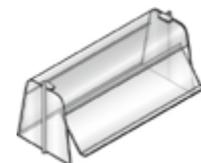
Elektrischer Hustenschutz
Höhenverstellbar aus CNS mit klarem Polycarbonatdeckel mit eingebauter Beleuchtung separat schaltbar.



Hustenschutz neutral
Glasaufsatz aus Sicherheitsglas als Neutralelement mit Rückschiebescheiben.



Hustenschutz mit Beleuchtung
Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit Beleuchtung und Rückschiebescheiben.



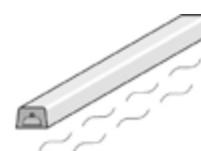
Hustenschutz neutral mit zwei Klappen
Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit zwei Klappen.



Hustenschutz mit Heizung
Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit eingebauter Heizung und Rückschiebescheiben.



Beleuchtung Erweiterung HUS 1-40 und HUS 2-40
mit einem vorverdrahteten Leuchteneinsatz, innen und außen aus CNS. Nicht kombinierbar mit Heizelement.



Heizelement Erweiterung HUS 1-40 und HUS 2-40
mit einem vorverdrahteten Heizelement mit gussgekapselten Heizwiderständen, aus CNS gefertigt. Nicht kombinierbar mit Beleuchtung.



E-EKVP 2A GN



E-EKVP 3A GN 4/1

Auch mit drei Etagen erhältlich

Elegance EKVP 2A Serie mit Maschine

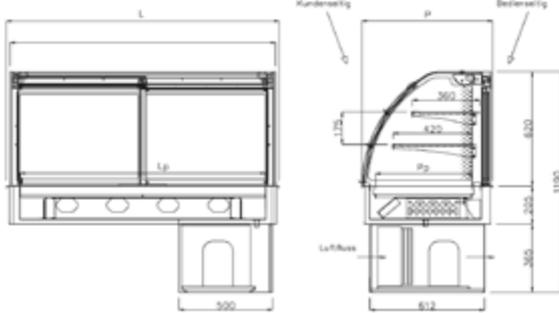
Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlplatte mit gebogenem Glasaufbau und 2 Glasablagen

Lieferbare Ausführungen:

- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
 - kundenseitig offen
 - kundenseitig Selbstbedienungsklappen
- ◆ Innenmaterial: CNS
 - ◆ Temperatur +2 °C bis +7 °C
 - ◆ UT/RF +22 °C/65 %, Klimaklasse 2
 - ◆ Gerader Glasaufsatz, 62 cm lichte Höhe
 - ◆ 2 Glasablagen (je 8 mm stark)
 - ◆ LED Beleuchtung separat schaltbar
 - ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
 - ◆ Digitale Temperaturanzeige
 - ◆ Elektronische Steuerung
 - ◆ Automatische Abtauung
 - ◆ Kältemittel R 290
 - ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
 - ◆ Kühlplatte aus Chromnickelstahl 1.4301
 - ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
 - ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
 - ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
 - ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten
 - ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

Elegance EKVP 2A ZK Serie für Zentralkühlung

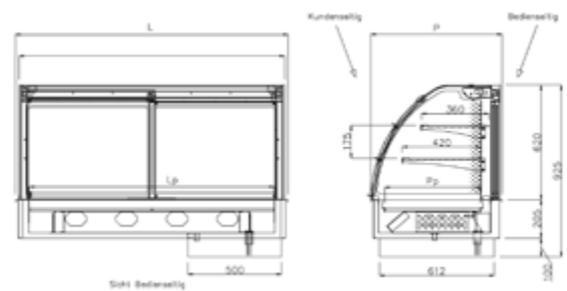
Wie oben, jedoch zum Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a



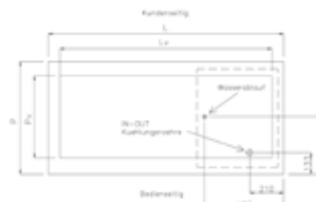
Sicht Bedienseitig /830* *GN 5/1

Vermaßungsskizze mit Maschine

GN	2/1	3/1	4/1	5/1
L	800	1125	1455	1780
P	700	700	700	700
Lp	650	980	1310	1630
Pp	510	510	510	510
Hp	30	30	30	30

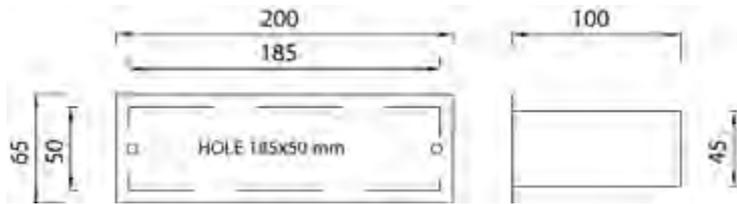


Vermaßungsskizze Zentralkühlung





Elegance EKVWP 2A Serie



Einbauskitze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	265,00

kundenseitig geschlossene Frontscheibe

Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1	E-EKVP 2A GN 3/1	E-EKVP 2A GN 4/1	E-EKVP 2A GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1190 mm	1125 x 700 x 1190 mm	1455 x 700 x 1190 mm	1780 x 700 x 1190 mm
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/650 W	230 V/800 W	230 V/950 W
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,44 m ²	0,67 m ²	0,89 m ²	1,11 m ²
Energieverbrauch	2.162 kWh/Jahr	2.803 kWh/Jahr	3.975 kWh/Jahr	4.508 kWh/Jahr
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Gewicht	110 kg	167 kg	224 kg	280 kg
Artikelnummer	35.8122	35.8132	35.8142	35.8152
UVP in €	5.810,00	6.416,00	6.946,00	7.645,00

Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 ZK
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 925 mm	1125 x 700 x 925 mm	1455 x 700 x 925 mm	1780 x 700 x 925 mm
Gewicht	90 kg	147 kg	204 kg	260 kg
Artikelnummer	35.9121	35.9131	35.9141	35.9151
UVP in €	5.123,00	5.668,00	6.138,00	7.026,00

kundenseitig offen

Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1 OP	E-EKVP 2A GN 3/1 OP	E-EKVP 2A GN 4/1 OP	E-EKVP 2A GN 5/1 OP
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.431 kWh/Jahr	3.250 kWh/Jahr	4.400 kWh/Jahr	5.083 kWh/Jahr
Artikelnummer	36.6122	36.6132	36.6142	36.6152
UVP in €	5.912,00	6.520,00	7.088,00	7.770,00

Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 OP ZK
Gewicht	90 kg	144 kg	198 kg	252 kg
Artikelnummer	36.7121	36.7131	36.7141	36.7151
UVP in €	5.272,00	5.826,00	6.336,00	6.963,00

kundenseitig Selbstbedienungsklappen

Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1 SB	E-EKVP 2A GN 3/1 SB	E-EKVP 2A GN 4/1 SB	E-EKVP 2A GN 5/1 SB
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.162 kWh/Jahr	2.803 kWh/Jahr	3.975 kWh/Jahr	4.508 kWh/Jahr
Serienzubehör	3 SB-Klappen à 700 x 200 mm	6 SB-Klappen à 500 x 200 mm	6 SB-Klappen à 670 x 200 mm	6 SB-Klappen à 830 x 200 mm
Artikelnummer	36.2122	36.2132	36.2142	36.2152
UVP in €	5.991,00	6.662,00	7.203,00	7.896,00

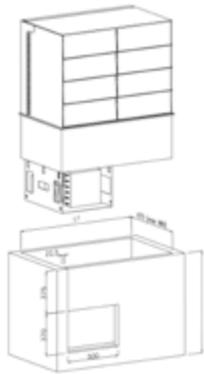
Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 SB ZK
Serienzubehör	3 SB-Klappen à 700 x 200 mm	6 SB-Klappen à 500 x 200 mm	6 SB-Klappen à 670 x 200 mm	6 SB-Klappen à 830 x 200 mm
Gewicht	90 kg	144 kg	198 kg	252 kg
Artikelnummer	36.3121	36.3131	36.3141	36.3151
UVP in €	5.303,00	5.914,00	6.395,00	7.026,00



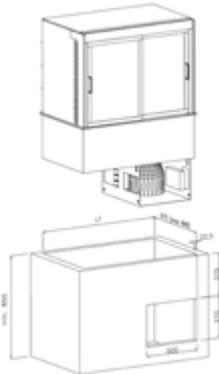
P-EKVW 3A GN



P-EKVW 3A GN 4/1 SB ZK



Kundenseitig (Frontseite)



Bedienerseitig (Rückseite)

Primus EKVW 3A Serie mit Maschine

Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlwanne mit geradem Glasaufbau und 3 Glasablagen

Lieferbare Ausführungen:

- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
- kundenseitig offen
- kundenseitig Selbstbedienungsklappen

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +2 °C bis +7 °C
- ◆ UT/RF +22 °C/65 %, Klimaklasse 2
- ◆ Gerader Glasaufsatz, 83 cm lichte Höhe
- ◆ 3 Glasablagen (je 8 mm stark)
- ◆ Beleuchtung separat schaltbar
- ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Höhenverstellbarer Einlegeboden in der Wanne von 30 mm bis 150 mm
- ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerrahmen
- ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

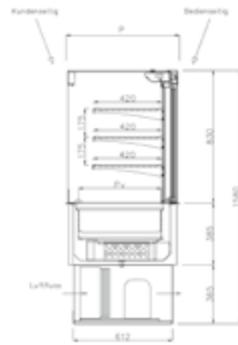
Primus EKVW 3A ZK Serie für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch zum Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a

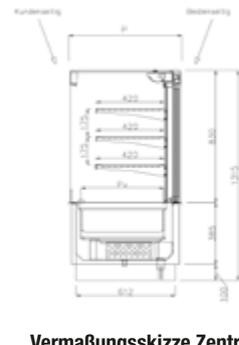


/830* *GN 5/1

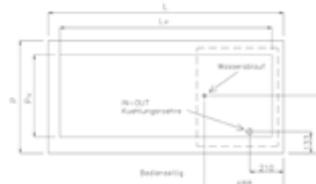
Vermaßungsskizze mit Maschine



GN	2/1	3/1	4/1	5/1
L	800	1125	1455	1780
P	700	700	700	700
Lv	650	980	1310	1630
Pv	510	510	510	510
Hv	30/150	30/150	30/150	30/150

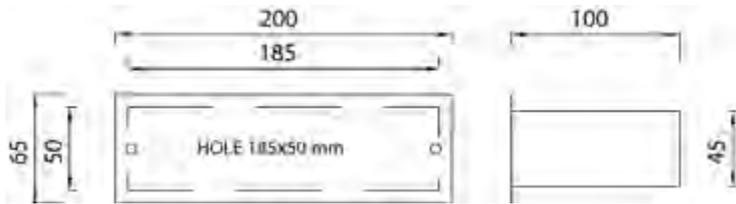


Vermaßungsskizze Zentralkühlung





Primus EKVW 3A Serie



Einbauskizze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	265,00

kundenseitig geschlossene Frontscheibe

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1	P-EKVW 3A GN 3/1	P-EKVW 3A GN 4/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1580 mm	1125 x 700 x 1580 mm	1455 x 700 x 1580 mm
Anschlusswert	230 V/500 W	230 V/650 W	230 V/1000 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,51 m ²	0,77 m ²	1,03 m ²
Energieverbrauch	2.877 kWh / Jahr	3.698 kWh / Jahr	5.330 kWh / Jahr
Gewicht	142 kg	201 kg	260 kg
Artikelnummer	38.0121	38.0131	38.0141
UVP in €	6.606,00	7.191,00	7.779,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 ZK
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1315 mm	1125 x 700 x 1315 mm	1455 x 700 x 1315 mm
Gewicht	122 kg	181 kg	240 kg
Artikelnummer	38.1121	38.1131	38.1141
UVP in €	5.860,00	6.379,00	6.900,00

kundenseitig offen

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1 OP	P-EKVW 3A GN 3/1 OP	P-EKVW 3A GN 4/1 OP
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	3.261 kWh / Jahr	4.338 kWh / Jahr	5.878 kWh / Jahr
Artikelnummer	38.4121	38.4131	38.4141
UVP in €	6.650,00	7.267,00	7.863,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 OP ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 OP ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 OP ZK
Gewicht	118 kg	174 kg	230 kg
Artikelnummer	38.5121	38.5131	38.5141
UVP in €	5.963,00	6.520,00	7.054,00

kundenseitig Selbstbedienungsklappen

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1 SB	P-EKVW 3A GN 3/1 SB	P-EKVW 3A GN 4/1 SB
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.877 kWh / Jahr	3.698 kWh / Jahr	5.330 kWh / Jahr
Serienzubehör	4 SB-Klappen à 700 x 200 mm	8 SB-Klappen à 500 x 200 mm	8 SB-Klappen à 670 x 200 mm
Artikelnummer	38.8121	38.8131	38.8141
UVP in €	6.728,00	7.345,00	7.953,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 SB ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 SB ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 SB ZK
Serienzubehör	4 SB-Klappen à 700 x 200 mm	8 SB-Klappen à 500 x 200 mm	8 SB-Klappen à 670 x 200 mm
Gewicht	118 kg	174 kg	230 kg
Artikelnummer	38.9121	38.9131	38.9141
UVP in €	6.041,00	6.598,00	7.167,00

Valor

Mit zwei Backkammern, Gärschrank,
Design-Abdeckhaube und
Design-Seitenteilen
Seite 314

ab 7.980,- Euro



**Kombidämpfer
Icon Touch Compact**

Mit elektronischer Touch-Steuerung
Seite 299

ab 6.798,- Euro



Nur 51 cm breit!

**Induktionsherd
zwei Kochzonen**

Seite 263

ab 8.849,- Euro





6 KOCHGERÄTESERIEN KOMBIDÄMPFER FRITTEUSEN

6 Thermik

600er Bautiefe „Ready 600“	231
650er Bautiefe „Power 650“	238
700er Bautiefe „Ready 700“	250
700er Bautiefe „Essence 700“	258
Essence 700 – Drop-in Module	272
Exclusive Outdoor-Küchen	274
900er Bautiefe „Essence 900“	276
Salamander	291
Heißluftöfen	292
Kombidämpfer	294
Teppanyaki	304
Hockerkocher	305
Induktions-Wok	306
Gas-Tischkocher und Wokherde	307
Pizza- und Transportbandöfen	308

Wärmeregale finden Sie im Kapitel 4, Seite 209

Einzelgeräte finden Sie auch im Kapitel 9, Seite 359-383



WÄHLEN SIE DIE KOCHSERIE, DIE ZU IHNEN PASST

In jeder gastronomischen Einrichtung gibt es andere Anforderungen an Küchengeräte und Material. Voraussetzung für ein Ergebnis, das Köche, Personal und Gäste zufriedenstellt, ist eine auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Planung.

Um Sie dabei optimal zu unterstützen, hat KBS fünf Kochserien im Programm, die jeweils andere Stärken haben. In der folgenden Tabelle können Sie sich einen Überblick über unsere Serien verschaffen und entscheiden, welches Programm zu Ihren Anforderungen passt. Alle Serien bieten von Gas-Kochflächen bzw. -herden über Bain-Maries, Fritteusen, Grillplatten und Neutralelementen alles, was zur optimalen Einrichtung Ihrer Küche notwendig ist. Durch die Kombination der Geräte einer Serie erhalten Sie eine Küche aus einem Guss.

Viel Spaß beim Auswählen!

Serie	READY 600	POWER 650	READY 700	ESSENCE 700	ESSENCE 900
Bautiefe	600 mm	650 mm	700 mm	730 mm	900 mm
Breiten	350, 700, 1050 mm	400, 600, 700, 800, 1000, 1100 mm	350, 700, 1050 mm	400, 600, 800, 1200 mm	400, 600, 800, 1200, 1600 mm
Merkmale	Einfache und kompakte Geräte für kleinere Räume	Kompakte Geräte für kleinere Räume	Geräte mit hoher Funktionalität und solider Verarbeitung	Hochwertige Geräte mit sehr guter Verarbeitung	Hochwertige Geräte mit sehr guter Verarbeitung
Verbindungen	Verbindungssteg	Verbindungssteg	Verbindungssteg	Fugenlose Verschraubung	Fugenlose Verschraubung
Material Grillplatten	Hartverchromt, matt gebürstet	Hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)	Hartverchromt, matt gebürstet	Hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)	Hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)
Geeignet für	Snackbars, Cafés und Bistros	Ideal bei beschränktem Platzangebot z. B. im Imbissbetrieb	Gastronomie im unteren bis mittleren Mengen- und Preissegment	Für die professionelle anspruchsvolle Küche	Für die professionelle anspruchsvolle Küche
Leistung	■ niedrig	■ ■ mittel	■ ■ ■ gut	■ ■ ■ ■ sehr gut	■ ■ ■ ■ sehr gut
Platzverbrauch	■ wenig	■ ■ niedrig	■ ■ ■ mittel	■ ■ ■ ■ hoch	■ ■ ■ ■ hoch
Komfort	■ ■ ■ mittel	■ ■ ■ ■ hoch	■ ■ ■ ■ hoch	■ ■ ■ ■ ■ sehr hoch	■ ■ ■ ■ ■ sehr hoch
Budget	■ ■ ■ ■ günstig	■ ■ ■ ■ niedrig	■ ■ ■ ■ mittel	■ ■ ■ ■ ■ gehoben	■ ■ ■ ■ ■ gehoben



READY 600

KREATIVE FREIHEIT AUF ENGSTEM RAUM

Die Kochserie „Ready 600“ hat eine Bautiefe von nur 600 mm und erfüllt bei Qualität und Preis alle Bedürfnisse von Start-ups und kleinen Profi-Küchen, Snackbars, Bistros, kleinen Trattorien, Feinkostläden und Cateringdiensten sowie Food-Trucks. Eine breite Palette mit schlanken, schlichten und platzsparenden Geräten, die perfekt für die kleine Küche geeignet sind.

Die Ready 600 Line ist für die Zubereitung von Menüs mit einer begrenzten Anzahl von Gerichten oder für nur wenige Tische empfehlenswert. Die Geräte sind leicht zu bewegen, einfach zu installieren und zu warten. Das Sortiment besteht aus Dutzenden von Modulen, die mit extremer Flexibilität kombiniert werden können, um jeder gastronomischen Anforderung zu entsprechen.

Kurz gesagt: eine absolut flexible Küchen-Linie, die auf engstem Raum kreative Freiheit schenkt.



Gas-Kochfläche

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Kochflächen mit 2, 4 und 6 Brennern
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung
- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten



Gas-Kochfläche 4 Brenner



Modell	Gas-Kochfläche 2 Brenner	Gas-Kochfläche 4 Brenner
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm
Anschlusswert	6,6 kW	13,2 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	1 x 3 kW + 1 x 3,6 kW	2 x 3 kW + 2 x 3,6 kW
Gewicht	13 kg	21,5 kg
Artikelnummer	1012.1001	1012.1002
UVP in €	848,00	1.326,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €	Gas-Kochfläche 6 Brenner
Verbindungselement	1010.9000	43,00	6 Flammen
Reduktions-Rost für Gasbrenner	1030.9023	36,00	1050 x 600 x 300 mm
			19,8 kW
			Edelstahl
			3 x 3 kW + 3 x 3,6 kW
			29,5 kg
			1012.1003
			1.598,00

Elektro- und Glaskeramikkochflächen


Glaskeramikkochfläche 4 Kochflächen

Elektrokochfläche 2 Kochplatten
Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Kochflächen mit 2 und 4 Kochstellen
- ◆ Glaskeramikkochfelder mit 2 und 4 Heizzonen
- ◆ Kurze Aufheizzeiten durch Infrarotstrahlheizkörper

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1010.9000	43,00
Hinterer Spritzschutz Breite 350 mm	1020.9023	116,00
Hinterer Spritzschutz Breite 700 mm	1020.9024	136,00

Modell	Elektrokochfläche	Elektrokochfläche	Glaskeramikkochfläche	Glaskeramikkochfläche
Ausführung	2 Kochplatten	4 Kochplatten	2 Kochflächen	4 Kochflächen
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm
Anschlusswert	 400 V / 4 kW	 400 V / 8 kW	 400 V / 4,3 kW	 400 V / 8,6 kW
Leistung	2 x Kochplatten Ø18 cm, je 2 kW	4 x Kochplatten Ø18 cm, je 2 kW	1 x 1,8 kW + 1 x 2,5 kW	2 x 1,8 kW + 2 x 2,5 kW
Gewicht	10 kg	18,5 kg	11 kg	18,5 kg
Artikelnummer	1011.1001	1011.1002	1011.1008	1011.1009
UVP in €	732,00	1.287,00	1.498,00	2.524,00

Elektro-Bain-Marie


Elektro-Bain-Marie 1 x 1/1 GN
Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Frontseitiger Ablasshahn
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Bis +90 °C stufenlos regelbar
- ◆ Sicherheitsthermostat

Modell	Elektro-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie
Ausführung	1 x 1/1 GN - Höhe 150 mm	1 x 2/1 GN - Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm
Anschlusswert	 230 V / 1,3 kW	 230 V / 2,6 kW
Gewicht	11 kg	15,9 kg
Artikelnummer	1011.5001	1011.5003
UVP in €	838,00	1.098,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1010.9000	43,00
Siebboden für Bain-Marie GN 1/1	1040.9011	55,00



Elektro-Fritteusen und Frittenwanne

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus

Elektro-Fritteuse

- ◆ Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- ◆ Kippbare Heizelemente erleichtern das Reinigen
- ◆ Mit Sicherheitsthermostat
- ◆ Überlaufschutz durch Schaumbremsszone
- ◆ Frontseitiger Ölablasshahn
- ◆ Inklusive Korb und Deckel
- ◆ Tankabmessung 22,5 x 34 x 22,5 cm

Elektrofrittenwanne

- ◆ Infrarot-Heizkörper
- ◆ Herausnehmbare Salzwanne 1 x GN 2/3



Elektro-Fritteuse 1 x 8 l



Elektro-Fritteuse 2 x 8 l



Frittenwanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1010.9000	43,00
1/1 Korb für Fritteuse 8 l, B x T x H 210 x 260 x 100 mm	1040.9031	62,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für Fritteuse 8 l, B x T x H 100 x 260 x 100 mm	1020.9011	114,00
Hinterer Spritzschutz Breite 350 mm	1020.9023	116,00
Hinterer Spritzschutz Breite 700 mm	1020.9024	136,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Frittenwanne
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	Wanne GN 2/3
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm	350 x 600 x 300 mm
Anschlusswert	400 V / 6 kW	400 V / 12 kW	230 V / 0,65 kW
max. Temperatur	+100 °C bis +190 °C regelbar	+100 °C bis +190 °C regelbar	+30 °C bis +90 °C regelbar
Gewicht	14,2 kg	25,5 kg	11,8 kg
Artikelnummer	1011.4001	1011.4002	1011.4004
UVP in €	1.231,00	2.139,00	1.132,00

NEU

**Gasgrillplatte
1 Heizzone, glatt**

**Gasgrillplatte
2 Heizzonen, glatt**

**Gasgrillplatte
2 Heizzonen, glatt
2/3 glatt + 1/3 gerillt**

**Elektrogrillplatte
1 Heizzone, glatt**

**Elektrogrillplatte
2 Heizzonen, glatt**

**Elektrogrillplatte
2 Heizzonen, glatt
2/3 glatt + 1/3 gerillt**
Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Hinterer Spritzschutz Breite 350 mm	1020.9023	116,00
Hinterer Spritzschutz Breite 700 mm	1020.9024	136,00

Modell

	Gasgrillplatte hartverchromt	Gasgrillplatte hartverchromt	Gasgrillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, 2/3 glatt+1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm
Anschlusswert	⚡ 4,0 kW	⚡ 8,0 kW	⚡ 8,0 kW
Grillfläche	34,6 x 52 cm	69,6 x 52 cm	69,6 x 52 cm
Gewicht	29 kg	52,5 kg	50,9 kg
Artikelnummer	1012.2003	1012.2008	1012.2007
UVP in €	1.659,00	2.339,00	2.488,00

Modell

	Elektrogrillplatte hartverchromt	Elektrogrillplatte hartverchromt	Elektrogrillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, 2/3 glatt+1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V/3,9 kW	⚡ 400 V/7,8 kW	⚡ 400 V/7,8 kW
Grillfläche	34,6 x 52 cm	69,6 x 56,4 cm	69,6 x 56,4 cm
Gewicht	29,4 kg	46,5 kg	54,5 kg
Artikelnummer	1011.2003	1011.2008	1011.2007
UVP in €	1.488,00	2.214,00	2.392,00



Neutralelemente

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Wahlweise mit oder ohne Schublade
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul



Neutralelement
350 mm breit



Neutralelement 700 mm breit
mit Schublade

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schneidbrett aus Kunststoff, B x T x H 345 x 570 x 15 mm	1020.9021	124,00
Verbindungselement	1010.9000	43,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	mit Schublade	mit Schublade
Innenmaß Schublade	-	-	285 x 530 x 100 mm	635 x 530 x 100 mm
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm
Gewicht	10 kg	17,5 kg	13,4 kg	16,5 kg
Artikelnummer	1010.9011	1010.9012	1010.9013	1010.9014
UVP in €	298,00	451,00	469,00	664,00

Neutralelemente

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auftischgeräten
- ◆ Vorbereitet für den nachträglichen Einbau von Schubladen, Türen, Heizregistern
- ◆ höhenverstellbare Füße



Türen und Schubladen
optional



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1010.9000	43,00
Heizregister für Unterbauten, 230V 1,3 kW, B x T x H 320 x 540 x 950 mm	1050.9032	296,00
GN Führungsschienen, 1 Paar für Unterbauten	1020.9010	135,00
Tür für Unterschranke, für Rechts- und Linksanschlag, B x T x H 350 x 440 x 20 mm	1010.9002	155,00
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 1/1, B x T x H 350 x 570 x 400 mm, Innenhöhe 12 cm	1020.9009	432,00
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 2/1, B x T x H 700 x 570 x 400 mm, Innenhöhe 12 cm	1020.9017	512,00

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	350 x 575 x 600 mm	700 x 575 x 600 mm	1050 x 575 x 600 mm
Gewicht	11 kg	12,5 kg	14,5 kg
Artikelnummer	1020.9007	1020.9008	1020.9015
UVP in €	428,00	478,00	532,00

NEU

**Gas-Lavasteingrill
2 Heizzonen**

**Elektro-Vaporgrill
1 Heizzone**

**Gas-Lavasteingrill
1 Heizzone**

**Elektro-Vaporgrill
2 Heizzonen**

Elektro-Vaporgrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Mit Wasserwanne zur Vermeidung der Speisenaustrocknung und als Fettauffangfunktion
- ◆ Mit frontseitigem Ablasshahn
- ◆ Höhenverstellbarer Edelstahlgrillrost mit zwei Positionen

Gas-Lavasteingrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle mit V-Rosten
- ◆ Höhenverstellbarer Rost mit zwei Positionen
- ◆ Fettsammelrinne
- ◆ Mit Fettauffangschublade
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1010.9000	43,00
Hinterer Spritzschutz Breite 350 mm (nur Elektro-Vaporgrill)	1020.9023	116,00
Hinterer Spritzschutz Breite 700 mm (nur Elektro-Vaporgrill)	1020.9024	136,00
Fisch-Rost B x T 300 x 480 mm (nur Gas-Lavasteingrill)	1020.9020	166,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	66,00

Modell	Elektro-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm	350 x 600 x 300 mm	700 x 600 x 300 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 3,0 kW	EL 400 V / 6,0 kW	GA 6,9 kW	GA 13,8 kW
Außenmaterial	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl
Rost	1 Rost, 250 x 400 mm	1 Rost, 500 x 400 mm	1 Fleischrost, 300 x 480 mm	2 Fleischroste, 300 x 480 mm
Gewicht	20 kg	35 kg	33 kg	54,6 kg
Artikelnummer	1021.2007	1021.2008	1022.2005	1022.2007
UVP in €	1.551,00	2.555,00	1.792,00	2.681,00



Gas- und Elektronudelkocher

NEU

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ GN 2/3 Becken und Ablauf aus Edelstahl AISI 316
- ◆ Tieferliegende Schaum-Auffangzone
- ◆ Geschlossenes Schrankfach
- ◆ Trockenlaufschutz
- ◆ Gasversion werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Wasserzulauf und -ablauf

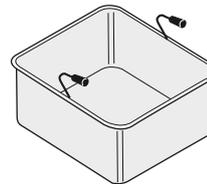
Körbe im Lieferumfang nicht enthalten!



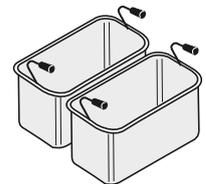
Elektro-Nudelkocher



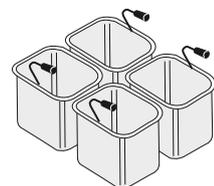
Gas-Nudelkocher



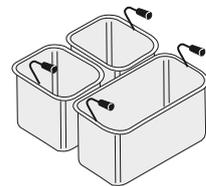
Korb für Nudelkocher,
GN 2/3



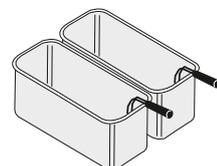
Korbset für Nudelkocher,
2 x GN 1/3



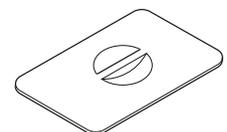
Korbset für Nudelkocher,
4 x GN 1/6



Korbset für Nudelkocher,
1 x GN 1/3 und 2 x GN 1/6



Korbset für Nudelkocher,
2 x GN 2/6



Deckel für Nudelkocher
GN 2/3

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb für Nudelkocher GN 2/3, B x T x H 290 x 290 x 200 mm	1040.9029	204,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9002	309,00
Korbset für Nudelkocher, 4 x GN 1/6, B x T x H 140 x 140 x 200 mm	1040.9003	395,00
Korbset für Nudelkocher, 1 x GN 1/3 und 2 x GN 1/6, B x T x H 290 x 160 x 200 mm und 140 x 140 x 200 mm	1040.9033	354,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 2/6, B x T x H 145 x 290 x 200 mm	1040.9034	313,00
Deckel für Nudelkocher GN 2/3	1040.9035	60,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	1 x 23 l
Außenmaße B x T x H	350 x 600 x 850 mm	350 x 600 x 850 mm
Anschlusswert	400 V / 4,8 kW	10 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	50,5 kg	50 kg
Artikelnummer	1021.6002	1022.6002
UVP in €	2.543,00	2.436,00



POWER 650

QUALITÄT FÜR ENGEN RAUM

Die Kochserie „Power 650“ hat eine Bautiefe von nur 650 mm und ist somit für den Einbau bei wenig Platz besonders geeignet. Zudem ist diese Serie gut einsetzbar, wenn die Mengenanforderungen keine großen Kochflächen benötigen. Die Module sind in verschiedenen Breiten lieferbar, durch den Einsatz von Neutralelementen kann jeder beliebige Platz gut ausgenutzt werden.

Des Weiteren sind die Auftischgeräte ideal für den Imbissbetrieb geeignet. Idealerweise lassen sich diese mit Kühl- und Tiefkühlunterbauten, siehe Seite 249, kombinieren. Damit haben Sie gleich alle notwendigen Produkte im direkten Zugriff für die Zubereitung.



Gasauftischgerät

Gasauftischgerät mit Edelstahlkorpus

- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Kochflächen mit 2 und 4 Brennern
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Auftischgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Serienzubehör: säure-, laugen- und feuerbeständige emaillierte Gusseisenroste



4-Flammen



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	39,00

Modell	Gasauftischgerät	Gasauftischgerät
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	9,5 kW	19,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	1 x 3,5 und 1 x 6,0 kW	2 x 3,5 und 2 x 6,0 kW
Gewicht	20 kg	27 kg
Artikelnummer	1022.1304	1022.1306
UVP in €	897,00	1.345,00



Gasherde mit Ofen

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Garraum aus Edelstahl
- ◆ Kochflächen mit 4 und 6 Brennern
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830-930 mm)
- ◆ Serienzubehör: säure-, laugen- und feuerbeständige emaillierte Gusseisenroste

Gasofen

- ◆ Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
- ◆ Statische Hitze

Elektro-Ofen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Umluft-, Ober- und Unterhitze



6-Flammen Gasherde mit Gasofen



4-Flammen Gasherde mit Gasofen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Backofenrost, B x T x H 530 x 470 x 12 mm	1020.9301	46,00
Backofenblech, Edelstahl, B x T x H 530 x 490 x 35 mm	1020.9302	137,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Gasofen	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Gasofen
Außenmaße B x T x H	700 x 650 x 850 mm	700 x 650 x 850 mm	1100 x 650 x 850 mm
Anschlusswert	24,0 kW	19,0 kW 400 V / 4200 W	33,5 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gasofen, 5 kW	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW	Gasofen, 5,0 kW
Innenmaß Ofen	570 x 530 x 295 mm	570 x 490 x 295 mm	570 x 530 x 295 mm
Max. Einschübe	5	5	5
Ofentemperatur	von +50 °C bis zu +300 °C	von +50 °C bis +270 °C	von +50 °C bis zu +300 °C
Brenner	4 (2x 6,0 kW, 2x 3,5 kW) optional auch mit 4x 6,0 kW	4 (2x 6,0 kW, 2x 3,5 kW) optional auch mit 4x 6,0 kW	6 (3x 6,0 kW, 3x 3,5 kW)
Gewicht	80 kg	89 kg	120 kg
Artikelnummer	1022.1301	1023.1302	1022.1303
UVP in €	2.874,00	3.026,00	3.556,00

Elektroherd und Elektroauf Tischgerät



**Elektroherd
mit 4 Kochplatten**



**Glaskeramikerd
mit 4 Kochflächen**



**Elektroauf Tischgerät
2 Platten**



**Elektroauf Tischgerät
4 Platten**

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Mit 2 oder 4 Kochplatten/ -flächen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830-930 mm)
- ◆ Auf Tischgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Elektroherde

- ◆ Tiefgezogene Kochfläche mit runden Platten mit je 2,6 kW, stufenlos regelbar

Elektro-Ofen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Ofenkapazität: max. 5 Einschübe
- ◆ Umluft-, Ober- und Unterhitze

Glaskeramikerde

- ◆ Keine tiefgezogene Kochfläche
- ◆ Kochfelder mit je 2,5 kW
- ◆ 6-stufig regelbar und Restwärmeanzeige

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	39,00
Backofenrost, B x T x H 530 x 470 x 12 mm	1020.9301	46,00
Backofenblech, Edelstahl, B x T x H 530 x 490 x 35 mm	1020.9302	137,00

Modell	Elektroherd	Glaskeramikerd
Ausführung	4 Platten mit Elektro-Ofen	4 Kochflächen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	700 x 650 x 850 mm	700 x 650 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V/ 14,6 kW	 400 V/ 14,2 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW
Innenmaß Ofen	570 x 490 x 295 mm	570 x 490 x 295 mm
Max. Einschübe	5	5
Ofentemperatur	von +50 °C bis zu +270 °C	von +50 °C bis +270 °C
Leistung	4 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Kochfelder Ø 22 cm, je 2,5 kW
Gewicht	80 kg	80 kg
Artikelnummer	1021.1304	1021.1306
UVP in €	3.060,00	3.949,00

Modell	Elektroauf Tischgerät	Elektroauf Tischgerät
Ausführung	2 Kochplatten	4 Kochplatten
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	 400 V/ 5,2 kW	 400 V/ 10,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	18 kg	20 kg
Artikelnummer	1021.1308	1021.1310
UVP in €	994,00	1.494,00



Glaskeramik-, Induktions- und Induktionswokauf Tischgerät

Glaskeramikkochflächen

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 2 oder 4 Kochflächen mit je 2,5 kW
- ◆ Stufenlos regelbar
- ◆ Dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld
- ◆ Kurze Aufheizzeit (ca. 3 min)
- ◆ Mit Restwärmeanzeige
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Kennzeichnung der Heizzonen



Glaskeramikauf Tischgerät
2 Kochflächen



Glaskeramikauf Tischgerät
4 Kochflächen

Induktions-Kochflächen / Induktionswok

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1 oder 2 Kochflächen mit je 5,0 kW
- ◆ Wok-Induktionsfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- ◆ Stufenlos regelbar
- ◆ Dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche
- ◆ Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul



Induktionsauftischgerät
1 Kochfläche



Induktionsauftischgerät
2 Kochflächen

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	39,00

Modell	Glaskeramikauf Tischgerät	Glaskeramikauf Tischgerät
Ausführung	2 Kochflächen	4 Kochflächen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofentemperatur	+ 400 °C	+ 400 °C
Kennzeichnung der Heizzonen	ja	ja
Leistung	2 x Ø 22 cm, je 2,5 kW	4 x Ø 22 cm, je 2,5 kW
Gewicht	16 kg	22 kg
Artikelnummer	1021.1312	1021.1314
UVP in €	1.955,00	2.854,00

Modell	Induktionsauftischgerät	Induktionsauftischgerät	Induktionswokauf Tischgerät
Ausführung	1 Kochfläche	2 Kochflächen	1 Kochfläche
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 10,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
max. Temperatur	–	–	–
Kennzeichnung der Heizzonen	ja	ja	ja
Leistung	1 x Ø 22 cm, 5,0 kW	2 x Ø 22 cm, je 5,0 kW	1 x Ø 30 cm, 5,0 kW
Gewicht	16 kg	22 kg	16 kg
Artikelnummer	1021.1315	1021.1316	1021.1317
UVP in €	4.680,00	8.471,00	5.193,00



Induktionswokauf Tischgerät

Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne



Elektro-Fritteuse
1 x 10 l



Gas-Fritteuse
2 x 10 l



Gas-Fritteuse
1 x 10 l



Frittenwanne

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Frontseitiger Ölablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- ◆ Serienzubehör pro Becken je 1 Korb, Deckel und Ablasshahn
- ◆ Aufsichtgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Gas-Fritteuse

- ◆ Betriebs- und Sicherheitsthermostat
- ◆ Atmosphärische Gasbrenner mit Piezozündung
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten.
- ◆ Temperatur regelbar bis +180 °C

Elektro-Fritteuse

- ◆ Elektroheizung im Becken innenliegend, herausklappbar
- ◆ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +180 °C
- ◆ Inklusive Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte

Elektro-Frittenwanne

- ◆ Infrarot-Heizkörper, GN 1/1-Schale mit gelochtem Blindboden



Elektro-Fritteuse
2 x 10 l

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	39,00
1/1 Korb für E-Fritteuse 10 l, B x T x H 180 x 300 x 110 mm	1020.9351	119,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für E-Fritteuse 10 l, B x T x H 80 x 300 x 110 mm	1020.9304	137,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für Gas-Fritteuse 10 l, B x T x H 100 x 280 x 115 mm	1020.9348	143,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 10 l, 6,0 kW	1 x 10 l, 9,0 kW	2 x 10 l, 12,0 kW	2 x 10 l, 18,0 kW
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	 400 V/6,0 kW	 400 V/9,0 kW	 400 V/12,0 kW	 400 V/18,0 kW
max. Temperatur	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar
Gewicht	20 kg	20 kg	33 kg	33 kg
Artikelnummer	1021.4301	1021.4302	1021.4303	1021.4304
UVP in €	1.617,00	1.725,00	2.798,00	2.998,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Frittenwanne
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x GN 1/1 – Höhe 150
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	 7,0 kW	 14,0 kW	 230 V/2,0 kW
max. Temperatur	bis +180 °C regelbar	bis +180 °C regelbar	+30 °C bis +90 °C
Gewicht	26 kg	44 kg	27 kg
Artikelnummer	1022.4301	1022.4302	1021.4305
UVP in €	2.068,00	3.439,00	1.198,00

Nudelkocher

Allgemein

- ◆ Becken aus AISI 316 (Chromnickel-Molybdänstahl) mit abgerundeten Kanten
- ◆ Integrierter Wasserzu- und -ablauf, regelbar über Bedienpanels auf der Frontblende
- ◆ Regelbare Temperatur
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Heizelemente zum Reinigen herausnehmbar
- ◆ Oberplatte mit integrierter Neigung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen



Nudelkocher 2 Körbe



Nudelkocher 3 Körbe

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	39,00

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

Modell	Nudelkocher	Nudelkocher
Ausführung	1 x 20 l, 2 Körbe	1 x 28 l, 3 Körbe
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,7 kW	400 V / 9,0 kW
Beckenabmessung	308 x 340 x 180 mm	490 x 340 x 180 mm
Serienzubehör	2 Körbe, 1 Deckel	3 Körbe, 1 Deckel
Gewicht	17 kg	30 kg
Artikelnummer	1021.6301	1021.6302
UVP in €	2.368,00	2.620,00

Modell	Kit 2 Körbe, je 1/4 Korb	1/2 Korb
Artikelnummer	1020.9305	1020.9306
UVP in €	149,00	140,00



Vaporgrill und Lavasteingrill

Allgemein

- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Elektro-Vaporrostbräter

- ◆ Mit Wasserwanne zur Vermeidung der Speisenaustrocknung und als Fettauffangfunktion
- ◆ Direktes Grillen auf den Spezialheizelementen
- ◆ Temperatur 6-stufig regelbar bis +400 °C
- ◆ Heizelement klappbar
- ◆ Inklusive Fettauffangwanne



Vaporgrill 1 Heizzone



Lavasteingrill 2 Heizzonen

Lavasteingrill mit Rundrohrrost

- ◆ Rundrohrrost mit temperaturgeschützten Handgriffen
- ◆ 2-stufig höhenverstellbar mit Neigung
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Mit Thermoelement und Gasregelventil
- ◆ Inklusive Lavasteine

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	39,00
Fleischrost für Lavasteingrill, Edelstahl, B x T 330 x 580 mm	1020.9303	316,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	66,00

Modell	Vaporgrill	Vaporgrill	Lavasteingrill	Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 4,1 kW	400 V / 8,2 kW	7,0 kW	14,0 kW
Grillfläche	265 x 420 mm	540 x 420 mm	350 x 520 mm	700 x 520 mm
Gewicht	24 kg	33 kg	38 kg	70 kg
Artikelnummer	1021.2312	1021.2313	1022.2312	1022.2313
UVP in €	2.347,00	3.298,00	1.803,00	2.631,00

Gas-Grillplatten



**2 Heizzonen,
1/3 gerillt + 2/3 glatt**



**1 Heizzone,
glatt**

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ◆ Grillfläche hartverchromt oder aus Edelstahl (AISI 430)
- ◆ Grillfläche abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass, darunter liegende Fettauffangschale
- ◆ Inklusive 1 Spachtel, entnehmbare Spritzschutz
- ◆ Atmosphärische Stahlbrenner mit mehreren Flammenreihen pro Heizzone
- ◆ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ◆ Gasregelthermostat regelbar bis +280 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Temperatur regelbar über Gasregelventil mit Klein- und Großstellung
- ◆ Zündung mittels Piezozünder
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	39,00
Verschlussstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	124,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	134,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	63,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	⚡ 5,0 kW	⚡ 10,0 kW	⚡ 12,5 kW
Grillfläche	396 x 555 mm	596 x 555 mm	796 x 555 mm
max. Temperatur	regelbar bis +280 °C	regelbar bis +280 °C	regelbar bis +280 °C
Gewicht	38 kg	56 kg	75 kg
Artikelnummer	1022.2315	1022.2316	1022.2317
UVP in €	1.993,00	2.988,00	3.458,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1022.2318	1022.2319	1022.2320
UVP in €	2.029,00	2.991,00	3.568,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1022.2302	1022.2305	1022.2309
UVP in €	2.079,00	3.087,00	3.598,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1022.2307	1022.2311
UVP in €	3.300,00	3.698,00



Elektro-Grillplatten

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ◆ Grillfläche hartverchromt oder aus Edelstahl (AISI 430)
- ◆ Grillfläche abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass, darunter liegende Fettauffangschale
- ◆ Inklusive 1 Spachtel, entnehmbarer Spritzschutz
- ◆ Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- ◆ Betriebsanzeigenleuchte
- ◆ Temperatur regelbar bis +300 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat



2 Heizzonen,
1/2 gerillt + 1/2 glatt

1 Heizzone,
gerillt

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	39,00
Verschlussstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	124,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	134,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	63,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	1000 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 3,9 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 11,7 kW
Grillfläche	396 x 555 mm	596 x 555 mm	996 x 555 mm
max. Temperatur	regelbar bis +300 °C	regelbar bis +300 °C	regelbar bis +300 °C
Gewicht	32 kg	56 kg	70 kg
Artikelnummer	1021.2314	1021.2316	1021.2317
UVP in €	1.958,00	2.746,00	3.788,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1021.2318	1021.2319	1021.2320
UVP in €	2.059,00	2.818,00	3.898,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1021.2302	1021.2305	1021.2309
UVP in €	2.039,00	2.890,00	3.998,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1021.2307	1021.2311
UVP in €	2.971,00	4.305,00

Bain-Marie

Elektro-Bain-Marie

- ◆ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ◆ Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf
- ◆ Max. Behältertiefe 15 cm
- ◆ Gekapselte Heizelemente unter dem Becken
- ◆ Temperaturregelung +30 bis +90 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Frontseitiger Ablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- ◆ Mit Siebboden



Bain-Marie 1x GN 2/1



Bain-Marie 1x GN 1/1

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1x GN 1/1 - 150 mm h	1x GN 1/1 + 2/4 - 150 mm h	1x GN 2/1 - 150 mm h
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	 230 V / 1,0 kW	 230 V / 1,8 kW	 230 V / 2,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	17 kg	21 kg	25 kg
Artikelnummer	1021.5301	1021.5302	1021.5303
UVP in €	1.243,00	1.564,00	1.734,00



Neutralelement

Mit Edelstahlkorpus

- ♦ Wahlweise mit oder ohne Schublade
- ♦ GN 1/1 Schublade als Rahmenschlade ausgeführt mit herausnehmbaren GN 1/1-Kunststoffbehältern, Höhe 150 mm
- ♦ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul



Neutralelement mit Schublade



Neutralelement mit Spülbecken und Mischbatterie

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Passendes Schneidbrett aus Kunststoff für Breite 400 mm	1020.9334	159,00
Passendes Schneidbrett aus Kunststoff für Breite 600 mm	1020.9335	229,00
Verbindungssteg	1020.9331	39,00

Modell

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	100 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	4 kg	14 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9308	1020.9309	1020.9311
UVP in €	432,00	525,00	596,00

Modell

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	mit Schublade, GN 1/1	mit Schublade, GN 1/1	mit Spülbecken 500 x 400 x 150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	Behälter GN 1/1 – 150 mm	Behälter GN 1/1 – 150 mm	Mischbatterie und Aufkantung
Gewicht	16 kg	22 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9310	1020.9312	1020.9307
UVP in €	719,00	828,00	1.068,00

Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auf Tischgeräten
- ◆ Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar
- ◆ Arbeitshöhe 830-930 mm
- ◆ Vorbereitet für den nachträglichen Einbau von Schubladen und Türen



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Neutralunterbau 400 mm	1020.9327	160,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 700 mm	1020.9326	310,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 600 mm	1020.9328	191,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 400 mm	1020.9329	537,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 600 mm	1020.9330	687,00
Zwischenablage für Schrankfach 400 mm breit	1020.9322	116,00
Zwischenablage für Schrankfach 600 mm breit	1020.9323	149,00
Zwischenablage für Schrankfach 700 mm breit	1020.9324	169,00
Zwischenablage für Schrankfach 800 mm breit	1020.9325	189,00

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	400 x 535 x 600 mm	600 x 535 x 600 mm	700 x 535 x 600 mm
Gewicht	12 kg	16 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9317	1020.9318	1020.9319
UVP in €	382,00	416,00	449,00

Modell	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	800 x 535 x 600 mm	1000 x 535 x 600 mm
Gewicht	20 kg	22 kg
Artikelnummer	1020.9320	1020.9321
UVP in €	525,00	545,00



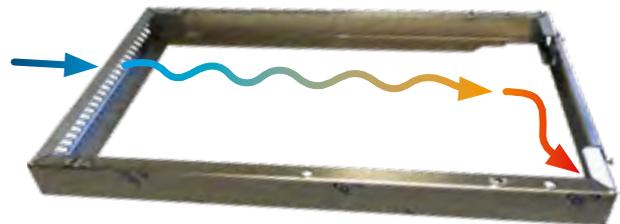
Kühl- und Tiefkühlunterbau

Allgemein

- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Wahlweise mit Türen und/oder Schubladen, GN 1/1
- ◆ Serienzubehör: pro Tür ein GN 1/1-Rilsanrost
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bei Tiefkühlunterbau keine Ausführung mit Schubladen möglich
- ◆ Höhenverstellbare FüÙe 130-200 mm
- ◆ Ohne Arbeitsplatte
- ◆ Maschine links gegen Aufpreis möglich



Türdesign auch passend zur Thermik möglich



Montagerahmen zur Befestigung von Aufsichtgeräten der Essence 700 Serie

Modell	Tiefkühlunterbau	Tiefkühlunterbau
Ausführung	2 Türen	3 Türen
AußenmaÙe B x T x H	1200 x 630 x 610 mm	1600 x 630 x 610 mm
Anschlusswert	230 V / 431 W	230 V / 365 W
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)
Energieeffizienzklasse	F (EU 2015/1094-IV)	G (EU 2015/1094-IV)
Nutzzinhalt	113 l	170 l
Energieverbrauch	2.847 kWh / Jahr	3.687 kWh / Jahr
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Kältemittel	R 452 a	R 452 a
Gewicht	90 kg	125 kg
Artikelnummer	1020.9337	1020.9341
UVP in €	4.599,00	4.899,00

Bestückung muss bei der Bestellung mit angegeben werden

Zubehör für Essence 700 Serie	Artikel-Nr.	UVP in €
Montagerahmen 400 für Kühl-/TK-Unterbau	1040.9344	150,00
Montagerahmen 600 für Kühl-/TK-Unterbau	1040.9345	171,00
Montagerahmen 800 für Kühl-/TK-Unterbau	1040.9346	182,00
Montagerahmen 1200 für Kühl-/TK-Unterbau	1040.9347	189,00

Modell	Kühlunterbau	Kühlunterbau	Kühlunterbau	Kühlunterbau	Kühlunterbau
Ausführung	2 Türen	1 Tür - 2 Schubladen	4 Schubladen	3 Türen	2 Türen - 2 Schubladen
AußenmaÙe B x T x H	1200 x 630 x 610 mm	1200 x 630 x 610 mm	1200 x 630 x 610 mm	1600 x 630 x 610 mm	1600 x 630 x 610 mm
Anschlusswert	230 V / 348 W	230 V / 348 W	230 V / 348 W	230 V / 365 W	230 V / 365 W
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Nutzzinhalt	113 l	113 l	113 l	170 l	170 l
Energieverbrauch	1.606 kWh / Jahr	1.606 kWh / Jahr	1.606 kWh / Jahr	1.752 kWh / Jahr	1.752 kWh / Jahr
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Kältemittel	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a
Gewicht	90 kg	100 kg	110 kg	125 kg	130 kg
Artikelnummer	1020.9336	1020.9338	1020.9339	1020.9340	1020.9342
UVP in €	4.194,00	4.793,00	5.120,00	4.599,00	5.329,00



READY 700

FUNKTIONALITÄT ZUM GÜNSTIGSTEN PREIS

Die Kochserie „Ready 700“ ist sofort einsatzbereit. Hier steht Funktion im Vordergrund mit einer soliden Verarbeitung. In der Auswahl sind die üblichen Standardgeräte als Auftisch- oder als Standgeräte. Zum Einsatz kommen herkömmliche Brenner aus Gusseisen in bewährter Qualität. Die Gasherde sind alle mit Pilotflammen ausgestattet. Die Arbeitshöhe der Standgeräte ist von 850 auf 945 mm einstellbar. Die Geräte sind einzeln nutzbar oder können zu einem funktionalen Kochblock verbaut werden. Die Module sind in 350 mm, 700 mm und 1050 mm lieferbar.



Gasaufschgerät

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Auftischgeräte mit 2, 4 oder 6 Flammen
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung, Gitter und Brenner aus emailliertem Gusseisen
- ◆ Pilotflamme, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Mit leistungsfähigen Zweikreis- und Einkreisbrenner



Gasaufschgerät 4 Flammen



Modell	Gasaufschgerät	Gasaufschgerät
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	10,5 kW	19,5 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Brenner	1 x 7,2 kW 1 x 3,3 kW	2 x 4,5 kW 1 x 7,2 kW 1 x 3,3 kW
Gewicht	27,4 kg	48,8 kg
Artikelnummer	1032.1010	1032.1011
UVP in €	1.167,00	1.782,00

Modell	Gasaufschgerät
Ausführung	6 Flammen
Außenmaße B x T x H	1050 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	30,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS
Brenner	2 x 7,2 kW, 2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW
Gewicht	84,5 kg
Artikelnummer	1032.1017
UVP in €	2.432,00

Gasherd mit Ofen oder offenem Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen mit 4 oder 6 Kochstellen
- ◆ Kochflächen mit Gittern und Brennern aus emailliertem Gusseisen, mit leistungsfähigen Zweikreis- und Einkreisbrennern, mit Pilotflamme, Sicherheitsthermostat und Thermoelementen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Gasofen

- ◆ Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Inklusive Edelstahlrost

Elektro-Ofen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive Edelstahlrost



Gasherd, 6 Flammen mit Gasofen



Gasherd, 4 Flammen mit Gasofen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	49,00
Reduzierrost für Gasbrenner	1030.9023	36,00

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
Ausführung	4 Flammen, offener Unterbau	4 Flammen mit Gasofen	4 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	19,5 kW	26,5 kW	19,5 kW 400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Innenmaterial	–	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Ofen	offener Unterbau	Gasofen, 7 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	–	4 x GN 2/1	4 x GN 1/1
Ofentemperatur	–	bis zu +290 °C, statische Hitze	bis zu +300 °C, Umluft
Brenner	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW
Gewicht	61 kg	97,8 kg	112 kg
Artikelnummer	1032.1012	1032.1001	1033.1005
UVP in €	2.142,00	3.473,00	3.894,00

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
Ausführung	6 Flammen, offener Unterbau	6 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	1050 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	30,0 kW	37,0 kW	30,0 kW 400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Innenmaterial	–	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Ofen	offener Unterbau	Gasofen, 7 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	–	4x GN 2/1	4x GN 1/1
Ofentemperatur	–	bis zu +290 °C, statische Hitze	bis zu +300 °C, Umluft
Brenner	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW
Gewicht	80 kg	137 kg	126 kg
Artikelnummer	1032.1018	1032.1003	1033.1008
UVP in €	2.814,00	4.420,00	4.777,00



**Elektroauf Tischgerät
2 Platten**



**Elektroauf Tischgerät
4 Platten**



**Elektroherd, 6 Platten
mit Ofen**



**Elektroherd, 4 Platten
mit Ofen**

Elektroherd und Elektroauf Tischgerät

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen mit 2, 4 oder 6 Kochflächen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Auf Tischgeräte:

- ◆ Mit runden Kochplatten je 2,6 kW, 6-stufig regelbar

Elektro-Ofen:

- ◆ Sicherheitsthermostat

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	49,00

Modell	Elektroherd	Elektroherd
Ausführung	4 Platten mit Ofen	6 Platten mit Ofen
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V / 15,4 kW	 400 V / 20,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Innenmaterial	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Serienzubehör	1 Edelstahl-Rost	1 Edelstahl-Rost
Ofen	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	4x GN 1/1	4x GN 1/1
Ofentemperatur	bis zu +300 °C, Umluft	bis zu +300 °C, Umluft
Kochplatten	4 x Ø 22 cm, je 2,6 kW	6 x Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	90 kg	101 kg
Artikelnummer	1031.1013	1031.1014
UVP in €	3.353,00	4.417,00

Modell	Elektroauf Tischgerät	Elektroauf Tischgerät
Ausführung	2 Platten	4 Platten
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,2 kW	 400 V / 10,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	22 kg	25 kg
Artikelnummer	1031.1016	1031.1017
UVP in €	998,00	1.498,00



Gas- und Elektro-Nudelkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Becken aus AISI 316 (Chrom-Nickel-Molybdän)
- ◆ Tieferliegende Schaum-Auffangzone
- ◆ Gasversion werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Wasserzulauf und -ablauf

Körbe im Lieferumfang nicht enthalten!



Gasnudelkocher



Elektronudelkocher

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

Zubehör

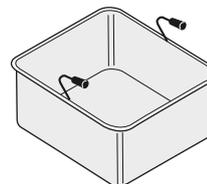
	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb für Nudelkocher GN 2/3, B x T x H 290 x 290 x 200 mm	1040.9029	204,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9002	309,00
Korbset für Nudelkocher, 4 x GN 1/6, B x T x H 140 x 140 x 200 mm	1040.9003	395,00
Korbset für Nudelkocher, 1 x GN 1/3 und 2 x GN 1/6, B x T x H 290 x 160 x 200 mm und 140 x 140 x 200 mm	1040.9033	354,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 2/6, B x T x H 145 x 290 x 200 mm	1040.9034	313,00
Deckel für Nudelkocher GN 2/3	1040.9035	60,00

Modell

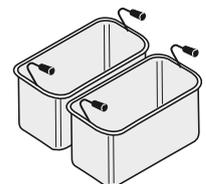
	Elektro-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	400 V / 4,8 kW	400 V / 9,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	48 kg	64 kg
Artikelnummer	1031.6001	1031.6002
UVP in €	2.682,00	4.394,00

Modell

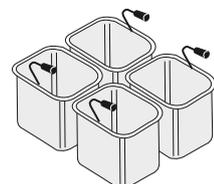
	Gas-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 859 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	54 kg	72 kg
Artikelnummer	1032.6001	1032.6002
UVP in €	2.754,00	4.352,00



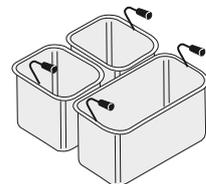
Korb für Nudelkocher, GN 2/3



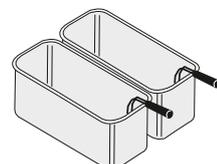
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 1/3



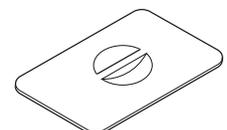
Korbset für Nudelkocher, 4 x GN 1/6



Korbset für Nudelkocher, 1 x GN 1/3 und 2 x GN 1/6



Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 2/6



Deckel für Nudelkocher GN 2/3

Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne


Frittenwanne

**Aufschiffritteuse
2 Becken**

**Gas-Fritteuse
2 Becken**

**Elektro-Fritteuse
1 Becken**

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Becken-Modelle
- ◆ Entleerung nach vorne bei Aufschiffgeräten
- ◆ Überlaufschutz durch Schaumbremszone
- ◆ Bei Standgeräten: Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufschiffaufstellung
- ◆ Aufschiffgerät vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Gas-Fritteuse

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermolemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektro-Fritteuse

- ◆ Heizkörper kippbar mit Betriebs- und Kontrollleuchte

Elektro-Frittenwanne

- ◆ GN 1/1
- ◆ Mit Infrarot-Heizelement mit Parabolreflektor


**Aufschiffritteuse
1 Becken**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	49,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 8 l, B x T x H 100 x 260 x 100 mm	1020.9011	114,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 14 l, B x T x H 100 x 290 x 110 mm	1030.9017	114,00
Korb für Fritteusen, 8 l, B x T x H 210 x 260 x 100 mm	1040.9031	62,00
Korb für Fritteusen, 14 l, B x T x H 215 x 295 x 120 mm	1030.9016	74,00

Modell	Aufschiffritteuse	Aufschiffritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x 14 l	2 x 14 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V / 7,5 kW	 400 V / 15,0 kW	 400 V / 10,8 kW	 400 V / 21,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	1 Korb, 1 Deckel	2 Körbe, 2 Deckel	Kaltzone, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Ölablaufank	Kaltzone, 2 Körbe, 2 Deckel, 1 Ölablaufank
Gewicht	22 kg	31 kg	46 kg	83,3 kg
Artikelnummer	1031.4006	1031.4007	1031.4001	1031.4002
UVP in €	1.735,00	2.959,00	2.238,00	3.777,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Frittenwanne
Ausführung	1 x 14 l	2 x 14 l	GN 1/1
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	350 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	 11,5 kW	 23,0 kW	 230 V / 1,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	Kaltzone, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Ölablaufank	Kaltzone, 2 Körbe, 2 Deckel, 1 Ölablaufank	–
Gewicht	50 kg	63 kg	14,5 kg
Artikelnummer	1032.4001	1032.4002	1031.4005
UVP in €	2.736,00	4.450,00	1.268,00



Gas- und Elektro-Grillplatte

Grillfläche hartverchromt, matt gebürstet

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle
- ◆ Fettsammelrinne mit Stopfen
- ◆ Mit Fettauffangschublade und Ölüberlaufschutz
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufstufung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Maximale Temperatur von +50 °C bis +320 °C stufenlos regelbar

Gasgrillplatte

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermolemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektrogrillplatte

- ◆ Sicherheitsthermostat und stufenlos regelbar



Gasgrillplatte glatt
1 Heizzone



Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzone



Gasgrillplatte 1/3 gerillt
2 Heizzonen



Elektrogrillplatte glatt
2 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	9601.0002	94,00
Reinigungsschaber	1050.9031	62,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 2/3 glatt+1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 7,0 kW	⚡ 14,0 kW	⚡ 7,0 kW	⚡ 14,0 kW
Grillfläche B x T	316 x 566 mm	665 x 566 mm	316 x 566 mm	665 x 566 mm
Gewicht	35 kg	65 kg	40 kg	62 kg
Artikelnummer	1032.2013	1032.2014	1032.2012	1032.2015
UVP in €	1.898,00	2.944,00	2.098,00	3.098,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 2/3 glatt+1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V / 3,9 kW	⚡ 400 V / 7,8 kW	⚡ 400 V / 3,9 kW	⚡ 400 V / 7,8 kW
Grillfläche B x T	316 x 566 mm	665 x 566 mm	316 x 566 mm	665 x 566 mm
Gewicht	34 kg	73 kg	36 kg	59 kg
Artikelnummer	1031.2007	1031.2008	1031.2009	1031.2010
UVP in €	1.978,00	2.954,00	2.147,00	3.278,00


Gas-Lavasteingrill mit 2 Heizzonen

Gas-Lavasteingrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle mit V-Rosten
- ◆ Fettsammelrinne
- ◆ Mit Fettauffangschublade
- ◆ Höhenverstellbarer Edelstahlgrillrost mit zwei Positionen
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	49,00
Fisch-Rost für Lavasteingrill, Rundrohr, B x T 300 x 480 mm	1020.9020	166,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	66,00

Modell	Gas-Lavasteingrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 6,9 kW	⚡ 13,8 kW
Außenmaterial	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl
Rost	1 Fleischrost 300 x 480 mm	2 Fleischroste je 300 x 480 mm
Gewicht	40 kg	51,8 kg
Artikelnummer	1032.2005	1032.2006
UVP in €	2.145,00	3.353,00


Elektro-Bain-Marie

Gas-Bain-Marie

Gas- und Elektro-Bain-Marie

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Frontseitiger Ablasshahn, Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Bis +90 °C stufenlos regelbar

Gasgeräte

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektrogeräte

- ◆ Sicherheitsthermostat und außenliegendes Heizelement

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	49,00
Siebboden für Bain Marie, für GN 1/1	1040.9011	55,00

Modell	Gas-Bain-Marie	Gas-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 2,0 kW	⚡ 2,0 kW	⚡ 230 V / 1,3 kW	⚡ 230 V / 2,6 kW
Gewicht	16,8 kg	37 kg	14,2 kg	22,5 kg
Artikelnummer	1032.5001	1032.5002	1031.5001	1031.5002
UVP in €	1.294,00	1.947,00	1.226,00	1.849,00



Neutralelement

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Wahlweise mit oder ohne Schublade
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufstichaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul



Neutralelement ohne Schublade



Neutralelement mit Schublade

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schneidbrett aus Kunststoff, B x T x H 345 x 570 x 15 mm	1020.9021	124,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	Schublade GN 1/1	Schublade GN 2/1
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Außenmaterial	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl
Gewicht	12,7 kg	16 kg	21,5 kg	27 kg
Artikelnummer	1030.9001	1030.9002	1030.9003	1030.9004
UVP in €	564,00	699,00	749,00	889,00

Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auf Tischgeräten
- ◆ Fußhöhe von 155-259 mm einstellbar
- ◆ Vorbereitet für den nachträglichen Einbau von Schubladen, Türen, Heizregistern



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 1/1, B x T x H 350 x 570 x 400 mm	1030.9006	515,00
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 2/1, B x T x H 700 x 570 x 400 mm	1030.9007	609,00
Tür für Unterschränke, für Rechts- und Linksanschlag, B x T x H 350 x 440 x 20 mm	1030.9005	168,00
Heizregister für Unterbauten, 220 V / 1300 W, B x T x H 320 x 500 x 100 mm	1050.9032	296,00
GN Führungsschienen, 1 Paar für Unterbauten	1020.9010	135,00

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	350 x 575 x 600 mm	700 x 575 x 600 mm	1050 x 575 x 600 mm
Gewicht	9,3 kg	12,1 kg	14,9 kg
Artikelnummer	1020.9007	1020.9008	1020.9015
UVP in €	428,00	478,00	532,00



ESSENCE 700



**Jetzt Essence 700
Flyer downloaden!**

FUNKTIONALITÄT IM SCHLICHTEN DESIGN

Die Geräte der Essence 700 zeichnen sich durch die 1,5 mm dicke Edelstahloberfläche und eine fugenlose Verschraubung aus. Geneigte Bedienblenden mit ergonomischen Drehknöpfen erlauben eine einfache Handhabung. Die Module sind in den Breiten 400 mm, 600 mm, 800 mm und 1200 mm erhältlich. Dank dieser großen Auswahl können die Module an alle räumlichen Gegebenheiten, freitragend oder als Standmodell, angepasst werden. Ausgewählte Geräte sind als Auftischvariante erhältlich.

Durch die durchdachte Konstruktion mit fugenloser Verschraubung 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.

Fugenlose Kopfverschraubung



Bedienblende mit Überstand



Höhenverstellbare Edelstahlfüße



Innovative Brennertechnik

Flamme passt sich automatisch den Topfgrößen an, dadurch optimale Wärmeübertragung, reduzierte Abwärme und Energieeinsparung.



Türen optional



Schubladen optional (nur ab Werk möglich)





Gasherde mit offenem Unterbau

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindingssystem
- ◆ 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!

Türen gegen Mehrpreis



Gasherde
2 Flammen

Gasherde
4 Flammen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	167,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	97,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	135,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	135,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen	6 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 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
UVP in €	1.789,00	2.654,00	3.675,00

SWS
 PLANBAR

**Gasherde, 4 Flammen
mit Gasofen**

Gasherde mit Ofen

Allgemein:

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindingssystem
- 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
- Ofen 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

Gasherde 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.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	167,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	97,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	135,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	135,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

Modell	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	 24,0 kW  400 V/6,0 kW	 36,0 kW  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
UVP in €	4.325,00	5.655,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Jumbo Gasofen
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	 32,0 kW	 44,0 kW	 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
UVP in €	3.863,00	5.154,00	5.362,00



Elektroherd

SWS
PLANBAR

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 Auftrischvariante erhältlich!



Elektroherd, 4 Platten



Elektroherd, 2 Platten



Elektroherd, 4 Platten mit Ofen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

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 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 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
UVP in €	1.588,00	2.288,00	3.998,00

SWS
 PLANBAR

**Glaskeramikerde,
2 Kochzonen, offener Unterbau**

**Glaskeramikerde,
4 Kochzonen, offener Unterbau**

Auf Tischgerät, Glaskeramik, 2 Kochzonen

Auf Tischgerät, Glaskeramik, 4 Kochzonen

Glaskeramikerde mit Ofen und offenem Unterbau, Auf Tischgerät

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
- Kontrolleuchten 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

Glaskeramikerde mit auto on/off Sensor / Pot Detector

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.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

Modell	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	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 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 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
UVP in €	2.444,00	3.655,00	5.187,00	7.590,00

Modell	Auf Tischgerät, Glaskeramik	Auf Tischgerät, Glaskeramik
Kochzonen	2	4
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 320 mm	800 x 730 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
UVP in €	2.098,00	3.489,00



Induktionsherd / -wok und Aufsichgerät

SWS
PLANBAR

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



Aufsichgerät, Induktion, 2 Kochzonen



Aufsichgerät, Induktion, 4 Kochzonen

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfeld
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	400 x 730 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
UVP in €	8.849,00	13.861,00	5.647,00

Modell	Aufsichgerät, Induktion	Aufsichgerät, Induktion	Aufsich-Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfeld
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 320 mm	800 x 730 x 320 mm	400 x 730 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
UVP in €	8.563,00	13.257,00	5.254,00

SWS
 PLANBAR

**Gasgrillplatte glatt
1 Heizzone**

**Gasgrillplatte gerillt
1 Heizzone**

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ◆ 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.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	123,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	144,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	225,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	286,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	343,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	286,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	124,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00


Aufschlaggeräte auf Anfrage erhältlich!

Modell	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, 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	7,0 kW	11,0 kW	14,0 kW	21,0 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C			
Gewicht	78 kg	99 kg	125 kg	175 kg
Artikelnummer	1042.2402	1042.2413	1042.2419	1042.2431
UVP in €	2.551,00	2.901,00	3.621,00	5.546,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1042.2407	1042.2416	1042.2429	1042.2432
UVP in €	2.685,00	3.013,00	3.681,00	5.629,00

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
Artikelnummer	1042.2404	1042.2414	1042.2420	1042.2425
UVP in €	2.784,00	3.098,00	3.994,00	6.135,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 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
UVP in €	2.898,00	3.230,00	4.144,00	6.286,00



Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ♦ 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



Elektrogrillplatte glatt
1 Heizzone



Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzone

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	123,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	144,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	225,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	286,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	343,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	286,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	124,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00



Aufsichtsblick auf eine Elektrogrillplatte

Aufsichtsblick auf eine Elektrogrillplatte

Modell	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl
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			
Gewicht	68 kg	95 kg	123 kg	178 kg
Artikelnummer	1041.2402	1041.2420	1041.2424	1041.2442
UVP in €	2.565,00	2.919,00	3.434,00	4.876,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2419	1041.2422	1041.2441	1041.2443
UVP in €	2.701,00	3.007,00	3.536,00	4.962,00

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 €	2.784,00	3.098,00	3.844,00	5.578,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 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 €	2.931,00	3.229,00	3.977,00	5.657,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Vaporgrill

Gas-Lavasteingrill


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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Fischrost für Lavasteingrill, Rundrohr B x T 300 x 480 mm	1020.9020	166,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	66,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

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

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	1 Heizzone	1 Heizzone
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	320 x 465 mm	270 x 445 mm	380 x 485 mm
Anschlusswert	⚡ 7,5 kW	⚡ 400 V / 4,8 kW	⚡ 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
UVP in €	2.679,00	2.830,00	2.560,00

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	2 Heizzonen	2 Heizzonen	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	640 x 465 mm	670 x 445 mm	780 x 485 mm
Anschlusswert	⚡ 15,0 kW	⚡ 400 V / 8,16 kW	⚡ 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
UVP in €	4.185,00	4.398,00	3.698,00



Gas- und Elektro-Fritteuse, Frittenwanne

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ 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 Öl Ablauf in den Unterbau führend

Gas-Fritteusen

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

Elektro-Fritteusen

- ◆ Elektroheizung im Becken innen liegend

Elektro-Frittenwanne

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

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftrischvariante erhältlich!



Elektro-Fritteuse,
1 Becken 15 l



Gas-Fritteuse,
2 Becken je 15 l



Elektro-Frittenwanne

Modell	Frittenwanne
Außenmaterial	Edelstahl
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 2,0 kW
Wanne	für GN 1/1 – Höhe 150 mm
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	1041.4401
UVP in €	2.377,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	245,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	266,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	310,00
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	81,00
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	205,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

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 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW	14,0 kW	28,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperaturbereich	+100 °C bis +185 °C			
Gewicht	51 kg	65 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	1042.4401	1042.4404	1042.4403	1042.4406
UVP in €	2.987,00	4.782,00	3.295,00	5.594,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-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 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	400 V / 18,0 kW	400 V / 12,0 kW	400 V / 24,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperaturbereich	+100 °C bis +185 °C			
Gewicht	51 kg	65 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	1041.4404	1041.4407	1041.4406	1041.4409
UVP in €	2.500,00	3.890,00	2.863,00	4.869,00

SWS
 PLANBAR

Multibräter, 1 Heizzone


Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

Modell	Elektro-Multibräter	Elektro-Multibräter
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 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
UVP in €	3.363,00	4.326,00

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

SWS
 PLANBAR

Elektro-Kippbratpfanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

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 €	5.732,00	5.932,00

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
- ◆ **Korpshöhe 720 mm**
- ◆ **Höhe der Füße 180 mm**



Gas- und Elektro-Nudelkocher

SWS
PLANBAR

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

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



Elektro-Nudelkocher
1x 28 l



Gas-Nudelkocher
2x 28 l

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Nudelkorb, GN 1/3, Edelstahl, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9327	135,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328	297,00
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329	148,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330	269,00
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, B x T x H 290 x 160 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9331	341,00
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H: 290 x 330 x 200 mm	1040.9332	182,00
Nudelkorb, GN 1/2, B x T x H 240 x 290 x 200 mm	1040.9333	167,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1040.9334	78,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

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 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW / 230 V / 0,1 kW	14,0 kW / 230 V / 0,1 kW	21,0 kW / 230 V / 0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1042.6401	1042.6402	1042.6403
UVP in €	3.325,00	3.752,00	5.335,00

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 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 5,7 kW	400 V / 9,0 kW	400 V / 11,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1041.6401	1041.6402	1041.6403
UVP in €	3.405,00	3.948,00	5.311,00


Elektro-Kochkessel 80 l

Gas-Kochkessel 50 l

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00

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 €	6.595,00	6.928,00	6.928,00	7.564,00



SWS
PLANBAR

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 Aufsichtvariante erhältlich!

Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!

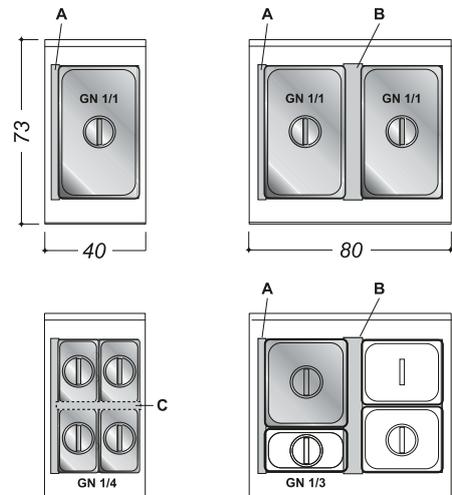


Bain-Marie, GN 1/1



Neutralelement

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	286,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	455,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	598,00
Zwischensteg C, B x T x H 325 x 24 x 16 mm	1040.9335	49,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite, inkl. 1 Tür	1040.9338	848,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite, inkl. 2 Türen	1040.9339	1.166,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	108,00
Abschlussprofil links	1040.9341	108,00



Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 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
UVP in €	2.122,00	2.769,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	200 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Gewicht	20 kg	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9476	1040.9478	1040.9484	1040.9488
UVP in €	899,00	1.014,00	1.194,00	1.346,00

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 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Gewicht	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9481	1040.9486	1040.9491
UVP in €	1.199,00	1.422,00	1.598,00



**Jetzt Drop-in Flyer
downloaden!**

ESSENCE 700 – DROP-IN MODULE

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

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

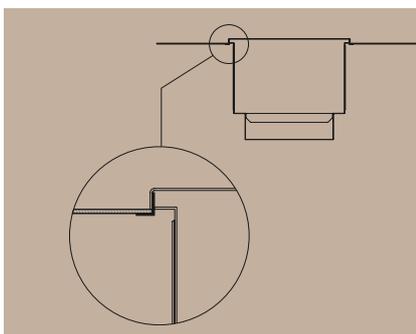
HOHE FLEXIBILITÄT

Die Drop-in Serie umfasst alle Geräte, die in einer modernen Küche benötigt werden. Durch verschiedene Breiten können Sie diese an Ihren persönlichen Bedarf anpassen. Alle Geräte können in einer individuellen Arbeitsplatte mit einer Mindestdiefe größer als 80 cm nach Ihren Wünschen und Vorstellungen kombiniert werden.

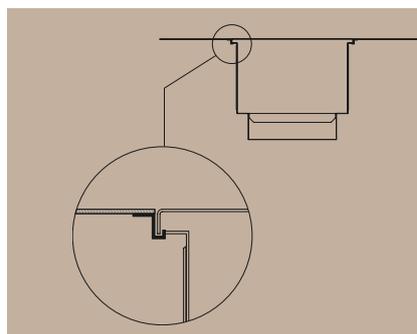
3 LÖSUNGEN – GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

Je nach Ihren Ansprüchen an Ästhetik und Funktion gibt es drei verschiedene Möglichkeiten, die Drop-in Geräte einzubauen. Es ist jeweils ein anderer Ausschnitt in der Arbeitsplatte erforderlich. Die Angaben finden Sie bei den jeweiligen Geräten unter www.kbs-gastrotechnik.de

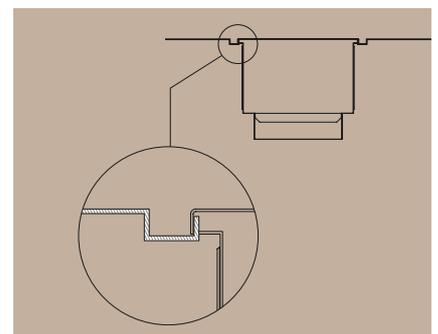
AUFGESETZT



FLÄCHENBÜNDIG

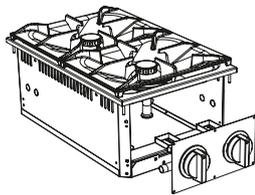


FLÄCHENBÜNDIG MIT ABLAUFGRINNE



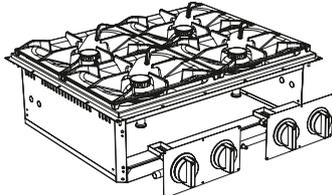
Alle Geräte auf einen Blick

Hier finden Sie alle Geräte und Breiten auf einen Blick. Kombinieren Sie ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen. Der Einbau muss entsprechend der Bedienungsanleitung (www.kbs-gastrotechnik.de) durchgeführt werden. Für alle Fragen sprechen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Außen- und Innendienst an. Wir sind gerne für Sie da!



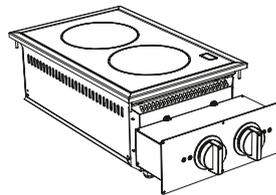
2 Flammen Gasherd

Artikelnummer	1042.1501
UVP in €	1.564,00



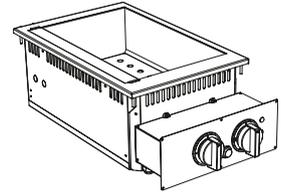
4 Flammen Gasherd

Artikelnummer	1042.1502
UVP in €	2.395,00



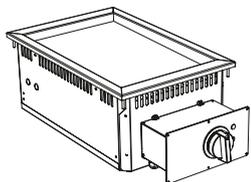
Induktionsherd

Artikelnummer	1042.1503
UVP in €	8.176,00



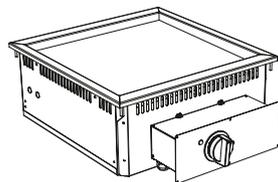
Bain-Marie

Artikelnummer	1041.5406
UVP in €	1.699,00



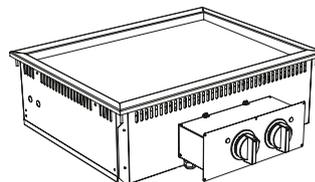
Elektro-Grillplatte 400 mm glatt verchromt

Artikelnummer	1041.2502
UVP in €	2.249,00



Elektro-Grillplatte 600 mm glatt verchromt

Artikelnummer	1041.2505
UVP in €	2.521,00



Elektro-Grillplatte 800 mm glatt verchromt

Artikelnummer	1041.2508
UVP in €	3.329,00

Elektro-Grillplatte 800 mm Grillplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, verchromt

Artikelnummer	1041.2510
UVP in €	3.298,00

Elektro-Grillplatte 400 mm gerillt verchromt

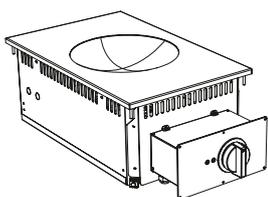
Artikelnummer	1041.2503
UVP in €	2.171,00

Elektro-Grillplatte 600 mm gerillt verchromt

Artikelnummer	1041.2506
UVP in €	2.645,00

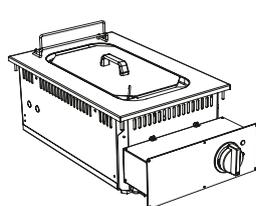
Elektro-Grillplatte 800 mm gerillt verchromt

Artikelnummer	1041.2509
UVP in €	3.378,00



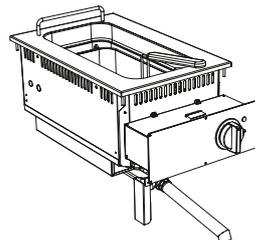
Induktionswok

Artikelnummer	1041.1430
UVP in €	4.998,00



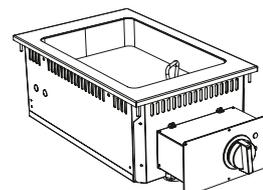
Elektro-Fritteuse, 10 Liter

Artikelnummer	1041.4410
UVP in €	2.144,00



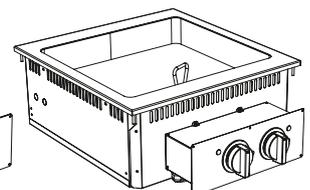
Elektro-Fritteuse, 15 Liter

Artikelnummer	1041.4411
UVP in €	2.658,00



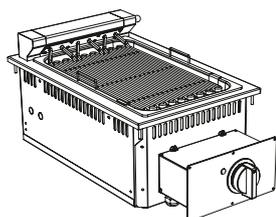
Multibräter, 8,5 Liter

Artikelnummer	1041.7410
UVP in €	2.844,00



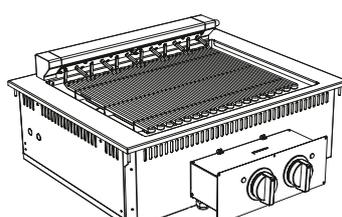
Multibräter, 13,8 Liter

Artikelnummer	1041.7411
UVP in €	3.583,00



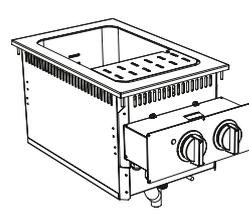
Elektro-Grill, 400 mm Breite

Artikelnummer	1041.2511
UVP in €	2.725,00



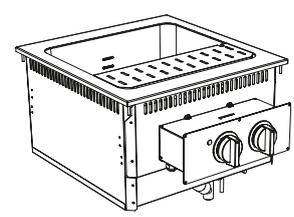
Elektro-Grill, 800 mm Breite

Artikelnummer	1041.2512
UVP in €	4.296,00



Elektro-Nudelkocher, 28 Liter

Artikelnummer	1041.6406
UVP in €	3.279,00



Elektro-Nudelkocher, 42 Liter

Artikelnummer	1041.6407
UVP in €	3.688,00



EXKLUSIVE OUTDOOR-KÜCHEN

Diese exklusive Outdoor-Küche, geeignet für jedes Ambiente, verleiht besonderen Ereignissen eine einzigartige Note. Ideal für diejenigen, die in offenen Räumen kochen und leben und ihren Gästen etwas Besonderes bieten wollen.

Diese Serie vereint Leichtigkeit, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit und bietet die perfekte Kombination für eine bewegliche, funktionell und ästhetisch elegante Küche.

Sie ist in unterschiedlichen Farben und Konfigurationen verfügbar und kann durch eine breite Zubehörpalette ergänzt werden.

Konzentrieren Sie sich ganz auf Ihre Gäste und die Zubereitung Ihrer Gerichte!

SILKO
EXCLUSIVE

 **YouTube Video**



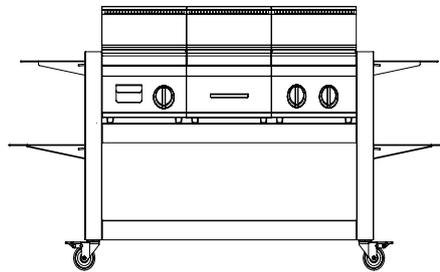


Outdoor-Küchen

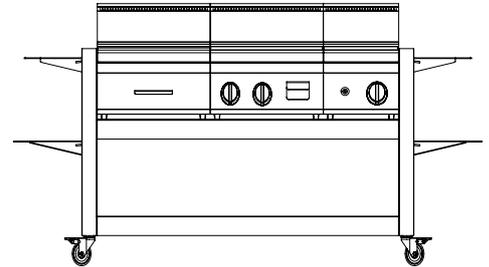
SWS
PLANBAR

Exklusiv von Silko

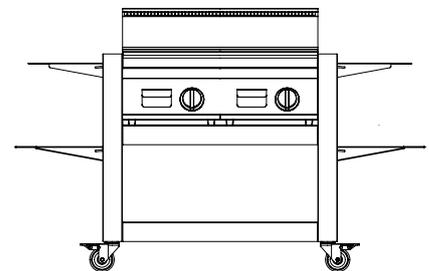
- ◆ Trägerstruktur aus pulverbeschichtetem Aluminium
- ◆ Funktional und beweglich
- ◆ Maximale Widerstandsfähigkeit gegen Witterungseinflüsse
- ◆ Standardfarbe grau (dove grey), weitere Farben gegen Aufpreis
- ◆ In 3 verschiedenen Bestückungsbreiten 800, 1200 und 1600 mm
- ◆ Große Anzahl an Kombinationsmöglichkeiten mit 2, 3 oder 4 Modulen der Power 650 Serie (Fritteusen 8L od. 10L, Grill mit Grillrost, Grillplatte CHR, Nudelkocher, Kochflächen oder Neutralelemente)
- ◆ Wahlweise als Gas- oder Elektrovariante erhältlich
- ◆ seitlich 4 einklappbare Ablageböden
- ◆ Rädersatz mit Feststellbremse zum leichten Transport



Grillplatte 40 + Neutral 40 +
Glaskeramik-Kochfläche 40



Neutral 60 + Grillplatte 60
+ Fritteuse 40

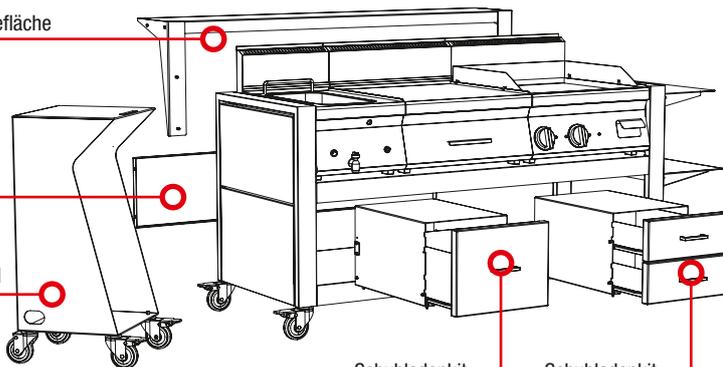


Lavasteingrill 80

Rückseitige Ablagefläche

Rückwandpaneel

Fahrbares
Gasflaschengestell



Schubladenkit,
eine Schublade

Schubladenkit,
zwei Schubladen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladenkit mit 1 Schublade, im Unterbau frei platzierbar (Rückwandpaneel notwendig)	1219.0001	858,00
Schubladenkit mit 2 Schubladen, im Unterbau frei platzierbar (Rückwandpaneel notwendig)	1219.0002	1.198,00
Rückseitige Ablagefläche Outdoor 800	1219.0003	543,00
Rückseitige Ablagefläche Outdoor 1200	1219.0004	634,00
Rückseitige Ablagefläche Outdoor 1600	1219.0005	734,00
Geschlossenes Rückwandpaneel, abnehmbar, Aluminium pulverbeschichtet 800 mm	1219.0006	164,00
Geschlossenes Rückwandpaneel, abnehmbar, Aluminium pulverbeschichtet 1200 mm	1219.0007	226,00
Geschlossenes Rückwandpaneel, abnehmbar, Aluminium pulverbeschichtet 1600 mm	1219.0008	298,00
Fahrbares Gasflaschengestell mit Ablage	1219.0009	1.388,00

Modell	Lavasteingrill 80	Grillplatte 40 + Neutral 40 + Glaskeramik-Kochfläche 40	Neutral 60 + Grillplatte 60 + Fritteuse 40
Bestückungsbreite	800 mm	1200 mm	1600 mm
Ausführung	Lavasteingrill: 2 Heizzonen	Elektro-Grillplatte CHR: 1 Heizzone Neutralelement mit Schublade Elektro-Kochfläche: 2 Heizzonen	Neutralelement mit Schublade Gas-Grillplatte CHR: 2 Heizzonen, Gas-Fritteuse: 8 l
Anschlusswert	⚡ 14,0 kW	Grill 40: ⚡ 3,9 kW, Kochfläche 40: ⚡ 1,5 kW + 2,6 kW Gesamt: ⚡ 400 V/8,0 kW	Grillplatte: ⚡ 10,0 kW, Fritteuse: ⚡ 7,0 kW Gesamt: ⚡ 17,0 kW
Außenmaße B x T x H	960 (1685) x 715 x 1100 mm	1360 (2085) x 715 x 1100 mm	1760 (2485) x 715 x 1100 mm
Gewicht	220 kg	260 kg	290 kg
Artikelnummer	1212.1001	1211.2003	1212.3006
UVP in €	6.141,00	7.493,00	10.579,00



ESSENCE 900

**2,0 mm hochwertiger Edelstahl
+ fugenlose Verbindungen**

DAS MODULARE KÜCHENSYSTEM

Die Geräte der Serie „Essence 900“ zeichnen sich durch eine hohe Qualität in Material und Verarbeitung aus. Die Oberfläche ist aus 2,0 mm dickem hochwertigem Edelstahl. Die Verschraubungen sind so konzipiert, dass auf zusätzliche Verbindungsstege verzichtet werden kann. Vom 2-Flammen Gasherd bis hin zum Kochkessel und zur Kippbratpfanne lässt die Essence 900 keine Wünsche und Anforderungen an eine professionelle Küche offen.

Die Vielzahl der Einzelgeräte sorgt für die optimale Raumnutzung in Ihrer Küche. Diese lässt sich so ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen planen. Die Module sind in den Breiten 400 mm, 600 mm, 800 mm und 1200 mm erhältlich. Die ergonomischen Knebel sorgen für eine einfache Handhabung durch das Küchenpersonal.

Durch die enorme Reinigungsfreundlichkeit sparen Sie Zeit und Kosten bei der Reinigung, ohne die Anforderungen an Hygiene in Frage zu stellen.

Die Gasherde der Essence 900 wurden ebenfalls mit Effizienzbrennern der neuesten Bauart ausgestattet, die mit innovativer Brennertechnologie eine optimale Wärmeentwicklung garantieren.

Geräte aus der Serie „Essence 900“ bestechen durch zeitloses Design und werden individuell für Sie gefertigt. Bitte beachten Sie dadurch Lieferzeiten von 3 bis 6 Wochen ab Auftragserteilung.





Gasherde mit offenem Unterbau

SWS
PLANBAR

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 bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- ◆ Geräte mit offenem Unterbau auch als Aufschichtvariante erhältlich!



Gasherde, 2 Flammen



Gasherde, 4 Flammen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	179,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	115,00
Brennerrost für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	166,00
Brennerrost für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	151,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen	6 Flammen	8 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	15,0 kW	27,0 kW	42,0 kW	54,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau
Brenner	1 x 9,0 kW, 1 x 6,0 kW	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 6 x 6,0 kW
Gewicht	68 kg	110 kg	150 kg	190 kg
Artikelnummer	1052.1401	1052.1403	1052.1405	1052.1407
UVP in €	2.076,00	3.156,00	4.358,00	5.969,00



Innovative Brennertechnik

Flamme passt sich automatisch den Topfgrößen an, dadurch optimale Wärmeübertragung, reduzierte Abwärme und Energieeinsparung.

SWS
 PLANBAR

**Gasherde, 4 Flammen
mit Gasofen**

Gasherde mit Ofen

Gasherde aus Edelstahl

- ◆ 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 bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, inklusive 1 verchromter Rost GN 2/1 pro Ofen
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Rost für Jumbo-Ofen, verchromt, B x T 930 x 620 mm	1040.9313	130,00
Backblech für Jumbo-Ofen, Edelstahl, B x T x H 930 x 620 x 160 mm	1040.9315	121,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen, mit Gasofen	4 Flammen, mit Elektro-Ofen	6 Flammen, mit Gasofen
Außenmaße B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 35,0 kW	⚡ 27,0 kW / 🔌 400 V / 6,0 kW	⚡ 50,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gas-Ofen, 8,0 kW	Elektro-Ofen, 6,0 kW	Gas-Ofen, 8,0 kW, mit Schrankfach
Innenmaß Ofen	575 x 700 x 300 mm	575 x 700 x 300 mm	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	+ 50 °C bis + 300 °C	+ 50 °C bis + 300 °C	+50 bis +300 °C
Brenner	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW
Gewicht	160 kg	160 kg	210 kg
Artikelnummer	1052.1408	1053.1401	1052.1409
UVP in €	4.466,00	5.150,00	5.958,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	6 Flammen, mit Elektro-Ofen	6 Flammen, mit Gas-Jumbo-Ofen	8 Flammen, mit 2 Gasöfen
Außenmaße B x T x H	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 42,0 kW / 🔌 400 V / 6,0 kW	⚡ 54,0 kW	⚡ 70,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Ofen, 6,0 kW, mit Schrankfach	Gas-Jumbo-Ofen, 12,0 kW	2 Gas-Öfen, je 8,0 kW
Innenmaß Ofen	575 x 700 x 300 mm	935 x 640 x 400 mm	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	+ 50 °C bis + 300 °C	+ 50 °C bis + 300 °C	+50 bis +300 °C
Brenner	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 6 x 6,0 kW
Gewicht	210 kg	210 kg	300 kg
Artikelnummer	1053.1402	1052.1410	1052.1411
UVP in €	6.640,00	6.620,00	8.593,00



Gas-Glühplattenherd mit Ofen und offenem Unterbau

SWS
PLANBAR

Gas-Glühplattenherd aus Edelstahl

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Extrastarke Gusseisen-Glühplatte mit Rippenkonstruktion für optimale Wärmeverteilung mit 14 kW-Zweikreis-Starkbrenner
- ◆ Plattentemperatur bis +500 °C in der Plattenmitte und bis zu +200 °C an den Rändern
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW bei kombinierter Version mit Gas-Kochflächen
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 70 x 30 cm, inklusive 1 verchromter Rost GN 2/1 pro Ofen, Temperaturbereich von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!



Gas-Glühplattenherd
1 Glühplatte, mit Gasofen

Gas-Glühplattenherd
1 Glühplatte, offener Unterbau

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	179,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	115,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	166,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	151,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Gas-Glühplattenherd	Gas-Glühplattenherd	Gas-Glühplattenherd
Ausführung	1 Glühplatte	1 Glühplatte, mit Gasofen	4 Flammen, 1 Glühplatte, mit 2 Gasöfen
Außenmaße B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	14,0 kW	22,0 kW	60,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	Gas-Ofen, 8,0 kW	2 Gas-Öfen, je 8,0 kW
Innenmaß Ofen	-	575 x 700 x 300 mm	je 575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	-	+ 50 °C bis + 300 °C	von +50 °C bis +300 °C
Brenner	Glühplatte 14,0 kW	Glühplatte 14,0 kW	Glühplatte 14,0 kW, 2 x 9,0 kW, 2 x 6,0 kW
Gewicht	125 kg	170 kg	300 kg
Artikelnummer	1052.1412	1052.1416	1052.1420
UVP in €	3.347,00	4.837,00	9.574,00

SWS
 PLANBAR

Elektroherd mit Ofen oder offenem Unterbau


**Elektroherd, 4 Platten
mit Elektro-Ofen**

**Elektroherd, 2 Platten
offener Unterbau**

**Elektroherd, 4 Platten
offener Unterbau**
Elektroherd aus Edelstahl

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Quadratische Kochplatten 300 x 300 mm
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- ◆ 7-stufige Temperaturregelung
- ◆ Betriebsanzeigenleuchte
- ◆ Sicherheitsthermostat mit automatischer Resetfunktion: automatische Leistungsreduzierung, wenn kein Kochgeschirr auf der Kochfläche steht
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 70 x 30 cm, Temperaturbereich von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Elektroherd	Elektroherd	Elektroherd
Ausführung	2 Platten, offener Unterbau	4 Platten, offener Unterbau	4 Platten, mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	 400 V / 8,0 kW	 400 V / 16,0 kW	 400 V / 22,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	–	–	von +50 °C bis +300 °C
Kochplatten	2 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW
Gewicht	35 kg	70 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.1401	1051.1406	1051.1407
UVP in €	2.657,00	4.314,00	5.932,00



Glaskeramikerde

Glaskeramikerde mit und ohne Ofen

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Separate Heizzonen, 280 x 280 mm, mit je 4,0 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
Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm
- ♦ Temperatur Ofen von +50 °C bis +300 °C
- ♦ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ♦ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen



Induktionswok,
1 Wokkochfläche



Glaskeramikerde,
2 Kochzonen

Induktionsherd und Induktionswok

Mit offenem Unterbau

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 280 mm, mit je 5,0 kW
- ♦ Wokinduktionskochfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- ♦ Mit 10-Stufen-Schalter
- ♦ Mit der Kochmulde dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche, 6 mm dick
- ♦ Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- ♦ Alle Kochflächen auch als Auftischvariante erhältlich



Induktionsherd,
4 Kochzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

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

Modell	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	4 Kochzonen, mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	400 V / 16,0 kW	400 V / 22,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Heizzonen	2 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW
Plattenmaß	–	750 x 700 mm	750 x 700 mm
Gewicht	60 kg	110 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.1414	1051.1416	1051.1418
UVP in €	3.229,00	5.069,00	6.711,00

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfläche
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 10,0 kW	400 V / 20,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl, offener Unterbau	Edelstahl, offener Unterbau	Edelstahl, offener Unterbau
Kochzonen	2 x 5,0 kW	4 x 5,0 kW	1 x 5,0 kW (Induktionswok, Ø 30 cm)
Gewicht	65 kg	105 kg	65 kg
Artikelnummer	1051.1419	1051.1421	1051.1424
UVP in €	9.699,00	15.594,00	5.889,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Vaporgrill, 1 Heizzone

Elektro-Vaporgrill, 1 Heizzone

Gas- und Elektro-Vaporgrill

Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Heizelemente durch Diffusor geschützt
- ◆ Serienausstattung: Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost

Gas-Vaporgrill:

- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- ◆ Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- ◆ Inklusive Wasserschublade für ein schonendes Garen und das Auffangen von Fett

Elektro-Vaporgrill:

- ◆ Mit herausnehmbarer Wasser- bzw. Fettaufangwanne
- ◆ Mit gusseisernem Grillrost, nach oben schwenk- und arretierbar


Elektro-Vaporgrill, 2 Heizzone

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Gas-Vaporgrill	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	315 x 627 mm	710 x 627 mm	270 x 640 mm	545 x 640 mm
Anschlusswert	11,0 kW	22,0 kW	400 V / 5,41 kW	400 V / 10,83 kW
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost
Gewicht	90 kg	110 kg	90 kg	110 kg
Artikelnummer	1052.2327	1052.2328	1051.2327	1051.2328
UVP in €	3.283,00	4.847,00	3.546,00	5.239,00



Gas- und Elektro-Nudelkocher

SWS
PLANBAR

Allgemein

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

Gasgeräte

- ◆ Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme und elektrischer Zündung (230 V/0,1 kW)
- ◆ Temperaturregelung über Energieregler
- ◆ Wasserablass über Hahn im Unterschrank
- ◆ Mit geschlossenem Unterbau
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Elektrogeräte

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



Elektro-Nudelkocher

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

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Nudelkorb, GN 1/3, Edelstahl, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9327	135,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328	297,00
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329	148,00
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, GN 1/3, inkl. Gestell, mit Einhängerahmen	1040.9331	341,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330	269,00
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H 290 x 330 x 200 mm	1040.9332	182,00
Nudelkorb, GN 1/2, B x T x H 240 x 290 x 200 mm	1040.9333	167,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1050.9336	78,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 42 l (GN1/1)	1 x 42 l (GN1/1)	2 x 42 l (GN1/1)
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	gas 14,0 kW el 230 V/0,1 kW	gas 14,0 kW el 230 V/0,1 kW	gas 28,0 kW el 230 V/0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	90 kg	110 kg	130 kg
Artikelnummer	1052.6401	1052.6402	1052.6403
UVP in €	3.743,00	4.235,00	6.162,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	autom. Hebe-/Senkmodul
Ausführung	1 x 42 l (GN1/1)	1 x 42 l (GN1/1)	2 x 42 l (GN1/1)	für 3 x 1/3 oder 3 x 1/6
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	150 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	el 400 V/8,5 kW	el 400 V/9,0 kW	el 400 V/17,0 kW	el 230 V/0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	90 kg	110 kg	130 kg	41 kg
Artikelnummer	1051.6401	1051.6402	1051.6403	1050.9401
UVP in €	3.675,00	4.165,00	6.119,00	4.190,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Grillplatte gerillt

Gas-Grillplatte

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche hartverchromt oder aus Edelstahl (AISI 430)
- ♦ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ♦ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettaufangschale: 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

Grillplatten in gerader Ausführung für das Braten von Schnitzeln auf Wunsch erhältlich!
Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!
Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	123,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	144,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	225,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	286,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	343,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	286,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	124,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW	14,0 kW	21,0 kW	31,5 kW
Grillfläche	345 x 700 mm	545 x 700 mm	745 x 700 mm	1145 x 700 mm
Temperaturbereich	von +110 °C bis +280 °C			
Gewicht	85 kg	105 kg	130 kg	180 kg
Artikelnummer	1052.2402	1052.2413	1052.2418	1052.2429
UVP in €	2.998,00	3.798,00	4.269,00	6.198,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1052.2407	1052.2414	1052.2415	1052.2433
UVP in €	3.188,00	3.977,00	4.388,00	6.377,00

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
Artikelnummer	1052.2403	1052.2411	1052.2419	1052.2430
UVP in €	3.265,00	3.988,00	4.688,00	6.893,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1052.2406	1052.2410	1052.2423	1052.2427
UVP in €	3.388,00	4.188,00	4.844,00	7.033,00

Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche hartverchromt oder aus Edelstahl (AISI 430)
- ♦ 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

Grillplatten in gerader Ausführung für das Braten von Schnitzeln auf Wunsch erhältlich!

Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!



Elektro-Grillplatte



Elektro-Grillplatte

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	123,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	144,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	225,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	286,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	343,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	286,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	124,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 7,5 kW	400 V / 10,5 kW	400 V / 15,0 kW	400 V / 22,5 kW
Grillfläche	345 x 700 mm	545 x 700 mm	745 x 700 mm	1145 x 700 mm
Temperaturbereich	von +110 °C bis +280 °C			
Gewicht	75 kg	100 kg	133 kg	183 kg
Artikelnummer	1051.2420	1051.2410	1051.2402	1051.2429
UVP in €	2.998,00	3.949,00	4.464,00	5.949,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1051.2406	1051.2413	1051.2423	1051.2434
UVP in €	3.169,00	4.088,00	4.631,00	6.140,00

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	1051.2403	1051.2411	1051.2419	1051.2430
UVP in €	3.209,00	4.141,00	4.920,00	6.626,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1051.2407	1051.2412	1051.2418	1051.2424
UVP in €	3.390,00	4.327,00	5.099,00	6.866,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Fritteuse, 1 x 15 l

Gas-Fritteuse, 2 x 23 l

Gas-Fritteuse

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Gasheizsystem außenliegend, Piezozündung
- ◆ Unten liegender Öl Ablauf in den Unterbau führend
- ◆ Fettauffangbehälter als Zubehör auf Anfrage
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Serienausstattung: Sicherheitsthermostat, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken
- ◆ bei 23l Becken: 2 Körbe, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	245,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	266,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	310,00
Korb 1/2, für 15 l Becken, B x T x H 110 x 360 x 120 mm	1040.9322	81,00
Korb für 22/23 l Becken, B x T x H 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	131,00
Fettauffangbehälter für alle Modelle	1050.9334	205,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell
Ausführung
Außenmaße B x T x H
Anschlusswert
Außenmaterial
Temperatur
Gewicht
Artikelnummer
UVP in €

Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
1 x 15 l	1 x 23 l
400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
⊕ 14,0 kW	⊕ 21,0 kW
Edelstahl	Edelstahl
von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
60 kg	60 kg
1052.4402	1052.4403
3.592,00	4.092,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
Ausführung	2 x 10 l	2 x 15 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	⊕ 20,0 kW	⊕ 28,0 kW	⊕ 42,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
Gewicht	80 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1052.4405	1052.4407	1052.4408
UVP in €	5.422,00	5.994,00	6.867,00



Elektro-Fritteuse

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Elektroheizung im Becken innen liegend
- ◆ Unten liegender Ölablauf in den Unterbau führend
- ◆ Fettauffangbehälter als Zubehör auf Anfrage
- ◆ Serienausstattung: Sicherheitsthermostat, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken
- ◆ bei 22l Becken: 2 Körbe, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung (ES)

- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Melting-Zyklus
- ◆ Selbstdiagnose
- ◆ Automatische Zündung

Elektro-Frittenwanne

- ◆ Obere Beheizung durch Infrarot-Heizelement, untere Beheizung durch Heizwiderstand



Elektro-Fritteuse, 1 x 15 l



Elektro-Fritteuse, 2 x 22 l



Frittenwanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb 1/2, für 15 l Becken, B x T x H 110 x 360 x 120 mm	1040.9322	81,00
Korb für 22/23 l Becken, B x T x H 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	131,00
Fetttauffangbehälter alle Modelle	1050.9334	205,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse (ES)	Frittenwanne
Ausführung	1 x 15 l	1 x 22 l	1 x 22 l, elektron. Steuerung	Wanne für GN 1/1 H=150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 12,0 kW	EL 400 V / 18,0 kW	EL 400 V / 18,0 kW	EL 230 V / 2,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	-
Gewicht	70 kg	70 kg	70 kg	75 kg
Artikelnummer	1051.4401	1051.4402	1051.4403	1051.4408
UVP in €	3.114,00	3.455,00	3.925,00	2.114,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse (ES)
Ausführung	2 x 10 l	2 x 15 l	2 x 22 l	2 x 22 l, elektron. Steuerung
Außenmaße B x T x H	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 18,0 kW	EL 400 V / 24,0 kW	EL 400 V / 36,0 kW	EL 400 V / 36,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C			
Gewicht	95 kg	120 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1051.4404	1051.4405	1051.4406	1051.4407
UVP in €	4.372,00	5.259,00	5.820,00	6.573,00

SWS
PLANBAR



**Elektrokipper
mit elektrischer Kippung**

Gas- / Elektro-Kippbratpfanne

Allgemein

- ◆ Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken
- ◆ 80 l-Version mit manueller Kippung auf Anfrage
- ◆ Tiegelboden aus 12 mm Duplex 2304-Edelstahl
- ◆ Fest integrierter Wasserzulauf frontseitig durch Drucktaster
- ◆ Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- ◆ **Korpushöhe 720 mm, Höhe der FüÙe 180 mm**

Gasgeräte

- ◆ Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienknebel
- ◆ Gas-Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt

Elektrogeräte

- ◆ Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Tiegel

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Gas-Kippbratpfanne	Gas-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	80 l, elektrische Kippung	120 l, elektrische Kippung	80 l, elektrische Kippung	120 l, elektrische Kippung
AußenmaÙe B x T x H	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	 20,0 kW  230 V/0,3 kW	 24,0 kW  230 V/0,3 kW	 400 V/9 kW	 400 V/13,5 kW
Temperaturregelung	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C
Gewicht	125 kg	180 kg	130 kg	190 kg
Artikelnummer	1052.7404	1052.7406	1051.7405	1051.7407
UVP in €	8.428,00	10.245,00	8.798,00	10.656,00

SWS
PLANBAR



Elektro-Kochkessel

Gas- und Elektro-Kochkessel

Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem und doppelwandiger Kessel
- ◆ Kalt- oder WarmwassereinflaÙ über Magnetventil
- ◆ Fester WassereinflaÙshahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 2-Zoll-Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inklusive Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inklusive Warnleuchte bei Wassermangel

Gasgeräte

- ◆ Elektrische Zündvorrichtung 230 V/0,2 kW
- ◆ Gas-Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l	100 l	150 l
AußenmaÙe B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	 21,0 kW  230 V/0,2 kW	 24,0 kW  230 V/0,2 kW	 400 V/21,0 kW	 400 V/21,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Becken	100 l (Ø 600 x 360 mm)	150 l (Ø 600 x 520 mm)	100 l (Ø 600 x 360 mm)	150 l (Ø 600 x 520 mm)
Gewicht	120 kg	120 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1052.8405	1052.8407	1051.8403	1051.8401
UVP in €	8.669,00	9.092,00	8.613,00	8.958,00



SWS
PLANBAR

Bain-Marie

Elektro Bain-Maries

- ◆ 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
- ◆ Serienausstattung: offener Unterbau, automatische Wasserfüllung per Druckknopf
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Integrierter Wasserzu- und ablauf



Bain-Marie, GN 1/1



Bain-Marie, GN 2/1

Neutralelement

Neutralelemente

- ◆ Edelstahl, offener Unterbau
- ◆ Mit und ohne Schublade

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!

**Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!
Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!**



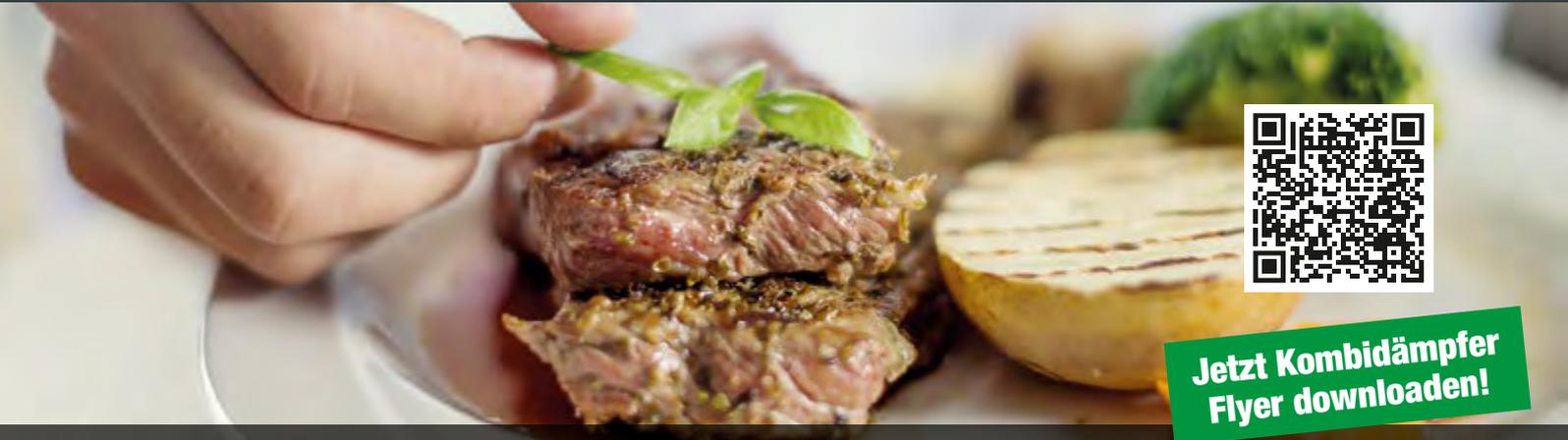
Neutralelement
ohne Schublade

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	236,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	286,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	455,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	598,00
Zwischensteg GN 1/1	1040.9335	49,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9338	848,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9339	1.166,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	130,00
Abschlussprofil links	1050.9344	130,00

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	EL 230 V / 1,8 kW	EL 400 V / 5,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	55 kg	90 kg
Artikelnummer	1051.5401	1051.5404
UVP in €	2.390,00	3.163,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	200 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Artikelnummer	1050.9402	1050.9404	1050.9410	1050.9416
UVP in €	1.060,00	1.082,00	1.333,00	1.472,00

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 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Artikelnummer	1050.9407	1050.9413	1050.9419
UVP in €	1.333,00	1.614,00	1.786,00



**Jetzt Kombidämpfer
Flyer downloaden!**

HEISLUFTOFEN ODER KOMBIDÄMPFER?

EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR HEISLUFTÖFEN

Die Zubereitung der Speisen ist besonders gesund und fettarm. Die meisten Nährstoffe bleiben erhalten. Diese Öfen arbeiten nicht wie ein klassischer Backofen mit Ober- und Unterhitze, sondern mit einem Ventilator, der die heiße Luft gleichmäßig im Garraum verteilt.

Vorteile:

- ◆ Nutzung von mehreren Ebenen zum Kochen und Backen
- ◆ Geringere Temperatur durch effizientere Wärmeverteilung und Energieeinsparung durch kurze Aufheizzeiten
- ◆ Einfache Bedienung und Reinigung, da viele Teile spülmaschinenkompatibel sind
- ◆ Vielseitige Einsatzbereiche

EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR KOMBIDÄMPFER

Diese Geräte eignen sich zum schonenden und schnellen Garen (Dämpfen) von Gemüse, zum Braten und Schmoren von Fleisch und zum Backen. Der Kombidämpfer vereint Heißluftgaren mit Dampfgaren, bei dem das Gargut in gesättigter Dampfatosphäre gegart wird. Das Gerät kann sowohl trockene Hitze wie ein Umluftbackofen, als auch feuchte Hitze wie ein Dampfgarer erzeugen und programmgesteuert wechseln. Wir bieten Ihnen mit den Serien Ready, Icon und Pro verschiedene Qualitätsstufen an.

Der Dampf kann mit zwei verschiedenen Systemen hergestellt werden:

- ◆ Boiler- oder Kesselsystem: Dampf wird im separaten Dampferzeuger generiert und in den Garraum geleitet
- ◆ Einspritzsystem: Dampf wird durch die Wasserverteilung auf den im Kern des rotierenden Lüfterrads befindlichen Heizkörper oder einen Wärmetauscher im Garraum erzeugt

Heißluftdämpfer verfügen in der Regel über folgende Betriebsarten:

- ◆ Dämpfen (Garen unter wasserdampfgesättigter Gasatmosphäre) bei Temperaturen zwischen 30 und 130 °C
Diese Betriebsart ist auch für Vakuumgaren (Sous-Vide) geeignet.
- ◆ Heißluft (Garen unter Heißluftatmosphäre ohne zusätzliche Dampfeinspeisung) zwischen 30 und 250 °C oder gar 300 °C
- ◆ Heißdampf (Mischung aus den zwei oben genannten Betriebsarten) zwischen 30 und 250 °C beziehungsweise 300 °C

Vorteile:

- ◆ Kurze Garzeiten und geringerer Nährstoff- und Vitaminverlust als bei herkömmlichen Kochmethoden
- ◆ Gleichzeitiges Garen verschiedenster Produkte in separaten Behältern ohne Geschmacksübertragung möglich



Salamander, Ultrarapid und Lift-Salamander

Allgemein

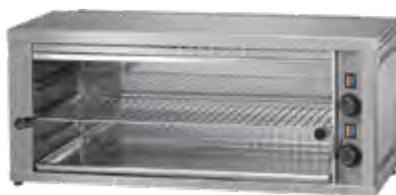
- ♦ Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Mit Incoloy-Heizelementen

- ♦ Panzerwiderstände Incoloy Superlegierung
- ♦ Hervorzuhebende Festigkeit bei hoher Temperatur und niedrigem Wärmeausdehnungskoeffizienten
- ♦ Kippbare Widerstände, zur einfacheren Reinigung unter der Platte

Mit Hochleistungs-Tungsten-Heizelementen

- ♦ Energieersparnis von 30% im Vergleich zu traditionellen Heizsystemen
- ♦ Schnelle Aufheizzeit, betriebsbereit in 20 Sek.
- ♦ Verblüffend schnelle Garzeiten
- ♦ Heizelemente durch Glaskeramik geschützt



Salamander 880



Lift-Salamander 600



Salamander 540 Ultra



Lift-Salamander 600 Ultra



Lift-Salamander 600 Ultra mit Tellererkennung

Modell	Salamander 600	Salamander 880	Lift-Salamander 600
Heizelemente	Incoloy	Incoloy	Incoloy (Heizelemente kippbar)
Außenmaße B x T x H	600 x 370 x 400 mm	880 x 370 x 400 mm	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	230 V / 2,2 kW	230 V / 3,2 kW	400 V / 4,0 kW
Serienausstattung	3-stufig höhenverstellbar, herausnehmbare Tropfwanne	2-stufig höhenverstellbar, 2 Heizzonen, herausnehmbare Tropfwanne	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, 2 Heizzonen, abnehmbare Platte
Rost B x T	400 x 290 mm	670 x 290 mm	600 x 350 mm
Gewicht	17 kg	23 kg	47 kg
Artikelnummer	1201.1005	1201.1006	1201.2002
UVP in €	477,00	640,00	1.869,00



Modell	Salamander 540 Ultra	Salamander 790 Ultra	Lift-Salamander 600 Ultra	Lift-Salamander 600 Ultra mit Tellererkennung
Heizelemente	Tungsten	Tungsten	Tungsten	Tungsten
Außenmaße B x T x H	540 x 420 x 390 mm	790 x 420 x 390 mm	600 x 450 x 500 mm	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	230 V / 2,0 kW	400 V / 4,0 kW	400 V / 4,0 kW	400 V / 4,0 kW
Serienausstattung	2-stufig höhenverstellbar, Timer bis 30 min. oder Dauerbetrieb	2-stufig höhenverstellbar, Timer bis 30 min. oder Dauerbetrieb	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, Timer bis 99 min. oder Dauerbetrieb	Tellererkennung, Heizebene stufenlos höhenverstellbar, Timer bis 99 min. oder Dauerbetrieb
Rost B x T	380 x 390 mm	630 x 390 mm	600 x 350 mm (GN 1/1-fähig)	600 x 350 mm (GN 1/1-fähig)
Gewicht	15 kg	20 kg	58 kg	60 kg
Artikelnummer	1201.4003	1201.4004	1201.4001	1201.4007
UVP in €	1.098,00	1.488,00	3.148,00	3.348,00

Heißluftöfen

Standard- und Euronorm

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Stufenlose Temperaturregelung
- ◆ Timer mit Signalton
- ◆ Kontrollleuchten
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Auflegeschieben herausnehmbar
- ◆ Quereinschub
- ◆ Tür mit Doppelverglasung



Heißluftofen Premium mit Grillfunktion und Beschwädung



Heißluftofen Standard



Heißluftofen Euronorm

Modell	Heißluftofen Standard	Heißluftofen Premium	Heißluftofen Euronorm
Ausführung	Umluft	Umluft, Grillfunktion und manuelle Beschwädung	Umluft, manuelle Beschwädung und reversierender Motorlauf
Außenmaße B x T x H	595 x 530 x 570 mm	595 x 530 x 570 mm	835 x 675 x 570 mm
Anschlusswert	 230 V / 2,7 kW	 230 V / 2,7 kW + 2 kW	 400 V / 6,4 kW
Anzahl Heizelemente	2	3	2
Garraum B x T x H	460 x 375 x 360 mm	460 x 375 x 360 mm	700 x 420 x 460 mm
Kapazität	4 Bleche (Roste 435 x 320 mm)	4 Bleche (Roste 435 x 320 mm)	4 Bleche (Roste 600 x 400 mm)
Temperatur	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C
Serienausstattung	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailliert und abgerundet	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailliert und abgerundet, Wasseranschluss 3/4"	2 Bleche 600 x 400 mm, Timer bis 105 Minuten oder unendlich, Backkammer aus Edelstahl abgerundet, Wasseranschluss 3/4"
Schienenabstand	70 mm	70 mm	80 mm
Gewicht	38 kg	41 kg	78 kg
Artikelnummer	1111.1006	1111.2008	1111.2009
UVP in €	584,00	891,00	1.567,00



Heißluftöfen

Mit automatischem Befeuchter

- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Temperaturregelung von +70 °C bis +300 °C
- ◆ Timer, einstellbar bis 120 min oder manuell
- ◆ Schienenabstand Garraum: 70 mm
- ◆ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ◆ Betriebskontrollleuchten
- ◆ Beschwädung manuell
- ◆ Autoreverse Lüfter
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Heißluftbetrieb
- ◆ Heißluft mit Beschwädung
- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Garraum-Entfeuchter
- ◆ 25 mm starke Garraumisolierung
- ◆ Optional: Handbrause



7 x 1/1 GN



Untergestell mit eingebauten Auflageschienen



Kondensationshaube



Untergestell

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1169.0001	222,00
Wärmeschrank mit eingebauten Auflageschienen	1129.0017	2.057,00
Untergestell, offen, für REC051M + REC071M	1129.0001	538,00
Untergestell, offen, für REC101	1129.0006	538,00
Untergestell, mit eingebauten Auflageschienen 8x 1/1 GN für REC051M + REC071M	1129.0035	881,00
Untergestell, mit eingebauten Auflageschienen 8x 1/1 GN für REC101	1129.0036	881,00
Rädersatz für Untergestelle, 2 davon mit Bremse	1129.0013	386,00
Installation-Abstandsrahmen für Haube, für REC051	1129.0014	288,00
Installation-Abstandsrahmen für Haube, für REC071	1129.0015	288,00
Kondensationshaube 0,3 kW (nur ab Werk möglich)	1129.0016	2.452,00
Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø 150mm	1169.0134	353,00

Modell	REC051M	REC071M	REC101M
Ausführung	5 x 1/1 GN	7 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	830 x 637 x 595 mm	830 x 637 x 760 mm	830 x 637 x 970 mm
Anschlusswert	400 V / 6,25 kW	400 V / 12,5 kW	400 V / 14,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	62 kg	76 kg
Artikelnummer	1111.2004	1111.2005	1111.2006
UVP in €	3.040,00	3.998,00	4.662,00

Kombidämpfer Ready



Untergestell mit Auflageschienen
10 x 1/1 GN



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 Garraumentfeuchtung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ höhenverstellbare Füße



6 x 1/1 GN

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	224,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1GN, 0,19 kW	1149.0019	2.787,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	688,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	688,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	826,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	826,00

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	1131.1020	1131.1021	1131.1022
UVP in €	3.597,00	4.540,00	5.557,00



Kombidämpfer Ready Touch

Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1

- ◆ Elektronische Steuerung über LCD-TFT-Farbdisplay
- ◆ Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- ◆ Alphanumerische Displays für Temperatur- und Zeitregelung
- ◆ Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion
- ◆ Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen, 300 Programme
- ◆ 4 Betriebsmodi:
 - Heißluftbetrieb +50 °C bis +265 °C
 - Dampfgaren +60 °C bis +120 °C
 - Kombinationsgaren +60 °C bis +250 °C
- ◆ Automatisches Vorwärmen
- ◆ 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0% bis 90%)
- ◆ Programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden
- ◆ Timer, manuell einstellbar bis 540 min.
- ◆ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ◆ Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- ◆ Manuelle Garraumfeuchtung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ höhenverstellbare Füße
- ◆ USB-Schnittstelle

Optional: (nur ab Werk)
mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und
4-Stufen-Reinigungssystem

Auf Anfrage:
Türanschlag rechts
Stapelkit
Hauben
Gasmodelle



6 x 1/1 GN



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	224,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1GN, 0,19 kW	1149.0019	2.787,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	688,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	688,00
Untergestell mit Auflegeschieben für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	826,00
Untergestell mit Auflegeschieben für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	826,00
4-Punkt-Kerntemperaturfühler für Kombidämpfer Ready Line mit D-Steuerung	1149.0024	265,00

Modell	Kombidämpfer Ready Touch	Kombidämpfer Ready Touch	Kombidämpfer Ready Touch
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	400 V/6,25 kW	400 V/8,25 kW	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	1141.1001	1141.1002	1141.1003
UVP in €	4.440,00	5.285,00	6.499,00

Modell	Kombidämpfer Ready Touch	Kombidämpfer Ready Touch	Kombidämpfer Ready Touch
Ausstattung wie oben jedoch zusätzlich mit	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem
Artikelnummer	1141.4007	1141.4008	1141.4009
UVP in €	5.419,00	6.272,00	7.481,00

NEU **SWS**
PLANBAR



7 GN/EN



Kombidämpfer Icon

Mit elektromechanischer Steuerung für GN 1/1 und EN

- ◆ Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen
- ◆ Ohne Schienenwechsel mit GN 1/1 und EN (600 x 400 mm) einsetzbar
- ◆ Quereinschub
- ◆ Garkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Doppelverglaste Tür, die Doppelverglasung lässt sich zum Reinigen öffnen
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Beleuchtung
- ◆ Manuelle Kammerentlüftung
- ◆ Garkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Einhängeschiene
- ◆ Manuelle Reinigung
- ◆ Gerätefüße in Edelstahl
- ◆ Garmodi:
 - Heißluft von +50° C bis +260° C
 - Dampfgaren +50° C bis +130° C
 - Kombinationsgaren +50° C bis +260° C

Türanschlag rechts auf Anfrage!
Stapelkit auf Anfrage!

Zubehör passend für Kombidämpfer Icon Line	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1169.0110	238,00

Modell	Kombidämpfer Icon	Kombidämpfer Icon	Kombidämpfer Icon
Ausführung	5 GN/EN	7 GN/EN	10 GN/EN
Außenmaße B x T x H	777 x 729 x 777 mm	777 x 729 x 942 mm	777 x 729 x 1152 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 7,25 kW	EL 400 V / 12,5 kW	EL 400 V / 14,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	74 kg	90 kg	104 kg
Artikelnummer	1131.1015	1131.1016	1131.1017
UVP in €	4.287,00	5.629,00	6.467,00



Kombidämpfer Icon Touch

SWS
PLANBAR

NEU

Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1 und EN

- ♦ Elektronische Steuerung mit Farbdisplay und inklusive Kerntemperaturfühler
- ♦ Ohne Schienenwechsel mit GN 1/1 und EN (600 x 400 mm) einsetzbar
- ♦ Quereinschub, LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Garkammer mit abgerundeten Ecken
- ♦ Innen und außen Edelstahl
- ♦ Doppelverglaste Tür, die Doppelverglasung lässt sich zum Reinigen öffnen
- ♦ Türanschlag links
- ♦ Programmierbar, 99 Programme mit bis zu 9 Zyklen, alphanumerisches Display
- ♦ Automatische Kammerentlüftung
- ♦ Autoklima (Luftfeuchte Mess- und Kontrollsystem)
- ♦ Fast Dry – manuelle und automatische Garraumfeuchtung
- ♦ EcoSpeed – optimale Regelung Steuerung und Garraumtemperatur
- ♦ Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ♦ Einhängeschielen
- ♦ Inklusive 2 Lüftergeschwindigkeiten (Autoreverse Lüfter)
- ♦ Regenerieren, Rezeptbuch, Selbstdiagnose
- ♦ Manuelle Reinigung
- ♦ USB-Anschluss
- ♦ Gerätefüße in Edelstahl
- ♦ Garmodi:
 - Heißluft von +30° C bis +260° C
 - Dampfgaren +30° C bis +130° C
 - Kombinationsgaren +30° C bis +260° C
- ♦ Optional: automatisches Reinigungssystem



7 GN/EN



Türanschlag rechts auf Anfrage!
Stapelkit auf Anfrage!

optional für Geräte mit elektronischer Steuerung	Artikel-Nr.	UVP in €
Autom. 4-stufiges Reinigungssystem – nicht nachrüstbar, nur werkseitiger Einbau	1169.0127	796,00
Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke	1169.0111	360,00

Zubehör passend für Kombidämpfer Icon Line	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1169.0110	238,00
Untergestell aus Edelstahl, offen, B x T x H 690 x 700 x 775 mm	1169.0140	756,00
Untergestell aus Edelstahl, offen, B x T x H 690 x 700 x 595 mm	1169.0141	756,00
Auflageschielen 9x 1/1GN für Untergestelle, einhängbar, B x T x H 367 x 670 x 460 mm	1169.0142	399,00
Auflageschielen 4x EN 600x400 für Untergestelle, einhängbar, Einschubabstand 90 mm	1169.0144	215,00
Rädersatz für Untergestell, 2 davon mit Bremse	1169.0133	386,00
Anschlussvorbereitung für Kondensationshaube – nicht nachrüstbar, nur werkseitiger Einbau	1149.0011	172,00
Kondensationshaube 0,3 kW, B x T x H 778 x 954 x 300 mm / nur ab Werk möglich	1169.0143	2.746,00
Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø150mm, B x T x H 300 x 220 x 110 mm	1169.0134	353,00
Reinigungsmittel, flüssig	1169.0113	102,00

Modell	Kombidämpfer Icon Touch	Kombidämpfer Icon Touch	Kombidämpfer Icon Touch
Ausführung	5 GN/EN	7 GN/EN	10 GN/EN
Außenmaße B x T x H	777 x 729 x 777 mm	777 x 729 x 942 mm	777 x 729 x 1152 mm
Anschlusswert	el. 400 V / 7,25 kW	el. 400 V / 12,5 kW	el. 400 V / 14,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	74 kg	90 kg	104 kg
Artikelnummer	1141.3001	1141.3002	1141.3003
UVP in €	5.718,00	7.189,00	7.988,00

Kombidämpfer Ready Touch Compact



Nur 50,5 cm breit!

6 x 1/1 GN



Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1 längs

- Mit Direkteinspritzsystem
- Elektronische Steuerung über LCD-TFT-Farbdisplay
- Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- Alphanumerische Displays für Temperatur- und Zeitregelung
- Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion
- Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen, 300 Programme
- 3 Garmodi:
 - Heißluft +50 °C bis +265 °C
 - Dampfbacken +60 °C bis +120 °C
 - Kombinationsbacken +60 °C bis +250 °C
- Automatisches Vorwärmen
- 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0% bis 90%)
- Programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden
- Timer, manuell einstellbar bis 540 min.
- Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Innenbeleuchtung
- höhenverstellbare Füße
- USB-Schnittstelle

Optional: (nur ab Werk)

- Mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
- WIFI-Schnittstelle

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	224,00
Kondensationshaube 0,19 kW	1149.0027	2745,00
Untergestell aus Edelstahl ohne Auflageschienen	1149.0025	652,00
Untergestell aus Edelstahl mit 8 x 1/1 GN Auflageschienen	1149.0026	806,00
4-Punkt-Kerntemperaturfühler	1149.0024	265,00
Stapelkit-Bausatz für 2 x Kombidämpfer Compact 6 x 1/1GN	1149.0028	749,00

Modell	Kombidämpfer Ready Touch Compact	Kombidämpfer Ready Touch Compact
Ausführung	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	505 x 870 x 800 mm	505 x 870 x 1080 mm
Anschlusswert	EL 400 V/8,5 kW	EL 400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm
Gewicht	75 kg	100 kg
Artikelnummer	1141.1005	1141.1006
UVP in €	5.358,00	6.637,00

Modell	Kombidämpfer Ready Touch Compact	Kombidämpfer Ready Touch Compact
Ausstattung wie oben jedoch zusätzlich mit	4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
Artikelnummer	1141.4010	1141.4011
UVP in €	6.398,00	7.698,00



10 x 1/1 GN mit Untergestell mit Auflageschienen



Kombidämpfer Icon Touch Compact

SWS
PLANBAR

NEU

Mit elektronischer Touch-Steuerung

für GN 2/3 oder GN 1/1 längs

- ◆ Auf 51 cm Breite die höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalen Garen!
- ◆ Minimaler Platzbedarf
- ◆ Türanschlag links, rechts gegen Mehrpreis
- ◆ Elektronische Steuerung mit Farbdisplay
- ◆ Programmierbar, 99 Programme mit bis zu 9 Zyklen, alphanumerisches Display
- ◆ 3 Garmodi:
 - Heißluft von +30 °C bis +260 °C
 - Dampfgaren +30 °C bis +130 °C
 - Kombinationsgaren +30 °C bis +260 °C
- ◆ Autoklima (Luftfeuchte Mess- und Kontrollsystem)
- ◆ Fast Dry – manuelle und automatische Garraumtrocknung
- ◆ EcoSpeed – optimale Regelung Steuerung und Garraumtemperatur
- ◆ Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ◆ Einhängeschiene
- ◆ Inklusive 2 Lüftergeschwindigkeiten
- ◆ Regenerieren
- ◆ Rezeptbuch
- ◆ Selbstdiagnose
- ◆ Manuelle Reinigung
- ◆ USB-Anschluss



Nur 51 cm breit!



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1169.0110	238,00
Automatisches 4-stufiges Reinigungssystem – nur ab Werk!	1169.0127	796,00
Wandkonsole aus Edelstahl, B x T x H 510 x 615 x 303 mm	1169.0128	585,00
Untergestell aus Edelstahl, offen, B x T x H 510 x 648 x 860 mm	1169.0129	828,00
Auflageschiene 10x 1/1GN für Untergestell, einhängbar	1169.0130	418,00
Ablageboden aus Edelstahl, in Untergestell einhängbar	1169.0131	275,00
Neutraler Unterschrank für Untergestell mit Auflageschiene 10x 1/1GN	1169.0132	938,00
Rädersatz für Untergestell, 2 davon mit Bremse	1169.0133	386,00
Anschlussvorbereitung für Kondensationshaube – nur ab Werk!	1149.0011	172,00
Kondensationshaube 0,3 kW, nur ab Werk möglich/ für GN 2/3	1169.0135	2.634,00
Kondensationshaube 0,3 kW, nur ab Werk möglich/ für GN 1/1	1169.0136	2.935,00
Stapelkit-Bausatz für 2 x GN 2/3 übereinander	1169.0137	967,00
Stapelkit-Bausatz für 2 x GN 1/1 übereinander	1169.0138	1.119,00
Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø 150 mm	1169.0134	353,00
Set zum Auszug des Einbauofens für GN 2/3 – nur ab Werk!	1169.0158	5.479,00
Set zum Auszug des Einbauofens für GN 1/1 – nur ab Werk!	1169.0159	6.209,00
Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand für GN 2/3	1169.0160	160,00
Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand für GN 1/1	1169.0161	190,00

Modell	Kombidämpfer Icon Touch Compact	Kombidämpfer Icon Touch Compact
Ausführung	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1
Außenmaße B x T x H	510 x 625 x 880 mm	510 x 800 x 880 mm
Anschlusswert	EL 400 V/5,25 kW	EL 400 V/7,75 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	60 mm	60 mm
Gewicht	59 kg	73 kg
Artikelnummer	1151.2025	1151.2026
UVP in €	6.798,00	7.507,00

Der Einbau in Möbel und Nischen ist mit einem Zubehörset möglich. Es besteht komplett aus Edelstahl und beinhaltet Einbaurahmen, Teleskopschiene, Abzugshaube und Dichtungsrahmen. Zur Installation und Wartung kann der Ofen herausgezogen und beidseitig um 90° gedreht werden.

PRO LINE – FÜR HÖCHSTE ANFORDERUNGEN

Leo S und Leo T sind die Hochleistungsprodukte der Marke Alphatech. Sie sind für Profis und deren Bedürfnisse konzipiert. Auch für Großküchen und die gehobene Gastronomie sind sie ideal. Einfache Berührung reicht für die absolute Kontrolle und sorgt für stets perfekte Garergebnisse.

Folgende Eigenschaften zeichnen die Geräte aus



Individuelle Konfiguration

Das 7 Zoll-HD-Farbdisplay lässt sich ganz nach Ihren Wünschen konfigurieren.



Automatic Cooking

Durch Auswahl eines voreingestellten Rezepts werden Temperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit konstant überwacht, um ein optimales Garergebnis zu erzielen.



Multicooking Funktion

Unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten können gleichzeitig zubereitet werden. Dadurch können Leerlaufzeiten, halbe Ofenladungen und unnötiger Verbrauch vermieden werden.



Just in Time Funktion

Eine Vielzahl von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Größen kann gleichzeitig zubereitet werden. Das Gerät gibt die Handlungen vor.



Fast Dry

Die Schnelltrockenfunktion Fast Dry ist ein patentiertes System, mit dem frittierte oder gegrillte Gerichte, Süßspeisen und Brot perfekt knusprig oder gratiniert werden.



Klima System

Konsistenz und Saftigkeit der Speisen werden durch die perfekte Anpassung des Klimas in der Garkammer garantiert.



Energieeinsparung durch Ecospeed Dynamic

Durch dieses System wird der Energieverbrauch der jeweiligen Menge an Speisen im Gerät angepasst. Die richtige Gartemperatur wird gehalten und Schwankungen vermieden. Die Energie wird effizient genutzt.



Reinigungssystem

Die Reinigung erfolgt vollautomatisch. Das Reinigungsmittel wird in einer zu 100% recycelbaren Kartusche geliefert.



Kombidämpfer Pro TouchControl

NEU

Mit elektronischer TouchControl-Steuerung und Boilersystem für GN 1/1 und EN

- ◆ 7" LCD-TFT Farbdisplay mit Touchscreen und Scroll-Rad mit Scroll- und Push-Funktion
- ◆ Automatic Cooking – Autostart mit „one touch“
- ◆ Autoklima (Luftfeuchte Mess- und Kontrollsystem) und automatische Kammerentlüftung
- ◆ Fast Dry – Manuelle und automatische Garraumentfeuchtung
- ◆ Elektronische TouchControl-Steuerung mit Farbdisplay und inkl. Kerntemperaturfühler
- ◆ Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 15 Zyklen, Programmwahl, Rezepte, ...
- ◆ 6 Lüftergeschwindigkeiten mit Autoreverse-Funktion
- ◆ Parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren
- ◆ Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Garkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Doppelverglaste Tür mit Luftzwischenraum
- ◆ Aufklappbare Innenscheibe für eine leichte Reinigung
- ◆ Multilevel und JIT – Just in time Garen
- ◆ EcoSpeed – optimale Regelung Steuerung und Garraumtemperatur
- ◆ EcoVapor – Energieeffiziente Wasser- und Energieersparnis durch Kontrolle der Dampfsättigung
- ◆ 7 automatische Selbstreinigungsprogramme
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ USB-Anschluss
- ◆ Gerätefüße in Edelstahl
- ◆ Garmodi:
Heißluft von +30° C bis +300° C
Dampfgaren +30° C bis +130° C
Kombinationsgaren +30° C bis +300° C

Auf Anfrage:

Türanschlag rechts

Stapelkit

Gasmodelle

Modelle mit Direkteinspritzung

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 302



7x 1/1 GN/6x EN



10x 1/1 GN/8x EN



Modell	Kombidämpfer Pro TouchControl	Kombidämpfer Pro TouchControl
Ausführung	7 x 1/1 GN/6 x EN	10 x 1/1 GN/8 x EN
Außenmaße B x T x H	875 x 825 x 820 mm	930 x 825 x 1040 mm
Anschlusswert	400 V / 10,5 kW	400 V / 16 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	GN 70 mm / EN 87 mm	GN 70 mm / EN 90 mm
Gewicht	139 kg	174 kg
Artikelnummer	1163.4001	1163.4002
UVP in €	12.840,00	15.941,00

**Zubehör Kombidämpfer
 Pro Line TouchControl**

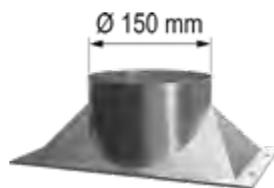
Wärmeschrank

Neutraler Unterschrank für Untergestell

Kondensationshaube für 7 GN Kombidämpfer

Auflageschieneneneinsatz 9 x 1/1 GN

Untergestell für Dämpfer 7 x 1/1 GN

Handwaschbrause

Kollektor für externen Anschluss

Reinigungsmittel

Rädersatz

Zubehör passend für Kombidämpfer Pro Line Leo S und Leo T	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1169.0110	238,00
Wärmeschrank mit Kerntemperaturfühler für Kombidämpfer GN 1/1, B x T x H 450 x 635 x 555 mm	1169.0147	2.980,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 7 x 1/1 GN, offen, B x T x H 875 x 725 x 860 mm	1169.0121	860,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 10 x 1/1 GN, offen, B x T x H 930 x 725 x 710 mm	1169.0150	860,00
Auflageschienen 9 x 1/1 GN für 1/1 GN-Untergestelle, einhängbar, B x T x H 367 x 670 x 460 mm	1169.0142	399,00
Neutraler Unterschrank mit Türen, CNS, für Untergestell 7 x 1/1 GN, einsetzbar B x T x H 308 x 630 x 550 mm	1169.0153	699,00
Neutraler Unterschrank mit Türen, CNS, für Untergestell 10 x 1/1 GN, einsetzbar B x T x H 368 x 630 x 550 mm	1169.0154	699,00
Rädersatz für Untergestell, 2 davon mit Bremse	1169.0133	386,00
Anschlussvorbereitung für Kondensationshaube – nicht nachrüstbar, nur werkseitiger Einbau	1149.0011	172,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer 7 x 1/1 GN, 0,3 kW, B x T x H 877 x 1076 x 300 mm / nur ab Werk möglich	1169.0108	3.279,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer 10 x 1/1 GN, 0,3 kW, B x T x H 778 x 954 x 300 mm / nur ab Werk möglich	1169.0109	3.279,00
Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø 150 mm, B x T x H 300 x 220 x 110 mm	1169.0134	353,00
Reinigungsmittel, flüssig für Kombidämpfer mit LCS System (7 x + 10 x GN 1/1 + GN 2/1)	1169.0113	102,00
Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand für 7 x 1/1 GN	1169.0162	190,00
Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand für 10 x 1/1 GN	1169.0163	220,00



Zubehör Heißluftöfen und Kombidämpfer

NEU

Exklusive Behälter, Roste und Zubehöre für besondere Garvorgänge

♦ GN 1/1 oder Euronorm 600 x 400 mm

Besonders günstige Starter Sets!

Modell	Restaurant (Längs)	Restaurant (Quer)	Supermarkt (Längs)	Supermarkt (Quer)	Bäckerei
Abmessung	GN 1/1 325 x 530 mm	GN 1/1 530 x 325 mm	GN 1/1 325 x 530 mm	GN 1/1 530 x 325 mm	Euronorm 600 x 400 mm
Set bestehend aus	Speedy Grill Finger Grill (2 Stück) Stew Pan Fry Basket Square Grill	Speedy Grill Finger Grill (2 Stück) Stew Pan Fry Basket Square Grill	Speedy Grill Finger Grill (2 Stück) Square Grill Speedy Chicken (2 Stück) Skewer Grill 23	Speedy Grill Finger Grill (2 Stück) Square Grill Speedy Chicken (2 Stück) Skewer Grill 23	Bake Pan gelocht (3 Stück) Bake Pan glatt (3 Stück) Pizza Grill
Artikelnummer	1169.0240	1169.0241	1169.0242	1169.0243	1169.0244
UVP in €	775,00	775,00	1.154,00	1.154,00	836,00



Modell	Speedy Grill (längs)	Speedy Grill (quer)	Finger Grill	Stew Pan
Ausführung	Grillrost Fleisch und Fisch	Grillrost Fleisch und Fisch	2 x teflonbeschichtete Grillplatte	GN-Behälter 20 mm vertieft
Außenmaße B x T	GN 1/1 325 x 530 mm	GN 1/1 530 x 325 mm	GN 1/1 530 x 325 mm	GN 1/1 530 x 325 mm
Artikelnummer	1169.0230	1169.0231	1169.0232	1169.0055
UVP in €	433,00	433,00	93,00	90,00



Modell	Fry Basket	Square Grill	Speedy Chicken	Skewer Grill 23
Ausführung	Frittierrost bis maximal 1,5 kg	Gemüsegrillrost	2 x Hähnchengrillrost für 8 Spieße	Grillrost für Spießlänge 23 cm
Außenmaße B x T	GN 1/1 530 x 325 mm	GN 1/1 530 x 325 mm	GN 1/1 530 x 325 mm	GN 1/1 530 x 325 mm
Artikelnummer	1169.0068	1169.0066	1169.0233	1169.0235
UVP in €	141,00	166,00	318,00	95,00



Modell	Bake Pan gelocht	Bake Pan glatt	Pizza Grill
Ausführung	3 x Backblech gelocht	3 x Backblech glatt	Pizzablech glatt
Außenmaße B x T	Euronorm 600 x 400 mm	Euronorm 600 x 400 mm	Euronorm 600 x 400 mm
Artikelnummer	1169.0236	1169.0237	1169.0238
UVP in €	121,00	117,00	382,00

Gas- und Elektro-Teppanyaki


Elektro-Teppanyaki 2 Heizzonen

Gas-Teppanyaki 3 Heizzonen

Untergestell für Elektro-/ Gas-Teppanyaki 2 mit Heizzonen

Untergestell für Elektro-/ Gas-Teppanyaki mit 3 Heizzonen

Allgemein

Das Kochen auf einem Teppanyakiherd ist die traditionelle japanische Zubereitung von Speisen auf einer messerfesten Stahl-Grillplatte direkt bei Tisch. Getreu dem japanischen Gericht Okonomiyaki – deutsch: „Was du braten willst!“ – kann auf diesen Grillplatten alles gebraten werden.

Durch den messerfesten Stahl ist es möglich, Gargut auf der Oberfläche zu schneiden, ohne die Oberfläche zu beschädigen. Darüberhinausgehend verfügt dieser Spezialstahl über eine sehr hohe Wärmeleitfähigkeit, die eine hohe Temperaturstabilität gewährleistet.

- ♦ Mit Resteschublade
- ♦ Bratfläche aus poliertem Messerstahl AISI 420



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814001 und 10824001/1200 x 769 x 579 mm	1089.0007	1.680,00
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814002 und 10824002/1440 x 769 x 579 mm	1089.0008	1.928,00

Modell	Elektro-Teppanyaki	Elektro-Teppanyaki	Gas-Teppanyaki	Gas-Teppanyaki
Ausführung	2 Heizzonen	3 Heizzonen	2 Heizzonen	3 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	1200 x 700 x 450 mm	1440 x 700 x 450 mm	1200 x 700 x 450 mm	1440 x 700 x 450 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V/11,7 kW	⚡ 400 V/14,3 kW	⚡ 14 kW	⚡ 21 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bratfläche B x T	960 x 550 mm	1200 x 550 mm	960 x 550 mm	1200 x 550 mm
Temperaturbereich	2 Heizzonen, +50 °C bis +250 °C	3 Heizzonen, +50 °C bis +250 °C	2 Heizzonen, 2 Doppel-Rohrgruppenbrenner je 7,0 kW bis +280 °C	3 Heizzonen, 3 Doppel-Rohrgruppenbrenner je 7,0 kW bis +280 °C
Serienausstattung	Tischgerät, Resteschublade	Tischgerät, Resteschublade	Jumbo-Grill, Resteschublade, Pilotflamme	Jumbo-Grill, Resteschublade, Pilotflamme
Gewicht	145 kg	245 kg	160 kg	220 kg
Artikelnummer	1081.4001	1081.4002	1082.4001	1082.4002
UVP in €	4.356,00	5.098,00	3.562,00	4.282,00



Gas-Hockerkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlausführung
- ◆ Brennerkranz aus Gusseisen
- ◆ Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen
- ◆ Piezozündung
- ◆ Zur Verwendung im Innen- und Außenbereich
- ◆ Umrüstdüsen enthalten



Gas-Hockerkocher mit Gasschlauch



Gas-Hockerkocher mit Schlitzbrenner

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokringaufsatz für Gas-Hockerkocher 1082.3003	1089.5001	295,00

Modell	Gas-Hockerkocher mit Gasschlauch (Mobil)	Gas-Hockerkocher mit Schlitzbrenner
Außenmaße B x T x H	425 x 425 x 400 mm	500 x 500 x 450 mm
Anschlusswert	6,0 kW	13,0 kW
Serienausstattung	Gasschlauch und Druckminderer, werkseitig auf Flüssiggas eingestellt	Schlitzbrenner Ø 180 mm, werkseitig auf Erdgas H eingestellt
Wechseldüsen	Für Erdgas im Lieferumfang enthalten	Für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
Gewicht	28 kg	28 kg
Artikelnummer	1082.3006	1082.3003
UVP in €	498,00	719,00



Induktions- und Elektro-Hockerkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlausführung
- ◆ Betriebsanzeigen
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Elektro-Hockerkocher



Induktions-Hockerkocher

Modell	Elektro-Hockerkocher	Induktions-Hockerkocher 8 kW
Ausführung	1 Kochplatte Ø 400 mm	1 Glaskeramik-Induktionskochfeld
Außenmaße B x T x H	580 x 580 x 380 mm	600 x 600 x 380 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 8,0 kW
Besonderheit	geeignet für Töpfe bis etwas 100 Liter	9 Stufen, geeignet für Töpfe mit Ø 12-38 cm
Gewicht	35 kg	25 kg
Artikelnummer	1082.3007	1082.3009
UVP in €	1.186,00	1.905,00

Induktions-Wok



2x 5 kW Induktionswoks, Ø 300 mm

Allgemein

- Mit rückseitigem Spritzschutz
- Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl
- Hochleistungs-Induktionswoks aus Glaskeramik
- Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl, Sandwichbauweise (Stärke 3,2 mm) mit Ablaufrinne und herausnehmbarem Sieb garantiert eine maximale Hygiene
- Inklusive passender Wokpfanne je Kochfläche
- Inklusive montiertem Schwenkhahn an rückseitigem Spritzschutz
- Abnehmbare Frontverkleidung für einfache Wartung und direkten Zugriff auf Hauptbauteile
- Höhenverstellbare Füße (± 25 mm)
- Wasseranschluss: DN15 (1/2")
- Ablauf: DN32 (1 1/4")



2x 8 kW Induktionswoks, Ø 400 mm



1x 8 kW Induktionswokschale, Ø 400 mm



Wokpfanne Ø 400 mm



Wokpfanne Ø 480 mm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne Ø 400 mm, AISI 409	1091.9002	94,00
Wokpfanne Ø 480 mm, AISI 409	1091.9003	99,00

Modell	Induktions-Wok	Induktions-Wok	Induktions-Wok
Ausführung	1x 8 kW Induktionswokschale Ø 400 mm	2x 8 kW Induktionswoks Ø 400 mm	2x 5 kW Induktionswoks Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	800 x 750 x 750 (1050) mm	1500 x 750 x 750 (1050) mm	1100 x 750 x 750 (1050) mm
Anschlusswert	 400 V / 8,0 kW	 400 V / 16,0 kW	 400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Korb-/Kellenhalter, Schwenkhahn, 5 Stufen Leistungsregelung mit LED-Display zur Anzeige der ausgewählten Leistungsstufe und der Betriebsarten, 1x Wokpfanne	2x Korb-/Kellenhalter, Schwenkhahn, 5 Stufen Leistungsregelung mit LED-Display zur Anzeige der ausgewählten Leistungsstufe und der Betriebsarten, 2x Wokpfannen	Schwenkhahn, 9 Stufen Leistungsregelung per Drehregler, LED-Display zur Anzeige der ausgewählten Leistungsstufe und Betriebsarten oder der verbleibenden Minuten bei aktivierter Timerfunktion, 2 Wokpfannen
Gewicht	76 kg	145 kg	71 kg
Artikelnummer	1073.2000	1073.2001	1073.2002
UVP in €	7.598,00	13.998,00	6.589,00



Gas-Tischkocher

Allgemein

- ◆ Hochleistungs-Rundkreisbrenner
- ◆ Komplett aus Chromnickelstahl AISI 304
- ◆ Mit Fettschublade
- ◆ 3 mm starker Stahl-Unterfütterung
- ◆ Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen
- ◆ Höhenverstellbare Schraubfüße



Gas-Tischkocher 800 mm



Gas-Tischkocher 400 mm

Modell	Gas-Tischkocher	Gas-Tischkocher
Außenmaße B x T x H	400 x 600 x 370 mm	800 x 600 x 370 mm
Anschlusswert	13,0 kW	26,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Gas-Tischkocher mit Wokringaufsatz, Ø 280 mm	Gas-Tischkocher mit Wokringaufsatz, Ø 280 mm
Gewicht	30 kg	47 kg
Artikelnummer	1082.3001	1082.3002
UVP in €	1.033,00	2.068,00

Gas-Wokherd

Allgemein

- ◆ Für die Wandaufstellung mit rückseitigem Spritzschutz
- ◆ Stabile Konstruktion aus Chromnickelstahl
- ◆ 13,0 kW-Hochleistungsbrenner je Kochstelle
- ◆ Schlitzbrenner mit abnehmbarem Kopf
- ◆ Abnehmbarer Wokring-Aufsatz, Ø 30 cm
- ◆ Inklusive Sicherheitsventile und Thermoelemente
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Untergestell demontierbar
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Gas-Wokherd 3 Flammen



Gas-Wokherd 2 Flammen

Modell	Gas-Wokherd	Gas-Wokherd
Ausführung	2 Flammen	3 Flammen
Außenmaße B x T x H	900 x 600 x 850/950 mm	1500 x 600 x 850/950 mm
Anschlusswert	2 x 13,0 kW	3 x 13,0 kW
Außenmaterial	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl
Gewicht	84 kg	140 kg
Artikelnummer	1082.1002	1082.1003
UVP in €	2.145,00	2.862,00



PIZZAÖFEN

EINE WICHTIGE ENTSCHEIDUNG – DER RICHTIGE PIZZAOFEN FÜR SIE

Das wichtigste Gerät in einer Pizzeria ist der Pizzaofen. Er ist die Grundlage für den Erfolg. Es ist deshalb wichtig, dass Sie genau überlegen, welches Gerät am besten zu den vorliegenden Anforderungen passt. Dabei ist grundsätzlich wichtig, dass das Gerät leicht zu reinigen und einfach zu bedienen ist sowie Schutz vor Verbrennungen bietet. So kann es auch von angelerntem Personal zuverlässig bedient werden.

WEITERE AUSSTATTUNG

KBS bietet nicht nur Pizzaöfen für jeden Bedarf, sondern auch weitere Geräte zur Ausstattung einer Pizzeria:

- ◆ Pizzatische mit Granitarbeitsplatte, teilweise auch mit ungekühlten Teigschubladen, Seite 137 und 139
- ◆ Belegstation mit Glasaufbau oder CNS-Abdeckung für 1/3 oder 1/4 GN Schalen, Seite 136
- ◆ Bäckerei-Kühlschränke mit Backblechmaß 600 x 400 oder 600 x 800 zur Lagerung von Teig und Belägen, Seite 49 bis 51
- ◆ Teigknetmaschinen, Seite 376 und 377
- ◆ Teigausrollmaschinen, Seite 378
- ◆ Mehlwagen, Seite 379

BESTÜCKUNGSVARIANTEN

2 x 2 Quadrat

verfügbar für:

- City**
- Compact 4**
- Compact 4+4**
- Allround 4**
- Allround 4+4**
- Premium 4 Gas**
- Proline 4**
- Proline 4+4**



2 x 3 Längseinschub

verfügbar für:

- Allround 6**
- Allround 6+6**
- Premium 6 Gas**
- Proline 6**
- Proline 6+6**



3 x 3 Quadrat

verfügbar für:

- Valor 9**



3 x 2 Quereinschub

verfügbar für:

- Allround 6 Q**
- Allround 6+6 Q**
- Proline 6+6 Q**
- Valor 6**



4 x 3 Quereinschub

verfügbar für:

- Premium 12 Gas**





City

Elektro-Pizzaöfen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ♦ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ♦ Mit Temperaturkontrolle bis max. 450 °C
- ♦ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- ♦ Einfache Isolierung
- ♦ 3 Thermostate
- ♦ Sichtfenster

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell 785 x 605 x 880 mm	5059.2001	331,00

Modell	City	 + 
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 25 cm	
Außenmaße B x T x H	780 x 630 x 530 mm	
Anschlusswert	 400 V / 6,0 kW	
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	
Backkammern B x T x H	2 je 500 x 510 x 100 mm	
Gewicht	60 kg	
Artikelnummer	5052.1001	
UVP in €	1.634,00	



Compact Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ♦ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ♦ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ♦ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat bis max. 450 °C
- ♦ Backkammerbeleuchtung mit Sichtfenster
- ♦ **Verstärkte Isolierung**

Modell	Compact 4		Compact 4+4	 + 
Bestückung	4 Pizzen Ø 33 cm		4+4 Pizzen Ø 33 cm	
Außenmaße B x T x H	890 x 735 x 325 mm		890 x 735 x 595 mm	
Anschlusswert	 400 V / 4,5 kW		 400 V / 9,0 kW	
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 140 mm)		2 je (660 x 660 x 150 mm)	
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.		C 32A 3 pol.	
Gewicht	65 kg		126 kg	
Artikelnummer	5051.1014		5052.1014	
UVP in €	1.369,00		2.049,00	

Untergestell

B x T x H	750 x 905 x 945 mm	750 x 905 x 945 mm
Artikelnummer	5059.2024	5059.2024
UVP in €	394,00	394,00



Compact 4+4
mit Untergestell

Allround Serie



**Allround 4+4
mit Untergestell**



**Allround 6 Q
mit Untergestell**



Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ◆ Elektromechanische Temperaturregung bis max. 450 °C
- ◆ Separater An- und Ausschalter
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Doppelt verstärkte Isolierung
- ◆ Gußgekapselte Widerstände Innoxstahl
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenster
- ◆ Auf Anfrage auch vollschamottiert lieferbar

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4001	268,00

Modell	Allround 4 	Allround 6 	Allround 6 Q 
Bestückung	4 Pizzen Ø 33 cm	6 Pizzen Ø 33 cm	6 Pizzen Ø 33 cm
Außenmaße B x T x H	910 x 840 x 430 mm	910 x 1170 x 430 mm	1240 x 940 x 430 mm
Anschlusswert	 400 V / 4,5 kW	 400 V / 6,5 kW	 400 V / 6,5 kW
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 150 mm)	1 (660 x 990 x 150 mm)	1 (990 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.
Gewicht	76 kg	109 kg	110 kg
Artikelnummer	5051.1004	5051.1005	5051.1006
UVP in €	1.559,00	2.098,00	2.129,00

Modell	Allround 4+4  + 	Allround 6+6  + 	Allround 6+6 Q  + 
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 33 cm	6+6 Pizzen Ø 33 cm	6+6 Pizzen Ø 33 cm
Außenmaße B x T x H	910 x 840 x 700 mm	910 x 1170 x 700 mm	1240 x 940 x 700 mm
Anschlusswert	 400 V / 9,0 kW	 400 V / 13,0 kW	 400 V / 13,0 kW
Backkammern B x T x H	2 je (660 x 660 x 150 mm)	2 je (660 x 990 x 150 mm)	2 je (990 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 32A 3 pol.	C 32A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	122 kg	162 kg	165 kg
Artikelnummer	5052.1004	5052.1005	5052.1006
UVP in €	2.460,00	3.429,00	3.429,00

Untergestell

B x T x H	920 x 800 x 860 mm	920 x 1130 x 860 mm	1250 x 900 x 860 mm
Artikelnummer	5059.2004	5059.2006	5059.2005
UVP in €	394,00	406,00	406,00



Proline Serie

NEU

Elektro-Pizzaöfen mit Touchsteuerung

- ♦ Front und Korpus aus Edelstahl
- ♦ Backkammer aus aluminiertem Stahlblech
- ♦ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ♦ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ♦ Digitale Temperatursteuerung bis max. 450 °C
- ♦ Separater An- und Ausschalter
- ♦ Backkammerbeleuchtung
- ♦ Optimierte Wärmedämmung mit doppelt verstärkter Isolierung
- ♦ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl zum Schutz gegen Korrosion
- ♦ Federentlastete Tür mit Sichtfenster
- ♦ Inklusive neutraler Haube zum Ableiten von Dämpfen (optional auch mit Motor und Aktivkohlefilter gegen Mehrpreis erhältlich)
- ♦ Elektrisch ausbalancierte Lastenverteilung mit je 3 Heizelementen oben und unten je Backkammer
- ♦ Auf Anfrage auch voll schamottiert lieferbar



Proline 4+4
mit Untergestell



Proline 4
mit Untergestell

**6 Heizelemente
je Backkammer +
Touchsteuerung**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4001	268,00

Modell	Proline 4	Proline 6
Bestückung	4 Pizzen Ø 30 cm	6 Pizzen Ø 30 cm
Außenmaße B x T x H	850 x 950 x 460 mm	850 x 1250 x 460 mm
Anschlusswert	400 V / 4,0 kW	400 V / 6,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (610 x 620 x 150 mm)	1 (610 x 920 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16 A 3 pol.	C 16 A 3 pol.
Gewicht	76 kg	110 kg
Artikelnummer	5051.1060	5051.1061
UVP in €	2.882,00	3.677,00

Modell	Proline 4+4	Proline 6+6	Proline 6+6 Q Ø 35 cm
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 30 cm	6+6 Pizzen Ø 30 cm	6+6 Pizzen Ø 35 cm
Außenmaße B x T x H	850 x 950 x 700 mm	850 x 1250 x 700 mm	1290 x 1030 x 700 mm
Anschlusswert	400 V / 8 kW	400 V / 12 kW	400 V / 18 kW
Backkammern B x T x H	2 je (610 x 620 x 150 mm)	2 je (610 x 920 x 150 mm)	2 je (1050 x 700 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16 A 3 pol.	C 20 A 3 pol.	C 25 A 3 pol.
Gewicht	120 kg	160 kg	190 kg
Artikelnummer	5052.1060	5052.1061	5052.1062
UVP in €	4.145,00	5.585,00	6.627,00

Untergestell

B x T x H	860 x 850 x 700 (850 mit opt. Räderkit) mm	860 x 1150 x 700 (850 mit opt. Räderkit) mm	1300 x 930 x 700 (850 mit opt. Räderkit) mm
Artikelnummer	5059.2050	5059.2051	5059.2052
UVP in €	552,00	599,00	799,00

Premium G Serie



**Kombinationsbeispiel
mit Untergestell und Räderkit**

Gas-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Stapelbare Backöfen für Pizzerien und Bäckereien
- ◆ Elektronisch gesteuert
- ◆ Integriertes Haubenmodul
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Brennerelemente unterhalb des Schamottsteinbodens
- ◆ Spezialkonstruktion gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenstern



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4003	264,00
Füße für Gärschrank	5059.4002	124,00

Modell	Premium 4 G	Premium 6 G	Premium 12 G
Bestückung	4 Pizzen Ø 30 cm	6 Pizzen Ø 30 cm	12 Pizzen Ø 30 cm
Außenmaße B x T x H	960 x 1050 x 520 mm	910 x 1350 x 520 mm	1600 x 1420 x 520 mm
Anschlusswert	12,0 kW	16,3 kW	24,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (610 x 640 x 150 mm)	1 (610 x 940 x 150 mm)	1 (1230 x 930 x 150 mm)
Gewicht	120 kg	150 kg	240 kg
Artikelnummer	5051.2001	5051.2002	5051.2003
UVP in €	4.115,00	4.784,00	7.951,00

Untergestell

Außenmaße B x T x H	960 x 700 x 860 mm	960 x 1000 x 860 mm	1585 x 1000 x 860 mm
Artikelnummer	5059.2008	5059.2009	5059.2010
UVP in €	553,00	588,00	936,00

Gärschrank mit Beheizung, thermostatgesteuert

Außenmaße B x T x H	960 x 700 x 700 mm	960 x 1000 x 700 mm	1585 x 1000 x 700 mm
Anschlusswert	230 V/1,0 kW	230 V/1,0 kW	230 V/1,0 kW
Artikelnummer	5059.1001	5059.1002	5059.1003
UVP in €	2.014,00	2.114,00	2.211,00



Tunnelöfen Schamott

Elektro- oder Gas-Tunnelöfen mit Schamottsteinen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ♦ Transportband mit Schamottsteinen
- ♦ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- ♦ Kompakte Bauweise bei hoher Produktionsleistung
- ♦ Gute Isolierung begrenzt die Außentemperatur
- ♦ Einfache Bedienung, perfekt auch für die Systemgastronomie
- ♦ 450 °C Maximaltemperatur
- ♦ Separate elektronische Regulierung der Temperatur für Decke und Boden
- ♦ Regulierbare Rollläden an Ein- und Ausgang
- ♦ Förderbandgeschwindigkeit einstellbar
- ♦ Einfache Reinigung durch zwei Krümelsammelkästen
- ♦ Selbstschmierende Lager, feste Laufrichtung
- ♦ Nur bei Elektro: bis zu 3 Geräte stapelbar
- ♦ Nur bei Gas: Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche

Zubehör: Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen

- ♦ Digitale Steuerung der Backzeiten und Temperaturen von Decke und Kochboden
- ♦ Bis zu 25 Programme speicherbar



Tunnelofen Elektro



Tunnelofen Gas



Direkt auf dem Stein gebacken



Produktion pro Stunde

Pizza Ø	Tunnelofen Elektro, Backzeit 3 Minuten			Tunnelofen Gas, Backzeit 3 Minuten
	Elektro 450	Elektro 590	Elektro 790	Gas 790
Ø 15 cm	300	425	920	710
Ø 20 cm	150	220	420	325
Ø 25 cm	60	175	340	273
Ø 30 cm	52	110	190	147
Ø 35 cm	44	95	165	130
Ø 45 cm	35	50	97	74
Ø 50 cm	–	44	58	44

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen	5059.4004	2.452,00

Modell	Tunnelofen Elektro 450	Tunnelofen Elektro 590	Tunnelofen Elektro 790	Tunnelofen Gas 790
Förderband Breite	450 mm	590 mm	790 mm	790 mm
Außenmaße B x T x H	1080 x 1820 x 520 mm	1220 x 2160 x 520 mm	1420 x 2520 x 520 mm	1420 x 2160 x 660 mm
Innenmaße B x T x H	530 x 800 x 110 mm	670 x 1140 x 110 mm	870 x 1500 x 110 mm	850 x 1140 x 110 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V / 12,5 kW	⚡ 400 V / 19,5 kW	⚡ 400 V / 30 kW	⚡ 47,0 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	B 25A 3 pol.	C 32A 3 pol.	–
Gewicht	200 kg	308 kg	420 kg	400 kg
Artikelnummer	5053.1001	5053.1002	5053.1003	5053.2001
UVP in €	16.347,00	22.942,00	29.971,00	29.295,00

Untergestell mit Rädern und 4 Feststellbremsen (Höhe in Abhängigkeit von der Anzahl der gestapelten Öfen)

Außenmaße B x T x H mm	990 x 810 x 760/560/360	1130 x 1150 x 760/560/360	1330 x 1510 x 760/560/360	1330 x 1150 x 620
Gewicht	40 kg	43 kg	48 kg	42 kg
Artikelnummer	5059.2026	5059.2027	5059.2028	5059.2023
UVP in €	1.026,00	1.096,00	1.164,00	1.104,00



VALOR – FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

DESIGN UND FUNKTIONALITÄT DER SPITZENKLASSE

Für alle, die höchste Ansprüche haben, kann Valor die Lösung sein. Dieser Pizzaofen verfügt über ein modernes Design und ist ein Hingucker in jeder Showküche. Darüber hinaus ist er vielfältig einsetzbar. Er passt sich all Ihren Wünschen und Anforderungen flexibel an und kann nicht nur in Pizzerien, sondern auch in Bäckereien und Konditoreien eingesetzt werden.

Das System lässt sich modular zusammensetzen. Sie können bis zu drei Backkammern mit einem Untergestell oder einem Gärschrank kombinieren. Bei den Hauben haben Sie die Wahl zwischen einer Abdeckhaube ohne Motor und einer Design-Abzugshaube mit Motor. Diese kann um die Design-Seitenteile ergänzt werden.

Sprechen Sie uns an! Wir zeigen Ihnen gerne mehr von diesem außergewöhnlichen Produkt.



Modell	Backkammer Valor 6 	Backkammer Valor 9 
Bestückung	6 Pizzen Ø 35 cm oder 2 Backbleche 400 x 600 mm	9 Pizzen Ø 35 cm oder 4 Backbleche 400 x 600 mm
Außenmaße B x T x H	1440 x 1000 x 400 mm	1440 x 1350 x 400 mm
Anschlusswert	 400 V / 7,2 kW	 400 V / 11,0 kW
Backkammer B x T x H	1050 x 700 x 170 mm	1050 x 1050 x 170 mm
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.
Gewicht	205 kg	235 kg
Artikelnummer	5051.1050	5051.1051
UVP in €	7.980,00	9.480,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell Valor 6 H 860/700/500 mm	5059.2043	1.116,00
Untergestell Valor 9 H 860/700/500 mm	5059.2044	1.232,00
Gärschrank Valor 6 (anstatt Untergestell) H 700/500 mm	5059.1020	2.682,00
Gärschrank Valor 9 (anstatt Untergestell) H 700/500 mm	5059.1021	2.870,00
Abdeckhaube Valor 6 (ohne Motor)	5059.3015	1.074,00
Abdeckhaube Valor 9 (ohne Motor)	5059.3016	1.203,00
Design-Abzugshaube Valor 6 (mit Motor)	5059.3017	4.810,00
Design-Abzugshaube Valor 9 (mit Motor)	5059.3018	4.921,00
Design-Seitenteile Valor 6	5059.3019	1.450,00
Design-Seitenteile Valor 9	5059.3025	1.450,00



DESIGN

- Vollständige Einsicht in die Backkammer
- Optionale Abzugshaube zum Absaugen von Dämpfen und Gerüchen
- Tür mit Doppelverglasung aus gehärtetem Glas

ERGONOMIE

- Einfache Bedienung mit Touch Screen 65K
- Fronttüren federentlastet
- Geringer Wärmeverlust durch optimierte Isolierung

TECHNOLOGIE

- Separate Steuerung der Heizleistung an Boden und Decke
- Backkammer vollschamottiert
- Integrierte Heizelemente an Boden und Decke, sichtbare Heizelemente für Oberhitze (optional)

LEISTUNG

- 450° Temperatur bis 450 °C
- Bis zu 9 Pizzen mit Ø 35 cm pro Backkammer
- Zeitversetzte Aufheizung



Einfache Bedienung durch intuitiven Touchscreen



Valor bestehend aus:
zwei Backkammern, Gärschrank,
Design-Abdeckhaube und Design-Seitenteilen



Valor bestehend aus:
zwei Backkammern,
Gärschrank und Abdeckhaube



**Energiesparende Airbox
Modell E (EC Control)**

Rückwärts gekrümmter, freilaufender
Radialventilator
Seite 327

ab 2.548,- Euro

**Bis zu 50 % Energieeinsparung
und längere Lebensdauer
gegenüber herkömmlichen Airboxen**



Profi-Zentralhaube

Kubusform, Flammenschutzfilter A
Seite 324

ab 3.376,- Euro



Airbox Modell A

Seite 326

ab 1.360,- Euro





7

WANDHAUBEN ZENTRALHAUBEN AIRBOXEN

7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform	319
Wandhauben, Trapezform	320
Wandhauben, Kubusform	322
Zentralhauben, Kubusform	324
Induktionshauben	325
Airboxen	326
Motoren, Regler, Flammenschutzfilter	328



Korpus und Frontblende:
komplett aus Chromnickelstahl
AISI 304 Scotch-Brite



Flammschutzfilter Typ A
gemäß DIN 18869



Komplett verschweißt und verschliffen.
Daher leicht zu reinigen und ein hoher
Hygienestandard wird gewährleistet!

Die Hauben bestehen aus einer stabilen Edelstahlkonstruktion und sind komplett aus Chromnickelstahl AISI304 Scotch-Brite. Der Korpus ist verschweißt, d. h. auch im Bereich der Eck- und Kopfstöße, ebenso wie die Fettablaufrinne. Der Fettentleerungskugelhahn sitzt an der tiefgezogenen Auslaufstelle der Fettsammelrinne. Die Hauben unterteilen sich in einen Auffang- und Absaugraum. Alle Hauben haben eine eingehauste, vorverdrahtete Beleuchtung mit Kunststoffglas, die optional auch mit hitzebeständigem Glas ausgeliefert werden kann.

Die Aerosolabscheider (Fettfilter) sind gemäß DIN 18869 ausgeführt und haben eine Stärke von 40

mm. Die Fettfilter sind ebenfalls aus Chromnickelstahl AISI304 und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet und weisen einen konstanten Druckverlust auf. Der Fettdunst kondensiert im Inneren des Filters, das dann ablaufende Fett sammelt sich im Fettkanal. Eine regelmäßige Reinigung des Fettkanals und der Filter wird empfohlen.

Im Auslieferungszustand ist ein Ausschnitt für die Verbindung mit dem Abluftrohr werkseitig vorhanden. Die Angaben hierzu entnehmen Sie bitte jeweils der Tabelle. Optional können die Hauben auch ohne Ausschnitt geliefert werden.

Abluftreinigungsanlagen auf Anfrage.

Flammschutzfilter Typ A

scheiden effektiv den Fettdunst ab und verhindern zuverlässig den Flammendurchschlag in die Abzugsanlage. Die Filter Typ A müssen oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden.

Flammschutzfilter Typ B

scheiden effektiv den Fettdunst ab, dürfen jedoch nicht oberhalb von thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden. Ideal also für den Einsatz in der Speisenvorbereitung, Speisenausgabe oder Spülküche.



Bitte beachten Sie die Frachtzuschläge für Hauben ab einer Länge von über 2,20 m.

HINWEIS

Be- und Entlüftungsanlagen in gewerblichen Küchen dienen dem Arbeitsschutz der in der Küche Beschäftigten. Sie haben den Zweck, den beim Kochprozess entstehenden Wrasen abzusaugen, gesundheitlich zuträglichke Außenluft der Küche zuzuführen und die Temperatur und Luftfeuchte in der Küche zu regulieren. Diese Richtlinie gibt Hinweise zur lufttechnischen Behandlung von gewerblichen Küchen und zugehörigen Bereichen sowie zur Dimensionierung und zum Aufbau der raumlufttechnischen Anlagen. In Verbindung mit der DIN EN 13779 und DIN 18869. Diese Richtlinie gilt nicht für Haushaltsküchen und für gewerbliche Kleinstküchen mit einer Gesamtanschlussleistung von weniger als 25 kW der wärme- und feuchteabgebenden Geräte (Gargeräte, Spülmaschinen usw.). Unter 25 kW Anschlussleistung wird eine Abluftanlage empfohlen. In jedem Fall sind die BG-Regel BGR 111 und die DGVV Regel 110-002 einzuhalten. Euronorm DIN EN 16282 „Bauelemente in gewerblichen Küchen – Einrichtung zur Be- und Entlüftung“.

Sie beruht weitgehend auf der DIN 18869 und der VDI-Richtlinie 2052 und stellt höhere Anforderungen als die bisherigen Regelwerke. Ein Auszug aus der EN 16282 Normenreihe:

Teil 2: Küchenlüftungshauben: a. Der Öffnungswinkel α bei Küchenlüftungshauben wurde von 12° auf 15° vergrößert. b. Der Haubenüberstand wurde von 20 cm auf 30 cm vergrößert, bei Geräten mit offenbaren Türen von 40 cm auf 60 cm, wobei der Haubenüberstand nur bis zur Innenseite der Fettfangrinne gemessen wird. c. Die Mindestabhänghöhe wurde von 2,1 m auf 2,0 m reduziert.

Teil 3: Küchenlüftungsdecken: „Küchenlüftungsdecken sind über die gesamte Fläche der Küche, gemäß Definition auszuführen; dies gilt auch für Show-Küchen“.

Teil 6: Abscheider: Zu- und Abluftanlagen sind so zu installieren, dass Gerüche, Luftfremde Stoffe und Feuchtigkeit abgeführt werden. Das Lüftungssystem muss in der Lage sein, Gerüche, Fettbestandteile und gasförmige Produkte von der Abluft zu trennen. Wenn die Abluft direkt mit dem Baukörper in Berührung kommt, muss sichergestellt sein, dass keine schädigenden Auswirkungen auf den Baukörper entstehen und keine dauerhafte Kondensation auftritt. Ferner fordert die neue Norm, dass die Abscheider über thermischen Geräten aus Edelstahl gefertigt und „flammdurchschlagsicher“ sein müssen.

Auf Prüfzeichen achten: Wählen Sie nur flammdurchschlagsichere Fettabscheider. Erkennbar an dem Prüfzeichen DIN EN 16282-A oder UL 1046.

§ 8 Brandschutz: Aus der Küchenabluft sind die festen und flüssigen Bestandteile so weit wie möglich abzuscheiden, um eine Verschmutzung und damit Brandgefahr im Abluftkanal zu minimieren. Zur Kontrolle und Reinigung der Abluftanlage muss eine ausreichende Anzahl an Revisions-Öffnungen in mm vorhanden sein.

§ 11 Betrieb und Instandhaltung: Aerosolabscheider in Abluftanlagen sind entsprechend den betrieblichen Anforderungen, mindestens jedoch alle 14 Tage, zu reinigen. Bei starkem Fetanfall kann eine tägliche Reinigung erforderlich sein. Küchenabluftdecken sind regelmäßig, mindestens jedoch halbjährlich, auf Ihren Verschmutzungszustand zu überprüfen und bei Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Küchenabluftanlage (z.B. Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

Quelle: www.lueftungsservice.com/vorschriften_bestimmungen.htm



Komplettwandhauben Trapezform



Inklusive Flammschutzfilter Typ B gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

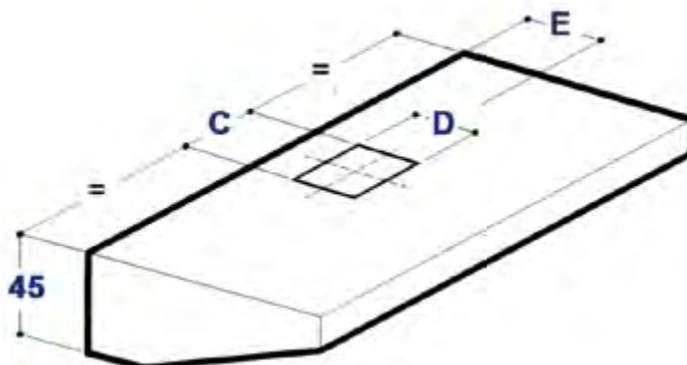
- ◆ inklusive Lüftungsmotor, Regler und Beleuchtung
- ◆ Korpus aus Edelstahl AISI 430 Scotch-Brite
- ◆ Bei Fettluft sind die Ventilatoren im Luftstrom nach VDI 2052 nicht zulässig
- ◆ Mit Öl-Ablasshahn
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!

Flammschutzfilter Typ B

- ◆ Aus Edelstahl leiten den Fettdunst im Inneren des Filters in einen kräftigen Wirbelstrom, wo er kondensiert
- ◆ Von dort läuft der Fettdunst in den Fettkanal der Abzugshaube, wo er bis zur Leerung sicher aufbewahrt wird

Merkmale Flammschutzfilter nach DIN 18869-5 Bauart B:

- ◆ Einsatzgebiete in denen Bauart B zulässig ist z. B.: Küchenbereiche Speisenvorbereitung, Speisenausgabe, Speisenlagerung, Spülküche
- ◆ Nicht einsetzbar oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr laut DIN 18869-5



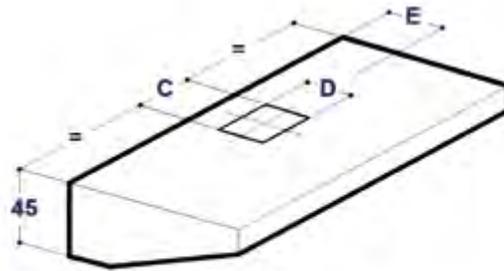
Inklusive Lüftungsmotor und Regler

7
Lüftung

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0001	51,00

Komplettwandhauben, 450 mm Höhe

Breite	Leistung 700er	Leistung 900er	Öffnung in mm C-D-E	Anschlusswert	700er Tiefe			900er Tiefe			
					Filter 400 x 400 mm Stärke 20 mm	Artikel-Nr.	UVP in €	Öffnung in mm C-D-E	Filter 400 x 400 mm Stärke 20 mm	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	1130 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	2	3011.1001	1.299,00	230-210-240	2	3011.2001	1.359,00
1200 mm	1000 m³/h	1360 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	2	3011.1002	1.349,00	230-210-240	2	3011.2002	1.405,00
1400 mm	1000 m³/h	1580 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	3	3011.1003	1.414,00	230-210-240	3	3011.2003	1.480,00
1600 mm	1300 m³/h	1800 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	3	3011.1004	1.491,00	230-210-240	3	3011.2004	1.557,00
1800 mm	1500 m³/h	2040 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	3	3011.1005	1.574,00	230-210-240	3	3011.2005	1.644,00
2000 mm	1700 m³/h	2270 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	4	3011.1006	1.654,00	230-210-240	4	3011.2006	1.731,00
2200 mm	1700 m³/h	2500 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	4	3011.1007	1.731,00	230-210-240	4	3011.2007	1.796,00
2400 mm	1700 m³/h	2700 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	4	3011.1008	1.998,00	230-210-240	4	3011.2008	2.098,00
2600 mm	2400 m³/h	3000 m³/h	300-260-220	230 V – 0,420 kW	5	3011.1009	2.198,00	300-260-240	5	3011.2009	2.298,00
2800 mm	2400 m³/h	3000 m³/h	300-260-220	230 V – 0,420 kW	5	3011.1010	2.398,00	300-260-240	5	3011.2010	2.498,00



Wandhauben Trapezform

Inklusive Flammschutzfilter Typ B gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- Inklusive Beleuchtung
- Korpus aus Edelstahl AISI 430 Scotch-Brite
- Bei Fettabluf sind die Ventilatoren im Luftstrom nach VDI 2052 nicht zulässig
- Mit Öl-Ablasshahn
- Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- Frachtzuschläge beachten!
- Passende Lüftungsmotoren auf Seite 329!
- Passendes Zubehör auf Seite 326 bis 328!

Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 400 mm Stärke 20 mm	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	900 m³/h	230-210-240	3040.0001	2	3012.1001	759,00
1200 mm	900 m³/h	230-210-240	3040.0001	2	3012.1002	809,00
1400 mm	1350 m³/h	230-210-240	3040.0001	3	3012.1003	849,00
1600 mm	1350 m³/h	230-210-240	3040.0001	3	3012.1004	939,00
1800 mm	1350 m³/h	230-210-240	3040.0001	3	3012.1005	989,00
2000 mm	1800 m³/h	230-210-240	3040.0001	4	3012.1006	1.059,00
2200 mm	1800 m³/h	230-210-240	3040.0001	4	3012.1007	1.142,00

700er Tiefe

Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 mm Stärke 20 mm	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1200 m³/h	230-210-240	3040.0001	2	3012.2001	789,00
1200 mm	1200 m³/h	230-210-240	3040.0001	2	3012.2002	859,00
1400 mm	1800 m³/h	230-210-240	3040.0001	3	3012.2003	909,00
1600 mm	1800 m³/h	230-210-240	3040.0001	3	3012.2004	957,00
1800 mm	1800 m³/h	230-210-240	3040.0001	4	3012.2005	1.033,00
2000 mm	2400 m³/h	300-260-240	3040.0011	4	3012.2006	1.121,00
2200 mm	2400 m³/h	300-260-240	3040.0011	4	3012.2007	1.218,00
2400 mm	2400 m³/h	300-260-240	3040.0011	4	3012.2008	1.495,00
2600 mm	3000 m³/h	300-260-240	3040.0011	5	3012.2009	1.693,00
2800 mm	3000 m³/h	300-260-240	3040.0011	5	3012.2010	1.829,00
3000 mm	3600 m³/h	300-260-240	3040.0011	6	3012.2011	1.998,00

900er Tiefe

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
3012.3001	819,00	3012.3002	898,00
3012.3003	935,00	3012.3004	1.000,00
3012.3005	1.087,00	3012.3006	1.164,00
3012.3007	1.240,00	3012.3008	1.505,00
3012.3009	1.726,00	3012.3010	1.880,00
3012.3011	2.029,00		



Profi-Wandhauben Trapezform

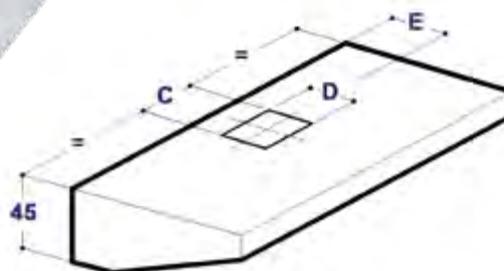
Flammschutzfilter
Typ A

vollverschweißt



Inklusive Flammschutzfilter Typ A gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ◆ Inklusive Beleuchtung
- ◆ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, vollverschweißt
- ◆ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit Öl-Ablasshahn
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!
- ◆ Passende Lüftungsmotoren auf Seite 329!
- ◆ Passendes Zubehör auf Seite 326 bis 328!



Zubehör

Artikel-Nr. UVP in €

Haubenbefestigungskit 9603.0001 51,00

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 400 mm Stärke 40 mm
1000 mm	900 m³/h	250-250-290	3040.0001	2
1200 mm	900 m³/h	250-250-290	3040.0001	2
1400 mm	1350 m³/h	250-250-290	3040.0001	3
1600 mm	1350 m³/h	250-250-290	3040.0001	3
1800 mm	1350 m³/h	250-250-290	3040.0001	3
2000 mm	1800 m³/h	300-300-290	3040.0001	4
2200 mm	1800 m³/h	300-300-290	3040.0001	4

700er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3012.1012	1.305,00
3012.1013	1.414,00
3012.1014	1.632,00
3012.1015	1.741,00
3012.1016	1.938,00
3012.1017	2.090,00
3012.1018	2.232,00

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 mm Stärke 40 mm
1000 mm	1200 m³/h	300-300-340	3040.0001	2
1200 mm	1200 m³/h	300-300-340	3040.0001	2
1400 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3
1600 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3
1800 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	4
2000 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4
2200 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4
2400 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4
2600 mm	3000 m³/h	350-350-340	3040.0011	5
2800 mm	3000 m³/h	400-400-340	3040.0011	5
3000 mm	3600 m³/h	400-400-340	3040.0011	6

900er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3012.2012	1.377,00
3012.2013	1.439,00
3012.2014	1.796,00
3012.2015	1.927,00
3012.2016	2.211,00
3012.2017	2.286,00
3012.2018	2.395,00
3012.2019	2.604,00
3012.2020	2.912,00
3012.2021	3.140,00
3012.2022	3.348,00

1100er Tiefe

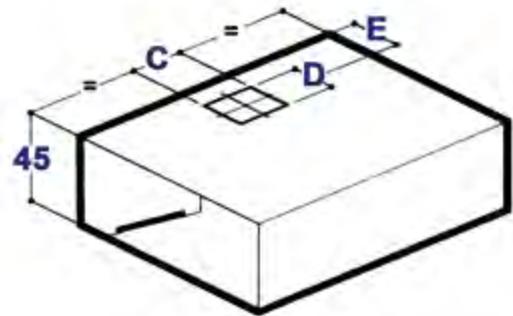
Artikel-Nr.	UVP in €
3012.3012	1.557,00
3012.3013	1.709,00
3012.3014	1.959,00
3012.3015	2.067,00
3012.3016	2.341,00
3012.3017	2.495,00
3012.3018	2.559,00
3012.3019	2.722,00
3012.3020	3.149,00
3012.3021	3.267,00
3012.3022	3.576,00



Wandhauben Kubusform

Inklusive Flammschutzfilter Typ B gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ◆ Inklusive Beleuchtung
- ◆ Korpus aus Edelstahl AISI 430 Scotch Brite
- ◆ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit Öl-Ablasshahn
- ◆ Optional: Rückseite als Sichtseite 5% Mehrpreis
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!
- ◆ Passende Lüftungsmotoren auf Seite 329!
- ◆ Passendes Zubehör auf Seite 326 bis 328!



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0001	51,00

Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 mm Stärke 20 mm
1000 mm	1000 m³/h	230-210-340	3040.0001	2
1200 mm	1200 m³/h	300-300-340	3040.0001	2
1400 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3
1600 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3
1800 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3
2000 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4
2200 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4
2400 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4
2600 mm	3000 m³/h	350-350-340	3040.0011	5
2800 mm	3000 m³/h	400-400-340	3040.0011	5
3000 mm	3600 m³/h	400-400-340	3040.0011	6

900er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3013.2001	1.087,00
3013.2002	1.121,00
3013.2003	1.175,00
3013.2004	1.218,00
3013.2005	1.295,00
3013.2006	1.404,00
3013.2007	1.523,00
3013.2008	1.768,00
3013.2009	1.998,00
3013.2010	2.149,00
3013.2011	2.338,00

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3013.3001	1.142,00
3013.3002	1.186,00
3013.3003	1.251,00
3013.3004	1.295,00
3013.3005	1.371,00
3013.3006	1.491,00
3013.3007	1.600,00
3013.3008	1.826,00
3013.3009	2.065,00
3013.3010	2.238,00
3013.3011	2.398,00



Profi-Wandhauben Kubusform

Flammschutzfilter
Typ A

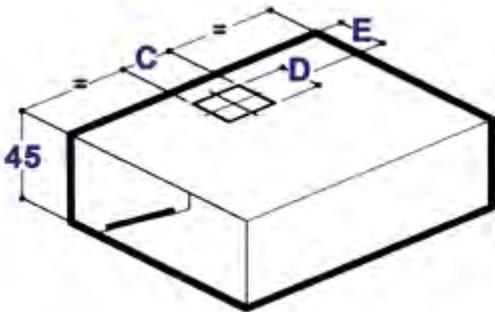
vollverschweißt

empfohlen

ab 2,20 m

Inklusive Flammschutzfilter Typ A gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ◆ Inklusive Beleuchtung
- ◆ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304 Scotch-Brite, vollverschweißt
- ◆ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit Öl-Ablasshahn
- ◆ Optional: Rückseite als Sichtseite 5% Mehrpreis
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!
- ◆ Passende Lüftungsmotoren auf Seite 329!
- ◆ Passendes Zubehör auf Seite 326 bis 328!



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0001	51,00

Profi-Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 mm Stärke 40 mm	900er Tiefe		1100er Tiefe		1400er Tiefe	
					Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	300-300-340	3040.0001	2	3013.2012	1.753,00	3013.3012	1.927,00	3013.4012	2.102,00
1200 mm	1200 m³/h	300-300-340	3040.0001	2	3013.2013	1.938,00	3013.3013	2.014,00	3013.4013	2.286,00
1400 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3	3013.2014	2.130,00	3013.3014	2.286,00	3013.4014	2.570,00
1600 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3	3013.2015	2.286,00	3013.3015	2.450,00	3013.4015	2.722,00
1800 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3	3013.2016	2.540,00	3013.3016	2.680,00	3013.4016	3.148,00
2000 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4	3013.2017	2.744,00	3013.3017	2.831,00	3013.4017	3.311,00
2200 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4	3013.2018	2.785,00	3013.3018	3.040,00	3013.4018	3.485,00
2400 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4	3013.2019	3.030,00	3013.3019	3.292,00	3013.4019	3.693,00
2600 mm	3000 m³/h	400-400-340	3040.0011	5	3013.2020	3.370,00	3013.3020	3.515,00	3013.4020	4.006,00
2800 mm	3000 m³/h	400-400-340	3040.0011	5	3013.2021	3.685,00	3013.3021	3.871,00	3013.4021	4.282,00
3000 mm	3600 m³/h	400-400-340	3040.0011	6	3013.2022	3.875,00	3013.3022	4.178,00	3013.4022	4.542,00



Zentralhauben Kubusform

Inklusive Flammschutzfilter Typ B gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

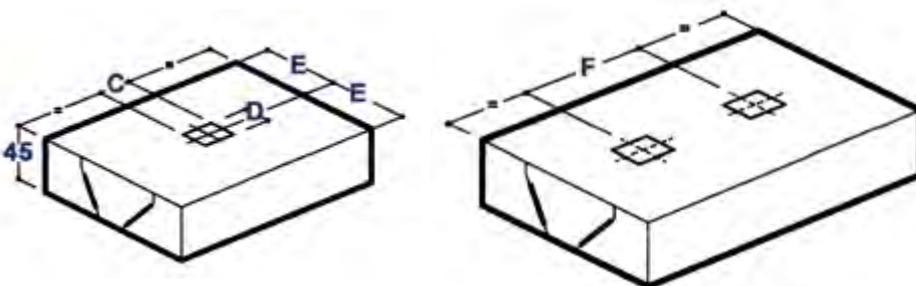
- ◆ Inklusive Beleuchtung
- ◆ Korpus aus Edelstahl AISI 430 Scotch Brite
- ◆ Umlaufende Fettaufangrinne vollverschweißt, mit Öl-Ablasshahn
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Nur mit Airbox zu betreiben!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!
- ◆ Passendes Zubehör auf Seite 326 bis 328!

Auf Anfrage auch für 2200 mm Tiefe lieferbar!

Profi-Zentralhaube

Wie Zentralhaube, jedoch zusätzlich:

- ◆ Inklusive Flammschutzfilter Typ A gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304
- ◆ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304 Scotch-Brite, vollverschweißt



Zentralhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E-F	Filter Typ B 400 x 400 mm Stärke 20 mm
1600 mm	2700 m³/h	300-300-750	6
2000 mm	2700 m³/h	350-350-750	6
2400 mm	3600 m³/h	350-350-750	8
2800 mm	4500 m³/h	400-400-750	10
3000 mm	4500 m³/h	400-400-750	10
3200 mm	5400 m³/h	300-300-750-1600	12
3600 mm	5400 m³/h	350-350-750-1800	12
4000 mm	5400 m³/h	400-400-750-2000	14

1500er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.1001	1.884,00
3022.1002	2.156,00
3022.1003	2.770,00
3022.1004	3.140,00
3022.1005	3.288,00
3022.1006	3.685,00
3022.1007	3.998,00
3022.1008	4.249,00

1800er Tiefe

Öffnung in mm C-D-E-F	Artikel-Nr.	UVP in €
350-350-900	3022.2001	1.938,00
350-350-900	3022.2002	2.211,00
400-400-900	3022.2003	2.870,00
400-400-900	3022.2004	3.198,00
400-400-900	3022.2005	3.337,00
300-300-900-1600	3022.2006	3.847,00
350-350-900-1800	3022.2007	4.028,00
400-400-900-2000	3022.2008	4.358,00

Profi-Zentralhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E-F	Filter Typ A 400 x 400 mm Stärke 40 mm
1600 mm	2700 m³/h	300-300-750	6
2000 mm	2700 m³/h	350-350-750	6
2400 mm	3600 m³/h	350-350-750	8
2800 mm	4500 m³/h	400-400-750	10
3000 mm	4500 m³/h	400-400-750	10
3200 mm	5400 m³/h	300-300-750-1600	12
3600 mm	5400 m³/h	300-300-750-1800	12
4000 mm	6300 m³/h	300-300-750-2000	14

1500er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.1009	3.376,00
3022.1010	3.812,00
3022.1011	4.227,00
3022.1012	4.830,00
3022.1013	4.989,00
3022.1014	5.447,00
3022.1015	5.824,00
3022.1016	6.200,00

1800er Tiefe

Öffnung in mm C-D-E-F	Artikel-Nr.	UVP in €
350-350-900	3022.2009	3.703,00
350-350-900	3022.2010	4.107,00
400-400-900	3022.2011	4.500,00
400-400-900	3022.2012	4.989,00
400-400-900	3022.2013	5.229,00
300-300-900-1600	3022.2014	5.720,00
350-350-900-1800	3022.2015	6.101,00
400-400-900-2000	3022.2016	6.505,00



Profi-Wandinduktionshauben Kubusform

Flammschutzfilter Typ A

vollverschweißt

empfohlen

ab 2,20 m

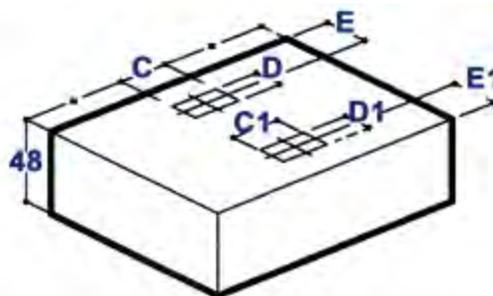
Inklusive Flammschutzfilter Typ A gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ♦ Inklusive Beleuchtung
- ♦ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304 Scotch-Brite, vollverschweißt
- ♦ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit Öl-Ablasshahn
- ♦ Zuluftführung in Haube integriert; optional mit zusätzlichem Drallauslass in Haubenfront erhältlich
- ♦ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ♦ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ♦ Frachtzuschläge beachten!
- ♦ Passendes Zubehör auf Seite 326 bis 328!



Allgemeine Infos zu den Induktionshauben

KBS Gastrotechnik bietet Abzugshauben an, die nach dem Induktionsprinzip arbeiten. Ein Teil der Zuluft wird dabei durch die Haube angesaugt und direkt zur Absaugstelle weitergeleitet. Dabei entsteht ein Unterdruck, der die von unten aufsteigenden Kochwrasen, Dämpfe und Gerüche mitreißt. Da diese Luft nicht in die Küche gelangt, muss sie auch nicht vorher aufgewärmt werden. Eine erhebliche Energieeinsparung kann so erzielt werden. Von außen muss nur noch eine Restluftmenge zugeführt werden, die zur Lufterneuerung im Raum notwendig ist. Nur diese muss dann gegebenenfalls noch erwärmt werden. Dies reduziert die Zugluft in der Küche und verbessert die Arbeitsbedingungen für das Personal.



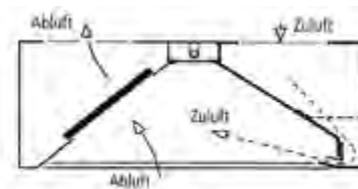
Zubehör

Haubenbefestigungskit Artikel-Nr. 9603.0001 UVP in € 51,00

Profi-Wandinduktionshauben Kubusform, 480 mm Höhe

Breite	Leistung 1100er	Öffnung in mm C-D-E	Öffnung in mm C1-D1-E1	Filter 400 x 400 mm Stärke 40 mm	Artikel-Nr.	UVP in €
2000 mm	1800 m³/h	300-300-280	300-300-240	4	3030.1001	3.921,00
2400 mm	1800 m³/h	300-300-280	300-300-240	4	3030.1002	4.314,00
2800 mm	2250 m³/h	400-300-280	300-300-240	5	3030.1003	5.066,00
3000 mm	2700 m³/h	400-300-280	300-300-240	6	3030.1004	5.191,00

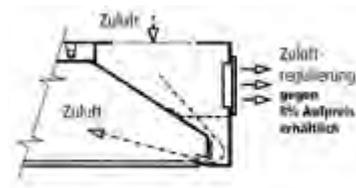
1100er Tiefe



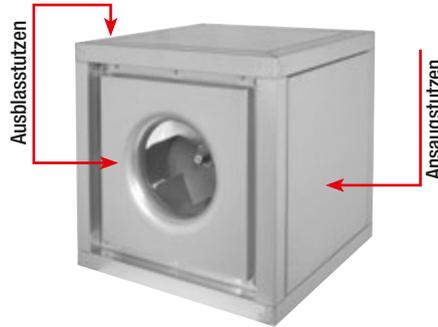
Profi-Wandinduktionshauben Kubusform, 480 mm Höhe

Breite	Leistung 1300er	Öffnung in mm C-D-E	Öffnung in mm C1-D1-E1	Filter 400 x 400 mm Stärke 40 mm	Artikel-Nr.	UVP in €
2000 mm	2400 m³/h	300-300-340	300-300-280	4	3030.2001	4.194,00
2400 mm	2400 m³/h	300-300-340	300-300-280	4	3030.2002	4.609,00
2800 mm	3000 m³/h	400-300-340	300-300-280	5	3030.2003	5.254,00
3000 mm	3600 m³/h	400-300-340	300-300-280	6	3030.2004	5.382,00

1300er Tiefe



Airbox Modell A

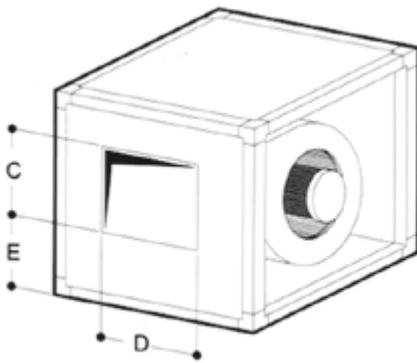


- ◆ Rückwärts gekrümmter Radialventilator
- ◆ Doppelwandige, schallisolierte Struktur
- ◆ Verzinktes Metallgehäuse
- ◆ Bodenwanne mit Ablassstopfen
- ◆ Drehzahl steuerbar bei passendem Drehzahlregler
- ◆ Motor außerhalb des Luftstroms gemäß DIN 18869 und VDI2052
- ◆ Für Außenmontage geeignet (Wetterschutz Art.-Nr. 9603.0002 nötig)

Passende Wandhalterung auf Seite 328

B x T x H	Leistung	Anschlusswert	Ø C	passender Regler	Artikel-Nr.	UVP in €
500 x 500 x 500 mm	1740 m³/h	230 V/0,26 kW/1,9 A	195	3040.0017	3052.2006	1.360,00
500 x 500 x 500 mm	2610 m³/h	230 V/0,45 kW/4,0 A	200	3040.0018	3052.2001	1.480,00
500 x 500 x 500 mm	3340 m³/h	230 V/0,70 kW/4,1 A	240	3040.0018	3052.2007	1.523,00
500 x 500 x 500 mm	4225 m³/h	230 V/1,17 kW/5,4 A	250	3040.0019	3052.2002	1.600,00
700 x 700 x 700 mm	4590 m³/h	230 V/0,50 kW/3,0 A	300	3040.0018	3052.2003	1.741,00
700 x 700 x 700 mm	5960 m³/h	230 V/0,79 kW/4,3 A	355	3040.0018	3052.2004	1.938,00
700 x 700 x 700 mm	7800 m³/h	230 V/1,31 kW/7,6 A	355	3040.0019	3052.2005	2.272,00

Airbox Modell C



- ◆ Doppelseitig ansaugender Radialventilator
- ◆ Doppelwandig schallisoliertes Gehäuse
- ◆ Struktur aus Aluminiumprofilen
- ◆ Seitenpaneele aus plastifiziertem Zinklech
- ◆ Motor im Luftstrom liegend
- ◆ Allseitig Ansaugstutzen anschließbar

Passende Wandhalterung auf Seite 328

B x T x H	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	U/min	Anschlusswert	passender Regler	Artikel-Nr.	UVP in €
500 x 500 x 500 mm	1600 m³/h	230-250-180	1400	230 V/0,18 kW/1,8 A	3040.0017	3052.1001	810,00
600 x 600 x 600 mm	2500 m³/h	290-320-190	2500	230 V/0,42 kW/3,8 A	3040.0018	3052.1002	1.012,00
600 x 600 x 600 mm	4000 m³/h	310-350-210	4000	230 V/0,55 kW/4,2 A	3040.0018	3052.1003	1.157,00
750 x 750 x 750 mm	4400 m³/h	360-420-240	4400	230 V/0,51 kW/4,9 A	3040.0019	3052.1004	1.425,00
750 x 750 x 750 mm	5500 m³/h	360-420-240	5500	400 V/1,30 kW/3,4 A	3040.0020	3052.1005	1.502,00
850 x 850 x 850 mm	10000 m³/h	430-490-300	10000	400 V/2,20 kW/8,5 A	3040.0021	3052.1006	2.865,00



Energiesparende Airbox Modell E (EC Control)

Rückwärts gekrümmter, freilaufender Radialventilator aus Aluminium

- ♦ Elektronisch kontrollierte Geschwindigkeitsregelung
- ♦ Doppelwandiges Gehäuse aus verzinktem Stahlblech
- ♦ Schallsolierte Struktur mit Mineralwoll-Isolierung
- ♦ Inklusive stufenlosem Drehzahlregler
- ♦ Energiesparender EC Motor inklusive 3 m Steuerleitung
- ♦ Allseitig Ansaugstutzen anschließbar
- ♦ Bodenwanne mit Kondensablauf
- ♦ Für Außenmontage geeignet (Wetterschutz-Set optional)
- ♦ Abnehmbare Revisionsöffnung mit Schnellverschluss
- ♦ Revisionschalter
- ♦ Steckerfertige Anschlussdose
- ♦ Motor außerhalb des Luftstroms
- ♦ Schutzklasse IP55
- ♦ Maximale Fördermitteltemperatur 120° C
- ♦ Verlängerungskabel nicht im Lieferumfang enthalten



Bis zu 50 % Energieeinsparung und längere Lebensdauer gegenüber herkömmlichen Airboxen

Passende Wandhalterung auf Seite 328



Ansicht von hinten



Motorschutzblende

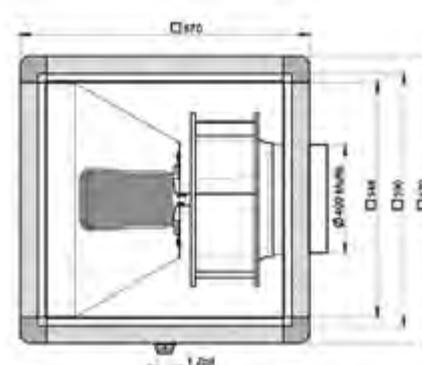
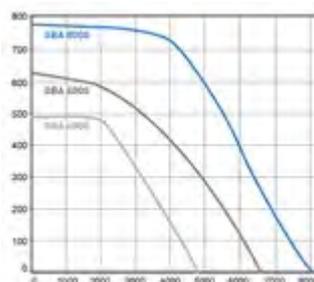


Regler

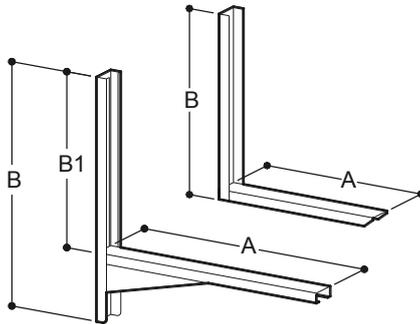


Ausblaspaneel

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Motorschutzblende für EC Airbox E	3053.9010	132,00
Ausblaspaneel (Muffe DN400) für EC Airbox E	3053.9011	132,00
Verlängerung Steuerleitung 12 m	3053.9012	89,00
Wetterschutz Dachpaneel für EC Airbox E	3053.9013	200,00



Modell	Airbox Modell EC Control 4000	Airbox Modell EC Control 6000	Airbox Modell EC Control 8000
Leistung	4890 m³/h	6660 m³/h	8100 m³/h
Außenmaße B x T x H	670 x 670 x 670 mm	670 x 670 x 670 mm	670 x 670 x 670 mm
Anschlusswert	230 V / 0,25 kW / 1,78 A	230 V / 0,47 kW / 3,16 A	230 V / 1,0 kW / 7,0 A
U/min	800	1100	1400
Schalldruckpegel 3m	44 dB(A)	47 dB(A)	47 dB(A)
Gewicht	80 kg	80 kg	80 kg
Artikelnummer	3052.2021	3052.2022	3052.2023
UVP in €	2.548,00	2.717,00	2.808,00



Auflagefläche A	Wandschiene B	Wandschiene B1	Artikel-Nr.	UVP in €
550 mm	550 mm		3054.0001	115,00
650 mm	550 mm		3054.0002	134,00
800 mm	550 mm		3054.0003	148,00
900 mm	1100 mm	800 mm	3054.0004	154,00
1000 mm	1100 mm	800 mm	3054.0005	169,00

Wandhalterungs-Kit für Airbox

- ◆ Wandschiene
- ◆ Paarweise



Typ A – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0017	126,00
400 x 500 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0018	136,00
500 x 500 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0019	158,00
400 x 400 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0010	138,00
400 x 500 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0011	148,00
500 x 500 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0014	155,00

Typ B – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0013	106,00
400 x 500 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0012	115,00

Umrüstfilter von Typ B auf Typ A (40 mm auf 20 mm verjüngend)	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0027	141,00
400 x 500 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0028	156,00

Flammenschutzfilter Typ A und Typ B nach DIN 18869-5

Drehzahlregler, elektronisch

- ◆ Mit Beleuchtungsschalter und Schaltung für Gasventil

B x T x H	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
160 x 120 x 70 mm	230 V/0,60 kW/8,0 A	3040.0010	195,00



Lüftungsmotor

- ♦ Doppelseitig ansaugender Ventilator
- ♦ Motor im Luftstrom liegend
- ♦ Mit Montageflansch und Klemmkasten



B x T x H	Anschlusswert	passender Regler	Artikel-Nr.	UVP in €
290 x 320 x 330 mm	230 V/0,184 kW/1,8 A	3040.0017	3040.0001	455,00
350 x 320 x 330 mm	230 V/0,420 kW/3,6 A	3040.0018	3040.0011	528,00

Regler für Lüftungsmotor und Airboxen A und C

- ♦ Anschluss für Gasmagnetventil
- ♦ Inklusive Motorschutz für Ventilator
- ♦ Anschluss für Beleuchtung



B x T x H	Anschlusswert	für Modell	Artikel-Nr.	UVP in €
240 x 190 x 90 mm	230 V/3,0 A	3040.0001, 3052.1001, 3052.2006	3040.0017	225,00
240 x 190 x 160 mm	230 V/5,0 A	3040.0011, 3052.2001, 3052.2007, 3052.2003, 3052.2004, 3052.1002, 3052.1003	3040.0018	269,00
300 x 240 x 180 mm	230 V/10,0 A	3052.1004, 3052.2002, 3052.2005	3040.0019	433,00
300 x 240 x 180 mm	400 V/5,0 A	3052.1005	3040.0020	630,00
400 x 300 x 180 mm	400 V/10,0 A	3052.1006	3040.0021	1.033,00

Hebelmischer

1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

Seite 352

411,- Euro



Gastroline Haubenspülmaschine

Seite 343

8.614,- Euro



Mit Wärmereückgewinnung

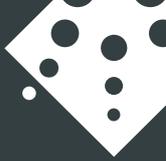
Mobiler Fettabscheider

Deckel mit Schnellspannverschlüssen

Seite 345

ab 898,- Euro





8

SPÜLMASCHINEN FETTABSCHIEDER GESCHIRRWASCHBRAUSEN

8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line	333
Gläserspüler Ready Line	334
Geschirrspüler Ready Line	335
Haubenspülmaschinen Ready Line	337
Geschirrspülmaschinen Ready Line für EN-Wannen	338
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline	339
Untertischgeschirrspüler Gastroline	340
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline	341
Haubenspülmaschinen Gastroline mit Wärmerückgewinnung	342
Zu- und Ablauftische für Haubenspülmaschinen	344
Fettabscheider	345
Auftischarmaturen, Geschirrwashbrausen, Pot-Filler	346
Handwaschbecken	356
Abfalleimer, Müllsack-Wagen	357



SPÜLTECHNIK

VORAUSSETZUNGEN FÜR EIN GUTES SPÜLERGEBNIS

In der gewerblichen Spültechnik bestimmen Chemie, Mechanik und Temperatur das Spülergebnis. Ein gut aufeinander abgestimmter Prozess und ein System von passenden Komponenten und Geräten in der Spülküche sind deshalb Grundvoraussetzung. In kleineren Einheiten ist es für das notwendige Vorspülen das Spülcenter, in größeren Küchen eine Kombination aus Zu- und Ablauftischen mit passender Durchschubspülmaschine.

Easy Line – Diese Einstiegsserie bietet Frontlader Glas- und Geschirrspülmaschinen in modernem Design. Easy Line sorgt für hohe Waschleistung und Produktivität bei moderatem Wasserverbrauch. Der Plug-and-Play-Philosophie folgend, verfügen diese Geräte über eine intuitive Bedienung und Steuerung. Einfachheit ist das Ziel.

Ready Line – Die fortschrittlichen Modelle der Ready Line verfügen über elektrisch einstellbare peristaltische Spülmitteldosierpumpen und bieten wahlweise ein Tankflächensieb, das größere Unreinheiten filtert. Sie verfügen zudem über einen Thermostopp zum Erhalt der erforderlichen Nachspültemperatur sowie ein Waterfresh-Filterssystem bei Geräten ohne Ablaufpumpe, das 2/3 des heißen und frischen Nachspülwassers im Tank erhält. Ready-Geräte mit Ablaufpumpe und ggf. Enthärter verfügen über einen automatischen Teiltankwasserwechsel. Einzigartig ist die patentierte Dual-Flow Waschpumpe.

Gastroline – Die Geräte der Gastroline mit Multicolordisplay sind die Vollprofis unter den Spülmaschinen. Sie verfügen über eine Klarspülpumpe mit drucklosem Boiler und stellen damit auch bei wechselndem Wasserdruck gleichbleibende Nachspülergebnisse sicher. Die Geräte sind doppelwandig und mit einem Cleanwater Waschpumpensystem ausgestattet, das jeweils zum Ende eines Spülgangs einen Teil des Schmutzwassers im Tank aus der Maschine befördert. Zur Pflege des gespülten Geschirrs verfügen die Spülmaschinen mit elektronischer Steuerung über ein Softstart-System, das beim Anlauf des Spülarms ein Kippen des Geschirrs durch zu heftigen Wasserstrahl verhindert. Als weitere optionale Ausstattung erlauben Laugenpumpen einen höheren Abfluss des Schmutzwassers, so dass auf einen Ablauf im Boden verzichtet werden kann.

Je nach Modell verfügen sowohl Geräte der Ready, als auch der Gastroline über eingebaute Enthärter. Für optimale Spülergebnisse bei Gläsern wird eine Umkehr-Osmose-Anlage oder eine Vollentsalzung empfohlen, die die Bildung von Schlieren auf Gläsern vermindert.

EINWASCH-SERVICE UND INBETRIEBNAHME

Auf Wunsch können wir Ihre KBS Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Dabei erfolgt der Anschluss an die bauseitig vorhandenen Leitungen, das Einstellen des Dosiergeräts bzw. der Dosiergeräte und das Einwaschen. Diese Maßnahmen garantieren Ihnen eine reibungslose Erst-Inbetriebnahme sowie die bestmögliche Entfaltung der Spülqualitäten Ihres Geräts. Weitere Informationen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de im Bereich Service.

Spülmaschinen Easy Line

Allgemein

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

Easy 501

wie oben jedoch:

- ◆ Thermostopp
- ◆ Wascharme aus Edelstahl
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl



Easy 400



Easy 500



Easy 501

Modell	Gläser-spülmaschine Easy 400	Geschirrspülmaschine Easy 500	Geschirrspülmaschine Easy 501
Außenmaße B x T x H	470 x 520 x 750 mm	600 x 600 x 820 mm	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V/3,1 kW	400 V/6,2 kW	400 V/6,2 kW
Korbmaß	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläser-einschubhöhe	270 mm	320 mm	320 mm
Max. Tellereinschubhöhe	-	320 mm	320 mm
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	30 pro Stunde	40/20 pro Stunde	40/30/20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	120 Sekunden	90/180 Sekunden	90/120/180 Sekunden
Waschpumpenleistung	300 W	600 W	600 W
Boilerheizung / Tankheizung	2,8 kW/2,0 kW	5,6 kW/2,8 kW	5,6 kW/2,8 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	5 l/11 l	7 l/25 l	7 l/25 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar	2,7 l bei 2 bar	2,7 l bei 2 bar
Gewicht	40 kg	52 kg	52 kg
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Artikelnummer	2012.2100	2022.2014	2022.2015
UVP in €	1.733,00	1.998,00	2.198,00

SWS
 PLANBAR

Ready 405

Körbe aus Draht
Ready 1404

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 305	12.1010	75,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 405	12.1011	85,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 1404	12.1020	85,00
Universalkorb aus Draht, eckig für Ready 1404	2029.0015	85,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geneigt für Ready 1404	2029.0016	99,00
Glaseinsatz aus Kunststoff für Körbe	12.1012	47,00
Untertasseneinsatz aus Kunststoff für 13 Untertassen, Höhe = 170 mm	12.1013	47,00
Untergestell für Untertisch-Gläserspüler mit Aufwinkler für Körbe (für Ready 405 und Ready 1404)	2029.0008	463,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter (für Ready 1404 und 1404 AP)	2019.0020	368,00

Ready Line Gläserspüler

Allgemein

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

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
- ◆ Smart-Spülarm



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. Gläseranschubhöhe	240 mm	320 mm	300 mm
Spüleleistung 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 €	1.710,00	1.922,00	2.277,00

Modell	Ready 405 AP	Ready 1404 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2012.2011	2012.2010
UVP in €	2.043,00	2.388,00



Ready 505 und 515 elektromechanische Steuerung

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe, Tankflächensieb
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Einwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Tür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige
- ◆ 3 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden
- ◆ 1 Sonderprogramm für Gläser
(Waschgang bei 60 °C/Nachspülgang bei 67 °C)
- ◆ Selbstreinigung



Ready 505



Modell	Ready 505	Ready 515
Außenmaße B x T x H	575 x 605 x 820 mm	575 x 605 x 820 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 5,4 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläsereinschubhöhe	345 mm	345 mm
Max. Tellereinschubhöhe	365 mm	365 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	60/40/20 pro Stunde	60/40/20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	60/90/180 Sekunden
Waschpumpenleistung	470 W	470 W
Boilerheizung/Tankheizung	3,0 kW/2,1 kW	4,9 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	6 l/22 l	6 l/22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,8 l bei 2 bar
Gewicht	58 kg	58 kg
Ablaufpumpe	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem
Artikelnummer	2022.1025	2022.1026
UVP in €	2.332,00	2.443,00

Modell	Ready 505 AP	Ready 515 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2036	2022.2037
UVP in €	2.506,00	2.597,00

Modell	Ready 505 APE	Ready 515 APE
Ablaufpumpe und Wasserenthärter	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2023.2026	2023.2025
UVP in €	2.799,00	2.910,00

AP Ablaufpumpe
APE Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

SWS
PLANBAR



Modell	Ready 1514 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V/5,4 kW
Korbmaß	500 x 500 mm
Max. Gläsereschubhöhe	360 mm
Max. Tellereinschubhöhe	390 mm
Spülleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40/30/24 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	500 W
Boilerheizung/Tankheizung	4,9 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	6,0 l / 15 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar
Gewicht	65 kg
Ablaufpumpe	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2104
UVP in €	3.444,00

Modell	Ready 1514 APE
Außenmaße B x T x H	600 x 630 x 820 mm
Ablaufpumpe und Wasserenthärter	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2023.2104
UVP in €	3.744,00

Ready 1514 elektronische Steuerung

Allgemein

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe, Tankflächensieb
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe, Sanftanlauf
- ◆ Klarspülmittel- und Spülmitteldosiergerät
- ◆ Doppelwandige Konstruktion, Selbstdiagnosesystem
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Exklusivtür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart Spülarm



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Geschirrspüler mit Auflegewinkel für Körbe, B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	472,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter für doppelwandige elektronische Geschirrspülmaschinen mit Korbgröße 50 x 50 cm	2019.0022	421,00

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl,
1x 250ml Klarspüler-Behälter,
1x 450ml Reiniger-Behälter
Ansaugschläuche für Reiniger (transparent) und Klarspüler (grün)



AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

Ready Line Haubenspülmaschine

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Energy Save
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige
- ◆ Selbstreinigung

Ready 605 (elektromechanische Version)

- ◆ Einwandige Haube
- ◆ 3 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden
- ◆ 1 Sonderprogramm für Gläser
- ◆ Double-Flow Pumpe

Ready 1604 (elektronische Version)

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Doppelwandige Haube
- ◆ 7 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden
davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart-Spüalarm



Ready 605



Ready 1604



Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufpumpenkit für Ready 605/1604 für nachträglichen Einbau	2039.0083	305,00

Modell	Ready 605	Ready 1604	Ready 1604 AP
Außenmaße B x T x H	634 x 744 x 1529 mm	634 x 755 x 1565 mm	634 x 755 x 1565 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V/6,5 kW	400 V/8,7 kW	400 V/8,9 kW
Serienzubehör	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläseranschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Max. Tellereinschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Spülleistung Körbe (2 bar)	60/40/20 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)
Waschzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	90/120/150 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	470 W	700 W	700 W
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW/2,1 kW	8,0 kW/2,5 kW	8,0 kW/2,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l/15 l	6 l/22 l	6 l/22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar
Ablaufpumpe	nein	nein	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filterssystem	Water-Fresh-Filterssystem	Automatischer Teitankwasserwechsel
Wasserenthärter	nein	nein - optional möglich	nein - optional möglich
Gewicht	95 kg	108 kg	109 kg
Artikelnummer	2032.1008	2032.2005	2032.2006
UVP in €	4.078,00	5.003,00	5.169,00

Ready 1560 AP und Ready 1565 AP



Ready 1560 AP



Ready 1565 AP

Geschirrspülmaschine für Euronorm-Wannen und -Boxen 600 x 400 mm

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Inklusive 1 Korb aus Edelstahl (500 x 600 mm) + 1 Edelstahlensatz für 5 Tablett
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 7 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden + 4 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Exklusivtür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Tankflächenfilter
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart Spülarm



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Bodenrost 500 x 600 mm für Ready 1560/1565 (Trägerrost für Wannen und Boxen 600 x 400 mm)	2029.0012	108,00
Korb 500 x 600 mm für Ready 1560/1565 (Offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	283,00
Untergestell B 605 x T 703 x H 422 mm für Ready 1560	2029.0017	775,00

Modell	Ready 1560 AP	Ready 1565 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm	600 x 700 x 1125 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V/8,8 kW	400 V/9,8 kW
Korbmaß	500 x 500 und 500 x 600 mm	500 x 500 und 500 x 600 mm
Max. Gläseranschubhöhe	345 mm	345 mm
Max. Tellereinschubhöhe	380 mm	380 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60/40/20 pro Stunde	60/40/20 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	60/90/180 Sekunden
Waschpumpenleistung	700 Watt	700 Watt
Boilerheizung/Tankheizung	6,0 kW/2,1 kW	7,0 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	7 l/23 l	7 l/23 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,4 l bei 2 bar	2,4 l bei 2 bar
Ablaufpumpe	ja	ja
Gewicht	64 kg	71 kg
Ablaufsystem Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2160	2022.2165
UVP in €	3.400,00	3.488,00

Ready Line Topfspülmaschinen

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Tür
- ◆ Inklusive 1 Universalkorb, Edelstahl
- ◆ 9 Spülprogramme
- ◆ Zusätzliche Sonderprogramme
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Inklusive Klarspül- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Flächensiebe und 2-fach Siebe vor der Spülpumpe
- ◆ Smart Wasch- und Nachspülarne
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Tankwasserteilentleerung

Gastroline 1715 AP

wie oben jedoch:

- ◆ Multicolour Display
- ◆ Atmosphärischer Boiler
- ◆ Drucksteigerungspumpe (200 W)
- ◆ 3 Speichen Spülarne
- ◆ Tankfilter aus Edelstahl
- ◆ Auch mit Wärmerückgewinnung lieferbar
- ◆ Mehrpreisoption 2.650,- Euro



Ready 1704 AP



Gastroline 1715 AP

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Universalkorb für Topfspüler, Edelstahl, B x T x H 560 x 630 mm	2059.3011	284,00
Tabletthalter für Topfspüler für 8 Tablett mit max. 40 mm Tiefe	2059.0010	208,00
Tabletthalter für Topfspüler für 5 Tablett mit max. 65 mm Tiefe	2059.0011	226,00
Besteckeinsatz für Topfspüler, B x T x H 150 x 150 mm	2059.0013	100,00
Einsatz für Topfspüler, Ø 170 mm	2059.0012	79,00



AP Ablaufpumpe

Modell	Ready 1704 AP	Ready 1705 AP	Gastroline 1715 AP
Außenmaße B x T x H	719 x 802 x 1730 mm	719 x 802 x 1930 mm	719 x 802 x 1930 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 10,5 kW	400 V / 10,5 kW	400 V / 10,5 kW
Korbmaß	550 x 610 mm	550 x 610 mm	550 x 610 mm
Max. Einschubhöhe	650 mm	850 mm	850 mm
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 3,0 kW	6,0 kW / 3,0 kW	6,0 kW / 3,0 kW
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	pro Stunde bis 30	pro Stunde bis 30	pro Stunde bis 30
Waschzeit pro Zyklus	120-720	120-720	120-720
Waschpumpenleistung	1500 W	1500 W	1500 W
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 37 l	6 l / 37 l	12 l / 37 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	3,0 l	3,0 l	3,0 l
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Drucksteigerungspumpe	nein	nein	ja
Gewicht	170 kg	196 kg	198 kg
Artikelnummer	2052.1020	2052.1018	2052.1023
UVP in €	7.143,00	8.148,00	9.627,00



Gastroline 3560 AP mit optionalem Tablettträgerkorb



Modell	Gastroline 3560 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 8,8 kW
Korbmaß	500 x 600 mm
Max. Gläseranschubhöhe	380 mm
Max. Tellereinschubhöhe	405 mm
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60 / 40 / 20 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60 / 90 / 180 Sekunden
Waschpumpenleistung	700 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 2,1 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	7 l / 23 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,0 l bei 2 bar
Drucksteigerungspumpe	ja / 200 Watt
Gewicht	64 kg
Artikelnummer	2022.2027
UVP in €	4.414,00

Modell	Gastroline 3560 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2023.2018
UVP in €	4.667,00

Gastroline Untertischspülmaschine

Gastroline 3560 AP mit Drucksteigerungspumpe, besonders geeignet für Bäckerei und Metzgerei, Euronorm fähig

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl
- ◆ 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 mit Fehlerspeicher
- ◆ Für Euronorm-Wannen und Boxen (600 x 400 mm)
- ◆ 1 Universalkorb und 1 Gläserkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Parallel-Heating-Funktion

Gastroline 3560 APE

Wie oben, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Bodenrost 500 x 600 mm für Euronorm-Wannen und Boxen	2029.0012	108,00
Korb 500 x 600 mm für (offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	283,00
Tablettträgerkorb 500 x 600 mm (bis zu 5 Tablettts oder Backbleche, max. Höhe 65 mm)	2029.0020	283,00
Untergestell B x T x H 605 x 703 x 422 mm	2029.0017	775,00

Gastroline Gläser- und Geschirrspüler

Gastroline 3405 AP, für Gläser

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem, Tankflächenfilter
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung, Selbstdiagnosesystem
- ◆ Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb und 1 Gläserkorb, beide aus Draht sowie 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 4 Spezialprogramme
- ◆ Doppelkorbfunktion
- ◆ Parallel-Heating-Funktion
- ◆ Manuelle Boilerentleerung



Gastroline 3405 AP

Gastroline 3405 APE wie oben, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

Gastroline 3505 AP, für Geschirr

Wie Gastroline 3405 AP, jedoch:

- ◆ 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Keine Doppelkorbfunktion

Gastroline 3505 APE

Wie Gastroline 3505 AP, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

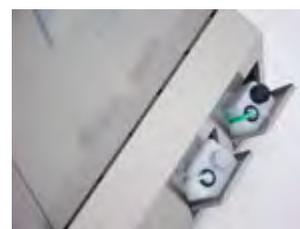


Körbe aus Draht bei 3405 AP / APE

Modell	Gastroline 3405 AP	Gastroline 3505 AP
Außenmaße B x T x H	466 x 556 x 695 mm	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 7,9 kW
Korbmaß	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Max. Gläseranschubhöhe	320 mm	355 mm
Max. Tellerschubhöhe	-	385 mm
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	40 / 30 / 24 pro Stunde	60 / 40 / 20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	90 / 120 / 150 Sekunden	60 / 90 / 180 Sekunden
Waschpumpenleistung	200 Watt	470 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	2,6 kW / 600 Watt	6,0 kW / 1,4 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	2,6 l / 8 l	6 l / 15 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,5 l bei 2 bar	1,6 l bei 2 bar
Drucksteigerungspumpe	ja / 200 Watt	ja / 200 Watt
Gewicht	31 kg	59 kg
Artikelnummer	2012.2305	2022.2305
UVP in €	3.277,00	3.878,00

Modell	Gastroline 3405 APE	Gastroline 3505 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2013.2305	2023.2305
UVP in €	3.622,00	4.200,00

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl, 1x 250ml Klarspüler-Behälter, 1x 450ml Reiniger-Behälter
Anschlüsse für Reiniger (transparent) und Klarspüler (grün)



Zubehör für Gastroline 3405	Artikel-Nr.	UVP in €
Universalkorb aus Draht, eckig, 400 x 400 mm	2029.0015	85,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geneigt, 400 x 400 mm	2029.0016	99,00
Untergestell für Untertisch-Gläser-spüler mit Aufschlagwinkel für Körbe, B x T x H 446 x 556 x 400 mm	2029.0008	463,00
Untergestell für Untertisch-Geschirrspüler mit Aufschlagwinkel für Körbe, B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	472,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter (für Gastroline 3405)	2019.0020	368,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter (für Gastroline 3505)	2019.0022	421,00



EINSPARUNG DURCH WÄRMERÜCKGEWINNUNG

VORTEILE

- ◆ Die Restwärme der Maschine wird zu Beginn der Nachspülung genutzt, um das Zulaufwasser zu erwärmen. Damit wird Energie beim Aufheizen des Boilers gespart.
- ◆ Durch das Absaugen der Dampfschwaden, die anderenfalls in die Küche gelangt wären, wird das Raumklima erheblich verbessert.
- ◆ Energieeinsparungen von bis zu 30 % sind möglich.

FUNKTIONSWEISE DES WÄRMETAUSCHERS

Die heißen Dampfschwaden werden abgesaugt und in den Wärmetauscher geleitet. Bei Beginn der Nachspülung fließt das kalte Frischwasser durch die Kupferrohre des Wärmetauschers. Das Wasser nimmt dabei die Wärme auf und kühlt den Dampf ab. Der Dampf kondensiert und gelangt nicht nach außen.





Gastroline Haubenspülmaschine

SWS
PLANBAR

NEU

Gastroline 3605/3665 AP/APE/APEW/APW

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem, Tankflächenfilter
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung, Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Bei vorgeschalteter Osmoseanlage muss gegen Mehrpreis ein Wärmetauscher aus Edelstahl bestellt werden



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
Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch	elektronisch
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
Max. Gläseranschubhöhe	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm
Max. Telleranschubhöhe	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	65/40/20 pro Stunde	65/40/20 pro Stunde	65/40/20 pro Stunde	65/40/20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	55/90/180 Sekunden	55/90/180 Sekunden	55/90/180 Sekunden	55/90/180 Sekunden
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
Drucksteigerungspumpe	ja/200 Watt	ja/200 Watt	ja/200 Watt	ja/200 Watt
Wasserenthärter	nein	nein	nein	nein
Wärmehückgewinnung	nein	ja/50 Watt	nein	ja/50 Watt
Gewicht	110 kg	128 kg	120 kg	143 kg
Artikelnummer	2032.1318	2032.1320	2032.1328	2032.1330
UVP in €	6.064,00	8.614,00	7.907,00	10.389,00

Modell	Gastroline 3605 APE	Gastroline 3605 APEW	Gastroline 3665 APE	Gastroline 3665 APEW
Wasserenthärter	ja	ja	ja	ja
Wärmehückgewinnung	nein	ja	nein	ja/50 Watt
Artikelnummer	2032.1319	2032.1321	2032.1329	2032.1331
UVP in €	6.476,00	9.073,00	8.349,00	10.988,00



Zubehör Haubenspülmaschinen

Zulauftische mit Grundboden (Beckenmaß immer B x T x H 500 x 400 x 250 mm)

Zulauftisch mit Grundboden, Becken, mit Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0107	1.276,00
	700 mm	rechts		2039.0108	1.276,00
	1200 mm	links		2039.0109	1.331,00
	1200 mm	rechts		2039.0110	1.331,00

Zulauftisch mit Becken, Abfallloch, mit Aufkantung, 2 Beine, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	1200 mm	links		2039.0111	1.377,00
	1200 mm	rechts		2039.0112	1.377,00

Ablauftisch mit Grundboden, ohne Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Anbau	Artikel-Nr.	UVP in €
575 mm Tiefe	700 mm	links/rechts		2039.0100	619,00
	1200 mm	links/rechts		2039.0101	950,00

Ablauftisch mit Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Anbau	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0102	630,00
	1200 mm	links		2039.0105	842,00
	700 mm	rechts		2039.0103	630,00
	1200 mm	rechts		2039.0106	842,00

Zulauftische ohne Grundboden (Beckenmaß immer B x T x H 500 x 400 x 250 mm)

Zulauftisch, 1 Becken, ohne Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm	links		2039.0010	698,00
	1200 mm	links, mit Abfallloch		2039.0012	698,00
	1200 mm	rechts		2039.0011	698,00
	1200 mm	rechts, mit Abfallloch		2039.0013	698,00

Ablauftisch, ohne Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0014	472,00
	1200 mm	links		2039.0016	511,00
	700 mm	rechts		2039.0015	472,00
	1200 mm	rechts		2039.0017	511,00

Ablauftisch, ohne Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
650 mm Tiefe	690 mm	Front, links und rechts		2039.0018	432,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	105,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	140,00



Zulauftisch mit Grundboden und Becken



Zulauftisch mit Grundboden, Becken und Abfallloch



Ablauftisch ohne Grundboden

**Passende Spülcenter
auf Seite 397**



Mobiler Fettabscheider

Für mobilen Einsatz

- ◆ Frei aufstellbar in frostgeschützten Räumen
- ◆ Integrierter Schlammfang
- ◆ Inklusive Geruchsdichtung
- ◆ Kugelhahn zur Entleerung des Behälters
- ◆ Edelstahl
- ◆ Deckel mit Schnellspannverschlüssen
- ◆ Zu- und Ablaufanschlussstutzen DN 50



Mobiler Fettabscheider

Fettabscheideanlagen sollten in keiner Küche fehlen. Sie trennen Fette und Öle vom Abwasser und sind für Betriebe mit gewerblicher Essensausgabe vorgeschrieben. Die Abwässer werden so vorgereinigt und anschließend in die Kanalisation geleitet.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Boden-Rollen passend zu 2106.0001	9800.4159	259,00
Boden-Rollen passend zu 2106.0002	9800.4160	259,00
Boden-Rollen passend zu 2106.0003	9800.4161	259,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0001	9800.4162	106,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0002	9800.4163	116,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0003	9800.4164	134,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0001	9800.4166	99,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0002	9800.4167	99,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0003	9800.4168	99,00



Korb für Schlammfang



Bodenrollen

Modell	Mobiler Fettabscheider	Mobiler Fettabscheider	Mobiler Fettabscheider
Schlammfang	10 l	16 l	52 l
Fettabscheideraum	20 l	44 l	132 l
Außenmaße B x T x H	655 x 340 x 316 mm	730 x 413 x 409 mm	900 x 540 x 629 mm
Kapazität	für bis zu 50 Essen	für bis zu 100 Essen	für mehr als 100 Essen
Außenmaterial	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Gewicht	20 kg	35 kg	60 kg
Artikelnummer	2106.0001	2106.0002	2106.0003
UVP in €	898,00	1.077,00	1.305,00



Smart Label Award Winner 2019 und 2021



GEWERBEARMATUREN VON ◀ **KLARCO**[®]

HÖCHSTE QUALITÄT FÜR DEN TÄGLICHEN EINSATZ – MADE IN EUROPE

Klarco produziert seit über 30 Jahren hochwertige Profi-Armaturen für Küchen. Durch kontinuierliche Innovationen wurde ein einzigartiges Know-how aufgebaut. Sowohl Entwicklung als auch Produktion findet ausschließlich in eigenen Werkstätten statt. Ein Produkt „Made in Italy“ das nicht nur durch hohe Funktionalität, sondern auch durch ästhetisches Design überzeugt. Alle Armaturen der Serien Styl, Shrink und Premium entsprechen den Anforderungen des Umweltbundesamtes für Materialien, die mit Trinkwasser in Berührung kommen. Die Kunststoff- und Metallteile dieser Serien sowie die kompletten Armaturen der Serien Shrink und Premium sind darüber hinaus DVGW-zertifiziert (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches). Ersatzteile sind immer verfügbar, so dass die Armaturen sehr wartungsfreundlich sind. **Detailzeichnung siehe www.kbs-gastrotechnik.de**

EASY -Serie – Einstiegsmodelle

Auswahl von Armaturen und Geschirrwashbrausen mit oder ohne Schwenkauslauf, die eine günstige Alternative bieten. Trotzdem sind ausschließlich Komponenten verwendet, die für den Einsatz im professionellen Umfeld geeignet sind.

SHRINK -Serie – geringere Arbeitshöhe (60 cm), größere Vielfältigkeit

Shrink Armaturen sind eine absolute Neuheit im Bereich der gewerblichen Armaturen. Dank der reduzierten Arbeitshöhe (Gesamthöhe der Waschbrausen 600 bzw. 800 mm) und des stilvollen Designs ist sie ideal für Küchenbereiche mit begrenztem Platzangebot. Durch die um 360° schwenkbare Geschirrwashbrause besitzt diese Serie keine räumlichen Einschränkungen.

STYL -Serie – Einstieg in den professionellen Bereich

Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis für professionelle Armaturen und Geschirrwashbrausen. Die Serie wurden für Anwender entwickelt, die auf europäische Qualität Wert legen. So wird anstelle von einfachem Kunststoff bruchfestes Nylon mit extrem hoher Elastizität verarbeitet.

PREMIUM -Serie – für höchste Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit

Die Premium-Serie wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen. Durch die Verwendung des LOW-FLOW Brausekopfs können mehrere hundert Euro an Kosten für Wasser, Abwasser und Energie gespart werden, so dass der höhere Anschaffungspreis in kürzester Zeit amortisiert ist. (weitere Details Seite 350)



Auftischarmaturen

EASY 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 3/8“

- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Gesamthöhe: 278 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 213 mm
- ◆ Ausladung: 300 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	3/8“ IG
Artikelnummer	2091.1017
UVP in €	125,00

STYL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Gesamthöhe: 301 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 216 mm
- ◆ Ausladung: 250 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2091.1016
UVP in €	159,00

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Gesamthöhe: 360 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 145 mm
- ◆ Ausladung: 220 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2091.1002
UVP in €	139,00

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Gesamthöhe: 370 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 194 mm
- ◆ Ausladung: 250 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2091.1005
UVP in €	154,00

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Gesamthöhe: 370 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 151 mm
- ◆ Ausladung: 190 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2091.1007
UVP in €	168,00

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Gesamthöhe: 370 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 209 mm
- ◆ Ausladung: 300 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2091.1006
UVP in €	158,00

Auftischarmaturen

STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn – 3/4“

- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Gesamthöhe: 335 mm
- Höhe Auslaufhahn: 250 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 27-32 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	60 l/min
Wasseranschluss	3/4“ AG
Artikelnummer	2091.2006
UVP in €	235,00

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Brausekopf – 1/2“

- Mit Einhebelmischbatterie
- Mit Schlauch, Länge 100 cm
- Gesamthöhe Mischbatterie: 212 mm
- Höhe Auslaufhahn: 190 mm
- Ausladung: 210 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	30+10 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2091.1003
UVP in €	314,00

PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- Mischbatterie mit 3/4“ Kartuschen
- Gesamthöhe: ca. 338 mm
- Montageschacht 80 mm lang
- Höhe Auslaufhahn: 254 mm
- Ausladung: 300 mm / Ø 25 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	60 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2091.1018
UVP in €	299,00

PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- Gesamthöhe: ca. 394 mm
- Höhe Auslaufhahn: 210 mm
- Ausladung: 295 mm / Ø 25 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2091.1004
UVP in €	399,00

Pot-Filler

PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- Mischbatterie mit 3/4“ Kartuschen
- Gesamthöhe: ca. 768 mm
- Mit Tropfschutz (Drip Stop)
- Höhe Auslaufhahn: 380 mm
- Ausladung: 300 mm / Ø 25 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 50 mm
Wasserdurchsatz	80 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2091.1019
UVP in €	559,00

PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Doppel-Schwenkarm – 1/2“

- Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- Gesamthöhe: ca. 715 mm
- Mit Tropfschutz (Drip Stop)
- Höhe Auslaufhahn: 618 mm
- Ausladung: 605 mm / Ø 25 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 50 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2091.1020
UVP in €	640,00



Auftischarmaturen mit Sensor

EASY Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf – 1/2“

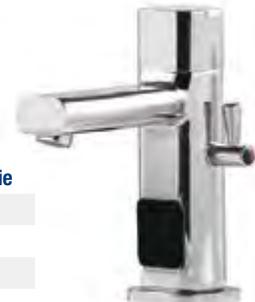
- ◆ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ◆ Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- ◆ Gesamthöhe: 167 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 133 mm1
- ◆ Ausladung: 141 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1021
UVP in €	463,00

STYL Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf – 1/2“

- ◆ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ◆ Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- ◆ Gesamthöhe: 153 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 89 mm
- ◆ Ausladung: 105 mm
- ◆ Automatische Stagnationsspülung



Modell	230 Volt	mit Batterie
Lochbohrung	Ø 35 mm	Ø 35 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1014	2091.1015
UVP in €	542,00	542,00

PREMIUM Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf – 1/2“

- ◆ LED-Anzeige
- ◆ Automatische Stagnationsspülung
- ◆ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ◆ Wasserdruck min. 1,38 bar, max. 8,62 bar
- ◆ Gesamthöhe: 163 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 128 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1026
UVP in €	848,00

PREMIUM Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf – 1/2“

- ◆ LED-Anzeige
- ◆ Automatische Stagnationsspülung
- ◆ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ◆ Wasserdruck min. 1,38 bar, max. 8,62 bar
- ◆ Gesamthöhe: 195 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 169 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1027
UVP in €	848,00

EASY Sensormischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ◆ Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- ◆ Gesamthöhe: 250 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 180 mm
- ◆ Ausladung: 110 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1023
UVP in €	453,00

PREMIUM Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf – 1/2“

- ◆ LED-Anzeige
- ◆ Automatische Stagnationsspülung
- ◆ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ◆ Wasserdruck min. 1,38 bar, max. 8,62 bar
- ◆ Gesamthöhe: 279 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 178 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 25-32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1025
UVP in €	814,00

Alternative Brauseköpfe

Brauseköpfe

Je nach Serie und Qualitätsstufe haben die Geschirrwashbrausen unterschiedliche Brauseköpfe. Wenn Sie zusätzlich einen anderen Brausekopf haben möchten, können Sie sich hier einen Überblick über die Alternativen verschaffen.

Allgemein

- ◆ Selbstschlussbrause und stufenlos dosierbare Wassermenge
- ◆ Ergonomisches Design
- ◆ Leicht, aber robust
- ◆ Innenteile ganz aus Edelstahl und für Lebensmittel geeignetem Kunststoff
- ◆ Wasseranschluss 1/2"

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

Diese Brause hat eine Durchflussrate von nur 4 l/min bei 3 bar. Durch den hohen Druck wird eine optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig sehr geringem Wasserverbrauch erzielt. In Gastronomie und Einrichtungen mit hohem Spülbedarf können durch den Einsatz dieser Brause mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser, Abwasser und Energie (Warmwasser) gespart werden.



Modell	BEST-HOME Brausekopf	BEST-PRO Brausekopf	NEW Brausekopf	LOW-FLOW Brausekopf
Hebel	Kunststoffhebel	verchromter Messinghebel	verchromter Messinghebel	verchromter Messinghebel
Gewinde Schlauchanschluss	Kunststoff	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Anti-Drop- und Anti-Leck-Vorrichtung	–	–	ja	ja
Feststellring für Dauerbetrieb	–	ja	ja	ja
Wasserstrahl	Brausestrahl	Brausestrahl	Brausestrahl	konzentrierter Strahl
Wassersparfunktion	–	–	–	ja (siehe LOW-FLOW oben)
Rückschlagventil	ja	ja	ja, aus Edelstahl	ja, aus Edelstahl
Wassertemperatur max.	60 °C	60 °C	90 °C	90 °C
Wasserdruck max.	7,5 bar	7,5 bar	7,5 bar	7,5 bar
Standarddurchfluss	14 l/min bei 3 bar	15,5 l/min bei 3 bar	14 l/min bei 3 bar	4 l/min bei 3 bar
Artikelnummer	–	2092.3007	2092.3006	2092.3003
UVP in €	Standard bei Easy/Shrink 60cm	193,00	215,00	324,00

Geschirrwashbrausen

SHRINK Hebelmischer 1-Loch ohne Schwenkhahn – 3/8“

- ◆ BEST-HOME Brausekopf
- ◆ Einhebelmischer
- ◆ Gesamthöhe: 600 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1020
UVP in €	461,00



SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung – 3/8“

- ◆ BEST-HOME Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ Gesamthöhe: 600 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 157 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14+8 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1008
UVP in €	475,00





Geschirrwashbrausen

SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit 360° Schwenkhahn – 3/8“

- ◆ BEST-HOME Brausekopf
- ◆ Einhebelmischer
- ◆ Gesamthöhe: 600 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1010
UVP in €	497,00



SHRINK 2-Knebelmischer 1-Loch mit 360° Schwenkhahn – 3/8“

- ◆ BEST-HOME Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Gesamthöhe: 600 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 150 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1005
UVP in €	552,00



SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit 360° Schwenkhahn – 3/8“

- ◆ BEST-HOME Brausekopf
- ◆ Einhebelmischer
- ◆ Gesamthöhe: 600 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 156 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1021
UVP in €	497,00



SHRINK **WANDMONTAGE** 2-Knebelmischer 2-Loch mit 360° Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ BEST-HOME Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Gesamthöhe: 600 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 102 mm

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.2023
UVP in €	497,00



SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung – 3/8“

- ◆ BEST-PRO Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ Gesamthöhe: 800 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 159 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14+8 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1028
UVP in €	536,00



SHRINK 2-Knebelmischer 1-Loch mit 360° Schwenkhahn – 3/8“

- ◆ BEST-PRO Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Gesamthöhe: 800 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1027
UVP in €	536,00



Geschirrwashbrausen
EASY Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Pendelbrause – 1/2“

- ◆ Einhebelmischbatterie mit Pendelbrause
- ◆ Düse per Knopfdruck umstellbar zwischen Standard- und Duschfunktion
- ◆ Brausekopf auf 60 cm Länge ausziehbar
- ◆ Gesamthöhe: nur 490 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2092.1025
UVP in €	403,00


EASY Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 3/8“

- ◆ BEST-HOME Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.048 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	20+14 l/min
Wasseranschluss	3/8“ IG
Artikelnummer	2092.1024
UVP in €	313,00


EASY 2-Knebelmischer 1-Loch ohne Schwenkhahn – 3/8“

- ◆ BEST-HOME Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.048 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14 l/min
Wasseranschluss	3/8“ IG
Artikelnummer	2092.1023
UVP in €	273,00


STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.000 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 273 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 30-35 mm
Wasserdurchsatz	20+16 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2092.1001
UVP in €	411,00


STYL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.080 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 240 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	26+16 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2092.1002
UVP in €	388,00


STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung – 1/2“

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.050 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 210 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	25+16 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2092.1004
UVP in €	475,00





Geschirrwashbrausen

STYL WANDMONTAGE

2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ BEST-PRO Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.035 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 204 mm

Modell	
Lochabstand	155 mm
Wasserdurchsatz	35+14 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2092.2006
UVP in €	486,00



STYL WANDMONTAGE Hebelmischer

2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung – 1/2“

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.000 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 130 mm über Wasserzulauf

Modell	
Lochabstand	155 mm
Wasserdurchsatz	25+16 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2092.2005
UVP in €	525,00



STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ BEST-PRO Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.130 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-32 mm
Wasserdurchsatz	20+14 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2092.1022
UVP in €	548,00



STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.170 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 351 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21-25 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2092.2003
UVP in €	564,00



STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung – 3/4“

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.115 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 292 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	25+16 l/min
Wasseranschluss	3/4“ AG
Artikelnummer	2092.2001
UVP in €	552,00



STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn – 3/4“

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.070 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 239 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	3/4“ AG
Artikelnummer	2092.2010
UVP in €	419,00



Geschirrwashbrausen

PREMIUM WANDMONTAGE Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung – 1/2“

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 3/4“ Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: 1.000 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2092.2016
UVP in €	813,00

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



PREMIUM WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 3/4“ Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: ca. 990 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2“ AG
Artikelnummer	2092.2014
UVP in €	850,00

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



PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung – 1/2“

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 3/4“ Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: 1.100 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2092.1019
UVP in €	761,00

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



PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ♦ 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 €	725,00

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



PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 3/4“ Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: ca. 1.125 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-45 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2092.2013
UVP in €	846,00

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

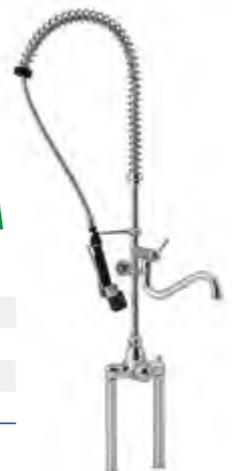


PREMIUM Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn – 1/2“

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ♦ Gesamthöhe: ca. 1.400 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2“ IG
Artikelnummer	2092.2012
UVP in €	944,00

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





Handwasch-Brause, Ø 1/2"

- ♦ Mit Untertisch-Schlauchaufroller
- ♦ Gehäusekasten in Edelstahl AISI 304
- ♦ Ideal zur Reinigung von Kombidämpfern
- ♦ Lebensmittelechter Schlauch mit 160 cm Länge (Premiumqualität Made in Germany)
- ♦ 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	2093.0007
UVP in €	487,00

Waschbrause mit Schlauch und Handbrause

- ♦ Mit automatischem Schlauchaufroller für Wandmontage
- ♦ Schwenkbares Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Ideal zur Reinigung von kleineren Räumlichkeiten
- ♦ Lebensmittelechter Schlauch (Premiumqualität Made in Germany)
- ♦ Mit eingebautem Rückschlagventil
- ♦ Automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen
- ♦ Gewindeabschlusstutzen 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	2093.0008	2093.0009
UVP in €	651,00	1.049,00

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verlängerungslanze für Pistole 45 cm (nur NITO-1 Handbrause)	2092.3004	128,00
Reinigungsmittelbehälter, 1,35 l (nur NITO-1 Handbrause)	2092.3005	194,00

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 (Premiumqualität Made in Germany)
- ♦ Automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen
- ♦ Einstellbare Aufroll-Federspannung
- ♦ Pistolenbrause für optimale Reinigungsergebnisse
- ♦ Gewindeanschlusstutzen: 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	2093.0010	2093.0011	2093.0012
UVP in €	1.428,00	1.698,00	1.765,00

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verlängerungslanze für Pistole 45 cm	2092.3004	128,00
Reinigungsmittelbehälter, 1,35 l	2092.3005	194,00

SWS
 PLANBAR

eckige Form

**halbrunde Form
220 mm hoch**

**eckige Form
ohne Mischbatterie**

Handwaschbecken

- ◆ Aus hochwertigem Edelstahl AISI 304
- ◆ Abgerundete Ecken und Kanten zu problemloser Reinigung
- ◆ Wandmontage
- ◆ Inklusive Zubehör


**halbrunde Form
450 mm hoch**

Modell	eckige Form	eckige Form	eckige Form
Außenmaße B x T x H	400 x 400 x 240 mm	500 x 400 x 240 mm	500 x 500 x 240 mm
Beschreibung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung
Artikelnummer	2101.0002	2101.0008	2101.0009
UVP in €	344,00	364,00	388,00
Modell	eckige Form ohne Mischbatterie	halbrunde Form – 220 mm Höhe	halbrunde Form – 430 mm Höhe
Außenmaße B x T x H	400 x 400 x 240 mm	480 x 350 x 220 mm	480 x 350 x 450 mm
Beschreibung	ohne Wasserhahn, mit Aufkantung, Lochbohrung Ø 22 mm	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung
Artikelnummer	2101.0005	2101.0011	2101.0003
UVP in €	282,00	354,00	407,00

SWS
 PLANBAR

**Wandmontage
möglich**


Handwaschausguss- kombination

- ◆ Handwaschbecken oben
- ◆ Ausgussbecken mit Lochblech unten
- ◆ Freistehend mit 1 Handwasch- und Abfallbecken
- ◆ Wandmontage möglich (Befestigungsmaterial im Lieferumfang enthalten)
- ◆ Komplett aus Edelstahl
- ◆ Mit Aufkantung, Mischbatterie und Standrohr

Modell	Handwaschausguss	Handwaschausguss
Außenmaße B x T x H	500 x 600 x 850 mm	500 x 700 x 850 mm
Artikelnummer	2101.0004	2101.0001
UVP in €	685,00	685,00

Handwaschbecken mit Unterschrank und Tür

- ◆ Wandmontage
- ◆ Zeitgesteuert
- ◆ Mechanischer Timer 7 Sekunden
- ◆ Mit Wasserhahn und Aufkantung

Modell	Handwaschbecken	Handwaschbecken
Außenmaße B x T x H	500 x 400 x 850 mm	500 x 500 x 850 mm
Artikelnummer	2101.0007	2101.0006
UVP in €	637,00	651,00



Abfalleimer und Abfalleimer mit Fußpedal

- ◆ Edelstahl
- ◆ Rollbar
- ◆ Mit Deckel und Griffen bzw. mit Hubdeckel und Griffen

Modell	Abfalleimer	Abfalleimer	Abfalleimer
Außenmaße Ø x H	380 x 610 mm	460 x 605 mm	460 x 685 mm
Volumen	50 l	75 l	90 l
Artikelnummer	2102.0001	2102.0006	2102.0002
UVP in €	262,00	274,00	280,00

Modell	mit Fußpedal	mit Fußpedal	mit Fußpedal
Artikelnummer	2102.0003	2102.0007	2102.0004
UVP in €	313,00	334,00	351,00



Müllsack-Wagen

- ◆ Edelstahl
- ◆ Pedal zum Öffnen des Deckels
- ◆ Ø=450 mm
- ◆ runde Basis mit Rädern

Modell	Müllsack-Wagen
Außenmaße Ø x H	450 x 850 mm
Artikelnummer	2102.0005
UVP in €	313,00





Softcooker Wi-food X NFC

Der neue Food Trend – Sous Vide Garen
Seite 371

1.392,- Euro

Vakuum-Verpackungsmaschine

Ideale Kombination für Kochvorrichtungen mit niedrigeren Temperaturen wie Softcooker
Seite 370

ab 1.998,- Euro



Nudelmaschine NM 15

Kneten und Formen verschiedener Teigtypen in unterschiedliche Nudelformen
Seite 380

ab 1.480,- Euro





9 VORBEREITUNG ELEKTROKLEINGERÄTE

9 Vorbereitung

Fleischwölfe, Brot- und Hartkäseiben	360
Schräg- und Vertikalschneider	362
Cutter	364
Stabmixer	365
Gemüseschneider	366
Kartoffelschäler	367
Fritteusen und Bain-Maries	368
Sous-Vide Garen	369
Vakuumverpackungsmaschinen	370
Kontaktgrill	372
Grillplatten	373
Induktionskochflächen	374
Teigknetmaschinen	376
Teigausrollmaschinen	378
Mehlwagen, Planetenmixer	379
Nudelmaschinen	380
Crêpiere, Waffeleisen	381
Wärmelampen	382
Speisenwärmer	383



**Fleischwolf 50 kg
Alu-Gehäuse**



**Fleischwolf 300 kg
Alu-Gehäuse**



**Unger-System = Schneidsatz und
Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl**

1 x Schnecke

1 x Grob-Lochscheibe

1 x Messer

1 x Lochscheibe Ø 8 mm

1 x Messer

1 x Lochscheibe Ø 4,5 mm

1 x Handrad

Fleischwolf

- ◆ Korpus aus Aluminium oder Edelstahl
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ◆ in den Profi-Versionen mit Unger-System und leistungsstärkerem Motor

Unger-System

- ◆ Schneidsatz und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl
- ◆ Trichter und Walze aus Edelstahl
- ◆ Herausnehmbarer Mahlsatz



**Profi-300 kg Edelstahl
mit Unger-System**

Modell	50 kg Alu-Gehäuse	160 kg Alu-Gehäuse
Kapazität	ca. 50 kg/h	ca. 160 kg/h
Außenmaße B x T x H	330 x 300 x 360 mm	400 x 250 x 500 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Schneidsatz in Aluminium inklusive 6 mm Lochscheibe	Schneidsatz in Edelstahl inklusive 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW
Gewicht	9 kg	21 kg
Artikelnummer	4020.0005	4020.0006
UVP in €	529,00	748,00

Modell	Profi-160 kg Edelstahl mit Unger-System mit leistungsstärkerem Motor	Profi-300 kg Edelstahl mit Unger-System mit leistungsstärkerem Motor
Kapazität	ca. 160 kg/h	ca. 300 kg/h
Außenmaße B x T x H	440 x 270 x 450 mm	470 x 270 x 450 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ausstattung	mit Unger-System bestehend aus 1 Vorschneider, Lochscheibe, 2 Messer, 1 Lochscheibe Ø 4,5 und Ø 8 mm	mit Unger-System bestehend aus 1 Vorschneider, Lochscheibe, 2 Messer, 1 Lochscheibe Ø 4,5 und Ø 8 mm
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW
Gewicht	24 kg	28 kg
Artikelnummer	4020.0012	4020.0013
UVP in €	1.327,00	1.554,00



Fleischwolf, Brotreibe und Hartkäseibe

- ◆ Korpus aus Aluminium
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ◆ Sicherheitskontaktschalter
- ◆ in den Profi-Versionen mit leistungsstärkerem Motor



Fleischwolf / Hartkäseibe



Brotreibe / Hartkäseibe



Profi-Brotreibe / Hartkäseibe



Profi-Fleischwolf / Hartkäseibe

Modell	Brot- / Hartkäseibe	Fleischwolf / Hartkäseibe
Kapazität	Brot: ca. 50 kg/h Käse: 20 kg/h	Fleisch und Brot: ca. 50 kg/h Käse: 20 kg/h
Außenmaße B x T x H	270 x 230 x 310 mm	450 x 320 x 360 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Reibewalze Ø 65 mm	60 mm Schneidsatz Alu inklusive 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V/0,37 kW	230 V/0,37 kW
Gewicht	8 kg	11 kg
Artikelnummer	4031.0003	4040.0003
UVP in €	475,00	749,00

Modell	Profi-Brot- / Hartkäseibe mit leistungsstärkerem Motor	Profi-Fleischwolf / Hartkäseibe mit leistungsstärkerem Motor
Kapazität	ca. 40 kg/h	ca. 160 kg/h Fleisch, ca. 100 kg/h Brot, ca. 40 kg/h Käse
Außenmaße B x T x H	470 x 300 x 480 mm	750 x 300 x 480 mm
Öffnung der Reibe	140 x 75 mm	140 x 75 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Rolle aus Edelstahl, mit Motorbremse	Schneidsatz in Edelstahl komplett herausnehmbar inkl. 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW
Gewicht	19 kg	26 kg
Artikelnummer	4031.0004	4040.0004
UVP in €	891,00	1.282,00



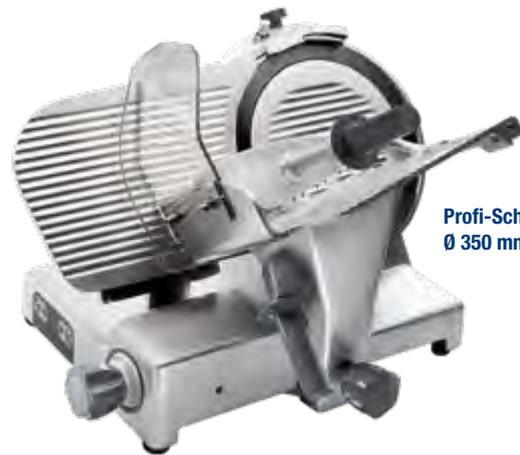
Profi-Schrägschneider und Vertikalschneider

Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw.

- ◆ Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium
- ◆ Block-Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens
- ◆ Einstellknopf mit Gradskala
- ◆ Mit Schleifvorrichtung zum Schärfen des Messers



**Profi-Schrägschneider
Ø 250 mm**



**Profi-Schrägschneider
Ø 350 mm**



**Profi-Schrägschneider
Ø 300 mm**



**Profi-Vertikalschneider
Ø 300 mm**

Modell	Profi-Schrägschneider	Profi-Schrägschneider	Profi-Schrägschneider	Profi-Vertikalschneider
Ausführung / Messer	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 350 mm	Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	555 x 460 x 460 mm	640 x 610 x 510 mm	710 x 575 x 530 mm	585 x 540 x 770 mm
Motor	belüftet	belüftet	belüftet	belüftet
Neigungswinkel	25°	25°	35°	-
Serienausstattung	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer
Schnittstärke	max. 13 mm	max. 13 mm	max. 23 mm	max. 13 mm
Schnitthöhe	max. 175 mm	max. 210 mm	max. 275 mm	max. 215 mm
Schnittlänge	max. 215 mm	max. 250 mm	max. 270 mm	max. 255 mm
Anschlusswert	230 V / 132 W	230 V / 210 W	230 V / 370 W	230 V / 210 W
Besonderheiten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten, komplett Spritzwassergeschützt IP67	4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schrauben und Scheibenhalter aus Edelstahl
Gewicht	15,5 kg	20,5 kg	37 kg	27 kg
Artikelnummer	4011.0003	4011.0002	4011.0004	4012.0002
UVP in €	804,00	1.208,00	2.263,00	1.687,00

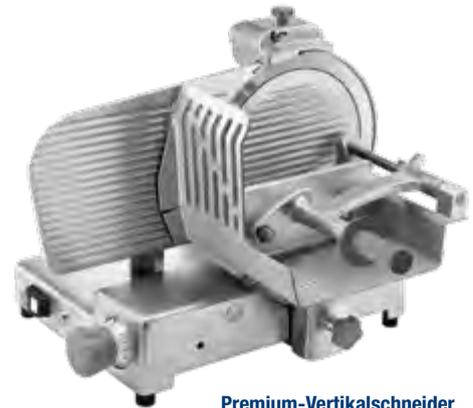


Premium-Schrägschneider und Vertikalschneider

- Hohe Leistung und Schnittgenauigkeit
- Niedrige Ladehöhe
- Geringe Auflagefläche
- Verchromter und gehärteter Gleitbolzen
- Abgerundete Linien, ohne Ecken und sichtbare Schrauben
- Schleifvorrichtung, Messerschutz und Abstreifblech sind abnehmbar
- Exakte Gleitführungen, für ein optimales Gleiten der Platte
- Produktauflegeplatte mit schwenkbarer, gerändelter Produkthalterung
- Diese Schrägschneider sind optimal zum Schneiden von Wurst, Käse, Gemüse und vorgegarten Lebensmitteln
- Diese Vertikalschneider sind zum Schneiden von Frischfleisch
- Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium
- Einstellknopf mit Gradskala
- Weitere Modelle auf Anfrage



**Premium-Schrägschneider
Ø 250 mm**



**Premium-Vertikalschneider
Ø 250 mm**



**Premium-Schrägschneider
Ø 300 mm**



**Premium-Vertikalschneider
Ø 300 mm**

YouTube Video



Modell	Premium-Schrägschneider	Premium-Schrägschneider	Premium-Vertikalschneider	Premium-Vertikalschneider
Ausführung / Messer	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 250 mm	Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	660 x 495 x 500 mm	640 x 495 x 495 mm	640 x 590 x 475 mm	640 x 590 x 475 mm
Motor	belüftet	belüftet	belüftet	belüftet
Neigungswinkel	38°	38°	-	-
Serienausstattung	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer
Schnittstärke	max. 19 mm	max. 19 mm	max. 30 mm	max. 30 mm
Schnitthöhe	max. 140 mm	max. 175 mm	max. 190 mm	max. 220 mm
Schnittlänge	max. 230 mm	max. 260 mm	max. 240 mm	max. 240 mm
Anschlusswert	230 V / 147 W	230 V / 210 W	230 V / 210 W	230 V / 210 W
Besonderheiten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44
Gewicht	22 kg	24,5 kg	26 kg	28 kg
Artikelnummer	4011.0014	4011.0015	4012.0011	4012.0012
UVP in €	1.448,00	1.615,00	1.912,00	2.123,00



Messer mit 2 Klängen



Messer mit 2 gelochten Klängen

Cutter

Maschine zum Kneten, Zerkleinern und Mischen

- ◆ Gehäuse aus Eloxal-Aluminium
- ◆ Abnehmbarer Behälter und Klinge aus Edelstahl
- ◆ Durchsichtiger Deckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat
- ◆ Standardmesser mit Doppelschneideklinge im Lieferumfang enthalten
- ◆ Nur eine Geschwindigkeit

Modell	Cutter
Ausführung / Kapazität	3 l
Außenmaße B x T x H	520 x 320 x 620 mm
Anschlusswert	230V/0,37 kW
Geschwindigkeit	1.300 U/min
Gewicht	13,5 kg
Artikelnummer	4050.0005
UVP in €	759,00

Zubehör	Cutter	
	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klängen	4059.0015	99,00
Messer mit 2 gelochten Klängen	4059.0016	99,00

Cutter CNS

Maschine zum Kneten, Zerkleinern und Mischen

- ◆ Gehäuserahmen aus Edelstahl
- ◆ Abnehmbarer Behälter aus Edelstahl
- ◆ Durchsichtiger Deckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat
- ◆ Elektronische Steuerung per Drucktaster
- ◆ Motorbremse
- ◆ Pulse-Taste
- ◆ Standardmesser mit zwei Klängen im Lieferumfang enthalten
- ◆ 2 Geschwindigkeitssteuerungen



Messer mit 2 Klängen



Messer mit 4 Klängen



Messer mit 2 gelochten Klängen



Messer mit 4 gelochten Klängen

Modell	Cutter CNS	Cutter CNS
Ausführung / Kapazität	5 l	8 l
Außenmaße B x T x H	240 x 310 x 570 mm	240 x 310 x 620 mm
Anschlusswert	400 V / 0,6-0,8 kW	400 V / 0,6-0,8 kW
Geschwindigkeit	1.400/2.800 U/min	1.400/2.800 U/min
Gewicht	23 kg	23 kg
Artikelnummer	4050.0010	4050.0011
UVP in €	1.393,00	1.491,00

Zubehör	Cutter CNS	
	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klängen	4059.0025	114,00
Messer mit 2 gelochten Klängen	4059.0026	114,00
Messer mit 4 Klängen	4059.0027	124,00
Messer mit 4 gelochten Klängen	4059.0028	124,00



Stabmixer

Stabmixer

- ♦ Motorgehäuse aus stoßfestem Kunststoff
- ♦ Ergonomischer Griff für maximalen Komfort

Mixstäbe

- ♦ Aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Leicht wechselbar
- ♦ Mit Messerschutz zur leichten und sicheren Reinigung



Kompakt-Set

Zubehör passend zu Art. 4060.0010	Eintauchtiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 400 mm	290 mm	4069.0009	165,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 500 mm	390 mm	4069.0010	182,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 600 mm	490 mm	4069.0011	199,00
Schneebeesen für Mixerantrieb, Länge 360 mm	200 mm	4069.0012	199,00



Profi-Set



Antriebseinheit Profi

Modell	Kompakt-Set	Profi-Set	nur Antriebseinheit Profi
Außenmaße B x T x H	135 x 100 x 600 mm (inkl. Mixstab)	170 x 120 x 790 mm (inkl. Mixstab)	170 x 120 x 390 mm (Antriebseinheit)
Motor	13.000 U/min	2.500-11.000 U/min bei Schneebeesen- verwendung 250-1.500 U/min	250-11000 U/min
Mixstablänge	300 mm	400 mm	–
max. Eintauchtiefe	150 mm	290 mm (Mixstab)/200 mm (Schneebeesen)	–
max. Wannenkapazität	30 l	60 l	–
Serienausstattung	Antriebseinheit mit 1 Geschwindigkeit, nicht für Dauerbetrieb geeignet, inkl. Mixstab (Länge 270 mm)	komplett – inkl. Mixstab (Länge 400 mm) und Schneebeesen, mit Geschwindigkeitsregler	nur Antriebseinheit mit Geschwindigkeitsregler
Anschlusswert	230 V/0,25 kW	230 V/0,4 kW	230 V/0,4 kW
Gewicht	2,2 kg	4,5 kg	2,5 kg
Artikelnummer	4060.0008	4060.0009	4060.0010
UVP in €	303,00	586,00	269,00


 Reibescheibe
 Ø 3 mm

 Reibescheibe
 Ø 4,5 mm

 Schneidescheibe
 4 mm

 Reibescheibe
 Ø 7 mm

 Schneidescheibe
 2 mm

Gemüseschneider Basic Set

- ◆ Tischgerät
- ◆ Gehäuse aus Aluminiumdruckguss
- ◆ Inklusive 5 Messer für unterschiedliche Schneidresultate (3/4,5/7 mm Reibescheibe – 2/4 mm Schneidescheibe)
- ◆ Große Öffnung mit Hebel zum Beigeben großer Stücke
- ◆ Kleine Öffnung zum Beigeben kleiner Stücke

Modell	Basic
Außenmaße B x T x H	540 x 240 x 450 mm
Anschlusswert	230 V/0,550 kW
Gewicht	25 kg
Artikelnummer	4070.0001
UVP in €	988,00

weiteres Zubehör finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Profi-Gemüseschneider

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen und zum Verarbeiten von weichen und feinen Produkten wie Mozzarella und anderen Käsen

- ◆ Tischgerät
- ◆ Anlauf des Schneidwerks über Sicherheitskontakte gesteuert
- ◆ Ausführung aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl
- ◆ Leistungsstarker belüfteter Motor mit 0,5 PS bei 300 U/min
- ◆ Direktausstoß



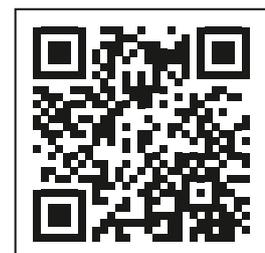
Weiteres Zubehör und noch mehr Scheiben finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auswurftrichter aus Edelstahl	4079.0046	79,00
Gestell / Scheibenhalter	4079.0047	42,00
Schneidescheibe DF4, h=4 mm	4079.0063	85,00
Schneidescheibe DF10, h=10 mm	4079.0065	74,00
Sichelscheibe DF5, für Tomaten	4079.0067	81,00
Julienne Scheibe 6 mm	4079.0069	127,00
Reibescheibe Ø 4 mm	4079.0075	91,00
Reibescheibe Ø 9 mm (Mozzarella)	4079.0077	84,00
Reibescheibe Ø 8 mm (Rosti)	4079.0078	105,00
Würfelgatter PS10/10 mm	4079.0081	146,00

Modell	Profi-Gemüseschneider
Außenmaße B x T x H	510 x 280 x 510 mm
Anschlusswert	230 V/0,515 kW
Einwurföffnung Oval	ca. 158 x 75 mm
Einwurföffnung Rund	Ø 52 mm
Gewicht	22 kg
Artikelnummer	4070.0008
UVP in €	1.172,00

 YouTube Video





Kartoffelschälmaschine

Zum Schälen von Kartoffeln und Karotten

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Timersteuerung per Drehregler (0-4 min.)
- ◆ Durchsichtiger Deckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat
- ◆ Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung
- ◆ Produktausstoßtaster
- ◆ Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Schälabfällen
- ◆ 1 herausnehmbarer Reibteller ist im Lieferumfang enthalten
- ◆ 1 Seitenreibe bei 25 kg Model im Lieferumfang enthalten (optional werkseitig einbaubar für 10 und 18 kg Modell)

Der Kartoffelschäler 5 kg ist für den Tresen bestimmt (Auftischgerät). Der Wasserabfluss muss bauseits ins Waschbecken geführt werden.



Kartoffelschälmaschine 10 kg
(Abb. zeigt optionale Seitenreibe)



Kartoffelschälmaschine 18 kg



Schälscheibe PTA/PTB



Gemüsewaschkorb CCV



Kartoffelschälmaschine 5 kg

Modell	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine
Ausführung / max. Kapazität	5 kg	10 kg	18 kg	25 kg
Außenmaße B x T x H	520 x 630 x 590 mm	400 x 770 x 860 mm	400 x 770 x 930 mm	427 x 900 x 1040 mm
Verpackungsmaße B x T x H	830 x 530 x 740 mm	830 x 530 x 950 mm	830 x 530 x 950 mm	1105 x 600 x 1123 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,1 kW
Stundenleistung	60 kg/h	120 kg/h	220 kg/h	450 kg/h
Gewicht	37 kg	48 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	4080.0004	4080.0005	4080.0006	4080.0007
UVP in €	1.738,00	1.971,00	2.047,00	3.548,00

Zubehör	Modell 5 kg		Modell 10 kg		Modell 18 kg		Modell 25 kg	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
PTA/PTB Scheibe Schmirgelbeschichtung	4089.0001	228,00	4089.0001	228,00	4089.0001	228,00	4089.0002	295,00
CCV Korb zum Waschen des Gemüses	-	-	4089.0003	498,00	4089.0003	498,00	-	-



Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l



Griff zur Herausnahme des Beckens

Elektro-Fritteuse

Mit herausnehmbarem, abgerundeten Becken

- ◆ Gehäuse, Becken und Körbe aus Edelstahl
- ◆ Isolierter Handgriff an Deckel und Frittierkorb
- ◆ Herausnehmbare Heizelemente
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeige
- ◆ Temperatur per Drehknopf regelbar bis 190°C
- ◆ Wasserdichter Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte
- ◆ Frittieröl und Stangenfett (Blockfett) geeignet



Elektro-Fritteuse, 1 x 8 l

Modell	Elektro-Fritteuse 8 L	Elektro-Fritteuse 2 x 8 L
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l
Außenmaße B x T x H	265 x 430 x 345 mm	550 x 430 x 345 mm
Temperatur	stufenlos regelbar bis +190° C	stufenlos regelbar bis +190° C
Serienzubehör	1 Korb (190 x 240 x 140 mm), 1 Deckel	2 Körbe (190 x 240 x 140 mm), 2 Deckel
Gesamtleistung	230 V / 3,25 kW	230 V / 6,50 kW
Gewicht	6,5 kg	12 kg
Artikelnummer	1093.1041	1093.2041
UVP in €	239,00	375,00



mit Ablasshahn, GN 1/1, Höhe 200 mm

Bain-Marie

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Temperatur bis +90 °C
- ◆ Abgerundetes Becken
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeige

Modell	Elektro Bain-Marie	Elektro Bain-Marie
Ausführung	Ablasshahn	Ablasshahn
Außenmaße B x T x H	355 x 555 x 255 mm	355 x 555 x 295 mm
Kapazität	1 x GN 1/1, Höhe 150 mm	1 x GN 1/1, Höhe 200 mm
Anschlusswert	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,2 kW
Gewicht	8,5 kg	9 kg
Artikelnummer	1094.1003	1094.1004
UVP in €	239,00	269,00



DER NEUE FOODTREND – SOUS-VIDE GAREN

WAS BEDEUTET SOUS-VIDE GAREN?

Das zuzubereitende Produkt wird zunächst in einem speziellen Plastikbeutel vakuumiert (passende Geräte auf Seite 370). Danach wird es im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen unter 100 °C gegart. Für verschiedene Lebensmittel werden dabei je nach Beschaffenheit unterschiedliche Temperaturen und Garzeiten eingestellt.

Vorteile

- ◆ Geringer Flüssigkeits- bzw. Gewichtsverlust
- ◆ Maximaler Erhalt von Geschmack, Aromen und Vitaminen
- ◆ Zartes, saftiges Fleisch durch langsamen und langen Garvorgang
- ◆ Standardausstattung in vielen Sternerestaurants
- ◆ Perfekte Kontrolle der Temperatur durch gradgenaue Einstellung
- ◆ Konstante, reproduzierbare Qualität
- ◆ Hohe Flexibilität und einfaches Zeitmanagement durch vollautomatisches Wasserbad

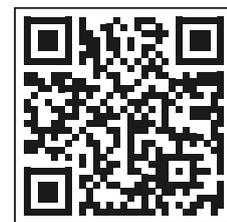
Kulinarische Perfektion mit Softcooker Wi-Food

Besonders einfach und zeitgemäß geht Sous-vide Garen mit dem Softcooker Wi-Food X NFC von Sirman (Seite 371). Hier kann den Lebensmitteln vor dem Vaccuieren eine SWP (Softcooker Wireless Probe) Sonde beigefügt werden. Mit dieser Sonde kann durch NFC (Near Field Communication) Technologie die Kerntemperatur z.B. von Fleischstücken direkt ausgelesen werden. Sirman stellt eine kostenlose App zur Verfügung, die das Gerät mit dem Handy verbindet. Mit dieser App kann der Kochprozess von überall überwacht werden. Ein Rezeptbuch erlaubt den Zugriff auf Rezepte von anderen Chefköchen sowie die Erstellung eigener Kreationen. Außerdem bietet die App akustische Alarmer, Multitimer-Funktion, HACCP-Protokolle und vieles mehr.

Funktionsweise Sous-Vide Garen



YouTube Video



NEU

Kammermaschine Auto-Lift 410 mm

Kammermaschine 310 mm
Geneigtes CNS-Blech

**Herausnehmbarer
Schweißbalken**


Vakuum-Verpackungsmaschine

Ideale Kombination für Kochvorrichtungen mit niederen Temperaturen wie Softcooker

- ◆ Kammergerät
- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Herausnehmbarer Schweißbalken
- ◆ Geneigtes CNS-Blech
- ◆ Busch-Vakuumpumpe
- ◆ Vorheizen der Saugpumpe mit Ölreinigungszyklus
- ◆ Automatische Ölwechselfmeldung
- ◆ Intuitives und mehrsprachiges Multifunktionsdisplay
- ◆ Programmspeicher der letzten Einstellungen
- ◆ Einfache Einstellung der Vakuum- und Schweisszeit
- ◆ Vakuumieren von flüssigen oder halbflüssigen Produkten möglich mit geneigtem CNS-Blech
- ◆ Prozentuale Anzeige des Vakuums und der Restzeit
- ◆ Anschluss für Gastrovac System (externes zeitgebundenes Vakuumieren)
- ◆ Verschlusskammer für Deckel
- ◆ Gehäusedeckel manuell aufklappbar

Modelle mit Auto-Lift-Funktion

- ◆ Gehäusedeckel automatisch aufklappbar


Kammermaschine 410 mm

Zubehör	Abmessung	Artikel-Nr.	UVP in €
Siegelbeutel (100 µ) 100 Stück VE für Tischgeräte, für das Kochen mit Temperaturen bis zu 70 °C	150 x 250 mm	9604.0016	46,00
	200 x 300 mm	9604.0017	51,00
	250 x 350 mm	9604.0018	62,00
	300 x 400 mm	9604.0019	84,00
	350x 450 mm	9604.0020	96,00
	400 x 500 mm	9604.0021	115,00
	400 x 600 mm	9604.0022	129,00

Modell	Kammermaschine	Kammermaschine	Kammermaschine
Ausführung / Schweißleistenbreite	260 mm	310 mm	410 mm
Außenmaße B x T x H	338 x 565 x 257 mm	406 x 580 x 315 mm	494 x 637 x 315 mm
Innenmaße B x T x H	270 x 350 x 75 mm	336 x 378 x 75 mm	426 x 438 x 75 mm
Vakuum-Pumpe	4 m ³ /h	4 m ³ /h	8 m ³ /h
Anschlusswert	230 V/0,1 kW	230 V/0,1 kW	230 V/0,35 kW
Gewicht	30 kg	37 kg	42,5 kg
Artikelnummer	4110.0030	4110.0031	4110.0032
UVP in €	1.998,00	2.259,00	2.741,00

Modell	Kammermaschine Auto-Lift	Kammermaschine Auto-Lift
Ausführung / Schweißleistenbreite	410 mm	510 mm
Außenmaße B x T x H	493 x 585 x 422 mm	609 x 640 x 420 mm
Innenmaße B x T x H	430 x 410 x 170 mm	545 x 460 x 190 mm
Vakuum-Pumpe	21 m ³ /h	21 m ³ /h
Anschlusswert	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW
Gewicht	56 kg	70 kg
Artikelnummer	4110.0033	4110.0034
UVP in €	3.670,00	4.538,00



Sous-Vide 4.0 Kochsystem

NEU

Neuster Trend: Sous-Vide-Garen

- ◆ Hochpräziser Wärmer mit Temperaturregelung und -anzeige
- ◆ Temperaturbereich von +24 °C bis +99,9 °C
- ◆ Praktischer Transportgriff
- ◆ Mittels Klemme am Becken anbringbar
- ◆ Trockenlaufschutz
- ◆ Umwälzpumpe für optimale Wärmeverteilung
- ◆ Sicherheitsthermostat

Softcooker XP

- ◆ 25 speicherbare Programme

Softcooker Wi-food X NFC (APP gesteuert)

- ◆ Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl AISI 304
- ◆ Flexibles und leistungsfähiges Sous-Vide-System mit integrierter Antenne (Wi-Fi und NFC-tauglich), mit der Möglichkeit, drahtlose Sonden/Fühler auszulesen oder den Garvorgang zu überwachen
- ◆ Kostenlose App für Zugriff auf Fertigrezepte, Geräteverwaltung, HACCP-Protokolle, akustische Alarmer, Multitimer, Auslesen/Konfigurieren der drahtlosen Sonde (SWP), u.v.m.
- ◆ Intuitives und hochauflösendes 5" Touchdisplay
- ◆ 10 Programme speicherbar im Gerät, unbegrenzte Anzahl via App



Softcooker XP



Softcooker Wi-Food X NFC



Revolutionäres
Softcooker System

Modell	Softcooker XP	Softcooker Wi-Food X NFC	Zubehör passend zu Art. 4060.0010	Artikel-Nr.	UVP in €
Ausführung	Manuelle Version	App-gesteuerte Version	GN 1/1 CNS-Becken 27 l mit transparentem Deckel	1189.0001	345,00
Außenmaße B x T x H	130 x 260 x 380 mm	150 x 203 x 377 mm	GN 2/1 CNS-Becken 57 l mit transparentem Deckel	1189.0003	485,00
Anschlusswert	230 V/2,0 kW	230 V/2,0 kW	GN 1/1 CNS-Becken 27 l mit Deckel und Ablaufhahn	1189.0002	525,00
Gewicht	4,5 kg	4,5 kg	GN 2/1 CNS-Becken 57 l mit Deckel und Ablaufhahn	1189.0004	575,00
Artikelnummer	1182.0011	1182.0010	Trenneinsatz für Vacuumierbeutel	1189.0005	40,00
UVP in €	1.155,00	1.392,00	NFC Temperatur-Funkfühler, Set mit 6 Stk.	1189.0006	272,00

Sous-Vide Kochsystem

NEU

Sous-Vide Softcooker in 2/3 GN und 1/1 GN

- ◆ Niedertemperatur-Kochgerät mit beheiztem Wassertank
- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Leistungsstarke und stoßfest beschichtete Heizelemente
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem mit Temperaturanzeige und 0,2 °C (ΔT) Genauigkeit
- ◆ Temperaturbereich von +24 °C bis +99,9 °C
- ◆ Praktische Griffe zum einfachen Tragen
- ◆ 25 speicherbare Programme
- ◆ Inklusive Deckel
- ◆ Inklusive Wasserablasshahn
- ◆ Rutschfeste Füße



Softcooker 1/1 GN



Modell	Softcooker 2/3 GN	Softcooker 1/1 GN
Ausführung	19 l Becken mit statischer Wassererwärmung	29 l Becken mit statischer Wassererwärmung
Außenmaße B x T x H	470 x 368 x 309 mm	642 x 368 x 309 mm
Anschlusswert	230 V/1,15 kW	230 V/1,7 kW
Gewicht	5,5 kg	16,5 kg
Artikelnummer	1182.0008	1182.0009
UVP in €	755,00	889,00



Elektro Kontaktgrill, 1 Heizzone
218 x 230 mm – oben und unten gerillt



Kontaktgrill

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Grillfläche aus Gusseisen
- ◆ Temperatur regelbar von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Fettauffangschale
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeigen
- ◆ Ein- / Ausschalter (wassergeschützt)
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Inklusive 1 Reinigungsbürste
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen

Profi-Kontaktgrill

- ◆ 6 Tischmodelle für das „Grillen“ von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und Käse
- ◆ Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Grillfläche aus Gusseisen
- ◆ Thermostat regelbar von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ An- / Ausschalter
- ◆ Aufheiz- / Temperatur-Kontrollleuchte
- ◆ Fettauffangschale
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen

Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
520 x 240 mm – oben und unten gerillt

Modell	Elektro-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Elektro-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	218 x 230 mm – oben und unten gerillt	470 x 230 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	290 x 405 x 210 mm	570 x 405 x 210 mm
Gesamtleistung	230 V / 1,8 kW	230 V / 3,6 kW
Gewicht	14 kg	28 kg
Artikelnummer	1092.7027	1092.7029
UVP in €	279,00	435,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	360 x 270 mm – oben und unten gerillt	450 x 270 mm – oben und unten gerillt	520 x 240 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	410 x 500 x 300 mm	510 x 500 x 300 mm	560 x 440 x 300 mm
Anschlusswert	230 V / 2,5 kW	230 V / 3,0 kW	230 V / 3,5 kW
Gewicht	27 kg	33 kg	43 kg
Artikelnummer	1092.7024	1092.7021	1092.7023
UVP in €	382,00	434,00	545,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	360 x 270 mm – oben gerillt und unten glatt	450 x 270 mm – oben gerillt und unten glatt	520 x 240 mm – oben gerillt und unten glatt
Außenmaße B x T x H	410 x 500 x 300 mm	510 x 500 x 300 mm	560 x 440 x 300 mm
Anschlusswert	230 V / 2,5 kW	230 V / 3,0 kW	230 V / 3,5 kW
Gewicht	27 kg	33 kg	43 kg
Artikelnummer	1092.7025	1092.7022	1092.7026
UVP in €	378,00	434,00	541,00



Gas- und Elektro-Grillplatte

8 Tischmodelle für das Grillen

von Fleisch, Gemüse, Eiern und Käse

- ◆ Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- ◆ Mit Sicherheitsthermostat
- ◆ Mit Ölauffangbehälter
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen
- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten



Gasgrillplatte
2 Heizzonen – glatt



Gasgrillplatte
1 Heizzone – gerillt



Elektrogrillplatte
2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt



Elektrogrillplatte
1 Heizzone – glatt

Modell	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte
Ausführung	1 Heizzone – glatt	1 Heizzone – gerillt	2 Heizzonen – glatt	2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt
Außenmaße B x T x H	355 x 600 x 300 mm	355 x 600 x 300 mm	665 x 600 x 300 mm	665 x 600 x 300 mm
Grillfläche B x T	325 x 480 mm	325 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Ausstattung	inkl. Schaber, Piezoelektrik	inkl. Schaber, Piezoelektrik	inkl. Schaber, Piezoelektrik	inkl. Schaber, Piezoelektrik
Anschlusswert	4,0 kW	4,0 kW	8,0 kW	8,0 kW
Gewicht	24 kg	24 kg	42 kg	42 kg
Artikelnummer	1092.1015	1092.1017	1092.1016	1092.1018
UVP in €	597,00	696,00	1.087,00	1.186,00

Modell	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte
Ausführung	1 Heizzone – glatt	1 Heizzone – gerillt	2 Heizzonen – glatt	2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt
Außenmaße B x T x H	335 x 570 x 300 mm	335 x 570 x 300 mm	665 x 570 x 300 mm	665 x 570 x 300 mm
Grillfläche B x T	325 x 480 mm	325 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Ausstattung	inkl. Schaber	inkl. Schaber	inkl. Schaber	inkl. Schaber
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW	230 V / 3,0 kW	400 V / 6,0 kW	400 V / 6,0 kW
Gewicht	22 kg	22 kg	40 kg	40 kg
Artikelnummer	1092.1011	1092.1013	1092.1012	1092.1014
UVP in €	508,00	625,00	781,00	868,00

Einbau-Induktions-Kochfläche



Einbau-Induktions-Kochfläche

Mit externer Steuerung:

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran Glaskeramikfläche
- Ohne Rahmen
- Digitales LED-Display
- Touch Control
- Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchten
- Auf Füßen

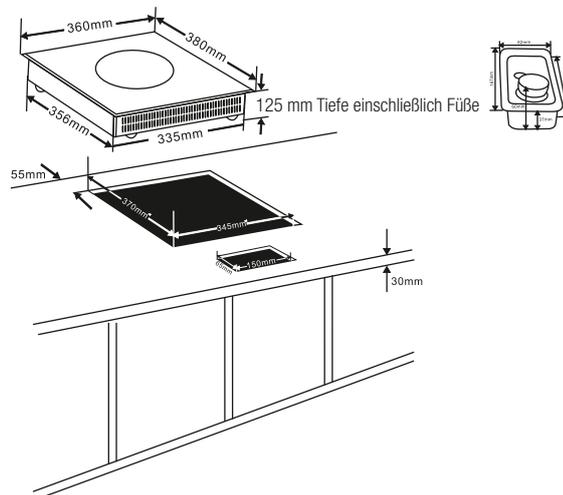
Doppel-Induktions-Kochfläche



Doppel-Induktions-Kochfläche

Allgemein

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran Glaskeramikfläche
- 2 separat steuerbare Kochflächen (hintereinander) mit je 3,5 kW
- Power-Share-Funktion (Leistungszuschaltung auf 5 kW für die vordere Kochstelle)
- Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- Digitales LED-Display auf der Kochfläche
- Überhitzungsschutz
- Auf Füßen



Wir empfehlen die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr! Sprechen Sie uns an.

Modell	Einbau-Induktions-Kochfläche	Doppel-Induktions-Kochfläche
Außenmaße B x T x H	360 x 380 x 125 mm	400 x 695 x 145 mm
Bedienfeld	externer Drehregler (20 °C-Schritte)	Drehregler
Temperaturregelung	10-Stufen Temperatureinstellung	10-Stufen Temperaturregelung
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 3,5 kW + 3,5 kW
Gewicht	6,6 kg	16,3 kg
Artikelnummer	1091.1016	1091.1015
UVP in €	319,00	1.199,00



Induktions-Kochfläche und Induktionswok

- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Digitales LED-Display mit Timer
- ◆ Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- ◆ Schott-Ceran Glaskeramikfläche
- ◆ Herausnehmbarer Fettfilter
- ◆ Überhitzungsschutz
- ◆ Auf Füßen
- ◆ Zur optimalen Leistungsentfaltung nutzen Sie bitte nur passendes Profi-Kochgeschirr



Induktions-Kochfläche mit Soft-Touch



Induktions-Kochfläche mit Drehregler



Induktions-Kochfläche mit Drehregler



Induktions-Wok 5 kW



Induktions-Wok 3,5 kW

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit Soft-Grip Ø 360 mm	1091.9001	128,00

Modell	Induktions-Kochfläche mit Drehregler	Induktions-Kochfläche mit Soft-Touch
Außenmaße B x T x H	330 x 420 x 100 mm	340 x 440 x 120 mm
Bedienfeld	Drehregler	Soft-Touch
Temperaturregelung	Temperatureinstellung per Drehregler	10-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	230 V / 3,5 kW
Gewicht	6 kg	8 kg
Artikelnummer	1091.1012	1091.1010
UVP in €	298,00	319,00

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

Modell	Induktions-Kochfläche mit Drehregler	Induktions-Wok 3,5 kW	Induktions-Wok 5 kW
Außenmaße B x T x H	405 x 525 x 185 mm	340 x 450 x 120 mm	405 x 525 x 185 mm
Bedienfeld	Soft-Touch	Soft-Touch	Soft-Touch
Temperaturregelung	10-Stufen Drehregler, Digitaldisplay	13-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer	10-Stufen Drehregler, Digitaldisplay
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	230 V / 3,5 kW	400 V / 5,0 kW
Gewicht	10,8 kg	8 kg	11 kg
Artikelnummer	1091.1013	1091.1011	1091.1014
UVP in €	575,00	348,00	570,00

K Serie

Teigknetmaschine

- ◆ 230 V Anschluss
- ◆ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ◆ Kneithaken und Sicherheitsdeckel aus Edelstahl
- ◆ Spiralumdrehungen: 90 U/min
- ◆ Optional sind für alle Maschinen Räderkits erhältlich
- ◆ Eine Geschwindigkeit

KP Serie

Wie K Serie, jedoch:

- ◆ 400 V Anschluss

optionales Zubehör für die Modelle

12, 18, 25 und 38 auf Anfrage erhältlich

- ◆ Mechanischer oder digitaler Timer



K 7



KP 50

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit Ø 130 mm für Teigknetmaschinen 7-38 kg	5019.0001	97,00
Räderkit Ø 170 mm für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0002	195,00

K Serie – 230 Volt

Modell	K 7	K 12	K 18	K 25
Kapazität	7 kg / 10 l	12 kg / 16 l	18 kg / 22 l	25 kg / 32 l
Außenmaße B x T x H	560 x 280 x 570 mm	650 x 350 x 600 mm	670 x 390 x 600 mm	780 x 430 x 710 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,5 kW
Gewicht	38 kg	56 kg	59 kg	92 kg
Artikelnummer	5011.1009	5011.1010	5011.1003	5011.1004
UVP in €	1.259,00	1.385,00	1.491,00	1.778,00

KP Serie – 400 Volt

Modell	KP 18	KP 25	KP 38	KP 50
Kapazität	18 kg / 22 l	25 kg / 32 l	38 kg / 42 l	50 kg / 62 l
Außenmaße B x T x H	670 x 390 x 600 mm	780 x 430 x 710 mm	800 x 480 x 710 mm	920 x 530 x 920 mm
Anschlusswert	400 V / 0,75 kW	400 V / 1,5 kW	400 V / 1,5 kW	400 V / 2,2 kW
Gewicht	59 kg	92 kg	102 kg	177 kg
Artikelnummer	5011.2003	5011.2004	5011.2005	5011.2006
UVP in €	1.531,00	1.834,00	2.063,00	3.175,00



KM Serie

Teigknetmaschine

- ◆ Herausnehmbarer Kessel
- ◆ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ◆ Hochklappbarer Kopf
- ◆ Kneethaken aus Edelstahl
- ◆ Sicherheitsdeckel
- ◆ Spiralumdrehungen: 90 U/min
- ◆ Eine Geschwindigkeit

KMP Serie

Wie KM Serie, jedoch:

- ◆ 400 V Anschluss

Optional sind für alle Maschinen

Räderkits erhältlich



KM 25

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Teigknetmaschinen 7-38 kg	5019.0001	97,00
Räderkit für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0002	195,00

KM Serie – 230 Volt

Modell	KM 12	KM 18	KM 25
Ausführung	12 kg/16 l	18 kg/22 l	25 kg/32 l
Außenmaße B x T x H	650 x 350 x 620 mm	670 x 390 x 620 mm	780 x 430 x 730 mm
Anschlusswert	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW	230 V/1,5 kW
Gewicht	65 kg	66 kg	103 kg
Artikelnummer	5012.1001	5012.1002	5012.1003
UVP in €	1.941,00	2.041,00	2.479,00

KMP Serie – 400 Volt

Modell	KMP 18	KMP 25	KMP 38	KMP 50
Ausführung	18 kg/22 l	25 kg/32 l	38 kg/42 l	50 kg/62 l
Außenmaße B x T x H	670 x 390 x 620 mm	780 x 430 x 730 mm	800 x 480 x 730 mm	920 x 530 x 940 mm
Anschlusswert	400 V/0,75 kW	400 V/1,5 kW	400 V/1,5 kW	400 V/2,2 kW
Gewicht	66 kg	103 kg	118 kg	213 kg
Artikelnummer	5012.2002	5012.2003	5012.2004	5012.2005
UVP in €	2.052,00	2.479,00	2.621,00	4.073,00

Teigausrollmaschinen

Teigausrollmaschinen

- Edelstahl
- Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



**mit 2 Rollen,
für runde Form**

Modell	Teigausrollmaschine	Teigausrollmaschine
Ausführung	2 Rollen	2 Rollen
Teigform	rund, bis Ø 320 mm	rund, bis Ø 420 mm
Außenmaße B x T x H	490 x 510 x 660 mm	590 x 510 x 760 mm
Teigstärke	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW
Gewicht	36 kg	55 kg
Artikelnummer	5020.0002	5020.0001
UVP in €	1.412,00	1.524,00

Teigausrollmaschinen

Teigausrollmaschinen

- Edelstahl
- Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



**mit 1 Rolle,
für runde und eckige Form**



**mit 2 Rollen,
für runde und eckige Form**

Modell	Teigausrollmaschine	Teigausrollmaschine
Ausführung	1 Rolle	2 Rollen
Teigform	rund oder eckig, bis Ø 420 mm	rund oder eckig, bis Ø 420 mm
Außenmaße B x T x H	560 x 410 x 445 mm	590 x 510 x 720 mm
Teigstärke	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW
Gewicht	38 kg	45 kg
Artikelnummer	5020.0000	5020.0003
UVP in €	1.290,00	1.578,00



Planetenmixer

- ◆ Korpus aus lackiertem Gusseisen/Stahl
- ◆ Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl
- ◆ Edelstahl-Kessel mit Hebefunktion
- ◆ 3 Geschwindigkeiten
- ◆ Inklusive 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer
- ◆ Schutzgitter aus Edelstahl



Modell	Planetenmixer 10	Planetenmixer 20	Planetenmixer 30
Ausführung / Kessel	10 l	20 l	30 l
Außenmaße B x T x H	383 x 465 x 612 mm	505 x 545 x 755 mm	614 x 620 x 1138 mm
Teigkapazität	3,2 kg	8,0 kg	11,3 kg
Geschwindigkeiten	3 (108/195/355 U/min)	3 (108/195/355 U/min)	3 (91/166/282 U/min)
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
Gewicht	36 kg	96 kg	170 kg
Artikelnummer	5030.0004	5030.0005	5030.0006
UVP in €	1.063,00	1.405,00	2.586,00

Mehlwagen

- ◆ Edelstahl
- ◆ Klappdeckel
- ◆ Auf Rädern



Modell	Mehlwagen	Mehlwagen	Mehlwagen
Außenmaße B x T x H	395 x 550 x 725 mm	395 x 610 x 725 mm	395 x 700 x 725 mm
Kapazität	105 l	115 l	135 l
Artikelnummer	5029.0005	5029.0002	5029.0004
UVP in €	519,00	552,00	574,00

Nudelmaschinen


NM35

NM15

NM20
Zubehör

Elektrisches Nudelschneidmesser für NM20, ab Werk

Artikel-Nr.	UVP in €
5049.0047	604,00

Allgemein

- Diese Maschinen kneten und formen verschiedene Teigtypen in unterschiedliche Nudelformen
- Mikroschalter am Schlüsseldeckel
- Verschraubung der Formen aus Messing-/Bronzelegierung
- Elektrischer Nudelteigschneider serienmäßig bei NM 35; optional erhältlich für NM 20
- Im Lieferumfang sind KEINE Nudelformen enthalten

NM 15

- Behälter und Kneithaken aus Edelstahl
- Korpus weiß lackiert

NM 20 + NM 35

- Gehäuse, Behälter, Halterung, Spirale und Kneithaken aus Edelstahl
- Abnehmbarer Behälter
- digitales Bedienfeld
- Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung

Modell	Nudelmaschine NM 15	Nudelmaschine NM 20	Nudelmaschine NM 35
Produkteistung	5 kg/h	8 kg/h	13 kg/h
Außenmaße B x T x H	250 x 480 x 290 mm	300 x 550 x 425/540 mm	307 x 594 x 525/610 mm
Ø Matrice	Ø 50 mm	Ø 57 mm	Ø 57 mm
Behälterkapazität	1,5 kg	2,0 kg	3,5 kg
Anschlusswert	230 V/0,3 kW	230 V/0,37 kW	230 V/0,75 kW
Ausstattung	–	Elektrischer Nudelteigschneider optional	inkl. elektrischer Nudelteigschneider
Gewicht	20 kg	26,5 kg	35 kg
Artikelnummer	5041.0001	5041.0007	5041.0008
UVP in €	1.480,00	1.959,00	3.671,00

Nudelmatrizen aus Messing



Modell	Nudelquerschnitt
1. Caserecce	9 x 5 mm
2. Fusilli	Ø 9 mm
3. Pappardelle	16 mm
4. Gnocchi – nicht für Kartoffelteig	Ø 12 mm
5. Bucatini	Ø 4 mm
6. Maccheroni	Ø 8,5 mm
7. Spaghetti	Ø 2 mm
8. Spaghetti alla chitarra	2 x 2 mm
9. Tagliolini	Ø 3 mm
10. Fettuccine	Ø 8 mm
11. Pasta sfoglia, Stärke 1-4 mm	135 mm
12. Cannellone per ripieno	Ø 25 mm

Für NM 15

Artikel-Nr.	UVP in €
5049.0001	74,00
5049.0002	74,00
5049.0003	74,00
5049.0004	74,00
5049.0005	74,00
5049.0006	74,00
5049.0008	74,00
5049.0009	78,00
5049.0010	74,00
5049.0011	74,00
5049.0012	88,00
5049.0013	74,00

Für NM 20/NM 35

Artikel-Nr.	UVP in €
5049.0015	88,00
5049.0016	88,00
5049.0017	88,00
5049.0018	88,00
5049.0019	88,00
5049.0020	88,00
5049.0022	88,00
5049.0023	92,00
5049.0024	88,00
5049.0025	88,00
5049.0026	109,00
5049.0027	88,00



Crêpiere

Crêpiere

- ◆ Außengehäuse Edelstahl, Plattendurchmesser 40 cm
- ◆ Temperatur stufenlos regelbar (+50 °C bis +300 °C)
- ◆ Temperaturkontrollleuchte (grün)
- ◆ Graugussplatte, teflonbeschichtet
- ◆ Inklusive 1 Holzverteiler
- ◆ Ein- /Ausschalter, Betriebskontrollleuchte (rot)
- ◆ Mit Aufbewahrungsschublade



Crêpiere, 1 Platte

Modell	Crêpiere	Crêpiere
Ausführung	1 Platte Ø 400 mm	2 Platten Ø 400 mm
Außenmaße B x T x H	450 x 500 x 220 mm	900 x 500 x 220 mm
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW	230 V / 2 x 3,0 kW
Gewicht	23 kg	44 kg
Artikelnummer	1096.1022	1096.1023
UVP in €	532,00	847,00

Waffeleisen

Waffeleisen

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Backplatten für Brüssler Waffeln aus Gusseisen
- ◆ Temperatur stufenlos regelbar +50°C bis +300°C
- ◆ Ein- /Ausschalter
- ◆ Serienmäßig mit Kontrollleuchten
- ◆ Modelle 1096.2024 und 1096.2025 mit wechselbaren Backplatten



1 Backplatte fest



2 Backplatten fest

Modell	Waffeleisen	Waffeleisen	Waffeleisen	Waffeleisen
Ausführung	1 Backplatte fest	2 Backplatten fest	1 Backplatte wechselbar	2 Backplatten wechselbar
Außenmaße B x T x H	300 x 320 x 300 mm	580 x 320 x 300 mm	300 x 320 x 300 mm	600 x 320 x 300 mm
Waffelgröße	2 x 80 x 160 x 15 mm	4 x 80 x 160 x 15 mm	2 x 105 x 165 x 28 mm	4 x 105 x 165 x 28 mm
Anschlusswert	230 V / 2,2 kW	230 V / 2 x 2,2 kW	230 V / 2,2 kW	230 V / 2 x 2,2 kW
Gewicht	24 kg	44 kg	27 kg	54 kg
Artikelnummer	1096.2022	1096.2023	1096.2024	1096.2025
UVP in €	467,00	924,00	986,00	1.709,00

Infrarot Wärmelampen



- ◆ Ideal zum Warmhalten von Speisen
- ◆ Höhenverstellbar
- ◆ Aluminium bzw. Aluminium eloxiert
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Inklusive Leuchtmittel 2x Typ E27

Modell	Silber	Schwarz
Außenmaße B x T x H	453 x 360 x 790 mm	453 x 360 x 790 mm
Anschlusswert	230 V / 500 W	230 V / 500 W
Gewicht	2,5 kg	2,5 kg
Artikelnummer	1097.4013	1097.4014
UVP in €	245,00	245,00

Infrarot Wärmelampen



- ◆ Flexibel und individuell einsetzbar
- ◆ Höhenverstellbar
- ◆ Aluminium bzw. Aluminium eloxiert
- ◆ Regulierbare Schnurlänge von 70 cm bis 150 cm
- ◆ Konische Form oder Zylinderform
- ◆ Inklusive Leuchtmittel Typ E27

Modell	Silber	Kupfer	Schwarz
Form	Zylinder	Zylinder	Zylinder
Außenmaße	Ø 175 x 250 mm	Ø 175 x 250 mm	Ø 175 x 250 mm
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Gewicht	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Artikelnummer	1097.4007	1097.4008	1097.4009
UVP in €	188,00	188,00	188,00

Modell	Silber	Kupfer	Schwarz
Form	Konisch	Konisch	Konisch
Außenmaße	Ø 275 x 250 mm	Ø 275 x 250 mm	Ø 275 x 250 mm
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Gewicht	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Artikelnummer	1097.4010	1097.4011	1097.4012
UVP in €	188,00	188,00	188,00



Speisenwärmer mit „C“-Gestell

- ◆ Heizabstand: 34 cm
- ◆ Aluminium-Korpus
- ◆ Mit Infrarotheizung



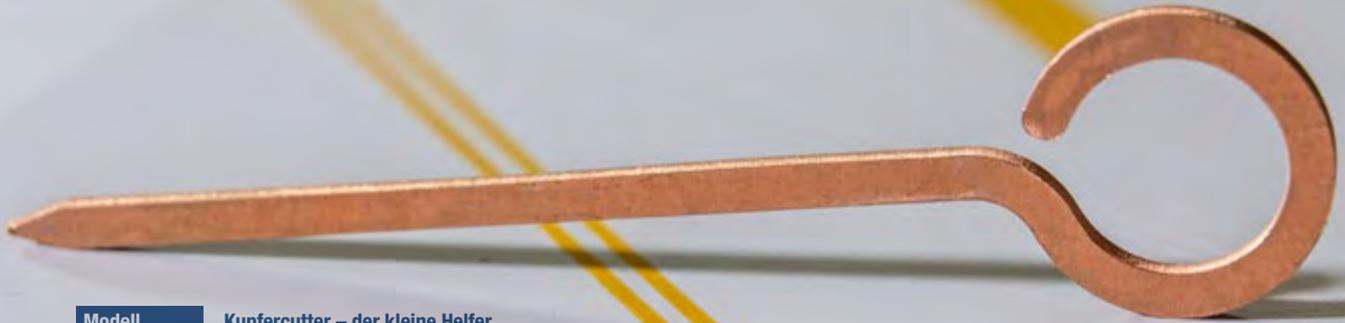
Modell	Speisenwärmer „C“-Gestell	Speisenwärmer „C“-Gestell	Speisenwärmer „C“-Gestell	Speisenwärmer „C“-Gestell
Außenmaße B x T x H	460 x 310 x 420 mm	760 x 310 x 420 mm	1070 x 310 x 420 mm	1370 x 310 x 420 mm
Anschlusswert	230 V / 0,383 kW	230 V / 0,721 kW	230 V / 1,038 kW	230 V / 1,366 kW
Gewicht	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg
Artikelnummer	1097.2001	1097.2002	1097.2003	1097.2004
UVP in €	552,00	596,00	639,00	683,00

Speisenwärmer

- ◆ Aluminium-Korpus mit Kettenaufhängung
- ◆ Mit Infrarotheizung



Modell	Speisenwärmer	Speisenwärmer	Speisenwärmer	Speisenwärmer
Außenmaße B x T x H	460 x 150 x 70 mm	760 x 150 x 70 mm	1070 x 150 x 70 mm	1370 x 150 x 70 mm
Anschlusswert	230 V / 0,383 kW	230 V / 0,721 kW	230 V / 1,038 kW	230 V / 1,366 kW
Gewicht	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg
Artikelnummer	1097.2005	1097.2006	1097.2007	1097.2008
UVP in €	408,00	452,00	497,00	544,00



Modell	Kupfercutter – der kleine Helfer
Ausführung	Foliennagel aus Kupfer zum Entfernen der Schutzfolie auf Edelstahlgeräten
Artikelnummer	9290.0600
UVP in €	19,00

KUPFERCUTTER – DER KLEINE HELFER

So funktioniert's:

Durch das weiche Material des Kupfercutters kann die Folie auf Edelstahlgeräten mühelos und ohne Kratzer entfernt werden.

vorsichtig anritzen



leichter abziehen



Reste entfernen





10

ARBEITSTISCHE ARBEITSSCHRÄNKE SPÜLTISCHE

10 Edelstahlmöbel

Arbeitstische	387
Arbeitsschränke, Schubladen/Schiebetüren	388
Wärmeschränke	390
Geschirrschränke	391
Wandhängeschränke	392
Wandborde, Aufsatzborde	393
Spültische, Cheftische	394
Spülschränke	395
Spülcenter	397

Sonderbauprogramm

Arbeitstische	399
Arbeitsplatten	401
Einschweißbecken.....	402
Arbeits-/Spülschränke, Durchreichen	403
Geschirrschränke	407
Wandhängeschränke	408
Wandborde, Aufsatzborde, Schubladen	409
Spültische	411



EDELSTAHLMÖBEL

BREITE AUSWAHL IM STANDARDSORTIMENT

Unser solides Programm an Edelstahlmöbeln bietet eine breite Auswahl der gängigsten Längen und Tiefen. Es entspricht den Standardanforderungen der Gastronomie.

Material

- ◆ Arbeitsplatten aus CNS 18/10 Werkstoffnummer 1.4301 (AISI 304) und wasserabstoßender Unterplattenverstärkung zur besseren Schalldämmung in der Küche
- ◆ Korpus aus CNS 18/10 Werkstoffnummer 1.4301 (AISI 304)
- ◆ Anbauteile wie z. B. Stellfüße oder Fußstollen aus Edelstahl-Kunststoff

Konstruktion

- ◆ **Arbeitsplatten**
40 mm abgekantet; mit Aufkantung 100 mm x 20 mm
- ◆ **Spülen und Arbeitstische**
Rahmengestelle aus Vierkantröhr 40 x 40 mm mit höhenverstellbaren Stollenfüßen (Arbeitshöhe 850-890 mm)
Querverbindungen aus gekanteten Edelstahlprofilen
Grundböden mindestens 150 mm über dem Boden, bei Arbeitshöhe 850 mm
Zwischenböden allseitig 40 mm abgekantet und mit Verstärkungsprofilen an der Unterseite
- ◆ **Arbeitsschränke**
Schränkkorpus in selbsttragender Konstruktion
Höhenverstellbare Rundfüße (Arbeitshöhe 850-950 mm)
Dreh- und Schiebetüren mit frontseitig senkrecht eingekanteter Griffleiste
Doppelwandige Türen
Schubladen in Kastenbauweise in GN 1/1-Größe
- ◆ **Wandhängeschränke**
Selbsttragende Konstruktion und eingearbeitete hintere Aufhängevorrichtung; inkl. Aufhängeprofile

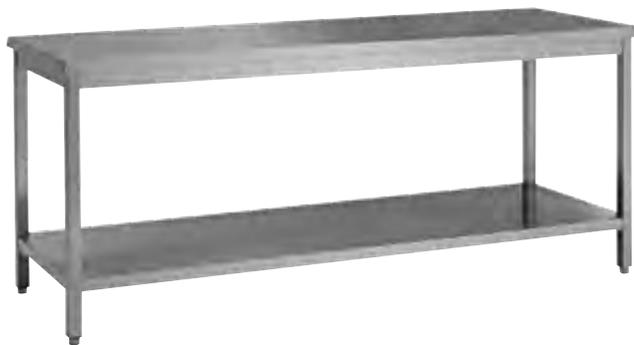


Arbeitstisch, vollverschweißt

vollverschweißt

SWS
PLANBAR

- ♦ Mit und ohne Aufkantung
- ♦ Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Arbeitsplatte und Verbindungszarge, vollverschweißt
- ♦ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ♦ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Optionales Zubehör:
Schublade, Schubladenblock, Rollenkit



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Schublade für Arbeitstische 600 mm, B x T x H 400 x 540 x 186 mm	9019.2101	245,00
Schublade für Arbeitstische 700 mm, B x T x H 400 x 640 x 186 mm	9019.2102	289,00
Schubladenblock für Arbeitstische 600 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 540 x 560 mm	9019.2103	599,00
Schubladenblock für Arbeitstische 700 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 640 x 560 mm	9019.2104	639,00
Rollen-Kit für Tische, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1003	205,00
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1002	248,00

Arbeitstisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	800 mm	9011.1108	399,00
	1000 mm	9011.1110	419,00
	1200 mm	9011.1112	459,00
	1400 mm	9011.1114	491,00
	1500 mm	9011.1115	519,00
	1600 mm	9011.1116	535,00
	1800 mm	9011.1118	569,00
	2000 mm	9011.1120	619,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9011.2108	419,00
9011.2110	446,00
9011.2112	489,00
9011.2114	524,00
9011.2115	549,00
9011.2116	579,00
9011.2118	599,00
9011.2120	639,00

Arbeitstisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	800 mm	9012.1108	433,00
	1000 mm	9012.1110	469,00
	1200 mm	9012.1112	499,00
	1400 mm	9012.1114	549,00
	1500 mm	9012.1115	589,00
	1600 mm	9012.1116	609,00
	1800 mm	9012.1118	639,00
	2000 mm	9012.1120	679,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9012.2108	455,00
9012.2110	479,00
9012.2112	521,00
9012.2114	576,00
9012.2115	597,00
9012.2116	628,00
9012.2118	663,00
9012.2120	706,00

SWS
 PLANBAR


Arbeitsschrank mit Schiebetüren

- ◆ Selbsttragende Rahmenkonstruktion
- ◆ Mit und ohne Aufkantung
- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Arbeitshöhe 850-950 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren erhältlich
- ◆ Auch als Schrankkombination mit Schubladen erhältlich
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Schiebetüren mit vertikal gefalteter Griffleiste
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	237,00

Arbeitsschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9021.2101	829,00	9021.1101	867,00
	1200 mm	9021.2102	890,00	9021.1102	935,00
	1400 mm	9021.2103	958,00	9021.1103	1.004,00
	1500 mm	9021.2114	1.022,00	9021.1113	1.045,00
	1600 mm	9021.2104	1.068,00	9021.1104	1.103,00
	1800 mm	9021.2105	1.153,00	9021.1105	1.187,00
2000 mm	9021.2106	1.245,00	9021.1106	1.309,00	

mit 100 mm Aufkantung

Arbeitsschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9022.2101	867,00	9022.1101	901,00
	1200 mm	9022.2102	925,00	9022.1102	970,00
	1400 mm	9022.2103	993,00	9022.1103	1.045,00
	1500 mm	9022.2115	1.058,00	9022.1114	1.084,00
	1600 mm	9022.2104	1.103,00	9022.1104	1.138,00
	1800 mm	9022.2105	1.187,00	9022.1105	1.222,00
2000 mm	9022.2106	1.285,00	9022.1106	1.348,00	

mit 100 mm Aufkantung

SWS
 PLANBAR


Arbeitsschrank mit Schiebetüren und Schubladen GN 1/1

- ◆ Selbsttragende Rahmenkonstruktion
- ◆ Mit und ohne Aufkantung
- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Arbeitshöhe 850-950 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren erhältlich
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Schiebetüren mit vertikal gefalteter Griffleiste
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit

Arbeitsschrank, Arbeitshöhe 850 mm, mit Aufkantung, mit Schiebetüren, Schubladen rechts für GN 1/1

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1600 mm	9041.0101	1.559,00	700 mm	9042.0101	1.680,00
	1800 mm	9041.0102	1.740,00		9042.0102	1.920,00
	2000 mm	9041.0103	1.920,00		9042.0103	2.042,00

Arbeitsschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren, Schubladen rechts für GN 1/1

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1600 mm	9041.0201	1.497,00	700 mm	9042.0201	1.599,00
	1800 mm	9041.0202	1.664,00		9042.0202	1.749,00
	2000 mm	9041.0203	1.851,00		9042.0203	1.978,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	237,00



Durchreiche-/Arbeitschrank ohne Aufkantung

vollverschweißt

SWS
PLANBAR

- ◆ Bestehend aus: Grundboden, Arbeitsplatte und Verbindungszarge
- ◆ Arbeitshöhe 850-950 mm
- ◆ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ◆ Arbeitshöhe 850-950 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Breite: 1400 mm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	237,00

Durchreiche-Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9031.0101	993,00	700 mm	9032.0101	1.080,00
	1200 mm	9031.0102	1.054,00		9032.0102	1.138,00
	1400 mm	9031.0103	1.138,00		9032.0103	1.222,00
	1500 mm	9031.0107	1.199,00		9032.0107	1.283,00
	1600 mm	9031.0104	1.255,00		9032.0104	1.348,00
	1800 mm	9031.0105	1.313,00		9032.0105	1.405,00
	2000 mm	9031.0106	1.439,00	9032.0106	1.524,00	

Schubladenschrank

SWS
PLANBAR

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Schallgedämmte Schubladenblende mit integrierter Griffleiste
- ◆ Arbeitshöhe 850-950 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	237,00

Schubladenschrank, 500 mm Breite, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	mit 100 mm Aufkantung	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	2	9061.2102	901,00	9061.1102	943,00	
	3	9061.2101	947,00	9061.1101	977,00	
	4	9061.2103	1.061,00	9061.1103	1.095,00	

Schubladenschrank, 500 mm Breite, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	mit 100 mm Aufkantung	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	2	9062.2102	888,00	9062.1102	962,00	
	3	9062.2101	958,00	9062.1101	993,00	
	4	9062.2103	1.058,00	9062.1103	1.103,00	



Schubladenschrank mit Aufkantung



Wärmeschrank mit Schiebetüren

Mit schalldämmten Schiebetüren

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Arbeitshöhe 850-950 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Temperatur: bis +90° C
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit
- ◆ Mit Umluftheizung 2,5 kW

Ideal zum Vorwärmen von Geschirrgut

Als Durchreicheschrank mit beidseitigen Türen auf Anfrage



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	237,00

Wärmeschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9071.2101	1.199,00
	1200 mm	9071.2102	1.233,00
	1400 mm	9071.2103	1.268,00
	1500 mm	9071.2107	1.302,00
	1600 mm	9071.2104	1.336,00
	1800 mm	9071.2105	1.370,00
	2000 mm	9071.2106	1.439,00

mit 100 mm Aufkantung und Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9071.1101	1.233,00
9071.1102	1.268,00
9071.1103	1.302,00
9071.1107	1.336,00
9071.1104	1.370,00
9071.1105	1.405,00
9071.1106	1.484,00

Wärmeschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9072.2101	1.255,00
	1200 mm	9072.2102	1.291,00
	1400 mm	9072.2103	1.325,00
	1500 mm	9072.2107	1.359,00
	1600 mm	9072.2104	1.393,00
	1800 mm	9072.2105	1.428,00
	2000 mm	9072.2106	1.484,00

mit 100 mm Aufkantung und Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9072.1101	1.291,00
9072.1102	1.325,00
9072.1103	1.359,00
9072.1107	1.393,00
9072.1104	1.428,00
9072.1105	1.462,00
9072.1106	1.520,00

Geschirrschrank

Edelstahl-Geschirrschrank

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit schallgedämmten Flügel- oder Schiebetüren
- ◆ 2 bis 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Bodenfreiheit bis zu 200 mm



Modell	Geschirrschrank Höhe 1500 mm	Geschirrschrank Höhe 1500 mm	Geschirrschrank Höhe 1500 mm
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 1500 mm	1000 x 700 x 1500 mm	1200 x 700 x 1500 mm
Ausstattung	1 Flügeltür	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren
Artikelnummer	9306.0102	9306.0107	9306.0111
UVP in €	1.725,00	1.998,00	2.248,00

Modell	Geschirrschrank Höhe 1800 mm	Geschirrschrank Höhe 1800 mm	Geschirrschrank Höhe 1800 mm
Außenmaße B x T x H	1200 x 700 x 1800 mm	1400 x 700 x 1800 mm	1600 x 700 x 1800 mm
Ausstattung	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	9306.0128	9306.0129	9306.0130
UVP in €	2.039,00	2.202,00	2.436,00

Modell	Geschirrschrank Höhe 2000 mm	Geschirrschrank Höhe 2000 mm	Geschirrschrank Höhe 2000 mm
Außenmaße B x T x H	1200 x 700 x 2000 mm	1400 x 700 x 2000 mm	1800 x 700 x 2000 mm
Ausstattung	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren
Artikelnummer	9306.0138	9306.0139	9306.0141
UVP in €	2.148,00	2.368,00	2.666,00

SWS
 PLANBAR

Wandhängeschränk

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ◆ Bei 800 mm Breite mit schallgedämmten Flügeltüren
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Inklusive Wandbefestigungsschiene


Wandhängeschränk offen, Höhe 650 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	800 mm	9131.2107	431,00	9131.1107*	569,00
	1000 mm	9131.2101	467,00	9131.1101	592,00
	1200 mm	9131.2102	500,00	9131.1102	638,00
	1400 mm	9131.2103	529,00	9131.1103	683,00
	1500 mm	9131.2108	568,00	9131.1108	719,00
	1600 mm	9131.2104	609,00	9131.1104	764,00
	1800 mm	9131.2105	648,00	9131.1105	798,00
	2000 mm	9131.2106	689,00	9131.1106	844,00

* mit schallgedämmten Flügeltüren

mit Schiebetüren
Wandhängeschränk offen, Höhe 800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	1000 mm	9131.2111	535,00	9131.1111	620,00
	1200 mm	9131.2112	569,00	9131.1112	660,00
	1400 mm	9131.2113	615,00	9131.1113	729,00
	1500 mm	9131.2118	649,00	9131.1118	775,00
	1600 mm	9131.2114	696,00	9131.1114	821,00

mit Schiebetüren



Wandbord

- ◆ 3-seitig abgekantet, rückseitig aufgekantet
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Tragkraft 20 kg pro lfd. Meter



SWS
PLANBAR

ab 160 cm
drei Wandhalterungen

Wandbord mit Tragewinkeln, 40 mm Höhe

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1000 mm	9141.0007	159,00
	1200 mm	9141.0008	171,00
	1400 mm	9141.0009	185,00
	1600 mm	9141.0010	219,00
	1800 mm	9141.0011	247,00
	2000 mm	9141.0012	272,00

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	9142.0007	170,00
	9142.0008	182,00
	9142.0009	197,00
	9142.0010	240,00
	9142.0011	268,00
	9142.0012	292,00

Aufsatzbord

Ausführung in Edelstahl

- ◆ Bord-Stärke in 10/10
- ◆ mit Handschutzfalz
- ◆ Seiten offen
- ◆ Maximale Tragkraft: ca. 30 kg (verteilt)
- ◆ 2 Etagen auf Anfrage



SWS
PLANBAR

Aufsatzbord mit Wärmemodul

- ◆ Keramikheizelemente mit je 240 Watt
- ◆ Ohne Regler

Aufsatzbord mit 1 Etage

Modell	Aufsatzbord	Aufsatzbord	Aufsatzbord	Aufsatzbord	Aufsatzbord	Aufsatzbord
Außenmaße B x T x H	1000 x 350 x 400 mm	1200 x 350 x 400 mm	1400 x 350 x 400 mm	1600 x 350 x 400 mm	1800 x 350 x 400 mm	2000 x 350 x 400 mm
Artikelnummer	9110.0101	9110.0102	9110.0103	9110.0104	9110.0105	9110.0106
UVP in €	307,00	325,00	349,00	375,00	397,00	444,00

Aufsatzbord mit 1 Etage mit Wärmemodul

Modell	Aufsatzbord	Aufsatzbord	Aufsatzbord	Aufsatzbord	Aufsatzbord	Aufsatzbord
Außenmaße B x T x H	1000 x 350 x 400 mm	1200 x 350 x 400 mm	1400 x 350 x 400 mm	1600 x 350 x 400 mm	1800 x 350 x 400 mm	2000 x 350 x 400 mm
Anschlusswert	230 V / 480 W					
Artikelnummer	9110.0111	9110.0112	9110.0113	9110.0114	9110.0115	9110.0116
UVP in €	523,00	547,00	569,00	626,00	679,00	725,00

SWS
 PLANBAR

Spültisch

Topfspüle

Spültisch und Topfspüle mit Aufkantung

Mit und ohne Grundboden erhältlich, Becken mittig

- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- ◆ Ohne Siphon
- ◆ Topfspülen ohne Grundboden
- ◆ Mit herausnehmbarem Topfabtropfrost

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	98,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	140,00

Modell	Spültisch	Spültisch	Spültisch	Spültisch
Außenmaße B x T x H	700 x 600 x 850 mm	1200 mm x 600 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm
Beckengröße B x T x H	500 x 400 x 300 mm	500 x 400 x 300 mm	600 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Anzahl Becken				
Artikelnummer	9161.1101	9161.2101	9162.1101	9162.2101
UVP in €	638,00	958,00	661,00	1.004,00

Modell	Topfspüle	Topfspüle	Topfspüle	Topfspüle
Außenmaße B x T x H	1000 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm	1600 x 700 x 850 mm
Beckengröße B x T x H	800 x 500 x 350 mm	1100 x 500 x 350 mm	1200 x 500 x 350 mm	1400 x 500 x 350 mm
Anzahl Becken				
Artikelnummer	9170.0101	9170.0102	9170.0103	9170.0104
UVP in €	1.599,00	1.639,00	1.669,00	1.699,00

SWS
 PLANBAR


Cheftisch

Mit Grundboden

- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- ◆ Ohne Siphon



Standfußberhöhung um 27 mm

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	98,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	140,00

Beckengröße B x T x H 400 x 400 x 200 mm, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm		9181.0102	912,00
	1200 mm		9181.0101	912,00
	1400 mm		9181.0104	948,00
	1400 mm		9181.0103	948,00
	1600 mm		9181.0106	993,00
	1600 mm		9181.0105	993,00

Beckengröße B x T x H 400 x 400 x 200 mm, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		9182.0102	948,00
	1200 mm		9182.0101	948,00
	1400 mm		9182.0104	993,00
	1400 mm		9182.0103	993,00
	1600 mm		9182.0106	1.039,00
	1600 mm		9182.0105	1.039,00



Spültisch

Mit Grundboden

- ♦ Mit Aufkantung 100 mm
- ♦ Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ♦ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ♦ Inklusive Überlaufrohr und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- ♦ Lochbohrung Ø 22 mm für Mischbatterie bei Bestellung ab Werk möglich



Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	98,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	140,00

Spültisch, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		400 x 400 x 300 mm	9161.1103	719,00
	1000 mm		400 x 400 x 300 mm	9161.1102	719,00
	1200 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.1105	783,00
	1200 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.1104	783,00
	1600 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.2103	969,00
	1600 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.2102	969,00



Standfußberhöhung um 27 mm

Spültisch, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1103	764,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1102	764,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1105	855,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1104	855,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2103	970,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2102	970,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2105	1.026,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2104	1.026,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2107	1.084,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2106	1.084,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2109	1.141,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2108	1.141,00

SWS
 PLANBAR

Spülschrank



Mit Grundboden

- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 850-950 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Mit Abtropffläche
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm
- ◆ Schiebetüren schallgedämmt, auf dem Grundboden laufend
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Inklusive Überlaufrohr und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- ◆ Lochbohrung \varnothing 33 mm für Mischbatterie bei Bestellung ab Werk möglich
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit

Spülschrank, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1102	1.084,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1101	1.084,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1104	1.177,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1103	1.177,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2102	1.336,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2101	1.336,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2104	1.370,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2103	1.370,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2106	1.451,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2105	1.451,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2108	1.542,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2107	1.542,00

Spülcenter

Allgemein

- ♦ Für Unterbauspülmaschinen
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Inklusive Abflusstoppfen und Überlaufrohr
- ♦ Arbeitshöhe: 850-890 cm
- ♦ Mit Aufkantung 100 mm

Mit Unterschrank

- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm

Spülcenter mit 120 und 140 cm Breite mit Drehtüren, bei 160 cm Breite mit Schiebetüren.



Spülcenter



mit Unterschrank



Standfußberhöhung um 27 mm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	98,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	140,00

Spülcenter, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1104	798,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1103	798,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1106	855,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1105	855,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2104	1.004,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2103	1.004,00

Spülcenter mit Unterschrank, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1102	1.004,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1101	1.004,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1104	1.050,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1103	1.050,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9202.2102	1.255,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9202.2101	1.255,00



Spülcenter mit glatter Auflagefläche, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Auflagefläche	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm	590 x 620 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1102	955,00
	1200 mm	590 x 620 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1101	955,00
	1600 mm	640 x 620 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2102	1.299,00
	1600 mm	640 x 620 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2101	1.299,00



SONDERBAU IN MAß UND QUALITÄT

AUF WUNSCH INDIVIDUELL GEFERTIGT

Diese Edelstahlmöbel-Serie ist komplett aus Chrom-Nickelstahl gefertigt und genügt den hohen Ansprüchen der Gastronomie. Individuell gefertigte Edelstahlmöbel sind die richtige Wahl, wenn der vorhandene Platz optimal ausgenutzt werden soll. Im Vergleich zu unserer Standardlinie auf Seite 386 zeichnet sich diese Serie durch höhere Verarbeitungsqualität, vollflächig verklebte Arbeitsplatten, hochwertige Schweißnähte, glatte Kanten und eine verstärkte Konstruktion für höhere Belastbarkeit aus. Die Möbel können zentimetergenau in der Länge angefertigt werden. Bitte nutzen Sie für die Kalkulation die nächste längere Variante des ausgewählten Artikels. Darüber hinaus sind weitere Sonderlösungen möglich; hierfür sprechen Sie uns bitte an.

Diese Artikel werden alle nach erfolgtem Auftragseingang gefertigt und haben eine Lieferzeit von drei bis sechs Wochen. Bitte beachten Sie, dass in Abhängigkeit vom Lieferort für Längen über 2,00 m Sperrgutzuschläge anfallen können.

Material

- ◆ Komplett aus CNS 18/10 Werkstoffnummer 1.4301 (AISI 304)
- ◆ Anbauteile wie z. B. Stellfüße oder Fußstollen aus Edelstahl-Kunststoff

Konstruktion

- ◆ **Arbeitsplatten**
Materialstärke 1,0 mm; 40 mm abgekantet, mit wasserabweisender Unterplattenverstärkung für eine wirksame Schalldämmung
- ◆ **Spülen und Arbeitstische**
Rahmengestelle aus Vierkantrrohr 40 x 40 x 1,2 mm, Grundböden mindestens 200 mm über dem Boden, bei Arbeitshöhe 900 mm
Zwischenböden allseitig 40 mm abgekantet und mit Verstärkungsprofilen an der Unterseite
- ◆ **Arbeitsschränke**
Schränkkorpus in selbsttragender Konstruktion mit höhenverstellbaren Rundfüßen (Arbeitshöhe = 890-950 mm)
Die Schiebetüren verlaufen vor dem Grundboden, verschließen den Korpus somit vollständig und sind gegen selbstständiges Öffnen gesichert. Schubladen in Kastenbauweise in GN 1/1-Größe auf Auszügen laufend
- ◆ **Wandhängeschränke**
Selbsttragende Konstruktion und eingearbeitete hintere Aufhängevorrichtung, inkl. Aufhängeprofile
- ◆ **Wandborde**
Dreiseitig 40 mm abgekantet, rückseitig 40 mm aufgekantet, inkl. Befestigungskonsolen

**WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI DER PLANUNG VON
INDIVIDUELLEN EDELSTAHLMÖBELN. SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!**



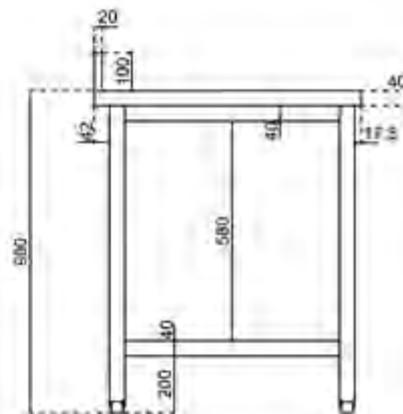
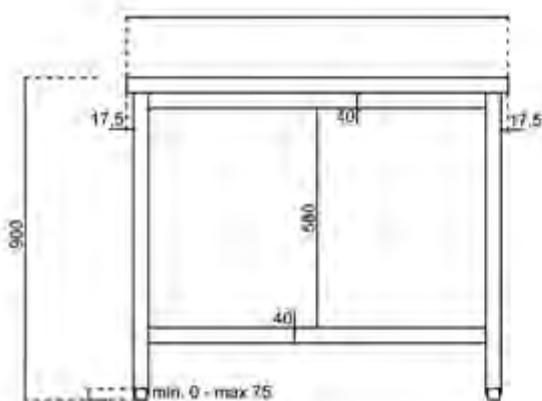
Arbeitstisch, unterfahrbar

- ◆ Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Verschweißte Vierkantröhren-Zargenkonstruktion mit hinterer und seitlicher Verstrebung
- ◆ Keine Montage nötig
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ◆ 200 mm Bodenfreiheit zur seitlichen Verstrebung bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Auch in 800 mm Tiefe erhältlich
- ◆ Sonderbauten bis 2500 mm lieferbar

unterfahrbar



SWS
PLANBAR



Arbeitstisch, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2141	467,00
	800 mm	9303.2143	501,00
	1000 mm	9303.2145	536,00
	1200 mm	9303.2147	592,00
	1400 mm	9303.2149	649,00
	1600 mm	9303.2151	707,00
	1800 mm	9303.2153	741,00
	2000 mm	9303.2155	776,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1141	524,00
9303.1143	559,00
9303.1145	593,00
9303.1147	649,00
9303.1149	707,00
9303.1151	764,00
9303.1153	798,00
9303.1155	856,00

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	9303.2161	490,00
	800 mm	9303.2163	524,00
	1000 mm	9303.2165	559,00
	1200 mm	9303.2167	615,00
	1400 mm	9303.2169	673,00
	1600 mm	9303.2171	730,00
	1800 mm	9303.2173	764,00
	2000 mm	9303.2175	798,00
	2200 mm	9303.2177	890,00

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1161	547,00
9303.1163	582,00
9303.1165	615,00
9303.1167	673,00
9303.1169	730,00
9303.1171	788,00
9303.1173	821,00
9303.1175	879,00
9303.1177	993,00



Arbeitstisch mit Grundboden mit und ohne Aufkantung

- ◆ Grundboden
- ◆ Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) mit wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ◆ 200 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Optionales Zubehör: Schublade, Schubladenblock, Rollenkit
- ◆ Tische auch mit 800 mm Tiefe und/oder runden Beinen erhältlich
- ◆ Sonderbauten bis 2500 mm lieferbar

Arbeitstisch, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2101	486,00
	800 mm	9303.2103	543,00
	1000 mm	9303.2105	588,00
	1200 mm	9303.2107	669,00
	1400 mm	9303.2109	715,00
	1600 mm	9303.2111	760,00
	1800 mm	9303.2113	806,00
2000 mm	9303.2115	863,00	

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1101	508,00
9303.1103	578,00
9303.1105	623,00
9303.1107	726,00
9303.1109	772,00
9303.1111	817,00
9303.1113	863,00
9303.1115	921,00

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	9303.2121	508,00
	800 mm	9303.2123	565,00
	1000 mm	9303.2125	611,00
	1200 mm	9303.2127	692,00
	1400 mm	9303.2129	737,00
	1600 mm	9303.2131	783,00
	1800 mm	9303.2133	830,00
2000 mm	9303.2135	886,00	

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1121	531,00
9303.1123	601,00
9303.1125	646,00
9303.1127	749,00
9303.1129	794,00
9303.1131	840,00
9303.1133	886,00
9303.1135	944,00



Stecknaht



seitliche Aufkantung



Platten ohne Aufkantung:
4-seitiger Wulstrand
Platten mit Aufkantung:
3-seitiger Wulstrand



C-Ausschnitt in Arbeitsplatte mit Aufkantung

seitliche Aufkantung Wulstrand, Stecknaht und C-Ausschnitt für Arbeitsplatten

Modell	C-Ausschnitt in Arbeitsplatte mit Aufkantung	seitliche Aufkantung, Höhe 100 mm, rechts oder links	Wulstrand
Aufkantung	Einheitsgröße	rechts	links
Artikelnummer	9301.9109	9301.9101	9301.9102
UVP in €	359,00	147,00 (pro lfd. Meter)	147,00 (pro lfd. Meter)
			je Platte 264,00

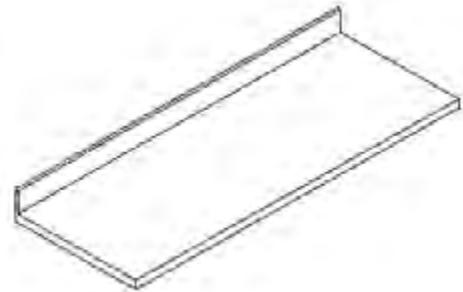
Modell	Stecknaht, pro Verbindung werden 2 Stk. benötigt	
Für Bautiefe	600 mm	700 mm
Artikelnummer	9301.9106	9301.9107
UVP in €	147,00	158,00



Arbeitsplatte für Arbeitsschrank mit und ohne Aufkantung



- ♦ Aus CNS 18/10 Werkstoffnummer 1.4301 (AISI 304)
- ♦ Mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Allseitig 40 mm abgekantet
- ♦ Anfallende Zusatzkosten für Transportsicherung!
- ♦ Mit Aufkantung:
100 mm rückseitige Aufkantung
3-seitig 40 mm abgekantet
Materialstärke 1,0 mm



30% Mehrpreis bei abweichender Materialstärke von 1,5 mm

Arbeitsplatte, ohne Aufkantung

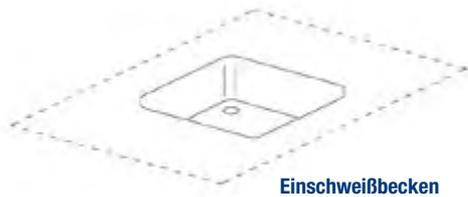
Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	400 mm	9301.2101	226,00
	600 mm	9301.2103	267,00
	800 mm	9301.2105	307,00
	1000 mm	9301.2107	348,00
	1200 mm	9301.2109	386,00
	1400 mm	9301.2111	426,00
	1600 mm	9301.2113	467,00
	1800 mm	9301.2115	507,00
	2000 mm	9301.2117	547,00
	2200 mm	9301.2119	627,00
	2400 mm	9301.2121	827,00
	2600 mm	9301.2123	942,00
	2800 mm	9301.2125	1.056,00
	3000 mm	9301.2127	1.171,00
	3200 mm	9301.2128	1.285,00
3400 mm	9301.2129	1.365,00	
3600 mm	9301.2130	1.446,00	
3800 mm	9301.2131	1.560,00	

mit 100 mm Aufkantung

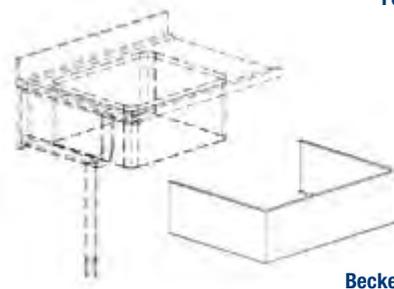
Artikel-Nr.	UVP in €
9301.1101	261,00
9301.1103	301,00
9301.1105	340,00
9301.1107	381,00
9301.1109	421,00
9301.1111	462,00
9301.1113	501,00
9301.1115	541,00
9301.1117	582,00
9301.1119	684,00
9301.1121	907,00
9301.1123	999,00
9301.1125	1.113,00
9301.1127	1.227,00
9301.1128	1.342,00
9301.1129	1.446,00
9301.1130	1.526,00
9301.1131	1.617,00

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 mm	9301.2132	261,00
	600 mm	9301.2134	301,00
	800 mm	9301.2136	340,00
	1000 mm	9301.2138	381,00
	1200 mm	9301.2140	421,00
	1400 mm	9301.2142	479,00
	1600 mm	9301.2144	521,00
	1800 mm	9301.2146	559,00
	2000 mm	9301.2148	609,00
	2200 mm	9301.2150	685,00
	2400 mm	9301.2152	882,00
	2600 mm	9301.2154	977,00
	2800 mm	9301.2156	1.091,00
	3000 mm	9301.2158	1.205,00
	3200 mm	9301.2159	1.320,00
3400 mm	9301.2160	1.400,00	
3600 mm	9301.2161	1.479,00	
3800 mm	9301.2162	1.594,00	

Artikel-Nr.	UVP in €
9301.1132	295,00
9301.1134	335,00
9301.1136	376,00
9301.1138	416,00
9301.1140	455,00
9301.1142	496,00
9301.1144	536,00
9301.1146	576,00
9301.1148	615,00
9301.1150	719,00
9301.1152	942,00
9301.1154	1.034,00
9301.1156	1.149,00
9301.1158	1.263,00
9301.1159	1.378,00
9301.1160	1.479,00
9301.1161	1.560,00
9301.1162	1.646,00

SWS
 PLANBAR


Einschweißbecken



Beckenblende, Höhe 220 mm

Einschweißbecken für Arbeitsfläche

Einschweißbecken

Modell	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken
Außenmaße B x T x H	330 x 330 x 200 mm	400 x 400 x 250 mm	450 x 450 x 250 mm
Artikelnummer	9301.3107	9301.3109	9301.3110
UVP in €	354,00	387,00	411,00

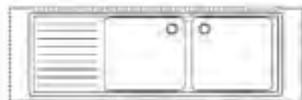
Modell	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken
Außenmaße B x T x H	500 x 400 x 200 mm	500 x 500 x 300 mm	600 x 500 x 300 mm
Artikelnummer	9301.3111	9301.3112	9301.3114
UVP in €	400,00	434,00	479,00

Beckenblende

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	600 mm	9301.9123	124,00	680 mm	9301.9125	134,00
	1200 mm	9301.9124	159,00		9301.9126	171,00

SWS
 PLANBAR

Einschweißbecken für Arbeitsfläche mit Wulstrand



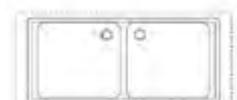
Doppelbecken mit Wulstrand und Abtropffläche links



1 Einschweißbecken mit Wulstrand



1 Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche links



Doppelbecken mit Wulstrand

Einschweißbecken mit Wulstrand

Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Einzelbecken	Doppelbecken
Außenmaße B x T x H	460 x 545 x 260 mm	560 x 545 x 260 mm	560 x 640 x 310 mm	1160 x 640 x 310 mm
Innenmaße B x T x H	400 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Artikelnummer	9301.3101	9301.3102	9301.3103	9301.3106
UVP in €	537,00	548,00	565,00	993,00

Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche

Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Doppelbecken	Doppelbecken
Außenmaße B x T x H	1160 x 545 x 260 mm	1160 x 640 x 310 mm	1560 x 640 x 310 mm	1560 x 640 x 310 mm
Innenmaße B x T x H	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Abtropffläche	rechts	links	rechts	links
Artikelnummer	9301.3104	9301.3105	9301.3115	9301.3116
UVP in €	662,00	753,00	1.063,00	1.063,00



Arbeitsschrank offen und Spülenschrank offen

- ◆ Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- ◆ Ohne Arbeitsplatte
- ◆ Arbeitshöhe 890-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit
- ◆ Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- ◆ Spülenschrank rückseitig offen



Arbeitsschrank



Spülenschrank

Arbeitsschrank, offen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.3105	764,00
	600 mm	9302.3107	788,00
	800 mm	9302.3109	810,00
	1000 mm	9302.3111	855,00
	1200 mm	9302.3113	911,00
	1400 mm	9302.3115	969,00
	1600 mm	9302.3117	1.026,00
	1800 mm	9302.3119	1.084,00
	2000 mm	9302.3121	1.140,00

Spülenschrank, offen

Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
9302.3140	719,00
9302.3142	749,00
9302.3144	806,00
9302.3146	863,00
9302.3148	921,00
9302.3150	978,00
9302.3152	1.035,00
9302.3154	1.107,00

Arbeitsschrank, offen

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
680 mm	9302.3122	788,00
	9302.3124	811,00
	9302.3126	844,00
	9302.3128	889,00
	9302.3130	941,00
	9302.3132	992,00
	9302.3134	1.044,00
	9302.3136	1.095,00
	9302.3138	1.141,00

Spülenschrank, offen

Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
9302.3156	753,00
9302.3158	761,00
9302.3160	805,00
9302.3162	848,00
9302.3164	891,00
9302.3166	935,00
9302.3168	990,00
9302.3170	1.027,00

Arbeitsschrank / Spülenschrank mit Schiebetüren

- ◆ Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- ◆ Ohne Arbeitsplatte
- ◆ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ◆ Arbeitshöhe 890-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit
- ◆ Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- ◆ Spülenschrank rückseitig offen



Arbeitsschrank



Spülenschrank

Arbeitsschrank mit Schiebetüren, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	9302.4123	993,00
	1200 mm	9302.4125	1.027,00
	1400 mm	9302.4127	1.073,00
	1600 mm	9302.4129	1.119,00
	1800 mm	9302.4131	1.177,00
	2000 mm	9302.4133	1.256,00

Spülenschrank mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9302.4167	912,00
9302.4168	959,00
9302.4170	1.005,00
9302.4171	1.063,00
9302.4172	1.131,00
9302.4174	1.188,00

Arbeitsschrank mit Schiebetüren

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
680 mm	9302.4134	1.016,00
	9302.4136	1.050,00
	9302.4138	1.096,00
	9302.4140	1.141,00
	9302.4142	1.199,00
	9302.4144	1.279,00

Spülenschrank mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9302.4175	936,00
9302.4176	970,00
9302.4178	1.016,00
9302.4179	1.073,00
9302.4180	1.141,00
9302.4182	1.199,00



SWS
PLANBAR



Durchreiche-Arbeitschrank

- Bestehend aus: 4 Vierkantrohrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm

Durchreiche-Arbeitschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.5113	684,00	680 mm	9302.5130	707,00
	600 mm	9302.5115	736,00		9302.5132	756,00
	800 mm	9302.5117	776,00		9302.5134	811,00
	1000 mm	9302.5119	844,00		9302.5136	864,00
	1200 mm	9302.5121	890,00		9302.5138	912,00
	1400 mm	9302.5123	948,00		9302.5140	970,00
	1600 mm	9302.5125	1.005,00		9302.5142	1.016,00
	1800 mm	9302.5127	1.050,00		9302.5144	1.073,00
2000 mm	9302.5129	1.119,00	9302.5146	1.131,00		

SWS
PLANBAR



Arbeitschrank mit Schubladen

- Bestehend aus: 4 Vierkantrohrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm

Arbeitschrank mit 2 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1101	902,00	680 mm	9302.1104	948,00
	500 mm	9302.1102	970,00		9302.1105	1.005,00
	600 mm	9302.1103	1.073,00		9302.1106	1.119,00

Arbeitschrank mit 3 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1107	1.050,00	680 mm	9302.1110	1.080,00
	500 mm	9302.1108	1.119,00		9302.1111	1.141,00
	600 mm	9302.1109	1.188,00		9302.1112	1.234,00

Arbeitschrank mit 4 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1113	1.141,00	680 mm	9302.1116	1.188,00
	500 mm	9302.1114	1.222,00		9302.1117	1.279,00
	600 mm	9302.1115	1.314,00		9302.1118	1.370,00



Arbeitschrank offen, mit Drehtür

- Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm



Arbeitschrank mit Drehtür, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.4103	615,00	680 mm	9302.4112	730,00
	500 mm	9302.4104	776,00		9302.4113	821,00
	600 mm	9302.4106	867,00		9302.4115	912,00

Arbeitschrank mit Drehtür und Schublade, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	500 mm	9302.4105	910,00	680 mm	9302.4114	970,00

Arbeitschrank mit Drehtüren, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	800 mm	9302.4107	909,00	680 mm	9302.4116	948,00
	1000 mm	9302.4108	1.099,00		9302.4117	1.131,00
	1200 mm	9302.4110	1.360,00		9302.4119	1.383,00

Arbeitschrank mit Drehtüren und 2 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	9302.4109	1.440,00	680 mm	9302.4118	1.497,00
	1200 mm	9302.4111	1.598,00		9302.4120	1.703,00

Arbeitschrank, offen

- Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Für 7x GN 1/1 Behälter oder 14x GN 1/1 Behälter
- Mit Drehtür für 7x GN 1/1 Behälter

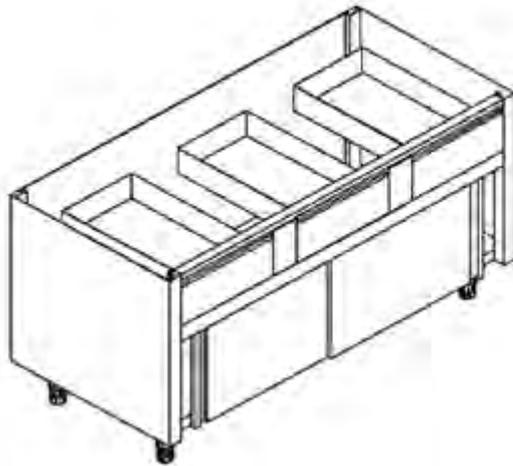


Arbeitschrank, offen, Arbeitshöhe 860 mm

Bautiefe	Breite	für GN	Artikel-Nr.	UVP in €	für GN	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	7x GN 1/1	9302.3101	615,00	7x GN 1/1	9302.4101	1.027,00
	800 mm	14x GN 1/1	9302.3102	994,00	14x GN 1/1	9302.4121	1.314,00
680 mm	400 mm	7x GN 1/1	9302.3103	980,00	7x GN 1/1	9302.4102	1.085,00
	800 mm	14x GN 1/1	9302.3104	1.027,00	14x GN 1/1	9302.4122	1.337,00

mit Drehtür

SWS
PLANBAR



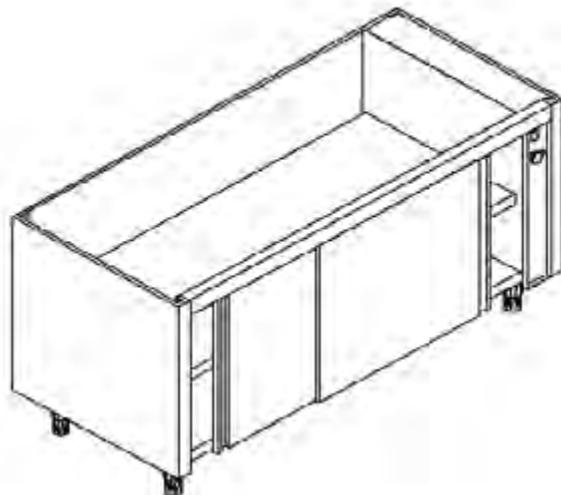
Arbeitschrank mit Schubladen und Schiebetüren

- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe 890-950 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- Ohne Arbeitsplatte
- Bodenfreiheit 150 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Arbeitschrank mit Schiebetüren auf Anfrage

Arbeitschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	2	9302.4145	1.518,00	680 mm	9302.4156	1.554,00
	1200 mm	2	9302.4147	1.599,00		9302.4158	1.629,00
	1400 mm	3	9302.4149	1.943,00		9302.4160	2.000,00
	1600 mm	3	9302.4151	2.000,00		9302.4162	2.057,00
	1800 mm	4	9302.4153	2.286,00		9302.4164	2.344,00
	2000 mm	4	9302.4155	2.344,00		9302.4166	2.458,00

SWS
PLANBAR



Wärmeschrank mit Schiebetüren

- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe 890-950 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- Ohne Arbeitsplatte
- Bodenfreiheit 150 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Wärmeschrank mit Schiebetüren auf Anfrage

Wärmeschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	9302.7101	1.474,00	680 mm	9302.7112	1.520,00
	1200 mm	9302.7103	1.542,00		9302.7114	1.599,00
	1400 mm	9302.7105	1.668,00		9302.7116	1.714,00
	1600 mm	9302.7107	1.783,00		9302.7118	1.828,00
	1800 mm	9302.7109	2.138,00		9302.7120	2.171,00
	2000 mm	9302.7111	2.241,00		9302.7122	2.286,00

Geschirrschrank

- ♦ Mit schallgedämmten Schiebetüren oder Flügeltüren
- ♦ 2 bis 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Bodenfreiheit bis zu 200 mm



Geschirrschrank mit Flügeltür(en)

Bautiefe	Breite	Höhe	Türen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	700 mm	1500 mm	1	9306.0101	1.633,00	700 mm	9306.0102	1.725,00
	700 mm	2000 mm	1	9306.0103	1.814,00		9306.0104	1.908,00
	1000 mm	1500 mm	2	9306.0105	1.957,00		9306.0107	1.998,00
	1000 mm	2000 mm	2	9306.0109	2.162,00		9306.0108	2.199,00
	1200 mm	1500 mm	2	9306.0106	2.228,00		9306.0111	2.248,00
	1200 mm	2000 mm	2	9306.0110	2.249,00		9306.0112	2.310,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1500 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0113	1.849,00	700 mm	9306.0118	1.967,00
	1400 mm	9306.0114	1.983,00		9306.0119	2.083,00
	1600 mm	9306.0115	2.127,00		9306.0120	2.269,00
	1800 mm	9306.0116	2.244,00		9306.0121	2.377,00
	2000 mm	9306.0117	2.360,00		9306.0122	2.622,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1800 mm

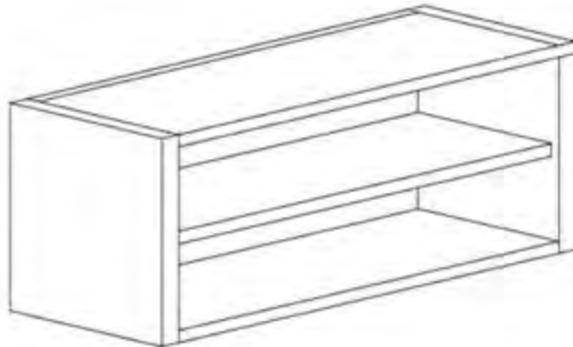
Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0123	1.967,00	700 mm	9306.0128	2.039,00
	1400 mm	9306.0124	2.115,00		9306.0129	2.202,00
	1600 mm	9306.0125	2.268,00		9306.0130	2.436,00
	1800 mm	9306.0126	2.488,00		9306.0131	2.684,00
	2000 mm	9306.0127	2.570,00		9306.0132	2.819,00

Geschirrschrank mit 2 Flügeltüren, Höhe 2000 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0133	2.034,00	700 mm	9306.0138	2.148,00
	1400 mm	9306.0134	2.224,00		9306.0139	2.368,00
	1600 mm	9306.0135	2.441,00		9306.0140	2.644,00
	1800 mm	9306.0136	2.618,00		9306.0141	2.666,00
	2000 mm	9306.0137	2.758,00		9306.0142	2.973,00

Geschirrschrank mit 4 Schiebetüren, Höhe 2000 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0143	2.229,00	700 mm	9306.0148	2.458,00
	1400 mm	9306.0144	2.458,00		9306.0149	2.687,00
	1600 mm	9306.0145	2.629,00		9306.0150	2.916,00
	1800 mm	9306.0146	2.801,00		9306.0151	3.191,00
	2000 mm	9306.0147	3.008,00		9306.0152	3.430,00



Wandhängeschränk, offen oder mit Schiebetüren

- ♦ 3-seitig geschlossenes Schrankfach, offen oder mit schallgedämmten Schiebetüren
- ♦ Schiebetüren rollengelagert
- ♦ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ♦ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ♦ Inklusive Wandbefestigungsschiene

**Offener Wandhängeschränk
mit Geschirrabtropfbereich auf Anfrage**

**Wandhängeschränk mit Schiebetüren
und Geschirrabtropfbereich auf Anfrage**

Wandhängeschränk offen, Höhe 600 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	700 mm	9307.1101	444,00
	800 mm	9307.1102	467,00
	900 mm	9307.1103	490,00
	1000 mm	9307.1104	501,00
	1100 mm	9307.1105	512,00
	1200 mm	9307.1106	524,00
	1300 mm	9307.1107	536,00
	1400 mm	9307.1108	547,00
	1500 mm	9307.1109	569,00
	1600 mm	9307.1110	599,00
	1700 mm	9307.1111	623,00
	1800 mm	9307.1112	634,00
	1900 mm	9307.1113	658,00
	2000 mm	9307.1114	673,00

mit Schiebetüren und 1 Zwischenboden

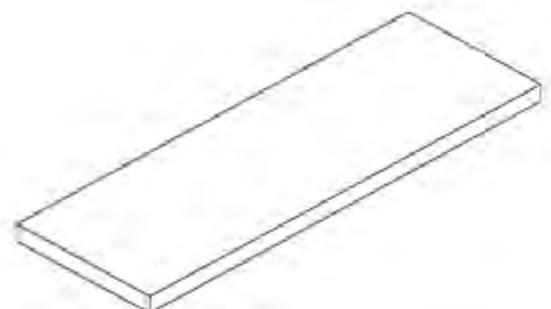
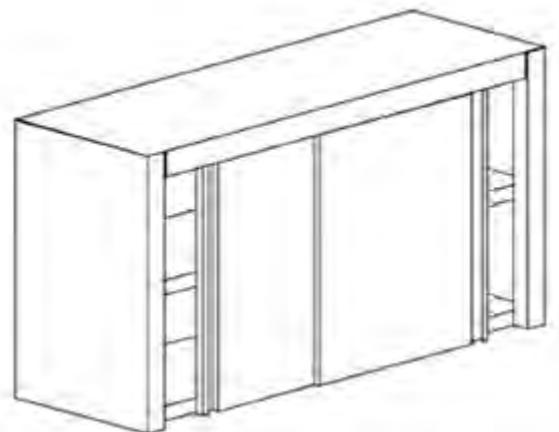
Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
–	–
–	–
9307.2109	708,00
9307.2110	731,00
9307.2111	754,00
9307.2112	789,00
9307.2113	822,00
9307.2114	858,00
9307.2115	891,00
9307.2116	926,00
9307.2117	960,00
9307.2118	994,00
9307.2119	1.027,00

Wandhängeschränk mit Schiebetüren und 2 Zwischenböden, Höhe 800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	1000 mm	9307.2120	860,00
	1100 mm	9307.2121	903,00
	1200 mm	9307.2122	947,00
	1300 mm	9307.2123	981,00
	1400 mm	9307.2124	1.034,00
	1500 mm	9307.2125	1.071,00
	1600 mm	9307.2126	1.129,00
	1700 mm	9307.2127	1.159,00
	1800 mm	9307.2128	1.193,00
	1900 mm	9307.2129	1.218,00
	2000 mm	9307.2130	1.251,00

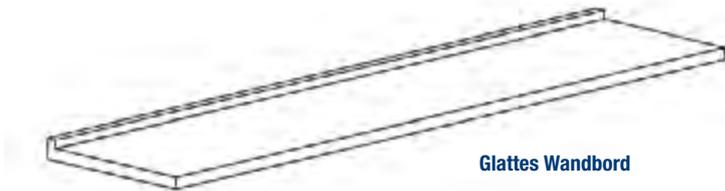
Zwischenboden für Wandhängeschränk, Höhe 40 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
340 mm	700 mm	9307.9101	88,00
	800 mm	9307.9102	95,00
	900 mm	9307.9103	100,00
	1000 mm	9307.9104	105,00
	1100 mm	9307.9105	111,00
	1200 mm	9307.9106	121,00
	1300 mm	9307.9107	130,00
	1400 mm	9307.9108	140,00
	1500 mm	9307.9109	146,00
	1600 mm	9307.9110	155,00
	1700 mm	9307.9111	165,00
	1800 mm	9307.9112	173,00
	1900 mm	9307.9113	181,00
	2000 mm	9307.9114	190,00



Wandbord, Wandkonsole und Wandhalterung

♦ Gelochte Wandborde auf Anfrage

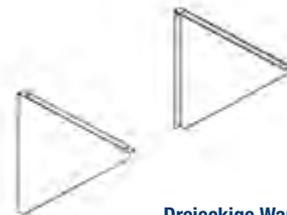


Glattes Wandbord

Glattes Wandbord, Höhe 40 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
250 mm	1000 mm	9308.1101	122,00
	1100 mm	9308.1102	128,00
	1200 mm	9308.1103	134,00
	1300 mm	9308.1104	146,00
	1400 mm	9308.1105	158,00
	1500 mm	9308.1106	176,00
	1600 mm	9308.1107	188,00
	1700 mm	9308.1108	200,00
	1800 mm	9308.1109	211,00
	1900 mm	9308.1110	222,00
2000 mm	9308.1111	234,00	

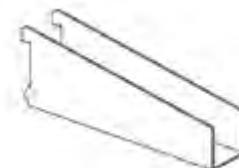
Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	9308.1112	128,00
	9308.1113	140,00
	9308.1114	158,00
	9308.1115	168,00
	9308.1116	181,00
	9308.1117	204,00
	9308.1118	205,00
	9308.1119	216,00
	9308.1120	229,00
	9308.1121	239,00
	9308.1122	250,00



Dreieckige Wandkonsole

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1000 mm	9308.1123	145,00
	1100 mm	9308.1124	151,00
	1200 mm	9308.1125	158,00
	1300 mm	9308.1126	168,00
	1400 mm	9308.1127	181,00
	1500 mm	9308.1128	200,00
	1600 mm	9308.1129	211,00
	1700 mm	9308.1130	222,00
	1800 mm	9308.1131	234,00
	1900 mm	9308.1132	245,00
2000 mm	9308.1133	257,00	

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	9308.1134	151,00
	9308.1135	163,00
	9308.1136	181,00
	9308.1137	191,00
	9308.1138	204,00
	9308.1139	226,00
	9308.1140	229,00
	9308.1141	239,00
	9308.1142	250,00
	9308.1143	263,00
	9308.1144	273,00



Wandkonsole



Wandhalterung

Dreieckige Wandkonsole

Modell	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole
Auflagefläche	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm
Artikelnummer	9308.9104	9308.9105	9308.9106	9308.9107
UVP in €	53,00	58,00	61,00	66,00

Wandkonsole B x H 32 x 75 mm

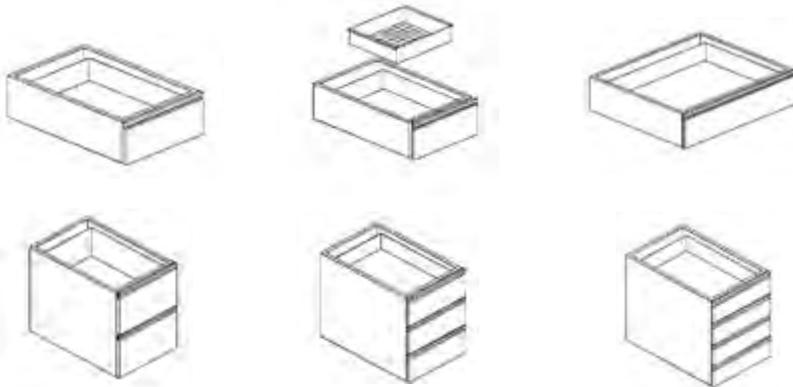
Modell	Wandkonsole	Wandkonsole	Wandkonsole	Wandkonsole
Auflagefläche	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm
Artikelnummer	9308.9108	9308.9109	9308.9110	9308.9111
UVP in €	53,00	58,00	61,00	66,00

Wandhalterung

Modell	Wandhalterung	Wandhalterung	Wandhalterung
Außenmaße B x T x H	50 x 15 x 370 mm	50 x 15 x 750 mm	50 x 15 x 1000 mm
Artikelnummer	9308.9101	9308.9102	9308.9103
UVP in €	50,00	58,00	72,00

SWS
PLANBAR

Schublade und Schubladenblöcke



Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9102	354,00
	640 mm	9303.9103	354,00

Mehl-Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9104	468,00
640 mm	9303.9105	468,00

Doppel-Schubladen GN 2/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
725 mm	540 mm	9303.9106	394,00
	640 mm	9303.9107	394,00

Schubladenblock 2 GN 1/1, Höhe 560 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9108	672,00
	640 mm	9303.9101	672,00

Schubladenblock 3 GN 1/1

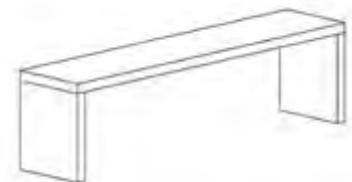
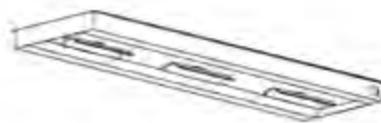
Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9109	740,00
640 mm	9303.9110	740,00

Schubladenblock 4 GN 1/1

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9111	845,00
640 mm	9303.9112	845,00

SWS
PLANBAR

Aufsatzbord und Wärmemodul

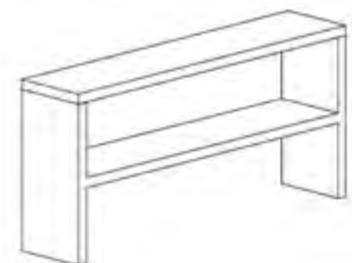


Aufsatzbord 1 Etage, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1200 mm	9305.1101	443,00
	1400 mm	9305.1102	477,00
	1600 mm	9305.1103	523,00
	1800 mm	9305.1104	604,00
	2000 mm	9305.1105	660,00

Aufsatzbord 2 Etagen , Höhe 700 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	9305.2101	582,00
1400 mm	9305.2102	627,00
1600 mm	9305.2103	673,00
1800 mm	9305.2104	730,00
2000 mm	9305.2105	788,00



Wärmemodul

Modell	Wärmemodul	Wärmemodul	Wärmemodul	Wärmemodul	Wärmemodul
Typ	Infrarot	Infrarot	Infrarot	Infrarot	Infrarot
B x T x H	1200 x 250 x 111 mm	1400 x 250 x 111 mm	1600 x 250 x 111 mm	1800 x 250 x 111 mm	2000 x 250 x 111 mm
Anschlusswert	230 V / 1,45 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 2,1 kW	230 V / 2,5 kW	230 V / 2,85 kW
Artikelnummer	9305.3101	9305.3102	9305.3103	9305.3104	9305.3105
UVP in €	627,00	730,00	776,00	890,00	959,00

Spültisch

- Ohne Grundboden
- Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- Spültische auch mit runden Beinen erhältlich
- Zwischengrößen auf Anfrage
- Spültische ab 1900 mm Breite mit 2 Becken mittig, Abtropfflächen außen auf Anfrage!



Spültisch, 1 Becken, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1101	743,00
	700 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1102	762,00
	800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1103	795,00

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1104	754,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1105	776,00
	–	–	–

Spültisch, 1 Becken links, Abtropffläche rechts, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1106	825,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1107	908,00
	1400 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1109	872,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1111	916,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1113	983,00

Spültisch, 1 Becken rechts, Abtropffläche links, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1115	825,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1116	908,00
	1400 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1118	872,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1120	916,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1122	983,00

Spültische, 2 Becken, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1124	1.020,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1125	1.100,00
	1400 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1126	1.164,00
	1600 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1127	1.068,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1128	1.141,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1130	1.199,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1132	1.256,00

Spültisch, 2 Becken links, Abtropffläche rechts, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1400 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1133	1.141,00
	1600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1135	1.192,00
	1800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1137	1.256,00
	2000 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1138	1.164,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1140	1.225,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1142	1.282,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1144	1.334,00

Spültisch, 2 Becken rechts, Abtropffläche links, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1400 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1146	1.141,00
	1600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1148	1.192,00
	1800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1150	1.253,00
	2000 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1151	1.164,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1153	1.225,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1155	1.282,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1157	1.334,00

A	Abfalleimer.....	357	Bäckerei-Tiefkühlschränke	78, 79	
	Abfallkühler.....	57	Bäckerei-Verkaufstheken	171-173, 187	
	Ablauftisch zu Spülmaschinen	344	Bains-Marie		
	Abräumwagen.....	214	- Speisenausgabe/Theke.....	157, 160, 165, 178	
	Aggregate, Kühl-	24, 109-111	189, 192, 196, 368	
	Airboxen	326, 327	- Drop-in / Einbau.....	216, 217, 222, 273	
	Arbeitsplatten, Edelstahl.....	401	- Kochserien.....	232, 246, 256, 271, 273, 289	
	Arbeitsschränke, Edelstahl	388, 389, 403-406	- Wagen.....	217	
	Arbeitstische, Edelstahl	387, 399, 400	Belegstationen.....	118, 119, 136	
	Aufsatzvitrinen.....	143-149	Brottheken	184, 190, 192	
	Aufschnittmaschinen	362, 363	Brotreiben	361	
	Auftischarmaturen	347-349	Buffets	154-160	
B	Backbars.....	16	C	Cheftische.....	394
	Bäckerei-Kühlschränke	49-51		Crêpiere.....	381
	Bäckerei-Kühltische	131, 132		Cutter	364, 384
			D	Drehzahlregler für Hauben.....	328
				Durchschub-Spülmaschinen.....	337, 343



- E**
- Edelstahl-Kühlschränke 34-48, 50-55
 - Edelstahl-Kühltische 120-129, 131-135
 - Edelstahl-Tiefkühlschränke 67-80
 - Edelstahl-Tiefkühltische 126, 130
 - Edelstahlmöbel
 - Arbeitstische 387, 399, 400
 - Arbeitsschränke 388, 389, 403-406
 - Durchreicheschränke 388, 389, 404, 406
 - Schubladenschränke 388, 389, 404-406
 - Wärmeschränke 293, 302, 390, 406
 - Aufsatzborde 393, 410
 - Wandhängeschränke 392, 408
 - Geschirrschränke 391, 407
 - Einbau Bain-Marie 216, 217, 222, 273
 - Einbaukühlplatten 219-221, 224, 225
 - Einbaukühlvitriolen 224-227
 - Einbaukühlwannen 219, 220, 222, 226, 227
 - Einbaumotoren für Hauben 329
 - Einbauwarmhalteplatten 218, 221, 223
 - Einschweißbecken für Arbeitsflächen 402
 - Eisschockfroster 96
 - Eislagerschränke 76, 77
 - Eiswürfelbereiter 97-102
 - Elektrofritteusen 223, 242, 254, 267, 287, 368
 - Elektroherde 240, 252, 261, 280
- F**
- Fasskühler 24
 - Fettabscheider 345
 - Fischkühlschrank 47
 - Fischverkaufstheken 178, 181-184, 188, 192, 196
 - Flammschutzfilter für Hauben 328
 - Flaschenkühlschränke 8-16
 - Flaschenkühltruhen 23
 - Fleischwolf 360, 361
 - Flockeneisbereiter 100, 101
 - Freikühltheken 166-170
 - Frischwarentheken 158-170, 182-195
 - Frittenwanne 233, 242, 254, 267, 287
 - Fritteusen
 - Gas 252, 254, 267, 286
 - Elektro 233, 242, 254, 267, 287, 368
- G**
- Gasfritteusen 242, 254, 267, 286
 - Gas-Glühplattenherde 279
 - Gasherde 231, 239, 251, 259, 260, 273, 277, 278
 - Gaswokherde 305, 307
 - Gemeinschafts-Kühlschränke 56
 - Gemüseschneider 366
 - Geschirrspülmaschinen 332-343
 - Geschirrwashbrausen 346-355
 - Getränkekühlung
 - Schankanlagen 20-22
 - Weinkühlung 17-19
 - Backbars (Rückwandkühlgeräte) 16
 - Kühltruhen 23
 - Kühlschränke 6-16
 - Schnapskühler 81
 - Gläserspülmaschine 333, 334, 341
 - Glastür-Kühlschränke 6-19, 26, 38, 46, 48, 53, 55
 - Glastür-Tiefkühlschränke 62, 70, 80
 - Grillplatten
 - Gas 234, 244, 255, 264, 284, 304
 - Elektro 234, 245, 255, 265, 285, 304
- H**
- Handwaschbecken 356, 357
 - Handwaschbrause 293-299, 302
 - Hauben 293-309, 314
 - Haubenspülmaschine 337, 343
 - Heißluftöfen 292, 293
 - Heizlampe 382
 - Herde, mit und ohne Ofen
 - Gas 231, 239, 251, 259, 260, 273, 277, 278
 - Elektro 240, 252, 261, 280
 - Glaskeramik 232, 240, 241, 262
 - Induktionsherde .. 241, 263, 281, 305, 306, 374, 375
 - Gasglühplatte 279
 - Heißvitriolen 146, 215
 - HI 5 94, 95
 - Hockerkocher 305
 - Huckepack-Aggregat 110
- I**
- Imbissstheken 166-170
 - Impulsregale 142
 - Impulsverkaufstruhen 15, 86, 87
 - Induktionshauben 325
 - Induktionsherde 263, 281
 - Induktionskochflächen ... 241, 263, 305, 306, 374, 375
 - Induktionswokgeräte 241, 263, 273, 281, 306, 375
 - Infrarotwärmelampe 382

K	Kälte-Aggregate 109-111	M	Mehlwagen 379
	Kartoffelschäler 367		Mehrzweckvitrinen 161-163
	Käsereibe 361		Mischbatterien 346-354
	Kastenhaube 322-324		Multibräter 268, 273
	Kippbratpfanne 268, 288		Multifunktionsgerät 94, 95
	Kochkessel 270, 288		Multikocher 237, 243, 253, 269, 273, 275, 283
	Kombidämpfer 294-302		Mülleimer 357
	Komplettwandhauben 319		Müllsackwagen 357
	Konditoreitheken 171-174, 187	N	Nassmüllkühler 57
	Konfiskatkühler 57		Nudelkocher 237, 243, 253, 269, 273, 275, 283
	Kontaktgrill 372		Nudelmaschinen 380
	Konvektionsöfen 292, 293	P	
	Kühl-Aggregate 24, 109-111		Panoramavitrinen 148-153
	Kühlaufsätze 118, 119, 136		Pizza-Kühltische 137-139
	Kühlinseln 86		Pizzaöfen 308-315
	Kühlplatten 219-221, 224, 225		Planetenmixer 379
	Kühlschränke		Pralinen-Kühlschränke 52, 53
	- Glastür 6-19, 26, 38, 46, 48, 53, 55		Präsentations- und Lagerschränke 48
	- Volltür 25-56		Press Flake Eisbereiter 102
	- Edelstahl 34-55	R	
	- Edelstahl Premiumline 41-48, 51-54		Regler für Lüftungsmotoren 329
	- Fisch 47		Reife- und Trocknungsschrank 48
	- Bäckerei 50, 51		Rückstellproben-Tiefkühlschränke 81
	- Pralinen 52, 53		Rückwandkühlgeräte (Backbars) 16
	- Getränke 6-22	S	
	- Wein 17-19		Saladetten 114-117
	- Unterbau 16, 18, 26, 61		Salamander 291
	Kühltheken 160-163, 166-170, 175-197		Salatbars 156-160, 164
	Kühltische		Schnellabkühler 89-95
	- Edelstahl 120-129, 131-135		Schockfroster 89-96
	- Bäckerei 131, 132		Schrägschneider 362, 363
	- Pizza 137-139		Selbstbedienungstheken 155, 186, 191, 196
	Kühltruhen 15, 23, 82-88		Serviervitrinen 154-160
	Kühlunterbauten 249		Servierwagen 214
	Kühlvitrinen		Sous-Vide-Garen 369-371
	- Aufsatz 143-149		Speiseeis-Verkaufstheken 175-177
	- Servier 156-160		Speisenausgabe 164, 165, 214-227
	- Mehrzweck 161-163		Speisenwärmer 382, 383
	- Panorama 148-153		Spülcenter 397
	- Einbau 147, 224-227		Spülmaschinen
	Kühlzellen 103-108		- Gläser 333, 334, 341
	Kühlwannen 134, 158, 219, 220, 226		- Geschirr 332-343
			- Hauben 337, 343
			- Topf 339
			- Zuluftisch 344
			- Abluftisch 344
			- Spülcenter 397
L	Labor-Tiefkühltruhen 88		
	Lavasteingrill 236, 243, 256, 266, 275		
	Luftreiniger 4		
	Lüftung 317-329		

- T**
- Spülschränke 396
 - Spültische 394, 395, 411
 - Stabmixer 365
 - Stopfer-Aggregate 109, 111
 - Sushi-Belegstationen 118
- T**
- Teigausrollmaschinen..... 378
 - Teigknetmaschinen 376, 377
 - Teppanyaki 304
 - Theken
 - Freikühl 166-170
 - Imbiss 166-170
 - Frischwaren 158-170, 182-195
 - Fischverkauf 178, 181-184, 188, 192, 196
 - Konditorei 171-174, 187
 - Speiseeis 175-177
 - Kuchen 171-174, 187
 - Brot 171-173, 190
 - Bain-Marie... 157, 160, 165, 178, 189, 192, 196, 368
 - Thekenanlagen 164-197
 - Tiefkühlschränke
 - Volltür 63-80
 - Glastür 62, 70, 80
 - Edelstahl 67-80
 - Eis 76, 77
 - Bäckerei 78, 79
 - Rückstellproben 81
 - Getränke 81
 - Unterbau 61
 - Tiefkühltische 126, 130
 - Tiefkühltruhen 82-88
 - mit Schiebedeckel 82-87
 - mit Hebedeckel 83, 88
 - Tiefkühlzellen 106-108
 - Tiefkühl-Aggregate 109-111
 - Topfspülen 394
 - Topfspülmaschinen 339
 - Transportwagen 214, 217
- U**
- Unterbauten zu Kochserien 235, 248, 257
 - Unterbaugeräte
 - Kühlschränke 16, 18, 26
 - Tiefkühlschränke 61
- V**
- Vakuummachines 370
 - Vaporgrill 236, 243, 266, 282
 - Vertikalschneider 362, 363
 - Vitrinen
 - Aufsatz 143-149
 - Mehrzweck 161-163
 - Panorama 148-153
 - Volltür-Kühlschränke 25-56
 - Volltür-Tiefkühlschränke 63-80
 - Vorratsbehälter für Eiswürfelbereiter 99-102
- W**
- Waffeleisen 381
 - Wandborde, Edelstahl 393, 409
 - Wandhalterung für Airbox 328
 - Wandhalterungen zu Wandhauben 319-325
 - Wandhängeschränke, Edelstahl 392, 408
 - Wandhauben
 - Kubusform 322-325
 - Trapezform 319-321
 - Induktion 325
 - Wandkonsolen 409
 - Wandkühlregale 198-211
 - Wandtiefkühlregale 208
 - Wärmelampen 382
 - Wärmemodule 393, 410
 - Wärmeregale 209
 - Wärmeschränke 293, 302, 390, 406
 - Waschbrausen mit Schlauch 355
 - Weinkühlschränke 17-19
 - Wokgeräte 241, 263, 273, 281, 305-307, 375
 - Gas 305, 307
 - Induktion 241, 263, 273, 281, 306, 375
- Z**
- Zentralhauben
 - Kubusform 324
 - Induktion 325
 - Zulufttisch zu Spülmaschinen 344

Icon-Erklärungen

Besonders wichtige Eigenschaften unsere Produkte sind mit einem Icon gekennzeichnet. So können Sie sich schneller zurechtfinden und das Wesentliche auf einen Blick erfassen.

-  **neu im Sortiment**
-  **mit umweltfreundlichem Kältemittel R 600 a**
-  **mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290**
-  **umweltfreundliches Kältemittel R 290 werkseitig bestellbar**
-  **mit LED-Beleuchtung**
-  **LED-Beleuchtung optional werkseitig bestellbar oder nachrüstbar**
-  **individuelle Labelung möglich**
-  **für Zentralkühlung**
-  **Zentralkühlung optional**
-  **planbar mit SWS Software-Systeme GmbH**
-  **Zeitersparnis im Wartungsfall durch abschließbare Maschinenfachblende**
-  **geeignet für die Präsentation bzw. Lagerung von Fisch**
-  **für diese Längen können Sperrgutzuschläge anfallen**
ab 2,20 m
-  **Entladehilfe empfohlen**
empfohlen
-  **Entladehilfe vor Ort notwendig**
Es können zusätzlich Sperrgutzuschläge anfallen

Was ist zu tun bei Transportschäden?

Manchmal kann es vorkommen, dass trotz aller Vorsicht eine Lieferung beschädigt wird. Bitte folgen Sie bei Anlieferung den Anweisungen dieses Aufklebers, mit dem wir jede Sendung versehen. Kontrollieren Sie die Lieferung, bevor Sie den Speditionsbeleg ausfüllen. Wenn die Ware beschädigt ist, bitte unbedingt das Wort „Ware beschädigt“ auf den Papieren und im Scanner des Spediteurs vermerken. Nur so bewahren Sie Ihre Schadensersatzansprüche!



STOP

ACHTUNG:
Vorsicht bei Transportschäden

ATTENTION:
Beware of transport damage



STOP

Bevor Sie den Speditionsbeleg bzw. die Lieferung auf dem Scanner unterschreiben:

1. Lassen Sie sich Zeit bei der Kontrolle!
2. Sind Verpackung und Versandpalette unbeschädigt?
3. Schäden müssen auf dem Scanner und zusätzlich auf dem Speditionsübergabeschein bzw. Frachtbrief vermerkt werden!
4. Ggf. bei großen Schäden die Annahme verweigern!
5. Bei Schäden bitte sofort Ihren zuständigen Ansprechpartner informieren!

Ohne Vermerk ist eine Schadensabwicklung nicht möglich!

Before you sign the shipping document:
1. Take your time for checking!
2. Are package and pallet ok?
3. Possible damages must be noted on the scanner and shipping document!
4. In case of major damages refuse acceptance!
5. Please inform your contact person if damages are existing!



KBS Geräte-technik GmbH | Schulbergstraße 26 | 85201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand April 2022

I. Grundlage mit KBS geschlossener Vereinbarungen/Verträge

- I.1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten zwischen der Firma KBS Gastrotechnik GmbH, nachfolgend „KBS“ genannt, und ihren Vertragspartnern (z.B. Lieferanten), nachfolgend „Kunden“ genannt. Mit der erstmaligen Vereinbarung/Einbeziehung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen in ein Vertragsverhältnis vereinbaren die Vertragsparteien, dass diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen auch für alle darauf folgenden Verträge vereinbart sind und Geltung haben, auch wenn auf diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen nicht nochmals ausdrücklich Bezug genommen wird.
- I.2. KBS schließt Verträge nur mit Kunden, die keine Verbraucher im Sinne der zivilrechtlichen Vorschriften sind. Der Kunde sichert mit Entgegennahme eines Angebots und/oder Abschluss eines Vertrages zu, zu gewerblichen Zwecken zu handeln. Demgemäß erfolgen alle Preisangaben netto, ausschließlich Umsatzsteuer.
- I.3. Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Kunden von KBS wird widersprochen, soweit sie den Allgemeinen Geschäftsbedingungen von KBS entgegenstehen; diese werden nicht Inhalt der mit KBS getroffenen Vereinbarungen/Verträge.
- I.4. Für an KBS erteilte Aufträge, die keine reinen Kaufverträge sind, wird vereinbart, dass im Nachrang zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen die gesetzlichen Regelungen des § 651 BGB und die darin genannten Vorschriften gelten.
- I.5. Die Vertragspartner von KBS haben die Prüfungs- und Rügenpflichten des § 377 Abs. 1 HGB einzuhalten. Zwischen KBS und deren Vertragspartnern gelten die Rechtsfolgen des § 377 Abs. 2 bis 4 HGB.
- I.6. Die Vereinbarungen zu Ziffer I.4. und I.5. gelten auch, wenn das Geschäft kein Kaufvertrag nach § 433 BGB und §§ 373 ff. HGB ist.
- I.7. Die Vereinbarungen zu Ziff. I.4. und I.5. gelten auch, wenn der Vertragspartner von KBS kein Kaufmann ist.
- I.8. Angaben über Leistungen und Verbrauchswerte von angebotenen/veräußerten Geräten sind als annähernd zu betrachten. Mangels normierter Messverfahren sind alle diesbezüglichen Angaben nicht verbindlich.
- I.9. Unter Bezugnahme auf die ElektroaltgeräteVO und das Elektro- und ElektronikgeräteG (und diese eventuell ersetzenden Regelungen) weist KBS darauf hin, dass die von KBS gelieferten Geräte ausschließlich für die gewerbliche Nutzung außerhalb privater Haushalte bestimmt sind. Eine Rücknahme durch KBS erfolgt nicht.

II. Besondere inhaltliche Vereinbarungen

- II.1. Erfüllungsort für die Herstellung und Übergabe der von KBS vertriebenen Ware ist der Sitz der Firma in Mainz. Auch im Falle der durch die Firma organisierten oder selbst durchgeführten Versendung wird der Erfüllungsort nicht verändert.
- II.2. Unabhängig von den geltenden oder vereinbarten Pflichten des § 377 HGB müssen Beanstandungen spätestens 14 Tage nach der Erlangung des Besitzes an der Ware durch den Kunden schriftlich, zumindest per E-Mail an kbs@kbs-gastrotechnik.de, mitgeteilt werden; es gilt der Zugang bei KBS. Andernfalls kann der Kunde weder Mängelrechte, noch sonstige Schadenersatzansprüche geltend machen.
- II.3. Wenn die von KBS gelieferte Ware von dem Kunden in Benutzung genommen wird, insbesondere aufgehängt/-gestellt/montiert wird, und der Kunde danach Mängel an der Ware trägt, trägt der Kunde die Darlegungs- und Beweislast, dass diese von ihm gerügten Mängel bereits bei Auslieferung der Ware vorhanden waren.
- II.4. Die Regelung des § 447 BGB gilt für den Versand durch KBS auch, wenn der Erfüllungsort der Ort der Anlieferung ist und auch wenn die Lieferung durch KBS erfolgt. Transportversicherungen werden von KBS nur auf Anweisung und auf Kosten des Auftraggebers abgeschlossen.
- II.5. In der Bestellung des Kunden bzw. dem Angebot oder der Auftragsbestätigung von KBS genannte Termine sind grundsätzlich unverbindlich. KBS hat Überschreitungen von Terminen oder Fristen nur zu vertreten, wenn diese in den vertraglichen Vereinbarungen ausdrücklich als fixe Termine genannt und deutlich hervorgehoben sind und ein Verschulden von KBS nachweislich vorliegt.
- II.6. Sollte es auf dem Transportweg zum Kunden zu Verzögerungen oder Beschädigungen kommen, die nicht durch KBS zu vertreten sind, bestehen keine Einstandspflichten oder Schadenersatzverpflichtungen von KBS. Die Darlegungs- und Beweislast für ein Verreten müssen trägt der Kunde von KBS. In diesem Fall kann der Kunde nur die Abtretung der KBS eventuell zustehenden Ansprüche gegen den beauftragten Spediteur/Transporteur oder Verursacher der Verzögerung oder Beschädigungen verlangen.
- II.7. Stellt der Kunde KBS Konstruktions-Daten, Planungen oder sonstige Vorlagen zur Herstellung/Lieferung zur Verfügung, hat der Kunde dafür Sorge zu tragen und einzustehen, dass diese frei von Rechten (insbesondere Urheberrechten) Dritter sind, bzw. die erforderliche (Nutzungs-) Genehmigung für die Erfüllung des Auftrags durch KBS vorliegt. Das gilt auch für den Fall der Nachlieferung, gleich aus welchem Grund. KBS ist nicht verpflichtet, diesbezüglich Nachforschungen anzustellen oder diese Voraussetzungen zu überprüfen. Sollte ein Dritter trotzdem wegen der Verletzung von Rechten Ansprüche gegenüber KBS erheben und geltend machen, ist der Kunde zur Abwehr dieser Rechte gegebenenfalls durch Beauftragung von Rechtsanwälten sowie zur Übernahme und Erstattung aller

gegenüber KBS geltend gemachter Forderungen verpflichtet; sollte KBS gerichtlich in Anspruch genommen werden, hat der Kunde die für diesen Rechtsstreit anfallenden Kosten auch im Wege des Vor-schusses zu tragen und zu erstatten.

- II.8. Für Lieferungen, die auf Basis vom Kunden angelieferter Daten/Planungen ausgeführt werden, übernimmt KBS keine Gewähr; insbesondere steht KBS nicht für in diesen Daten/Planungen begründete Fehler ein. KBS ist nicht verpflichtet, die zur Verfügung gestellten Daten/Planungen zu überprüfen. Werden vom Kunden Pläne zu spät oder in nicht ausreichender Qualität zur Verfügung gestellt, können die Arbeiten von KBS nicht oder zumindest nicht innerhalb zuvor getroffener Vereinbarungen erfolgen. Wenn und soweit KBS Anpassungen/Überarbeitungen an vom Kunden zur Verfügung gestellten Plänen vornimmt bzw. vornehmen muss, ist diese Leistung gesondert zu vergüten.
- II.9. Vom Kunden zur Verfügung gestellte Gegenstände oder Daten bleiben im Eigentum des Kunden. KBS ist nicht verpflichtet, diese besonders zu verwahren. Die Firma haftet während Ihres Besitzes an diesen Gegenständen/Daten nur für grobe Fahrlässigkeit und/oder Vorsatz.
- II.10. Preise für einzelne Positionen eines Angebots von KBS haben nur Gültigkeit bei Erteilung des gesamten Auftrags über dieses Angebot. Das Gleiche gilt für im Angebot genannte Einheitspreise, die nur bei Abnahme der angebotenen Menge/Maße Gültigkeit haben.
- II.11. KBS ist nicht verpflichtet, die Zweckmäßigkeit von Angeboten oder Bestellungen zu prüfen.

III. Eigentumsvorbehalt

- III.1. Von KBS gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlungen Eigentum von KBS.
- III.2. Liefert KBS Waren an Kunden, die nicht Verbraucher im Sinn des § 13 BGB sind, bleibt die gelieferte Ware Eigentum von KBS, bis alle aus der Geschäftsbeziehung zwischen dem Kunden und KBS hervorgehenden Zahlungsverpflichtungen des Kunden erfüllt sind.
- III.3. Der Kunde ist berechtigt, im Rahmen eines ordentlichen Geschäftsganges die Ware zu verarbeiten, umzubilden, zu verbinden oder zu vermischen. Eine Verarbeitung/Umbildung erfolgt für KBS. Ein eventuell aus Satz 1 und/oder Satz 2 entstehendes Miteigentum erwirbt (nur) KBS.
- III.4. Der Kunde ist berechtigt, im Rahmen eines ordentlichen Geschäftsganges die Ware zu verkaufen.
- III.5. Für alle Fälle, in denen KBS sein Vorbehaltseigentum ganz oder teilweise an der Ware verliert, insbesondere nach III.4., ist vereinbart, dass der Kunde an KBS alle Forderungen abtritt, die der Kunde rechtsgeschäftlich für die Verfügung über die Ware erwirbt bzw. auf sonstige Weise anstelle der Ware erhält; KBS nimmt diese Abtretung hiermit an.
- III.6. KBS ermächtigt den Kunden, an KBS abgetretene Forderungen für Rechnung von KBS im eigenen Namen einzuziehen. Diese Einzugs-ermächtigung kann widerrufen werden, wenn der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen gegenüber KBS nicht ordnungsgemäß nachkommt. In letzteren Fall ist der Kunde verpflichtet, KBS auf Verlangen sofort alle Angaben zu machen, die zur Einziehung der Forderungen erforderlich sind.
- III.7. Der Kunde verwahrt Vorbehaltseigentum für KBS kostenlos. Er hat KBS unverzüglich von Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter zu unterrichten, damit KBS die Rechte aus §§ 771 ff. ZPO geltend machen kann; ist in diesem Falle eine Kostenersatzung durch den Dritten nicht erfolgreich, hat der Kunde die entstehenden Kosten an KBS zu erstatten.
- III.8. Der Kunde ist zur sofortigen Herausgabe der im Vorbehaltseigentum von KBS stehenden Gegenstände verpflichtet, wenn er gegenüber KBS in Zahlungsverzug gerät oder sich auf sonstige Weise schuldhaft vertragswidrig verhält. In diesem Fall ist der Kunde verpflichtet, KBS auf Verlangen sofort alle Angaben zu machen, die zur Geltendmachung des Eigentums von KBS erforderlich sind.
- III.9. KBS verpflichtet sich, Sicherheiten insoweit auf Verlangen des Kunden freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen von KBS gegenüber dem Kunden um mehr als 10 % übersteigt.

IV. Aufrechnung/Zurückbehaltungsrecht/Abtretung

- IV.1. Die Aufrechnung mit Gegenforderungen des Kunden gegen Forderungen von KBS ist für alle denkbaren Fälle ausgeschlossen, es sei denn, die Gegenforderungen sind von KBS unbestritten oder rechtskräftig festgestellt. Das gilt nicht für Forderungen, die sich aus dem gleichen Vertragsverhältnis gegenüberstehen. Bei dauernden Lieferbeziehungen ist das Vertragsverhältnis die jeweilige Lieferung.
- IV.2. Zurückbehaltungsrecht des Kunden gegenüber Forderungen von KBS ist auf Forderungen aus dem gleichen Vertragsverhältnis beschränkt. Bei dauernden Lieferbeziehungen ist das Vertragsverhältnis die jeweilige Lieferung.
- IV.3. Die Abtretung von Forderungen des Kunden gegen KBS ist nur mit vorheriger schriftlicher (§ 126 BGB) Genehmigung von KBS möglich. Lieferanten sind berechtigt, ihre Forderungen aus Lieferung und Leistung zu Finanzierungszwecken abzutreten.

V. Gewährleistung

- V.1. Die Verjährungsfrist für Mängelansprüche des Kunden bei neuen Waren (insbesondere die in § 437 BGB beschriebenen) gegenüber KBS beträgt 1 (in Worten: ein) Jahr.
- V.2. Ansprüche des Kunden wegen eines Mangels beim Verkauf gebrachter Sachen sind ausgeschlossen.
- V.3. Nachbesserung und sonstige Gewährleistungsarbeiten werden am Erfüllungsort durchgeführt; im Zweifel am Produktionsort/Sitz von KBS. Sollte der Kunde die Ware an einen anderen Ort, als den Erfüllungsort verbracht haben, ist KBS nicht verpflichtet, dort Leistungen zu erbringen; das gilt auch und entsprechend, wenn der Kunde die Ware an einen anderen Ort als, den Auslieferungsort verbracht hat, soweit KBS verpflichtet gewesen wäre, dort Leistungen zu erbringen.

Das gilt nicht, wenn der Kunde KBS vorher verbindlich und schriftlich (§ 126 BGB) zusichert, die Reisekosten der Monteur vom Sitz von KBS zum Standort der Ware einschließlich Auslösung und Fahrtzeit zu bezahlen, und soweit dies KBS zumutbar ist und/oder die Leistungen von KBS am Ort der Ware überhaupt erbracht werden können.
- V.4. Die Nacherfüllung erfolgt nach Wahl von KBS durch Beseitigung des Mangels oder Lieferung einer neuen Sache
- V.5. Die Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels beschränkt sich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile. Darüber hinausgehende Forderungen sind ausgeschlossen. Eventuelle Aus- und Einbaukosten trägt der Kunde.
- V.6. Die Nacherfüllung durch Lieferung einer neuen Sache ist auf die Anlieferung der neuen Sache bis Bordsteinkante und Abholung der alten, defekten Sache ab Bordsteinkante beschränkt. Die Kosten des Ausbaus und der Bereitstellung der alten Sache, sowie des Transports zum Aufstellort und Einbau der neuen Sache einschließlich aller Nebenarbeiten trägt der Kunde.
- V.7. Bei Instandsetzungsarbeiten sind wir auch zur Behebung solcher Defekte berechtigt, die sich erst während der Arbeit zeigen. Diese sind ohne vorherige Anzeige vom Kunden zu vergüten.
- V.8. Darüber hinaus bestehen grundsätzlich keine weiteren Ansprüche. Insbesondere verlängert sich im Fall der Nacherfüllung die Verjährungsfrist für Mängelansprüche nicht.

VI. Haftungsregelungen

Die Haftung von KBS, deren Mitarbeitern und Organe sowie deren Erfüllungsgehilfen ist nach den folgenden Regelungen beschränkt:

- VI.1. Die Vorgenannten haften nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit.
- VI.2. Die Vorgenannten haften bei eventuellen Ansprüchen wegen leichter Fahrlässigkeit nur bis zu einem Betrag von 10 % der Rechnungssumme aus dem jeweiligen Vertragsverhältnis (siehe IV.2. Satz 2).
- VI.3. Die Vorgenannten haften im Übrigen maximal bis zur Höhe der KBS aus dem Geschäft (siehe IV.2. Satz 2) zustehenden Vergütung, bezüglich dessen der Kunde eine Haftung geltend macht.
- VI.4. Der Ausschluss oder die Beschränkung der Haftung gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.
- VI.5. Die Vorgenannten haften nicht für mittelbare Schäden, soweit nicht ausdrücklich schriftlich (§ 126 BGB) etwas anderes vereinbart ist.

VII. Beendigung der Geschäftsbeziehung

- VII.1. Überschreitet der Kunde vereinbarte Zahlungsfristen, gerät er mit Zahlungen in Verzug oder verletzt er auf andere Weise vertragliche Verpflichtungen, kann KBS von dem Vertrag zurücktreten; das gilt im Fall von mehreren Verträgen für alle bestehenden Verträge, wenn es sich um wesentliche schuldhaftige Vertragsverletzungen handelt, insbesondere Zahlungen von mehr als 10 % der Summe der Forderungen von KBS aus allen Verträgen offen stehen. In diesem Fall ist KBS zugleich berechtigt, alle Sicherungsrechte einzufordern.
- VII.2. Das Gleiche gilt, wenn eine bzw. die Kreditversicherung von KBS die Eingehung oder Weiterführung einer Geschäftsbeziehung mit dem Kunden mangels Kreditwürdigkeit ablehnt.
- VII.3. Liegen die Voraussetzungen nach Ziffer VII.1. und/oder VII.2. vor, und zwar auch ohne dass mindestens 10 % der Summe aller Forderungen von KBS aus allen Verträgen offen stehen, kann KBS auch nachträglich vom Kunden Vorkasse für noch herzustellende oder auszuliefernde Waren fordern.

VIII. Geltendes Recht/Gerichtsstand

- VIII.1. Für alle rechtlichen Beziehungen zwischen KBS und Kunden gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
- VIII.2. Für alle rechtlichen Streitigkeiten gilt der Geschäftssitz von KBS als ausschließlicher Gerichtsstand (Amts- und Landgericht Mainz sowie übergeordnete Instanzen).
- VIII.3. Ziffer VIII.1. und VIII.2. gelten nur gegenüber Kaufleuten, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichen Sondervermögen als Kunden, oder wenn der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat und die Vereinbarung schriftlich bestätigt wird.

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

Stand: April 2022

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