

KBS Gastrotechnik Gesamtkatalog 19/20



- ◆ 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, Eiswürfelbereiter, 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 Kaffee- und Espressomaschinen.



EDELSTAHLMÖBEL

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

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. Ab Mitte April ist der neue Hauptstandort von KBS in Wiesbaden; ein weiterer Standort befindet sich in Hamm.



Unsere 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.

**Wir ziehen um!
Ab 15. April neue
Telefonnummern!**

Wir sind für Sie da!

Telefonnummern bis 15. April:

Mainz Hamm	Telefon 06131 95890-1 Telefon 02381 87122-0
Service & Technik	Telefon 06131 95890-26
Buchhaltung	Telefon 0661 13-310

Telefonnummern ab 15. April:

Wiesbaden Hamm	Telefon 0611 44787-150 Telefon 02381 87122-0
Service & Technik	Telefon 0611 44787-140
Buchhaltung	Telefon 0661 13-310



1 Kühlschränke

Glastür-Kühlschränke	6
Schubladenkühler	15
Rückwandkühlgeräte (Backbars)	16
Weinkühlung	17
Getränkekühlung	20
Volltür-Kühlschränke	24
Edelstahl-Kühlschränke	32
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline	39
Bäckerei-Kühlschränke	43
Pralinen-Kühlschränke	45
Reife- und Trocknungsschrank	47
Präsentations- und Lagerschrank	47
Gemeinschafts-Kühlschränke	48
Abfallkühler	50

2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke	54
Edelstahl-Tiefkühlschränke	61
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline	65
Eislagerschränke	67
Bäckerei-Tiefkühlschränke	68
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	70
Getränketiefkühlung	72
Tiefkühltruhen	73
Labor-Tiefkühltruhen	78
Schnellabkühler und Schockfroster	80
Eisschockfroster	82
Eiswürfelbereiter	83
Flockeneisbereiter	86
Press Flake Eisbereiter	88
Kühl- und Tiefkühlzellen	90
Kühl- und Tiefkühl-Aggregate	95

3 Kühltische

Saladetten	101
Belegstationen	104
Edelstahl-Kühltische	108
Edelstahl-Kühltische Premiumline	114
Unterbau-Kühltische	116
Bäckerei-Kühltische	117
Bäckerei-Kühltische Premiumline	118
Kühlaufsätze	120
Pizza-Kühltische	121
Edelstahl-Tiefkühltische	124
Edelstahl-Tiefkühltische Premiumline	125

4 Kühlvitrienen

Impulsregale	129
Impulsverkaufstruhen	130
Aufsatzvitrienen	131
Panoramavitrienen	137
Serviervitrienen	142
Mehrzweckvitrienen	149
Frischwarentheken	152
Konditoreitheken	158
Speiseeis-Verkaufstheken	160
Kühlthekenserie Merado	162
Kühlthekenserie KUBUS	166
Kühlthekenserie NINA	174
Kühlthekenserie PRESIDENT	182
Wandkühlregale	184
Wandtiefkühlregale	197
Kühl- und Tiefkühlinseln	198

5 Speisenausgabe

Modulares System – Gastroline Serie	202
Transportwagen	204
Heißvitrienen	206
Wärmeregale	206
Einbaugeräte Compact	208
Einbauwannen und -platten	210
Einbaukühlvitrine auf Platte	214
Einbaukühlvitrine auf Wanne	218

6 Thermik

650er Bautiefe „Power 650“	224
700er Bautiefe „Ready 700“	236
700er Bautiefe „Essence 700“	244
900er Bautiefe „Essence 900“	258
Kombidämpfer	272
Konvektionsöfen	278
Heißluftöfen	279
Mikrowellen	280
Salamander	281
Teppanyaki	282
Hockerkocher	283
Gas-Tischkocher und Wokherde	284
Fritteusen	285
Pizzaöfen	286

7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform	295
Wandhauben, Trapezform	296
Wandhauben, Kubusform	298
Zentralhauben, Kubusform	300
Induktionshauben	302
Airboxen	304
Motoren und Regler	305

8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line	309
Gläserspüler Ready Line	310
Geschirrspüler Ready Line	311
Haubenspülmaschinen Ready Line	313
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline	315
Untertischgeschirrspüler Gastroline	316
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline	317
Haubenspülmaschinen Gastroline	318
Spülcenter	320
Wasseraufbereitung	321
Mischbatterien und Geschirrwashbrausen	326
Handwaschbecken	332
Abfalleimer, Papierhandtuchhalter, Seifenspender ..	333

9 Vorbereitung

Fleischwölfe, Brot- und Hartkäsereiben	336
Aufschnittmaschinen, Schräg-/Vertikalschneider ..	338
Cutter	340
Stabmixer	341
Gemüseschneider	342
Kartoffelschäler	344
Grillplatten	345
Induktionskochflächen	346
Fritteusen	348
Kontaktgrill	349
Crêpiere, Waffeleisen	351
Bain-Maries, Suppenkessel, Speisewärmer	352
Vakuumverpackungsmaschinen	354
Teigknetmaschinen	356
Teigausrollmaschinen, Mehlwagen	358
Planetenmixer	360
Nudelmaschinen	362
Espressomaschine	364

10 Edelstahlmöbel

Arbeitstische	369
Arbeitsschränke, Schubladenschränke	370
Wärmeschränke	374
Geschirrschränke, Aufsatzborde, Wärmemodule ..	375
Wandhängeschränke, Wandborde	376
Regale	377
Chef-, Spültische, Spülcenter	378

Sonderbauprogramm

Arbeitstische	383
Arbeitsplatten, Einschweißbecken	385
Arbeits-/Spülenschränke, Durchreichen	387
Geschirrschränke	391
Wandhängeschränke, Wandborde, Aufsatzborde ..	392
Spültische	395



FLK 365 Seite 10
Getränke-Kühlschrank mit Display und
2 vertikalen Linien LED-Innenbeleuchtung

ab 850,- Euro



K 310 schwarz Seite 25
Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und
LED-Beleuchtung in Energiesparausführung

525,- Euro



Ready KU 707 Seite 37
Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

1.650,- Euro



1 KÜHLSCHRÄNKE KÜHLTRUHEN ABFALLKÜHLER

1 Kühlschränke

Glastür-Kühlschränke	6
Schubladenkühler	15
Rückwandkühlgeräte (Backbars)	16
Weinkühlung	17
Getränkekühlung	20
Volltür-Kühlschränke	24
Edelstahl-Kühlschränke	32
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline	39
Bäckerei-Kühlschränke	43
Pralinen-Kühlschränke	45
Reife- und Trocknungsschrank	47
Präsentations- und Lagerschrank	47
Gemeinschafts-Kühlschränke	48
Abfallkühler	50

1 KÄLTE

ENERGIELABEL

Nach Einführung des Energielabels für Haushaltsgeräte im Jahr 1994, trat am 1. Juli 2016 eine Verordnung in Kraft, die Energielabel für bestimmte gewerbliche Kühlgeräte vorschreibt.

In diesem Katalog finden Sie zu jedem betroffenen Produkt Angaben zur Klimaklasse, dem Energieverbrauch in 24 Stunden sowie die Energieeffizienzklasse. Weitere Angaben erhalten Sie bei den jeweiligen Geräten unter www.kbs-gastrotechnik.de sowie grundsätzliche Informationen unter www.kbs-gastrotechnik.de/Label.

STILLE KÜHLUNG ODER UMLUFTKÜHLUNG?

Stille Kühlung, auch statische Kühlung genannt, erkennt man daran, dass sich der Verdampfer an der Rückwand bzw. im rückwärtigen Bereich des Gerätes befindet. Eine Alternative dazu bildet der im Gerätekorpus eingeschäumte Verdampfer. Die Luftverteilung innerhalb des Gerätes erfolgt ohne weitere Hilfsmittel wie z. B. Ventilatoren nur auf Grund physikalischer Eigenschaften. Die kalte Luft fällt durch ihre Dichte nach unten. Dabei kommt sie mit dem zu kühlenden Produkt in Berührung, erwärmt sich und steigt daraufhin wieder auf. Durch diesen Prozess der Luftverteilung ergeben sich im Gerät an unterschiedlichen Stellen unterschiedliche Temperaturzonen. Eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Innenraum ist deshalb nicht möglich.

Diese Kühlung eignet sich für sehr empfindliche Waren. Also Lebensmittel, die keiner direkten Luftzirkulation ausgesetzt werden sollen, um nicht auszutrocknen.

Zusätzlicher Vorteil der Geräte mit stiller Kühlung ist die geringe Geräuschkulisse während des Betriebs, da außer dem Kompressor keine mechanischen Bauteile vorhanden sind.

Die Umluftkühlung unterscheidet sich von der stillen Kühlung dadurch, dass Ventilatoren die Luft gleichmäßig im Gerät verteilen. Der Kühlraum wird somit wesentlich schneller und gleichmäßiger gekühlt. Die messbaren Temperaturunterschiede innerhalb des Kühlraums fallen deutlich kleiner aus. Diese Art der Kühlung bietet sich insbesondere an, wenn Lebensmittel aller Art ungeordnet im Kühlraum stehen, da die Luft besser zirkulieren kann. Ein weiteres gutes Beispiel zum Verdeutlichen der Unterschiede zwischen stiller Kühlung und Umluftkühlung, ist das Öffnen und Schließen der Kühlraumtür. Mit jeder Öffnung entweicht der größte Teil der Luft im Gerät. Nach dem Schließen wird bei der Umluftkühlung die gewünschte Temperatur im Inneren schneller wieder erreicht als bei der stillen Kühlung.

Es gilt die Vor- und Nachteile für jeden Verwendungszweck gründlich abzuwägen. Dabei helfen wir Ihnen gerne.



AUSGLEICH VON UNEBENHEITEN

Für die optimale Funktionsfähigkeit aller Geräte ist es wichtig, dass sie gerade stehen. Viele Geräte aus dem Bereich Kälte verfügen deshalb über 2 oder 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe, manchmal in Kombination mit Transportrollen, um kleinere Bodenunebenheiten auszugleichen. Andere Geräte haben höhenverstellbare FüÙe – meist aus CNS – mit einem wesentlich größeren Spielraum. Mit ihnen kann die Arbeitshöhe an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden.

VORGEFORMTE AUFLAGESCHIENEN

Die Form des Kühlschranksinnenraums ändert sich. Die bekannten Rasterleisten, auf die die Roste gelegt wurden, werden mehr und mehr durch vorgeformte Auflageschienen, auch Auflagerippen oder Sicken genannt, ersetzt. Dies hat mehrere Vorteile. Sauberkeit - Es entsteht ein weitgehend fugenloser Innenraum, der sich deutlich leichter reinigen lässt. Einfachheit in der Höhenverstellung – Die Auflagerippen sind über die gesamte Höhe im Korpus vorgeformt vorhanden, somit kann der Rost ohne weitere Handgriffe einfach eine Etage höher oder niedriger eingebracht werden. Energieersparnis – Die Bauweise ermöglicht an vielen Stellen eine deutlich dickere Isolierung als bei den bisher benutzten Rasterleisten. Dies dient direkt der Energieersparnis ohne den Schrank in seinen Außen- und Innenmaßen zu verändern. In diesem Katalog ab Seite 37 finden Sie eine große Auswahl von Geräten mit dieser neuen Technik.

UMWELTFREUNDLICHE KÄLTEMITTEL

An Kältemittel werden viele Anforderungen gestellt. Sie sollen möglichst effizient sein, zur Energieeinsparung beitragen, die Umwelt schonen und sicher in der Anwendung sein. Durch zahlreiche internationale und nationale Gesetze und Richtlinien, wie die europäische F-Gase-Verordnung, werden die Anforderungen an die Umweltverträglichkeit in den nächsten Jahren weiter wachsen. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, kommt bei unseren Geräten zunehmend das Kältemittel R 290 (Propan) und R 600 (Butan) zum Einsatz. Es handelt sich hier um natürliche Kältemittel, die so auch in der Natur vorkommen. Bitte beachten Sie beim Platzieren der Geräte die jeweils gültigen Vorschriften.

Wir bieten Ihnen hier eine zukunftssichere Lösung. Alle Produkte mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290 sind durch ein entsprechendes Icon gekennzeichnet (**Icon-Erklärungen finden Sie auf Seite 400**).

AUFSTELLUNG UND WARTUNG

Damit Ihr Kühlgerät optimal funktioniert, ist es wichtig, einige Hinweise zu Aufstellung und Wartung zu berücksichtigen. Detaillierte Informationen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de/Aufstellung.



Flaschenkühlschrank

Stille Kühlung

Glastür-Kühlschrank Premiumline

- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum, fruchtsäurebeständig
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Ergonomischer Stangengriff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe


FK 5442

FK 3642

FK 2642

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost zu FK 2642/FK 3642	711.2467	24,00
Rost zu FK 5442	711.2415	26,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00

Modell	FK 2642	FK 3642	FK 5442
AußenmaÙe B x T x H	600 x 610 x 1250 mm	600 x 610 x 1640 mm	750 x 730 x 1640 mm
InnenmaÙe B x T x H	470 x 440 x 1062 mm	470 x 440 x 1452 mm	600 x 560 x 1452 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	250 l	348 l	572 l
Anschlusswert	230 V/150 W	230 V/170 W	230 V/170 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	0,80 kWh/24 h	0,91 kWh/24 h	1,11 kWh/24 h
Serienzubehör	3 Roste, weiß höhenverstellbar, 1 Bodenrost weiß	4 Roste, weiß höhenverstellbar, 1 Bodenrost weiß	4 Roste, weiß höhenverstellbar, 1 Bodenrost weiß
Bruttogewicht	60 kg	74 kg	93 kg
Artikelnummer	4051.2642	4051.3642	4051.5442
UVP in €	1.050,00	1.118,00	1.487,00



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
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	109 l
Anschlusswert	230 V/122 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,20 kWh/24 h
Serienzubehör	3 Roste, Schloss
Bruttogewicht	38 kg
Artikelnummer	30.2145
UVP in €	498,00

SCC 81 GDU

Umluft Glastür-Kühlschrank mit Display

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



Modell	SCC 81 GDU
AußenmaÙe B x T x H	460 x 460 x 950mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
UT/RF	+25 °C/60 %
Bruttinhalt	80 l
Anschlusswert	230 V/170 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,90 kWh/24 h
Serienzubehör	2 Roste
Bruttogewicht	31 kg
Artikelnummer	91.5081
UVP in €	512,00

KUG 110

Umluft Glastür-Kühlschrank

- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Isolierglastür
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz, lackiert
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum, weiß
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	KUG 110
AußenmaÙe B x T x H	500 x 560 x 780mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
UT/RF	+25 °C/60 %
Bruttinhalt	100 l
Anschlusswert	230 V/110 W
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	2 Roste
Energieverbrauch	0,95 kWh/24 h
Bruttogewicht	40 kg
Artikelnummer	917.0100
UVP in €	580,00



Flaschenkühlschrank Umluftkühlung

Glastür-Kühlschrank Premiumline

- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Thermostat stufenlos regulierbar
- ◆ Automatische Abschaltung des Umluftventilators bei Türöffnung
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, silberfarben
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 32 mm Abstand
- ◆ Glastür mit Schloss, selbstschließend
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße


FKvsl 4113

FKvsl 5413

FKvsl 3613

FKvsl 2613

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00

Modell	FKvsl 2613	FKvsl 3613	FKvsl 5413	FKvsl 4113
Außenmaße B x T x H	600 x 610 x 1250 mm	600 x 610 x 1640 mm	750 x 730 x 1640 mm	600 x 610 x 1800 mm
Innenmaße B x T x H	470 x 440 x 1062 mm	470 x 440 x 1452 mm	600 x 560 x 1452 mm	470 x 440 x 1612 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +15 °C	+/-0 °C bis +15 °C	+/-0 °C bis +15 °C	+/-0 °C bis +15 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	250 l	348 l	572 l	388 l
Anschlusswert	230 V/150 W	230 V/160 W	230 V/200 W	230 V/180 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	1,0 kWh/24 h	1,2 kWh/24 h	1,4 kWh/24 h	1,2 kWh/24 h
Serienzubehör	4 Roste, verzinkt schutzlackiert, 1 Bodenrost	5 Roste, verzinkt schutzlackiert, 1 Bodenrost	5 Roste, verzinkt schutzlackiert, 1 Bodenrost	5 Roste, verzinkt schutzlackiert, 1 Bodenrost
Bruttogewicht	66 kg	80 kg	98 kg	85 kg
Artikelnummer	4051.2613	4051.3613	4051.5413	4051.4113
UVP in €	1.283,00	1.489,00	1.721,00	1.492,00



FLK 292



Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung und weißem Türrahmen

- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff, weiß
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ 5 rilsanierte Roste weiß, Tragkraft 20 kg
- ◆ Türrahmen, weiß Kunststoff
- ◆ Integrierte Griffmulde
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	FLK 292
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1450 mm
Temperatur	+3 °C bis +10 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %
Bruttinhalt	290 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	5 Roste weiß rilsaniert, 520 x 356 mm
Energieverbrauch	2,05 kWh / 24 h
Geräuschpegel	43 dB
Bruttogewicht	59 kg
Artikelnummer	920.0010
UVP in €	609,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	26,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00

CD 290



Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung und Aluminium-Türrahmen

- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ 5 Stufen Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ ABS Kunststoffinnenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Querstromlüfter
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ 5 rilsanierte Roste weiß, Tragkraft 20 kg
- ◆ Isolierglastür im Aluminiumrahmen mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	CD 290
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %
Bruttinhalt	290 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	5 Roste weiß rilsaniert, 520 x 356 mm
Energieverbrauch	2,05 kWh / 24 h
Geräuschpegel	43 dB
Bruttogewicht	59 kg
Artikelnummer	919.0006
UVP in €	662,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	26,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00

LABEL

SWS
PLANBAR

Modell	CD 480 GU
Außenmaße B x T x H	600 x 685 x 2025 mm
Temperatur	+2 °C bis +14 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	480 l
Anschlusswert	230 V/265 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	3,12 kWh/24 h
Bruttogewicht	98 kg
Artikelnummer	919.0485
UVP in €	983,00

Modell wie oben, jedoch mit Display

Modell	CD 480 GDU
Artikelnummer	919.0480
UVP in €	1.036,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0098	35,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00



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
- Türrahmen Aluminium
- 5 rilsanierte Roste, weiß
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Vorne höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Hinten 2 Transportrollen
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar

LED


Modell	FLK 365
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 2025 mm
Innenmaße B x T x H	500 x 455 x 1645 mm
Kapazität	462 0,33 l Dosen 224 0,5 l PET Flaschen
Temperatur	+/-0 °C bis +14 °C
UT/RF	32 °C / 60 %
Bruttinhalt	385 l
Anschlusswert	230 V / 265 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,14/24 h
Bruttogewicht	80 kg
Artikelnummer (schwarz)	919.0026
Artikelnummer (weiß)	919.0025
UVP in € (schwarz)	930,00
UVP in € (weiß)	850,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für FLK schwarz	81.7396	26,00
Rost für FLK weiß	81.7395	26,00
Halter für Rost hinten Stck.	82.1928	3,00
Halter für Rost vorne Stck.	82.1929	3,00



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
- Umweltfreundlich durch niedrigen Energieverbrauch
- 5 schwarze bzw. weiße rilsanierte Roste
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße vorne
- 2 Transportrollen hinten für den leichten Transport
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



CD 350

Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung

- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ 5 Stufen Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Kunststoff-Innenraum
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Isolierglastür im Aluminiumrahmen mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar (nur bei Modellen ohne Schloss)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	CD 350
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,14 kWh/24 h
Serienzubehör	6 Roste, weiß
Bruttogewicht	70 kg
Artikelnummer	919.0005
UVP in €	729,00

Modell wie oben, jedoch mit Schloss

Modell	CD 350 mit Schloss
Türanschlag	rechts
Artikelnummer	919.0014
UVP in €	785,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	26,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00

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
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,14 kWh/24 h
Serienzubehör	6 Roste, weiß
Bruttogewicht	72 kg
Artikelnummer	919.0003
UVP in €	811,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	26,00
Umbau Linksanschlag	57	113,00



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
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	382 l
Anschlusswert	230 V/267 W
Kältemittel	R 600 a
Bestückungsmöglichkeit	467 Dosen 0,33 l oder 217 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	2,70 kWh/24 h
Bruttogewicht	81 kg
Artikelnummer	6.0131
UVP in €	945,00

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
Anschlusswert	230 V/282 W
Energieverbrauch	3,20 kWh/24 h
Bruttogewicht	83 kg
Artikelnummer	6.0146
UVP in €	966,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1158	32,00



KBS 375 GDU

KBS 375 GU

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
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	1068 l
Anschlusswert	230 V/622 W
Kältemittel	R 290
Bestückungsmöglichkeit	1362 Dosen 0,33 l oder 676 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	9,31 kWh/24 h
Bruttogewicht	191 kg
Artikelnummer	6.0205
UVP in €	2.527,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1199	68,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	601.2054	6,00



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



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



KBS 402 GU



KBS 602 GU

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 202/402	99.9003	28,00
Rost 602	99.9004	33,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	46,00
Verstärkungseinsatz für CNS-FüÙe für KBS 602	99.9028	72,00
Umbau Linksanschlag	56	108,00

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
UT/RF	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	200 l	400 l	600 l
Anschlusswert	230 V/105 W	230 V/130 W	230 V/130 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Bruttogewicht	49 kg	74 kg	100 kg
Artikelnummer	34.7208	34.7408	34.7608
UVP in €	609,00	965,00	1.275,00



Modell	KBS 326 G Slim schw.
Außenmaße B x T x H	440 x 718 x 1850 mm
Temperatur	+1 °C bis +10 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	311 l
Anschlusswert	230 V/320 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,80 kWh/24 h
Serienzubehör	4 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost
Bruttogewicht	85 kg
Artikelnummer	30.2324
UVP in €	910,00

Modell	KBS 326 G Slim weiß
Artikelnummer	30.2325
UVP in €	910,00



KBS 326 G Slim

Superschmaler 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 422 GDU
AußenmaÙe B x T x H	615 x 590 x 1985 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V/236 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	3,50 kWh/24 h
Serienzubehör	4 engmaschige Roste für PET-Flaschen geeignet
Bruttogewicht	80 kg
Artikelnummer	915.0422
UVP in €	850,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	81.9867	35,00



KBS 422 GDU

Glastür-Kühlschrank mit großem Werbedisplay

- ◆ Displaybeleuchtung und horizontale Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, silber lackiert
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 50 mm Abstand
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



KBS 466 GDU



Glastür-Kühlschrank mit Display

- ◆ Displaybeleuchtung und vertikale Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, silber lackiert
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 50 mm Abstand
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	KBS 466 GDU
AußenmaÙe B x T x H	615 x 590 x 1945 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	380 l
Anschlusswert	230 V/287 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	4,20 kWh/24 h
Serienzubehör	4 engmaschige Roste für PET-Flaschen geeignet
Bruttogewicht	84 kg
Artikelnummer	915.0476
UVP in €	925,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	80.5740	35,00

UKS 140



Schubladenkühler für 45 Ein-Liter-Flaschen

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



Modell	UKS 140
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 865 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Anschlusswert	230 V/130 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,39 kWh/24 h
Bruttinhalt	150 l
Bruttogewicht	61 kg
Artikelnummer	6.0338
UVP in €	1.950,00



LED

Einbaugerät

Modell	KBS 196
Außenmaße B x T x H	865 x 520 x 850 mm
Bruttinhalt	200 l
Anschlusswert	230 V / 155 W
Energieverbrauch	1,8 kWh / 24 h
Serienzubehör	4 höhenverstellbare Roste 374 x 326 mm, rilsaniert weiß, Schloss
Bestückungsmöglichkeit	190 Dosen à 0,33 l
Bruttogewicht	64 kg
Artikelnummer	6.0402
UVP in €	825,00

Modell	KBS 321
Außenmaße B x T x H	1350 x 520 x 850 mm
Bruttinhalt	300 l
Anschlusswert	230 V / 225 W
Energieverbrauch	2,3 kWh / 24 h
Serienzubehör	6 höhenverstellbare Roste (4 Stk. 396 x 324 mm, 2 Stk. 440 x 324 mm), Schloss
Bestückungsmöglichkeit	595 Dosen à 0,33 l
Bruttogewicht	82 kg
Artikelnummer	6.0403
UVP in €	995,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost (KBS 196)	81.2028	22,00
Rost Mitte (KBS 321)	81.2030	22,00
Rost außen (KBS 321)	81.2031	22,00
Clip für Rost, 4 Stück	81.2026	4,00
Niedriger Stellfuß	81.2757	3,00

KBS 196 und KBS 321

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
- Temperatur +2 °C bis +10 °C
- Klimaklasse 4, UT/RF +30 °C/55 %
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 600 a
- Front Be- und Entlüftung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 2 oder 3 Isolierglasschiebetüren aus Sicherheitsglas, selbstschließend mit Schloss
- 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Besonders geeignet für den Einbau und Unterbau



KBS 196



KBS 321

Höhe 850 mm – einbau- und unterbaufähig



Merlo Vino



NEU

Weinpräsentationsmöbel mit 3 separat steuerbaren Weinkühlschränken

- ◆ Separat steuerbare Temperatur je Bereich
- ◆ Außenmaterial: Holz schwarz RAL 9005
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech schwarz, Kunststoff schwarz
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Isolierglastüren mit Rauchglas und UV-Filter
- ◆ Türrahmen und Griff aus Edelstahl
- ◆ Leicht wechselbare Steckdichtung
- ◆ Elektronisches Steuerpanel mit digitaler Anzeige je Weinkühlschrank
- ◆ Separate schaltbare blaue LED Beleuchtung
- ◆ 3 Holzroste (444 x 337 mm) pro Schrank für jeweils 18 Flaschen à 0,75 l
- ◆ Auch als Einzegerät zum Einbau erhältlich (Melo Vino 1)



Merlo Vino 3 W



Merlo Vino 3 S

Modell	Merlo Vino 3 S	Merlo Vino 3 W	Merlo Vino 1
Außenmaße B x T x H	650 x 610 x 1880 mm	1870 x 610 x 843 mm	590 x 596 x 455 mm
Temperatur	+5 °C bis +20 °C	+5 °C bis +20 °C	+5 °C bis +20 °C
UT / RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Bruttoinhalt	3 x 50 l	3 x 50 l	50 l
Anschlusswert	230 V/210 W	230 V/210 W	230 V/68 W
Bestückungsmöglichkeit	insgesamt 54 Flaschen à 0,75 l, Höhe 325 mm	insgesamt 54 Flaschen à 0,75 l, Höhe 325 mm	18 Flaschen à 0,75 l, Höhe 325 mm
Bruttogewicht	140 kg	140 kg	32 kg
Artikelnummer	2332.1515	2332.1518	2332.1511
UVP in €	3.975,00	4.295,00	700,00

Vino 140



Einbaugerät



Einbau Wein-Kühlschrank mit Glastür und Soft Touch Steuerung

- ◆ Einbaugerät
- ◆ Außenmaterial: Rahmen Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 2 getrennte Temperaturzonen
- ◆ Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- ◆ Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +22 °C
- ◆ Soft Touch Steuerpanel
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Rauchgetönte Isolierglastür
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Aktivkohlefilter
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Modell	Vino 140
Außenmaße B x T x H	592 x 555 x 885 mm
Temperatur	+5 °C bis +22 °C
UT / RF	+25 °C/60 %
Bruttoinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	6 Holzroste
Energieverbrauch	0,63 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Türanschlag	rechts
Bestückungsmöglichkeit	41 Bordeaux-Flaschen 0,75 l
Bruttogewicht	49 kg
Artikelnummer	52.9140
UVP in €	1.123,00

* Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche feststehend	80.8274	27,00



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 +22 °C
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Rauchgetönte Isolierglastür mit Schloss
- ◆ 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

* Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering



Vino 440



Vino 280



Vino 160

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche Vino 160	80.8265	30,00
Holzrost Buche Vino 280	80.8266	41,00
Holzrost Buche Vino 440	81.0217	48,00

Modell	Vino 160 (unterbaufähig)	Vino 280	Vino 440
AußenmaÙe B x T x H	595 x 570 x 820 mm	595 x 680 x 1215 mm	595 x 680 x 1770 mm
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Bruttinhalt	150 l	280 l	440 l
Anschlusswert	230 V/100 W	230 V/135 W	230 V/190 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	0,69 kWh/24 h	0,84 kWh/24 h	0,85 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C	D	D
Serienzubehör	3 Holzroste	4 Holzroste	6 Holzroste
Bestückungsmöglichkeit	max. 46 Stück Bordeaux-Flaschen 0,75 l	max. 94 Stück Bordeaux-Flaschen 0,75 l	max. 166 Stück Bordeaux-Flaschen 0,75 l
Bruttogewicht	48 kg	73 kg	108 kg
Artikelnummer	52.9160	52.9280	52.9440
UVP in €	784,00	1.102,00	1.430,00



Bacchus Serie



Wein-Kühlschrank mit stiller Kühlung, Glasür und LED-Innenbeleuchtung

- ♦ 2 elektronische Steuerpanel
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ♦ Stille Kühlung, hierdurch im oberen Bereich wärmer als im unteren Bereich
- ♦ Oberer Bereich ideal für Rotweine
- ♦ Mittlerer und unterer Bereich ideal für Weißweine
- ♦ Schwarz getönte Isolierglastür mit Schloss und mittigem Sichtstreifen
- ♦ Türrahmen und Stangengriff in Edelstahl, schwarz
- ♦ Außenmaterial: Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel meliert
- ♦ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ♦ Türanschlag rechts
- ♦ Luftfeuchte im Innenraum zwischen 60 und 70 %
- ♦ Kompressor gelagert für leisen und vibrationsarmen Betrieb
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Bacchus 110



Bacchus 210



Bacchus 310

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost ausziehbar	53.0143	77,00
Holzrost feststehend	53.0142	55,00

Modell	Bacchus 110	Bacchus 210	Bacchus 310
AußenmaÙe B x T x H	595 x 590 x 840 mm	595 x 590 x 1240 mm	595 x 590 x 1640 mm
Temperatur	+5 °C bis +22 °C	+5 °C bis +22 °C	+5 °C bis +22 °C
UT/RF	+38 °C/60 %	+38 °C/60 %	+38 °C/60 %
Bruttoinhalt	103 l	188 l	270 l
Anschlusswert	230 V/113 W	230 V/137 W	230 V/175 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	0,56 kWh/24 h	0,80 kWh/24 h	0,98 kWh/24 h
Serienzubehör	2 Holzroste, höhenverstellbar	3 Holzroste, höhenverstellbar, davon einer ausziehbar	4 Holzroste, höhenverstellbar, davon einer ausziehbar
Bestückungsmöglichkeit	ca. 25 bis 50 (0,75 l) Flaschen	ca. 50 bis 80 (0,75 l) Flaschen	ca. 80 bis 120 (0,75 l) Flaschen
Bruttogewicht	53 kg	64 kg	78 kg
Artikelnummer	53.0141	53.0190	53.0272
UVP in €	667,00	897,00	1.154,00

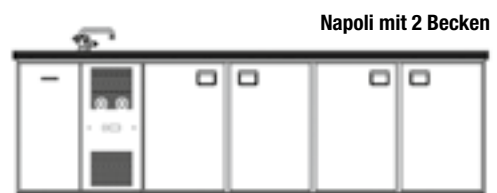
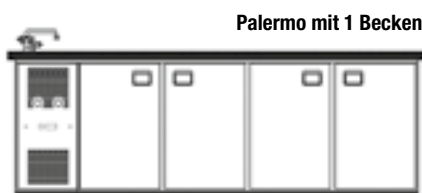
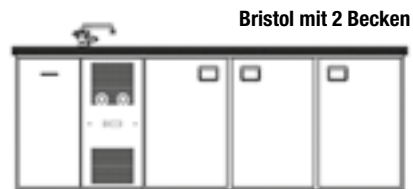
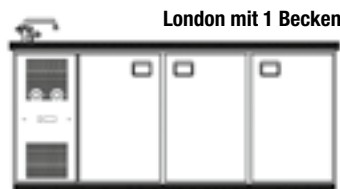
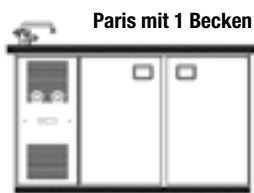
SWS
 PLANBAR




Abbildung Palermo mit Abdeckung und Mischbatterie

Getränketheke ohne Abdeckung

Steckerfertige Umluft Getränketheke

- ◆ Türen/Schubladenfronten Edelstahl Nirosta (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
- ◆ Ausstanzungen für Manometeraufnahme im Frontpanel
- ◆ Sockelhöhe 40 mm
- ◆ Temperatur: +4 °C bis +12 °C, UT/RF +32 °C/60 %
- ◆ Kältemittel: R 134 a
- ◆ 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



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/260 W	230 V/350 W	230 V/450 W	230 V/260 W	230 V/350 W	230 V/450 W
Anzahl der Türen	2	3	4	2	3	4
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnummer (Becken rechts)	30.4100	30.4104	30.4108	30.4102	30.4106	30.4110
Artikelnummer (Becken links)	30.4101	30.4105	30.4109 	30.4103	30.4107 	30.4111 
UVP in €	2.859,00	3.267,00	4.270,00	3.021,00	3.444,00	4.451,00



Getränkethekenabdeckung

SWS
PLANBAR

- ◆ 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 €	1.393,00	1.673,00	2.219,00	1.626,00	2.034,00	2.415,00

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 €	1.393,00	1.673,00	2.219,00	1.626,00	2.034,00	2.415,00

Mischbatterien



Mischbatterien

Modell	Hochdruck	Niederdruck	Hochdruck	Niederdruck
Unterspülrohr	1	1	2	2
Artikelnummer	49699.9006	49699.9008	49699.9007	49699.9009
UVP in €	160,00	189,00	182,00	226,00

Schubladensatz

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



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 €	494,00	494,00	789,00

SWS
 PLANBAR


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 Schnellspanverschlüsse
- 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 650 x 1094 mm	1160 x 920 x 1094 mm	1560 x 920 x 1094 mm	1880 x 920 x 1094 mm	2300 x 920 x 1094 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
Bruttogewicht	41 kg	60 kg	80 kg	90 kg	105 kg
Artikelnummer	42.8002	42.8004	42.8006	42.8008	42.8010
UVP in €	1.324,00	1.331,00	1.375,00	1.626,00	2.245,00


SWS
 PLANBAR


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 vollhermisch geschlossen
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Separater Ein-/Ausschalter
- Aufsatzkühlgerät mit Bierbegleitkühlung auf Anfrage lieferbar

Modell	TF 8	TF 10
Außenmaße B x T x H	670 x 420 x 360 mm	670 x 420 x 360 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C	+2 °C bis +12 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %	+32 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 350 W	230 V / 370 W
Kälteleistung	500 W bei -5 °C VT	575 W bei -5 °C VT
Kältemittel	R 134 a	R 134 a
Bruttogewicht	27 kg	29 kg
Artikelnummer	42.8009	42.8012
UVP in €	894,00	1.220,00



Getränke-Kühltruhe



Mit CNS-Schiebedeckel

- ◆ Schaltpanel mit Thermostat und Betriebsleuchte
- ◆ Warnleuchte
- ◆ Frontseitiger Tauwasserablauf
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Außen- und Innenmaterial: Stahlblech, beschichtet
- ◆ Flaschenöffner mit Auffangbehälter
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Serienzubehör: 2 Trenngitter
- ◆ Abnehmbare Schiebedeckel und Ablage
- ◆ Optimaler Luftaustausch durch zwangsbelüfteten Kondensator
- ◆ 4 vormontierte Rollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



AL 140

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
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Bruttinhalt	281 l	380 l	508 l
Anschlusswert	230 V/153 W	230 V/179 W	230 V/197 W
Kältemittel	R 290	R 290	R 290
Energieverbrauch	0,82 kWh/24 h	1,19 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h
Anzahl der Türen	2 Schiebedeckel aus CNS	3 Schiebedeckel aus CNS	3 Schiebedeckel aus CNS
Bruttogewicht	69 kg	80 kg	94 kg
Artikelnummer	30.5112	30.5142	30.5182
UVP in €	876,00	1.004,00	1.162,00

Getränke-Kühltruhe



Aus Edelstahl mit CNS Deckel

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS
- ◆ Schaltpanel mit manuellem Thermostat
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Frontseitiger Tauwasserablauf
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Flaschenöffner mit Auffangbehälter
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Abnehmbare Schiebedeckel und Ablage
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	AL 100 CNS	AL 150 CNS	AL 200 CNS
Außenmaße B x T x H	1000 x 577 x 850 mm	1500 x 577 x 850 mm	2000 x 577 x 850 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
UT/RF	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	264 l	438 l	612 l
Anschlusswert	230 V/200 W	230 V/200 W	230 V/220 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Anzahl der Türen	2 Schiebedeckel aus CNS	3 Schiebedeckel aus CNS	4 Schiebedeckel aus CNS
Bruttogewicht	73 kg	100 kg	110 kg
Artikelnummer	30.2101	30.2151	30.2221
UVP in €	850,00	1.050,00	1.250,00


A+

Modell	C 140
Außenmaße B x T x H	560 x 600 x 850 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	130 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,32 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Bruttogewicht	43 kg
Artikelnummer	919.0009
UVP in €	394,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



C 140

Volltür-Kühlschrank

- ◆ Manuelles Thermostat, stufenlos regelbar
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiß
- ◆ 3 Glasablagen aus Sicherheitsglas
- ◆ Obst- /Gemüsefach (unten)
- ◆ 2 höhenverstellbare Ablagefächer (Tür-Innenseite)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

*** Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**


A+

Modell	K 295
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	270 l
Anschlusswert	230 V/120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,38 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Geräuschpegel	41 dB
Bruttogewicht	58 kg
Artikelnummer	919.0295
UVP in €	439,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	26,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00



K 295

Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung in Energiesparausführung*

- ◆ 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

*** Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**



K 331

Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung in Energiesparausführung*

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

* Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering



Modell	K 331
AußenmaÙe B x T x H	545 x 585 x 1780 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %
Bruttinhalt	319 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,37 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Wandstärke Isolierung	40 mm
Geräuschpegel	39 dB
Serienzubehör	7 Roste
Bruttogewicht	64 kg
Artikelnummer	915.0301
UVP in €	615,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	915.0309	44,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00

K 310

Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung in Energiesparausführung*

- ◆ 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

* Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering



Modell	K 310 weiß
AußenmaÙe B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %
Bruttinhalt	310 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,38 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Geräuschpegel	41 dB
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Bruttogewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0310
UVP in €	487,00

Modell	K 310 schwarz
Artikelnummer	919.0312
UVP in €	525,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	26,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 56


A

Modell	KGK 341 W
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 1910 mm
Temperatur Kühlteil	+/-0 °C bis +10 °C
Temperatur Gefriereteil	-18 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	Kühlteil 225 l Gefriereteil 90 l
Anschlusswert	230 V/165 W
Kühlung	Still
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	Kühlabteil ja Tiefkühlabteil nein
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,93 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A
Bruttogewicht	76 kg
Artikelnummer	919.0010
UVP in €	772,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	57	113,00



KGK 341 W

Kühl- und Gefrierkombination in Energiesparausführung*

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Innenbeleuchtung Kühlteil
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer im Kühlabteil
- ◆ 2 Türen mit aufgesetztem Griff
- ◆ Kühlteil:
 - Türrinnenseite mit 3 transparenten Ablagefächern und 1 transparentes Flaschenfach, 3 Glasablagen, 1 Flaschenregal und 2 transparente Gemüsefächer
- ◆ Gefrierenteil:
 - 1 *** Schnellgefrierfach,
 - 3 Verdampferroste, 1 transparente Schublade und 2 geschlossene Schubladen
- ◆ Schubladen zur Reinigung herausnehmbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne

* **Idealer Einsatz im Kleingewerbebereich wie Personalküchen, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**



Modell	FKU 1800 W
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm
InnenmaÙe B x T x H	513 x 441 x 702 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	180 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,70 kWh/24 h
Bruttogewicht	37 kg
Artikelnummer	4051.1801
UVP in €	695,00

Modell	FKU 1805 CHR
Artikelnummer	4051.1805
UVP in €	770,00



FKU 1800 W, FKU 1805 CHR

Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung

- ◆ Abnehmbare Arbeitsplatte (H 820 mm ohne Arbeitsplatte)
- ◆ Unterbaufähig, 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 AusgleichsfüÙe
- ◆ Serienzubehör 3 Roste, 1 Bodenrost

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	711.2912	28,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00



FKUv 1610, FKUv 1660 CHR

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	FKUv 1610
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttoinhalt	141 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,70 kWh/24 h
Bruttogewicht	37 kg
Artikelnummer	4051.1610
UVP in €	865,00

Modell	FKUv 1660 CHR
Artikelnummer	4051.1660
UVP in €	1.085,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00

FKUv 1613, FKUv 1663 CHR

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



Modell	FKUv 1613
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttoinhalt	141 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,90 kWh/24 h
Bruttogewicht	44 kg
Artikelnummer	4051.1613
UVP in €	1.020,00

Modell	FKUv 1663 CHR
Artikelnummer	4051.1663
UVP in €	1.284,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



Flaschenkühlschrank

Stille Kühlung

Volltür-Kühlschrank Premiumline

- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum, fruchtsäurebeständig
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 30 mm Abstand
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe


FK 5440

FK 3640

FK 2640

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost FK 2640 / 3640	711.2467	24,00
Rost FK 5440	711.2415	26,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00

Modell	FK 2640	FK 3640	FK 5440
AußenmaÙe B x T x H	600 x 610 x 1250 mm	600 x 610 x 1640 mm	750 x 730 x 1640 mm
InnenmaÙe B x T x H	470 x 440 x 1062 mm	470 x 440 x 1452 mm	600 x 560 x 1452 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	240 l	333 l	554 l
Anschlusswert	230 V/140 W	230 V/150 W	230 V/150 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	0,46 kWh/24 h	0,46 kWh/24 h	0,63 kWh/24 h
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, weiß	4 Roste, 1 Bodenrost, weiß	4 Roste, 1 Bodenrost, weiß
Bruttogewicht	48 kg	59 kg	76 kg
Artikelnummer	4051.2640	4051.3640	4051.5440
UVP in €	770,00	897,00	1.123,00



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



KBS 202 U



KBS 402 U



KBS 602 U

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 202 / 402	99.9003	28,00
Rost 602	99.9004	33,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	46,00
Verstärkungsschienensatz für CNS-FüÙe für KBS 602	99.9028	72,00
Umbau Linksanschlag	56	108,00

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 %)
Bruttinhalt	200 l	400 l	600 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	1,12 kWh/24 h	1,31 kWh/24 h	1,84 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A	C	C
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Bruttogewicht	49 kg	74 kg	90 kg
Artikelnummer	34.7206	34.7406	34.7606
UVP in €	531,00	831,00	1.076,00


C

Modell	KBS 502 U
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	520 l
Anschlusswert	230 V/130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,71 kWh /24 h
Energieeffizienzklasse	C
Klimaklasse	4
Serienzubehör	3 Roste, alle weiß
Bruttogewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7506
UVP in €	1.042,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00
Rost GN 2/1	80.8289	43,00
Halter* 1 Stück	80.8288	4,00

* 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 AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport


C

Modell	GKV 5710 W
AußenmaÙe B x T x H	750 x 750 x 1864 mm
InnenmaÙe B x T x H	650 x 581 x 1515 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
UT/RF	+40 °C/40 %
Bruttinhalt	586 l
Anschlusswert	230 V/150 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,76 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Klimaklasse	5
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Bruttogewicht	97 kg
Artikelnummer	4051.5710
UVP in €	1.533,00

GKV 6410 W wie GKV 5710 W, jedoch:

Modell	GKV 6410 W
AußenmaÙe B x T x H	750 x 750 x 2064 mm
InnenmaÙe B x T x H	650 x 581 x 1710 mm
Bruttinhalt	664 l
Energieverbrauch	1,93 kWh/24 h
Artikelnummer	4051.6410
UVP in €	1.733,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



GKV 5710 W und GKV 6410 W

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 AusgleichsfüÙe 150 mm bis 180 mm



KBS 605 U



Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- Innenmaterial: Metall, Kunststoff
- Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- Rückwandverdampfer
- 4 Aufnahmeleisten für die Aufnahme der Rosthalter von 14 GN 2/1 Roste in einem Abstand von max. 58 mm
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Steuerung
- Umluftkühlung
- Volltür mit integrierter seitlicher Griffmulde und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	KBS 605 U
AußenmaÙe B x T x H	775 x 722 x 1885 mm
InnenmaÙe B x T x H	654 x 500 x 1645 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	600 l
Anschlusswert	230 V/225 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,60 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	E
Klimaklasse	4
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1, 1 Bodenrost, weiß
Bruttogewicht	101 kg
Artikelnummer	30.2606
UVP in €	1.150,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	108,00
Rost	80.6087	43,00
Halter* 1 Stück	80.4977	4,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt

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 FüÙe



Modell	KBS 702 U
AußenmaÙe B x T x H	777 x 730 x 1870 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	641 l
Anschlusswert	230 V/380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,75 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Klimaklasse	4
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Bruttogewicht	113 kg
Artikelnummer	34.7700
UVP in €	1.342,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	108,00
Rost GN 2/1	80.8289	43,00
Halter* 1 Stück	80.8288	4,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt


A+

Modell	K 220 CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	267 l
Anschlusswert	230 V/120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,36 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Klimaklasse	N
Bruttogewicht	56 kg
Artikelnummer	919.0230
UVP in €	594,00



K 220 CHR

Volltürkühlschrank CHR mit stiller Kühlung und LED Beleuchtung in Energiesparausführung*

- ◆ Energiespar-Volltürkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: dereseitig Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiss
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Gerundete Tür mit Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 4 Roste 497 x 402 mm,
1 Rost nicht höhenverstellbar
- ◆ 2 Transportrollen hinten
- ◆ 5 Roste

*** Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**


A+

Modell	K 310 CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	310 l
Anschlusswert	230 V/120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Energieverbrauch	0,38 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Geräuschpegel	41 dB
Bruttogewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0320
UVP in €	583,00



K 310 CHR

Volltür-Kühlschrank CHR in Energiesparausführung*

- ◆ Dreiseitig Edelstahl
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Gerundete Tür mit Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

*** Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	26,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00



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



Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Dreiseitig 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	28,00
Rost KBS 602	99.9004	33,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	46,00
Verstärkungsschienensatz für CNS-FüÙe für KBS 602	99.9028	72,00
Umbau Linksanschlag	56	108,00

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
UT/RF	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	200 l	400 l	600 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	1,12 kWh/24 h	1,31 kWh/24 h	1,84 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A	C	C
Klimaklasse	4	4	4
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Bruttogewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7215	34.7415	34.7615
UVP in €	665,00	1.063,00	1.386,00



Modell	KGK 319 CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1850 mm
Temperatur Kühlteil	+/-0 °C bis +10 °C
Temperatur Gefriereteil	-18 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttoinhalt	Kühlteil 214 l Gefriereteil 84 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	0,6 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A++
Geräuschpegel	41 dB
Bruttogewicht	69 kg
Artikelnummer	919.0022
UVP in €	901,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	26,00
Umbau Linksanschlag	57	113,00



KGK 319 CHR

Kühl- / Gefrierkombination mit 1 Kompressorsystem in Energiesparausführung*

- ◆ Dreiseitig Edelstahl
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ LED-Innenbeleuchtung im Kühlteil
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 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

* Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering



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 %)
Bruttoinhalt	520 l
Anschlusswert	230 V/130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,71 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Bruttogewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7515
UVP in €	1.279,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	80.8289	43,00
Umbau Linksanschlag	55	91,00



KBS 502 U CHR

Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Volltür-Kühlschrank GN 2/1
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: CHR, dreiseitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ 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



GKV 5760 CHR und GKV 6460 CHR



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
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	586 l
Anschlusswert	230 V/150 W
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtaugung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,76 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Klimaklasse	5
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Bruttogewicht	97 kg
Artikelnummer	4051.5760
UVP in €	1.912,00

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
Bruttinhalt	664 l
Energieverbrauch	1,93 kWh/24 h
Artikelnummer	4051.6460
UVP in €	2.102,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00

KBS 605 U CHR



Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Volltür-Kühlschrank GN 2/1
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: Metall, Kunststoff
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Aufnahme von 14 GN 2/1 Roste in einem Abstand von max. 58 mm
- ◆ 4 Aufnahmeleisten im Lieferumfang
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür mit integrierter seitlicher Griffmulde und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Modell	KBS 605 U CHR
Außenmaße B x T x H	775 x 722 x 1885 mm
Innenmaße B x T x H	654 x 534 x 1645 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	600 l
Anschlusswert	230 V/225 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtaugung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,04 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	E
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1, 1 Bodenrost, weiß
Bruttogewicht	101 kg
Artikelnummer	30.2610
UVP in €	1.445,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	80.6087	43,00
Halter* 1 Stück	80.4977	4,00
Umbau Linksanschlag	56	108,00



Modell	Tempano UT 125 K	Tempano UT 125 KF FISCH
Außenmaße B x T x H	645 x 640 x 805 mm	645 x 640 x 805 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-4 °C bis +4 °C
Bruttinhalt	125 l	125 l
Anschlusswert	230 V / 286 W	230 V / 285 W
Bruttogewicht	50 kg	50 kg
Artikelnummer	2320.1426	2320.1419
UVP in €	1.885,00	2.040,00

Tempano UT 125 K

Untertisch-Kühlschrank

- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Betriebsleuchte
- ◆ Außen dreiseitig CNS AISI 304
- ◆ Innen CNS AISI 304
- ◆ Kältemittel R 134a
- ◆ Selbstschließende Tür
- ◆ Über 90° Öffnung arretierend
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Durch die Höhe von 805 mm unterbau- jedoch nicht einbaufähig; Platz für ausreichende Luftzirkulation muss sichergestellt werden
- ◆ Serienzubehör: 3 Rosten rilsaniert

Tempano UT 125 KF

Untertisch-Fischkühlschrank

Wie oben, jedoch:

- ◆ Serienzubehör: 3 ABS Schalen mit gelochtem Inoxblech B x T x H 460 x 530 x 100 mm



Modell	KU 355 CNS
Außenmaße B x T x H	484 x 700 x 2010 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V / 170 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,98 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	3 Roste GN 1/1 weiß, rilsaniert
Bruttogewicht	120 kg
Artikelnummer	34.2400
UVP in €	1.442,00

Modell	KU 355 G CNS
Anschlusswert	230 V / 178 W
Energieeffizienzklasse	–
Bruttogewicht	125 kg
Artikelnummer	34.2402
UVP in €	1.664,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	27,00



KU 355 CNS

Umluft Gewerbe-Kühlschrank

GN 1/1 Längseinschub

- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ GN 1/1 maximal 21 Roste im Längseinschub
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße

KU 355 G CNS

wie oben jedoch mit Glastür und LED-Innenbeleuchtung

- ◆ Glastür im Alurahmen silber und robuster Stangengriff



READY KU 707

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

R 600 a

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201 dreiseitig
- ◆ 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 Bruttoinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 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



READY KU 1407

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

Wie READY 707 jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste GN 2/1

Modell	READY KU 707	READY KU 707 Linksanschlag	READY KU 1407
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 %)
Bruttoinhalt	660 l	660 l	1320 l
Anschlusswert	230 V/158 W	230 V/158 W	230 V / 180 W
Energieverbrauch	2,00 kWh / 24 h	2,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	C	C	C
Anzahl der Türen	1	1	2
Bruttogewicht	151 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6042.1011	6042.1011L	6042.1016
UVP in €	1.650,00	1.650,00	2.550,00

ZK
optional


R 290
**Vorgeformte
Auflageschienen**
SWS
PLANBAR

A

Modell	KU 719
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/175 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	425 W
Energieverbrauch	0,97 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0751
UVP in €	2.399,00

Wie oben, jedoch mit Linksanschlag

Modell	KU 719 L
Artikelnummer	11.0751L
UVP in €	2.399,00



KU 719 friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit Beleuchtung und TTL Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ 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
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 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

ZK
optional


R 290
**Vorgeformte
Auflageschienen**
SWS
PLANBAR

C

Wie KU 719 jedoch:

Modell	KU 1419
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V/430 W
Kälteleistung	523 W
Energieverbrauch	3,17 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	6 Roste, GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	216 kg
Artikelnummer	11.1452
UVP in €	3.950,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	63,00
Rost GN 2/1	99.0230	45,00
Zwischenrost zur Klemmontage	81.9600	28,00
Auflageschiene einzeln	81.9599	22,00



KU 1419 friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit Beleuchtung und TTL Schnittstelle

Wie KU 719 jedoch:

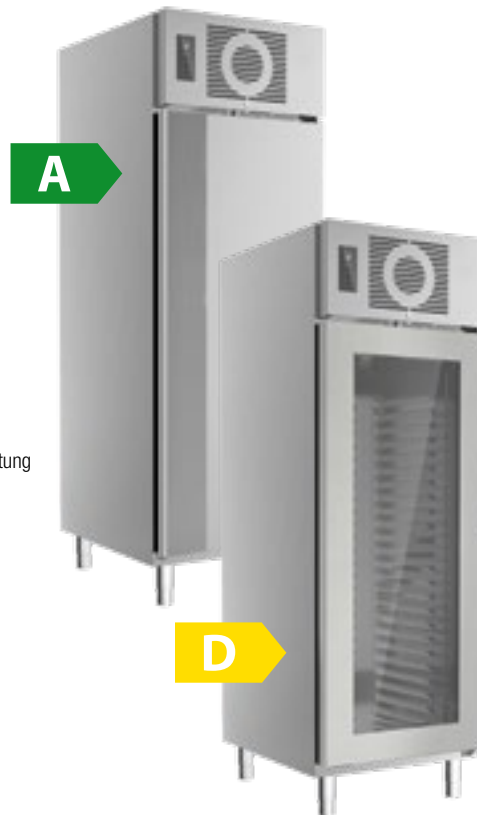
- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte



KU 725 friulinox by und KU 725 G

Gewerbe-Kühlschrank mit Touchscreen GN 2/1 HACCP RS 485 Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Kompressorschutzfunktion durch Kondensator-temperaturüberwachung und Alarmfunktion
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ 83 bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken und Beleuchtung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS, 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar



SWS
PLANBAR

Vorgeformte
Auflageschienen

R 290

ZK
optional

Modell	KU 725
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/175 W
Kälteleistung	425 W
Energieverbrauch	0,97 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0754
UVP in €	2.750,00

Modell	KU 725 G
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Anschlusswert	230 V/185 W
Kälteleistung	425 W
Energieverbrauch	1,92 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Artikelnummer	11.0756
UVP in €	3.540,00

KU 1425 friulinox by und KU 1425 G

Gewerbe-Kühlschrank mit Touchscreen GN 2/1 HACCP RS 485 Schnittstelle

Wie KU 725 jedoch:

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

Glastürvarianten wie KU 725 und KU 1425 jedoch:

- ◆ Glastür mit Eingriff zum Öffnen
- ◆ LED Innenbeleuchtung, vertikale Linien



SWS
PLANBAR

Vorgeformte
Auflageschienen

R 290

ZK
optional

Modell	KU 1425
AußenmaÙe B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V/430 W
Kälteleistung	523 W
Energieverbrauch	3,17 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	216 kg
Artikelnummer	11.1447
UVP in €	4.720,00

Modell	KU 1425 G
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Anschlusswert	230 V/450 W
Energieverbrauch	4,75 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Bruttogewicht	236 kg
Artikelnummer	11.1448
UVP in €	5.665,00

LED

R 290
ZK
optional

**Vorgeformte
Auflegeschiene**
SWS
PLANBAR

A

Modell	KU 725 2T
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 175 W
Kälteleistung	425 W
Energieverbrauch	0,97 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	A
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0757
UVP in €	3.540,00



KU 725 2T friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit Touchscreen 2 halbe Türen GN 2/1 HACCP RS 485 Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Kompressorschutzfunktion durch Kondensator-temperaturüberwachung und Alarmfunktion
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 83 bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken und Beleuchtung
- ◆ Vorgeformte Auflegeschiene
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ 2 selbstschließende halbe Türen mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleisten
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS, 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar

LED
ZK
optional

**Vorgeformte
Auflegeschiene**
SWS
PLANBAR

Modell	KU 725 2T K-TK TW
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur (Kühlung)	-2 °C bis +8 °C
Temperatur (Tiefkühlung)	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 770 W
Kältemittel	R 134 a und R 452 a
Kälteleistung	425 W + 573 W
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	164 kg
Artikelnummer	11.0759
UVP in €	5.850,00



KU 725 friulinox by KBS 2T K-TK TW

Gewerbekühl- / Tiefkühlagerschrank mit Touchscreen GN 2/1 2 halbe Türen und HACCP RS 485 Schnittstelle

Wie KU 725 2T jedoch:

- ◆ Separater Kühl- und Tiefkühlbereich
- ◆ Mit zwei Maschinen
- ◆ Mit Trennwand
- ◆ 75 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Ohne vorgeformten Auflegeschiene



KU 725 Fisch friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit Touchscreen für Fisch GN 2/1 HACCP RS 485 Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Kompressorschutzfunktion durch Kondensator-temperaturüberwachung und Alarmfunktion
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 83 bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken und Beleuchtung
- ◆ Vorgeformte Aufлагeschienen
- ◆ 12 ABS Behälter GN 1/1 H = 100 mm
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS, 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar



Vorgeformte Aufлагeschienen



Modell	KU 725 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 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/175 W
Kälteleistung	425 W
Energieverbrauch	0,97 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0761
UVP in €	3.750,00

KU 725 2T Fisch friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit Touchscreen für Fisch GN 2/1 HACCP RS 485 Schnittstelle

Wie KU 725 Fisch jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende halbe Türen mit Schloss
- ◆ Weniger Energieverlust, da nur eine Tür geöffnet werden muss



Vorgeformte Aufлагeschienen



Modell	KU 725 2T 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 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/175 W
Kälteleistung	425 W
Energieverbrauch	0,97 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0763
UVP in €	4.125,00



Vorgeformte
Auflageschienen



D

Modell	KU 725 2T TW
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/350 W
Kälteleistung	425 W + 425 W
Energieverbrauch	2,20 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0765
UVP in €	5.700,00



KU 725 2T TW friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit Touchscreen 2 halbe Türen GN 2/1 mit Trennwand HACCP RS 485 Schnittstelle mit 2 Maschinen

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Temperatur und Feuchtigkeit in jedem Kühlbereich separat steuerbar
- ◆ Mikroprozessorsteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Kompressorschutzfunktion durch Kondensator-temperaturüberwachung und Alarmfunktion
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ 83 bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken und Beleuchtung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS, 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar



Vorgeformte
Auflageschienen



C

Modell	KU 1425 TW
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V/350 W
Kälteleistung	425 W + 425 W
Energieverbrauch	2,20 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	260 kg
Artikelnummer	11.1423
UVP in €	6.250,00



KU 1425 TW friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit Touchscreen 2 ganze Türen GN 2/1 mit Trennwand HACCP RS 485 Schnittstelle mit 2 Maschinen

Wie KU 725 2T TW jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttinhalt (2x 660 l)
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm



KBS 410 BKU

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiss
- ◆ Volltürkühlschrank
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Luftleitblech
- ◆ Große LED-Beleuchtung
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Geeignet für 600 x 400 mm Bleche oder Rosten
- ◆ Elektronische Temperaturanzeige
- ◆ 65mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür massiven Griff
- ◆ Tür abschließbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare CNS Füße
- ◆ Inklusive 4 Roste 600 x 400 mm und 1 Bostenrost



Modell	KBS 410 BKU
Außenmaße B x T x H	740 x 680 x 1800 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V/180 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,99 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Bruttogewicht	117 kg
Artikelnummer	30.2300
UVP in €	1.203,00

wie oben, jedoch:

Modell	KBS 410 G BKU
Temperatur	+3 °C bis +10 °C
Bruttogewicht	122 kg
Artikelnummer	30.2310
UVP in €	1.323,00

KBS 410 G BKU

wie oben jedoch

- ◆ Glastür

BKV 5040

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Innenbehälter, Stahlblech, weiß
- ◆ Manuelles Thermostat, stufenlos einstellbar
- ◆ Digitalanzeige
- ◆ Volltür mit Stangengriff und Schloss
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 10 Paar höhenverstellbare Auflageschienen
- ◆ Leicht wechselbare Türsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Füße 100-105 mm, zur Selbstmontage



Modell	BKV 5040
Außenmaße B x T x H	750 x 730 x 1640 mm
Innenmaße B x T x H	600 x 540 x 1410 mm
Temperatur	+2 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	491 l
Anschlusswert	230 V/160 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,06 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Serienzubehör	10 Paar CNS-L-Auflageschienen
Bruttogewicht	87 kg
Artikelnummer	4051.5040
UVP in €	1.789,00


D

Modell	BKU 612 CNS
Außenmaße B x T x H	740 x 730 x 2070 mm
Temperatur	-3 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	600 l
Anschlusswert	230 V/500 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	640 W
Energieverbrauch	2,40 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Klimaklasse	5
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen
Bruttogewicht	161 kg
Artikelnummer (rechts)	11.0612
Artikelnummer (links)	11.0612L
UVP in €	3.640,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar 612	99.0332	39,00



BKU 612 CNS friulinox by KBS

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Edelstahl Bäckereikühlschrank
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umschaltbar, hohe und niedrige Luftfeuchte
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS, 150 mm bis 180 mm


D

Modell	BKU 912 CNS
Außenmaßen B x T x H	740 x 1010 x 2070 mm
Bruttinhalt	820 l
Energieverbrauch	3,51 kWh/24 h
Bruttogewicht	195 kg
Artikelnummer (rechts)	11.0912
Artikelnummer (links)	11.0912L
UVP in €	3.950,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar 912	99.0333	39,00



BKU 912 CNS friulinox by KBS

wie oben jedoch

Backblechmaß: 600 x 800 mm



KBS 520 BKU

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltür-Kühlschrank
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser ABS Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Innengestell mit Auflegeschiene 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



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 %)
Bruttinhalt	520 l
Anschlusswert	230 V/130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,71 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	6 Paar L-förmige Auflegeschiene
Bruttogewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7519
UVP in €	1.220,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00
Auflageschienepaar	80.6877	31,00

KU 800 CNS

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 800 mm

- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ 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-Auflageschiene in einem Abstand von 49 mm oder 36 Paar Auflageschiene im Abstand von 35 mm möglich
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene, 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



Modell	KU 800
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 %)
Bruttinhalt	852 l
Anschlusswert	230 V/330 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	2,16 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	10 Paar L-förmige Auflegeschiene, CNS
Bruttogewicht	161 kg
Artikelnummer	34.7800
UVP in €	2.219,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienepaar	80.9331	32,00



Modell	P 601
Außenmaße B x T x H	740 x 730 x 2070 mm
Temperatur	+10 °C bis +18 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttoinhalt	600 l
Anschlusswert	230 V/470 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	778 W
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen
Bruttogewicht	161 kg
Artikelnummer	11.0604
UVP in €	4.350,00

P 601 G wie P 601, jedoch mit Glastür

Modell	P 601 G
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttogewicht	175 kg
Artikelnummer	11.0610
UVP in €	5.220,00



P 601 friulinox^{by} KBS und P 601 G

Edelstahl Pralinen-Kühlschrank mit Volltür bzw. Glastür

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Selbstdiagnose und Überwachungsfunktion
- ◆ HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensatortemperaturüberwachung
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Automatische Abtauerung
- ◆ 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 601 G werkseitig)
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS, 150 mm bis 200 mm



Wie P 601 oben, jedoch:

Modell	P 901
Außenmaße B x T x H	740 x 1010 x 2070 mm
Bruttoinhalt	900 l
Anschlusswert	230 V/470 W
Kälteleistung	776 W
Bruttogewicht	195 kg
Artikelnummer	11.0904
UVP in €	5.750,00

P 901 G wie P 901, jedoch mit Glastür

Modell	P 901 G
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttogewicht	210 kg
Artikelnummer	11.0910
UVP in €	6.900,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	99.0333	39,00
Türkit Linksanschlag*	93.0096	150,00
Umbau Linksanschlag*	58	131,00

*nur bei Volltürversion



P 901 friulinox^{by} KBS und P 901 G

Edelstahl Pralinen-Kühlschrank mit Volltür bzw. Glastür

Wie P 601 und P 601 G jedoch:

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



TS 801 friulinox by und TS 801 G



Reife- und Trocknungsschrank mit Volltür bzw. Glastür

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Microprozessorsteuerung
- HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig, sowie Boden
- Innenmaterial: CNS
- Digitale Temperaturanzeige LED-Display
- LCD Display für Reife- Trocknungsinformation
- 3 vorprogrammierte Zyklen, 7 zusätzliche, frei programmierbar
- Regulierbare Luftfeuchte von 30 % bis 95 %
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensatortemperaturüberwachung
- Bauseitiger Wasseranschluss 3/4" erforderlich
- Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Vertikale LED-Beleuchtung bei TS 801 G
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste (TS 801)
- Robuster Stangengriff (TS 801 G)
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, wechselbar mit Umbaukit für TS 801 (Zubehör), Türanschlag links bei TS 801 G nur werkseitig wechselbar
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS, 150 mm bis 200 mm



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflagenschienenpaar	99.0333	39,00
Türkit Linksanschlag*	93.0096	150,00
Umbau Linksanschlag*	58	131,00

*nur bei Volltürversion

Modell	TS 801
AußenmaÙe 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
Bruttogewicht	165 kg
Artikelnummer	11.0805
UVP in €	6.350,00

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

Modell	TS 801 G
UT / RF	+32 °C / 55 %
AußenmaÙe B x T x H	740 x 1010 (+ 50 mm für Griff) x 2070 mm
Artikelnummer	11.0806
UVP in €	7.620,00

PL 826 G friulinox by



Präsentations- und Lagerschrank für Fleisch mit Glastür

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Microprozessorsteuerung
- HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig, sowie Boden
- Innenmaterial: CNS
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Steuerung mit Türüberwachung und Warnsignal
- Vorprogrammierter Lagerzyklus +3°C und einer Luftfeuchte von 65%
- Kondensator mit Fettfilter
- Kompressorschutzfunktion durch Kondensatortemperaturüberwachung und Alarmfunktion
- Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 75 mm Energiespar-Isolierung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Glastür mit robustem Stangengriff Türanschlag rechts, (Türanschlag links werkseitig, Mehrpreisoption)
- Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS, 150 mm bis 200 mm
- Sockelbaufähig



Modell	PL 826 G
AußenmaÙe B x T x H	700 x 880 (inkl. Griff) x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
UT / RF	+32 °C / 55 %
Bruttinhalt	700 l
Anschlusswert	230 V / 500 W
Kühlung	Umluft
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	342 W bei -10 °C VT und Kond. Temp. +45 °C
Energieverbrauch	3,25 kWh / 24 h
Serienzubehör	3 Schienenpaare und 12 Fleischgehänge (jeweils max. Tragkraft ca. 6 kg), herausnehmbare CNS-Bodenwanne
Bruttogewicht	149 kg
Artikelnummer	11.0828
UVP in €	3.925,00



HZS Serie

Gemeinschafts-Kühlschrank mit stiller Kühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Innenmaterial: fugenloser Kunststoffinnenraum, fruchtsäurebeständig, Fächer komplett aus CNS
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ UT / RF +32 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Zwei Schlüssel pro Fach
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Einzelne Fächer separat abschließbar
- ◆ Generalschlüssel lieferbar als Zubehör
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00
Generalschlüssel	405	30,00

Modell	HZS 26-6	HZS 26-8
Außenmaße B x T x H	600 x 610 x 1250 mm	600 x 610 x 1250 mm
Anzahl der Fächer	6 Fächer	8 Fächer
Fachmaße B x T x H (von oben nach unten)	2 x 200 x 380 x 350 mm 2 x 200 x 380 x 355 mm 2 x 200 x 380 x 360 mm	2 x 200 x 380 x 285 mm 2 x 200 x 380 x 260 mm 2 x 200 x 380 x 260 mm 2 x 200 x 280 x 260 mm
Anschlusswert	230 V / 140 W	230 V / 140 W
Energieverbrauch	0,45 kWh / 24 h	0,45 kWh / 24 h
Bruttogewicht	52 kg	52 kg
Artikelnummer	405.2606	405.2608
UVP in €	2.024,00	2.138,00

Modell	HZS 36-8	HZS 36-10	HZS 36-12	HZS 36-14
Außenmaße B x T x H	600 x 610 x 1640 mm	600 x 610 x 1640 mm	600 x 610 x 1640 mm	600 x 610 x 1640 mm
Anzahl der Fächer	8 Fächer	10 Fächer	12 Fächer	14 Fächer
Fachmaße B x T x H (von oben nach unten)	2 x 200 x 380 x 350 mm 2 x 200 x 380 x 350 mm 2 x 200 x 380 x 350 mm 2 x 200 x 280 x 410 mm	2 x 200 x 380 x 290 mm 2 x 200 x 380 x 290 mm 2 x 200 x 380 x 290 mm 2 x 200 x 380 x 290 mm 2 x 200 x 280 x 300 mm	2 x 200 x 380 x 290 mm 2 x 200 x 380 x 225 mm 2 x 200 x 380 x 225 mm 2 x 200 x 380 x 225 mm 2 x 200 x 380 x 225 mm 2 x 200 x 280 x 270 mm	2 x 200 x 380 x 290 mm 2 x 200 x 380 x 160 mm 2 x 200 x 380 x 190 mm 2 x 200 x 380 x 190 mm 2 x 200 x 380 x 190 mm 2 x 200 x 380 x 190 mm 2 x 200 x 280 x 250 mm
Anschlusswert	230 V / 150 W	230 V / 150 W	230 V / 150 W	230 V / 150 W
Energieverbrauch	0,45 kWh / 24 h	0,45 kWh / 24 h	0,45 kWh / 24 h	0,45 kWh / 24 h
Bruttogewicht	68 kg	68 kg	68 kg	68 kg
Artikelnummer	405.3608	405.3610	405.3612	405.3614
UVP in €	2.292,00	2.344,00	2.575,00	2.673,00



HZS Serie



Die ideale Kühlschränklösung für:



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00
Generalschlüssel	405	30,00

Modell	HZS 50-8	HZS 50-10	HZS 50-12
Außenmaße B x T x H	750 x 730 x 1640 mm	750 x 730 x 1640 mm	750 x 730 x 1640 mm
Anzahl der Fächer	8 Fächer	10 Fächer	12 Fächer
Fachmaße B x T x H (von oben nach unten)	2 x 273 x 510 x 355 mm 2 x 273 x 510 x 350 mm 2 x 273 x 510 x 350 mm 2 x 273 x 390 x 395 mm	2 x 273 x 510 x 290 mm 2 x 273 x 510 x 290 mm 2 x 273 x 510 x 290 mm 2 x 273 x 510 x 290 mm 2 x 273 x 390 x 290 mm	2 x 273 x 510 x 259 mm 2 x 273 x 510 x 224 mm 2 x 273 x 510 x 224 mm 2 x 273 x 510 x 224 mm 2 x 273 x 510 x 224 mm 2 x 273 x 390 x 295 mm
Anschlusswert	230 V/150 W	230 V/150 W	230 V/150 W
Energieverbrauch	0,63 kWh / 24 h	0,63 kWh / 24 h	0,63 kWh / 24 h
Bruttogewicht	85 kg	85 kg	85 kg
Artikelnummer	405.5008	405.5010	405.5012
UVP in €	2.612,00	2.740,00	2.869,00



NMK 480

Einfülltrichter



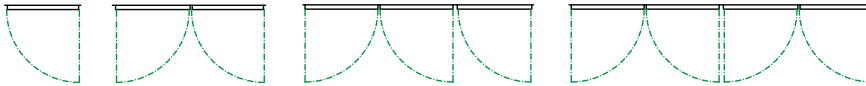
Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

NMK 240

NMK 480

NMK 720

NMK 960



Nassmüllkühler

Für Speisereste



- ◆ Außen- und Innenmaterial aus CNS
- ◆ Inklusive steckerfertigem Kälteaggregat
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Automatische Abtauerung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Aufnahme von Mülltonnen von 120 l bis 240 l
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 134 a
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ CNS Rückwandverdampfer
- ◆ 46 mm Isolierung
- ◆ Flügeltüren mit Hebelschnappverschluss und Schloss
- ◆ Führungsschienen im Boden
- ◆ Beschickung der Tonnen durch obere Einwurfklappen
- ◆ Achtung: vor Ort nicht zerlegbar
- ◆ Aufstellung im Freien unter Verwendung von Winterschaltung und Überdachung möglich, Schutzart IP X5
- ◆ Optionales Zubehör wie:
Einwurftrichter/Wurfschachtverlängerung bei Mülltonnen 120 l, Zylinderschloss für Deckel, Winterschaltung/Sumpfheizung werkseitig lieferbar
- ◆ Ab Modell NMK 720 ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen


Nassmüllkühler für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch

- ◆ Ohne Kälteaggregat
- ◆ Inklusive E-Ventil für Kältemittel R 134 a oder R 404 a, bitte bei Bestellung angeben
- ◆ Bauseitiger Anschluss an Kälteanlage

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Einfülltrichter	10.2908	98,00
Winterschaltung	10.2909	325,00
Schloss pro Deckel	10.2910	56,00

Modell	NMK 240	NMK 480	NMK 720	NMK 960
Außenmaße B x T x H	1105 x 920 x 1140 mm	1760 x 920 x 1140 mm	2510 x 920 x 1140 mm	3165 x 920 x 1140 mm
Bruttinhalt	504 l	1008 l	1512 l	2016 l
Anschlusswert	230 V/330 W, bei Winterschaltung erhöht sich die Nennleistung um 24 W	230 V/430 W, bei Winterschaltung erhöht sich die Nennleistung um 24 W	230 V/570 W, bei Winterschaltung erhöht sich die Nennleistung um 24 W	230 V/920 W, bei Winterschaltung erhöht sich die Nennleistung um 24 W
Kälteleistung	230 W	350 W	470 W	860 W
Türanschlag	rechts	links/rechts	links/rechts/rechts	links/rechts/links/rechts
Anzahl der Türen	1	2	3	4
Bestückungsmöglichkeit	1x 240 l Mülltonne	2 x 240 l Mülltonnen	3 x 240 l Mülltonnen	4 x 240 l Mülltonnen
Bruttogewicht	150 kg	190 kg	250 kg	310 kg
Artikelnummer	10.2900	10.2901	10.2902 	10.2903 
UVP in €	3.771,00	4.989,00	6.717,00	9.086,00

Modell	NMK 240 ZK	NMK 480 ZK	NMK 720 ZK	NMK 960 ZK
Außenmaße B x T x H	955 x 920 x 1140 mm	1610 x 920 x 1140 mm	2360 x 920 x 1140 mm 	3015 x 920 x 1140 mm 
Artikelnummer	10.2904	10.2905	10.2906	10.2907
UVP in €	3.006,00	4.255,00	5.708,00	7.472,00



Nassmüllkühler zerlegbar

NEU

Für Speisereste, leicht zerlegbar

- ◆ Leicht zerlegbar für einfache Einbringung
- ◆ Komplett aus CNS 18/10 AISI 304 gefertigt
- ◆ Inklusive steckerfertigen 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
- ◆ 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 134 a
- ◆ Ausklappbare Auffahrrampe
- ◆ Beschickung der Tonnen durch obere Einwurfklappen
- ◆ Auslieferung erfolgt vormontiert
- ◆ Aufstellung im Freien unter Verwendung von Winterschaltung und Überdachtung möglich, Schutzart IP X5
- ◆ Optionales Zubehör:
Einwurfschacht für Mülltonnen 120 l,
Zylinderschloss für Deckel,
Winterschaltung/Sumpfheizung lieferbar



2 x 240 l



1 x 240 l

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Schloss für Deckel	10.2967	82,00
Einwurfschacht 120 l Tonne	10.2965	310,00
Winterschaltung	10.2966	540,00

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/350 W	230 V/350 W	230 V/350 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
Bruttogewicht	115 kg	170 kg	225 kg
Artikelnummer	10.2980	10.2981	10.2991
UVP in €	3.328,00	4.402,00	4.992,00





TKU 1425 Seite 65
Gewerbe-Tiefkühlschrank mit Touchscreen
GN 2/1, HACCP RS 485 Schnittstelle

ab 5.450,- Euro

TK 310 CHR Seite 62
Volltür-Tiefkühlschrank
in Energiesparausführung

641,- Euro



KBS 46 Seite 75
Tiefkühltruhe mit
abschließbarem Hebedeckel

713,- Euro



2 TIEFKÜHLSCHRÄNKE SCHOCKFROSTER KÜHL- UND TK-ZELLEN

2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke	54
Edelstahl-Tiefkühlschränke	61
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline	65
Eislagerschränke	67
Bäckerei-Tiefkühlschränke	68
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	70
Getränketiefkühlung.....	72
Tiefkühltruhen	73
Labor-Tiefkühltruhen	78
Schnellabkühler und Schockfroster	80
Eisschockfroster	82
Eiswürfelbereiter	83
Flockeneisbereiter	86
Press Flake Eisbereiter	88
Kühl- und Tiefkühlzellen.....	90
Kühl- und Tiefkühl-Aggregate.....	95


A+

FHF 50 Tiefkühlbox

Modell	FHF 50
Außenmaße B x T x H	440 x 490 x 510 mm
Temperatur	-18 °C bis -24 °C
UT/RF	+25 °C/55 %
Bruttinhalt	39 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	1 Rost
Energieverbrauch	0,48 kWh/24 h
Bruttogewicht	25 kg
Artikelnummer	7.0031
UVP	289,00



Tiefkühlbox in Energiesparausführung*

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

* **Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**


A+

GX 823

Modell	GX 823
Außenmaße B x T x H	555 x 624 x 630 mm
Temperatur	-14 °C bis -28 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	70 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,49 kWh/24 h
Bruttogewicht	32 kg
Artikelnummer	4052.8230
UVP	575,00



Gefriergerät in Energiesparausführung*

- ◆ Volltür-Tiefkühlschrank
- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Superfrostfunktion, zeitgesteuert
- ◆ Optisches Warnsignal
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit ergonomischem Stangengriff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Energieeffizienzklasse A+
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

* **Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**



F 100

Modell	F 100
Außenmaße B x T x H	560 x 600 x 850 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	100 l
Anschlusswert	230 V/80 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	1 Klappe transparent, 3 Schubladen weiß Kunststoff, 1 Eiswürfelbehälter
Energieverbrauch	0,55 kWh/24 h
Bruttogewicht	38 kg
Artikelnummer	919.0011
UVP	428,00



Tiefkühlschrank

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP
Umbau Linksanschlag	55	91,00



GGU 1500



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
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	143 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	3 Schubkästen, 1 Korb
Energieverbrauch	0,72 kWh/24 h
Bruttogewicht	41 kg
Artikelnummer	4052.1500
UVP	795,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP
Umbau Linksanschlag	55	91,00

GGU 1550



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
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	143 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kühlung	Still
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	4 Körbe
Energieverbrauch	0,72 kWh/24 h
Bruttogewicht	41 kg
Artikelnummer	4052.1550
UVP	918,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP
Umbau Linksanschlag	55	91,00


A+

Modell	TK 220
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	215 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,67 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Bruttogewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0220
UVP in €	478,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



TK 220

Tiefkühlschrank in Energiesparausführung*

- ◆ 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 Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

* **Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**


NEU
A+

Modell	TK 310 weiß
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	248 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,72 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Geräuschpegel	41 dB
Bruttogewicht	65 kg
Artikelnummer	919.0315
UVP in €	517,00

Modell	TK 310 schwarz
Artikelnummer	919.0317
UVP in €	555,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



TK 310

Tiefkühlschrank in Energiesparausführung*

- ◆ Volltür-Tiefkühlschrank
- ◆ Stahlblech weiß, 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 Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

* **Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**

**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 25**



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 370 G, separat schaltbar
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Schloss
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar für TK 370 G

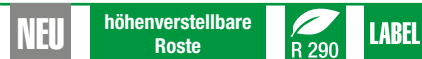


Modell	TK 371
AußenmaÙe B x T x H	595 x 600 x 1825 mm
Temperatur	-12 °C bis -22 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	300 l
Anschlusswert	230 V/510 W
Kältemittel	R 290
Bruttogewicht	85 kg
Artikelnummer	916.1646
UVP in €	1.186,00

TK 371 G wie TK 371, jedoch mit Isolierglastür

Modell	TK 371 G
Temperatur	-12 °C bis -20 °C
Anschlusswert	230 V/620 W
Bruttogewicht	90 kg
Artikelnummer	916.1647
UVP in €	1.649,00

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
- ◆ 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 AusgleichsfüÙe
- ◆ 4 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	TK 401 GDU
AußenmaÙe B x T x H	668 x 685 x 1990 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	403 l
Anschlusswert	230 V/745 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Bruttogewicht	128 kg
Artikelnummer	46.5606
UVP in €	2.995,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	46.5610	26,00
Halter 1 Stück*	46.5611	5,00

* Es werden 4 Stück benötigt


**KBS 502 TK und
KBS 502 TK CHR**

Modell	KBS 502 TK
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	520 l
Anschlusswert	230 V/300 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	3,75 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Klimaklasse	4
Bruttogewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7507
UVP in €	1.275,00

Wie KBS 502 TK jedoch:

- ◆ Edelstahl dreiseitig

Modell	KBS 502 TK CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7516
UVP in €	1.442,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00


**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


KBS 702 TKU

Modell	KBS 702 TKU
Außenmaße B x T x H	777 x 730 x 1870 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	641 l
Anschlusswert	230 V/550 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	3,5 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Klimaklasse	4
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, weiß, Tür mit Schloss
Bruttogewicht	122 kg
Artikelnummer	34.7701
UVP in €	1.564,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	108,00
Rost GN 2/1	80.8289	43,00
Halter* 1 Stück	80.8288	4,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt


**Umluft Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1
mit abschließbarer Volltür**

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



KBS 202 TK, KBS 402 TK und KBS 602 TK



Gewerbe-Tiefkühlchränke 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



KBS 202 TK



KBS 402 TK



KBS 602 TK

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	46,00
Verstärkungsschienensatz für CNS-FüÙe für KBS 602	99.9028	72,00
Umbau Linksanschlag	56	108,00

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
UT/RF	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %
Bruttoinhalt	200 l	400 l	600 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	1,4 kWh/24 h	2,45 kWh/24 h	2,71 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A	B	B
Klimaklasse	4	4	4
Serienzubehör	3 Verdampferfroste	7 Verdampferfroste	7 Verdampferfroste
Bruttogewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7207	34.7407	34.7607
UVP in €	576,00	942,00	1.319,00



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
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	208 l
Anschlusswert	230 V/90 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,90 kWh/24 h
Bruttogewicht	56 kg
Artikelnummer	4052.2400
UVP in €	974,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



GG 2400

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	KGK 319 CHR
AußenmaÙe B x T x H	600 x 650 x 1850 mm
Temperatur Kühlteil	+/-0 °C bis +10 °C
Temperatur Gefrierenteil	-18 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	Kühlteil 214 l Gefrierenteil 84 l
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör Kühlfach:	3 Roste, 2 Gemüsefächer, Abstellflächen in der Tür
Serienzubehör Gefrierfach:	3 transparente Schubladen
Energieverbrauch	0,60 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A++
Geräuschpegel	41 dB
Bruttogewicht	69 kg
Artikelnummer	919.0022
UVP in €	901,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	57	113,00



KGK 319 CHR

Kühl- / Gefrierkombination außen Edelstahl mit stiller Kühlung und 1 Kompressorsystem in Energiesparausführung*

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech CHR
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Innenbeleuchtung Kühlteil
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ LED-Innenbeleuchtung nur um Kühlabteil
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer im Kühlabteil
- ◆ Gerundete Türen
- ◆ Kühlteil und Gefrierabteil mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 2 halbrunde Türen mit formschönen Stangengriff
- ◆ Kühlteil mit:
3 Roste und 2 Gemüsefächern
- ◆ Gefrierabteil mit:
*** Schnellgefrierfach,
3 transparente Schubladen
- ◆ Schubladen zur Reinigung herausnehmbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne



* Ideal für den Einsatz im Kleingewerbereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering



KBS 202, KBS 402 und KBS 602 TK CHR



Gewerbe-Tiefkühlschrank

- ◆ Außenmaterial: CHR dreiseitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 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



KBS 202 TK CHR



KBS 402 TK CHR



KBS 602 TK CHR

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	46,00
Verstärkungsschienensatz für CNS-FüÙe für KBS 602	99.9028	72,00
Umbau Linksanschlag	56	108,00

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 %)
Bruttinhalt	200 l	400 l	600 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	1,4 kWh/24 h	2,45 kWh/24 h	2,71 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A	B	B
Serienzubehör	3 Verdampferroste	7 Verdampferroste	7 Verdampferroste
Bruttogewicht	79 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7216	34.7416	34.7616
UVP in €	731,00	1.142,00	1.486,00


A+

Modell	TK 220 CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	215 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Manuelle Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,67 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Geräuschpegel	41 dB
Bruttogewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0226
UVP in €	615,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



TK 220 CHR

Volltür-Tiefkühlschrank in Energiesparausführung*

- ◆ Dreiseitig Edelstahl CHR
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ 5 fest stehende 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

* **Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**


A+

Modell	TK 310 CHR
AußenmaÙe B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	248 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Manuelle Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,72 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+
Geräuschpegel	41 dB
Bruttogewicht	65 kg
Artikelnummer	919.0325
UVP in €	641,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



TK 310 CHR

Volltür-Tiefkühlschrank in Energiesparausführung*

- ◆ Dreiseitig Edelstahl CHR
- ◆ 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

* **Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**



READY TKU 707

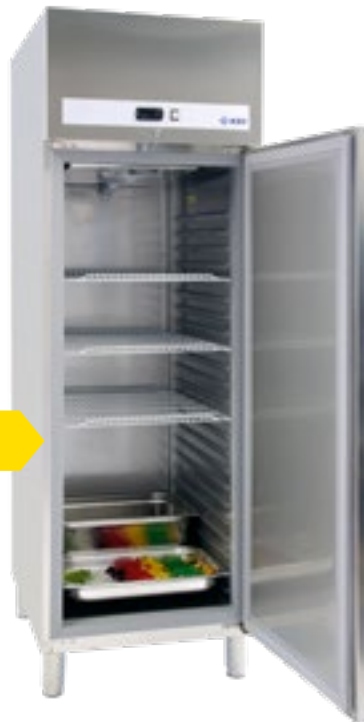
Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

R 290

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201 dreiseitig
- ◆ 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 Bruttoinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 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



READY TKU 1407

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

Wie READY 707 jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste GN 2/1

Modell	READY TKU 707	READY TKU 707 Linksanschlag	READY TKU 1407
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 %)
Bruttoinhalt	660 l	660 l	1320 l
Anschlusswert	230 V/353 W	230 V/353 W	230 V/641 W
Energieverbrauch	6,00 kWh / 24 h	6,00 kWh / 24 h	13,00 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	D	D	E
Anzahl der Türen	1	1	2
Bruttogewicht	151 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6052.1011	6052.1011L	6052.1016
UVP in €	1980,00	1980,00	3.150,00


B

Modell	TKU 719
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 560 W
Kälteleistung	689 W
Energieverbrauch	3,72 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	B
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	12.0751
UVP in €	2.700,00



TKU 719 friulinox by

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Beleuchtung und TTL Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ TTL Schnittstelle, HACCP aufrüstbar
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 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 Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig


D

Modell	TKU 1419
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V / 710 W
Kälteleistung	753 W
Energieverbrauch	12,10 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	D
Bruttogewicht	216 kg
Artikelnummer	12.1452
UVP in €	4.550,00



TKU 1419 friulinox by

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Beleuchtung und TTL Schnittstelle

Wie TKU 719 jedoch:

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



TKU 725 friulinox by und TKU 725 G

Gewerbe-Tiefkühlschrank mit Touchscreen GN 2/1, HACCP RS 485 Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ 1 selbstschließende Tür mit Schloss und Rahmenheizung
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Kompressorschutzfunktion durch Kondensator-temperaturüberwachung und Alarmfunktion
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 83 bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar



PLANBAR

Vorgeformte Auflageschienen

R 290

ZK optional

Modell	TKU 725
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/560 W
Kälteleistung	689 W
Energieverbrauch	3,72 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	12.0754
UVP in €	2.990,00

Modell	TKU 725 G
Temperatur	-15 °C bis -20 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Anschlusswert	230 V/700 W
Kälteleistung	877 W
Energieverbrauch	7,85 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Artikelnummer	12.0757
UVP in €	3.780,00

TKU 1425 friulinox by

Wie TKU 725 jedoch:

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



PLANBAR

Vorgeformte Auflageschienen

R 290

ZK optional

Modell	TKU 1425
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V/710 W
Kälteleistung	753 W
Energieverbrauch	12,10 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Serienzubehör	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
Bruttogewicht	216 kg
Artikelnummer	12.1448
UVP in €	5.450,00

LED

R 290
ZK
optional

Vorgeformte
Auflegeschiene

SWS
PLANBAR

B

Modell	TKU 725 2T
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/560 W
Kälteleistung	689 W
Energieverbrauch	3,72 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	12.0756
UVP in €	3.750,00



TKU 725 2T friulin^{ox} by **KBS**

Gewerbe-Tiefkühlschrank mit Touchsreen, zwei halbe Türen, GN 2/1 HACCP RS 485 Schnittstelle

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Kompressorschutzfunktion durch Kondensator-temperaturüberwachung und Alarmfunktion
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ 83 bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm mit vorgeformten Auflegeschiene
- ◆ Zwei selbstschließende halbe Türen mit Schloss und Rahmenheizung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleisten
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar

LED

R 290
ZK
optional

Vorgeformte
Auflegeschiene

SWS
PLANBAR

D

Modell	TKU 1425 3T
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V/710 W
Kälteleistung	753 W
Energieverbrauch	12,10 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Bruttogewicht	225 kg
Artikelnummer	12.1446
UVP in €	6.150,00



TKU 1425 3T friulin^{ox} by **KBS**

Gewerbe-Tiefkühlschrank mit Touchsreen, zwei halbe Türen, 1 Volltür, GN 2/1 HACCP RS 485 Schnittstelle

Wie TKU 725 2T jedoch:

- ◆ 3 selbstschließende Türen mit Schloss und Rahmenheizung
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auch als viertürige Variante lieferbar
- ◆ Auflegeschiene in der Mitte



TKU 48 Eis friulinox by KBS



Eislagerschrank

- Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- 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 200 mm
- Lieferung ohne Eisschalen



Modell	TKU 48 Eis
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
UT/RF	+40 °C/40 %
Bruttinhalt	590 l
Anschlusswert	230 V/820 W
Kältemittel	R 452 a
Kälteleistung	617 W
Energieverbrauch	7,66 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Klimaklasse	5
Bruttogewicht	210 kg
Artikelnummer	12.0480
UVP in €	3.765,00

Eisschalenbestückung bei 5 Blechen:

- 30 Stück Eisschale E 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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	19,00
Eisschale D, 7 Liter, 360 x 165 x 150 mm	536016.5150	24,00
Eisschale E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm	536016.5180	26,00
Eisschale G, 10 Liter, 360 x 250 x 120 mm	536025.0120	40,00
Eisschale H, 12 Liter, 360 x 250 x 150 mm	536025.0150	48,00
Eisschale I, 14 Liter, 360 x 250 x 180 mm	536025.0180	50,00

TKU 821 Eis friulinox by KBS



Eislagerschrank

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- Innenmaterial: CNS
- Microprozessorsteuerung für Temperaturgenauigkeit
- HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- Elektronische Steuerung mit 3 Fühlern
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Zeitfunktion „Dauer-Kälte-Zyklus“ von max. 6 Stunden
- Monoblocksystem, Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 60 mm Energiesparisolierung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, links gegen Mehrpreis
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 200 mm
- Lieferung ohne Eisschalen
- **Lieferbar bis 30.06.2019**



Modell	TKU 821 Eis
AußenmaÙe B x T x H	740 x 910 x 2070 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
UT/RF	+40 °C/40 %
Bruttinhalt	740 l
Anschlusswert	230 V/955 W
Kältemittel	R 452 a
Kälteleistung	572 W
Energieverbrauch	12,66 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	G
Klimaklasse	5
Serienzubehör	5 Bleche
Bruttogewicht	210 kg
Artikelnummer (rechts)	12.0821
Artikelnummer (links)	12.0821L
UVP in €	4.779,00

Eisschalenbestückung bei 5 Blechen:

- 36 Stück Eisschale E oder 24 Stück Eisschale I

Eisschalenbestückung bei 7 Blechen:

- 48 Stück Eisschale D oder 32 Stück Eisschale H

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale D, 7 Liter, 360 x 165 x 150 mm	536016.5150	24,00
Eisschale E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm	536016.5180	26,00
Eisschale H, 12 Liter, 360 x 250 x 150 mm	536025.0150	48,00
Eisschale I, 14 Liter, 360 x 250 x 180 mm	536025.0180	50,00



R 290

D

TKU 601 Eis

Modell	TKU 601 Eis
Außenmaße B x T x H	670 x 878 x 1945 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Anschlusswert	230 V/300 W
Kältemittel	R 290
Bruttoinhalt	600 l
Energieverbrauch	5,86 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Klimaklasse	4
Bruttogewicht	130 kg
Artikelnummer	46.5616
UVP in €	3.449,00



Eislagerschrank

- ◆ Außenmaterial: CHR dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kühlung Still/Umluft programmierbar
- ◆ Volltür mit integriertem Griff und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 60 mm Energiesparisolierung
- ◆ 5 höhenverstellbare Roste GN 2/1 für die Aufnahme von 5 L Eisbehälter (pro Rost 6 Stück möglich)
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Vorne höhenverstellbare AusgleichsfüÙe, hinten vier Rollen



R 290

BG 5040

Modell	BG 5040
AußenmaÙe	750 x 730 x 1640 mm
InnenmaÙe	600 x 540 x 1410 mm
Temperatur	-9 °C bis -26 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttoinhalt	491 l
Anschlusswert	230 V/160 W
Manuelle Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	1,68 kWh /24 h
Wandstärke Isolierung	60 mm
Bruttogewicht	94 kg
Artikelnummer	4052.5040
UVP in €	2.276,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: Euro-Norm 600 x 400 mm

- ◆ Stahlblech, weiß pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraumbehälter
- ◆ Manuelles Thermostat, stufenlos einstellbar
- ◆ Digitalanzeige
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit Stangengriff und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ 10 Paar höhenverstellbare CNS-L-Auflageschienen
- ◆ Leicht wechselbare Türsteckdichtung
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



BTKU 612 CNS friulinox by KBS



Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: Euro-Norm 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Edelstahl Bäckereitiefkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar mit Umbaukit
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Serienzubehör: 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 180 mm



Modell	BTKU 612 CNS
AußenmaÙe B x T x H	740 x 730 x 2070 mm
Temperatur	-5 °C bis -25 °C
UT/RF	+43 °C/60 %
Bruttinhalt	600 l
Anschlusswert	230 V/650 W
Kälteleistung	689 W
Energieeffizienzklasse	D
Klimaklasse	5
Energieverbrauch	6,40 kWh/24 h
Bruttogewicht	172 kg
Artikelnummer	12.0612
UVP in €	4.050,00

BTKU 912 CNS friulinox by KBS



Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 800 mm



BTKU 912 CNS wie BTKU 612 CNS, jedoch:

Modell	BTKU 912 CNS
AußenmaÙe B x T x H	740 x 1010 x 2070 mm
Bruttinhalt	820 l
Anschlusswert	230 V/700 W
Kälteleistung	835 W
Energieverbrauch	9,68 Wh/24 h
Bruttogewicht	230 kg
Artikelnummer	12.0912
UVP in €	4.450,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar 612	99.0332	39,00
Auflageschienenpaar 912	99.0333	39,00
Türkit Linksanschlag	93.0096	150,00
Umbau Linksanschlag	58	131,00



Modell	RGS 91
Außenmaße B x T x H	555 x 624 x 630 mm
Temperatur	-14 °C bis -24 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	70 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	0,48 kWh / 24 h
Serienzubehör	5 CNS Systembleche mit Halter, 91 Rückstellprobendosen
Bruttogewicht	40 kg
Artikelnummer	405910.0000
UVP in €	1.494,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



RGS 91

Rückstellproben-Tiefkühlschrank

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum mit CNS-Einsätzen
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Superfrostfunktion, zeitgesteuert
- ◆ Optisches Warnsignal
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit ergonomischem Stangengriff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Modell	RGS 174
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
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	208 l
Anschlusswert	230 V/90 W
Kältemittel	R 600 a
Kälteleistung	103 W
Energieverbrauch	0,90 kWh / 24 h
Serienzubehör	7 CNS Systembleche mit Halter, 174 Rückstellprobendosen, 1 Schildersatz
Bruttogewicht	76 kg
Artikelnummer	40517.4000
UVP in €	2.344,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00



RGS 174

Rückstellproben-Tiefkühlschrank

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter, fruchtsäurebeständig, mit CNS-Einsätzen
- ◆ Energiespar-Isolierung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Superfrostfunktion
- ◆ Optische und akustische Temperaturwarnung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 6 Verdampferroste
- ◆ Volltür mit Stangengriff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen



RGS 225



Rückstellproben-Tiefkühlschrank

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum mit CNS-Einsätzen
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Sparsam im Energieverbrauch
- ◆ 5 feststehende Verdampferplatten
- ◆ 2 transparente Schubladen
- ◆ Kontrollleuchten für Betrieb, Schnellgefrieren (kein Schockkühler) und Temperaturwarnung
- ◆ Volltür mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 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	0,67 kWh / 24 h
Serienzubehör	9 CNS-Systembleche je 25 Probendosen = 225 Dosen
Bruttogewicht	70 kg
Artikelnummer	919.0225
UVP in €	2.215,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	91,00

INFO – RÜCKSTELLPROBEN

Nach DIN 10526 „Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“ vom Oktober 2010 sieht der Gesetzgeber für den Betreiber von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie eine gesetzliche Rückstellprobenverpflichtung vor.

Ab einer Herstellungsmenge von 30 Portionen einer Speise sind Rückstellproben zu erstellen, die nach HACCP mindestens 96 Stunden zu lagern sind. Dabei ist sicherzustellen, dass ihr Herstellungsdatum nachvollziehbar und der Weg der Speisen dokumentiert ist.

Unter die Kategorie der Lebensmittel, für die Rückstellproben zu erstellen sind, fallen alle nicht erhitzten Lebensmittel, die unter Verwendung von Hühnereiern oder deren Bestandteile hergestellt wurden. Für alle anderen Lebensmitteln sind Proben nicht zwingend vorgeschrieben, aber empfehlenswert.





Modell	Viking 2
Außenmaße B x T x H	440 x 490 x 510 mm
Temperatur	-18 °C bis -24 °C
UT/RF	+25 °C/55 %
Bruttinhalt	39 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Wandstärke Isolierung	55 mm
Energieverbrauch	0,48 kWh/24 h
Bruttogewicht	25 kg
Artikelnummer	7.0051
UVP in €	457,00



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
- ◆ herausnehmbar zur leichten Reinigung
- ◆ Bestückung: 8 Flaschen max. 345 mm Höhe und ca. 18 Gläser (nicht im Lieferumfang)
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetdichtung



CAL Serie

Tiefkühltruhe mit geschäumtem, abschließbarem Schiebedeckel

- ◆ Schiebedeckel als Ablage nutzbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Hochwertiger umlaufender Aluminiumrahmen
- ◆ Temperatur -14 °C bis -23 °C, UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Umweltfreundliches Kältemittel R 600 a
- ◆ Manuelles Thermostat, Betriebsleuchte, Temperaturwarnleuchte
- ◆ 4 Rollen zur Selbstmontage beiliegend
- ◆ Mit Körben bestückbar

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	913.0961	16,00

Modell	CAL 22	CAL 35	CAL 45	CAL 53	CAL 61
Außenmaße B x T x H	724 x 654 x 916 mm	1054 x 654 x 916 mm	1304 x 654 x 916 mm	1504 x 654 x 916 mm	1704 x 654 x 916 mm
Bruttinhalt	209 l	337 l	435 l	513 l	590 l
Anschlusswert	230 V/122 W	230 V/148 W	230 V/198 W	230 V/247 W	230 V/259 W
Energieverbrauch	1,76 kWh/24 h	2,13 kWh/24 h	2,85 kWh/24 h	3,54 kWh/24 h	3,73 kWh/24 h
Bruttogewicht	46 kg	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg
Artikelnummer	9170.023	917.0036	917.0046	917.0054	917.0062
UVP in €	760,00	840,00	880,00	943,00	1.050,00



TKT Serie



Tiefkühltruhe mit geschäumtem Schiebedeckel

- ◆ Betriebsleuchte
- ◆ Temperaturwarnleuchte
- ◆ Superfrostscharter
- ◆ Außen- und Innenmaterial Stahlblech, weiß
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Frontseitig analoges Thermometer
- ◆ Frontseitig manuelles Thermostat
- ◆ Belüfteter Kondensator
- ◆ 4 vormontierte kleine Rollen



Modell	TKT 210	TKT 320	TKT 430	TKT 550
Außenmaße B x T x H	800 x 600 x 870 mm	1100 x 600 x 870 mm	1410 x 600 x 870 mm	1810 x 600 x 870 mm
Temperatur	-15 °C bis -26 °C	-15 °C bis -26 °C	-15 °C bis -26 °C	-15 °C bis -26 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Bruttoinhalt	185 l	294 l	397 l	534 l
Anschlusswert	230 V/151 W	230 V/169 W	230 V/189 W	230 V/189 W
Kältemittel	R 290	R 290	R 290	R 290
Energieverbrauch	1,10 kWh/24 h	1,25 kWh/24 h	1,39 kWh/24 h	1,90 kWh/24 h
Bruttogewicht	54 kg	65 kg	77 kg	91 kg
Artikelnummer	30.6212	30.6322	30.6432	30.6552
UVP in €	783,00	866,00	972,00	1.115,00



KBS 46 G

KBS 36 G, KBS 46 G und KBS 56 G

Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, blaue Umrandung
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Digitales Thermometer
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Tauwasserablauf frontseitig
- ◆ Schiebescheiben mit Kunststoffrahmen ummantelt
- ◆ Steckschloss
- ◆ Rollen innenliegend zur Selbstmontage
- ◆ Serienzubehör: 2 Körbe



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	10903.5091	40,00

Modell	KBS 36 G	KBS 46 G	KBS 56 G
Außenmaße B x T x H	1030 x 675 x 830 mm	1270 x 675 x 830 mm	1530 x 675 x 830 mm
Temperatur	-11 °C bis -24 °C	-11 °C bis -24 °C	-11 °C bis -22 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %	+32 °C / 60 %	+32 °C / 60 %
Bruttinhalt	281 l	365 l	456 l
Anschlusswert	230 V / 255 W	230 V / 260 W	230 V / 265 W
Energieverbrauch	2,48 kWh / 24 h	3,02 kWh / 24 h	3,42 kWh / 24 h
Bruttogewicht	65 kg	75 kg	89 kg
Artikelnummer	91.5033	91.5043	91.5053
UVP in €	772,00	854,00	974,00



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

* Idealer Einsatz im Kleingewerbebereich wie Personalküchen, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering



KBS 36 CNS



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb passend für KBS 26	20102.0013	35,00
Korb passend ab KBS 36	10203.5016	39,00

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	-18 °C bis -24 °C	-18 °C bis -24 °C	-18 °C bis -24 °C	-18 °C bis -24 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	201 l	304 l	383 l	473 l	567 l
Anschlusswert	230 V/82 W	230 V/98 W	230 V/110 W	230 V/135 W	230 V/135 W
Energieverbrauch	0,46 kWh/24 h	0,72 kWh/24 h	0,84 kWh/24 h	0,97 kWh/24 h	1,1 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A+	A+	A+
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 €	580,00	636,00	713,00	800,00	969,00

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 €	649,00	730,00	835,00	915,00	995,00

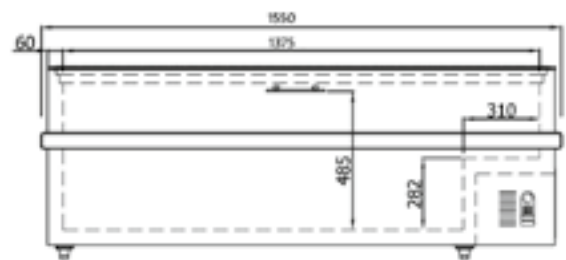
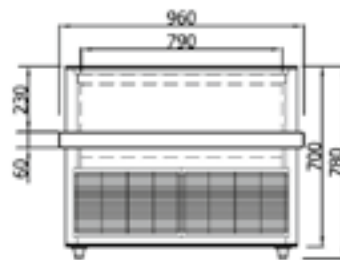


Snow 15, Snow 20 und Snow 25



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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb (B 275 x T 765 x H 230 mm)	82.3334	42,00
Korb (B 275 x T 335 x H 230 mm)	82.3335	31,00
Quersteg für Snow 15 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3336	68,00
Quersteg für Snow 20 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3337	84,00
Quersteg für Snow 25 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3338	94,00
Korbtrenngitter	82.3339	28,00
Bodentrenngitter	82.3340	31,00

Modell	Snow 15	Snow 20	Snow 25
Außenmaße B x T x H	1550 x 960 x 780 mm	2050 x 960 x 780 mm	2500 x 960 x 780 mm
Temperatur	-15 °C bis -18 °C	-15 °C bis -18 °C	-15 °C bis -18 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Bruttinhalt	597 l	839 l	1032 l
Anschlusswert	230 V/316 W	230 V/356 W	230 V/356 W
Energieverbrauch	3,90 kWh/24 h	4,50 kWh/24 h	4,90 kWh/24 h
Bestückungsmöglichkeit	3 x Korb 82.3334 oder 6 x Korb 82.3335	5 x Korb 82.3334 oder 10 x Korb 82.3335	7 x Korb 82.3334 oder 14 x Korb 82.3335
Bruttogewicht	81 kg	120 kg	143 kg
Artikelnummer	30.9754	30.9904	30.9114
UVP in €	1.693,00	1.858,00	2.282,00





D 200, D 300, D 400 und D 500



Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel

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



D 400

D 201, D 301, D 401 und D 501

wie oben, jedoch:
abgeschrägt mit gewölbtem Glasschiebedeckel



D 401

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb für D 200 - D 500	604.1218	41,00
Korb für D 200 - D 500 mit Trenngitter	604.1374	43,00
Korb für D 201 - D 501	604.1203	41,00
Korb für D 201 - D 501 mit Trenngitter	604.1375	43,00

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
Bruttinhalt	196 l	303 l	410 l	503 l
Anschlusswert	230 V/190 W	230 V/230 W	230 V/320 W	230 V/450 W
Energieverbrauch	2,90 kWh/24 h	3,40 kWh/24 h	4,20 kWh/24 h	4,80 kWh/24 h
Bruttogewicht	54 kg	64 kg	72 kg	78 kg
Artikelnummer	92.1022	92.1032	92.1042	92.1052
UVP in €	711,00	740,00	814,00	904,00

Modell	D 201	D 301	D 401	D 501
Bruttinhalt	187 l	290 l	393 l	482 l
Artikelnummer	92.2022	92.2032	92.2042	92.2052
UVP in €	769,00	844,00	934,00	1.039,00

bis
-60 °C

R 290



L60 TK300

L60 TK

Labor-Tiefkühltruhe bis -60 °C

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Geschäumter Hebedeckel
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 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 Tauwasserabflusstropfen
- ◆ Ohne Körbe

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	99.9023	41,00
Rollensatz ohne Feststellbremsen	99.9024	72,00

Modell	L60 TK100	L60 TK200	L60 TK300	L60 TK400	L60 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
Innenmaße B x T x H	520 x 450 x 695 mm	850 x 450 x 695 mm	1100 x 450 x 695 mm	1300 x 450 x 695 mm	1500 x 450 x 695 mm
Temperatur	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C
Bruttinhalt	130 l	230 l	300 l	360 l	485 l
Anschlusswert	230 V/210 W	230 V/360 W	230 V/360 W	230 V/400 W	230 V/420 W
Energieverbrauch	3,39 kWh/24 h	4,59 kWh/24 h	5,36 kWh/24 h	5,80 kWh/24 h	7,09 kWh/24 h
Bruttogewicht	53 kg	68 kg	78 kg	89 kg	95 kg
Artikelnummer	91.6019	91.6029	91.6039	91.6049	91.6059
UVP in €	1.816,00	1.972,00	2.072,00	2.244,00	2.683,00

bis
-86 °C



L86 TK400

L86 TK

Labor-Tiefkühltruhe bis -86 °C

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, weiß
- ◆ Geschäumter Hebedeckel
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel Nature R
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Akustischer und optischer Alarm
- ◆ Backup Batterie für Temperaturanzeige und Alarm
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Extrastarke 100 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Konstante Innenraumtemperatur, Abweichung +/-1 °C
- ◆ Stabiler Griff mit integriertem Schloss
- ◆ Frontseitiger Tauwasserabflusstropfen
- ◆ Ohne Körbe
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße bei L86 TK70
- ◆ 4 Transportrollen für leichte Mobilität ab L86 TK200

Modell	L86 TK70	L86 TK200	L86 TK300	L86 TK400
Außenmaße B x T x H	555 x 645 x 895 mm	920 x 695 x 885 mm	1260 x 695 x 885 mm	1560 x 695 x 885 mm
Temperatur	-60 °C bis -86 °C	-60 °C bis -86 °C	-60 °C bis -86 °C	-60 °C bis -86 °C
Bruttinhalt	74 l	198 l	296 l	383 l
Anschlusswert	230 V/375 W	230 V/400 W	230 V/400 W	230 V/400 W
Energieverbrauch	6,00 kWh/24 h	7,40 kWh/24 h	8,50 kWh/24 h	10,20 kWh/24 h
Geräuschpegel	55 dB	55 dB	55 dB	55 dB
Bruttogewicht	58 kg	69 kg	82 kg	95 kg
Artikelnummer	91.6069	91.6079	91.6089	91.6099
UVP in €	6.284,00	6.904,00	7.828,00	8.607,00



SCHNELLABKÜHLER UND SCHOCKFROSTER

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 vom Kompaktgerät Chilly für 3/1 GN bis hin zum BF 121 für 12/1 GN. 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 83 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 84 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.

SWS
 PLANBAR

Modell	Chilly GN 1/1
Außenmaße B x T x H	560 x 700 x 520 mm
Temp. Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C
Temp. 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 bei VT -25 °C und Kondtemp. +45 °C
Energieverbrauch in kWh/ kg*	0,0825 (Schnellabkühlung) 0,2739 (Schockfrosterung)
Bruttogewicht	52 kg
Artikelnummer	14.0042
UVP in €	2.975,00

* gemäß EN Norm 17032



Chilly GN 1/1 friulinox by KBS

Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ 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
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlstangengriff
- ◆ Türinnenheizung
- ◆ Türanschlag links, rechts auf Anfrage lieferbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

SWS
 PLANBAR

Modell	BC 051 DG
AußenmaÙe B x T x H	790 x 700 x 850 mm
Temp. Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C
UT/RF	+43 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/910 W
Tauwasserverdunstung	ja
Abkühlleistung	12 kg
Kältemittel	R 452 a
Kälteleistung	940 W
Energieverbrauch in kWh/ kg*	0,0814
Bruttogewicht	112 kg
Artikelnummer	13.0051
UVP in €	4.395,00



BC 051 DG friulinox by KBS

BF 051 AG

BC 051 AG Schnellabkühler und BF 051 AG Schnellabkühler und Schockfroster

- ◆ Für 5 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar bei BF 051
- ◆ BC 051: Kerntemperatur +3°C
- ◆ BF 051: Kerntemperatur +3°C und -18°C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- ◆ 99 Programme programmierbar, HACCP fähig
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Rostabstand 65 mm
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türinnenheizung bei BF 051
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare FüÙe aus CNS
- ◆ Serienzubehör: 5 Rostträger, Quereinschub geeignet

BF 051 AG wie BC 051DG, jedoch:

Modell	BF 051 AG
Temp. Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C
Temp. Schockfrosterung	+90 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/1400 W
Abkühlleistung	18 kg
Schockfrosterleistung	12 kg
Kälteleistung	810 W
Energieverbrauch in kWh/ kg*	0,0814 (Schnellabkühlung) 0,2640 (Schockfrosterung)
Bruttogewicht	119 kg
Artikelnummer	14.0054
UVP in €	4.450,00

* gemäß EN Norm 17032



BC und friulinox by KBS BF Serie



BC AG Schnellabkühler und BF AG Schnellabkühler und Schockfroster

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Softtouch-Tasten
- ◆ 99 Programme programmierbar
- ◆ HACCP fähig
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Kältemittel R 452 a, Umluftkühlung
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Füße aus CNS



BC 081



BC 121

Modell	BC 081 AG	BF 081 AG	BC 121 AG	BF 121 AG
Außenmaße B x T x H	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1800 mm	790 x 800 x 1800 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+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
UT / RF	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 1500 W	230 V / 2000 W	400 V / 2100 W	400 V / 3500 W
Abkühlleistung	25 kg	25 kg	36 kg	36 kg
Schockfroastleistung	-	16 kg	-	24 kg
Kerntemperatur	+3 °C	-18 °C	+3 °C	-18 °C
Kälteleistung	1720 W	1300 W	2770 W	2850 W
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,0803 (Schnellabkühlung)	0,0803 (Schnellabkühlung) 0,2673 (Schockfrostonung)	0,0803 (Schnellabkühlung)	0,0803 (Schnellabkühlung) 0,2662 (Schockfrostonung)
Türrahmenheizung	-	ja	-	ja
Bestückung	8 x GN 1/1 oder 8 Stück 600 x 400 mm Bleche	8 x GN 1/1 oder 8 Stück 600 x 400 mm Bleche	12 x GN 1/1 oder 12 Stück 600 x 400 mm Bleche	12 x GN 1/1 oder 12 Stück 600 x 400 mm Bleche
Serienzubehör	1 Rostträger	1 Rostträger, Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar	1 Rostträger	1 Rostträger, Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
Bruttogewicht	160 kg	160 kg	195 kg	195 kg
Artikelnummer	13.0081	14.0081	13.0121	14.0121
UVP in €	6.038,00	6.389,00	8.950,00	9.350,00

* gemäß EN Norm 17032


GF 12 AG

GF 21 AG
Schockfroster speziell für Eis

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizbar und herausnehmbar
- ◆ Kerntemperatur -18°C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- ◆ 99 Programme programmierbar
- ◆ HACCP fähig
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufnahme von EN 600 x 400 Blechen oder Roste
- ◆ Lieferung ohne Eisschalen
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel, Türrahmenheizung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 180 mm

Modell	GF 06 AG	GF 12 AG	GF 15 AG	GF 21 AG
AußenmaÙe B x T x H	790 x 700 x 850 mm	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1800 mm	790 x 800 x 1950 mm
UT/RF	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/1400 W	230 V/2000 W	400 V/3500 W	400 V/5250 W
Schockfrosterleistung	30 kg	60 kg	75 kg	105 kg
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,2640 (Schockfrostung)	0,2673 (Schockfrostung)	0,2684 (Schockfrostung)	0,2662 (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	12 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm	15 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm	21 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm
Bruttogewicht	109 kg	142 kg	170 kg	200 kg
Artikelnummer	14.0006	14.0012	14.0015	14.0021
UVP in €	5.150,00	6.500,00	9.500,00	11.950,00

* gemäß EN Norm 17032



Joy-Serie



Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

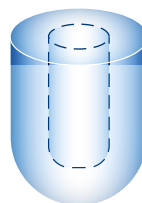
- ◆ Produktion von Hohlkegel 30 x 42 mm
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS (Joy 118 L: Skinplate, CNS-Look)
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Integriertes separat schaltbares Reinigungssystem
- ◆ 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



Eiswürfelform Joy

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kalkfilter	413990.0100	58,00
Ersatzfüllung für Kalkfilter	413990.0120	31,00

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
Bruttogewicht	32 kg	36 kg	43 kg
Artikelnummer	431.0115	4310.2205	4310.3205
UVP in €	1.015,00	1.258,00	1.649,00

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
Bruttogewicht	54 kg	58 kg	70 kg	103 kg
Artikelnummer	4310.5205	4310.7205	4310.9205	4311.2205
UVP in €	1.832,00	2.368,00	2.984,00	3.755,00



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 Joy 219 auf Anfrage lieferbar
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschluss Schlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Solid 119 L



Solid 319 L



Eiswürfelform
Solid

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kalkfilter	413990.0100	58,00
Ersatzfüllung für Kalkfilter	413990.0120	31,00

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
Bruttogewicht	32 kg	36 kg	43 kg
Artikelnummer	4340.115	4340.2205	4340.3205
UVP in €	1.015,00	1.258,00	1.649,00

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
Bruttogewicht	54 kg	58 kg	70 kg	103 kg
Artikelnummer	4340.5205	4340.7205	4340.9205	4341.2205
UVP in €	1.832,00	2.368,00	2.984,00	3.755,00

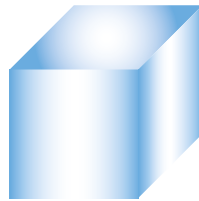


KV-Serie

SWS
PLANBAR

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 Produktionsstop
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar



Eiswürfelform
KV 150 L



KV 150 L

Modell	KV 150 L	KV 190 L	KV 270 L	KV 400 L
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 562 mm	750 x 625 x 562 mm	750 x 625 x 562 mm	750 x 625 x 751 mm
Anschlusswert	230 V/850 W	230 V/1100 W	230 V/1500 W	230 V/2600 W
Tagesleistung	140 kg/24 h	195 kg/24 h	290 kg/24 h	385 kg/24 h
Bruttogewicht	66 kg	79 kg	86 kg	113 kg
Artikelnummer	433.0150	433.0190	433.0270	433.0400
UVP in €	3.027,00	3.876,00	4.127,00	5.293,00



B 100



B 150



B 250

Vorratsbehälter für KV-Serie

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150	Vorratsbehälter B 250
Passend zu Modell	Eiswürfelbereiter KV 150 L	Eiswürfelbereiter KV 190 L / KV 270 L	Eiswürfelbereiter KV 270 L / KV 400 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 €	1.368,00	1.420,00	1.550,00

Vorratsbehälterabdeckungen

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BV 100	Vorratsbehälterabdeckung BV 150	Vorratsbehälterabdeckung BV 250
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 10 mm	960 x 625 x 10 mm	1200 x 625 x 10 mm
Artikelnummer	433.0010	433.0015	433.0025
UVP in €	146,00	214,00	231,00



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, Anschluss Schlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kalkfilter	413990.0100	58,00
Ersatzfüllung für Kalkfilter	413990.0120	31,00

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
Bruttogewicht	41 kg	59 kg	76 kg	89 kg
Artikelnummer	4320.0455	4320.0755	4320.1255	4320.1655
UVP in €	2.726,00	3.120,00	3.693,00	4.610,00



Flockeneisbereiter ohne 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 180
- ♦ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ♦ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar

Neuerungen

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



KF 185 L

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
Bruttogewicht	63 kg	63 kg	115 kg
Nettogewicht	56 kg	56 kg	109 kg
Artikelnummer	4320.1810	4320.2510	4320.5010
UVP in €	4.098,00	4.395,00	6.474,00



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 €	1.368,00	1.420,00	1.550,00

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 €	151,00	239,00	333,00



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
- ◆ Resteentleerung 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
- ◆ 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
Bruttogewicht	59 kg	78 kg	63 kg	63 kg	115 kg
Artikelnummer	4340.0855	4340.1455	4340.2010	4340.3010	4340.4060
UVP in €	3.533,00	3.910,00	4.560,00	5.129,00	7.580,00



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 €	1.368,00	1.420,00	1.550,00

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 €	151,00	239,00	333,00



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 Tiefkühlschrank hinausgehen, so fällt die Wahl häufig auf Kühl- oder Tiefkühlzellen. Zu finden auf Seite 90 und 92. 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-, Stopfer- oder Splitaggregat sowie dem Anschluss an eine externe Kälteanlage zu unterscheiden. Stopferaggregate sind für den Decken- oder Wandeinbau erhältlich. Ab Seite 95 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 91 und 93 bei den entsprechenden Kühl- bzw. Tiefkühlzellen mit angegeben. Ausführliche Informationen zu diesem Thema finden Sie auch unter www.kbs-gastrotechnik.de/Zellen.

SWS
 PLANBAR

NEU


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
- ◆ Leichte Montage durch Nut- und Federverbindungen, kältebrückenfrei fixiert,
- ◆ Eingeschäumte Hakenverschlüsse
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 600 x 1900 mm für CR 01, CR 02 und CR 06
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm für alle anderen Kühlzellen
- ◆ Tür halbaufliegend
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 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	69,00 pro Meter
Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)	999.0002	141,00 pro Einheit
Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)	999.0003	141,00 pro Einheit

Das passende Kälteaggregat finden Sie ab Seite 98.

Modell	CR 01	CR 02	CR 03	CR 04
Außenmaße B x T x H	1390 x 1390 x 2190 mm	1590 x 1390 x 2190 mm	1990 x 1390 x 2190 mm	2190 x 1390 x 2190 mm
Innenmaße B x T x H	1230 x 1230 x 2030 mm	1430 x 1230 x 2030 mm	1830 x 1230 x 2030 mm	2030 x 1230 x 2030 mm
Ausstellungsfläche	1,44 m ²	1,68 m ²	2,16 m ²	2,40 m ²
Volumen	3,1 m ³	3,6 m ³	4,6 m ³	5,1 m ³
Artikelnummer	918.0017	918.0027	918.0037	918.0047
UVP in €	2.250,00	2.700,00	2.860,00	2.950,00

Modell	CR 05	CR 06	CR 07	CR 08
Außenmaße B x T x H	2590 x 1390 x 2190 mm	1590 x 1590 x 2190 mm	1990 x 1590 x 2190 mm	2190 x 1590 x 2190 mm
Innenmaße B x T x H	2430 x 1230 x 2030 mm	1430 x 1430 x 2030 mm	1830 x 1430 x 2030 mm	2030 x 1430 x 2030 mm
Ausstellungsfläche	2,88 m ²	1,96 m ²	2,52 m ²	2,80 m ²
Volumen	6,1 m ³	4,2 m ³	5,3 m ³	5,9 m ³
Artikelnummer	918.0057	918.0067	918.0077	918.0087
UVP in €	3.140,00	2.780,00	2.950,00	3.040,00

Modell	CR 09	CR 10	CR 11	CR 12
Außenmaße B x T x H	2590 x 1590 x 2190 mm	1990 x 1990 x 2190 mm	2190 x 1990 x 2190 mm	2590 x 1990 x 2190 mm
Innenmaße B x T x H	2430 x 1430 x 2030 mm	1830 x 1830 x 2030 mm	2030 x 1830 x 2030 mm	2430 x 1830 x 2030 mm
Ausstellungsfläche	3,36 m ²	3,24 m ²	3,60 m ²	4,32 m ²
Volumen	7,1 m ³	6,8 m ³	7,5 m ³	9,0 m ³
Artikelnummer	918.0097	918.0107	918.0117	918.0127
UVP in €	3.230,00	3.140,00	3.240,00	3.440,00



Regaleinrichtung für CR Serie

NEU **SWS**
PLANBAR

Regaleinrichtung L-Form

(gerade Form für Modell CR 01)

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



Für Modell CR 01



Für Modelle CR 02 bis CR 12

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Regal	Für Modell CR 01	Für Modell CR 02	Für Modell CR 03	Für Modell CR 04
Anzahl / Breite	1 x 1140 mm	1 x 1340 mm + 1 x 740 mm	2 x 840 mm + 1 x 740 mm	1 x 1540 mm + 1 x 1140 mm
Tiefe und Höhe	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm
Regalböden	4 Böden	8 Böden	12 Böden	8 Böden
Artikelnummer	130.1117	130.1217	130.1317	130.1417
UVP in €	395,00	650,00	800,00	730,00

Regal	Für Modell CR 05	Für Modell CR 06	Für Modell CR 07	Für Modell CR 08
Anzahl / Breite	2 x 940 mm + 1 x 1140 mm	1 x 1340 mm + 1 x 940 mm	2 x 840 mm + 1 x 940 mm	1 x 1540 mm + 1 x 1340 mm
Tiefe und Höhe	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm
Regalböden	12 Böden	8 Böden	12 Böden	8 Böden
Artikelnummer	130.1517	130.1617	130.1717	130.1817
UVP in €	880,00	680,00	830,00	760,00

Regal	Für Modell CR 09	Für Modell CR 10	Für Modell CR 11	Für Modell CR 12
Anzahl / Breite	2 x 940 mm + 1 x 1340 mm	2 x 840 mm + 1 x 1340 mm	1 x 1540 mm + 2 x 840 mm	2 x 940 mm + 2 x 840 mm
Tiefe und Höhe	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm
Regalböden	12 Böden	12 Böden	12 Böden	16 Böden
Artikelnummer	130.1917	130.1017	130.2117	130.2217
UVP in €	910,00	880,00	910,00	1.040,00

SWS
PLANBAR

NEU



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

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
- ◆ Leichte Montage durch Nut- und Federverbindungen, kältebrückenfrei fixiert,
- ◆ Eingeschäumte Hakenverschlüsse
- ◆ Bodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- ◆ Boden zum Schutz beschichtet mit 200 Mikron starkem, grauem, 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
- ◆ Bodenunterlüftungsbalken
- ◆ Unterdruckventil, beheizt
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türinnenheizung
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm
- ◆ Türanschlag rechts



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	69,00 pro Meter
Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)	999.0002	141,00 pro Einheit
Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)	999.0003	141,00 pro Einheit

Das passende Kälteaggregat finden Sie ab Seite 98.

Modell	DCR 100	DCR 200	DCR 300	DCR 400
Außenmaße B x T x H	1430 x 1430 x 2230 mm	1630 x 1430 x 2230 mm	2030 x 1430 x 2230 mm	2230 x 1430 x 2230 mm
Innenmaße B x T x H	1230 x 1230 x 2030 mm	1430 x 1230 x 2030 mm	1830 x 1230 x 2030 mm	2030 x 1230 x 2030 mm
Ausstellungsfläche	1,44 m ²	1,68 m ²	2,16 m ²	2,40 m ²
Volumen	3,10 m ³	3,60 m ³	4,60 m ³	5,10 m ³
Artikelnummer	919.0107	919.0207	919.0307	919.0407
UVP in €	2.540,00	2.860,00	3.090,00	3.200,00

Modell	DCR 500	DCR 600	DCR 700	DCR 800	DCR 900
Außenmaße B x T x H	2630 x 1430 x 2230 mm	1630 x 1630 x 2230 mm	2030 x 1630 x 2230 mm	2230 x 1630 x 2230 mm	2630 x 1630 x 2230 mm
Innenmaße B x T x H	2430 x 1230 x 2030 mm	1430 x 1430 x 2030 mm	1830 x 1430 x 2030 mm	2230 x 1230 x 2030 mm	2430 x 1430 x 2030 mm
Ausstellungsfläche	2,88 m ²	1,96 m ²	2,52 m ²	2,80 m ²	3,36 m ²
Volumen	6,10 m ³	4,20 m ³	5,30 m ³	6,00 m ³	7,10 m ³
Artikelnummer	919.0507	919.0607	919.0707	919.0807	919.0907
UVP in €	3.460,00	3.360,00	3.590,00	3.700,00	3.980,00

Modell	DCR 1000	DCR 1100	DCR 1200	DCR 1300	DCR 1400
Außenmaße B x T x H	2030 x 2030 x 2230 mm	2230 x 2030 x 2230 mm	2630 x 2030 x 2230 mm	2830 x 2030 x 2230 mm	3230 x 2030 x 2230 mm
Innenmaße B x T x H	1830 x 1830 x 2030 mm	2030 x 1830 x 2030 mm	2030 x 1830 x 2030 mm	2630 x 1830 x 2030 mm	3030 x 1830 x 2030 mm
Ausstellungsfläche	3,24 m ²	3,60 m ²	4,32 m ²	4,68 m ²	5,40 m ²
Volumen	6,80 m ³	7,50 m ³	9,00 m ³	9,80 m ³	11,00 m ³
Artikelnummer	919.1007	919.1107	919.1207	919.1307	919.1407
UVP in €	4.010,00	4.284,00	4.320,00	4.760,00	5.060,00



Regaleinrichtung für DCR Serie

NEU **SWS**
PLANBAR

Regaleinrichtung L-Form

(gerade Form für Modell 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



Für Modell DCR 100



Für Modelle DCR 200 bis DCR 1400

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Regal	Für Modell DCR 100	Für Modell DCR 200	Für Modell DCR 300	Für Modell DCR 400
Anzahl / Breite	1 x 1140 mm	1 x 1340 mm + 1 x 740 mm	2 x 840 mm + 1 x 740 mm	1 x 1540 mm + 1 x 1140 mm
Tiefe und Höhe	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm
Regalböden	4 Böden	8 Böden	12 Böden	8 Böden
Artikelnummer	130.1117	130.1217	130.1317	130.1417
UVP in €	395,00	650,00	800,00	730,00

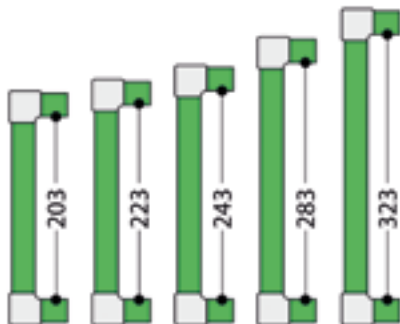
Regal	Für Modell DCR 500	Für Modell DCR 600	Für Modell DCR 700	Für Modell DCR 800	Für Modell DCR 900
Anzahl / Breite	2 x 940 mm + 1 x 1140 mm	1 x 1340 mm + 1 x 940 mm	2 x 840 mm + 1 x 940 mm	1 x 1540 mm + 1 x 1340 mm	2 x 940 mm + 1 x 1340 mm
Tiefe und Höhe	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm
Regalböden	12 Böden	8 Böden	12 Böden	8 Böden	12 Böden
Artikelnummer	130.1517	130.1617	130.1717	130.1817	130.1917
UVP in €	880,00	680,00	830,00	760,00	910,00

Regal	Für Modell DCR 1000	Für Modell DCR 1100	Für Modell DCR 1200	Für Modell DCR 1300	Für Modell DCR 1400
Anzahl / Breite	2 x 840 mm + 1 x 1340 mm	1 x 1540 mm + 2 x 840 mm	2 x 940 mm + 2 x 840 mm	2 x 1040 mm + 2 x 840 mm	2 x 1240 mm + 2 x 840 mm
Tiefe und Höhe	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	400 mm x 1600 mm	T 400 mm x H 1600 mm	T 400 mm x H 1600 mm
Regalböden	12 Böden	12 Böden	16 Böden	16 Böden	16 Böden
Artikelnummer	130.1017	130.2117	130.2217	130.2317	130.2417
UVP in €	880,00	910,00	1.040,00	1.060,00	1.120,00

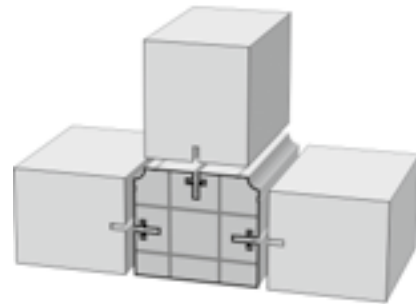
MODULAR AUFGEBAUTE KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

MULTISYSTEM – INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

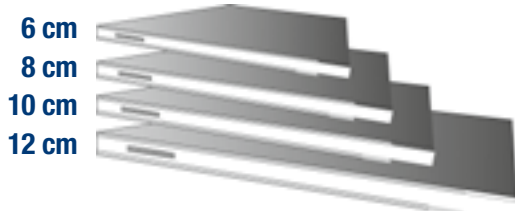
Wenn die Maße unserer Standardzellen für Ihren Einsatzbereich nicht geeignet sind, können wir gemeinsam eine Lösung für Sie entwickeln. Gerne planen wir Ihre individuelle Kühl- oder Tiefkühlzelle. Sprechen Sie uns an.



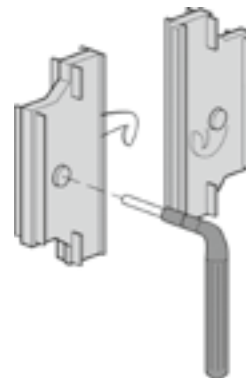
Wahl zwischen 5 verschiedenen Standardhöhen



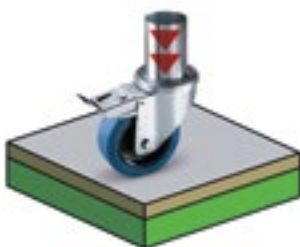
Viele verschiedene Kombinationsmöglichkeiten dank 3-Wege System



Wahl zwischen 4 verschiedenen Plattenstärken



Alle Verbindungen mit exzentrischen Doppelleffekthaken



Mit Gummirädern befahrbar; Last pro Gummirad 90 kg bei 3 cm² und mehr Auflagefläche. Andere Böden sind auf Anfrage möglich.

+20 cm

Alle Maße in 20 cm Einheiten möglich



HA-K und HA-TK Serie

Huckepack-Aggregat für Wandmontage

- ◆ Korrosionsgeschütztes Stahlblech mit Epoxyd-Pulver weiß, lackiert (weiß-blau bei HA-TK 5-15)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kapillarrohreinspritzung
- ◆ Flüssigkeitsleitung mit Molekularsiebfilter
- ◆ Verdichter und VentilatorMotoren mit integriertem Thermalschutz
- ◆ Kältemittel R 404 a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Tauwasserverdunstungsschale mit Überlaufrohr
- ◆ Zellenbeleuchtung inkl. Zuleitung
- ◆ Beleuchtung mit separatem Ein- und Ausschalter
- ◆ Einsatz ab +10 °C Umgebungstemperatur
- ◆ Optionales Zubehör: Ölsumpfheizung, zusätzliches Magnetventil für niedrige Umgebungstemperaturen
- ◆ Außenaufstellung nur für HA-K Serie mit geeigneten Wetterschutz und unter Verwendung des optionalen Zubehörs



HA-K 8
HA-K 10
HA-K 16



HA-TK 5
HA-TK 9
HA-TK 12
HA-TK 15

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Aggregate für Kühlzellen

Modell	HA-K 8	HA-K 10	HA-K 16
Außenmaße B x T x H	400 x 860 x 640 mm	400 x 860 x 640 mm	760 x 856 x 700 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/700 W	230 V/820 W	230 V/1200 W
Kälteleistung	1076 W	1281 W	1981 W
Bruttogewicht	49 kg	54 kg	73 kg
Für Kühlräume bis max.	8,4 m³	10,5 m³	16,7 m³
Artikelnummer	60.6000	60.6001	60.6002
UVP in €	2.020,00	2.139,00	2.877,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	HA-TK 5	HA-TK 9	HA-TK 12	HA-TK 15
Außenmaße B x T x H	485 x 845 x 767 mm	785 x 845 x 767 mm	785 x 845 x 767 mm	785 x 845 x 767 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/1350 W	230 V/1460 W	400 V/1810 W	400 V/2630 W
Kälteleistung	971 W	1358 W	1620 W	1856 W
Serienzubehör	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung
Bruttogewicht	61 kg	78 kg	80 kg	80 kg
Für Kühlräume bis max.	5,4 m³	9,5 m³	12,6 m³	15,7 m³
Artikelnummer	60.6010	60.6011	60.6012	60.6013
UVP in €	2.750,00	3.302,00	3.413,00	3.737,00

SAD-K und SAD-TK Serie

Umluft Stopfer-Aggregat für den Deckeneinbau

- ◆ Korrosionsgeschütztes Stahlblech mit Epoxyd-Pulver weiß, lackiert
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kapillarrohreinspritzung
- ◆ Flüssigkeitsleitung mit Molekularsiebfilter
- ◆ Verdichter und VentilatorMotoren mit integriertem Thermalschutz
- ◆ Fernschalttafel mit 5 m Zuleitung
- ◆ Zellenbeleuchtung inkl. Zuleitung
- ◆ Beleuchtung mit separatem Ein- und Ausschalter
- ◆ Kältemittel R 404 a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Einsatz ab +10 °C Umgebungstemperatur
- ◆ Optionales Zubehör: Ölsumpfheizung, zusätzliches Magnetventil für niedrige Umgebungstemperaturen
- ◆ Außenaufstellung für SAD-K Serie nur mit geeigneten Wetterschutz und unter Verwendung des optionalen Zubehörs



Aggregate für Kühlzellen

Modell	SAD-K 5	SAD-K 7	SAD-K 9	SAD-K 15
Außenmaße B x T x H	430 x 771 x 525 mm	620 x 719 x 506 mm	620 x 719 x 506 mm	820 x 809 x 645 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/720 W	230 V/970 W	230 V/1200 W	230 V/1480 W
Kälteleistung	962 W	1221 W	1343 W	1961 W
Bruttogewicht	55 kg	73 kg	73 kg	83 kg
Für Kühlräume bis max.	5,4 m ³	7,5 m ³	9,2 m ³	15,1 m ³
Artikelnummer	60.6020	60.6021	60.6022	60.6023
UVP in €	2.287,00	2.396,00	2.452,00	3.158,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SAD-TK 5	SAD-TK 8	SAD-TK 10	SAD-TK 15
Außenmaße B x T x H	620 x 719 x 506 mm	820 x 809 x 645 mm	820 x 809 x 645 mm	820 x 929 x 645 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/1390 W	230 V/1460 W	400 V/1820 W	400 V/2750 W
Kälteleistung	1126 W	1422 W	1588 W	2091 W
Serienzubehör	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung
Bruttogewicht	82 kg	108 kg	108 kg	124 kg
Für Kühlräume bis max.	5,8 m ³	8,0 m ³	9,9 m ³	15,2 m ³
Artikelnummer	60.6030	60.6031	60.6032	60.6033
UVP in €	3.050,00	3.595,00	3.868,00	4.684,00



SP-K und SP-TK Serie

Split-Aggregat

- ◆ Korrosionsgeschütztes Stahlblech mit Epoxyd-Pulver weiß lackiert
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kapillarrohreinjektion
- ◆ Flüssigkeitsleitung mit Molekularsiebfilter
- ◆ Verdichter und VentilatorMotoren mit integriertem Thermalschutz
- ◆ Tauwasserablaufheizung nur bei Tiefkühlaggregaten
- ◆ Automatische Abtauung ohne Tauwasserverdunstung
- ◆ Direkter Tauwasserablauf, bauseits zu erstellen
- ◆ Kältemittel R 404 a
- ◆ Zellenbeleuchtung inkl. Zuleitung mit separatem Ein- und Ausschalter
- ◆ Einsatz ab +10 °C Umgebungstemperatur
- ◆ 2,5 m vorgefüllte Rohrleitungen und elektrischer Kabelsatz
- ◆ Fernschalttafel mit 5 m langen Verbindungskabel
- ◆ Verbindungsleitungen, Verflüssigersatz und Verdampfer vorgefüllt und mit Schnellverbindern ausgestattet
- ◆ Optionales Zubehör: Ölumpfheizung, vorgefüllte Rohrleitungen und Verbindungskabel 10 m
- ◆ Außenauflistung für SP-K Serie nur mit geeigneten Wetterschutz und unter Verwendung des optionalen Zubehörs

SP-K 8
SP-K 11
SP-TK 5



SP-K 18
SP-TK 10
SP-TK 14
SP-TK 15



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Aggregate für Kühlzellen

Modell	SP-K 8	SP-K 11	SP-K 18
Außenmaße B x T x H	siehe Internet	siehe Internet	siehe Internet
Temperatur	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/960 W	230 V/1190 W	230 V/1540 W
Bruttogewicht	50 kg	53 kg	62 kg
Für Kühlräume bis max.	8,3 m³	11,4 m³	18,2 m³
Artikelnummer	60.6040	60.6041	60.6042
UVP in €	2.770,00	2.839,00	3.405,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SP-TK 5	SP-TK 10	SP-TK 14	SP-TK 15
Außenmaße B x T x H	siehe Internet	siehe Internet	siehe Internet	siehe Internet
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
UT/RF	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/1380 W	230 V/1530 W	400 V/1900 W	400 V/2700 W
Serienzubehör	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung	Anschlusskabel, Tauwasserablaufheizung
Bruttogewicht	61 kg	79 kg	81 kg	81 kg
Für Kühlräume bis max.	5,3 m³	10,1 m³	14,3 m³	15,7 m³
Artikelnummer	60.6050	60.6051	60.6052	60.6053
UVP in €	3.305,00	3.877,00	4.063,00	4.114,00



ASV Eis Seite 107
Aufsatzvitrine für Speiseeis mit
berohrter Wanne für Eisschalen 5 oder 7 Liter

ab 1.569,- Euro



BKTF 2010 M Seite 118
Bäckerei-Kühltisch mit Arbeitsplatte
und zwei Türen

4.090,- Euro



RX 2000 Kühlauflauf Seite 120
mit Glasaufbau für GN 1/3

820,- Euro

Pizza 2610 Seite 123
Pizza-Kühltisch mit zwei Türen
und 7 ungekühlten Teigschubladen

3.107,- Euro





3 SALADETTEN KÜHLAUFsätze KÜHLTISCHE

3 Kühlische

Saladetten	101
Belegstationen	104
Edelstahl-Kühlische	108
Edelstahl-Kühlische Premiumline	114
Unterbau-Kühlische	116
Bäckerei-Kühlische	117
Bäckerei-Kühlische Premiumline	118
Kühlaufsätze	120
Pizza-Kühlische	121
Edelstahl-Tiefkühlische	124
Edelstahl-Tiefkühlische Premiumline	125



3 KÜHLTISCHE

KÜHLTISCHE, PIZZAKÜHLTISCHE UND SALADETTEN

Soll gekühlte Ware im direkten Zugriff bei der Speisenzubereitung sein, so kommen Saladetten, Belegstationen, Kühlaufsätze oder Kühlische zum Einsatz.

Die GN-Behälter werden dabei von unten gekühlt. Bei einer Saladette steht nur noch eine geringe Arbeitsfläche zur Verfügung, im Regelfall handelt es sich um ein schmales Schneidbrett aus Polyethylen.

Kühlaufsätze werden direkt auf die Arbeitsfläche von Arbeits- oder Kühlischen gestellt. Bei Pizzatischen wird der Aufsatz auf die Seitenränder gelegt, so dass darunter Platz verbleibt. Werden nur wenige und kleinere gekühlten GN-Behältern, gleichzeitig aber eine größere Arbeitsfläche benötigt, so ist eine Belegstation das richtige Produkt.

Alle Geräte sind genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. So gibt es Kühlische für die Abmessung 600 x 400 mm, die der Euronorm entsprechen und ideal in Bäckereien eingesetzt werden können. Die Pizzatische haben Arbeitsplatten aus Granit und sind damit eher kühl und temperaturstabil. Sie sind somit ideal für die Verarbeitung von Pizzateig.

LAGE DES MASCHINENFACHS

Abhängig von der Bauart des Kühlisches ist das Maschinenfach – also Kompressor und Verflüssigereinheit – seitlich oder unter dem Kühlbereich angebracht. Liegt das Maschinenfach unter dem Kühlbereich, so kann die gesamte Länge des Gerätes als Kühlraum genutzt werden. Ist das Maschinenfach rechts oder links neben dem Kühlbereich, so steht der Kühlisch auf höhenverstellbaren CNS Füßen und die Reinigung unter dem Tisch ist leichter. Diese Geräte sind teilweise sockelbaufähig.

ABSCHLIESSBARE MASCHINENFACHBLENDE UND HERAUSNEHMBARER FETTFILTER

KBS entwickelt die Produkte ständig weiter, um Ihnen die Arbeit zu erleichtern und Servicekosten zu minimieren. Ein gutes Beispiel dafür ist die abschließbare Maschinenfachblende, die ein schnelles Öffnen ermöglicht. Im Servicefall kann der Techniker somit ohne Werkzeug an die kältetechnischen Komponenten gelangen.

Einige Modellserien verfügen zudem über eine separate Klappblende, hinter der sich der Fettfilter befindet. Diese Blende kann ohne Werkzeug abgeschraubt und der Filter herausgenommen und gereinigt werden.



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 kippbare Auflegeschielen, Schneidbrett aus Polyethylen
- Türanschlag rechts
- Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- Herausnehmbarer Fettfilter
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



weiteres Zubehör siehe KBS 902

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
Energieverbrauch	1,8 kWh/24 h
Unterbau	GN 1/1 Einschub
Bruttogewicht	42 kg
Artikelnummer	34.0214
UVP in €	879,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00

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 kippbare Auflegeschielen 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



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
Energieverbrauch	2,9 kWh/24 h
Bruttogewicht	91 kg
Artikelnummer	34.0112
UVP in €	1.386,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	36,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflegeschielenpaar	9.0022	27,00
Rädersatz (nur KBS 902)	99.9013	54,00

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 kippbare Auflegeschielen, Schneidbrett aus Polyethylen
- Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Maschine auf Schlitten montiert
- Boden als Wanne ausgebildet
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare CNS-Füße 150-170 mm
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



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
Bruttogewicht	85 kg
Artikelnummer	34.0351
UVP in €	1.553,00

Zubehör siehe KBS 902



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
Serienzubehör	5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen pro Tür, Schneidbrett aus Polyethylen
Bruttogewicht	130 kg
Artikelnummer	34.0116
UVP in €	1.622,00



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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	36,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschienenpaar	9.0022	27,00
Rädersatz	99.9013	54,00



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
Serienzubehör	5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen pro Tür, Schneidbrett aus Polyethylen
Bruttogewicht	155 kg
Artikelnummer	34.0114
UVP in €	1.664,00



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

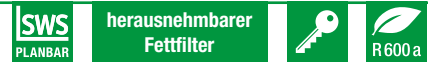
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	36,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschienenpaar	9.0022	27,00
Rädersatz	99.9013	54,00



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



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 %)
Bruttinhalt	247 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauwung	ja
Serienzubehör	5 Zwischenstege, Schneidbrett aus Polyethylen, 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippbare Auflegeschiene pro Tür
Bruttogewicht	81 kg
Artikelnummer	34.0210
UVP in €	950,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	36,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschiene	9.0022	27,00
Deckel, abgewinkelt	99.9021	83,00
Rädersatz für KBS 900	99.9013	54,00
CNS-Füße, höhenverstellbar, 90 bis 110 mm	99.9027	46,00

KBS 908

Saladette mit geradem Glasaufbau, verstärkter Isolierung 45 mm 2 x GN1/1 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



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 %)
Bruttinhalt	246 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauwung	ja
Serienzubehör	5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippbare Auflegeschiene pro Tür, Schneidbrett aus Polyethylen
Bruttogewicht	90 kg
Artikelnummer	34.0212
UVP in €	1.232,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	36,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschiene	9.0022	27,00
Rädersatz	99.9013	54,00



herausnehmbarer
Fettfilter



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
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Anzahl der Türen	2
Bruttogewicht	94 kg
Artikelnummer	34.0121
UVP in €	1.442,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	27,00



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
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- ◆ Für GN 1/6 Schalen bis 200 mm Tiefe
- ◆ 7 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paarkippsichere Auflageschienen pro Tür
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



herausnehmbarer
Fettfilter



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
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Bestückungsmöglichkeit	8 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe
Serienzubehör	1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippsichere Auflageschienen pro Tür
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	34.0124
UVP in €	1.664,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	27,00



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
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



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

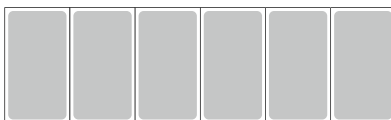


RX Serie CNS-Abdeckung

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	RX 1400	RX 1500	RX 1600	RX 1800	RX 2000
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 435 mm	1400 x 395 x 435 mm	1500 x 395 x 435 mm	1600 x 395 x 435 mm	1800 x 395 x 435 mm	2000 x 395 x 435 mm
Bruttoinhalt	40 l	50 l	55 l	60 l	69 l	78 l
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	1,30 kWh/24 h	1,30 kWh/24 h	1,40 kWh/24 h	1,50 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h	1,70 kWh/24 h
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
Bruttogewicht	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 €	675,00	695,00	725,00	748,00	771,00	820,00

Modell	RX 1210	RX 1410	RX 1510	RX 1610	RX 1810	RX 2010
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 €	675,00	695,00	725,00	748,00	771,00	820,00

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 €	44,00	46,00	48,00	50,00	53,00	54,00

LED


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, UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 404 a
- ◆ 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	14,00

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
Anschlusswert	230 V/275 W	230 V/275 W	230 V/275 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
Bruttogewicht	37 kg	44 kg	48 kg
Artikelnummer	2311.6006	2311.6008	2311.6010
UVP in €	1.666,00	1.730,00	1.927,00

LED


Sushi D

Edelstahl Belegstation mit geradem Glasaufbau

- ◆ Deckenverdampfer mit Tauwasserverdunstung
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Außenmaterial Aluminium und Glasaufsatz
- ◆ Innenmaterial CNS 18/10
- ◆ Temperatur +1 °C bis +5 °C, UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Klappbare gerade Frontscheibe
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 404 a
- ◆ 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	14,00

Modell	Sushi 4 D	Sushi 6 D	Sushi 8 D
Außenmaße B x T x H	1085 x 393 x 310 mm	1437 x 393 x 310 mm	1790 x 393 x 310 mm
Anschlusswert	230 V/270 W	230 V/270 W	230 V/270 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3, Höhe 40 mm	6 x GN 1/3, Höhe 40 mm	8 x GN 1/3, Höhe 40 mm
Bruttogewicht	30 kg	36 kg	44 kg
Artikelnummer	2311.6114	2311.6116	2311.6118
UVP in €	1.631,00	1.675,00	1.788,00



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, UT/RF +25 °C/55 %
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Deckenverdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Serienzubehör: Rückschiebescheiben, 4 x GN 1/3 Schalen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Stille Kühlung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	14,00

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
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
Bruttogewicht	37 kg	41 kg	49 kg
Artikelnummer	916.1200	916.1400	916.1800
UVP in €	1.247,00	1.269,00	1.316,00

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 404 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	19,00
Eisschale D, 7 Liter, 360 x 165 x 150 mm	536016.5150	24,00

Modell	ASV Eis 2	ASV Eis 3	ASV Eis 4
Außenmaße B x T x H	722 x 560 x 467 mm	897 x 560 x 467 mm	1072 x 560 x 467 mm
Anschlusswert	230 V/550 W	230 V/550 W	230 V/550 W
Energieverbrauch	3,86 kW/24 h	4,10 kWh/24 h	4,58 kWh/24 h
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
Bruttogewicht	37 kg	44 kg	50 kg
Artikelnummer	2330.1156	2330.1158	2330.1163
UVP in €	1.569,00	1.674,00	1.780,00


**herausnehmbarer
Fettfilter**
**SWS
PLANBAR**
B

Modell	KTM 105
Außenmaße B x T x H	438 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttoinhalt	109 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,9 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Unterbau	GN 1/1 Einschub
Bruttogewicht	42 kg
Artikelnummer	34.3005
UVP in €	863,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	27,00



KTM 105

Kühltisch mit einer Tür

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Klimaklasse 4
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe


**herausnehmbarer
Fettfilter**
**SWS
PLANBAR**
B

Modell	KTM 106
AußenmaÙe B x T x H	438 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttoinhalt	109 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1,9 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Anzahl der Schubladen	2 x GN 1/1 140 mm tief
Bruttogewicht	54 kg
Artikelnummer	34.3006
UVP in €	1.108,00



KTM 106

Kühltisch mit zwei halben Schubladen

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Klimaklasse 4
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



KT 210, KT 310 und KT 410



herausnehmbarer
Fettfilter



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-/Ausmacher
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 600 a
- Energiesparend durch 60 mm Isolierung
- Innenraum mit Luftleitbleche
- 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 410



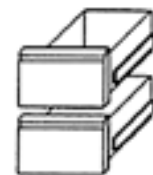
KT 310



Schubladensatz 1/3+2/3



Schubladensatz 1/2+1/2



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Kühltischschubladensatz 1/2 +1/2 GN 1/1, 150 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3002	431,00
Kühltischschubladensatz 1/3 100 mm tief + 2/3 GN 1/1, 200 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3001	431,00
Rost	82.3611	30,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	27,00

Modell	KT 210	KT 310	KT 410
Außenmaße B x T x H	1360 x 700 x 860 mm	1795 x 700 x 860 mm	2230 x 700 x 860 mm
Bruttinhalt	314 l	464 l	616 l
Energieverbrauch	2,00 kWh/24 h	2,45 kWh/24 h	3,97 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B	B	C
Anzahl der Türen	2	3	4
Bruttogewicht	110 kg	134 kg	153 kg
Artikelnummer	34.3211	34.3311	34.3411
UVP in €	1.886,00	2.219,00	2.552,00


 herausnehmbarer
 Fettfilter

SWS
 PLANBAR

C
KTM 200 Serie
Kühltisch

- ◆ 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 Abtauuung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Energieeffizienzklasse C
- ◆ Klimaklasse 4
- ◆ Serienzubehör pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 1 Rost rilsaniert weiß und 1 Paar kippsichere Auflageschienen
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe


KTM 200

KTM 202

KTM 204

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschienenpaar	9.0022	27,00
Rädersatz (vier Stück)	99.9013	54,00

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
InnenmaÙe B x T x H	830 x 595 x 500 mm	830 x 595 x 500 mm	830 x 595 x 500 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
UT/RF	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	256 l	256 l	256 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/155 W	230 V/155 W
Kälteleistung	250 W	250 W	250 W
Energieverbrauch	2,6 kWh/24 h	2,4 kWh/24 h	2,2 kWh/24 h
Anzahl der Türen und Schubladen	2 Türen GN 1/1 Einschub	1 Tür, 2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	4 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
Bruttogewicht	83 kg	91 kg	99 kg
Artikelnummer	34.3000	34.3010	34.3020
UVP in €	1.085,00	1.386,00	1.664,00



KTM 300 Serie

Kühltisch

- ◆ 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
- ◆ Energieeffizienzklasse C
- ◆ Klimaklasse 4
- ◆ Serienzubehör pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



KTM 300



KTM 302



KTM 306



KTM 304

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschienenpaar	9.0022	27,00
Rädersatz (vier Stück)	99.9013	54,00

Modell	KTM 300	KTM 302	KTM 304	KTM 306
Außenmaße 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
UT/RF	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	400 l	400 l	400 l	400 l
Anschlusswert	230 V/235 W	230 V/235 W	230 V/235 W	230 V/235 W
Energieverbrauch	3,15 kWh/24 h	3,18 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h	3,04 kWh/24 h
Anzahl der Türen	3 GN 1/1 Einschub	2 GN 1/1 Einschub	1 GN 1/1 Einschub	keine
Anzahl Schubläden	keine	2 mal GN 1/1 140 mm tief	4 mal GN 1/1 140 mm tief	6 mal GN 1/1 140 mm tief
Bruttogewicht	110 kg	130 kg	130 kg	130 kg
Artikelnummer	34.3030	34.3050	34.3040	34.3060
UVP in €	1.622,00	1.886,00	2.108,00	2.330,00


READY KT 3614

READY KT 4612


READY KT 600 mm Tiefe

Umluft Kühltisch mit Aufkantung

- ◆ 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
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung
- ◆ Serienzubehör: 1 Tragerost 405 x 460 mm pro Tür
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit Reinigungsablauf
- ◆ Höhenverstellbare CNS-Füße

Auch ohne Aufkantung und Arbeitsplatte möglich

Modell	READY KT 2610	READY KT 2612	READY KT 2614	READY KT 3610	READY KT 3614
Außenmaße 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	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/172 W
Energieverbrauch	2,29 kWh / 24 h	2,29 kWh / 24 h	2,29 kWh / 24 h	2,55 kWh / 24 h	2,55 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	C	C	C	C	C
Anzahl der Türen	2	1	-	3	2
Anzahl Schubladen	-	2	4	-	2
Bruttogewicht	98 kg	104 kg	122 kg	127 kg	137 kg
Artikelnummer	6022.1040	6022.1043	6022.1044	6022.1041	6022.1045
UVP in €	1.610,00	1.900,00	2.190,00	1.920,00	2.240,00

Modell	READY KT 3614	READY KT 3616	READY KT 4610	READY KT 4612	READY KT 4614
Außenmaße 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	2,55 kWh / 24 h	2,55 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	C	C	C	C	C
Anzahl der Türen	1	-	4	3	2
Anzahl Schubladen	4	6	-	2	4
Bruttogewicht	149 kg	151 kg	173 kg	187 kg	201 kg
Artikelnummer	6022.1046	6022.1047	6022.1042	6022.1048	6022.1049
UVP in €	2.520,00	2.790,00	2.455,00	2.875,00	2.980,00



READY KT 700 mm Tiefe

Umluft Kühltisch mit Aufkantung

- ♦ 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
- ♦ 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



READY KT 2002



Auch ohne Aufkantung und Arbeitsplatte möglich



READY KT 4004



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
Bruttinhalt	290 l	290 l	290 l	452 l	452 l
Anschlusswert	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/172 W
Energieverbrauch	2,00 kWh / 24 h	2,00 kWh / 24 h	2,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	B	B	B	C	C
Anzahl der Türen	2	1	-	3	2
Anzahl Schubladen	-	2	4	-	2
Bruttogewicht	118 kg	120 kg	124 kg	150 kg	158 kg
Artikelnummer	6022.1018	6022.1019	6022.1020	6022.1021	6022.1022
UVP in €	1.669,00	1.999,00	2.349,00	1.929,00	2.349,00

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
Bruttinhalt	452 l	452 l	615 l	615 l	615 l
Anschlusswert	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/204 W	230 V/204 W	230 V/204 W
Energieverbrauch	3,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h	3,00 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	C	C	C	C	C
Anzahl der Türen	1	-	4	3	2
Anzahl Schubladen	4	6	-	2	4
Bruttogewicht	162 kg	164 kg	178 kg	180 kg	182 kg
Artikelnummer	6022.1023	6022.1024	6022.1025	6022.1026	6022.1027
UVP in €	2.639,00	2.919,00	2.550,00	3.050,00	3.339,00

R 290 **NEU**

A

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

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 Kondens-temp. +55 °C
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tür unter 100 °C selbstschließend
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Aggregat auf Schlitzen montiert zur leichten Wartung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS,
125 mm bis 175 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Auf Anfrage mit Kältemittel R 290 lieferbar
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Rost GN 1/1
- ◆ Abgekantete Arbeitsplatte 40 mm



KTF 2220 M
mit Arbeitsplatte
und Aufkantung



KTF 3220 M
mit Arbeitsplatte
und Aufkantung



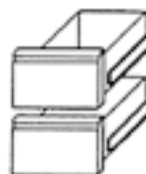
KTF 4210 O
mit Arbeitsplatte

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.1997	33,00

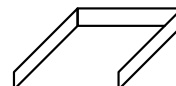
Schubladenerhöhung für Schubladensatz 1/2 + 1/2 GN 1/1 für 200 mm tiefe Schalen	21.4014	132,00
---	---------	--------

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2 GN 1/1, 150 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4012	525,00
Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1, 100 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4013	860,00

Schubladensatz 1/2+1/2



Schubladenerhöhung



Schubladensatz 3 x 1/3





KTF Serie friulinox by mit Maschine



Auch als Tiefkühlisch
lieferbar. Siehe Seite 125

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
Bruttoinhalt	231 l	360 l	488 l
Anschlusswert	230 V / 220 W	230 V / 300 W	230 V / 310 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	1,04 kWh/24 h	1,34 kWh/24 h	1,68 kWh/24 h
Bruttogewicht	96 kg	117 kg	137 kg
Artikelnummer	15.2200	15.2300	15.2400
UVP in €	2.800,00	3.430,00	3.940,00

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
Bruttogewicht	108 kg	134 kg	159 kg
Artikelnummer	15.2210	15.2310	15.2410
UVP in €	3.100,00	3.730,00	4.340,00

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
Bruttogewicht	110 kg	137 kg	163 kg
Artikelnummer	15.2220	15.2320	15.2420
UVP in €	3.140,00	3.760,00	4.380,00

KTF Serie friulinox by für Zentralkühlung



Modelle wie oben, jedoch ohne Kühlaggregat, inklusive Expansionsventil-Ventil 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
Bruttoinhalt	231 l	360 l	488 l
Anschlusswert	230 V / 140 W	230 V / 155 W	230 V / 171 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Bruttogewicht	84 kg	103 kg	123 kg
Artikelnummer	15.3200	15.3300	15.3400
UVP in €	2.490,00	3.060,00	3.660,00

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
Bruttogewicht	96 kg	120 kg	145 kg
Artikelnummer	15.3210	15.3310	15.3410
UVP in €	2.850,00	3.400,00	4.060,00

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
Bruttogewicht	98 kg	123 kg	148 kg
Artikelnummer	15.3220	15.3320	15.3420
UVP in €	2.870,00	3.460,00	4.110,00


B

Modell	UKT 210
Außenmaße B x T x H	1360 x 700 x 650 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	214 l
Anschlusswert	230 V/270 W
Energieverbrauch	1,94 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Geräuschpegel	42 dB
Kapazität der Türen	GN 1/1 Einschub
Bruttogewicht	95 kg
Artikelnummer	34.3213
UVP in €	1.820,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	27,00



UKT 210

Unterbau-Kühltisch mit zwei Türen

- ◆ Ideal zur Kombination mit Kochgeräten
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein- / Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen
- ◆ Tischbelastbarkeit 500 kg
- ◆ Boden tiefgezogen mit hygienisch gerundeten Ecken
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 120 mm bis 150 mm
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Rost rilsaniert GN 1/1


B

Modell	UKT 310
Außenmaße B x T x H	1795 x 700 x 650 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	317 l
Anschlusswert	230 V/270 W
Energieverbrauch	2,18 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Geräuschpegel	42 dB
Kapazität der Türen	GN 1/1 Einschub
Bruttogewicht	122 kg
Artikelnummer	34.3313
UVP in €	2.142,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	27,00



UKT 310

Unterbau-Kühltisch mit drei Türen

- ◆ Ideal zur Kombination mit Kochgeräten
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein- / Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen
- ◆ Tischbelastbarkeit 500 kg
- ◆ Boden tiefgezogen mit hygienisch gerundeten Ecken
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 120 mm bis 150 mm
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Rost rilsaniert GN 1/1



BKTM 210

Bäckerei-Kühltsch mit zwei Türen

- ◆ Basicline
- ◆ EN 600 x 400 Einschub
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ 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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3614	18,50
Auflageschienenpaar	99.9026	31,00

Modell	BKTM 210
AußenmaÙe B x T x H	1510 x 800 x 860 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Anschlusswert	230 V/300 W
Energieverbrauch	1,94 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Bruttogewicht	113 kg
Artikelnummer	34.7210
UVP in €	2.196,00



BKTM 310

Bäckerei-Kühltsch mit drei Türen

- ◆ Basicline
- ◆ EN 600 x 400 Einschub
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ 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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3614	18,50
Auflageschienenpaar	99.9026	31,00

Modell	BKTM 310
AußenmaÙe B x T x H	2020 x 800 x 860 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Anschlusswert	230 V/300 W
Energieverbrauch	3,65 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Bruttogewicht	170 kg
Artikelnummer	34.7310
UVP in €	2.520,00



C

BKTF Serie friulinox by KBS 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 %
- ◆ Energieeffizienzklasse C
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 134 a
- ◆ Kälteleistung:
304 W (2-Tür), 353 W (3-Tür) und 441 W (4-Tür)
bei -10 °C VT und Kondens-temp. +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 Aufgabelschienen (Einspritzventil bei Modellen mit Zentralkühlung)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Aggregat auf Schlitzen montiert zur leichten Wartung
- ◆ Höhenverstellbare Füße aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig


BKTF 2010 M

BKTF 3010 M

BKTF 4010 M

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
Anschlusswert	230 V/360 W	230 V/465 W	230 V/520 W
Energieverbrauch	3,04 kWh / 24 h	3,36 kWh / 24 h	3,67 kWh / 24 h
Bruttogewicht	72 kg	92 kg	112 kg
Artikelnummer	17.0200	17.0300	17.0400
UVP in €	3.639,00	4.674,00	5.566,00

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
Bruttogewicht	95 kg	123 kg	150 kg
Artikelnummer	17.0210	17.0310	17.0410
UVP in €	4.090,00	5.197,00	6.130,00

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 Aufkant.	1960 x 800 x 900 mm	2500 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.
Bruttogewicht	96 kg	124 kg	151 kg
Artikelnummer	17.0220	17.0320	17.0420
UVP in €	4.121,00	5.238,00	6.176,00





BKTF Serie friulinox by **KBS**
für Zentralkühlung



Modelle BKTF 2000 O bis BKTF 2020 O wie links, jedoch ohne Kühlaggregat, inklusive E-Ventil für Kältemittel R 134 a und bauseitigen Anschluss an Kälteanlage

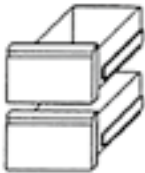


BKTF 3010 O



BKTF 2010 O

Schubladensatz 1/2+1/2



BKTF 4010 O

Zubehör für BKTF Serie (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	92.0508	46,00
Bäckereikühltischschubladensatz 1/2 + 1/2 EN	21.2017	653,00

Modell	BKTF 2000 O ohne Arbeitsplatte	BKTF 3000 O ohne Arbeitsplatte	BKTF 4000 O ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1228 x 790 x 850 mm	1767 x 790 x 850 mm	2306 x 790 x 850 mm
Anschlusswert	230 V/255 W	230 V/299 W	230 V/342 W
Bruttogewicht	62 kg	80 kg	99 kg
Artikelnummer	17.1200	17.1300	17.1400
UVP in €	3.075,00	4.203,00	5.000,00

Modell	BKTF 2010 O mit Arbeitsplatte	BKTF 3010 O mit Arbeitsplatte	BKTF 4010 O mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1232 x 800 x 900 mm	1771 x 800 x 900 mm	2310 x 800 x 900 mm
Artikelnummer	17.1210	17.1310	17.1410
UVP in €	3.495,00	4.715,00	5.545,00

Modell	BKTF 2020 O mit Arbeitsplatte und Aufkantung	BKTF 3020 O mit Arbeitsplatte und Aufkantung	BKTF 4020 O mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1232 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.	1771 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.	2310 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.
Bruttogewicht	86 kg	112 kg	138 kg
Artikelnummer	17.1220	17.1320	17.1420
UVP in €	3.506,00	4.766,00	5.597,00





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



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	RX 1400	RX 1500	RX 1600	RX 1800	RX 2000
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	1,30 kWh/24 h	1,30 kWh/24 h	1,40 kWh/24 h	1,50 kWh/24 h	1,60 kWh/24 h	1,70 kWh/24 h
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
Bruttogewicht	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 €	675,00	695,00	725,00	748,00	771,00	820,00

Modell	RX 1210	RX 1410	RX 1510	RX 1610	RX 1810	RX 2010
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 €	675,00	695,00	725,00	748,00	771,00	820,00

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 €	44,00	46,00	48,00	50,00	53,00	54,00



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 Abtaugung
- 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 kippssichere Auflageschienen pro Tür



herausnehmbarer Fettfilter



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
Bruttogewicht	113 kg
Artikelnummer	34.0106
UVP in €	1.097,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	36,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschienenpaar	9.0022	27,00

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 Abtaugung
- 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 kippssichere Auflageschienen pro Tür



herausnehmbarer Fettfilter



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
Bruttogewicht	175 kg
Artikelnummer	34.0107
UVP in €	1.884,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	36,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschienenpaar	9.0022	27,00

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 Abtaugung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Serienzubehör: 1 Rost rilsaniert weiß GN 1/1, 2 Paar kippssichere Auflageschienen pro Tür
- Passender Kühlaufsatz RX 1400 (siehe Seite 124)



herausnehmbarer Fettfilter



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 %)
Bruttinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V/250 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	3,15 kWh/24 h
Bruttogewicht	185 kg
Artikelnummer	34.0131
UVP in €	1.834,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	30,00
Bodenrost	80.8941	24,00
Auflageschienenpaar	9.0022	27,00



Modell	Pizza 2600
Außenmaße B x T x H	1510 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung
Bruttinhalt	428 l
Anschlusswert	230 V/300 W
Energieverbrauch	2,32 kWh/24 h
Bruttogewicht	275 kg
Artikelnummer	34.4360
UVP in €	2.430,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 600 x 400 mm rilsaniert	99.0029	38,00
Auflageschienenpaar	99.9026	31,00



Pizza 2600

Pizza-Kühltisch mit zwei Türen

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Arbeitsplatte aus Granit
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ UT/RF +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 auf Seite 120



Modell	Pizza 3600
Außenmaße B x T x H	2020 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung
Bruttinhalt	670 l
Anschlusswert	230 V/300 W
Energieverbrauch	2,83 kWh/24 h
Bruttogewicht	340 kg
Artikelnummer	34.4461
UVP in €	2.747,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 600 x 400 mm rilsaniert	99.0029	38,00
Auflageschienenpaar	99.9026	31,00



Pizza 3600

Wie Pizza 2600 oben, jedoch:

- ◆ 3 Türen

Passender Kühlaufsatz RX 2000 oder RX 2010 auf Seite 120



Pizza 1610



Pizza-Kühltisch mit einer Tür und 7 ungekühlten Teigschubladen

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Arbeitsplatte aus Granit
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ UT / RF +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
- ◆ 7 ungekühlte Teigschubladen
- ◆ Tür für Rostmaß 600 x 400 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Serienzubehör: 7 Paar Auflageschienen pro Tür
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Innenraum mit Luftleitbleche
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ Maschine auf Schlitten montiert
- ◆ Schmutzfilter herausnehmbar
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Füße aus CNS

Passender Kühlaufsatz RX 1500 oder RX 1510
siehe Seite 120
Passende Pizzaballenbox auf Seite 359

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 600 x 400 mm rilsaniert	99.0029	38,00
Auflageschienenpaar	99.9026	31,00

Modell	Pizza 1610
Außenmaße B x T x H	1515 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung
Bruttoinhalt	221 l
Anschlusswert	230 V/300 W
Energieverbrauch	2,15 kWh/24 h
Bruttogewicht	315 kg
Artikelnummer	34.4359
UVP in €	2.803,00



Pizza 2610



Wie Pizza 1610 oben, jedoch:

- ◆ 2 Türen

Passender Kühlaufsatz RX 2000 oder RX 2010
siehe Seite 120
Passende Pizzaballenbox auf Seite 359

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 600 x 400 mm rilsaniert	99.0029	38,00
Auflageschienenpaar	99.9026	31,00

Modell	Pizza 2610
Außenmaße B x T x H	2025 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung
Bruttoinhalt	580 l
Anschlusswert	230 V/300 W
Energieverbrauch	2,41 kWh/24 h
Bruttogewicht	380 kg
Artikelnummer	34.4361
UVP in €	3.107,00





READY Tiefkühltisch Serie

Umluft Tiefkühltisch 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
- ◆ 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



READY TKT 2000 ohne Aufkantung

Mit 600 mm oder 700 mm Tiefe



READY TKT 3000 mit Aufkantung

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	6,00 kWh / 24 h	7,00 kWh / 24 h	6,06,00 kWh / 24 h	6,76 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	D	D	D	D
Anzahl der Türen	2	3	2	3
Bruttogewicht	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 €	2.150,00	2.450,00	1.730,00	2.100,00



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
- ◆ 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-Tauwassererdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tür unter 100° selbstschließend
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Serienzubehör: Je Türfach 1 Rost GN 1/1
- ◆ Aggregat auf Schlitzen montiert zur leichten Wartung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig



TKTF 2220 M mit Arbeitsplatte und Aufkantung



TKTF 3220 M mit Arbeitsplatte und Aufkantung

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.1997	33,00

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
AußenmaÙe 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 Aufkant.
Anschlusswert	230 V/490 W	230 V/490 W	230 V/490 W
Kälteleistung	523 W bei -25 °C VT und Kondens-temp. +45 °C	523 W bei -25 °C VT und Kondens-temp. +45 °C	523 W bei -25 °C VT und Kondens-temp. +45 °C
Energieverbrauch	6,08 kWh / 24 h	6,08 kWh / 24 h	6,08 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	2	2	2
Bruttogewicht	102 kg	114 kg	116 kg
Artikelnummer	16.2200	16.2210	16.2220
UVP in €	3.588,00	3.946,00	3.998,00

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
AußenmaÙe 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 Aufkant.
Anschlusswert	230 V/720 W	230 V/720 W	230 V/720 W
Kälteleistung	877 W bei -25 °C VT und Kondens-temp. +45 °C	877 W bei -25 °C VT und Kondens-temp. +45 °C	877 W bei -25 °C VT und Kondens-temp. +45 °C
Energieverbrauch	7,95 kWh / 24 h	7,95 kWh / 24 h	7,95 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	3	3	3
Bruttogewicht	122 kg	139 kg	142 kg
Artikelnummer	16.2300	16.2310	16.2320
UVP in €	4.408,00	4.802,00	4.818,00



Wandtiefkühlregal Gama Seite 197
 Besonders energiesparend
 Für die Präsentation von vorgefroster Ware

ab 6.170,- Euro

KUBUS 1955 U Seite 167
 Umluft Frischwaretheke, steckerfertig



ab 3.540,- Euro



RT 78 G Seite 131
 Steckerfertige Aufsatz-Kühlvitrine
 mit vertikaler LED-Beleuchtung

ab 519,- Euro



4

VITRINEN KÜHLTHEKEN WANDKÜHLREGALE

4 Kühlvitrienen

Impulsregale	129
Impulsverkaufstruhen	130
Aufsatzvitrienen	131
Panoramavitrienen	137
Serviervitrienen	142
Mehrzweckvitrienen	149
Frischwarentheken	152
Konditoreitheken	158
Speiseeis-Verkaufstheken	160
Kühlthekenserie Merado.....	162
Kühlthekenserie KUBUS	166
Kühlthekenserie NINA	174
Kühlthekenserie PRESIDENT	182
Wandkühlregale	184
Wandtiefkühlregale	197
Kühl- und Tiefkühlinseln	198



4 KÜHLVITRINEN

KÜHLVITRINEN, KÜHLTHEKEN, WANDKÜHLREGALE

Diese Geräte sind in Gastronomie, Einzelhandel und Großküchen allgegenwärtig. Sie sind darauf ausgelegt, die präsentierte Ware weiterzukühlen. Die Abkühlung sollte vorher stattfinden, bspw. in Kühlräumen oder durch den Einsatz von Schnellabkühlern oder Schockfroster. Ebenso sollte die unverpackte Ware abends aus den Theken oder Vitrinen ausgeräumt werden, damit ein unnötiges Austrocknen vermieden wird.

ATTRAKTIVE WARENPRÄSENTATION

Sie spielt im täglichen Wettbewerb um Kunden eine entscheidende Rolle. Optimale Darstellung, bei gleichzeitiger Ausnutzung der zur Verfügung stehenden Fläche sind entscheidende Erfolgsfaktoren. Die Kälteleistung der Geräte muss dabei so ausgelegt sein, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird.

BEDIENUNG ODER SELBSTBEDIENUNG (SB-THEKEN)

Unverpackte Lebensmittel werden in Theken, auf die nur die Mitarbeiter Zugriff haben, angeboten. Bei verpackten Lebensmitteln bietet sich der Einsatz von SB-Theken, Kühlinseln und Wandkühlregalen an. Der Kunde hat so schneller und spontaner Zugriff.

WEITERE AUSWAHLKRITERIEN

Neben der Auslagertiefe spielt vor allem die Luftverteilung in der Theke eine Rolle. Mit einer Umlufttheke wird die Ware bestmöglich gekühlt. Dies erhöht aber gleichzeitig die Gefahr der Austrocknung der Lebensmittel. Die Ware wird nicht nur unansehnlich, sondern verliert auch Wasser und damit an verkaufsfähigem Gewicht. Wird nur eine einzelne steckerfertige Theke benötigt, so finden Sie auf den folgenden Seiten eine große Auswahl an kleineren Theken. Mit den Serien Merado (ab Seite 162), KUBUS (ab Seite 166) und NINA (ab Seite 174) können Sie komplette Thekenanlagen im individuellen Ladenbau gestalten, aber auch einzelne steckerfertige Geräte einsetzen.



Alvin 2

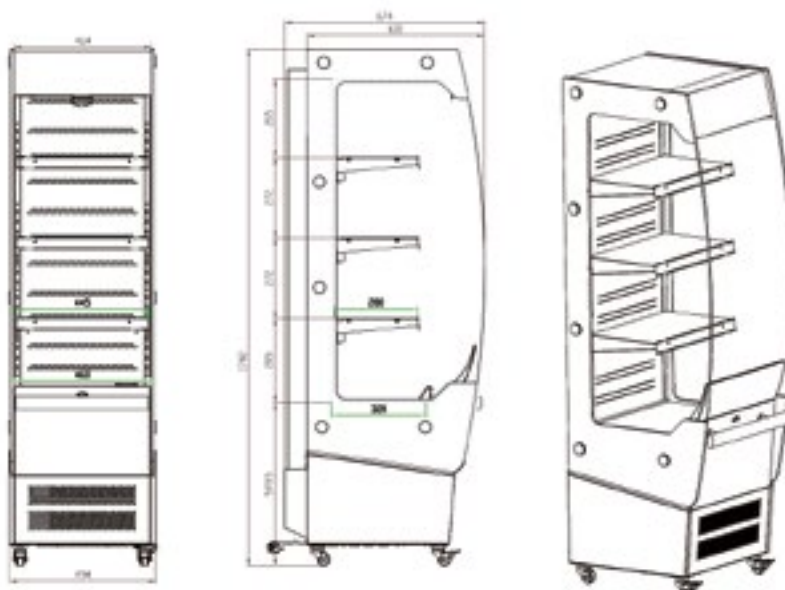


Verkaufsförderndes Impulsregal mit Nachtrollo

- 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	Alvin 2
Außenmaße B x T x H	496 x 674 x 1742 mm
Temperatur	+4 °C bis +12 °C
UT/RF	25 °C / 50 %
Anschlusswert	230 V / 1340 W
Kühlung	Umluft / Luftschiefer
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Bruttogewicht	110 kg
Artikelnummer	915.0226
UVP in €	1.885,00





Modell	IK 110
Außenmaße B x T x H	750 x 550 x 1010 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %
Bruttinhalt	110 l
Anschlusswert	230 V / 253 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	2,5 kWh / 24 h
Bestückungsmöglichkeit	112 Stück 0,33 l Dosen 85 Stück 0,5 l Flaschen
Bruttogewicht	45 kg
Artikelnummer	915.0110
UVP in €	1.172,00



IK 110

Ovaler Getränkekühler / Impulskühler

- ◆ Von allen Seiten einsehbar durch Acrylglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, Acrylglas, Rahmen Kunststoff schwarz
- ◆ Innenmaterial: CHR
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Beleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Klappdeckel aus Acrylglas
- ◆ 4 Rollen für den leichten Transport
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



IK 41 und IK 65

Rundtruhe mit Acrylglasklappdeckel

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, Acrylglas, Rahmen Kunststoff schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Tauwasserverdunstung und automatische Abtauung
- ◆ Klappdeckel aus Acrylglas
- ◆ 4 Rollen für den leichten Transport
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar

Modell	IK 41	IK 65
Außenmaße B x T x H	445 x 445 x 735 mm	445 x 445 x 960 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +12 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %	+25 °C / 60 %
Bruttinhalt	40 l	65 l
Anschlusswert	230 V / 100 W	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	0,78 kWh / 24 h	0,82 kWh / 24 h
Bestückungsmöglichkeit	63 Stück 0,33 l Dosen	72 Stück 0,33 l Dosen
Bruttogewicht	25 kg	30 kg
Artikelnummer	915.0040	915.0060
UVP in €	474,00	521,00



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
- ♦ Mechanische Steuerung
- ♦ Separater Beleuchtungsschalter
- ♦ 2 vertikale LED-Linien
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ 3 CHR Roste höhenverstellbar
- ♦ Abstand der Roststäbe nur 15 mm
- ♦ Türanschlag rechts



Modell	RT 78 G
Außenmaße B x T x H	425 x 380 x 960 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
UT/RF	+25 °C/55 %
Bruttoinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V/180 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Bruttogewicht	36 kg
Artikelnummer (weiß)	916.0782
Artikelnummer (schwarz)	916.0786
Artikelnummer (silber)	916.0788
UVP in € (weiß/schwarz)	519,00
UVP in € (silber)	557,00

RT 280 G



Panoramavitri- nenaufsätze in silber 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
- ♦ 4 CHR Roste höhenverstellbar
- ♦ Türanschlag rechts



Modell	RT 280 G
Außenmaße B x T x H	515 x 485 x 1895 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
UT/RF	+25 °C/55 %
Bruttoinhalt	280 l
Anschlusswert	230 V/320 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Bruttogewicht	94 kg
Artikelnummer	916.0280
UVP in €	1.320,00



Orizont 100 Q

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de



Orizont 200 Self Service

Orizont Serie

Aufsatz-Kühlvitrine mit 2 Schiebetüren

- ◆ Außenmaterial: Aluminium eloxiert
- ◆ Innenmaterial: ABS
- ◆ Dreiseitig isolierverglast
- ◆ 2 bedienerseitige Glasschiebetüren
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C, UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Glasablagen aus Sicherheitsglas
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 75 %
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 2 Schiebetüren
- ◆ Tauwasserverdunstung bei Modell 200
- ◆ Manuelle Abtauung nur bei Modell 100
- ◆ Aggregat bedienerseitig links, werkseitig als Mehrpreisoption auch rechts lieferbar
- ◆ Innenbeleuchtung

Orizont 200 Self Service wie 200 Q, jedoch:

- ◆ 6 kundenseitige Selbstbedienungsklappen aus Kunststoff

Modell	Orizont 100 Q mit Schiebetür	Orizont 200 Q mit Schiebetüren	Orizont 200 Self Service
Außenmaße B x T x H	1000 x 390 x 515 mm	1200 x 528 x 725 mm	1200 x 528 x 725 mm
Bruttinhalt	100 l	200 l	200 l
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/498 W	230 V/498 W
Kältemittel	R 134 a	R 404 a	R 404 a
Serienzubehör	2 Glasablagen 600 x 275 mm	3 Glasablagen 765 x 380 mm	3 Glasablagen 765 x 380 mm
Bruttogewicht	81 kg	107 kg	122 kg
Artikelnummer (Bronze)	2330.1100	2330.1121	2330.1122
Artikelnummer (Silber)	2330.1101	2330.1127	2330.1128
UVP in €	2.228,00	2.498,00	2.572,00

LED

Modell	View
Außenmaße B x T x H	430 x 390 x 968 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
UT/RF	25 °C / 55 %
Bruttinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V/180 W
Energieverbrauch	5,00 kWh/24 h
Geräuschpegel	60 dB
Bruttogewicht	48 kg
Artikelnummer	916.0787
UVP in €	847,00



View

Aufsatz-Kühlvitrine, 4 seitig Vollglas mit LED-Beleuchtung und Edelstahlsockel

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Außenmaterial: Glas, Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Glas, Kunststoff, CHR
- ◆ Vierseitige Panoramaisolierverglasung
- ◆ Servicefreundliche Magneteinsteckdichtung
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchtungsschalter in der Steuerung integriert
- ◆ 2 vertikale LED-Linien
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Edelstahlboden
- ◆ 3 CHR Roste höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Höhenverstellbare verchromte AusgleichsfüÙe



ASV 700 und ASV 900

LED

Steckerfertige Aufsatz-Kühlvitrine mit LED Beleuchtung in modernem Design

- ◆ Scheibenfrontbelüftung verhindert Beschlagen
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 2 leicht herausnehmbare Rückschiebescheiben aus energiesparendem Isolierglas
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Temperatur: +3 °C bis +12 °C
- ◆ UT /RF: 25 °C / 55 %
- ◆ Serienzubehör: 2 Roste aus CHR mit 20 mm Abstand zwischen den Stäben



ASV 900



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
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
Bruttogewicht	66 kg	71 kg
Artikelnummer	915.0170	915.0190
UVP in €	795,00	940,00



Linus 150

Linus Serie

Tisch-Kühlvitrine mit LED-Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Aluminium / CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Vierseitig isolierverglast
- ◆ 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
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %	+25 °C / 60 %	+25 °C / 60 %
Bruttinhalt	100 l	160 l	200 l
Anschlusswert	230 V / 290 W	230 V / 290 W	230 V / 300 W
Serienzubehör	1 Abstellfläche 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 899 x 292 mm
Bruttogewicht	72 kg	80 kg	90 kg
Artikelnummer	2330.1172	2330.1177	2330.1181
UVP in €	2.581,00	2.730,00	2.938,00



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 Abtauwung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung durch Heißgas

Modell	C-AKV 1100 SB	C-AKV 1400 SB
AußenmaÙe 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
Bruttogewicht	155 kg	190 kg
Artikelnummer	34.6131	34.6142
UVP in €	6.453,00	7.490,00



VES und VEU Serie

Aufsatz-Kühlvitrine VES

- ♦ Verkaufsfördernde Präsentation von Snacks
- ♦ 17 mm Isolierverglasung, dreiseitig
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Elektronische Temperaturregelung
- ♦ Außen- und Innenmaterial: CNS
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Kältemittel R 134 a
- ♦ 2 Schiebetüren
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Innenbeleuchtung
- ♦ Bedienerseitige Schiebetüren mit Isolierverglasung 14 mm
- ♦ Höhenverstellbare Glaseinlegeböden
- ♦ Selbstbedienungsklappen siehe Zubehör



VES 314

Aufsatz-Kühlvitrine VEU zum Einbau in Arbeitsplatten

- ♦ Ausschnittsmaß 600 x 560 mm
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Kältemittel R 134 a
- ♦ 2 Schiebetüren
- ♦ Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen sind bauseits zu erstellen und je mit mind. 350 cm² bei geschlossenen Unterbauten auszuliegen
- ♦ Bedienelement zum Einbau in Arbeitsplatten oder Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 50 cm vom Gerät platzierbar, Ausschnittsmaß für Bedienelement B x H 100 mm x 120 mm



VEU 208

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

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)
Temperatur	+6 °C bis +12 °C	+6 °C bis +12 °C	+6 °C bis +12 °C	+6 °C bis +12 °C
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/450 W
Serienzubehör	1 Glasablage höhenverstellbar	1 Glasablage höhenverstellbar	1 Glasablage höhenverstellbar	2 Glasablagen höhenverstellbar
Artikelnummer	10.2209	10.2211	10.2214	10.2314
UVP in €	2.711,00	2.693,00	2.817,00	3.041,00

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)
Temperatur	+6 °C bis +12 °C	+6 °C bis +12 °C
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W
Serienzubehör	1 Glasablage höhenverstellbar	1 Glasablage höhenverstellbar
Artikelnummer	10.2206	10.2208
UVP in €	2.760,00	2.874,00

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, 2x 503 x 193 mm
Anzahl der Klappen	2	4	4	6
Artikelnummer	2.7001	2.7002	2.7003	2.7004
UVP in €	401,00	517,00	560,00	705,00

**NEU**

Modell	Rondo
Außenmasse B x T x H	504 x 504 x 1060 mm
Temperatur von bis	+3 °C bis +6 °C
UT / RF	+25 °C/50%
Bruttinhalt	73 l
Anschlusswert	230 V/190 W
Artikelnummer	915.0311
UVP in €	969,00



Rondo

Steckerfertige schwarze Umluftischkühlvitri- ne 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

**NEU**

Aufsatzkühlvitri- ne mit 2 Etagen

Vierseitig verglast, eckige Ausführung

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Vierseitig isolierverglaste Panoramaaufsatzkühlvitri-
ne
- ◆ 1 LED Linie zur optimalen Präsentation der Produkte
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ 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	Aufsatzkühlvitri- ne
Außenmasse B x T x H	880 x 568 x 686 mm
Temperatur von bis	+4 °C bis +8 °C
UT / RF	+25 °C/50%
Bruttinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V/195 W
Artikelnummer	915.0168
UVP in €	994,00



SC 100



Aufsatz-Kühlvitrine mit rotierendem Innengestell und LED-Beleuchtung

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



Modell	SC 100
Außenmaße B x T x H	470 x 470 x 870 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
UT / RF	+25 °C / 55 %
Bruttoinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V / 230 W
Kältemittel	R 600 a
Bruttogewicht	54 kg
Artikelnummer	916.0100
UVP in €	1.047,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Drehgestell mit 3 Rosten	916.0001	69,00

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

KBS Quad



Panoramavitrine mit 4 Edelstahlrosten

- ♦ Für die Präsentation von Kuchen
- ♦ 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



Modell	KBS Quad
Außenmaße B x T x H	650 x 650 x 1900 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %
Bruttoinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V / 420 W
Kältemittel	R 290
Geräuschpegel	54 dB
Bruttogewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0454
UVP in €	2.798,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost CHR	81.2184	47,00
Clip für Rost	81.2183	5,00



Prisma 400 TBV/PF (Silber)



Prisma 800 TN/PF (Silber)

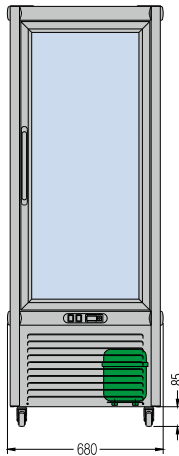
Prisma Serie

Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

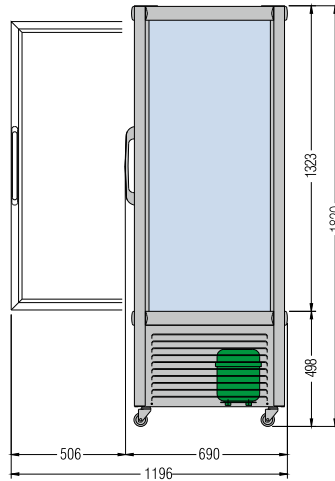
- ◆ Außenmaterial: Aluminium eloxiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Vierseitige Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ◆ Innenbeleuchtung mit separatem Schalter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Robuster Türgriff
- ◆ 4 Rollen (6 Rollen bei Prisma 800 TN/PF)
- ◆ Türanschlag rechts, links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar (nur Prisma 200/400)

Bronze

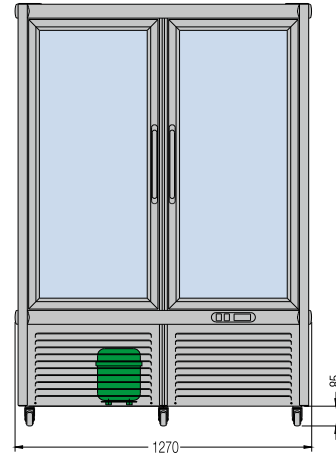
Silber



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
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Kältemittel	R 404 a	R 290	R 290	R 404 a	R 404 a
Bruttinhalt	200 l	400 l	400 l	400 l	800 l
Anschlusswert	230 V/410 W	230 V/450 W	230 V/450 W	230 V/510 W	230 V/850 W
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	-
Bruttogewicht	122 kg	183 kg	183 kg	195 kg	275 kg
Artikelnummer (Bronze)	2320.1200	2320.1421	2320.1425	2320.1412	2320.1800
Artikelnummer (Silber)	2320.1202	2320.1418	2320.1423	2320.1411	2320.1803
UVP in €	1.973,00	2.344,00	2.464,00	3.332,00	3.800,00



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 404 a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 75 %
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Robuster Türgriff
- ◆ 4 Rollen

Panoramavitrine Snelle 350 Q Pralinen wie Snelle 360, jedoch:

- ◆ Speziell für die Präsentation von Pralinen
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %

- ◆ Alle Modelle auch mit Türanschlag links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar



Snelle 350 R Bronze

Snelle 350 Q Platinlinie

Snelle Platinlinie Serie

Wie oben jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Aluminium hochglanzpoliert

Modell	Snelle 350 Q Bronze	Snelle 350 R Bronze	Snelle 350 G Bronze	Snelle 350 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
UT/RF	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	350 l	350 l	350 l	350 l
Anschlusswert	230 V/540 W	230 V/600 W	230 V/540 W	230 V/1000 W
Serienzubehör	5 feststehende 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 feststehende Glasablagen 450 x 450 mm
Energieverbrauch	9,05 kWh/24 h	9,5 kWh/24 h	9,05 kWh/24 h	–
Bruttogewicht	163 kg	166 kg	165 kg	163 kg
Artikelnummer	2332.1351	2332.1350	2332.1352	2332.1359
UVP in €	2.949,00	3.065,00	2.949,00	3.284,00

Modell	Snelle 350 Q Silber	Snelle 350 R Silber	Snelle 350 G Silber	Snelle 350 Q Pralinen Silber
Artikelnummer	2332.1362	2332.1363	2332.1364	2332.1365
UVP in €	2.949,00	3.065,00	2.949,00	3.284,00

Modell	Snelle 350 Q Platinlinie	Snelle 350 R Platinlinie	Snelle 350 G Platinlinie	Snelle 350 Q Pralinen Platin
Artikelnummer	2330.1380	2330.1381	2330.1382	2330.1383
UVP in €	3.389,00	3.505,00	3.413,00	3.934,00

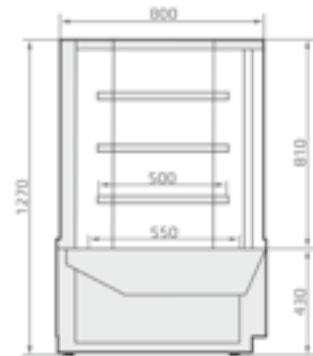


Modell	Astor 100	Astor 140
Außenmaße B x T x H	970 x 800 x 1270 mm	1470 x 800 x 1270 mm
Temperatur	+3 °C bis +6 °C	+3 °C bis +6 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/740 W	230 V/966 W
Energieverbrauch	7,20 kWh/24 h	9,40 kWh/24 h
Bruttogewicht	205 kg	278 kg
Artikelnummer	54.8010	54.8014
UVP in €	8.662,00	9.994,00

Astor

Umluft Panoramavitrine mit komplett durchsichtigem Glasaufbau

- Für die Präsentation von Kuchen und Torten
- Glasaufbau, Innengestell, Luftführung und Etagen komplett durchsichtig; dadurch scheinen die Produkte zu schweben
- Außenmaterial: Glas, Holz
- Innenmaterial: Kunststoff transparent
- Isolierverglast
- Frontscheibe kippbar
- 3 Etagen max. 500 tief
- Bedienerseitig 2 Schiebetüren
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 290
- Separat schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- Elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- Max. Luftfeuchte von 70% bis 85% je nach Arbeitszyklus und Umgebungsbedingungen
- 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Aggregat im Servicefall einfach heraus schiebbar
- Keine Lagertheke



Modell	Cube
AußenmaÙe B x T x H	915 x 675 x 1269 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	270 l
Anschlusswert	230 V/475 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 134 a
Geräuschpegel	60 dB
Bruttogewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0270
UVP in €	2.972,00



Cube

Umluft Panoramavitrine mit LED-Beleuchtung

- Für die Präsentation von Kuchen
- Außenmaterial: Glas, Kunststoff, Edelstahl
- Innenmaterial: Glas, Edelstahl
- Fünffseitig isolierverglast
- Verglasung aus energiesparendem Isolierglas
- Serienzubehör: 2 Glasetagen mit höhenverstellbaren Edelstahl Aufлагewinkel 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



Karina Serie

LED

Verkaufsvitrine

- Für die Präsentation von Kuchen und Torten
- Außenmaterial: Glas, Aluminium, Holz
- Innenmaterial: CNS
- Fünfseitig isolierverglast
- Kältemittel R 404 a, R 290 bei Karina 96
- Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- 3 Glasetagen mit CNS Aufschlagwinkel, höhenverstellbar (bei Karina 186: 2 Glasablagen pro Etage)
- Edelstahlauslageboden
- Karina 96 bedienerseitig mit Schiebetüren
- Karina 136 und 186 bedienerseitig 2 Schiebetüren
- 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

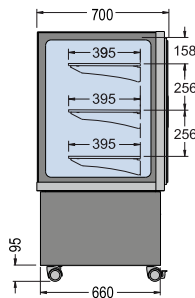


Karina 136

Verkaufsvitrine Karina 96

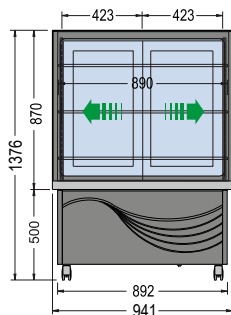
und 136 Praline/Schoko, wie oben jedoch:

- Speziell für die Präsentation von Pralinen und Schokolade
- Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %

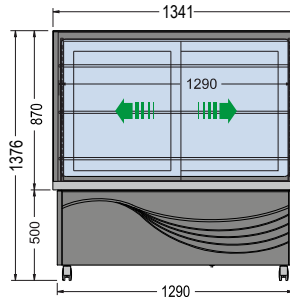


Seitenskizze Karina

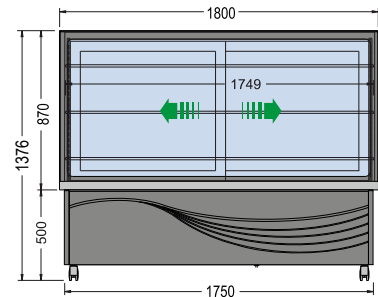
**In Kürze Umstellung
auf umweltfreundliches
Kältemittel R 290**



Karina 96 bedienerseitig



Karina 136 bedienerseitig



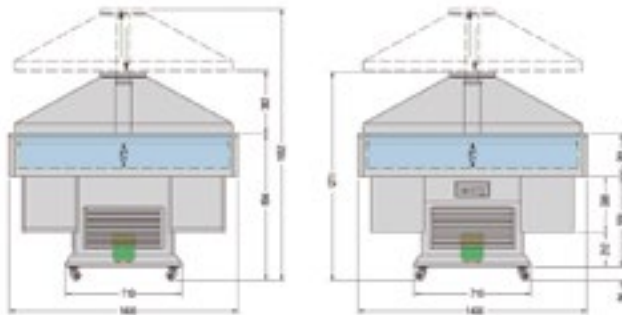
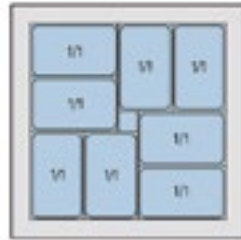
Karina 186 bedienerseitig

Modell	Karina 96	Karina 96 Praline/Schoko	Karina 136	Karina 136 Praline/Schoko	Karina 186
Außenmaße B x T x H	941 x 700 x 1376 mm	941 x 700 x 1376 mm	1341 x 700 x 1376 mm	1341 x 700 x 1376 mm	1800 x 700 x 1376 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
UT/RF	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %	+30 °C/55 %
Bruttinhalt	380 l	380 l	550 l	550 l	750 l
Anschlusswert	230 V/870 W	230 V/1050 W	230 V/910 W	230 V/1050 W	230 V/900 W
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
Energieverbrauch	11,00 kWh/24 h	11,50 kWh/24 h	12,90 kWh/24 h	12,90 kWh/24 h	14,25 kWh/24 h
Anzahl der Türen	2	2	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Bruttogewicht	200 kg	200 kg	279 kg	279 kg	350 kg
Artikelnummer	2312.0017	2312.0003	2312.0004	2312.0005	2312.0006
UVP in €	4.627,00	4.949,00	6.002,00	6.383,00	6.594,00



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/60 %
Anschlusswert	230 V/360 W
Automatische Abtauung	ja
Tauwasserverdunstung	ja
Kältemittel	R 290
Bruttogewicht	168 kg
Artikelnummer	2320.2039
UVP in €	4.627,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutschen (4 Stück)	2320.2005	524,00



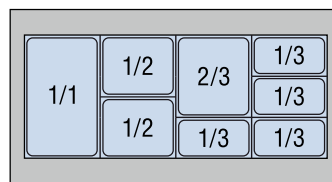
Gazebo Salatbar

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, elektisch absenkbar, separat schaltbar
- Unterbau mit Abstellflächen
- Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- Stille Kühlung
- 4 x GN 2/1 150 mm tief oder 8 x GN 1/1 150 mm tief
- Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar



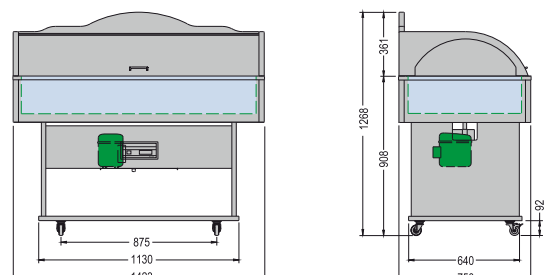
Modell	Pegaso
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1268 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT/RF	25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V/210 W
Kältemittel	R 290
Bruttogewicht	125 kg
Artikelnummer	2320.2036
UVP	3.096,00



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, elektisch 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



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
Bruttogewicht	125 kg
Artikelnummer	2320.2037
UVP in €	2.880,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	90,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	126,00

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 BM
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1538 mm
Temperatur	+30 °C bis +90 °C
Anschlusswert	230 V/2400 W
Bruttogewicht	100 kg
Artikelnummer	2320.2003
UVP in €	3.121,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	90,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	126,00



Isola 8 M

Tablettrutschen aus Holz für Isola 4M/6M/8M

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitliche Tablettrutsche (1 Stück)	82.3627	140,00
Lang Isola 4 M (1 Stück)	82.3630	232,00
Lang Isola 6 M (1 Stück)	82.3628	312,00
Lang Isola 8 M (1 Stück)	82.3629	469,00

Modell	Isola 4 M	Isola 6 M	Isola 8 M
Außenmaße B x T x H	1422 x 750 x 1528 mm	2062 x 750 x 1528 mm	2723 x 750 x 1528 mm
Anschlusswert	230 V/720 W	230 V/810 W	230 V/820 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	8 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm
Bruttogewicht	161 kg	194 kg	284 kg
Artikelnummer	235000.08ND	235000.17ND	235000.12ND
UVP in €	4.264,00	5.214,00	7.849,00



Isola Salatbar

Salatbar, Frühstück- und Dessertbuffet

- ◆ Einsatz im Buffetbereich
- ◆ Möbelstruktur aus massivem Holz, Nussbaum dunkel
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, AISI 304
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, elektisch absenkbar, separat schaltbar
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 404 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar

Isola Bain-Marie

Bain-Marie

Modell wie oben, jedoch:

- ◆ Temperatur +30 °C bis +90 °C
- ◆ Wasserbad und Infrarotstrahler
- ◆ Ein-/Ausschalter für Infrarotstrahler
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Seitlicher Wasserablauf



Isola 4 M Bain-Marie

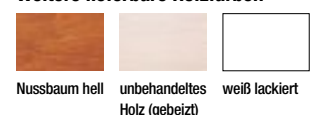
Tablettrutschen aus Edelstahl für Isola Bain-Marie

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tablettrutsche (1 Stück)	82.3631	141,00
Lang Isola 4 M Bain-Marie (1 Stück)	82.3632	212,00
Lang Isola 6 M Bain-Marie (1 Stück)	82.3633	304,00

Modell	Isola 4 M BM	Isola 6 M BM
Außenmaße B x T x H	1422 x 750 x 1528 mm	2062 x 750 x 1528 mm
Anschlusswert	230 V/3500 W	400 V/4400 W
Anschlusswert (Infrarot)	230 V/900 W	230 V/1200 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm
Bruttogewicht	161 kg	194 kg
Artikelnummer	235000.03ND	235000.13ND
UVP in €	4.380,00	5.854,00



Weitere lieferbare Holzfarben





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 %
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Elektrischer Plexiglas-Hustenschutz, separat schaltbar
- ◆ Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung 3000K, 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 und Isola 8 VT M für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen
- ◆ Herausnehmbarer Fettfilter
- ◆ Alarmfunktion wenn Filter gereinigt werden muss



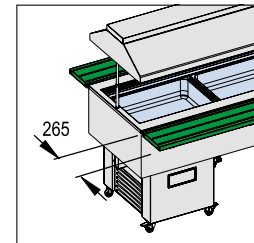
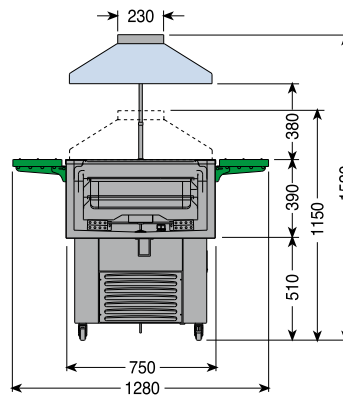
Isola 8 M VT
Abbildung inklusive
CNS-Tablettrutsche (Zubehör)





Tablettrutsche CNS



Tablettrutsche Rundrohr



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	Isola 4 M VT	Isola 6 M VT	Isola 8 M VT
Außenmaße B x T x H	1505 x 750 x 1520 mm bei geschlossener Haube	2185 x 750 x 1520 mm bei geschlossener Haube	2865 x 750 x 1520 mm bei geschlossener Haube
Anschlusswert	230 V/470 W	230 V/500 W	230 V/820 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	8 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm
Bruttogewicht	161 kg	197 kg	250 kg
Artikelnummer	2350.0153	2350.0158 	2350.0163 
UVP in €	5.472,00	6.700,00	7.369,00

Zubehör	Isola 4 M VT		Isola 6 M VT		Isola 8 M VT	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche Rundrohr	2350.0152	178,00	2350.0157	185,00	2350.0162	224,00
Tablettrutsche CNS	2350.0151	358,00	2350.0156	513,00	2350.0161	604,00

LED


Marcon Serie

Patisserieverkaufstheke Marcon für Backblechmaß 600 x 400 mm

- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Temperaturbereich +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +30 °C / 55%
- ◆ Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Außenmaterial: Beschichtetes Holz in Silver Blue und schwarz RAL 9005
- ◆ Wanne aus CNS für Bleche 600 x 400 mm geeignet
- ◆ Glasaufbau aus Temperglas, vormontiert
- ◆ Schiebescheiben aus Kunststoff und auf Rollen gelagert
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 404 a
- ◆ Höhen AusgleichsfüÙe
- ◆ Bedienerseitig Ablagefach im Unterbau

Marcon P Serie

Pralinenverkaufstheke Marcon P wie oben, jedoch:

- ◆ Ideal für die Präsentation von Pralinen
- ◆ Luftfeuchte bis 40%
- ◆ Temperaturbereich +14 °C bis +16 °C

Modell	Marcon 1	Marcon 2	Marcon 3	Marcon 4
AußenmaÙe B x T x H	586 x 763 x 1195 mm	986 x 763 x 1195 mm	1386 x 763 x 1195 mm	1786 x 763 x 1195 mm
Anschlusswert	230 V/310 W	230 V/500 W	230 V/550 W	230 V/550 W
Bestückungsmöglichkeit	1 x Backblech 600 x 400 mm	2 x Backbleche 600 x 400 mm	3 x Backbleche 600 x 400 mm	4 x Backbleche 600 x 400 mm
Bruttogewicht	108 kg	140 kg	183 kg	216 kg
Artikelnummer	2312.0008	2312.0009	2312.0010	2312.0011
UVP in €	5.490,00	6.282,00	7.127,00	7.549,00

Modell	Marcon 1 P	Marcon 2 P	Marcon 3 P	Marcon 4 P
AußenmaÙe	586 x 763 x 1195 mm	986 x 763 x 1195 mm	1386 x 763 x 1195 mm	1786 x 763 x 1195 mm
Anschlusswert	230 V/760 W	230 V/950 W	230 V/1000 W	230 V/1000 W
Bestückungsmöglichkeit	1 x Backblech 600 x 400 mm	2 x Backbleche 600 x 400 mm	3 x Backbleche 600 x 400 mm	4 x Backbleche 600 x 400 mm
Bruttogewicht	109 kg	141 kg	184 kg	217 kg
Artikelnummer	2312.0012	2312.0013	2312.0014	2312.0015
UVP in €	5.808,00	6.625,00	7.592,00	7.867,00



LED

Frutiger Serie

Salatbar in CNS Ausführung für den Buffetbereich

- ♦ Salatbar, Frühstück- und Dessertbuffet
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Hustenschutz aus gewölbtem Temperglas
- ♦ Materialmix aus laminiertem Holzdekor Arctic Pine und hochwertigem Edelstahl-Dekorrahmen
- ♦ Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ♦ 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
- ♦ Wannenanschluss zur bauseitigen Tauwasserentsorgung
- ♦ Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Kältemittel R 404 a
- ♦ Lenkrollen für leichte Mobilität



Frutiger



Frutiger K

Frutiger K Serie

- ♦ Hustenschutz jedoch als geschlossener Aufbau aus Plexiglas, beidseitig aufklappbar
- ♦ Tiefe Korpus 750 mm zzgl. Griffe

Frutiger P Serie

Buffet mit gekühlter Platte aus CNS

- ♦ Stille Kühlung
- ♦ Temperatur -1 °C bis +/-0 °C
- ♦ Manuelle Abtauung



Frutiger P




Frutiger F


Frutiger F Serie

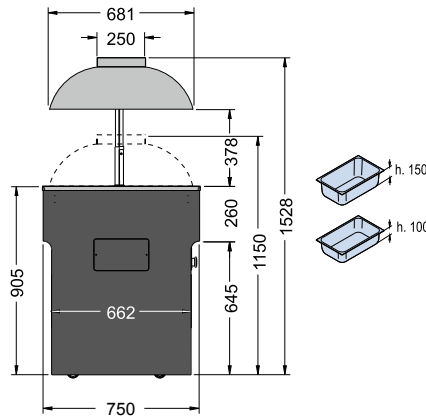
Buffet mit gekühlter Wanne aus CNS

- ♦ Mit berührter Kühlwanne und Siebblech aus AISI 316
- ♦ Geeignet zur Präsentation von Fisch
- ♦ Wannenablauf Durchmesser 20 mm zum bauseitigen Anschluss

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche für Frutiger 4 Serie	2320.2023	109,00
Tablettrutsche für Frutiger 6 Serie	2320.2024	155,00

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 774 x 1310 mm	2073 x 774 x 1310 mm
Anschlusswert	230 V/510 W	230 V/850 W	230 V/510 W	230 V/850 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 65 mm	6 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 65 mm	4 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 65 mm	6 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 65 mm
Bruttogewicht	150 kg	195 kg	150 kg	195 kg
Artikelnummer	2320.2019	2320.2021	2320.2020	2320.2022 
UVP in €	5.227,00	6.282,00	5.649,00	7.233,00

Modell	Frutiger 4 P	Frutiger 6 P	Frutiger 4 F	Frutiger 6 F
Außenmaße B x T x H	1422 x 750 x 1430 mm	2073 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)	1920 x 600 mm (Kühlplatte)	1307 x 587 x 160 mm (Wanne)	1957 x 587 x 160 mm (Wanne)
Anschlusswert	230 V/650 W	230 V/850 W	230 V/750 W	230 V/750 W
Bruttogewicht	138 kg	172 kg	138 kg	172 kg
Artikelnummer	2320.2026	2320.2027	2320.2028	2320.2029 
UVP in €	4.409,00	5.475,00	5.122,00	6.309,00


Proxima 6 M BM


Proxima M Serie

Salatbar, Frühstück- und Dessertbuffet

- ◆ Möbelstruktur mit laminiertem Holz in Wenge
- ◆ Front- und Rückwand hellbeige lackiert
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, absenkbar
- ◆ Elektrische Haubenbetätigung, separat schaltbar
- ◆ Hustenschutzablagefläche aus CNS gefertigt
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 404 a
- ◆ 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	136,00
Tabletrutsche lang, Proxima 3 (1 Stück)	2350.0181	142,00
Tabletrutsche lang, Proxima 4 (1 Stück)	2350.0182	159,00
Tabletrutsche lang, Proxima 6 (1 Stück)	2350.0183	194,00

Modell	Proxima 3 M	Proxima 4 M	Proxima 6 M
Außenmaße B x T x H	1122 x 750 x 1150 mm bei geschlossener Haube	1422 x 750 x 1150 mm bei geschlossener Haube	2062 x 750 x 1150 mm bei geschlossener Haube
Anschlusswert	230 V/720 W	230 V/720 W	230 V/810 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
Bruttogewicht	156 kg	182 kg	216 kg
Artikelnummer	2350.0080	2350.0081	2350.0082
UVP in €	4.118,00	4.277,00	5.227,00



Modell	Proxima 3 M BM	Proxima 4 M BM	Proxima 6 M BM
Anschlusswert	230 V/2650 W	230 V/3500 W	230 V/4400 W
Bruttogewicht	134 kg	175 kg	190 kg
Artikelnummer	2350.0090	2350.0091	2350.0092
UVP in €	4.171,00	4.488,00	5.227,00





Basic Serie



Aufsatz- / Mehrweckvitrine mit geringer Fronthöhe

- ◆ Gebogene Panorama-Frontklappscheibe 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



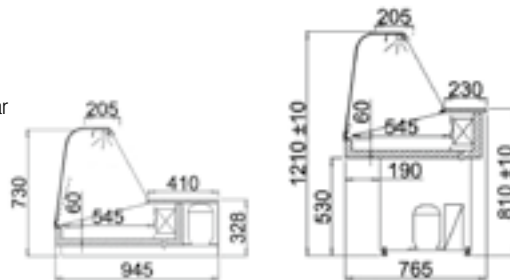
Nur in der Basic Serie:

- ◆ Umlaufender Abstandhalter 40 mm Höhe, zur Auflagefläche
- ◆ Aggregat unter dem Schneidbrett eingebaut

Basic Plus Serie

Mehrweckvitrine 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 Ausgleichsfüße



Lieferbare Farben Mehrpreisoption

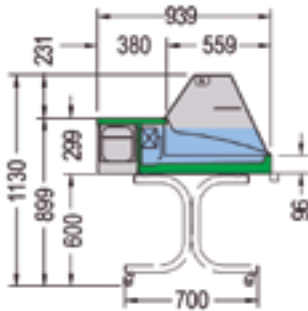
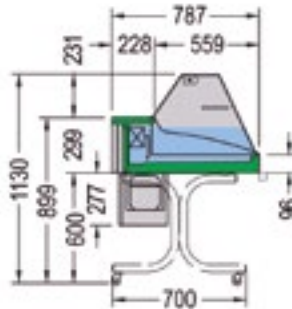


Modell	Basic 100	Basic 130	Basic 150	Basic 170
Außenmaße B x T x H	990 x 945 x 730 mm	1300 x 945 x 730 mm	1500 x 945 x 730 mm	1700 x 945 x 730 mm
Anschlusswert	230 V / 186 W	230 V / 228 W	230 V / 232 W	230 V / 237 W
Ausstellungsfläche	0,5 m ²	0,67 m ²	0,77 m ²	0,88 m ²
Energieverbrauch	2,60 kWh / 24 h	3,20 kWh / 24 h	3,20 kWh / 24 h	3,30 kWh / 24 h
Bruttogewicht	65 kg	80 kg	96 kg	110 kg
Artikelnummer	56.0103	56.0133	56.0153	56.0173
UVP in €	1.388,00	1.692,00	1.797,00	1.963,00

Basic Plus wie oben, jedoch mit geschlossenem Unterbau

Modell	Basic 100 Plus	Basic 130 Plus	Basic 150 Plus	Basic 170 Plus
Außenmaße 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
Anschlusswert	230 V / 277 W	230 V / 283 W	230 V / 287 W	230 V / 292 W
Energieverbrauch	3,90 kWh / 24 h	4,10 kWh / 24 h	4,10 kWh / 24 h	4,20 kWh / 24 h
Bruttogewicht	75 kg	95 kg	110 kg	125 kg
Artikelnummer	56.1103	56.1133	56.1153	56.1173
UVP in €	1.425,00	1.725,00	1.851,00	2.019,00

SWS
 PLANBAR

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 404 a
- ◆ 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
Bruttogewicht	80 kg	94 kg	114 kg	127 kg	158 kg
Artikelnummer	2310.1076	2310.1101	2310.1126	2310.1151	2310.1201
UVP in €	1.734,00	1.838,00	2.020,00	2.170,00	2.825,00

Modell	Delicious 750	Delicious 1000	Delicious 1250	Delicious 1500	Delicious 2000
Außenmaße B x T x H	756 x 787 x 810 mm	1006 x 787 x 810 mm	1256 x 787 x 810 mm	1506 x 787 x 810 mm	1972 x 787 x 810 mm
Artikelnummer	2310.3076	2310.3101	2310.3126	2310.3151	2310.3201
UVP in €	1.777,00	1.920,00	2.092,00	2.262,00	3.048,00

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	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen
Rollen	4	4	4	4	6
Bruttogewicht	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	17 kg
Artikelnummer	2310.5077	2310.5102	2310.5127	2310.5127	2310.5202
UVP in €	176,00	176,00	189,00	189,00	301,00

Modell	Fahrgestell Delicious 750	Fahrgestell Delicious 1000	Fahrgestell Delicious 1250	Fahrgestell Delicious 1500	Fahrgestell Delicious 2000
Artikelnummer	2310.5078	2310.5102	2310.5127	2310.5127	2310.5203
UVP in €	176,00	176,00	189,00	189,00	301,00



Super C und Delicious C

SWS
PLANBAR

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 404 a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Fahrgestell gegen Mehrpreis lieferbar



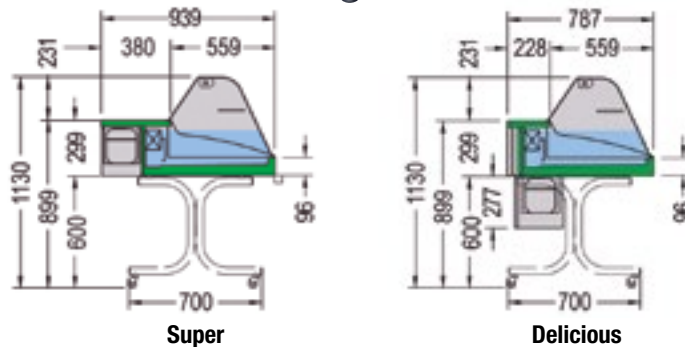
Super C mit gebogener Scheibe
(Fahrgestell als Zubehör)

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



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
Bruttogewicht	80 kg	94 kg	114 kg	127 kg	158 kg
Artikelnummer	2310.2076	2310.2101	2310.2126	2310.2151	2310.2201
UVP in €	1.743,00	1.864,00	2.054,00	2.217,00	2.876,00

Modell	Delicious 750 C	Delicious 1000 C	Delicious 1250 C	Delicious 1500 C	Delicious 2000 C
Außenmaße B x T x H	756 x 787 x 810 mm	1006 x 787 x 810 mm	1256 x 787 x 810 mm	1506 x 787 x 810 mm	1972 x 787 x 810 mm
Artikelnummer	2310.4076	2310.4101	2310.4126	2310.4151	2310.4201
UVP in €	1.848,00	1.951,00	2.170,00	2.313,00	2.994,00

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	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen
Rollen	4	4	4	4	6
Bruttogewicht	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	17 kg
Artikelnummer	2310.5077	2310.5102	2310.5127	2310.5127	2310.5202
UVP in €	176,00	176,00	189,00	189,00	301,00

Modell	Fahrgestell Delicious 750 C	Fahrgestell Delicious 1000 C	Fahrgestell Delicious 1250 C	Fahrgestell Delicious 1500 C	Fahrgestell Delicious 2000 C
Artikelnummer	2310.5078	2310.5102	2310.5127	2310.5127	2310.5203
UVP in €	176,00	176,00	189,00	189,00	301,00


Orbit 170

Avenue 120

Orbit Serie

Freikühltheke mit gebogener Frontscheibe und vormontiertem Glasaufbau



- ◆ Gebogene Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech grau (RAL 7015)
- ◆ Seitenteile ABS-Kunststoff
- ◆ Temperatur +1 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare Frontscheibenheizung
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Granitarbeitsplatte
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl mit 715 mm Tiefe
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung aus Edelstahl
- ◆ Rückschiebescheiben im Lieferumfang enthalten
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe kippbar
- ◆ Aggregat im Servicefall herausziehbar
- ◆ 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

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/430 W	230 V/460 W	230 V/560 W	230 V/700 W	230 V/880 W
Ausstellungsfläche	1,05 m ²	1,25 m ²	1,68 m ²	2,12 m ²	2,74 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Energieverbrauch	6,68 kWh/24 h	7,10 kWh/24 h	8,40 kWh/24 h	12,39 kWh/24 h	17,10 kWh/24 h
Bruttogewicht	150 kg	170 kg	195 kg	220 kg	290 kg
Artikelnummer	5.0126	5.0156	5.0176	5.0206 	5.0256 
UVP in €	2.204,00	2.409,00	2.922,00	3.229,00	4.090,00

Modell	Avenue 120	Avenue 150	Avenue 170	Avenue 200
AußenmaÙe B x T x H	1205 x 825 x 1240 mm	1505 x 825 x 1240 mm	1705 x 825 x 1240 mm	2005 x 825 x 1240 mm
Anschlusswert	230 V/430 W	230 V/460 W	230 V/550 W	230 V/650 W
Ausstellungsfläche	0,98 m ²	1,32 m ²	1,59 m ²	1,78 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Bruttogewicht	145 kg	160 kg	190 kg	210 kg
Artikelnummer	4.0126	4.0156	4.0176	4.0206 
UVP in €	1.999,00	2.127,00	2.307,00	2.614,00



Nika Serie



Frischwaretheke mit stiller Kühlung und gekühltem Unterbau, steckerfertig

- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Frontscheibe mit Antibeschlagsbelüftung
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech rot RAL 9020, Seitenwände Kunststoff rot/schwarz
- ♦ Innenmaterial: Stahlblech weiß lackiert
- ♦ Temperatur +2 °C bis +8 °C, UT/RF +25 °C/60 %
- ♦ Elektronische Temperatursteuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ♦ Reservefach
- ♦ 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 Ausgleichsfüße
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika 2000 und 2500 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Nika Pro 1707

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

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

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



Modell	Nika 1000	Nika 1300	Nika 1500	Nika 1700	Nika 2000	Nika 2500
Außenmaße 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
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
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Energieverbrauch	2,70 kWh/24 h	3,20 kWh/24 h	3,30 kWh/24 h	4,30 kWh/24 h	5,30 kWh/24 h	5,50 kWh/24 h
Bruttogewicht	110 kg	130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	220 kg
Artikelnummer	58.0111	58.0141	58.0161	58.0181	58.0211	58.0261
UVP in €	1.798,00	2.077,00	2.198,00	2.452,00	2.612,00	3.338,00

Modell	Nika Lux 1003	Nika Lux 1303	Nika Lux 1503	Nika Lux 1703	Nika Lux 2003	Nika Lux 2503
Artikelnummer	58.0113	58.0143	58.0163	58.0183	58.0213	58.0263
UVP in €	2.045,00	2.385,00	2.558,00	2.825,00	3.029,00	3.947,00

Modell	Nika Pro 1007	Nika Pro 1307	Nika Pro 1507	Nika Pro 1707	Nika Pro 2007	Nika Pro 2507
Artikelnummer	58.0117	58.0147	58.0167	58.0187	58.0217	58.0267
UVP in €	2.180,00	2.490,00	2.691,00	2.970,00	3.216,00	4.164,00



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
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Theben 1900

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Modell	Theben 1000	Theben 1300	Theben 1600	Theben 1900	Theben 2500
Außenmaße 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
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	1,2 m ²	1,5 m ²	1,9 m ²
Energieverbrauch	4,10 kWh / 24 h	4,30 kWh / 24 h	5,40 kWh / 24 h	6,50 kWh / 24 h	8,70 kWh / 24 h
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Bruttogewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	58.8105	58.8135	58.8165	58.8195	58.8255 
UVP in €	3.016,00	3.423,00	4.075,00	4.727,00	5.705,00

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Theben 1000		Theben 1300		Theben 1600		Theben 1900		Theben 2500	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Glaszwischenablage	58.8021	99,00	58.8022	132,00	58.8023	159,00	58.8024	191,00	58.8025	239,00
Taschenablage	58.8026	216,00	58.8027	289,00	58.8028	353,00	58.8029	422,00	58.8030	532,00



Zenta Serie

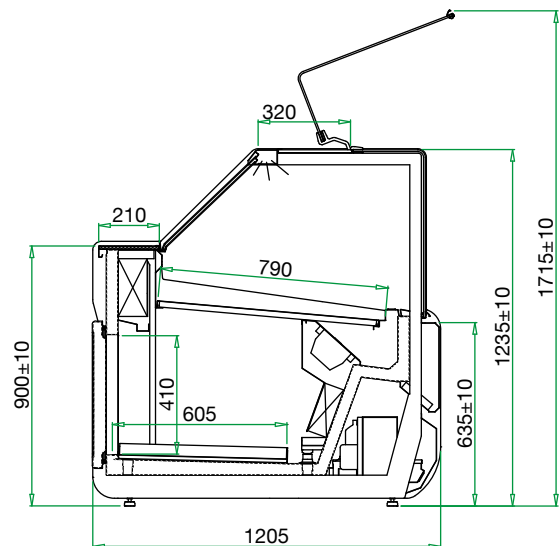
NEU

ab 2,00 m

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
- ♦ Fronthebescheiben mit Hebedämpfern zur leichten Reinigung
- ♦ Rückschiebescheiben
- ♦ Kältemittel R 449 a
- ♦ Temperatur +1 °C bis +10 °C
- ♦ UT / RF +25 °C / 60 %
- ♦ Elektronische Temperaturregelung und digitale Temperaturanzeige mit Temperaturlinienzeichnung
- ♦ Separat schaltbare energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Zahlplatte, Tiefe 320 mm
- ♦ Edelstahlarbeitsplatte, Tiefe 210 mm
- ♦ Ausstellungsfläche aus Edelstahl, Tiefe 790 mm
- ♦ Separater Verdampfer im Reservfach
- ♦ Reservfach/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 Ausgleichsfüße



Modell	Zenta 130	Zenta 190	Zenta 250	Zenta 380
Außenmaße 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
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
Stauraum im Unterbau	mit 2 Türen	mit 3 Türen	mit 4 Türen	mit 6 Türen
Bruttogewicht	220 kg	285 kg	350 kg	420 kg
Artikelnummer	59.0105	59.0185	59.0255	59.0375
UVP in €	5.874,00	8.477,00	11.245,00	15.898,00





Piran S Serie

Kühltheke mit stiller Kühlung und Granitarbeitsfläche

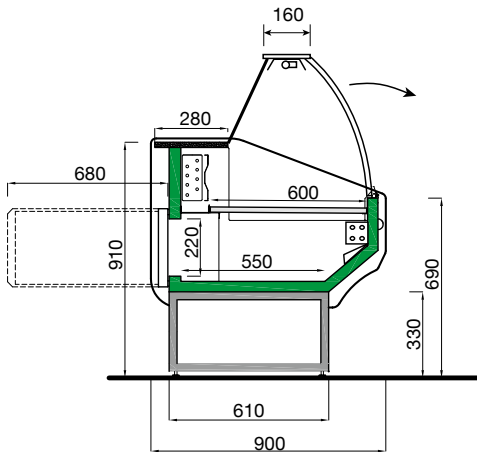
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech grau
- ◆ Seitenteile Kunststoff grau
- ◆ Temperatur +4 °C bis +6 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Frontkippischeibe für leichte Reinigung
- ◆ Granitarbeitsplatte mit 280 mm Tiefe
- ◆ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 600 mm Tiefe
- ◆ Reservefach: maximale Tiefe 550 mm
- ◆ Türmaß: Breite 560 mm, Höhe: 220 mm
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich

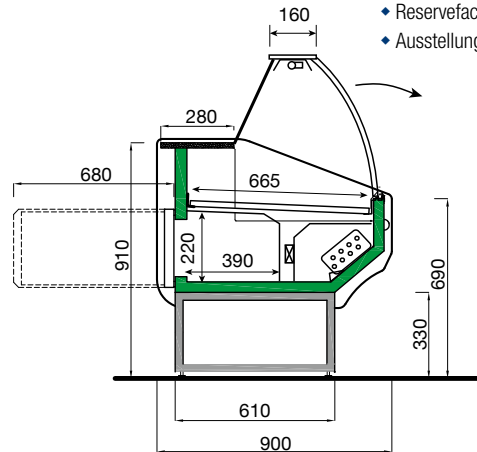
Piran U Serie

wie oben, jedoch:

- ◆ Mit Umluftkühlung
- ◆ Temperatur +/- 0 °C bis +2 °C
- ◆ Reservefach: maximale Tiefe 390 mm
- ◆ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 665 mm Tiefe



Piran S Serie



Piran U Serie

Modell	Piran 100 S	Piran 150 S	Piran 200 S	Piran 250 S
AußenmaÙe B x T x H	1040 x 900 x 1320 mm	1500 x 900 x 1320 mm	2000 x 900 x 1320 mm	2500 x 900 x 1320 mm
Anschlusswert	230 V / 193 W	230 V / 193 W	230 V / 274 W	230 V / 373 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
Bruttogewicht	161 kg	207 kg	227 kg	287 kg
Artikelnummer	82.0810	82.0815	82.0820	82.0825
UVP in €	1.926,00	2.149,00	2.608,00	3.052,00

Modell	Piran 100 U	Piran 150 U	Piran 200 U	Piran 250 U
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 373 W	230 V / 537 W	230 V / 550 W
Ausstellungsfläche	0,61 m ²	0,94 m ²	1,28 m ²	1,61 m ²
Artikelnummer	82.1810	82.1815	82.1820	82.1825
UVP in €	2.127,00	2.392,00	2.762,00	3.345,00



Delio S Serie



Kühltheke mit stiller Kühlung und Granitarbeitsplatte

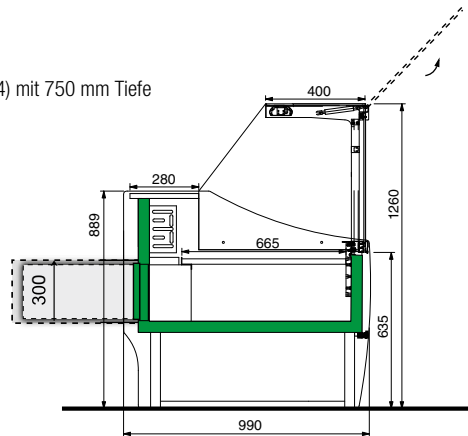
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Leichte Reinigung durch Fronthebescheibe mit Hebedämpfern
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- ♦ Seitenteile: Kunststoff schwarz
- ♦ Temperatur +4 °C bis +6 °C
- ♦ UT / RF +25 °C / 60 %
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Beschichteter Verdampfer
- ♦ Elektronische Temperatursteuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ♦ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Granitarbeitsplatte, Tiefe 280 mm
- ♦ Zahlplatte 400 mm
- ♦ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304), Tiefe 665 mm
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ♦ Zusätzlicher Stauraum durch 1-3 Reservefächer je nach Modell
- ♦ Wagenabweiser als Serienzubehör
- ♦ Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich



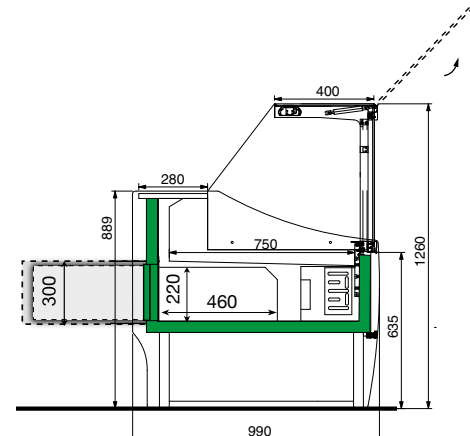
Delio U Serie

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 150 S	Delio 200 S	Delio 250 S
Außenmaße B x T x H	1500 x 990 x 1260 mm	2000 x 990 x 1260 mm	2500 x 990 x 1260 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
Bruttogewicht	243 kg	268 kg	352 kg
Artikelnummer	82.2815	82.2820	82.2825
UVP in €	2.862,00	3.638,00	4.165,00

Modell	Delio 150 U	Delio 200 U	Delio 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	82.3815	82.3820	82.3825
UVP in €	3.637,00	4.220,00	4.950,00

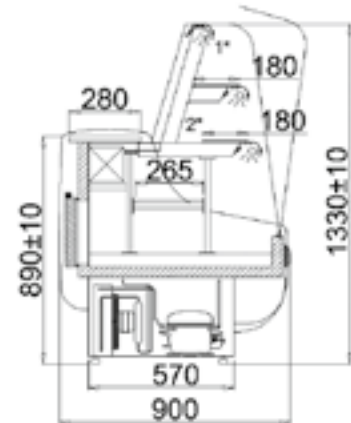


Bake 1900

Bake Serie

Bäckerei-Verkaufstheke mit stiller Kühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech bronze/goldfarben, ABS-Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Gebogener Glasaufbau
- ◆ Frontkippscheibe
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ 1 gekühlte und 2 ungekühlte Glasablagen im Innenraum
- ◆ Unterbauschubladen, 710 mm Tiefe
- ◆ Granitarbeitsfläche, Tiefe 280 mm
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Bake 1000	Bake 1300	Bake 1600	Bake 1900
AußenmaÙe B x T x H	990 x 900 x 1330 mm	1315 x 900 x 1330 mm	1605 x 900 x 1330 mm	1895 x 900 x 1330 mm
Anschlusswert	230 V/323 W	230 V/360 W	230 V/465 W	230 V/585 W
Kältemittel	R 290	R 290	R 290	R 290
Ausstellungsfläche	1,20 m ²	1,70 m ²	2,00 m ²	2,50 m ²
Energieverbrauch	4,50 kWh/24 h	5,10 kWh/24 h	6,50 kWh/24 h	8,20 kWh/24 h
Anzahl Schubladen	1	2	2	2
Bruttogewicht	140 kg	170 kg	200 kg	230 kg
Artikelnummer	62.1103	62.1133	62.1163	62.1193
UVP in €	2.907,00	3.206,00	3.432,00	4.292,00



Cameleon und Jamaika Serie



Umluft Kuchen-Verkaufstheke Jamaika

- ◆ Ideales Produkt für Laden- und Messebau
- ◆ Möbelstruktur und Unterbau in laminiertem Holzdekor
- ◆ 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 (kippar bei Jamaika)
- ◆ 3 gekühlte und mit LED-beleuchtete Glasablagen
- ◆ Glasablagen höhen- und neigungsverstellbar
- ◆ 2 bedienerseitige Glasschiebetüren (1 Glasdrehtür bei Cameleon 70 / Jamaika 700)
- ◆ Krümelschublade aus Edelstahl
- ◆ Regelung der Luftfeuchtigkeit bis 40 %, optional lieferbar (siehe Zubehör)
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Kuchen-Verkaufstheke Cameleon wie oben, jedoch:

- ◆ Individuelle Farbgestaltung und Darstellungsmöglichkeiten
- ◆ Eingebautes Sicherheitssystem mit akustischer Alarmanzeige bei starker Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses

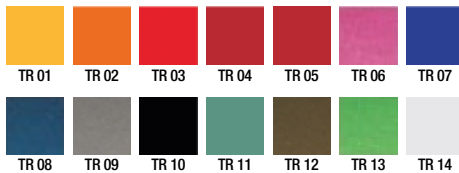


Cameleon 140



Jamaika 1400

Lieferbare Farben für Cameleon Mehrpreisoption



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Luftfeuchtungsregelung	63.0150	377,00

Modell	Jamaika 700	Jamaika 1000	Jamaika 1400
Außenmaße 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
Außenmaterial	Holz Mahagoni furniert	Holz Mahagoni furniert	Holz Mahagoni furniert
Innenmaterial	Glas, Holz Mahagoni furniert	Glas, Holz Mahagoni furniert	Glas, Holz Mahagoni furniert
Ausstellungsfläche	0,96 m ²	1,50 m ²	2,10 m ²
Energieverbrauch	4,50 kWh / 24 h	6,90 kWh / 24 h	9,20 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	1 Glasdrehtür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Bruttogewicht	100 kg	227 kg	275 kg
Artikelnummer	63.0064	63.0094	63.0104
UVP in €	3.831,00	4.492,00	4.727,00

Modell	Cameleon 70	Cameleon 100	Cameleon 140
Außenmaße B x T x H	700 x 960 x 1349 mm	1000 x 960 x 1349 mm	1400 x 960 x 1349 mm
Anschlusswert	230 V / 400 W	230 V / 500 W	230 V / 640 W
Außenmaterial	Holz furniert, Front und Seitenteil Wenge, hinteres Seitenteil Zebrano Proste	Holz furniert, Front und Seitenteil Wenge, hinteres Seitenteil Zebrano Proste	Holz furniert, Front und Seitenteil Wenge, hinteres Seitenteil Zebrano Proste
Innenmaterial	Glas, Boden aus Edelstahl	Glas, Boden aus Edelstahl	Glas, Boden aus Edelstahl
Ausstellungsfläche	1,20 m ²	1,80 m ²	2,60 m ²
Energieverbrauch	4,50 kWh / 24 h	6,90 kWh / 24 h	9,20 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	1 Glasdrehtür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Bruttogewicht	120 kg	227 kg	275 kg
Artikelnummer	63.3060	63.3090	63.3100
UVP in €	4.184,00	4.618,00	5.161,00

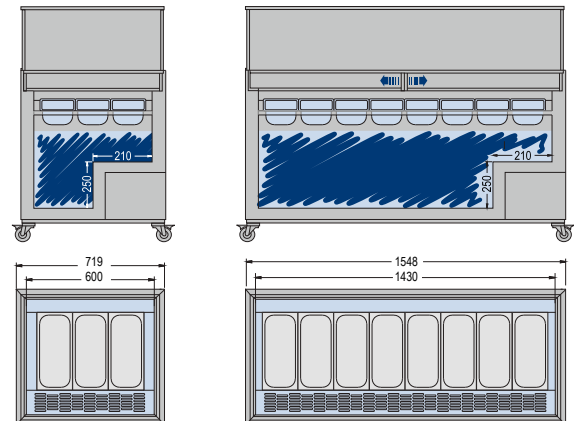


Prima 3

Prima 8

Speiseeis-Verkaufstheke mit stiller Kühlung

- ◆ Gebogene Frontscheibe mit Zahlplatte
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet, Glas
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Temperatur -12 °C bis -22 °C
- ◆ UT/RF 30 °C / 55 %
- ◆ Kältemittel R 600 a (Prima 3)
- ◆ Kältemittel R 290 (Prima 8)
- ◆ Glasauflagen aus Sicherheitsglas zur Selbstmontage
- ◆ Schiebescheiben mit Schloss
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ 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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	19,00
Eisschale D, 7 Liter, 360 x 165 x 150 mm	536016.5150	24,00
Eisschale E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm	536016.5180	26,00

Modell	Prima 3	Prima 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
Bestückungsmöglichkeit	3 Eisschalen Typ C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm oder 3 Eisschalen Typ D, 7 Liter, 360 x 165 x 150 mm oder 3 Eisschalen Typ E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm	8 Eisschalen Typ C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm oder 8 Eisschalen Typ D, 7 Liter, 360 x 165 x 150 mm oder 8 Eisschalen Typ E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm
Bruttogewicht	45 kg	85 kg
Artikelnummer	30.1005	30.1009
UVP in €	1.295,00	1.827,00



Aruba

LED

Umluft Speiseeis-Verkaufstheke

- ◆ Gebogene Panorama-Frontscheibe
- ◆ Außenmaterial: Front und Seitenteile laminiertes Holz Kirsche Oxford
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Temperatur -10 °C bis -20 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 449
- ◆ Fronthebescheibe mit starken Dämpfern für leichte Reinigung
- ◆ Antibeslagsystem für Frontscheibe
- ◆ Bedienerseitig digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Edelstahlarbeitsfläche
- ◆ LED-Beleuchtung unter der Zahlplatte, separat schaltbar
- ◆ Nachtrollo
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm bei zu hoher Verschmutzung
- ◆ Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Aruba 1300

Aruba Trend 1300 Slim

Aruba Trend Slim

Umluft Speiseeis-Verkaufstheke für 5 | Eisbehälter

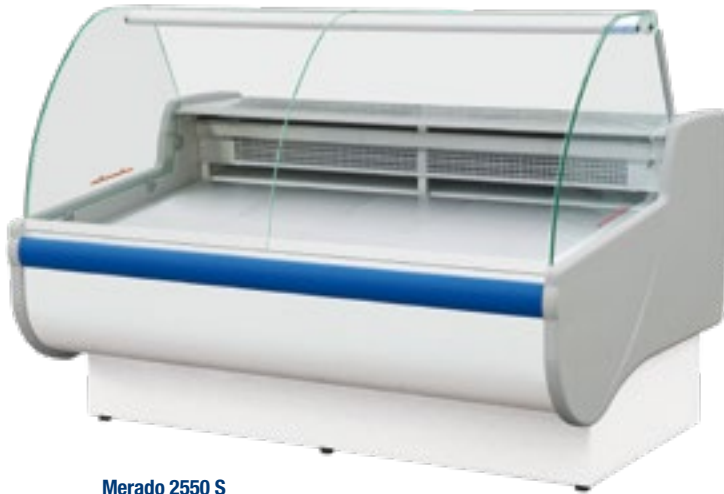
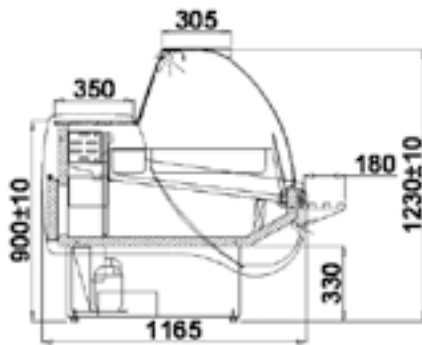
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet, rundum Seitenteile Holz RAL 1028 gelb
- ◆ 160 mm tiefe Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 / AISI 304
- ◆ Scheibenrahmen aus Aluminium
- ◆ Auch in anderen Farben erhältlich

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	19,00

Modell	Aruba 1300	Aruba 2600
AußenmaÙe B x T x H	1380 x 1220 x 1300 mm	2630 x 1220 x 1300 mm
Anschlusswert	230 V/1133 W	230 V/2281 W
Ausstellungsfläche	0,85 m ²	1,70 m ²
Bestückungsmöglichkeit	14 Eisschalen Typ C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	28 Eisschalen Typ C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm
Energieverbrauch	13,80 kWh/24 h	27,80 kWh/24 h
Bruttogewicht	300 kg	520 kg
Artikelnummer	66.0125	66.0250
UVP in €	7.818,00	13.582,00



Modell	Aruba Trend 1000 Slim	Aruba Trend 1300 Slim
AußenmaÙe B x T x H	1070 x 930 x 1300 mm	1385 x 930 x 1300 mm
Anschlusswert	230 V/757 W	230 V/861 W
Ausstellungsfläche	0,44 m ²	0,6 m ²
Energieverbrauch	9,30 kWh/24 h	10,60 kWh/24 h
Bestückungsmöglichkeit	7 Eisschalen Typ C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	10 Eisschalen Typ C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm
Bruttogewicht	235 kg	285 kg
Artikelnummer	66.3100	66.3125
UVP in €	6.682,00	7.818,00


Merado 2550 S

Skizze inklusive Taschenablage

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Wagenabweiserfarben:



Merado Verkaufstheke

Frischwaretheke mit gebogenem Glasaufbau aus Sicherheitsglas, wahlweise mit stiller oder Umluftkühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9003, Seitenwände Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß lackiert
- ◆ Frontkippscheibe und innenliegende Prallscheibe
- ◆ Elektronische Temperaturregung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Edelstahlarbeitsplatte mit einer Tiefe von 350 mm
- ◆ Ausstellungsfläche aus beschichtetem Stahlblech weiß mit einer Tiefe von 765 mm
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung, lichtetes Türmaß B x H 520 x 220 mm
- ◆ Automatische Abtaugung
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe kippbar
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Serienzubehör: Wagenabweiser

Merado 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 765 mm
- ◆ Rückschiebescheiben aus Plexiglas

Merado Lux ZK Verkaufstheke

Wie oben, jedoch für Zentralkühlung

- ◆ Für Anschluss an bauseitige Kälteanlage
- ◆ E-Ventil für Kältemittel R 134 a bis Merado 1680, ab Merado 2010 für Kältemittel R 507
- ◆ Ohne Seitenteile

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Trennscheibe	57.8038	98,00
Volltrennscheibe	57.8039	294,00

Zubehör Kanalbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenteil rechts	57.8001	195,00
Seitenteil links	57.8002	195,00
Zusammenbausatz	57.8041	105,00

Zubehör zu Merado und Merado Lux (werkseitiger Einbau)

Zubehör	1030 Modelle		1380 Modelle		1680 Modelle		2010 Modelle		2550 Modelle	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Rückschiebescheiben	57.8003	81,00	57.8004	94,00	57.8004	94,00	57.8004	94,00	57.8007	151,00
Taschenablage	57.8018	216,00	57.8019	289,00	57.8020	352,00	57.8021	421,00	57.8022	535,00
Zwischenglasablage	57.8013	99,00	57.8014	132,00	57.8015	167,00	57.8016	199,00	57.8017	238,00
Stufenböden Stahlblech	57.8028	137,00	57.8029	184,00	57.8030	221,00	57.8031	267,00	57.8032	338,00
Stufenböden Edelstahl	57.8033	221,00	57.8034	298,00	57.8035	360,00	57.8036	432,00	57.8037	548,00



Modelle mit stiller Kühlung



Modell	Merado 1030 S	Merado 1380 S	Merado 1680 S	Merado 2010 S	Merado 2550 S
Außenmaße B x T x H	1030 x 1164 x 1230 mm	1380 x 1164 x 1230 mm	1680 x 1164 x 1230 mm	2010 x 1164 x 1230 mm	2550 x 1164 x 1230 mm
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
UT/RF	25 °C / 60 %	25 °C / 60 %	25 °C / 60 %	25 °C / 60 %	25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 271 W	230 V / 274 W	230 V / 279 W	230 V / 283 W	230 V / 461 W
Kältemittel	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
Ausstellungsfläche	0,80 m ²	1,00 m ²	1,2 m ²	1,5 m ²	1,9 m ²
Energieverbrauch	3,80 kWh / 24 h	3,80 kWh / 24 h	3,90 kWh / 24 h	4,10 kWh / 24 h	6,50 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	1	1	2	2	2
Bruttogewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	53.2106	53.2146	53.2176	53.2206	53.2256
UVP in €	2.050,00	2.533,00	2.878,00	3.435,00	4.263,00

Modell	Merado Lux 1030 S	Merado Lux 1380 S	Merado Lux 1680 S	Merado Lux 2010 S	Merado Lux 2550 S
Bruttogewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	57.2106	57.2146	57.2176	57.2206	57.2256
UVP in €	2.262,00	3.006,00	3.338,00	3.944,00	4.901,00

Modell	Merado Lux 1030 S ZK	Merado Lux 1380 S ZK	Merado Lux 1680 S ZK	Merado Lux 2010 S ZK	Merado Lux 2550 S ZK
Bruttogewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Ventil für Kältemittel	R 452 a	R 452 a	R 452 a	R 452 a	R 452 a
Artikelnummer	57.3100	57.3140	57.3170	57.3200	57.3250
UVP in €	1.925,00	2.649,00	3.011,00	3.606,00	4.574,00

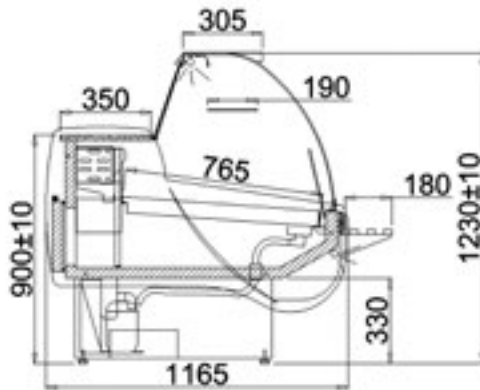
Modelle mit Umluftkühlung



Modell	Merado 1030 U	Merado 1380 U	Merado 1680 U	Merado 2010 U	Merado 2550 U
Außenmaße B x T x H	1030 x 1164 x 1230 mm	1380 x 1164 x 1230 mm	1680 x 1164 x 1230 mm	2010 x 1164 x 1230 mm	2550 x 1164 x 1230 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
UT/RF	25 °C / 60 %	25 °C / 60 %	25 °C / 60 %	25 °C / 60 %	25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 301 W	230 V / 310 W	230 V / 401 W	230 V / 470 W	230 V / 623 W
Kältemittel	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
Ausstellungsfläche	0,80 m ²	1,00 m ²	1,2 m ²	1,5 m ²	1,9 m ²
Energieverbrauch	4,10 kWh / 24 h	4,30 kWh / 24 h	5,40 kWh / 24 h	6,50 kWh / 24 h	8,70 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	1	1	2	2	2
Bruttogewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	54.0108	54.0148	54.0178	54.0208	54.0260
UVP in €	2.375,00	2.723,00	3.181,00	3.738,00	4.623,00

Modell	Merado Lux 1030 U	Merado Lux 1380 U	Merado Lux 1680 U	Merado Lux 2010 U	Merado Lux 2550 U
Bruttogewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	57.7106	57.7146	57.7176	57.7206	57.7256
UVP in €	2.684,00	3.116,00	3.501,00	4.248,00	5.298,00

Modell	Merado Lux 1030 U ZK	Merado Lux 1380 U ZK	Merado Lux 1680 U ZK	Merado Lux 2010 U ZK	Merado Lux 2550 U ZK
Bruttogewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Ventil für Kältemittel	R 452 a	R 452 a	R 452 a	R 452 a	R 452 a
Artikelnummer	57.8100	57.8140	57.8170	57.8200	57.8250
UVP in €	2.333,00	2.678,00	3.133,00	3.564,00	4.450,00



Skizze inklusive Taschenablage

Merado Lux Fischtheke

Fischverkaufstheke mit stiller Kühlung

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9003, Seitenwände Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur: +1 °C bis +8 °C
- ◆ UT / RF 25 °C / 60 %
- ◆ Frontkippscheibe mit innen liegender Prallscheibe
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Granitarbeitsplatte mit einer Tiefe von 350 mm
- ◆ Ausstellungsfläche aus Wanneneinsätzen Edelstahl AISI 316 V4A, hoch korrosionsbeständig mit eingelassenem Wasserablauf und einer Tiefe von 765 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 Merado Lux Fisch 2010 S und 2550 S für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Zubehör Taschenablage	Artikel-Nr.	UVP in €
Lux Fisch 1030 S	57.8018	216,00
Lux Fisch 1380 S	57.8019	289,00
Lux Fisch 1680 S	57.8020	352,00
Lux Fisch 2010 S	57.8021	421,00
Lux Fisch 2550 S	57.8022	535,00

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Wagenabweiserfarben:



Modell	Merado Lux Fisch 1030 S	Merado Lux Fisch 1380 S	Merado Lux Fisch 1680 S	Merado Lux Fisch 2010 S	Merado Lux Fisch 2550 S
AußenmaÙe B x T x H	1040 x 1165 x 1230 mm	1370 x 1165 x 1230 mm	1670 x 1165 x 1230 mm	2000 x 1165 x 1230 mm	2540 x 1165 x 1230 mm
Anschlusswert	230 V / 271 W	230 V / 274 W	230 V / 279 W	230 V / 283 W	230 V / 461 W
Ausstellungsfläche	0,80 m ²	1,00 m ²	1,2 m ²	1,5 m ²	1,9 m ²
Energieverbrauch	3,80 kWh / 24 h	3,80 kWh / 24 h	3,90 kWh / 24 h	4,10 kWh / 24 h	6,50 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	1	1	2	2	2
Bruttogewicht	140 kg	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	52.2107	52.2147	52.2177	52.2207 	52.2257 
UVP in €	2.918,00	3.436,00	3.938,00	4.554,00	5.652,00



Merado Bain-Maire

LED

Verkaufsheke

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9003, Seitenwände Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur: +30 °C bis +70 °C
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Antibeschlagbelüftung der Frontscheibe
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Granitarbeitsfläche mit einer Tiefe von 350 mm
- ◆ Bestückungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Bestückung mit GN Schalen, max. 150 mm Tiefe, nicht im Lieferumfang
- ◆ Wasserablaufhahn
- ◆ Bauseitiger Wasserzu- / ablauf erforderlich
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe kippbar
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Merado 2010 BM und 2550 BM für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Farbvarianten finden Sie auf Seite 164

Merado 1030 BM

1/3	1/6	1/3
1/1	2/4	1/1

Merado 1380 BM

1/3	1/3	1/6	1/3
1/1	1/1	2/4	1/1

Merado 1680 BM

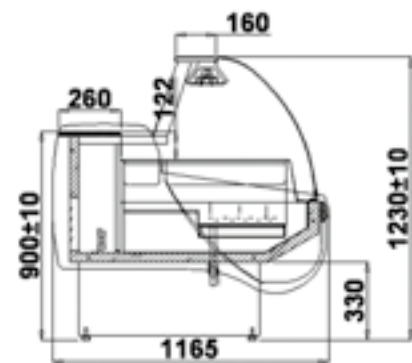
1/3	1/3	1/3	1/6	1/3
1/1	1/1	1/1	2/4	1/1

Merado 2010 BM



1/3	1/3	1/3	1/3	1/6	1/3
1/1	1/1	1/1	1/1	2/4	1/1

Merado 2550 BM

1/3	1/3	1/3	1/3	1/3	1/3	1/3
1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1



Zubehör Taschenablage	Artikel-Nr.	UVP in €
Bain-Marie 1030	57.8018	216,00
Bain-Marie 1380	57.8019	289,00
Bain-Marie 1680	57.8020	352,00
Bain-Marie 2010	57.8021	421,00
Bain-Marie 2550	57.8022	535,00

Modell	Merado 1030 BM	Merado 1380 BM	Merado 1680 BM	Merado 2010 BM	Merado 2550 BM
Außenmaße B x T x H	1040 x 1165 x 1230 mm	1370 x 1165 x 1230 mm	1670 x 1165 x 1230 mm	2000 x 1165 x 1230 mm	2540 x 1165 x 1230 mm
Anschlusswert	230 V / 2208 W	230 V / 3062 W	400 V / 4152 W	400 V / 4966 W	400 V / 6056 W
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1, 2 x 1/3, 1 x 1/6 und 1 x 2/4 max. 150 mm tief	3 x GN 1/1, 2 x 1/3, 1 x 1/6 und 1 x 2/4 max. 150 mm tief	4 x GN 1/1, 2 x 1/3, 1 x 1/6 und 1 x 2/4 max. 150 mm tief	5 x GN 1/1, 2 x 1/3, 1 x 1/6 und 1 x 2/4 max. 150 mm tief	7 x GN 1/1, 7 x GN 1/3 max. 150 mm tief
Ausstellungsfläche	0,80 m ²	1,00 m ²	1,20 m ²	1,50 m ²	1,90 m ²
Energieverbrauch	18,00 kWh / 24 h	24,50 kWh / 24 h	32,50 kWh / 24 h	39,70 kWh / 24 h	48,40 kWh / 24 h
Bruttogewicht	147 kg	187 kg	227 kg	281 kg	334 kg
Artikelnummer	61.0100	61.0140	61.0170	61.0200 	61.0250 
UVP in €	2.987,00	3.573,00	4.237,00	4.879,00	5.836,00



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
- ◆ 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 173

**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

ZK
→

LED
optional

Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

- ◆ Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glaszählplatte 360 mm tief
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ◆ Antibeschlagsystem
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ 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:

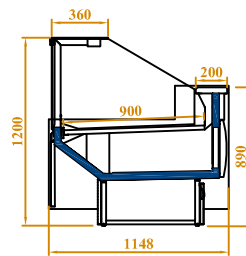
- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Modell	KUBUS 1017 U	KUBUS 1330 U	KUBUS 1955 U	KUBUS 2580 U	KUBUS 3205 U	KUBUS 3830 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 / 588 W	230 V / 602 W	230 V / 853 W	230 V / 1216 W	230 V / 1287 W	230 V / 1601 W
Kälteleistung	611 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensator-temperatur	611 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensator-temperatur	890 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensator-temperatur	1214 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensator-temperatur	1314 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensator-temperatur	1840 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensator-temperatur
Ausstellungsfläche	0,84 m ²	1,12 m ²	1,68 m ²	2,24 m ²	2,80 m ²	3,36 m ²
Energieverbrauch	6,90 kWh/24 h	7,20 kWh/24 h	10,90 kWh/24 h	13,60 kWh/24 h	17,40 kWh/24 h	23,60 kWh/24 h
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Bruttogewicht	140 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.2100	4.2130	4.2190	4.2260	4.2320	4.2380
UVP in €	3.540,00	3.871,00	4.756,00	5.951,00	7.129,00	8.468,00

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	5,20 kWh / 24 h	6,70 kWh/24 h	9,70 kWh/24 h	13,10 kWh/24 h	16,20 kWh/24 h	19,90 kWh/24 h
Bruttogewicht	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 €	3.147,00	3.403,00	4.246,00	5.373,00	6.736,00	8.043,00



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 173

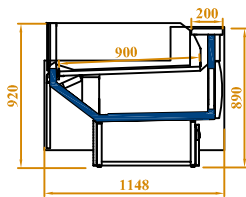
Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	175,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	4.2001	183,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	4.2000	183,00



LED
optional

ZK
→

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
- ◆ UT / RF 25 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ Lichtes 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 173

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für SB-ZK Serie	6.0082	175,00
Seitenteil links für SB-ZK Serie	4.3001	183,00
Seitenteil rechts für SB-ZK Serie	4.3000	183,00

Farbvarianten finden Sie auf Seite 167

Modell	KUBUS 1017 SB	KUBUS 1330 SB	KUBUS 1955 SB	KUBUS 2580 SB	KUBUS 3205 SB	KUBUS 3830 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 / 588 W	230 V / 602 W	230 V / 853 W	230 V / 1216 W	230 V / 1287 W	230 V / 1601 W
Kälteleistung	611 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	611 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	890 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	1214 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	1314 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	1840 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur
Ausstellungsfläche	0,84 m ²	1,12 m ²	1,68 m ²	2,24 m ²	2,80 m ²	3,36 m ²
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Bruttogewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.3100	4.3130	4.3190	4.3260	4.3320	4.3360
UVP in €	3.645,00	3.913,00	4.495,00	5.977,00	6.746,00	8.007,00

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
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
Bruttogewicht	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 €	3.274,00	3.540,00	4.413,00	5.587,00	6.357,00	7.589,00



KUBUS BK Bäckereitheke mit Maschine

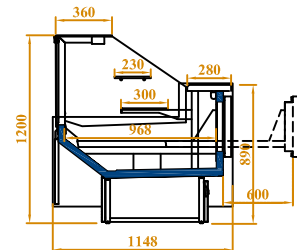
Ausstellungstiefe 900 mm

ZK

LED optional

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
- ♦ UT / RF 25 °C / 60 %
- ♦ Kältemittel R 452 a
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ 40 mm Isolierung
- ♦ Fronthebescheibe
- ♦ Antibeschlagsystem
- ♦ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ♦ 1 gekühlte 300 mm tiefe Glasablage
- ♦ 1 ungekühlte 230 mm tiefe Glasablage
- ♦ Reservefach und Unterbaukühlung
- ♦ Arbeitsfläche, Tiefe 280 mm
- ♦ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (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 167

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 173

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für BK-ZK Serie	6.0082	175,00
Seitenteil links für BK-ZK Serie	4.4001	183,00
Seitenteil rechts für BK-ZK Serie	4.4000	183,00

Modell	KUBUS 1330 BK
Außenmaße B x T x H	1330 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 610 W
Kälteleistung	611 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemperatur
Energieverbrauch	6,8 kWh / 24 h
Innenbeleuchtung	ja
Ausstellungsfläche	1,09 m ²
Anzahl der Schubladen	1 (B 1044 x T 880 x H 315 mm)
Bruttogewicht	185 kg
Artikelnummer	4.4130
UVP in €	5.055,00

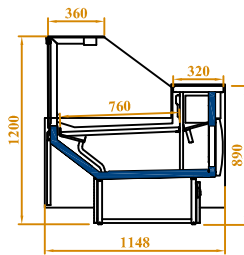
Modell	KUBUS 1955 BK
Außenmaße B x T x H	1955 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 853 W
Kälteleistung	890 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemperatur
Energieverbrauch	10,2 kWh / 24 h
Innenbeleuchtung	ja
Ausstellungsfläche	1,64 m ²
Anzahl der Schubladen	2 (B 797 x T 880 x H 315 mm)
Bruttogewicht	235 kg
Artikelnummer	4.4190
UVP in €	6.229,00

Modell	KUBUS 1250 BK-ZK
Außenmaße B x T x H	1250 x 1148 x 1200 mm
Kälteleistung	466 W bei -8 °C VT
Bruttogewicht	161 kg
Artikelnummer	4.4125
UVP in €	4.904,00

Modell	KUBUS 1875 BK-ZK
Außenmaße B x T x H	1875 x 1148 x 1200 mm
Kälteleistung	698 W bei -8 °C VT
Bruttogewicht	235 kg
Artikelnummer	4.4187
UVP in €	6.040,00

LED
 optional



ZK

Ausstellungstiefe
900 mm


Farbvarianten finden Sie auf Seite 167

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 173

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für Fisch-ZK Serie	6.0082	175,00
Seitenteil links für Fisch-ZK Serie	4.5001	183,00
Seitenteil rechts für Fisch-ZK Serie	4.5000	183,00

Modell	KUBUS 1330 Fisch	KUBUS 1955 Fisch	KUBUS 2580 Fisch	KUBUS 3205 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 / 390 W	230 V / 603 W	230 V / 846 W	230 V / 1096 W
Kälteleistung	446 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemperatur	611 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemperatur	890 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemperatur	1236 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemperatur
Ausstellungsfläche	0,94 m ²	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Bruttogewicht	185 kg	253 kg	300 kg	345 kg
Artikelnummer	4.5130	4.5190	4.5260 	4.5320 
UVP in €	4.231,00	5.118,00	6.369,00	7.213,00

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
Kälteleistung	310 W bei -10 °C VT	460 W bei -10 °C VT	615 W bei -10 °C VT	770 W bei -10 °C VT
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Bruttogewicht	160 kg	253 kg	300 kg	345 kg
Artikelnummer	4.5125	4.5187	4.5250 	4.5321 
UVP in €	3.853,00	4.736,00	5.977,00	6.820,00

KUBUS Fisch Theke 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
- Antibeschlagsystem
- Ausstellungsfläche aus Wanneneinsätze 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 452 a
- Automatische Abtauung
- 40 mm Isolierung
- Elektronische Temperaturregelung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beschichteter Verdampfer
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- Glaszahlplatte 360 mm tief
- Arbeitsplatte mit einer Tiefe von 320 mm
- Reservefach mit Unterbaukühlung
- Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- Bauseitige Schmutzwasserentsorgung ist vorzusehen
- Leichte Reinigung, Frontscheibe hebbbar
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20mm)

KUBUS Fisch-ZK Theke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- Ohne Seitenteile
- Ohne Maschine
- Für den individuellen Thekenbau
- Expansionsventil für R 452 a

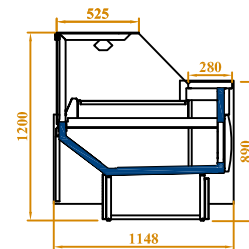


KUBUS BM Bain-Marie

LED
optional

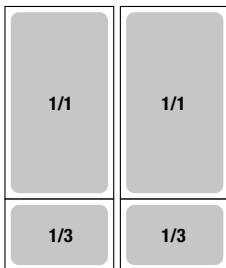
Verkaufstheke

- ♦ 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)

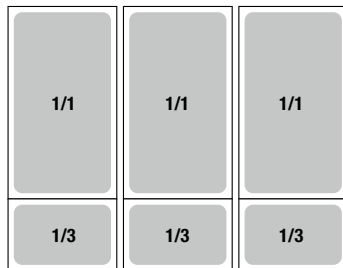


Farbvarianten finden Sie auf Seite 167

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
Bruttogewicht	155 kg	185 kg
Artikelnummer	4.7100	4.7130
UVP in €	5.829,00	6.164,00

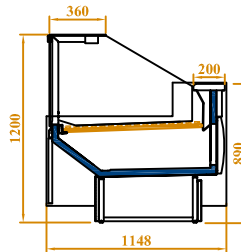
LED
optional



Ausstellungstiefe
900 mm



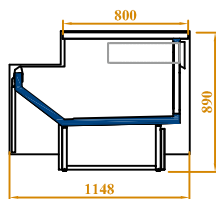
ohne Seitenteile, Abb. ähnlich

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	6.0082	175,00
Seitenteil links	4.6001	183,00
Seitenteil rechts	4.6000	183,00



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	0,55 kWh/24 h	0,72 kWh/24 h	1,08 kWh/24 h	1,44 kWh/24 h	1,63 kWh/24 h
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3
Bruttogewicht	125 kg	153 kg	210 kg	265 kg	305 kg
Artikelnummer	4.6100	4.6125	4.6187	4.6250 	4.6312 
UVP in €	2.839,00	3.066,00	3.824,00	4.837,00	5.498,00

Farbvarianten finden Sie auf Seite 167



Farbvarianten finden Sie auf Seite 167

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenglas zur Abgrenzung	4.0008	96,00
Zusammenbausatz	6.0082	175,00
Seitenteil links	4.2001	183,00
Seitenteil rechts	4.2000	183,00
Steckdose	4.0022	72,00

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 €	743,00	979,00	1.255,00	1.456,00

ohne Seitenteile, Abb. ähnlich

KUBUS Brot Theke

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)

KUBUS Kassentisch

Kassentisch ohne Seitenteile

- Außenmaterial:
Stahlblech beschichtet Eichenachbildung





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
- Antibeschlagesystem
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung

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

Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an
oder besuchen Sie unsere Homepage www.kbs-gastrotechnik.de

KUBUS SB-ZK und U-ZK Serie für Zentralkühlung

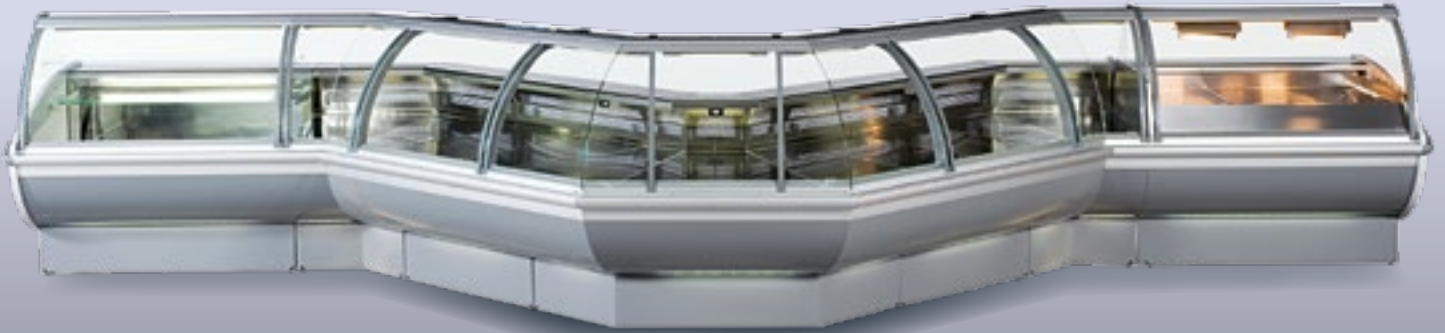
Wie oben, jedoch mit Expansionsventil für R 452 a

Modell	KUBUS U 45° Innenecke	KUBUS U 45° Außenecke	KUBUS U 90° Innenecke	KUBUS U 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 / 380 W	230 V / 413 W	230 V / 791 W	230 V / 844 W
Kälteleistung	446 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemp.	446 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemp.	890 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemp.	890 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemp.
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	0,74 m ²	1,26 m ²	1,64 m ²
Bruttogewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.2149	4.2145	4.2199	4.2195
UVP in €	4.450,00	4.402,00	6.693,00	6.645,00

Modell	KUBUS U-ZK 45° Innenecke	KUBUS U-ZK 45° Außenecke	KUBUS U-ZK 90° Innenecke	KUBUS U-ZK 90° Außenecke
Anschlusswert	230 V / 58 W	230 V / 98 W	230 V / 89 W	230 V / 170 W
Kälteleistung	320 W bei -9 °C VT	380 W bei -9 °C VT	640 W bei -9 °C VT	760 W bei -9 °C VT
Bruttogewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.2049	4.2045	4.2099	4.2095
UVP in €	3.746,00	3.699,00	5.605,00	5.558,00

Modell	KUBUS SB 45° Innenecke	KUBUS SB 45° Außenecke	KUBUS SB 90° Innenecke	KUBUS SB 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
Kälteleistung	446 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemp.	446 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemp.	890 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemp.	890 W bei -10 °C VT und + 45 °C Kondensatortemp.
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	0,74 m ²	1,26 m ²	1,64 m ²
Bruttogewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.3149	4.3145	4.3199	4.3195
UVP in €	4.191,00	4.143,00	6.294,00	6.247,00

Modell	KUBUS SB-ZK 45° Innenecke	KUBUS SB-ZK 45° Außenecke	KUBUS SB-ZK 90° Innenecke	KUBUS SB-ZK 90° Außenecke
Kälteleistung	320 W bei -9 °C VT	380 W bei -9 °C VT	640 W bei -9 °C VT	760 W bei -9 °C VT
Bruttogewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.3049	4.3045	4.3099	4.3095
UVP in €	3.487,00	3.439,00	5.206,00	5.159,00



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
- ◆ 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 181

**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

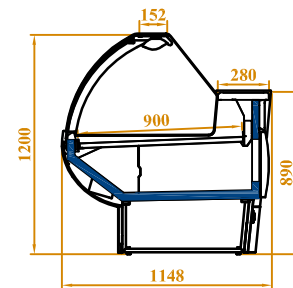
Ausstellungstiefe
900 mm

ZK
→

LED
optional

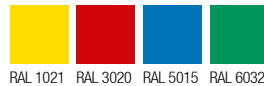
Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

- ◆ 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
- ◆ Antibeschlagsystem
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 7047, Sockel RAL 7037, Seitenwände Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT / RF 25 °C / 60 %
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ 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
- ◆ Reservefach und Unterbalkkühlung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)



NINA U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



RAL 1021 RAL 3020 RAL 5015 RAL 6032



RAL 7037 RAL 7047 RAL 9006 RAL 9010

Wie oben, jedoch:

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 181

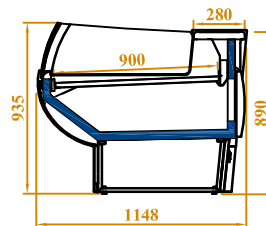
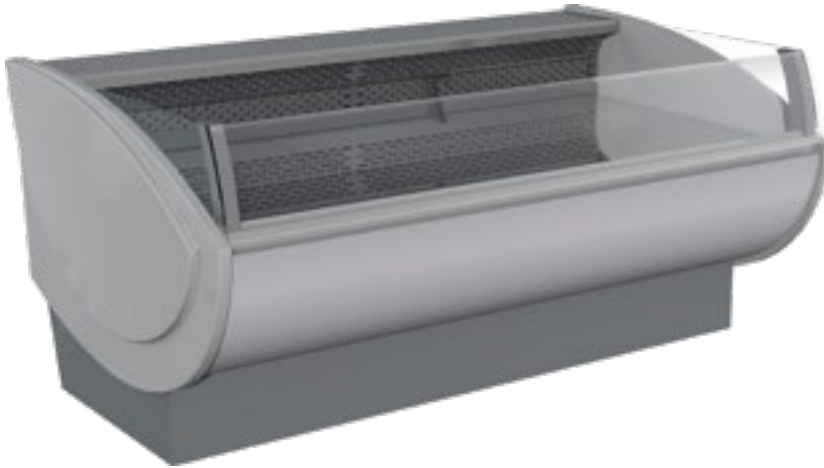
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	175,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	6.0001	175,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	6.0002	175,00

Modell	NINA 1017 U	NINA 1330 U	NINA 1955 U	NINA 2580 U	NINA 3205 U	NINA 3830 U
Außenmaße 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 / 588 W	230 V / 602 W	230 V / 853 W	230 V / 1216 W	230 V / 1287 W	230 V / 1601 W
Kälteleistung	611 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	611 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	890 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	1214 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	1314 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	1840 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur
Ausstellungsfläche	0,84 m ²	1,12 m ²	1,68 m ²	2,24 m ²	2,80 m ²	3,36 m ²
Energieverbrauch	6,90 kWh/24 h	7,20 kWh/24 h	10,90 kWh/24 h	13,60 kWh/24 h	17,40 kWh/24 h	23,60 kWh/24 h
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Bruttogewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	6.1100	6.1130	6.1190	6.1260	6.1320	6.1380
UVP in €	3.318,00	3.540,00	4.805,00	5.255,00	6.432,00	7.780,00

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
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
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
Bruttogewicht	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 €	2.938,00	3.186,00	3.982,00	4.833,00	6.037,00	7.379,00

LED
 optional

ZK
 →

Ausstellungstiefe
 900 mm


NINA SB Theke mit Maschine

Umluft Frischwaretheke für Selbstbedienung, steckerfertig

- ◆ Self-Servicetheke
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Kleine gebogene Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 7047, Sockel RAL 7037, Seitenwände Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT / RF 25 °C / 60 %
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 280 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung
- ◆ Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

NINA 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 181

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für SB-ZK Serie	6.0082	175,00
Seitenteil links für SB-ZK Serie	6.2001	175,00
Seitenteil rechts für SB-ZK Serie	6.2000	175,00

Farbvarianten finden Sie auf Seite 175

Modell	NINA 1017 SB	NINA 1330 SB	NINA 1955 SB	NINA 2580 SB	NINA 3205 SB	NINA 3830 SB
Außenmaße 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 / 588 W	230 V / 602 W	230 V / 853 W	230 V / 1216 W	230 V / 1287 W	230 V / 1601 W
Kälteleistung	611 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	611 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	890 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	1214 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	1314 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur	1840 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensator-temperatur
Ausstellungsfläche	0,84 m ²	1,12 m ²	1,68 m ²	2,24 m ²	2,80 m ²	3,36 m ²
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Bruttogewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	6.2100	6.2130	6.2190	6.2260 	6.2320 	6.2380 
UVP in €	3.371,00	3.616,00	5.097,00	5.513,00	6.088,00	7.371,00

Modell	NINA 937 SB-ZK	NINA 1250 SB-ZK	NINA 1875 SB-ZK	NINA 2500 SB-ZK	NINA 3125 SB-ZK	NINA 3750 SB-ZK
Außenmaße 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
Kälteleistung	349 W bei -8 °C VT	466 W bei -8 °C VT	698 W bei -8 °C VT	931 W bei -8 °C VT	1164 W bei -8 °C VT	1396 W bei -8 °C VT
Bruttogewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	6.2093	6.2125	6.2187	6.2250 	6.2312 	6.2375 
UVP in €	2.995,00	3.249,00	4.053,00	5.125,00	5.702,00	6.964,00



NINA BK Bäckereitheke mit Maschine

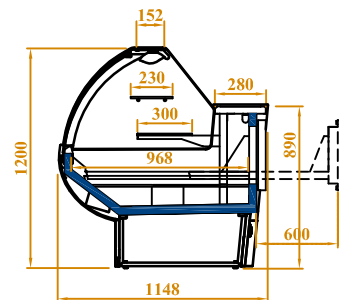
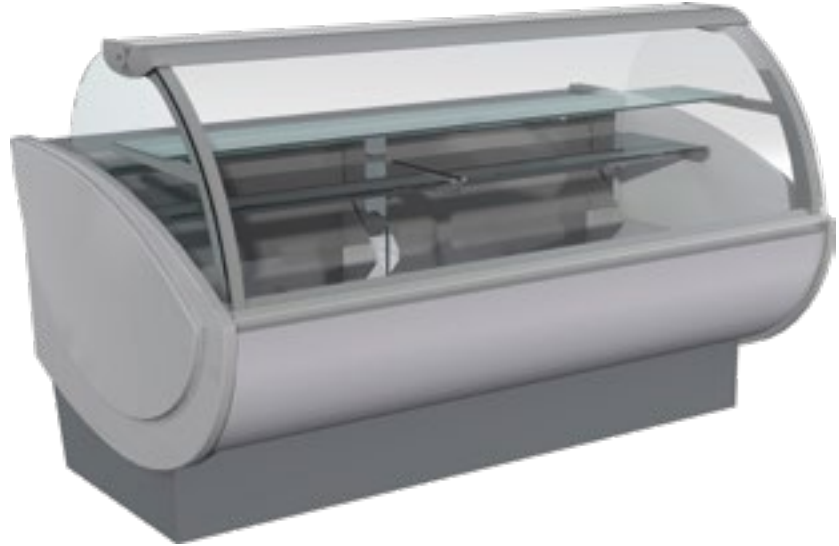
Ausstellungstiefe
900 mm

ZK
→

LED
optional

Umluft Bäckerei-Verkaufstheke, steckerfertig

- Mit Auszugsschubladen
- Temperaturklasse 3M 2
- Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 7047, Sockel RAL 7037, Seitenwände Kunststoff
- Innenmaterial: CNS
- Temperatur +2 °C bis +7 °C
- UT / RF 25 °C / 60 %
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Kältemittel R 452 a
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- Gebogener Glasaufbau
- Fronthebescheibe
- Glaszahlplatte 152 mm tief
- 1 gekühlte 300 mm tiefe Glasablage
- 1 ungekühlte 230 mm tiefe Glasablagen
- Reservefach und Unterbaukühlung
- Arbeitsfläche, Tiefe 280 mm
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)



NINA BK-ZK Bäckereitheke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- Ohne Seitenteile
- Ohne Maschine
- Für den individuellen Thekenbau
- Expansionsventil für R 452 a

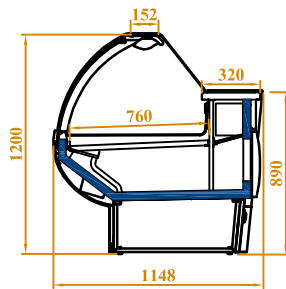
Farbvarianten finden Sie auf Seite 175

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 181

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für BK-ZK Serie	6.0082	175,00
Seitenteil links für BK-ZK Serie	6.0001	175,00
Seitenteil rechts für BK-ZK Serie	6.0002	175,00

Modell	NINA 1330 BK	NINA 1955 BK
Außenmaße B x T x H	1330 x 1148 x 1200 mm	1955 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 610 W	230 V / 853 W
Kälteleistung	611 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	816 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur
Energieverbrauch	6,8 kWh / 24 h	10,2 kWh / 24 h
Ausstellungsfläche	1,13 m ²	1,69 m ²
Anzahl der Schubladen	1 (B 1044 x T 880 x H 315 mm)	2 (B 797 x T 880 x H 315 mm)
Bruttogewicht	185 kg	235 kg
Artikelnummer	6.3130	6.3190
UVP in €	5.051,00	6.225,00

Modell	NINA 1250 BK-ZK	NINA 1875 BK-ZK
Außenmaße 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
Artikelnummer	6.3125	6.3187
UVP in €	4.719,00	5.891,00



NINA Fisch Theke mit Maschine

Fischtheke mit stiller Kühlung, steckerfertig

- ◆ Temperaturklasse 3M 2
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 7047, Sockel RAL 7037, Seitenwände Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur -1 °C bis +7 °C
- ◆ UT/RF 25 °C / 60 %
- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe beheizt
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Arbeitsplatte mit einer Tiefe von 320 mm
- ◆ Ausstellungsfläche als Wanneneinsätze in Edelstahl mit einer Tiefe von 760 mm
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung
- ◆ Leichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Bauseitige Schmutzwasserentsorgung ist vorzusehen
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe hebbbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

NINA Fisch-ZK Theke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a

Farbvarianten finden Sie auf Seite 175

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 181

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für Fisch-ZK Serie	6.0082	175,00
Seitenteil links für Fisch-ZK Serie	6.4001	175,00
Seitenteil rechts für Fisch-ZK Serie	6.4000	175,00

Modell	NINA 1330 Fisch	NINA 1955 Fisch	NINA 2580 Fisch	NINA 3205 Fisch
AußenmaÙe 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 / 390 W	230 V / 603 W	230 V / 846 W	230 V / 1096 W
Kälteleistung	446 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	611 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	890 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur	1236 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur
Ausstellungsfläche	0,94 m ²	1,41 m ²	1,88 m ²	2,34 m ²
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Bruttogewicht	160 kg	253 kg	300 kg	345 kg
Artikelnummer	6.4130	6.4190	6.4260	6.4320
UVP in €	3.908,00	4.724,00	5.876,00	6.507,00

Modell	NINA 1250 Fisch-ZK	NINA 1875 Fisch-ZK	NINA 2500 Fisch-ZK	NINA 3125 Fisch-ZK
AußenmaÙe 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
Anschlusswert	230 V / 80 W	230 V / 165 W	230 V / 205 W	230 V / 245 W
Kälteleistung	310 W bei -10 °C VT	460 W bei -10 °C VT	615 W bei -10 °C VT	770 W bei -10 °C VT
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Bruttogewicht	160 kg	253 kg	300 kg	345 kg
Artikelnummer	6.4125	6.4187	6.4250	6.4312
UVP in €	3.540,00	4.348,00	5.486,00	6.109,00

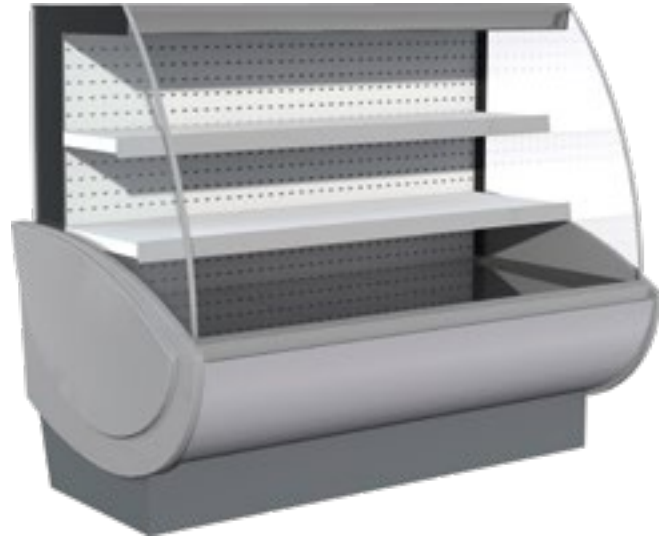


NINA Wandkühlregal mit Maschine



Impuls-Wandkühlregal

- ♦ Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 7047, Sockel RAL 7037, Seitenwände Kunststoff
- ♦ Innenmaterial: CNS
- ♦ Temperatur +2 °C bis +7 °C
- ♦ UT/RF 25 °C / 60 %
- ♦ Seitenteile inklusive Glasscheiben
- ♦ Temperaturklasse 3 M1
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Umluftkühlung und Luftschleier
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Kältemittel R 452 a
- ♦ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ♦ Serienzubehör:
2 höhen- und neigungsverstellbare Regalböden, Regalbodentiefe 1 x 400 mm und 1 x 500 mm, maximale Belastung 65 kg/m²
- ♦ Auslagentiefe im Grundboden 860 mm
- ♦ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)



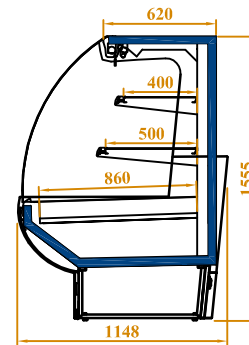
NINA WK-ZK Wandkühlregal für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

- ♦ Ohne Seitenteile
- ♦ Ohne Maschine
- ♦ Für den individuellen Thekenbau
- ♦ Expansionsventil für R 452 a

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 181

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für Serie WK-ZK	6.0082	175,00
Seitenteil links für Serie WK-ZK	6.7001	270,00
Seitenteil rechts für Serie WK-ZK	6.7000	270,00
Vollisolierte Trennscheibe zwischen Wandkühlregal und Theke	6.7002	170,00
Aluminium Wagenabweiser NINA 1330 WK und 1250 WK-ZK	6.0054	64,00
Aluminium Wagenabweiser NINA 1955 WK und 1875 WK-ZK	6.0055	98,00



Farbvarianten finden Sie auf Seite 175

Modell	NINA 1330 WK
Außenmaße B x T x H	1330 x 1148 x 1555 mm
Anschlusswert	230 V / 1423 W
Kälteleistung	1840 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur
Ausstellungsfläche	1,53 m ²
Bruttogewicht	200 kg
Artikelnummer	6.7130
UVP in €	4.067,00

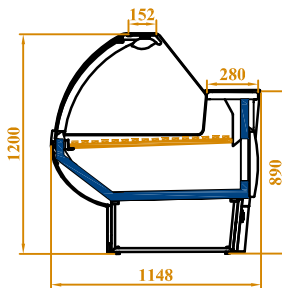
Modell	NINA 1955 WK
Außenmaße B x T x H	1955 x 1148 x 1555 mm
Anschlusswert	230 V / 1536 W
Kälteleistung	2058 W bei -10 °C VT und +45 °C Kondensatortemperatur
Ausstellungsfläche	2,29 m ²
Bruttogewicht	275 kg
Artikelnummer	6.7190
UVP in €	5.417,00

Modell	NINA 1250 WK-ZK
Außenmaße B x T x H	1250 x 1148 x 1555 mm
Anschlusswert	230 V / 81 W
Kälteleistung	1200 W bei -9 °C VT
Ausstellungsfläche	1,53 m ²
Bruttogewicht	200 kg
Artikelnummer	6.8130
UVP in €	3.916,00

Modell	NINA 1875 WK-ZK
Außenmaße B x T x H	1875 x 1148 x 1555 mm
Anschlusswert	230 V / 152 W
Kälteleistung	1700 W bei -9 °C VT
Ausstellungsfläche	2,29 m ²
Bruttogewicht	275 kg
Artikelnummer	6.8190
UVP in €	4.859,00

LED optional Ausstellungstiefe 900 mm


Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	6.0082	175,00
Seitenteil links	6.5000	175,00
Seitenteil rechts	6.5001	175,00
Holz-Warentrenner	6.5002	89,00



NINA Brot Theke

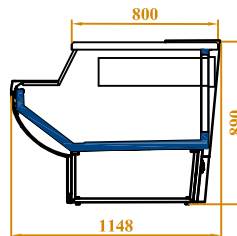
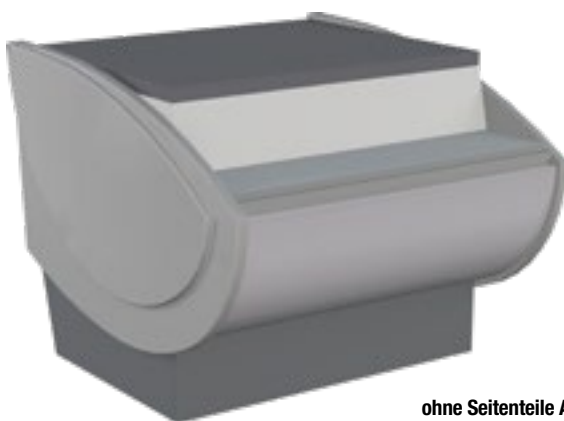
Brottheke ohne Kühlung

- Ohne Seitenteile
- Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 7047, Sockel RAL 7037, Seitenwände Kunststoff
- Innenmaterial: Holz
- Geeignet für den individuellen Thekenbau
- Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Glasrahmen aus Aluminium
- Glaszahlplatte 152 mm tief
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 280 mm
- Reservefach
- Ausstellungsfläche mit Holzrosten
- Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

ohne Seitenteile Abb. ähnlich

Farbvarianten finden Sie auf Seite 175

Modell	NINA 1250 Brot	NINA 1875 Brot	NINA 2500 Brot	NINA 3125 Brot
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
Anschlusswert	230 V / 30 W	230 V / 45 W	230 V / 60 W	230 V / 68 W
Ausstellungsfläche	0,95 m ²	1,43 m ²	1,90 m ²	2,38 m ²
Energieverbrauch	0,72 kWh/24 h	1,08 kWh/24 h	1,44 kWh/24 h	1,63 kWh/24 h
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Bruttogewicht	153 kg	210 kg	265 kg	305 kg
Artikelnummer	6.5130	6.5190	6.5260	6.5320
UVP in €	2.771,00	3.454,00	4.369,00	4.852,00



ohne Seitenteile Abb. ähnlich

NINA Kassentisch

Kassentisch NINA

- Ohne Seitenteile
- Stahlblech Frontblende weiß RAL 7047, Sockel RAL 7037

Farbvarianten finden Sie auf Seite 175

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP
Zusammenbausatz	6.0082	175,00
Seitenteil links	6.0001	175,00
Seitenteil rechts	6.0002	175,00
Seitenglas zur Abgrenzung	6.0069	77,00

Modell	NINA 600	NINA 1000	NINA 1500	NINA 1900
Außenmaße B x T x H	600 x 1154 x 890 mm	1000 x 1154 x 890 mm	1500 x 1154 x 890 mm	1900 x 1154 x 890 mm
Artikelnummer	7.0060	7.0100	7.0150	7.0190
UVP in €	743,00	979,00	1.255,00	1.456,00



NINA Innen- und Aussenecken 45° und 90° SB-ZK Serie

Ausstellungstiefe
900 mm



Ecke mit / ohne Maschine und Glasaufsatz

- ♦ Ohne Seitenteile
- ♦ Temperaturklasse 3M 1
- ♦ Temperaturbereich -1 °C bis +5 °C
- ♦ UT / RF 25 °C / 60 %
- ♦ Elektronische Temperaturregung
- ♦ 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
- ♦ Antibeschlagsystem

Farbvarianten finden Sie auf Seite 175

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
Bruttogewicht	130 kg	220 kg	130 kg	220 kg
Artikelnummer	6.2049	6.2099	6.2040	6.2090
UVP in €	3.448,00	5.097,00	3.398,00	6.163,00

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 €	3.257,00	4.852,00	3.208,00	5.807,00

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

Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an oder besuchen Sie unsere Homepage www.kbs-gastrotechnik.de



PRESIDENT – EINZIGARTIG IM DETAIL

ERFAHRUNG UND KNOW-HOW BIS INS KLEINSTE DETAIL

Die Frischwaretheke PRESIDENT 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 ist. Der gerade Glasaufbau besteht aus Sicherheitsglas und zur einfachen Reinigung der Theke sind die Fronthebescheiben mit starken Gasdruckdämpfern versehen. Die als Option erhältlichen Panoramaseitenteile besitzen große Glasflächen, welche einen ungehinderten seitlichen Einblick auf die Ware gewähren. Ein weiteres Merkmal der PRESIDENT ist die extra tiefe Auslagefläche von 900 mm aus hochwertigem CNS (DIN 1.4301).

BESONDERE MERKMALE

- ◆ CNS Arbeitsfläche 270 mm tief
- ◆ CNS Ausstellungsfläche 900 mm tief
- ◆ CNS Bodenwanne
- ◆ 360 mm tiefe Glaszahlplatte
- ◆ Antibeschlagsbelüftung der Frontscheibe
- ◆ Verdampfer unter der Auslagefläche vereint die Vorteile der Umluft-Technik mit einer gekühlten Auslagefläche
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Expansionsventil für R 404 a, CO₂ Ausführung auf Anfrage lieferbar
- ◆ Elektrische Klemmleiste für bauseitige Steuerung
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Optional erhältliche Panoramaseitenteile (Stärke 40 mm)*

**Fordern sie unseren
gesonderten Flyer an!**

**PROFITIEREN SIE VON DER VIELFALT UND DEN OPTIONEN DIESER SERIE,
WIR UNTERBREITEN IHNEN GERNE EIN PERSÖNLICHES ANGEBOT!**

* Alle in der Tabelle angegebene Maße sind immer ohne Seitenteile. Die Stärke der optional erhältlichen Seitenteile beträgt 40 mm.



PRESIDENT Verkaufstheke mit Zentralkühlung

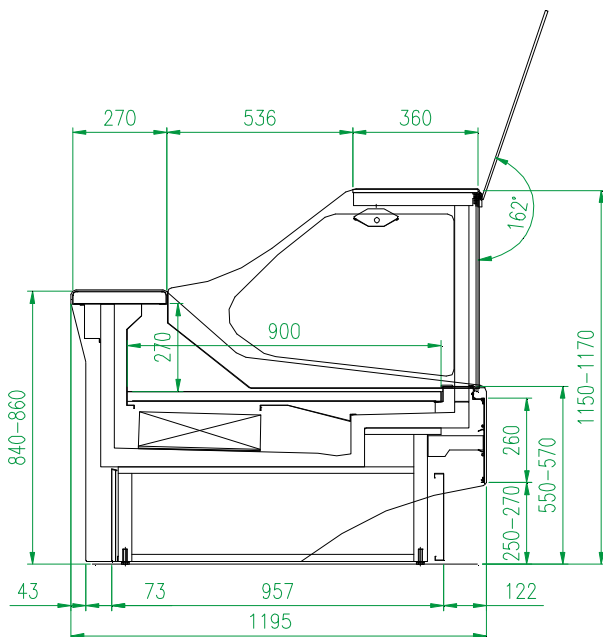


Umluft Frischwaretheke Premiumausführung

- ◆ Anschluss an Zentralkühlung
- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Front und Sockelblende RAL 9006 (Weißaluminium)
- ◆ CNS Bodenwanne
- ◆ CNS Ausstellungsfläche 900 mm tief
- ◆ CNS-Arbeitsplatte 270 mm tief
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Antibeschlagsbelüftung
- ◆ Fronthebescheibe mit starken Dämpfern
- ◆ Glaszählplatte 360 mm tief
- ◆ Verdampfer unter Auslagefläche vereint die Vorteile der Umluft-Technik mit einer gekühlten Auslagefläche
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT / RF 25 °C / 60 %
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Elektrische Klemmleiste für bauseitige Steuerung
- ◆ Expansionsventil für R 452 a, CO₂ Ausführung auf Anfrage lieferbar
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Große Auswahl an Thekenvarianten und Zubehör
- ◆ Steuerung auf Anfrage (Zubehör)
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Doppelt statische Kühlung auf Anfrage



Thekenanlage PRESIDENT mit Innen- und Außenecken



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	70.2004	174,00
Seitenteil links (RAL 9005 Tiefschwarz)	70.2003	714,00
Seitenteil rechts (RAL 9005 Tiefschwarz)	70.2000	714,00
Papierhalter	70.2025	83,00
Messerhalter	70.2026	187,00
Brett für Aufschnittmaschine / Waage	70.2027	282,00
Becherhalter	70.2028	139,00
Rückseitige Steckdose pro Stück	70.2029	77,00
Schneidebrett	70.2048	233,00

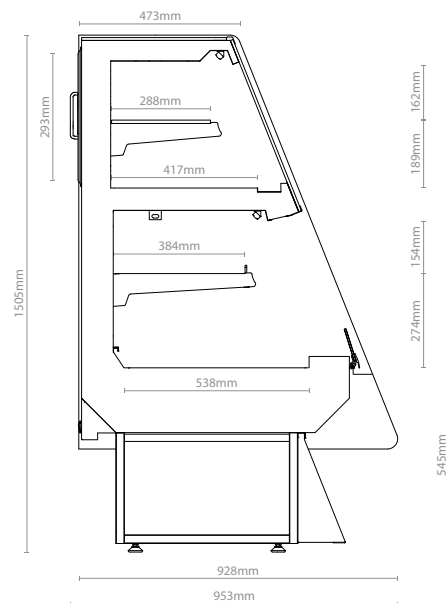
Modell	PRESIDENT 937 ZK	PRESIDENT 1250 ZK	PRESIDENT 1875 ZK	PRESIDENT 2500 ZK	PRESIDENT 3125 ZK	PRESIDENT 3750 ZK
Außenmaße B x T x H	937 x 1195 x 1150 mm	1250 x 1195 x 1150 mm	1875 x 1195 x 1150 mm	2500 x 1195 x 1150 mm	3125 x 1195 x 1150 mm	3830 x 1195 x 1150 mm
Anschlusswert	230 V/66 W	230 V/98 W	230 V/143 W	230 V/175 W	230 V/230 W	230 V/273 W
Kälteleistung bei Einzelaufstellung	347 W bei -10 °C VT	463 W bei -10 °C VT	694 W bei -10 °C VT	925 W bei -10 °C VT	1156 W bei -10 °C VT	1388 W bei -10 °C VT
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
Energieverbrauch	4,15 kWh/24 h	5,84 kWh/24 h	8,50 kWh/24 h	11,17 kWh/24 h	14,17 kWh/24 h	17,01 kWh/24 h
Bruttogewicht	196 kg	247 kg	344 kg	440 kg	537 kg	633 kg
Artikelnummer	70.2100	70.2125	70.2190	70.2250	70.2315	70.2375
UVP in €	6.389,00	6.928,00	8.550,00	9.626,00	11.857,00	12.506,00

LED

Carla 1200

Verkaufstheke für den flexiblen Einsatz unterschiedlicher Warengruppen, da der obere Teil wahlweise gekühlt oder neutral verwendet werden kann

- ◆ Innen- und Außenmaterial: PVC beschichteter Stahl
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Digitale Temperaturanzeige, separat für oben und unten
- ◆ Elektronische Temperaturregung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Beleuchtung von oben und an den Regalböden
- ◆ Rückwärtige Schiebetüren zur Bestückung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 2 höhen- und neigungsverstellbare Regalböden
- ◆ Isolierverglasung
- ◆ Haltebügel aus Edelstahl
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Carla 1200
AußenmaÙe B x T x H	1236 x 953 x 1505 mm
Temperatur	+4 °C bis +7 °C
UT /RF	+25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 1416 W
Ausstellungsfläche	1,09 m ²
Bruttogewicht	284 kg
Artikelnummer	72.7084
UVP in €	7.298,00



Pedro

LED

**Wandkühlregal von hinten bestückbar,
Serie Pedro R zusätzlich mit elektrischem Rolladen**

- ◆ Innen- und Außenmaterial: PVC beschichteter Stahl
- ◆ LED-Displaybeleuchtung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Temperatur +4 °C bis +7 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ 2 höhen- und neigungsverstellbare Regalböden
- ◆ Bestückung von hinten durch Doppelflügeltür
- ◆ Haltebügel aus Edelstahl
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



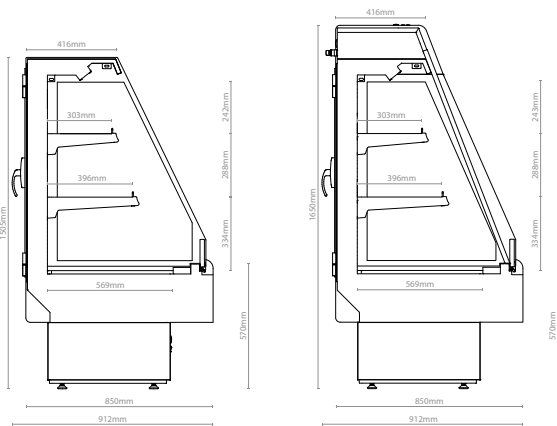
Pedro



Von hinten
bestückbar



mit elek-
trischem
Rolladen



Pedro

Pedro R



Pedro R

Modell	Pedro 1000	Pedro 1300	Pedro 1500
Außenmaße B x T x H	1035 x 912 x 1505 mm	1270 x 912 x 1505 mm	1535 x 912 x 1505 mm
Anschlusswert	230 V / 1586 W	230 V / 1154 W	230 V / 1204 W
Ausstellungsfläche	1,44 m ²	1,72 m ²	2,04 m ²
Energieverbrauch	26,70 kWh / 24h	22,30 kWh / 24h	19,60 kWh / 24h
Artikelnummer	72.7010	72.7013	72.7015
UVP in €	5.040,00	5.670,00	5.985,00

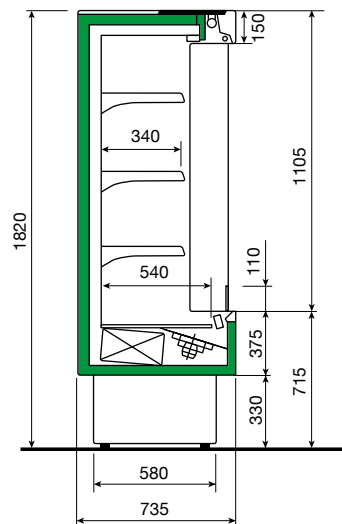
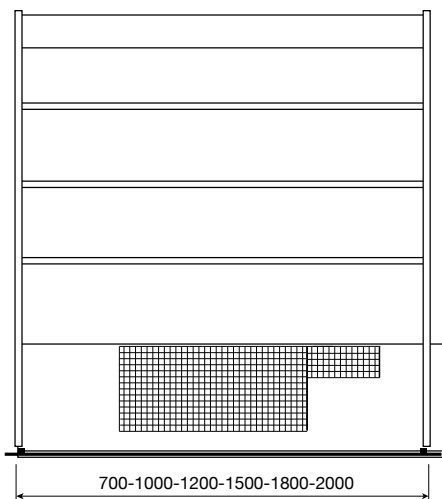
Modell	Pedro 1000 R	Pedro 1300 R	Pedro 1500 R
Außenmaße B x T x H	1035 x 912 x 1650 mm	1270 x 912 x 1650 mm	1535 x 912 x 1650 mm
Anschlusswert	230 V / 1586 W	230 V / 1154 W	230 V / 1204 W
Energieverbrauch	26,70 kWh / 24h	22,30 kWh / 24h	19,60 kWh / 24h
Artikelnummer	72.7020	72.7023	72.7025
UVP in €	5.880,00	6.510,00	6.930,00



Aurin

Wandkühlregal mit 2 Schiebetüren und isolierten Seitenteilen

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff
- ◆ Front und Rückwand außen: Stahlblech grau
- ◆ Isolierte Seitenteile aus Kunststoff grau
- ◆ Rückwand innen aus CNS
- ◆ 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 CNS Böden
- ◆ Regaltiefe 280 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich
- ◆ Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Aurin 200 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Modell	Aurin 100	Aurin 120	Aurin 150	Aurin 180	Aurin 200
Außenmaße B x T x H	1000 x 545 x 1900 mm	1200 x 545 x 1900 mm	1500 x 545 x 1900 mm	1800 x 545 x 1900 mm	2000 x 545 x 1900 mm
Anschlusswert	230 V/537 W	230 V/606 W	230 V/776 W	230 V/1086 W	230 V/1367 W
Ausstellungsfläche	1,13 m ²	1,36 m ²	1,73 m ²	2,09 m ²	2,34 m ²
Bruttogewicht	142 kg	199 kg	231 kg	272 kg	301 kg
Artikelnummer	82.4810	82.4812	82.4815	82.4818	82.4820
UVP in €	2.828,00	3.052,00	3.624,00	4.149,00	4.644,00





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
- ◆ UT / RF +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
- ◆ 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



Diego

wie oben, jedoch:

Wandkühlregal mit 2 Schiebetüren und in den Seitenteilen eingearbeiteten Isolierglasscheiben

- ◆ ABS-Seitenteile grau
- ◆ Front: Stahlblech Holzimitat
- ◆ 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
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Diego 200 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

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/1375 W
Ausstellungsfläche	1,43 m ²	1,74 m ²	2,22 m ²	2,68 m ²	2,99 m ²
Bruttogewicht	204 kg	221 kg	265 kg	300 kg	355 kg
Artikelnummer	82.5810	82.5812	82.5815	82.5818	82.5820 
UVP in €	3.430,00	4.139,00	4.656,00	5.024,00	5.501,00

Modell	Diego 100	Diego 120	Diego 150	Diego 180	Diego 200
Außenmaße B x T x H	1000 x 745 x 2035 mm	1200 x 745 x 2035 mm	1500 x 745 x 2035 mm	1800 x 745 x 2035 mm	2000 x 745 x 2035 mm
Anschlusswert	230 V/537 W	230 V/606 W	230 V/776 W	230 V/1258 W	230 V/1258 W
Ausstellungsfläche	1,73 m ²	2,12 m ²	2,68 m ²	3,24 m ²	3,63 m ²
Bruttogewicht	201 kg	235 kg	265 kg	317 kg	356 kg
Artikelnummer	82.6810	82.6812	82.6815	82.6818	82.6820 
UVP in €	3.269,00	3.478,00	4.154,00	4.593,00	4.926,00



WANDKÜHLREGALE

**Fordern Sie unseren
gesonderten Flyer an!**

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.

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

SWS PLANBAR **ZK** optional **LED**

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
- ◆ Auslagentiefe 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



Lieferbare Farben Mehrpreisoption

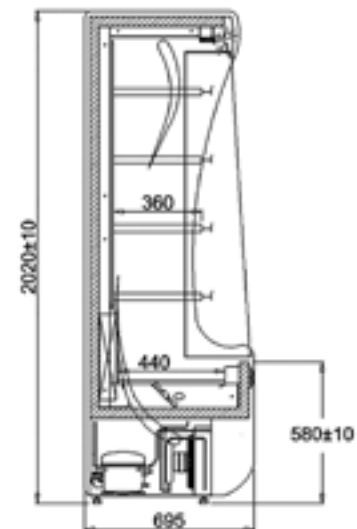
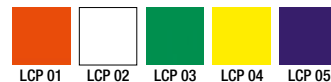
Frontfarben:



Wagenabweiserfarben:



Displayfarben:



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
Anschlusswert	230 V / 787 W	230 V / 823 W	230 V / 953 W	230 V / 1059 W	230 V / 1438 W
Ausstellungsfläche	1,7 m ²	2,3 m ²	2,9 m ²	3,4 m ²	4,6 m ²
Energieverbrauch	11,00 kWh / 24 h	11,50 kWh / 24 h	13,30 kWh / 24 h	14,80 kWh / 24 h	20,10 kWh / 24 h
Bruttogewicht	140 kg	165 kg	190 kg	210 kg	320 kg
Artikelnummer	52.0103	52.0133	52.0163	52.0193	52.0253
UVP in €	3.149,00	3.501,00	3.968,00	4.645,00	6.165,00



LED **ZK**
optional **SWS**
PLANBAR

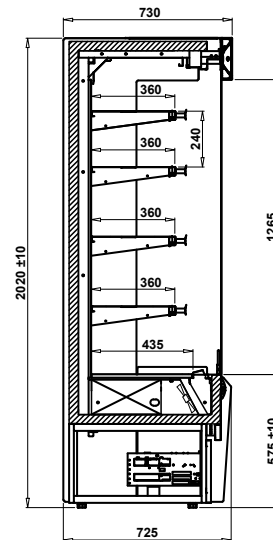

Bali Pro

Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Nachttrollo

- ◆ 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
- ◆ 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 neigungsverstellbare Böden ca. 8°
- ◆ Regalbodentiefe 360 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 252 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Farbvarianten finden Sie auf Seite 189

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Fleischhaken CNS lfd. Meter	80.9387	218,00
Warenstopper komplett lfd. Meter	80.9388	188,00
Beschichteter Verdampfer lfd. Meter	80.9386	173,00
Feste Trennscheibe	80.9389	342,00
Zusammenbausatz	80.9385	105,00
Rollensatz für BALI Pro 102	80.9390	373,00
Rollensatz für BALI Pro 132	80.9391	475,00
Rollensatz für BALI Pro 162	80.9392	589,00
Rollensatz für BALI Pro 192	80.9393	703,00
Rollensatz für BALI Pro 252	80.9394	909,00



Modell	Bali Pro 102	Bali Pro 132	Bali Pro 162	Bali Pro 192	Bali Pro 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
Ausstellungsfläche	1,7 m²	2,2 m²	2,8 m²	3,4 m²	4,5 m²
Energieverbrauch	11,40 kWh/24 h	12,60 kWh/24 h	16,60 kWh/24 h	21,00 kWh/24 h	25,90 kWh/24 h
Bruttogewicht	150 kg	180 kg	210 kg	240 kg	270 kg
Artikelnummer	53.1103	53.1133	53.1163	53.1193	53.1253
UVP in €	4.206,00	4.686,00	5.022,00	5.435,00	6.530,00





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
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Kältemittel R 449 a
- ◆ Displaybeleuchtung mit LED, separat schaltbar
- ◆ 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 Ausgleichsfüße
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von BALI Pro Drehtüren 252 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

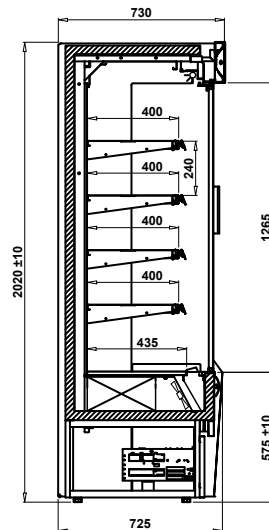


mit Drehtüren

Bali Pro Schiebetüren

wie oben jedoch:

- ◆ Mit seitlichen Glasscheiben und selbstschließenden Schiebetüren



Farbvarianten finden Sie auf Seite 189

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Fleischhaken CNS lfd. Meter	80.9387	218,00
Warenstopper komplett lfd. Meter	80.9388	188,00
Beschichteter Verdampfer lfd. Meter	80.9386	173,00
Feste Trennscheibe	80.9389	342,00
Zusammenbausatz	80.9385	105,00

Modell	Bali Pro Drehtüren 102	Bali Pro Drehtüren 132	Bali Pro Drehtüren 162	Bali Pro Drehtüren 192	Bali Pro Drehtüren 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
Ausstellungsfläche	1,9 m ²	2,5 m ²	3,1 m ²	3,7 m ²	5,0 m ²
Anzahl der Türen	2	2	2	2	4
Energieverbrauch	7,30 kWh / 24 h	8,10 kWh / 24 h	10,70 kWh / 24 h	12,90 kWh / 24 h	16,60 kWh / 24 h
Bruttogewicht	170 kg	200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Artikelnummer	54.1103	54.1133	54.1163	54.1193	54.1253
UVP in €	5.049,00	5.607,00	6.060,00	6.585,00	7.836,00

Modell	Bali Pro Schiebetüren 102	Bali Pro Schiebetüren 132	Bali Pro Schiebetüren 162	Bali Pro Schiebetüren 192	Bali Pro Schiebetüren 252
Artikelnummer	55.1103	55.1133	55.1163	55.1193	55.1253
UVP in €	5.049,00	5.607,00	6.060,00	6.585,00	7.836,00

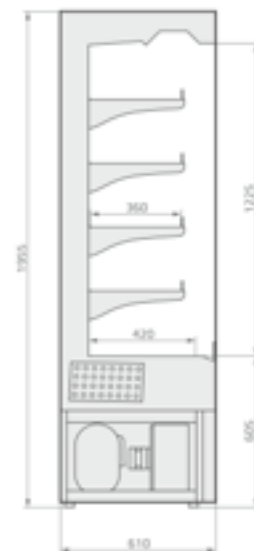




Malo

Wandkühlregal mit 2 selbstschließenden Schiebetüren und Seitenteile mit Glaseinsatz

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Außenmaterial: Frontblech weiß, pulverbeschichtet RAL 9003
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9003
- ◆ Temperatur +1 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Separate schaltbare Innenbeleuchtung
- ◆ 4 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regalbodentiefe 360 mm, Belastung 54 kg pro lfd. Meter
- ◆ Auslagetiefe im Grundboden 420 mm
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Aggregat im Servicefall einfach heraus schiebbar
- ◆ Weitere RAL-Farbausführungen gegen Mehrpreis erhältlich



Modell	Malo 100	Malo 120	Malo 150	Malo 200
AußenmaÙe B x T x H	1050 x 610 x 1955 mm	1200 x 610 x 1955 mm	1480 x 610 x 1955 mm	1955 x 610 x 1955 mm
Anschlusswert	230 V/2180 W	230 V/2180 W	230 V/2650 W	230 V/3200 W
Ausstellungsfläche	1,8 m ²	2,1 m ²	2,6 m ²	3,5 m ²
Bruttogewicht	230 kg	270 kg	290 kg	350 kg
Artikelnummer	54.8022	54.8024	54.8026	54.8028
UVP in €	4.408,00	4.715,00	5.433,00	6.048,00

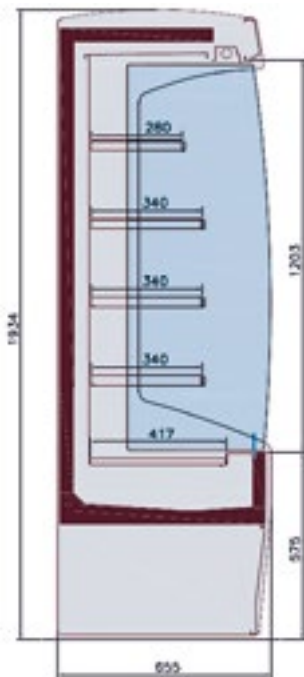


Apollo

SWS
PLANBAR

Wandkühlregal mit selbsttragendem Rahmen

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff grau, mit Panoramaglasscheiben
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Obere- und Maschinenfachblende Stahlblech grau, RAL 7042
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Eingebautes Nachtrollo
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienzubehör: 4 höhen- und neigungsverstellbare Regalböden, davon 1x mit einer Tiefe von 280 mm und 3 x mit einer Tiefe von 340 mm
- ◆ Auslagertiefe im Grundboden 417 mm
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Weitere Farben nach RAL gegen Mehrpreis lieferbar



Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Modell	Apollo 705	Apollo 1330	Apollo 1530	Apollo 1955
AußenmaÙe B x T x H	705 x 655 x 1934 mm	1330 x 655 x 1934 mm	1530 x 655 x 1934 mm	1955 x 655 x 1934 mm
Anschlusswert	230 V / 700 W	230 V / 1860 W	230 V / 1930 W	230 V / 2380 W
Kälteleistung	1330 W VT -10 °C	1910 W VT -10 °C	1910 W VT -10 °C	2425 W VT -10 °C
Ausstellungsfläche	1,07 m ²	2,15 m ²	2,49 m ²	3,22 m ²
Bruttogewicht	115 kg	225 kg	265 kg	340 kg
Artikelnummer	727.0001	727.0003	727.0004	727.0005
UVP in €	2.960,00	3.672,00	3.991,00	4.649,00



Shutter Pro

Edelstahl-Wandkühlregal auf Rollen mit Rolläden und Panoramaseitenteilen

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschieber
- ◆ Außenmaterial: CNS, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial CNS
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Serienzubehör: 4 höhenverstellbare Böden
- ◆ Regalbodentiefe 360 mm und Auslagertiefe im Grundboden 436 mm
- ◆ Panoramaseitenwände mit Doppelverglasung
- ◆ Transparente Preisschienen
- ◆ Fahrbar durch Rollensatz, davon zwei Rollen mit Feststellbremse

Modell	Shutter Pro 866	Shutter Pro 1310	Shutter Pro 1510	Shutter Pro 1935
Außenmaße B x T x H	866 x 740 x 1994 mm	1310 x 740 x 1994 mm	1510 x 740 x 1994 mm	1935 x 740 x 1994 mm
Anschlusswert	230 V / 1400 W	230 V / 1520 W	230 V / 1520 W	230 V / 2300 W
Kälteleistung	1750 W	1910 W	1910 W	2425 W
Ausstellungsfläche	1,61 m ²	2,35 m ²	2,72 m ²	3,52 m ²
Bruttogewicht	235 kg	295 kg	315 kg	390 kg
Artikelnummer	924.0720	924.0730	924.0740	924.0750
UVP in €	4.470,00	4.950,00	5.350,00	6.250,00



Cronus

Edelstahl-Wandkühlregal inklusive Nachttrollo

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschieber
- ◆ Panoramaseitenteile mit Doppelverglasung
- ◆ Außenmaterial: CNS dreiseitig
- ◆ Innenmaterial CNS
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Serienzubehör: 4 höhenverstellbare Böden
- ◆ Regalbodentiefe 360 mm und Auslagertiefe im Grundboden 437 mm
- ◆ Transparente Preisschienen
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Modell	Cronus 685	Cronus 866	Cronus 1310	Cronus 1510	Cronus 1935
AußenmaÙe B x T x H	685 x 630 x 1920 mm	866 x 630 x 1920 mm	1310 x 630 x 1920 mm	1510 x 630 x 1920 mm	1935 x 630 x 1920 mm
Anschlusswert	230 V / 1050 W	230 V / 1400 W	230 V / 1520 W	230 V / 1520 W	230 V / 2300 W
Kälteleistung	1330 W	1750 W	1910 W	1910 W	2425 W
Ausstellungsfläche	1,17 m ²	1,51 m ²	2,35 m ²	2,72 m ²	3,52 m ²
Bruttogewicht	190 kg	225 kg	280 kg	305 kg	380 kg
Artikelnummer	923.0710	923.0720	923.0730	923.0740	923.0750
UVP in €	3.175,00	3.377,00	4.138,00	4.329,00	4.761,00



Filip

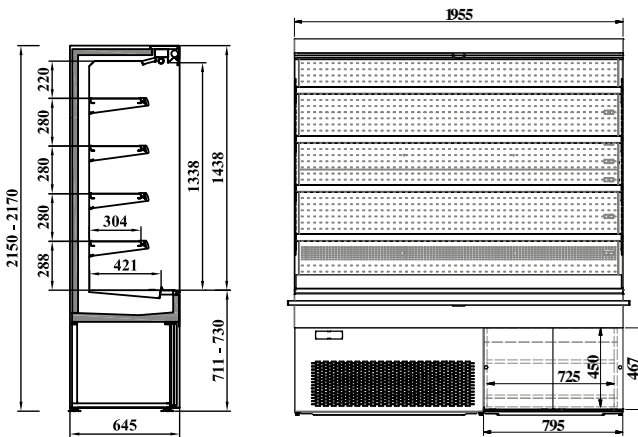
ZK optional LED

Wandkühlregal mit Nachttrollo und innen verspiegelten Seitenteile

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, grau RAL 7024
- ◆ Innenmaterial Stahlblech, weiß
- ◆ Temperatur +2 °C bis +7 °C, UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Regalbodentiefe 300 mm
- ◆ Regalböden / Regalbodenbelastung:
Filip 1330 4 Böden a 40 kg / m²
Filip 1955 4 Böden a 25 kg / m²
Filip 2580 8 Böden a 20 kg / m²
- ◆ Auslagentiefe im Grundboden 421 mm
- ◆ Ungekühltes Staufach ab Filip 1955 mit Schiebetüren
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)



Filip 1955



Türen optional

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Modell	Filip 1330	Filip 1955	Filip 2580
AußenmaÙe B x T x H	1330 x 645 x 2150 mm	1955 x 645 x 2150 mm	2580 x 645 x 2150 mm
Anschlusswert	230 V/1461 W	230 V/1852 W	230 V/2635 W
Ausstellungsfläche	2,03 m ²	3,04 m ²	4,05 m ²
Bruttogewicht	190 kg	240 kg	305 kg
Artikelnummer	4.0135	4.0195	4.0255
UVP in €	4.288,00	5.347,00	7.374,00

Zubehör	Filip 1330		Filip 1955		Filip 2580	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Warenstopper	4.0273	20,00	4.0274	32,00	–	–
Fachbodenbeleuchtung	4.0276	162,00	4.0277	230,00	–	–
Fachbodenbeleuchtung LED	4.0279	289,00	4.0280	352,00	–	–
Deckenleuchte LED	4.0282	180,00	4.0283	245,00	4.0284	259,00
Türen Isolierglas	4.0286	1.690,00	4.0287	2.276,00	4.0288	3.379,00
Schiebetüren Isolierglas	4.0289	1.388,00	4.0290	1.927,00	4.0291	2.902,00



SWS
PLANBAR

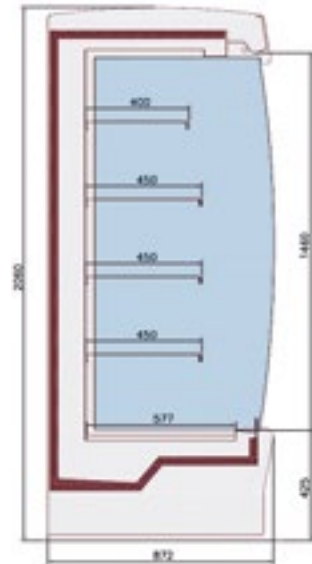


Farbvarianten finden Sie auf Seite 189

Zeus Elegance

Wandkühlregal mit selbsttragendem Rahmen

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile Kunststoff grau, mit Panoramaglasscheiben
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Obere- und Maschinenfachblende Stahlblech, verkehrsgrau RAL 7042
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Eingebautes Nachttrollo
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Fronthöhe nur 425 mm
- ◆ Serienzubehör: 4 höhenverstellbare Regalböden, davon dreimal mit einer Tiefe von 450 mm und einmal mit einer Tiefe von 400 mm
- ◆ Auslagertiefe im Grundboden 577 mm
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Weitere Farben nach RAL gegen Mehrpreis lieferbar



Modell	Zeus 700 Elegance	Zeus 1000 Elegance	Zeus 1300 Elegance	Zeus 1900 Elegance	Zeus 2500 Elegance
AußenmaÙe B x T x H	780 x 872 x 2060 mm	1017 x 872 x 2060 mm	1330 x 872 x 2060 mm	1955 x 872 x 2060 mm	2580 x 872 x 2060 mm
Anschlusswert	230 V/1050 W	230 V/1660 W	230 V/2100 W	230 V/3400 W	230 V/4450 W
Kälteleistung	1345 W VT -10 °C	1665 W VT -10 °C	2700 W VT -10 °C	3330 W VT -10 °C	5400 W VT -10 °C
Ausstellungsfläche	0,99 m ²	1,33 m ²	1,78 m ²	2,66 m ²	3,55 m ²
Bruttogewicht	220 kg	355 kg	370 kg	490 kg	630 kg
Artikelnummer	722.2040	72.22041	722.2042	722.2043	722.2044
UVP in €	4.250,00	4.450,00	5.495,00	6.590,00	8.395,00





Wandtieftühlregal Gama

NEU 

Besonders energiesparendes Wandtieftühlregal für die Präsentation von vorgefroster Ware

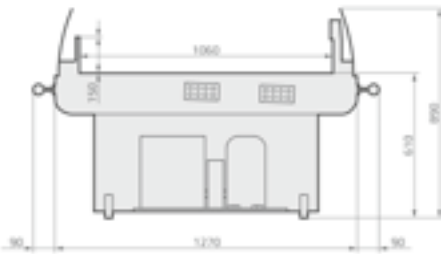
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 2 dreifach verglaste Drehtüren
- ◆ Frontzierstreifen als farblicher Akzent (Standard RAL 9006 grau – optional weitere RAL-Farben erhältlich)
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ LED-Beleuchtung
- ◆ Scannerschienen transparent
- ◆ Serienzubehör: 4 Gitterböden
- ◆ Regalbodentiefe 505 mm, max. Belastung bis 30 kg
- ◆ Auslagentiefe im Grundboden 570 mm max. Belastung bis 106 kg
- ◆ Energiesparende Heißgastauwassererdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Auf Anfrage auch für Zentralkühlung



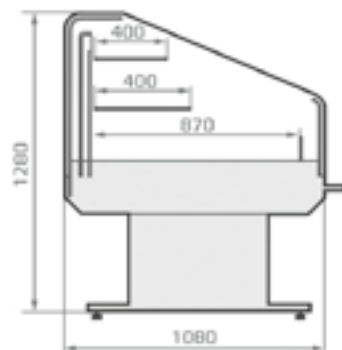
Modell	Gama 1350	Gama 1550	Gama 1975
AußenmaÙe B x T x H	1350 x 930 x 2085 mm	1550 x 930 x 2085 mm	1975 x 930 x 2085 mm
Temperatur	-18 °C bis -20 °C	-18 °C bis -20 °C	-18 °C bis -20 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/1100 W	230 V/1360 W	230 V/1860 W
Kälteleistung	937 W	1580 W	1870 W
Ausstellungsfläche	0,99 m ²	1,17 m ²	1,55 m ²
Bruttogewicht	350 kg	410 kg	490 kg
Artikelnummer	923.0731	923.0752	923.0791
UVP in €	6.170,00	6.845,00	8.299,00



Lunis



Lios



Lunis

Verkaufsfördernde Kühlinsel mit vielen Möglichkeiten zur Warenpräsentation Freistehend – Einsicht von allen Seiten

- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftleitkanal aus durchsichtigem Kunststoff
- ◆ Kombination aus Panoramaglas und Kunststoff
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Keine Lagerinsel, nicht kanalisierbar
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Edelstahlrammschutz
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl
- ◆ 4 Rollen für leichte Mobilität

Lios

Verkaufsfördernde Kühlinsel mit vielen Möglichkeiten zur Warenpräsentation An der Wand stehend – Einsicht von drei Seiten

Wie Lunis jedoch:

- ◆ Ausstellungsfläche aus lackiertem Stahlblech
- ◆ Zwei feststehende Regale 300 und 400 mm tief
- ◆ 4 Ausgleichfüße

Modell	Lunis	Lios
Außenmaße B x T x H	1275 x 1270 x 885 mm	1250 x 1080 x 1295 mm
Temperatur	+3 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C
Anschlusswert	230 V/1200 W	230 V/1200 W
Ausstellungsfläche	1,21 m ²	1,2 m ²
Kältemittel	R 134 a	R 290
Energieverbrauch	6,83 kWh/24 h	9,83 kWh/24 h
Bruttogewicht	180 kg	250 kg
Artikelnummer	54.8018	54.8020
UVP in €	4.090,00	5.587,00



Vera

Verkaufsfördernde Umluft Kühlinsel mit umlaufendem Plexiglasrand

- ◆ Außenmaterial: Korpus grau (RAL 7047)
Maschinensockel grau (RAL 7037)
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Temperatur +2 °C bis +7 °C, UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Wagenabweiser / Rammschutz grau
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Modell	Vera 1400	Vera 1600	Vera 2000	Vera 2600
Außenmaße B x T x H	1390 x 1070 x 903 mm	1540 x 1070 x 903 mm	1990 x 1070 x 903 mm	2590 x 1070 x 903 mm
Anschlusswert	230 V/618 W	230 V/693 W	230 V/1034 W	230 V/1236 W
Ausstellungsfläche	0,97 m ²	1,10 m ²	1,47 m ²	1,96 m ²
Energieverbrauch	6,20 kWh/24 h	7,60 kWh/24 h	12,20 kWh/24 h	14,90 kWh/24 h
Bruttogewicht	120 kg	165 kg	225 kg	295 kg
Artikelnummer	60.3140	60.3160	60.3200	60.3260
UVP in €	3.138,00	3.251,00	3.724,00	4.551,00



Zubehör	Vera 1400		Vera 1600		Vera 2000		Vera 2600	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Nachtabdeckung	60.3007	96,00	60.3007	96,00	60.3008	129,00	60.3009	171,00
Rädersatz	60.3010	144,00	60.3010	144,00	60.3011	155,00	60.3012	178,00

Xenia K/TK

Verkaufsfördernde Umluft Kühl- / Tiefkühlinsel

- ◆ Umschaltbarer Kühl- / Tiefkühlmodus
- ◆ Umlaufender Rahmen mit Isolierverglasung
- ◆ Außenmaterial: Korpus Stahlblech grau (RAL 7047)
Maschinensockel grau (RAL 7037)
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Temperatur Kühlung: -1 °C bis + 5 °C
- ◆ Temperatur Tiefkühlung: -15 °C bis -18 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %, Kältemittel R 452 a
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Separate Temperaturanzeige im Innenraum
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Modell	Xenia 1420 K/TK	Xenia 1620 K/TK	Xenia 2020 K/TK	Xenia 2620 K/TK
Außenmaße B x T x H	1390 x 1070 x 942 mm	1540 x 1070 x 942 mm	1990 x 1070 x 942 mm	2590 x 1070 x 942 mm
Anschlusswert	230 V/1448 W	230 V/1792 W	230 V/2157 W	230 V/2856 W
Ausstellungsfläche	1,0 m ²	1,12 m ²	1,49 m ²	1,99 m ²
Energieverbrauch TK-Modus	17,50 kWh/24 h	18,20 kWh/24 h	20,30 kWh/24 h	24,80 kWh/24 h
Bruttogewicht	197 kg	215 kg	285 kg	365 kg
Artikelnummer	62.2140	62.2160	62.2200	62.2260
UVP in €	4.299,00	4.329,00	5.366,00	6.650,00



Zubehör	1420 K/TK		1620 K/TK		2020 K/TK		2620 K/TK	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Trenngitter	60.1001	30,00	60.1001	30,00	60.1002	30,00	60.1003	30,00
Bodenrostsatz	60.1004	102,00	60.1004	102,00	60.1005	146,00	60.1006	197,00
Nachtabdeckung	60.1007	96,00	60.1007	96,00	60.1008	129,00	60.1009	171,00
Rädersatz	60.1010	144,00	60.1010	144,00	60.1011	155,00	60.1012	178,00

Aufsatzheizvitrine 6 x 1/3 GN Seite 207
 Aus Edelstahl mit vormontiertem Glasaufsatz

548,- Euro

Kühlplatte Euronorm 2 Seite 211
 Umluftkühlplatte für Euronorm 600 x 400 mm

ab 3.569,- Euro



SB Heißvitrine Seite 206
 mit zwei Etagen und zwei Klappen

ab 595,- Euro





5 SPEISENAUSGABE TRANSPORTWAGEN EINBAUGERÄTE DROP IN

5 Speisenausgabe

Modulares System – Gastroline Serie	202
Transportwagen	204
Heißvitrinen	206
Wärmeregale	207
Einbaugeräte Compact	208
Einbauwannen und -platten	210
Einbaukühlvitrine auf Platte	214
Einbaukühlvitrine auf Wanne	218



Gastroline Serie

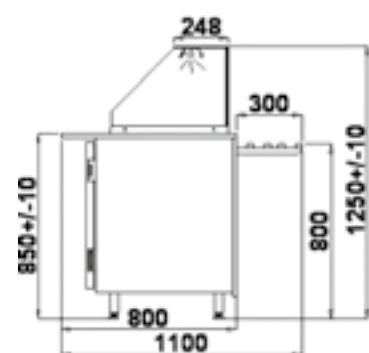
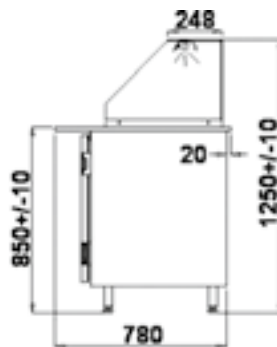
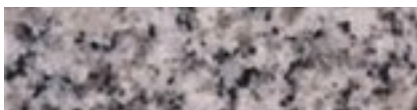
Allgemein

- Modulares System, kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement, für Speisenausgabensysteme in Restaurants und in der Kleingastronomie
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten, ideales Produkt für den Laden- und Gastronomieeinrichter
- Außenmaterial: Stahlblech pulverbeschichtet schwarz, laminierte Frontblende schwarz mit Spiegel
- Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- Innenmaterial: Stahlblech beschichtet
- Höhenverstellbare FüÙe

Gastroline Verkaufstheke

• Speisenausgabe Kalttheke / Salatbar

- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- UT/RF 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
Anzahl der Türen	2, lichtetes MaÙ B 380 x H 580 mm	3, lichtetes MaÙ B 380 x H 580 mm	4, lichtetes MaÙ 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	4,20 kWh/24 h	4,30 kWh/24 h	5,40 kWh/24 h
Bruttogewicht	158 kg	205 kg	252 kg
Artikelnummer	73.0160	73.0212	73.0258
UVP in €	3.501,00	4.077,00	4.840,00

Zubehör	Gastroline 1511		Gastroline 2011		Gastroline 2511	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1351	293,00	73.1352	389,00	73.1353	601,00





Gastroline Bain-Marie

LED

Bain-Marie Speisenausgabe

- ◆ 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	12,90 kWh/24 h	19,30 kWh/24 h
Bruttogewicht	100 kg	146 kg
Artikelnummer	73.1105	73.1155
UVP in €	2.801,00	3.559,00

Zubehör	Gastroline Bain-Marie 1011		Gastroline Bain-Marie 1511	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1350	193,00	73.1351	293,00

Gastroline Kassentisch

Kassentisch

- ◆ Rückseitige Schublade
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Gastroline Kassentisch 1011
AußenmaÙe B x T x H	1000 x 800 x 1250 mm
Bruttogewicht	100 kg
Artikelnummer	73.1305
UVP in €	1.172,00

Zubehör	Kassentisch 1011	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1350	193,00



Transportwagen



Abräumwagen für Tablett
und GN Tablett



Abräumwagen für GN Tablett



Servierwagen



Schwerlast
Servierwagen

Abräumwagen für GN Tablett

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Bruttogewicht
380 x 620 x 1750 mm	120 mm	10 GN Tablett	35 kg
740 x 620 x 1750 mm	120 mm	20 GN Tablett	48 kg

ohne Seitenwände

Artikel-Nr.	UVP in €
7097.0019	385,00
7097.0020	508,00

mit Seitenwänden

Artikel-Nr.	UVP in €
7097.0021	541,00
7097.0022	773,00

Abräumwagen für Tablett und GN Tablett

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Bruttogewicht
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

Artikel-Nr.	UVP in €
7097.0023	385,00
7097.0024	508,00

mit Seitenwänden

Artikel-Nr.	UVP in €
7097.0025	604,00
7097.0026	876,00

Servierwagen, zerlegt

Außenmaße B x T x H	Fachlast	Bruttogewicht
900 x 590 x 930 mm	75 kg	13 kg
1000 x 500 x 940 mm	75 kg	14 kg

2 Ablageböden

Artikel-Nr.	UVP in €
7096.0004	150,00
7096.0001	285,00

3 Ablageböden

Artikel-Nr.	UVP in €
7096.0003	176,00
7096.0002	364,00

Schwerlast Servierwagen

Außenmaße B x T x H	Fachlast	Bruttogewicht
1090 x 590 x 1000 mm	150 kg	18 kg
1110 x 660 x 980 mm	200 kg	19 kg

2 Ablageböden

Artikel-Nr.	UVP in €
7096.0009	462,00
7096.0011	556,00

3 Ablageböden

Artikel-Nr.	UVP in €
7096.0010	527,00
7096.0012	666,00



Transportwagen Zubehör



Transportwagen



Bain-Marie Wagen
Bedienelemente seitlich



Bain-Marie Wagen
Bedienelemente frontal



Korb-/ Tablettspenderwagen

Korb-/ Tablettspenderwagen Edelstahlkorpus AISI 304, 4 Räder mit Stoßschutz

Korb-/Tablettgröße	Außenmaße B x T x H	Bruttogewicht	Artikel-Nr.	UVP in €
430 x 330 mm	525 x 600 x 900 mm	28 kg	7095.0002	956,00
500 x 500 mm	525 x 600 x 900 mm	28 kg	7095.0001	960,00

Transportwagen

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Bruttogewicht	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	385,00

Bain-Marie Wagen mit Einzelbecken, 4 Räder – 2 mit Bremse

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Anschlusswert	Bedienelemente	Bruttogewicht	Artikel-Nr.	UVP in €
2x GN 1/1	850 x 650 x 900 mm	230 V / 1400 W	frontal	60 kg	7093.0001	1.441,00
2x GN 1/1	850 x 700 x 900 mm	230 V / 1400 W	seitlich	70 kg	7093.0002	1.441,00
3x GN 1/1	1300 x 650 x 900 mm	230 V / 2100 W	frontal	80 kg	7093.0003	1.913,00
3x GN 1/1	1250 x 700 x 900 mm	230 V / 2100 W	seitlich	80 kg	7093.0004	1.913,00



NEU

Modell	Heißvitrine
Außenmasse B x T x H	857 x 578 x 698 mm
Temperatur von bis	+30°C bis +90°C
Bruttoinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V / 1500 W
Bruttogewicht	54 kg
Artikelnummer	917.0155
UVP in €	820,00



Heißvitrine

Edelstahl-Heißvitrine mit 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

NEU

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
Bruttogewicht	28 kg
Artikelnummer	917.0090
UVP in €	595,00



SB Heißvitrine

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



Aufsatzheißvitrine

NEU

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
- ◆ Kein Bain-Marie, nicht mit Wasser befüllbar
- ◆ Nur mit den mitgelieferten Schalen zu betreiben
- ◆ 4 feststehende Füße

Modell	Aufsatzheißvitrine
Außenmasse B x T x H	1127 x 420 x 336 mm
Temperatur von bis	+30°C bis +80°C
Bruttoinhalt	68 l
Anschlusswert	230 V / 800 W
Bruttogewicht	24 kg
Artikelnummer	917.0180
UVP in €	548,00



Sonora Wand-Wärmeregal

NEU

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



Modell	Wärmeregal Sonora 80	Wärmeregal Sonora 100	Wärmeregal Sonora 80 CHR	Wärmeregal Sonora 100 CHR
Außenmasse B x T x H	845 x 741x 1913 mm	1045 x 741x 1913 mm	845 x 741x 1913 mm	1045 x 741x 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
Bruttogewicht	195 kg	245 kg	195 kg	245 kg
Artikelnummer	722.0080	722.0100	723.0085	723.0105
UVP in €	4.550,00	4.842,00	5.185,00	5.661,00



SWS
PLANBAR



Warmhalteplatte

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

Trocken-Bain-Marie-Element

mit speziellem Heizsystem zum Warmhalten von GN-Behältern

- ◆ Ohne Wasser, max. Höhe 150 mm
- ◆ Thermostat und Temperaturanzeige, max. Temperatur +90 °C

Warmhalteplatte

Glaskeramikfläche mit Strahlheizkörpern

- ◆ Max. Temperatur +120 °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	725,00
GN 3/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0022	810,00
GN 4/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0023	945,00
GN 5/1	1765 x 610 x 304 mm	1740 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0024	1.085,00

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	1.295,00
3x GN 1/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0026	1.715,00
4x GN 1/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V/3200 W	7051.0027	2.145,00

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	660,00
GN 3/1	1115 x 610 x 364 mm	1090 x 585 mm	230 V/1800 W	7051.0029	790,00
GN 4/1	1440 x 610 x 364 mm	1410 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0030	1.025,00
GN 5/1	1765 x 610 x 364 mm	1740 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0031	1.155,00

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	660,00
GN 3/1	1115 x 610 x 210 mm	1090 x 585 mm	230 V/1350 W	7052.0012	825,00
GN 4/1	1440 x 610 x 210 mm	1410 x 585 mm	230 V/1800 W	7052.0013	1.025,00
GN 5/1	1765 x 610 x 210 mm	1740 x 585 mm	230 V/2250 W	7052.0014	1.190,00



Einbau-Kühlwanne

Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung

- ◆ Tiefgezogenes Becken für GN-Behälter
max. Höhe 150 mm
- ◆ Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Automatische Abtaung



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/310 W	7053.2012	1.025,00
GN 4/1	1440 x 610 x 603 mm	1415 x 585 mm	230 V/310 W	7053.2013	1.125,00
GN 5/1	1765 x 610 x 603 mm	1740 x 585 mm	230 V/310 W	7053.2014	1.295,00

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/310 W	7054.2012	1.025,00
GN 4/1	1440 x 610 x 508 mm	1415 x 585 mm	230 V/310 W	7054.2013	1.095,00
GN 5/1	1765 x 610 x 508 mm	1740 x 585 mm	230 V/310 W	7054.2014	1.195,00

Zubehör Glasaufbau und Tellerspender

Einbautellerspender	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Teller Ø von 24-34 cm (Ø 45,1 x 73 mm)	7059.0032	345,00
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	645,00
Deckel für Tellerspender aus Polycarbonat (Ø 40 x 6 mm)	7059.0036	70,00

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0006	361,00
Für 3 GN	7059.0007	442,00
Für 4 GN	7059.0008	487,00
Für 5 GN	7059.0009	508,00

Glasaufbau beidseitig Beleuchtungs-/Heizelement	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0014	383,00
Für 3 GN	7059.0015	470,00
Für 4 GN	7059.0016	525,00
Für 5 GN	7059.0017	563,00



Befestigungskit	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Frontglas	7059.0030	39,00

Frontglas für Glasaufbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0026	44,00
Für 3 GN	7059.0027	55,00
Für 4 GN	7059.0028	66,00
Für 5 GN	7059.0029	77,00



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 226



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	244,00

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 / 300 W	230 V / 700 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
Bruttogewicht	77 kg	83 kg	88 kg	94 kg
Artikelnummer	35.2121	35.2131	35.2141	35.2151
UVP in €	3.446,00	3.735,00	4.047,00	4.648,00

Wie oben jedoch

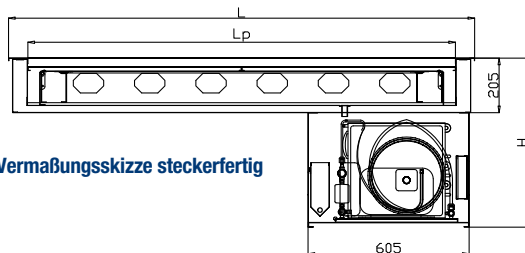
Modell	E-EKW GN 2/1	E-EKW GN 3/1	E-EKW GN 4/1	E-EKW GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 750 mm	1125 x 700 x 750 mm	1455 x 700 x 750 mm	1780 x 700 x 750 mm
Bruttogewicht	83 kg	92 kg	102 kg	106 kg
Artikelnummer	35.0121	35.0131	35.0141	35.0151
UVP in €	3.573,00	3.834,00	4.198,00	4.830,00



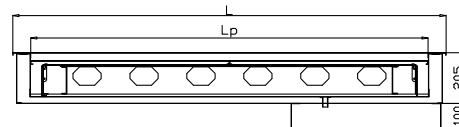
Kühlplatte Euronorm

Umluft Einbaukühlplatte für Euronorm 600 x 400 mm

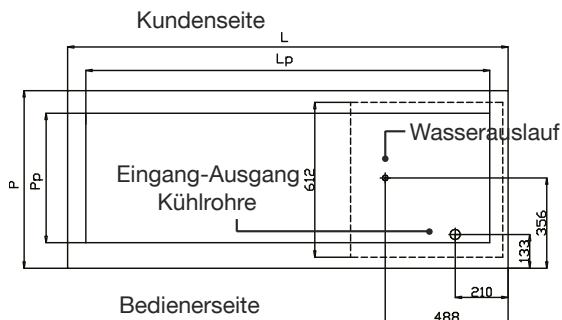
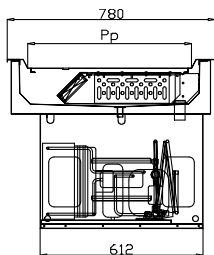
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ein-/Ausshalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT / RF +21 °C / 60 %
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer Verdampfer für einfache Wannereinigung
- ◆ 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 / 300 W	230 V / 800 W	230 V / 1000 W
Kälteleistung	940 W bei -10 °C VT	1570 W bei -10 °C VT	1915 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
Bruttogewicht	88 kg	95 kg	101 kg
Artikelnummer	32.3009	32.3010	32.3011
UVP in €	3.569,00	3.960,00	4.203,00

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
Bruttogewicht	75 kg	82 kg	90 kg
Artikelnummer	32.3006	32.3007	32.3008
UVP in €	2.926,00	3.147,00	3.463,00

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. 200 mm
- ◆ Zubehör siehe Seite 226

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
Bruttogewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	35.4120	35.4130	35.4140	35.4150
UVP in €	1.505,00	1.945,00	2.131,00	2.458,00

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
- ◆ Lüfter für die gleichmäßige Verteilung der heißen Luft
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 200 mm
- ◆ Zubehör siehe Seite 226

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/1100 W	230 V/2200 W	230 V/2200 W
Serienzubehör	1 Steg 530 mm	2 Stege 530 mm	3 Stege 530 mm	4 Stege 530 mm
Bruttogewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	34.9120	34.9130	34.9140	34.9150
UVP in €	1.568,00	2.006,00	2.193,00	2.544,00



Elegance WHP Serie

Warmhalte-Einbauplatte mit Glaskeramikfeld

- ◆ Innenmaterial: Glas
- ◆ Temperatur +30 °C bis +120 °C
- ◆ Ein-/Ausrichter, 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 Einhängerrahmen
- ◆ Spezielle Heizung für gleichmäßige und schnelle Erwärmung der Platte
- ◆ Zubehör siehe Seite 226



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/1800 W	230 V/1800 W	230 V/2400 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm
Bruttogewicht	45 kg	50 kg	56 kg
Artikelnummer	35.5120	35.5130	35.5140
UVP in €	1.694,00	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 6mm 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.



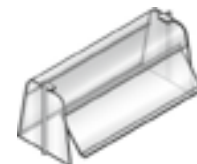
Elektrischer Hustenschutz
Höhenverstellbar aus CNS mit klarem Polycarbonatdeckel mit eingebauter Beleuchtung separat schaltbar.



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 Leuchteinsatz, innen und außen aus CNS. Nicht kombinierbar mit Heizelement.



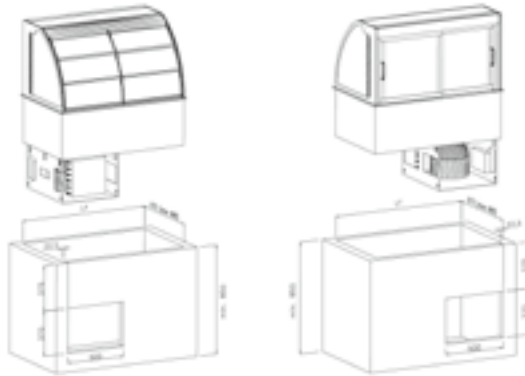
Heizelement Erweiterung HUS 1-40 und HUS 2-40
mit einem vorverdrahteten Heizelement mit gussgekapselten Heizwiderständen, aus CNS gefertigt. Nicht kombinierbar mit Beleuchtung.



E-EKVP 2A GN 4/1

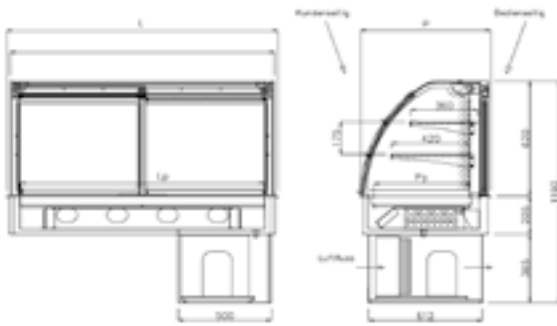


E-EKVP 2A GN 4/1 SB ZK



Kundenseitig (Frontseite)

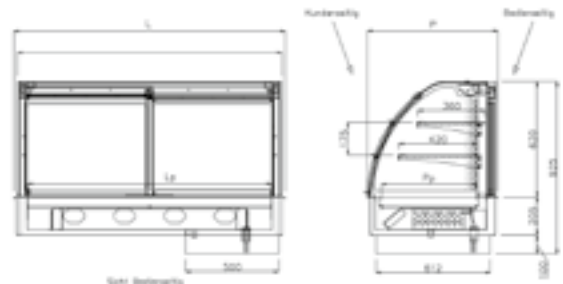
Bedienerseitig (Rückseite)



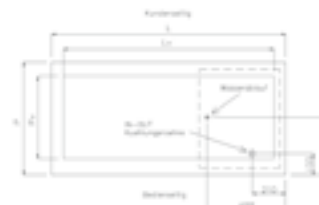
/830* *GN 5/1

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 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 +3 °C bis +7 °C
- ◆ UT / RF +21 °C / 60 %
- ◆ 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 Abtaugung
- ◆ 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



Elegance EKVWP 2A Serie



Einbauskizze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	244,00

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/300 W	230 V/700 W	230 V/800 W	230 V/900 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Bruttogewicht	110 kg	167 kg	224 kg	280 kg
Artikelnummer	35.8122	35.8132	35.8142	35.8152
UVP in €	5.638,00	6.227,00	6.742,00	7.419,00

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
Bruttogewicht	90 kg	147 kg	204 kg	260 kg
Artikelnummer	35.9121	35.9131	35.9141	35.9151
UVP in €	4.971,00	5.502,00	5.957,00	6.576,00

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
Bruttogewicht	110 kg	164 kg	218 kg	272 kg
Artikelnummer	36.6122	36.6132	36.6142	36.6152
UVP in €	5.738,00	6.328,00	6.878,00	7.541,00

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
Bruttogewicht	90 kg	144 kg	198 kg	252 kg
Artikelnummer	36.7121	36.7131	36.7141	36.7151
UVP in €	5.071,00	5.603,00	6.094,00	6.697,00

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
Serienzubehör	3 Selbstbedienungsklappen à 700 x 200 mm	6 Selbstbedienungsklappen à 500 x 200 mm	6 Selbstbedienungsklappen à 670 x 200 mm	6 Selbstbedienungsklappen à 830 x 200 mm
Bruttogewicht	110 kg	164 kg	218 kg	272 kg
Artikelnummer	36.2122	36.2132	36.2142	36.2152
UVP in €	5.813,00	6.466,00	6.990,00	7.663,00

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 Selbstbedienungsklappen à 700 x 200 mm	6 Selbstbedienungsklappen à 500 x 200 mm	6 Selbstbedienungsklappen à 670 x 200 mm	6 Selbstbedienungsklappen à 830 x 200 mm
Bruttogewicht	90 kg	144 kg	198 kg	252 kg
Artikelnummer	36.3121	36.3131	36.3141	36.3151
UVP in €	5.146,00	5.739,00	6.204,00	6.818,00



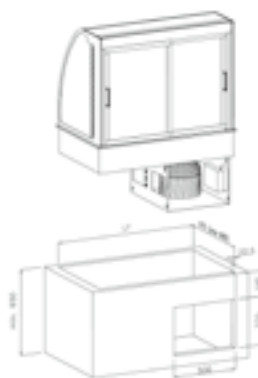
E-EKVP 3A GN 4/1



E-EKVP 3A GN 4/1 SB ZK



Kundenseitig (Frontseite)



Bedienerseitig (Rückseite)

Elegance EKVP 3A Serie mit Maschine

Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlplatte mit gebogenem Glasaufbau und 3 Glasablagen

Lieferbare Ausführungen:

- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
- kundenseitig offen
- kundenseitig Selbstbedienungsklappen

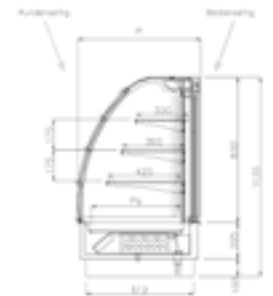
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +3 °C bis +7 °C
- ◆ UT / RF +21 °C / 60 %
- ◆ Gerader Glasaufsatz, 83 cm lichte Höhe
- ◆ 3 Glasablagen (je 8 mm stark)
- ◆ Beleuchtung separat schaltbar
- ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ 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 3A ZK Serie für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch zum Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a

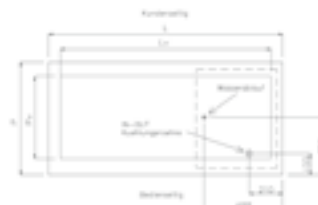


/830* *GN 5/1
Vermaßungsskizze mit Maschine



Vermaßungsskizze Zentralkühlung

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





Elegance EKVP 3A Serie



Einbauskitze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	244,00

kundenseitig geschlossene Frontscheibe

Modell mit Maschine	E-EKVP 3A GN 2/1	E-EKVP 3A GN 3/1	E-EKVP 3A GN 4/1	E-EKVP 3A GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1400 mm	1125 x 700 x 1400 mm	1455 x 700 x 1400 mm	1780 x 700 x 1400 mm
Anschlusswert	230 V/300 W	230 V/700 W	230 V/800 W	230 V/900 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Bruttogewicht	127 kg	186 kg	245 kg	303 kg
Artikelnummer	37.0121	37.0131	37.0141	37.0151
UVP in €	6.265,00	6.855,00	7.367,00	8.063,00

Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 3A GN 2/1 ZK	E-EKVP 3A GN 3/1 ZK	E-EKVP 3A GN 4/1 ZK	E-EKVP 3A GN 5/1 ZK
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1135 mm	1125 x 700 x 1135 mm	1455 x 700 x 1135 mm	1780 x 700 x 1135 mm
Bruttogewicht	107 kg	166 kg	225 kg	283 kg
Artikelnummer	37.1121	37.1131	37.1141	37.1151
UVP in €	5.598,00	6.127,00	6.581,00	7.220,00

kundenseitig offen

Modell mit Maschine	E-EKVP 3A GN 2/1 OP	E-EKVP 3A GN 3/1 OP	E-EKVP 3A GN 4/1 OP	E-EKVP 3A GN 5/1 OP
Bruttogewicht	125 kg	180 kg	235 kg	290kg
Artikelnummer	37.8121	37.8131	37.8141	37.8151
UVP in €	6.364,00	6.990,00	7.516,00	8.149,00

Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 3A GN 2/1 OP ZK	E-EKVP 3A GN 3/1 OP ZK	E-EKVP 3A GN 4/1 OP ZK	E-EKVP 3A GN 5/1 OP ZK
Bruttogewicht	105 kg	160 kg	215 kg	270 kg
Artikelnummer	37.9121	37.9131	37.9141	37.9151
UVP in €	5.696,00	6.265,00	6.732,00	7.303,00

kundenseitig Selbstbedienungsklappen

Modell mit Maschine	E-EKVP 3A GN 2/1 SB	E-EKVP 3A GN 3/1 SB	E-EKVP 3A GN 4/1 SB	E-EKVP 3A GN 5/1 SB
Serienzubehör	4 Selbstbedienungsklappen à 700 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 500 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 670 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 830 x 200 mm
Bruttogewicht	125 kg	180 kg	235 kg	290kg
Artikelnummer	37.4121	37.4131	37.4141	37.4151
UVP in €	6.438,00	7.066,00	7.606,00	8.270,00

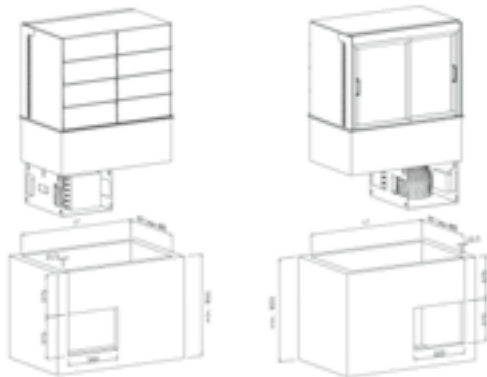
Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 3A GN 2/1 SB ZK	E-EKVP 3A GN 3/1 SB ZK	E-EKVP 3A GN 4/1 SB ZK	E-EKVP 3A GN 5/1 SB ZK
Serienzubehör	4 Selbstbedienungsklappen à 700 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 500 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 670 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 830 x 200 mm
Bruttogewicht	105 kg	160 kg	215 kg	270 kg
Artikelnummer	37.5121	37.5131	37.5141	37.5151
UVP in €	5.773,00	6.341,00	6.819,00	7.426,00



P-EKVW 3A GN 4/1



P-EKVW 3A GN 4/1 SB ZK



Kundenseitig (Frontseite)

Bedienerseitig (Rückseite)



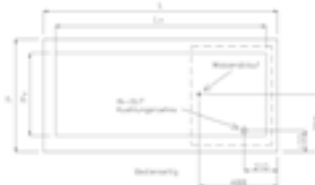
/830* *GN 5/1
Vermaßungsskizze mit Maschine



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 mit Maschine

Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlwanne mit geradem Glasaufbau und 3 Glasablagen

Lieferbare Ausführungen:

- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
- kundenseitig offen
- kundenseitig Selbstbedienungsklappen

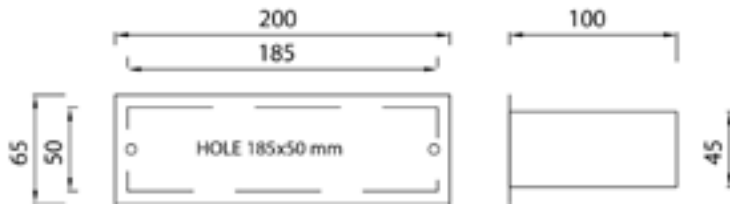
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +3 °C bis +7 °C
- ◆ UT / RF +21 °C / 60 %
- ◆ Gerader Glasaufsatz, 83 cm lichte Höhe
- ◆ 3 Glasablagen (je 8 mm stark)
- ◆ Beleuchtung separat schaltbar
- ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Automatische Abtauerung
- ◆ 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 Wannereinreinigung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
- ◆ 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



Primus EKVW 3A Serie



Einbauskitze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	244,00

kundenseitig geschlossene Frontscheibe

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1	P-EKVW 3A GN 3/1	P-EKVW 3A GN 4/1	P-EKVW 3A GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1580 mm	1125 x 700 x 1580 mm	1455 x 700 x 1580 mm	1780 x 700 x 1580 mm
Anschlusswert	230 V/300 W	230 V/700 W	230 V/800 W	230 V/900 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Bruttogewicht	142 kg	201 kg	260 kg	318 kg
Artikelnummer	38.0121	38.0131	38.0141	38.0151
UVP in €	6.353,00	6.916,00	7.481,00	8.089,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 ZK	P-EKVW 3A GN 5/1 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	1780 x 700 x 1315 mm
Bruttogewicht	122 kg	181 kg	240 kg	298 kg
Artikelnummer	38.1121	38.1131	38.1141	38.1151
UVP in €	5.685,00	6.190,00	6.695,00	7.244,00

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	P-EKVW 3A GN 5/1 OP
Bruttogewicht	138 kg	194 kg	250 kg	306 kg
Artikelnummer	38.4121	38.4131	38.4141	38.4151
UVP in €	6.453,00	7.052,00	7.630,00	8.207,00

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	P-EKVW 3A GN 5/1 OP ZK
Bruttogewicht	118 kg	174 kg	230 kg	286 kg
Artikelnummer	38.5121	38.5131	38.5141	38.5151
UVP in €	5.784,00	6.326,00	6.846,00	7.362,00

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	P-EKVW 3A GN 5/1 SB
Serienzubehör	4 Selbstbedienungsklappen à 700 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 500 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 670 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 830 x 200 mm
Bruttogewicht	138 kg	194 kg	250 kg	306 kg
Artikelnummer	38.8121	38.8131	38.8141	38.8151
UVP in €	6.530,00	7.128,00	7.718,00	8.357,00

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	P-EKVW 3A GN 5/1 SB ZK
Serienzubehör	4 Selbstbedienungsklappen à 700 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 500 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 670 x 200 mm	8 Selbstbedienungsklappen à 830 x 200 mm
Bruttogewicht	118 kg	174 kg	230 kg	286 kg
Artikelnummer	38.9121	38.9131	38.9141	38.9151
UVP in €	5.861,00	6.402,00	6.933,00	7.511,00



Ready Line Kombidämpfer Seite 273
 READY Line M-Steuerung mit Wahlschalter
 für Garmodus und zusätzlichem manuellen Befeuchter

3.024,- Euro



Allround Serie Seite 289
 Elektro-Pizzaofen

1.315,- Euro



Ready 700 Gasherd Seite 237
 Gasherd mit offenem Unterbau oder Ofen

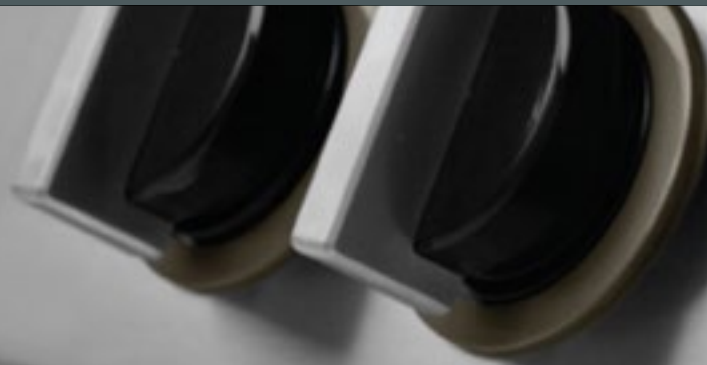
ab 1.664,- Euro



6 KOCHGERÄTESERIEN KOMBIDÄMPFER FRITTEUSEN

6 Thermik

650er Bautiefe „Power 650“	224
700er Bautiefe „Ready 700“	236
700er Bautiefe „Essence 700“	244
900er Bautiefe „Essence 900“	258
Kombidämpfer	272
Konvektionsöfen	278
Heißluftöfen	279
Mikrowellen	280
Salamander	281
Teppanyaki	282
Hockerkocher	283
Gas-Tischkocher und Wokherde	284
Fritteusen	285
Pizzaöfen	286



6 THERMIK

WÄHLEN SIE DIE KOCHSERIE, DIE ZU IHNEN PASST

KBS bietet für jeden Bedarf die passende Kochserie. Die Serien unterscheiden sich in Bautiefen und Qualitätsstufen. Alle sind in Italien gefertigt.

Power 650 ab Seite 224

- ◆ Bautiefe nur 650 mm
- ◆ Viele unterschiedliche Breiten
- Ideal bei beschränktem Platzangebot und geringeren Mengenanforderungen, z.B. im Imbissbetrieb

Ready 700 ab Seite 236

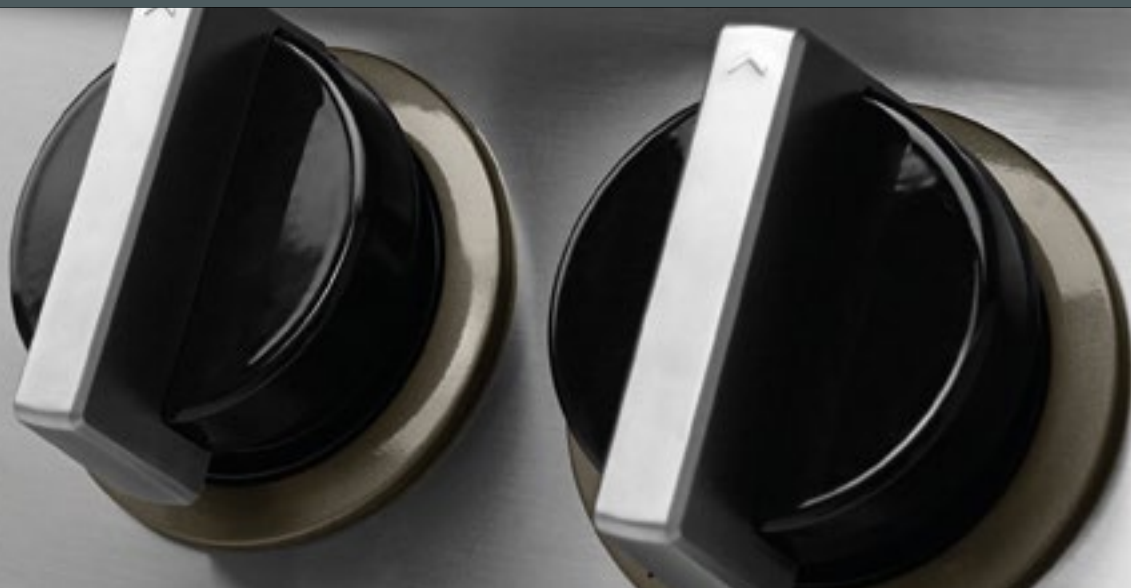
- ◆ Bautiefe 700 mm
- ◆ Module in den Breiten 350 mm, 700 mm und 1050 mm
- ◆ Solide Verarbeitung und bewährte Qualität
- Schnelle Einsatzbereitschaft und günstiger Preis

Essence 700 ab Seite 244

- ◆ Bautiefe 700 mm
- ◆ Module in den Breiten 400 mm, 600 mm, 800 mm und 1200 mm
- ◆ Robust und hygienefreundlich durch 1,5 mm dicke Edelstahloberfläche und fugenlose Verschraubung
- ◆ Einfache Handhabung durch geneigte Bedienblenden mit ergonomischen Drehknöpfen
- ◆ Gasherde mit Effizienzbrennern mit „Flowerflame-Technologie“
- Hohe Funktionalität in schlichtem Design

Essence 900 ab Seite 258

- ◆ Bautiefe 900 mm
- ◆ Module in den Breiten 400 mm, 600 mm, 800 mm und 1200 mm
- ◆ Oberfläche aus 2,0 mm dickem hochwertigem Edelstahl
- ◆ Verzicht auf zusätzliche Verbindungsstege durch intelligente Verschraubungen
- ◆ Hohe Reinigungsfreundlichkeit und zeitloses Design
- ◆ Gasherde mit Effizienzbrennern mit „Flowerflame-Technologie“
- ◆ Vielzahl von Einzelgeräten für individuelle Wünsche und Bedürfnisse
- Für alle Anforderungen der professionellen Küche



ANGEBOTENE HERDARTEN

Alle Feuerarten haben jeweils ihre spezifischen Vor- und Nachteile. Dabei spielt neben dem gewünschten Einsatz in der Teil- oder Vollküche auch der Gesamtarbeitsablauf eine entscheidende Rolle.



Gas

Gas: Gasherde als Auf Tischgeräte oder als Standgeräte sind mit den üblichen Brennern ausgestattet, bei den Serien Essence 700 und Essence 900 mit den Brennern für Flowerflame. Hier können sehr hohe Temperaturen erreicht werden.



Elektro

Elektro: Traditionelle Elektrokochplatten bieten eine optimale Übertragung der Energie an den Topf.



Glaskeramik

Glaskeramik: Kochfelder aus Glaskeramik mit darunter liegender elektrischer Rundheizung haben eine effiziente Energieübertragung. Die Kochfelder lassen sich gut reinigen.



Induktion

Induktion: Moderne Technik überträgt die gesamte Energie an den Topf, es wird keine Energie in den Raum abgegeben. Voraussetzung ist die Verwendung von magnetischem Kochgeschirr. Die Kochzonen bleiben kalt, wenn kein Topf darauf gestellt wird und die Kochzone angeschaltet ist. So werden Verbrennungen verhindert. Diese Kochfelder lassen sich ebenfalls gut reinigen.

ACHTEN SIE AUF DIE ANSCHLUSSWERTE

Bitte beachten Sie die jeweiligen Anschlusswerte der Geräte und die sich daraus ergebenden baulichen Anforderungen. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert.



DIE FRITTEUSE – EIN UNERLÄSSLICHES GERÄT

Fritteusen sind aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Neben den allseits beliebten Pommes Frites gibt es viele andere Einsatzbereiche. Damit aber ein gutes Ergebnis erzielt werden kann, kommt es auf die Leistungsfähigkeit und Qualität der Geräte an. Die Menge an Frittiergut steht mit dem Frittieröl im Regelfall in einem Verhältnis von 1:10, dadurch bleibt die Temperatur in der Fritteuse stabiler und es werden gleichmäßigere Ergebnisse erzielt.

Ebenso zu beachten ist die Leistungsfähigkeit des Gerätes: Wie schnell kann das Öl aufgeheizt werden? Hält das Gerät die Temperatur auch stabil? Wir bieten Ihnen auf den Seiten 285 und 348 eine gute Auswahl an leistungsfähigen Fritteusen an, sowohl in den Kochserien, als auch als einzelne Geräte.



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 diese sich mit Kühl- und Tiefkühlunterbauten, siehe Seite 255, 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



2-Flammen



4-Flammen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	26,00
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
Bruttogewicht	20 kg	27 kg
Artikelnummer	1022.1304	1022.1306
UVP in €	805,00	1.244,00



Gasherd 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 Gasherd mit Gasofen



4-Flammen Gasherd mit Gasofen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Backofenrost, B x T x H 530 x 470 x 12 mm	1020.9301	41,00
Backofenblech, Edelstahl, B x T x H 530 x 470 x 12 mm	1020.9302	118,00

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
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)
Bruttogewicht	80 kg	89 kg	120 kg
Artikelnummer	1022.1301	1023.1302	1022.1303
UVP in €	2.651,00	2.804,00	3.355,00



**Elektroherd
mit 4 Kochplatten**



**Glaskeramikerd
mit 4 Kochflächen**



**Elektroauf Tischgerät
2 Platten**



**Elektroauf Tischgerät
4 Platten**

Elektroherd und Elektroauf Tischgerät

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	26,00
Backofenrost, B x T x H 530 x 470 x 120 mm	1020.9301	41,00
Backofenblech, Edelstahl, B x T x H 530 x 470 x 120 mm	1020.9302	118,00

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 Kochfelder Ø 22 cm, je 2,5 kW
Bruttogewicht	80 kg	80 kg
Artikelnummer	1021.1304	1021.1306
UVP in €	2.700,00	3.485,00

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
Bruttogewicht	18 kg	20 kg
Artikelnummer	1021.1308	1021.1310
UVP in €	807,00	1.269,00



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



Induktionsauf Tischgerät
1 Kochfläche



Induktionsauf Tischgerät
2 Kochflächen



Induktionswokauf Tischgerät

Zubehör

Verbindungssteg

Artikel-Nr. UVP in €

1020.9331 26,00

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
Bruttogewicht	16 kg	22 kg
Artikelnummer	1021.1312	1021.1314
UVP in €	1.716,00	2.570,00

Modell	Induktionsauf Tischgerät	Induktionsauf Tischgerät	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
Bruttogewicht	16 kg	22 kg	16 kg
Artikelnummer	1021.1315	1021.1316	1021.1317
UVP in €	3.953,00	7.033,00	4.495,00

Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne



Elektro-Fritteuse
1 x 10 l



Elektro-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

Gasfritteuse

- ◆ Betriebs- und Sicherheitsthermostat
- ◆ Atmosphärische Gasbrenner mit Piezozündung
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten.
- ◆ Temperatur regelbar bis +180 °C





Elektrofritteuse




- ◆ Elektroheizung im Becken innen liegend, herausklappbar
- ◆ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +180 °C
- ◆ Inklusive Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte

Elektro-Frittenwanne

- ◆ Infrarot-Heizkörper, GN 1/1-Schale mit gelochtem Blindboden

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	26,00
Korb 1/2 für Fritteusen, B x T x H 85 x 305 x 110 mm	1020.9304	81,00

Modell	Elektrofritteuse	Elektrofritteuse	Elektrofritteuse	Elektrofritteuse
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
Bruttogewicht	20 kg	20 kg	33 kg	33 kg
Artikelnummer	1021.4301	1021.4302	1021.4303	1021.4304
UVP in €	1.427,00	1.479,00	2.342,00	2.499,00

Modell	Gasfritteuse	Gasfritteuse	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	450 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
Bruttogewicht	26 kg	44 kg	27 kg
Artikelnummer	1022.4301	1022.4302	1021.4305
UVP in €	1.886,00	3.035,00	1.071,00



Nudelkocher

Allgemein

- ◆ Becken aus AISI 316 (Chromnickel-Molybdänstahl) mit abgerundeten Kanten
- ◆ Integrierter Wasserzu- und -ablauf, regelbar über Bedienpaneele auf der Frontblende
- ◆ Regelbare Temperatur
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Heizelemente zum Reinigen herausnehmbar
- ◆ Oberplatte mit integrierter Neigung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen



Nudelkocher 2 Körbe



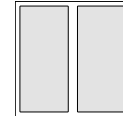
Nudelkocher 3 Körbe

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	26,00

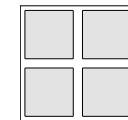
ACHTUNG: Die Verwendung von herstellereigenen Nudelkörben kann zu einer Beschädigungen des Gerätes führen, es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen

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
Bruttogewicht	17 kg	30 kg
Artikelnummer	1021.6301	1021.6302
UVP in €	2.174,00	2.404,00

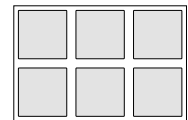
2 Körbe,
1/2 Korb



3 Körbe,
1/2 Korb



4 Körbe,
2x Kit 1/4 Korb



6 Körbe,
3x Kit 1/4 Korb

Modell	Kit 2 Körbe, je 1/4 Korb	1/2 Korb
Artikelnummer	1020.9305	1020.9306
UVP in €	118,00	87,00

Vaporgrill und Lavasteingrill

Allgemein

- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Elektro-Vaporrostbräter

- ◆ Mit Wasserwanne zur Vermeidung der Speisenaustrocknung und als Fettaufangfunktion
- ◆ Direktes Grillen auf den Spezialheizelementen
- ◆ Temperatur 6-stufig regelbar bis +400 °C
- ◆ Heizelement klappbar
- ◆ Inklusive Fettaufangwanne



Vaporgrill 1 Heizzone



Lavasteingrill 2 Heizzonen

Lavasteingrills 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	1022.9331	26,00
Fleischrost für Lavasteingrill, Edelstahl, B x T 330 x 580 mm	1020.9303	271,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	57,00

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
Bruttogewicht	24 kg	33 kg	38 kg	70 kg
Artikelnummer	1021.2312	1021.2313	1022.2312	1022.2313
UVP in €	1.966,00	2.892,00	1.655,00	2.415,00


**Gasgrillplatte, 1/3 gerillt
3 Heizzonen**

**Gasgrillplatte
1 Heizzone**

Gas Grillplatte

Mit Edelstahlkorpus

- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder verchromter Ausführung
- ◆ Grillfläche abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass, darunter liegende Fettauffangschale
- ◆ Inklusive 1 Spachtel, entnehmbarer Spritzschutz
- ◆ Atmosphärische Stahlbrenner mit mehreren Flammenreihen pro Heizzone
- ◆ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ◆ Elektro und verchromte Ausführung mit Gasregelthermostat regelbar bis +280 °C
- ◆ 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 €
Verschlußstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	115,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	115,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	53,00

Modell	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte
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	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
Bruttogewicht	38 kg	56 kg	75 kg
Artikelnummer	1022.2301	1022.2304	1022.2308
UVP in €	1.427,00	2.039,00	2.141,00

Modell	Gasgrillplatte, CHR	Gasgrillplatte, CHR	Gasgrillplatte, CHR
Ausführung	1 Heizzone, glatt verchromt	2 Heizzonen, glatt verchromt	3 Heizzonen, glatt verchromt
Artikelnummer	1022.2302	1022.2305	1022.2309
UVP in €	1.508,00	2.805,00	3.028,00

Modell	Gasgrillplatte, gerillt	Gasgrillplatte, 1/2 gerillt	Gasgrillplatte 1/3 gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/2 gerillt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt
Artikelnummer	1022.2303	1022.2306	1022.2310
UVP in €	2.028,00	2.142,00	2.595,00

Modell	Gasgrillplatte, 1/2 gerillt CHR	Gasgrillplatte 1/3 gerillt CHR
Ausführung	2 Heizzonen, 1/2 gerillt verchromt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt verchromt
Artikelnummer	1022.2307	1022.2311
UVP in €	3.028,00	3.121,00



Elektro Grillplatte

Mit Edelstahlkorpus

- ♦ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder verchromter Ausführung
- ♦ 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



Elektrogrillplatte, 1/2 gerillt
2 Heizzonen

Elektrogrillplatte
1 Heizzone

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verschlußstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	115,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	115,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	53,00

Modell	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte
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
Bruttogewicht	32 kg	56 kg	70 kg
Artikelnummer	1021.2301	1021.2304	1021.2308
UVP in €	1.428,00	1.886,00	2.621,00

Modell	Elektrogrillplatte, CHR	Elektrogrillplatte, CHR	Elektrogrillplatte, CHR
Ausführung	1 Heizzone, glatt verchromt	2 Heizzonen, glatt verchromt	3 Heizzonen, glatt verchromt
Artikelnummer	1021.2302	1021.2305	1021.2309
UVP in €	1.518,00	2.652,00	2.778,00

Modell	Elektrogrillplatte, gerillt	Elektrogrillplatte, 1/2 gerillt	Elektrogrillplatte, 1/3 gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/2 gerillt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt
Artikelnummer	1021.2303	1021.2306	1021.2310
UVP in €	1.976,00	1.987,00	3.933,00

Modell	Elektrogrillplatte, 1/2 gerillt CHR	Elektrogrillplatte, 1/3 gerillt, CHR
Ausführung	2 Heizzonen, 1/2 gerillt verchromt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt verchromt
Artikelnummer	1021.2307	1021.2311
UVP in €	2.726,00	4.005,00



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



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	EL 230 V / 1,0 kW	EL 230 V / 1,8 kW	EL 230 V / 2,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bruttogewicht	17 kg	21 kg	25 kg
Artikelnummer	1021.5301	1021.5302	1021.5303
UVP in €	1.141,00	1.436,00	1.592,00



Neutralelement

Mit Edelstahlkorpus

- ♦ Wahlweise mit Schublade GN 1/1 Schublade als Rahmenschublade 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	132,00
Passendes Schneidbrett aus Kunststoff für Breite 600 mm	1020.9335	198,00
Verbindungssteg	1020.9331	26,00

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
Bruttogewicht	4 kg	14 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9308	1020.9309	1020.9311
UVP in €	370,00	416,00	489,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Auführung	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
Bruttogewicht	14 kg	18 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9310	1020.9312	1020.9307
UVP in €	605,00	705,00	994,00



Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auftischgeräten
- ◆ 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	139,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 700 mm	1020.9326	278,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 600 mm	1020.9328	167,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 400 mm	1020.9329	475,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 600 mm	1020.9330	603,00
Zwischenablage für Schrankfach 400 mm breit	1020.9322	99,00
Zwischenablage für Schrankfach 600 mm breit	1020.9323	133,00
Zwischenablage für Schrankfach 700 mm breit	1020.9324	148,00
Zwischenablage für Schrankfach 800 mm breit	1020.9325	165,00

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
Bruttogewicht	12 kg	16 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9317	1020.9318	1020.9319
UVP in €	333,00	364,00	395,00

Modell	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	800 x 535 x 600 mm	1000 x 535 x 600 mm
Bruttogewicht	20 kg	22 kg
Artikelnummer	1020.9320	1020.9321
UVP in €	457,00	479,00



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 Füße 130-200 mm
- ◆ Ohne Arbeitsplatte



Modell	Kühlunterbau	Kühlunterbau	Kühlunterbau	Kühlunterbau
Ausführung	2 Türen	1 Tür - 2 Schubladen	4 Schubladen	3 Türen
Außenmaße 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
Anschlusswert	230 V/348 W	230 V/348 W	230 V/348 W	230 V/365 W
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	-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
Bruttogewicht	90 kg	100 kg	110 kg	125 kg
Artikelnummer	1020.9336	1020.9338	1020.9339	1020.9340
UVP in €	3.155,00	3.650,00	4.125,00	3.765,00

Modell	Kühlunterbau	Tiefkühlunterbau	Tiefkühlunterbau
Ausführung	2 Türen - 2 Schubladen	2 Türen	3 Türen
Außenmaße B x T x H	1600 x 630 x 610 mm	1200 x 630 x 610 mm	1600 x 630 x 610 mm
Anschlusswert	230 V/365 W	230 V/431 W	230 V/365 W
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Kältemittel	R 134 a	R 452 a	R 452 a
Bruttogewicht	130 kg	90 kg	125 kg
Artikelnummer	1020.9342	1020.9337	1020.9341
UVP in €	4.250,00	3.350,00	4.125,00



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.



Gasauftischgerät

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



Gasauftischgerät
4 Flammen



Gasauftischgerät
2 Flammen

Modell	Gasauftischgerät	Gasauftischgerät
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
Bruttogewicht	27,4 kg	48,8 kg
Artikelnummer	1032.1010	1032.1011
UVP in €	907,00	1.390,00

Modell	Gasauftischgerät
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
Bruttogewicht	84,5 kg
Artikelnummer	1032.1017
UVP in €	1.934,00



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	41,00
Reduzierrost für Gasbrenner	1030.9023	26,00

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
Bruttogewicht	61 kg	97,8 kg	112 kg
Artikelnummer	1032.1012	1032.1001	1033.1005
UVP in €	1.664,00	2.766,00	3.065,00

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
Bruttogewicht	80 kg	137 kg	126 kg
Artikelnummer	1032.1018	1032.1003	1033.1008
UVP in €	2.251,00	3.547,00	3.831,00



**Elektroauf Tischgerät
2 Platten**



**Elektroauf Tischgerät
4 Platten**

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





**Elektroherd, 6 Platten
mit Ofen**



**Elektroherd, 4 Platten
mit Ofen**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	41,00

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
Bruttogewicht	90 kg	101 kg
Artikelnummer	1031.1013	1031.1014
UVP in €	2.692,00	3.585,00

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
Bruttogewicht	22 kg	25 kg
Artikelnummer	1031.1016	1031.1017
UVP in €	840,00	1.250,00



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 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 280 x 280 x 200 mm	1040.9029	171,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 1/3, B x T x H 280 x 130 x 200 mm	1040.9002	259,00
Korbset für Nudelkocher, 4 x GN 1/6, B x T x H 130 x 130 x 200 mm	1040.9003	323,00
Korbset für Nudelkocher, 1 x GN 1/3 und 2 x GN 1/6, B x T x H 280 x 130 x 200 mm und 130 x 130 x 200 mm	1040.9033	293,00

Modell	Elektronudelkocher	Elektronudelkocher
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
Bruttogewicht	48 kg	64 kg
Artikelnummer	1031.6001	1031.6002
UVP in €	2.153,00	3.744,00

Modell	Gasnudelkocher	Gasnudelkocher
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	10,0 kW	20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Bruttogewicht	54 kg	72 kg
Artikelnummer	1032.6001	1032.6002
UVP in €	2.261,00	3.744,00



Frittenwanne



Auftischfritteuse
2 Becken



Gasfritteuse
2 Becken



Elektrofritteuse
1 Becken

Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Becken-Modelle
- ◆ Entleerung nach vorne bei Auftischgeräten
- ◆ Überlaufschutz durch Schaumbremszone
- ◆ Bei Standgeräten: Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Auftischgerät vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Gasfritteuse

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermolemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektrofritteuse

- ◆ Heizkörper kippbar mit Betriebs- und Kontrollleuchte




Elektro-Frittenwanne




- ◆ GN 1/1
- ◆ Mit Keramik-Heizelement



Auftischfritteuse
1 Becken

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	41,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 8 l, B x T x H 100 x 260 x 100 mm	1020.9011	97,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 14 l, B x T x H 100 x 290 x 110 mm	1030.9017	97,00
Korb für Fritteusen, 8 l, B x T x H 210 x 260 x 100 mm	1040.9031	43,00
Korb für Fritteusen, 14 l, B x T x H 215 x 295 x 120 mm	1030.9016	54,00

Modell	Auftischfritteuse	Auftischfritteuse	Elektrofritteuse	Elektrofritteuse
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
Bruttogewicht	22 kg	31 kg	46 kg	83,3 kg
Artikelnummer	1031.4006	1031.4007	1031.4001	1031.4002
UVP in €	1.391,00	2.369,00	2.024,00	3.030,00

Modell	Gasfritteuse	Gasfritteuse	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	 400 V / 1,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	Kaltzone, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Ölablaufank	Kaltzone, 2 Körbe, 2 Deckel, 1 Ölablaufank	–
Bruttogewicht	50 kg	63 kg	14,5 kg
Artikelnummer	1032.4001	1032.4002	1031.4005
UVP in €	2.196,00	3.651,00	958,00



Gas- und Elektro-Grillplatte

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizonen-Modelle
- ◆ Fettsammelrinne mit Stopfen
- ◆ Mit Fettauffangschublade und Ölüberlaufsicherung
- ◆ 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



Gasgrillplatte gerillt
1 Heizzone



Gasgrillplatte glatt
2 Heizzonen



Gasgrillplatte 1/3 gerillt
2 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	9601.0002	75,00
Reinigungsschaber	1050.9031	48,00

Modell	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt
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	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
Bruttogewicht	45 kg	74 kg	42 kg	74 kg
Artikelnummer	1032.2001	1032.2003	1031.2001	1031.2003
UVP in €	1.217,00	1.745,00	1.217,00	1.723,00

Modell	Gasgrillplatte gerillt	Gasgrillplatte 1/3 gerillt	Elektrogrillplatte gerillt	Elektrogrillplatte 1/3 gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 2/3 glatt-1/3 gerillt	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 2/3 glatt, 1/3 gerillt
Artikelnummer	1032.2002	1032.2004	1031.2002	1031.2004
UVP in €	1.346,00	1.874,00	1.346,00	2.024,00



Gas-Lavasteingrill mit 2 Heizzonen

Gas-Lavasteingrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle mit V-Rosten
- ◆ 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	1030.9008	41,00
Fisch-Rost für Lavasteingrill, Rundrohr, B x T 300 x 480 mm	1020.9020	144,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	57,00

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
Bruttogewicht	40 kg	51,8 kg
Artikelnummer	1032.2005	1032.2006
UVP in €	1.722,00	2.688,00



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	41,00
Siebboden für Bain Marie, für GN 1/1	1040.9011	47,00

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
Bruttogewicht	16,8 kg	16,8 kg	14,2 kg	22,5 kg
Artikelnummer	1032.5001	1032.5002	1031.5001	1031.5002
UVP in €	1.067,00	1.594,00	1.002,00	1.507,00



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	99,00

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
Bruttogewicht	12,7 kg	16 kg	21,5 kg	22 kg
Artikelnummer	1030.9001	1030.9002	1030.9003	1030.9004
UVP in €	425,00	571,00	609,00	726,00

Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Aufstichgeräten
- ◆ 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	431,00
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 2/1, B x T x H 700 x 570 x 400 mm	1030.9007	510,00
Tür für Unterschränke, für Rechts- und Linksanschlag, B x T x H 350 x 440 x 20 mm	1030.9005	141,00
Heizregister für Unterbauten, 220 V / 1300 W, B x T x H 320 x 500 x 100 mm	1050.9032	191,00
GN Führungsschienen, 1 Paar für Unterbauten	1020.9010	108,00

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	350 x 580 x 600 mm	700 x 580 x 600 mm	1050 x 580 x 600 mm
Bruttogewicht	9,3 kg	12,1 kg	14,9 kg
Artikelnummer	1020.9007	1020.9008	1020.9015
UVP in €	323,00	354,00	399,00



ESSENCE 700

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

FUNKTIONALITÄT IM SCHLICHTEN DESIGN

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

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 Auf Tischvariante 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.

FLOWERFLAME

Durch die Gestaltung des Brenners passt sich die Flamme automatisch den Topfgrößen an, dadurch wird eine optimale Wärmeübertragung an den Topf garantiert und gleichzeitig wird die Abwärme in die Küche reduziert.





Gasherde mit offenem Unterbau

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 Aufschischvariante erhältlich!



**Gasherde
4 Flammen**



**Gasherde
2 Flammen**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	145,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	79,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	111,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	111,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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
Bruttogewicht	42 kg	80 kg	108 kg
Artikelnummer	1042.1401	1042.1403	1042.1405
UVP in €	1.529,00	2.039,00	3.059,00

SWS
PLANBAR



**Gasherde, 4 Flammen
mit Gasofen**

Gasherde mit Ofen

Allgemein:

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- Öfen im GN 2/1 Maß (außer Jumbo-Öfen 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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	145,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	79,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	111,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	111,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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
Bruttogewicht	138 kg	192 kg
Artikelnummer	1043.1401	1043.1402
UVP in €	3.922,00	5.097,00

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, Unterbau geschlossen	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
Bruttogewicht	174 kg	192 kg	192 kg
Artikelnummer	1042.1407	1042.1408	1042.1409
UVP in €	3.121,00	4.161,00	4.577,00



Elektroherd

Allgemein

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Mit offenem Unterbau oder Elektro-Ofen
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 65 x 30 cm, Temp. +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 Aufischvariante 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	208,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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
Bruttogewicht	35 kg	70 kg	128 kg
Artikelnummer	1041.1401	1041.1403	1041.1405
UVP in €	1.314,00	1.897,00	3.356,00

SWS
 PLANBAR

Glaskeramikerde,
2 Kochzonen, offener Unterbau

Glaskeramikerde,
4 Kochzonen, offener Unterbau



Glaskeramikerde mit Ofen und offenem Unterbau, Auftischgerät

Allgemein

- Gerät aus Edelstahl AISI 304
- 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 2,5 kW
- Mit der Kochmulde dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld, 6 mm dick
- Max. Temperatur: +400 °C
- Kurze Aufheizzeit: max. 3 min
- Kennzeichnung der Heizzonen
- Kontrollleuchten zur Restwärmeanzeige und zur Überprüfung der korrekten Gerätefunktion
- Öfen im GN 2/1 Maß, Temp. +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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

Modell	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde
Ausführung	2 Kochzonen, offener Unterbau	4 Kochzonen, offener Unterbau	4 Kochzonen, 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 / 5,0 kW	 400 V / 10,0 kW	 400 V / 16,0 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 bis +300 °C
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Bruttogewicht	60 kg	71 kg	99 kg
Artikelnummer	1041.1413	1041.1415	1041.1417
UVP in €	2.184,00	3.225,00	4.577,00

Modell	Auftischgerät, Glaskeramik	Auftischgerät, Glaskeramik
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen
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
Bruttogewicht	40 kg	75 kg
Artikelnummer	1041.1414	1041.1416
UVP in €	1.872,00	2.978,00



Induktionsherd/ -wok und Aufschgerät

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 Glaskeramikerfläche, 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, 4 Kochzonen



Induktionsherd, 2 Kochzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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)
Bruttogewicht	60 kg	87 kg	60 kg
Artikelnummer	1041.1418	1041.1420	1041.1422
UVP in €	7.844,00	11.475,00	4.889,00

Modell	Aufschgerät, Induktion	Aufschgerät, Induktion	Aufsch-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)
Bruttogewicht	40 kg	67 kg	40 kg
Artikelnummer	1041.1419	1041.1421	1041.1423
UVP in €	7.293,00	11.169,00	4.554,00

SWS
 PLANBAR

Gasgrillplatte glatt
 1 Heizzone

Gasgrillplatte gerillt
 1 Heizzone

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Gas-Grillplatte

- Gerät aus Edelstahl AISI 304
- Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder verchromter 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
- Bei verchromter Ausführung: 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

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auf Tischvariante erhältlich!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	95,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	125,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	197,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	249,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	239,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	115,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

Modell	Gas-Grillplatte	Gas-Grillplatte	Gas-Grillplatte	Gas-Grillplatte
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	6,0 kW	9,0 kW	12,0 kW	18,0 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+200 °C bis +400 °C	+200 °C bis +400 °C	+200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C
Bruttogewicht	78 kg	99 kg	125 kg	175 kg
Artikelnummer	1042.2401	1042.2410	1042.2418	1042.2424
UVP in €	1.862,00	2.142,00	2.549,00	4.126,00

Modell	Gas-Grillplatte CHR	Gas-Grillplatte CHR	Gas-Grillplatte CHR	Gas-Grillplatte CHR
Ausführung	1 Heizzone, glatt verchromt	1 Heizzone, glatt verchromt	2 Heizzonen, glatt verchromt	3 Heizzonen, glatt verchromt
Anschlusswert	7,0 kW	11,0 kW	14,0 kW	21,0 kW
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C
Artikelnummer	1042.2404	1042.2414	1042.2420	1042.2425
UVP in €	2.434,00	2.736,00	3.516,00	5.284,00

Modell	Gas-Grillplatte gerillt	Gas-Grillplatte gerillt	Gas-Grillplatte gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, gerillt	3 Heizzonen gerillt
Anschlusswert	6,0 kW	12,0 kW	18,0 kW
Artikelnummer	1042.2406	1042.2422	1042.2426
UVP in €	1.976,00	2.861,00	4.130,00



Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

SWS
PLANBAR

Elektro-Grillplatte

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder verchromter 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.

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Aufschichtvariante erhältlich!



Elektrogrillplatte glatt
1 Heizzonen



Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	95,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	125,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	197,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	249,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	239,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	115,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

Modell	Elektro-Grillplatte	Elektro-Grillplatte	Elektro-Grillplatte	Elektro-Grillplatte
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	400 V / 5,4 kW	400 V / 7,5 kW	400 V / 10,8 kW	400 V / 16,2 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C
Bruttogewicht	68 kg	95 kg	123 kg	178 kg
Artikelnummer	1041.2401	1041.2412	1041.2421	1041.2436
UVP in €	1.964,00	2.346,00	2.944,00	3.773,00

Modell	Elektro-Grillplatte CHR	Elektro-Grillplatte CHR	Elektro-Grillplatte CHR	Elektro-Grillplatte CHR
Ausführung	1 Heizzone, glatt verchromt	1 Heizzone, glatt verchromt	2 Heizzonen, glatt verchromt	3 Heizzonen, glatt verchromt
Anschlusswert	400 V / 5,4 kW	400 V / 7,5 kW	400 V / 10,8 kW	400 V / 16,2 kW
Artikelnummer	1041.2404	1041.2416	1041.2423	1041.2437
UVP in €	2.444,00	2.746,00	3.412,00	4.722,00

Modell	Elektro-Grillplatte gerillt	Elektro-Grillplatte gerillt	Elektro-Grillplatte gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, gerillt	3 Heizzonen, gerillt
Anschlusswert	400 V / 5,4 kW	400 V / 10,8 kW	400 V / 16,2 kW
Artikelnummer	1041.2407	1041.2425	1041.2438
UVP in €	2.142,00	3.090,00	3.839,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Vaporgrill

Gas-Lavasteingrill

Vaporgrill und Lavasteingrill mit Unterbau

Allgemein

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

Vaporgrills

- ◆ Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- ◆ Heizelemente durch Diffusor geschützt
- ◆ Inklusive Wasserschublade für das Auffangen von Fett und das Verdunsten von Wasser für ein schonendes Garen

Lavasteingrills

- ◆ Mit Rundrohrrost
- ◆ Rost auf 2 Höhen verstellbar
- ◆ Inklusive Fettauffangschublade
- ◆ Offener Unterbau

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Fischrost für Lavasteingrill, Rundrohr B x T 300 x 480 mm	1020.9020	144,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	57,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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
Anschlusswert	7,5 kW	400 V / 4,08 kW	10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive Rundrost
Bruttogewicht	83 kg	83 kg	51 kg
Artikelnummer	1042.2328	1041.2331	1042.2430
UVP in €	2.362,00	2.278,00	2.258,00

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
Anschlusswert	15,0 kW	400 V / 8,16 kW	20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive Rundrost
Bruttogewicht	105 kg	105 kg	71 kg
Artikelnummer	1042.2329	1041.2332	1042.2433
UVP in €	3.941,00	3.298,00	3.277,00

Gas- und Elektro-Fritteuse, Frittenwanne

Allgemein

- ◆ Tiefgezogenes v-förmiges Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ 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 Außen liegend, 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 Auf Tischvariante erhältlich!



Elektro-Fritteuse,
1 Becken 15 l



Frittenwanne



Gas-Fritteuse,
2 Becken je 15 l

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
Bruttogewicht	63 kg
Artikelnummer	1041.4401
UVP in €	2.028,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	215,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	237,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	275,00
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	69,00
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	179,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00



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	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C
Bruttogewicht	51 kg	65 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	1042.4401	1042.4404	1042.4403	1042.4406
UVP in €	2.636,00	4.220,00	2.909,00	4.936,00

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	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C
Bruttogewicht	51 kg	65 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	1041.4404	1041.4407	1041.4406	1041.4409
UVP in €	2.206,00	3.433,00	2.526,00	4.297,00

SWS
 PLANBAR

Multibräter, 1 Heizzone


Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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)
Bruttogewicht	51 kg	65 kg
Artikelnummer	1041.7401	1041.7402
UVP in €	2.913,00	3.641,00

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

Gas-Kippbratpfanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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
Bruttogewicht	117 kg	120 kg
Artikelnummer	1042.7402	1041.7404
UVP in €	4.869,00	5.097,00

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 fronseitig
- ◆ 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



Gas- und Elektro-Nudelkocher



Allgemein

- Tiefgezogenen 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 Wassereinfluss
- Aktivierung mittel Wahlschalter auf der Bedienblende
- Inklusive Trockengehschutz

Gas-Nudelkocher:

- Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme und elektrische Zündung
- 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 Einhängerrahmen.

Belegungsplan unter www.kbs-gastrotechnik.de



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	111,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328	203,00
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329	121,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerrahmen	1040.9330	225,00
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, B x T x H 290 x 160 x 200 mm, mit Einhängerrahmen	1040.9331	297,00
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H: 290 x 330 x 200 mm	1040.9332	151,00
Nudelkorb, GN 1/2, B x T x H 240 x 290 x 200 mm	1040.9333	136,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1040.9334	64,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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	14,0 kW	21,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bruttogewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1042.6401	1042.6402	1042.6403
UVP in €	2.678,00	3.033,00	4.278,00

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
Bruttogewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1041.6401	1041.6402	1041.6403
UVP in €	2.763,00	3.207,00	4.311,00


Gas-/ Elektro-Kochkessel 80 l

Gas-/ Elektro-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	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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	gas 10,5 kW	gas 17,0 kW	el. 400 V/9,6 kW	el. 400 V/16,8 kW
Becken	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)
Bruttogewicht	60 kg	90 kg	60 kg	90 kg
Artikelnummer	1042.8403	1042.8404	1041.8401	1041.8402
UVP in €	5.722,00	5.879,00	5.879,00	6.477,00



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, automatische Wassernachfüllung

Neutralelement

- ◆ Edelstahl, offener Unterbau
- ◆ Mit und ohne Schublade



Bain-Marie, GN 1/1

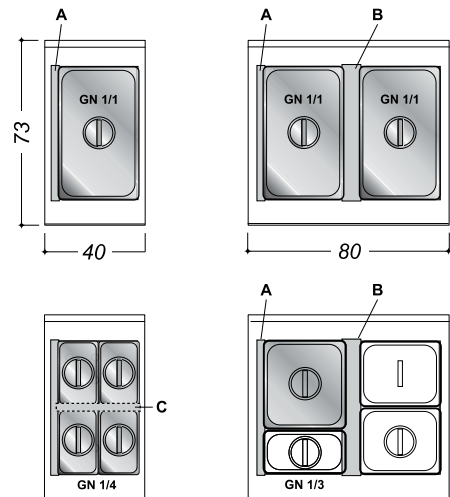


Neutralelement

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!

Bain Maries auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	239,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	260,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	312,00
Zwischensteg C, B x T x H 325 x 24 x 16 mm	1040.9335	39,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite, inkl. 1 Tür	1040.9338	709,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite, inkl. 2 Türen	1040.9339	979,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	88,00
Abschlussprofil links	1040.9341	88,00

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
Bruttogewicht	39 kg	75 kg
Zubehör	Zwischensteg A	Zwischensteg A + B
Artikelnummer	1041.5401	1041.5404
UVP in €	1.768,00	2.368,00

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
Bruttogewicht	20 kg	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9476	1040.9478	1040.9484	1040.9488
UVP in €	780,00	859,00	1.015,00	1.144,00

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
Bruttogewicht	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9481	1040.9486	1040.9491
UVP in €	1.040,00	1.223,00	1.373,00



ESSENCE 900

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 damit eine optimale Wärmeentwicklung garantieren, so genannte „Flowerflame-Technologie“.

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



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 Auf Tischvariante erhältlich!



Gasherde, 4 Flammen



Gasherde, 2 Flammen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	148,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	91,00
Brennerrost für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	137,00
Brennerrost für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	126,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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
Bruttogewicht	68 kg	110 kg	150 kg	190 kg
Artikelnummer	1052.1401	1052.1403	1052.1405	1052.1407
UVP in €	1.734,00	2.628,00	3.629,00	4.970,00

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 Kopfverbindingssystem
- ◆ 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 verchromtes 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	208,00
Rost für Jumbo-Ofen, verchromt, B x T 930 x 620 mm	1040.9313	104,00
Backblech für Jumbo-Ofen, Edelstahl, B x T x H 930 x 620 x 160 mm	1040.9315	104,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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 650 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
Bruttogewicht	160 kg	160 kg	210 kg
Artikelnummer	1052.1408	1053.1401	1052.1409
UVP in €	3.719,00	4.288,00	4.960,00

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 650 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
Bruttogewicht	210 kg	210 kg	300 kg
Artikelnummer	1053.1402	1052.1410	1052.1411
UVP in €	5.528,00	5.511,00	7.153,00



Gas-Glühplattenherd mit Ofen und offenem Unterbau

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 verchromtes 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 eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!



**Gas-Glühplattenherd
1 Glühplatte, offener Unterbau**



**Gas-Glühplattenherd
1 Glühplatte, mit Gasofen**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	148,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	91,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	137,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	126,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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
Bruttogewicht	125 kg	170 kg	300 kg
Artikelnummer	1052.1412	1052.1416	1052.1420
UVP in €	2.788,00	4.003,00	8.074,00

SWS
 PLANBAR

**Elektroherd mit Ofen
 oder offenem Unterbau**




**Elektroherd, 4 Platten
 mit Elektro-Ofen**
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


**Elektroherd, 2 Platten
 offener Unterbau**

**Elektroherd, 4 Platten
 offener Unterbau**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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
Bruttogewicht	35 kg	70 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.1401	1051.1406	1051.1407
UVP in €	2.212,00	3.592,00	4.939,00

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	208,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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
Bruttogewicht	60 kg	110 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.1414	1051.1416	1051.1418
UVP in €	2.690,00	4.221,00	5.587,00

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)
Bruttogewicht	65 kg	105 kg	65 kg
Artikelnummer	1051.1419	1051.1421	1051.1424
UVP in €	8.258,00	13.072,00	4.942,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Vaporgrill, 1 Heizzone

Elektro-Vaporgrill, 1 Heizzone

Gas- und Elektro-Vaporgrill

Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Vaporgrills mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- ◆ Heizelemente durch Diffusor geschützt
- ◆ Inklusive Wasserschublade für ein schonendes Garen und das Auffangen von Fett
- ◆ Serienausstattung: Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost

Gas-Vaporgrill:

- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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
Anschlusswert	ⓘ 11,0 kW	ⓘ 22,0 kW	ⓘ 400 V / 7,5 kW	ⓘ 400 V / 15,0 kW
Serienausstattung	Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Ablasshahn, Fleisch-/Fischrost
Bruttogewicht	90 kg	110 kg	90 kg	110 kg
Artikelnummer	1052.2327	1052.2328	1051.2327	1051.2328
UVP in €	2.734,00	4.036,00	2.724,00	3.926,00



Gas- und Elektro-Nudelkocher



Allgemein

- ◆ Tiefgezogenen 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 Wassereinfluss
- ◆ Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- ◆ Inklusive Trockengehenschutz

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 Einhängerrahmen



Elektro-Nudelkocher

ACHTUNG: Die Verwendung von herstellereigenen Nudelkörben kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen, es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen

Belegungsplan unter www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Nudelkorb, GN 1/3, Edelstahl, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9327	111,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328	203,00
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329	121,00
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, GN 1/3, inkl. Gestell, mit Einhängerrahmen	1040.9331	297,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerrahmen	1040.9330	225,00
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H 290 x 330 x 200 mm	1040.9332	151,00
Nudelkorb, GN 1/2, B x T x H 240 x 290 x 200 mm	1040.9333	136,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1050.9336	64,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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	14,0 kW 230 V/0,1 kW	14,0 kW 230 V/0,1 kW	28,0 kW 230 V/0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bruttogewicht	90 kg	110 kg	130 kg
Artikelnummer	1052.6401	1052.6402	1052.6403
UVP in €	3.117,00	3.526,00	5.130,00

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	400 V/8,5 kW	400 V/9,0 kW	400 V/17,0 kW	230 V/0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bruttogewicht	90 kg	110 kg	130 kg	10 kg
Artikelnummer	1051.6401	1051.6402	1051.6403	1050.9401
UVP in €	3.059,00	3.468,00	5.095,00	4.029,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Grillplatte gerillt

Gas-Grillplatte

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Allgemein

- ◆ Grillfläche: Stahlplatte in verchromter oder unverchromter Ausführung
- ◆ Geneigte, glatte oder gerillte 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
- ◆ Regelbare Temperatur zw. +200 °C und +400 °C über Gassicherheitshahn
- ◆ Zündung mittels Piezozünder
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten.
- ◆ Bei verchromter Ausführung: Steuerung mittels Regelthermostat, regelbare Temperatur zwischen +110 °C und +280 °C, inkl. Sicherheitsthermostat

Grillplatten in gerader Ausführung für das Braten von Schnitzeln auf Wunsch erhältlich!

Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftrichvariante erhältlich!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	95,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	125,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	197,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	249,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	239,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	115,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

Modell	Gas-Grillplatte	Gas-Grillplatte	Gas-Grillplatte	Gas-Grillplatte
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	7,0 kW	11,0 kW	14,0 kW	31,5 kW
Grillfläche B x T	345 x 700 mm	545 x 700 mm	745 x 700 mm	1145 x 700 mm
Temperatur regelbar	von +200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C
Bruttogewicht	85 kg	105 kg	130 kg	135 kg
Artikelnummer	1052.2401	1052.2409	1052.2417	1052.2428
UVP in €	2.095,00	2.526,00	2.956,00	4.626,00

Modell	Gas-Grillplatte CHR	Gas-Grillplatte CHR	Gas-Grillplatte CHR	Gas-Grillplatte CHR
Ausführung	1 Heizzone, glatt verchromt	1 Heizzone, glatt verchromt	2 Heizzonen, glatt verchromt	3 Heizzonen, glatt verchromt
Anschlusswert	10,5 kW	14,0 kW	21,0 kW	31,5 kW
Temperatur regelbar	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C
Artikelnummer	1052.2403	1052.2411	1052.2419	1052.2430
UVP in €	2.719,00	3.345,00	3.913,00	5.967,00

Modell	Gas-Grillplatte gerillt	Gas-Grillplatte gerillt	Gas-Grillplatte gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, gerillt	3 Heizzonen, 1/2 gerillt/glatt
Anschlusswert	7,0 kW	14,0 kW	31,5 kW
Temperatur regelbar	von +200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C
Artikelnummer	1052.2405	1052.2421	1052.2432
UVP in €	2.219,00	3.173,00	4.559,00

Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

Allgemein

- ◆ Grillfläche: Stahlplatte in verchromter oder unverchromter Ausführung
- ◆ Geneigte, glatte oder gerillte 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
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat

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	95,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	125,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	197,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	249,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	239,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	115,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

Modell	Elektro-Grillplatte	Elektro-Grillplatte	Elektro-Grillplatte	Elektro-Grillplatte
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	EL 400 V / 7,5 kW	EL 400 V / 10,5 kW	EL 400 V / 15,0 kW	EL 400 V / 22,5 kW
Grillfläche B x T	345 x 700 mm	545 x 700 mm	745 x 700 mm	1145 x 700 mm
Temperatur regelbar	von +110 bis +280 °C	von +110 bis +280 °C	von +110 bis +280 °C	von +110 bis +280 °C
Bruttogewicht	75 kg	100 kg	133 kg	138 kg
Artikelnummer	1051.2417	1051.2409	1051.2401	1051.2428
UVP in €	2.254,00	2.822,00	3.298,00	4.397,00

Modell	Elektro-Grillplatte CHR	Elektro-Grillplatte CHR	Elektro-Grillplatte CHR	Elektro-Grillplatte CHR
Ausführung	1 Heizzone, glatt verchromt	1 Heizzone, glatt verchromt	2 Heizzonen, glatt verchromt	3 Heizzonen, glatt verchromt
Anschlusswert	EL 400 V / 7,5 kW	EL 400 V / 10,5 kW	EL 400 V / 15,0 kW	EL 400 V / 22,5 kW
Artikelnummer	1051.2403	1051.2411	1051.2419	1051.2430
UVP in €	2.673,00	3.448,00	4.640,00	5.736,00

Modell	Elektro-Grillplatte gerillt	Elektro-Grillplatte gerillt	Elektro-Grillplatte gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, gerillt	3 Heizzonen, 1/2 gerillt/glatt
Anschlusswert	EL 400 V / 7,5 kW	EL 400 V / 15,0 kW	EL 400 V / 22,5 kW
Artikelnummer	1051.2405	1051.2421	1051.2432
UVP in €	2.378,00	3.984,00	4.558,00

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 Außen liegend, 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

Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung (ES)

- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Melting-Zyklus
- ◆ Selbstdiagnose
- ◆ Automatische Zündung

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	215,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	237,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	275,00
Korb 1/2, für 15 l Becken, B x T x H 110 x 360 x 120 mm	1040.9322	69,00
Korb für 22/23 l Becken, B x T x H 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	104,00
Fetttauffangbehälter für alle Modelle	1050.9334	172,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse (ES)
Ausführung	1 x 15 l	1 x 23 l	1 x 23 l, elektron. Steuerung
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	14,0 kW	21,0 kW	23,0 kW 230 V/0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
Bruttogewicht	60 kg	60 kg	60 kg
Artikelnummer	1052.4402	1052.4403	1052.4404
UVP in €	2.991,00	3.407,00	4.177,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse (ES)
Ausführung	2 x 10 l	2 x 15 l	2 x 23 l	2 x 23 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	20,0 kW	28,0 kW	42,0 kW	46,0 kW 230 V/0,2 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	von +100 °C bis +185 °C
Bruttogewicht	80 kg	120 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1052.4405	1052.4407	1052.4408	1052.4409
UVP in €	4.515,00	5.058,00	5.883,00	7.360,00



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

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	69,00
Korb für 22/23 l Becken, B x T x H 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	104,00
Fettauffangbehälter alle Modelle	1050.9334	172,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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	-
Bruttogewicht	70 kg	70 kg	70 kg	75 kg
Artikelnummer	1051.4401	1051.4402	1051.4403	1051.4408
UVP in €	2.594,00	2.877,00	3.270,00	1.761,00

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	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
Bruttogewicht	95 kg	120 kg	70 kg	120 kg
Artikelnummer	1051.4404	1051.4405	1051.4406	1051.4407
UVP in €	3.640,00	4.378,00	4.847,00	5.482,00

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
- ◆ Festintegrierter Wasserzulauf froneitig durch Drucktaster
- ◆ Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens







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	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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
Außenmaße 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	 20,0 kW  230 V / 0,34 kW	 400 V / 15,0 kW	 400 V / 19,0 kW
Temperaturregelung	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C
Bruttogewicht	125 kg	180 kg	130 kg	190 kg
Artikelnummer	1052.7404	1052.7406	1051.7405	1051.7407
UVP in €	7.016,00	8.528,00	7.324,00	8.870,00

SWS
 PLANBAR

Elektro-Kochkessel

Gas- und Elektro-Kochkessel







Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem und doppelwandiger Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 2-Zoll-Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inklusive Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Trockengenschutz 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	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l	100 l	150 l
Außenmaße 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)
Bruttogewicht	120 kg	120 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1052.8405	1052.8407	1051.8403	1051.8401
UVP in €	7.216,00	7.569,00	7.170,00	7.456,00



Bain-Marie

SWS
PLANBAR

Elektro Bain-Maries

- ◆ Ziefgezogenes 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

Neutralelement

Neutralelemente

- ◆ Edelstahl, offener Unterbau
- ◆ Mit und ohne Schublade

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!

Alle Geräte auf dieser Seite auch

als Aufschichtvariante erhältlich!

Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!



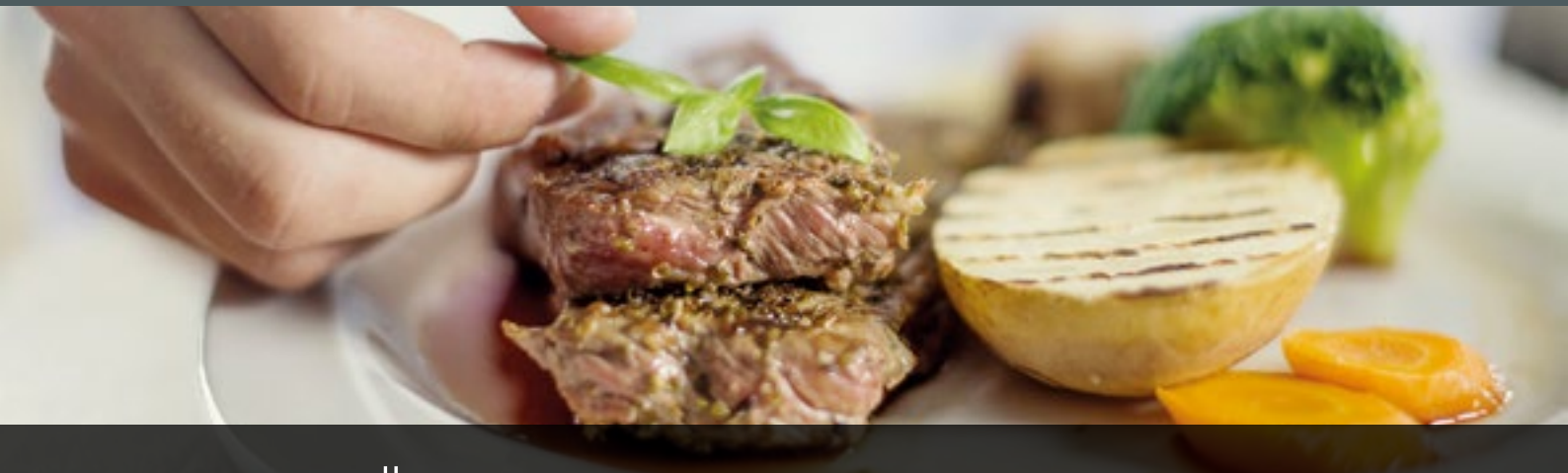
Neutralelement
ohne Schublade

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	208,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	239,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	260,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	312,00
Zwischensteg GN 1/1	1040.9335	39,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9338	709,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9339	979,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	106,00
Abschlussprofil links	1050.9344	106,00

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	230 V / 1,8 kW	400 V / 5,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Artikelnummer	1051.5401	1051.5404
UVP in €	2.000,00	2.647,00

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 €	865,00	903,00	1.111,00	1.226,00

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 €	1.111,00	1.346,00	1.488,00



KOMBIDÄMPFER

READY ODER COMPACT LINE

Unsere Einstiegsreihe „Ready Line“ verfügt über alle gängigen Funktionen in dieser Preisklasse. Geräte sind im Standard mit Linksanschlag, optional mit Rechtsanschlag lieferbar. Ready Line M-Steuerung (Seite 273) nur mit Rechtsanschlag.

Die höherwertigen Geräte der Compact Line (ab Seite 276) haben eine Vielzahl von Funktionen, die dem neuesten Stand der Technik entsprechen. Die Geräte sind im Standard ebenfalls mit Linksanschlag, optional mit Rechtsanschlag lieferbar. Durch den Längseinschub und die oben angebrachte Steuerung sind diese Geräte nur 51 cm breit.

GARMODI



30 - 300°C

Heißluft

Reduzierte Garzeiten und schonende Gartemperaturen im Vergleich zu traditionellen Backöfen sind die Merkmale vom Heißluft- Garen. Es können gleichzeitig und ohne Geschmacksübertragung unterschiedliche Speisen in großen Mengen gegart werden und all dies bei geringeren Kosten.



30 - 130°C

Dampf/Variodämpfen

Die Nährstoffwerte werden vollständig erhalten, Farbe bleibt glänzend, Speisekosten senken sich. Es sind weniger Gewürze, Salz und Wasser zum Garen notwendig.



30 - 300°C

Kombination

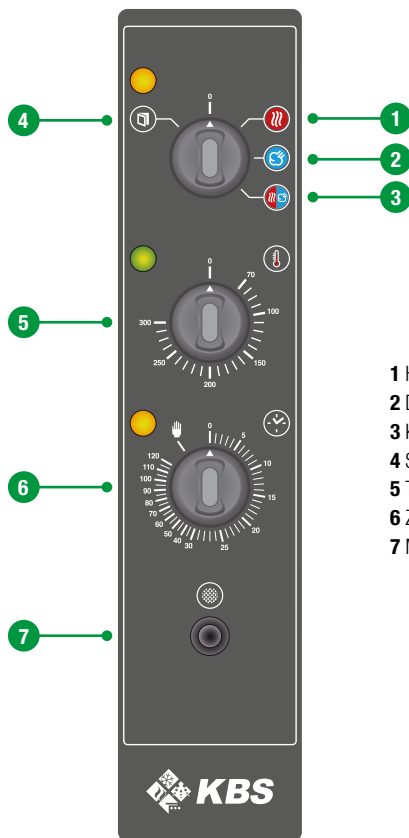
Diese Garfunktion ermöglicht die Speisen in kurzen Zeiten und in hoher Qualität zu garen.



Kombidämpfer

READY Line M-Steuerung mit Wahlschalter für Garmodus und zusätzlichem manuellen Befeuchter

- ◆ Garmodi:
 - Heißluftbetrieb,
 - Heißluft mit Beschwadung,
 - Dämpfen +70 °C bis +100 °C,
 - Kombinationsgaren +70 °C bis +300 °C
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Temperaturregelung von +70 °C bis +300 °C
- ◆ Timer, einstellbar bis 120 min oder manuell
- ◆ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ◆ Betriebskontrollleuchten
- ◆ Beschwadung manuell
- ◆ Autoreverse Lüfter
- ◆ Manuelle Garraumentfeuchtung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Optional: Handbrause
- ◆ Lieferung ohne Roste
- ◆ Nur mit Rechtsanschlag



- 1 Heißluftgaren
- 2 Dampfgaren
- 3 Kombinationsgaren
- 4 Schnellabkühlung bei offener Tür
- 5 Temperatureinstellung
- 6 Zeiteinstellung
- 7 Manuelle Beschwadung



5 x 1/1 GN



7 x 1/1 GN



10 x 1/1 GN

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1169.0001	204,00

Modell	REV051M	REV071M	REV101M
Ausführung	5 x 1/1 GN	7 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	830 x 640 x 595 mm	830 x 640 x 760 mm	830 x 640 x 970 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
Bruttogewicht	52 kg	75 kg	80 kg
Artikelnummer	1131.1001	1131.1002	1131.1003
UVP in €	3.024,00	4.049,00	4.869,00

Kombidämpfer mit elektro- mechanischer Steuerung

Allgemein

- ◆ Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen
- ◆ Quereinschub
- ◆ Ohne Schienenwechsel mit GN und EN (600 x 400 mm) einsetzbar
- ◆ Doppelverglaste Tür, die Doppelverglasung lässt sich zum Reinigen öffnen
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Garkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Gerätefüße in Edelstahl
- ◆ Autoreverse Lüfter
- ◆ Manuelle Kammerentlüftung
- ◆ Beleuchtung
- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Garmodi:
 Heißluft von +50 °C bis +260 °C
 Dampfgaren von +50 °C bis +130 °C
 Kombinationsgaren von +50 °C bis +260 °C

Auch als Gasversion erhältlich!



10 GN/EN



5 GN/EN

Modell	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready
Ausführung	5 GN/EN	7 GN/EN	10 GN/EN
Außenmaße B x T x H	812 x 725 x 770 mm	812 x 725 x 935 mm	812 x 725 x 114,5 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
Bruttogewicht	74 kg	90 kg	104 kg
Artikelnummer	1131.1011	1131.1012	1131.1013
UVP in €	3.332,00	4.459,00	5.279,00

Kombidämpfer mit elektronischer Steuerung

Allgemein

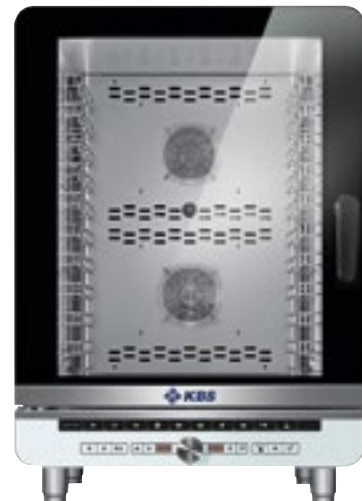
- ◆ Elektronische Steuerung inkl. Kerntemperaturfühler
- ◆ Ohne Schienenwechsel mit GN und EN (600 x 400 mm) einsetzbar
- ◆ Quereinschub
- ◆ Doppelverglaste Tür, die Doppelverglasung lässt sich zum Reinigen öffnen
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Garkammer mit aberundeten Ecken
- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Gerätefüße in Edelstahl
- ◆ Selbstdiagnostik
- ◆ Autoreverse Lüfter
- ◆ Automatische Kammerentlüftung
- ◆ Beleuchtung und LED-Timer
- ◆ Optional: automatisches Reinigungssystem
- ◆ Alphanumerisches Display
- ◆ Drehschalter mit Ein-/Aus-, Scroll- und Push-Funktion
- ◆ 10 voreingestellte Programme
- ◆ 89 frei speicherbare Garprogramme in automatischer Reihenfolge
- ◆ Garmodi:
Heißluft von +30 °C bis +260 °C
Dampfgaren +30 °C bis +130 °C
Kombinationsgaren +30 °C bis +260 °C



7 GN/EN



5 GN/EN



10 GN/EN

Türanschlag rechts auf Anfrage!
Stapelkit auf Anfrage!

optional für Geräte mit elektronischer Steuerung

	Artikel-Nr.	UVP in €
Nadelkerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke	1169.0111	248,00
2 Lüftergeschwindigkeiten	1169.0122	133,00
automatisches Reinigungssystem	1169.0123	697,00

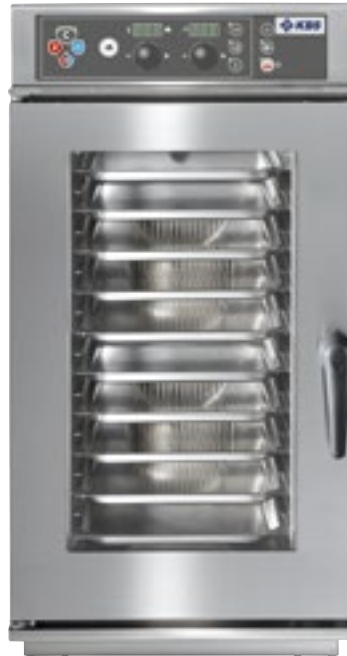
Zubehör passend für Kombidämpfer Ready Line

	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell offen, für 5+7 GN Modelle, B x T x H 810 x 700 x 790 mm	1149.0012	735,00
Untergestell offen, für 10 GN Modelle, B x T x H 810 x 700 x 615 mm	1149.0013	756,00
Auflageschienen, 7 x GN 1/1 – B x T 600 x 400 mm für Untergestell 1149.0012, Schienenabstand 90 mm	1149.0014	353,00
Auflageschienen, 5x GN 1/1 – B x T 600 x 400 mm für Untergestell 1149.0013, Schienenabstand 90 mm	1149.0015	299,00
Handwaschbrause	1169.0110	210,00
Reinigungsmittel, flüssig	1169.0113	95,00
Kondensationshaube mit luftgekühltem Schwadenkondensator 230 V/0,25 kW, B x T x H 776 x 951 x 250 mm	1149.0016	2.365,00

Modell	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready
Ausführung	5 GN/EN	7 GN/EN	10 GN/EN
Außenmaße B x T x H	812 x 725 x 770 mm	812 x 725 x 935 mm	812 x 725 x 1145 mm
Anschlusswert	400 V/7,25 kW	400 V/12,5 kW	400 V/14,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Bruttogewicht	74 kg	90 kg	104 kg
Artikelnummer	1141.2011	1141.2012	1141.2013
UVP in €	4.254,00	5.407,00	6.125,00

Kombidämpfer Compact mit elektronischer Steuerung


6 GN 2/3 325 mm
 354 mm



10 GN 1/1 325 mm
 530 mm

Allgemein

- ◆ Längseinschub
- ◆ Auf 51 cm Breite die höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalen Garen!
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Mit Autoclimate
- ◆ Inklusive Kerntemperaturfühler
- ◆ Regenerieren
- ◆ Rezeptbuch



optional nur für elektronische Steuerung	Artikel-Nr.	UVP in €
2 Lüftergeschwindigkeiten	1151.2022	129,00
automatisches 4-stufiges Reinigungssystem	1151.2023	680,00
Nicht nachrüstbar, nur werkseitiger Einbau		

FUNKTIONSÜBERSICHT COMPACT LINE

Fast Dry®

Dank des patentierten Systems Fast Dry® (Schnellentfeuchtung) können Frittiertes, Gegrilltes, Gebäck und Brot perfekt gratiniert und knusprig gebacken werden.


Multilevel

Es können gleichzeitig diverse Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zubereitet werden. Das Gerät wird akustisch und optisch melden, wenn eine Charge fertig ist.


ICS - Interactive Cooking System

Vorgespeicherte Garprozesse, gruppiert nach Kategorien, ermöglichen das Garen von neuen Gerichten ohne Vorkenntnisse. Das Anpassen einzelner Parameter während des Garens ist jederzeit interaktiv möglich.


Just in Time

Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten können gleichzeitig zubereitet werden. Das Gerät wird in Sequenz avisieren wann es erforderlich ist die einzelnen Chargen zu beschicken, damit sie alle zusammen fertig gegart werden.

Modell	Kombidämpfer Compact	Kombidämpfer Compact	Kombidämpfer Compact
Ausführung	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Außenmaße B x T x H	510 x 625 x 730 mm	510 x 800 x 730 mm	510 x 800 x 970 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 5,25 kW	EL 400 V / 7,75 kW	EL 400 V / 15,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	60 mm	60 mm	60 mm
Bruttogewicht	72 kg	96 kg	96 kg
Artikelnummer	1151.2003	1151.2004	1151.2005
UVP in €	4.715,00	5.894,00	7.637,00

Kombidämpfer Compact mit elektronischer Steuerung und Touch-Screen

Allgemein

- ◆ Längseinschub
- ◆ Auf 51 cm Breite die höchstmögliche Vielfältigkeit beim vertikalen Garen!
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Touch-Screen
- ◆ Mit Autoclima
- ◆ Inklusive Kerntemperaturfühler
- ◆ Regenerieren
- ◆ Autoreverser Lüfter mit 2 Geschwindigkeiten
- ◆ Multi-Kernfühler mit 2 Kernfühlern
- ◆ Garzeiten werden automatisch angepasst.
- ◆ Warmhalten
- ◆ Gären



6 GN 1/1

325 mm



530 mm



10 GN 1/1

325 mm



530 mm

Zubehör für Kombidämpfer der Compact Line

	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell offen, mit Auflageschienen 8 Auflagepaare für GN 1/1, passend für 1161.3003 & 1161.3004, B x T x H 513 x 651 x 800 mm	1169.0076	683,00
Untergestell offen, mit Auflageschienen 7 Auflagepaare für GN 1/1, passend für 1161.3005, B x T x H 513 x 651 x 650 mm	1169.0077	650,00
Nadelkerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke	1169.0010	229,00
Reinigungsmittel, flüssig	1169.0011	95,00
Handwaschbrause	1169.0001	204,00

optional NUR für Geräte mit Touch-Screen

	Artikel-Nr.	UVP in €
automatisches 4-stufiges Reinigungssystem Nicht nachrüstbar, nur werkseitiger Einbau	1151.2023	680,00

Modell	Kombidämpfer Compact	Kombidämpfer Compact	Kombidämpfer Compact
Ausführung	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Außenmaße B x T x H	510 x 625 x 730 mm	510 x 800 x 730 mm	510 x 800 x 970 mm
Anschlusswert	el. 400 V/5,25 kW	el. 400 V/7,75 kW	el. 400 V/15,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	60 mm	60 mm	60 mm
Bruttogewicht	72 kg	96 kg	96 kg
Artikelnummer	1161.3003	1161.3004	1161.3005
UVP in €	6.985,00	7.606,00	9.665,00

Konvektionsöfen

Mit automatischem Befeuchter

- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Temperaturregelung von +70 bis +300 °C
- ◆ Timer, einstellbar bis 120 min oder manuell
- ◆ Schienenabstand Garraum: 70 mm
- ◆ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ◆ Betriebskontrollleuchten
- ◆ Beschwagung manuell
- ◆ Autoreverse Lüfter
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Heißluftbetrieb
- ◆ Heißluft mit Beschwagung
- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Garraum-Entfeuchter
- ◆ 25 mm starke Garraumisolierung
- ◆ Optional: Handbrause



10 x 1/1 GN



5 x 1/1 GN



7 x 1/1 GN

Zubehör Heißluftofen Standard

Zubehör Heißluftofen Standard	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1169.0001	204,00

Modell

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	EL 400 V / 6,25 kW	EL 400 V / 12,5 kW	EL 400 V / 12,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Bruttogewicht	50 kg	62 kg	76 kg
Artikelnummer	1111.2004	1111.2005	1111.2006
UVP in €	2.460,00	3.178,00	3.793,00



Heißluftöfen

Standard- und Euronorm

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Stufenlose Temperaturregung
- ◆ Timer mit Signalton
- ◆ Kontrollleuchten
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Auflageschienen herausnehmbar
- ◆ Quereinschub
- ◆ Tür mit Doppelverglasung



Heißluftofen Standard



Heißluftofen Premium mit Grillfunktion und Beschwädung



Heißluftofen Euronorm

Modell	Heißluftofen Standard	Heißluftofen Premium	Heißluftofen Euronorm
Ausführung	Umluft	Umluft, Grillfunktion und Beschwädung	Umluft, 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 min., Backkammer emailliert und abgerundet	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 min., Backkammer emailliert und abgerundet, Wasseranschluss 3/4"	2 Bleche 600 x 400 mm, Timer bis 105 min. oder unendlich, Backkammer aus Edelstahl abgerundet, Wasseranschluss 3/4"
Schienenabstand	70 mm	70 mm	80 mm
Bruttogewicht	38 kg	41 kg	78 kg
Artikelnummer	1111.1006	1111.2008	1111.2009
UVP in €	595,00	875,00	895,00

Mikrowelle Menumaster

Professionelle Geräte, für die Ansprüche in Großküchen entwickelt, um im rauen Küchenalltag als leistungsfähige Helfer, vom Auftauen bis zum Garen, in höchster Qualität ihren Dienst zu verrichten.

- ◆ 3 Leistungsklassen von 1.000 bis 1.800 W
- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Automatische Garraumbeleuchtung während des Betriebes



Mikrowelle, 23 l, manuelle Steuerung



Mikrowelle, 34 l, manuelle Steuerung



23 l, digitale Steuerung



Mikrowelle, 17 l, digitale Steuerung, mit Keramikboden

Modell	Mikrowelle Menumaster	Mikrowelle Menumaster	Mikrowelle Menumaster	Mikrowelle Menumaster
Ausführung	23 l, manuelle Steuerung	23 l, digitale Steuerung	34 l, manuelle Steuerung	17 l, digitale Steuerung, mit Keramikboden
Außenmaße B x T x H	508 x 419 x 311 mm	508 x 419 x 311 mm	559 x 483 x 349 mm	419 x 578 x 343 mm
Anschlusswert	 230 V/1,5 kW	 230 V/1,5 kW	 230 V/1,55 kW	 230 V/2,9 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Garraum B x T x H	Edelstahl, 23 l, 330 x 330 x 197 mm	Edelstahl, 23 l, 330 x 330 x 197 mm	Edelstahl, 34 l, 368 x 381 x 216 mm	Edelstahl, 17 l, 330 x 305 x 171 mm
Magnetrons Wellenverteiler	1 Wellenverteiler à 1000 W	1 Wellenverteiler à 1000 W	1 Wellenverteiler à 1100 W	2 Wellenverteiler à 900 W
Speicherplätze	–	20	–	100
Leistungsstufen	1100 W, 1-stufig	1100 W, 5-stufig	1100 W, 4-stufig	1800 W, 11-stufig
Bruttogewicht	17,7 kg	17,7 kg	21,3 kg	34 kg
Artikelnummer	1101.0001	1102.0003	1101.0007	1102.0002
UVP in €	562,00	690,00	827,00	2.000,00



Salamander, Ultrarapid und Lift-Salamander

Allgemein

- ♦ Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Mit Incoloy-Heizelementen

- ♦ Panzerwiderständen Incoloy Superlegierung
- ♦ Hervorzuhebende Festigkeit bei hoher Temperatur und niedrigem Wärmeausdehnungskoeffizienten
- ♦ Kippbare Widerstände, zur einfacheren Reinigung unter der Platte

Mit Hochleistungs-Tungsten-Heizelementen

- ♦ Energieeinsparnis 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



SAL540 Ultra



SAL600 Ultrafit

Modell	Salamander 600	Salamander 800	Lift-Salamander 400	Lift-Salamander 600
Heizelemente	Incoloy	Incoloy	Incoloy (Heizelemente kippbar)	Incoloy (Heizelemente kippbar)
Außenmaße B x T x H	600 x 370 x 400 mm	880 x 370 x 400 mm	400 x 450 x 500 mm	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	230 V / 2,2 kW	230 V / 3,2 kW	230 V / 2,0 kW	400 V / 4,0 kW
Serienausstattung	3-stufig höhenverstellbar, herausnehmbare Tropfwanne	2-stufig höhenverstellbar, 2 Heizzonen, herausnehmbare Tropfwanne	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, abnehmbare Platte	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, 2 Heizzonen, abnehmbare Platte
Rost B x T	400 x 290 mm	670 x 290 mm	400 x 350 mm	600 x 350 mm
Bruttogewicht	17 kg	23 kg	41 kg	47 kg
Artikelnummer	1201.1005	1201.1006	1201.2001	1201.2002
UVP in €	399,00	578,00	1.399,00	1.465,00

Modell	Salamander 540 Ultra	Salamander 790 Ultra	Lift-Salamander 400 Ultra	Lift-Salamander 600 Ultra
Heizelemente	Tungsten	Tungsten	Tungsten	Tungsten
Außenmaße B x T x H	540 x 420 x 390 mm	790 x 420 x 390 mm	400 x 450 x 500 mm	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	230 V / 2,0 kW	400 V / 4,0 kW	230 V / 2,0 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	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, Timer bis 99 min. oder Dauerbetrieb
Rost B x T	380 x 390 mm	630 x 390 mm	400 x 350 mm	600 x 350 mm (GN 1/1-fähig)
Bruttogewicht	15 kg	20 kg	38,5 kg	58 kg
Artikelnummer	1201.4003	1201.4004	1201.4002	1201.4001
UVP in €	890,00	1.213,00	2.143,00	2.444,00



Gas- und Elektro-Teppanyaki

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. Darüberhinaus verfügt dieser Spezialstahl über eine sehr hohe Wärmeleitfähigkeit, die eine hohe Temperaturstabilität gewährleistet.

- ◆ Mit Resteschublade
- ◆ Bratfläche aus poliertem Messerstahl AISI 420



Elektro-Teppanyaki 2 Heizzonen



Gas-Teppanyaki 3 Heizzonen



Untergestell für Elektro-/ Gas-Teppanyaki 2 mit Heizzonen



Untergestell für Elektro-/ Gas-Teppanyaki mit 3 Heizzonen

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814001 und 10824001 / 1200 x 769 x 579 mm	1089.0007	1.350,00
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814002 und 10824002 / 1440 x 769 x 579 mm	1089.0008	1.395,00

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	EL 400 V / 11,7 kW	EL 400 V / 14,3 kW	GA 14 kW	GA 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
Bruttogewicht	145 kg	245 kg	160 kg	220 kg
Artikelnummer	1081.4001	1081.4002	1082.4001	1082.4002
UVP in €	3.998,00	4.499,00	3.269,00	3.729,00



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	83,00

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
Bruttogewicht	28 kg	28 kg
Artikelnummer	1082.3006	1082.3003
UVP in €	399,00	505,00

Induktions und Elektro-Hockerkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlausführung
- ◆ Betriebsanzeigen
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Elektro-Hockerkocher



Induktions-Hockerkocher

Modell

	Elektro-Hockerkocher	Induktions-Hockerkocher 5kW	Induktions-Hockerkocher 8 kW
Ausführung	1 Kochplatte Ø 400 mm	1 Glaskeramik-Induktionskochfeld	1 Glaskeramik-Induktionskochfeld
Außenmaße B x T x H	580 x 580 x 380 mm	500 x 500 x 380 mm	600 x 600 x 380 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	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 12-32 cm	9 Stufen, geeignet für Töpfe mit Ø 12-38 cm
Bruttogewicht	35 kg	21 kg	25 kg
Artikelnummer	1082.3007	1082.3008	1082.3009
UVP in €	989,00	1.399,00	1.599,00



Gas-Tischkocher 800 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
Bruttogewicht	30 kg	47 kg
Artikelnummer	1082.3001	1082.3002
UVP in €	899,00	1.550,00

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 400 mm



Gas-Wokherd 3 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
Bruttogewicht	84 kg	140 kg
Artikelnummer	1082.1002	1082.1003
UVP in €	1.749,00	2.525,00

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 2 Flammen



Gas- und Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung



Allgemein

- Komplet aus Chromnickelstahl AISI 304
- ♦ Elektronische Steuerung mit 2 einstellbaren Betriebstemperaturen
- ♦ Temperaturregelung mit 2 elektronischen Sonden im Tank
- ♦ Akustisches Signal beim Erreichen der eingestellten Temperatur
- ♦ Timerfunktion mit akustischem Signal am Programmende
- ♦ Anzeige der Öltemperatur
- ♦ Stand-by Funktion: Temperatur auf 120 °C
- ♦ Melting-Funktion
- ♦ Automatische Wannenwaschfunktion
- ♦ Sicherheitsthermostat
- ♦ Atmosphärischer Brenner mit doppelter elektrischer Zündung und doppeltem Flammensensor für eine zuverlässige Zündung, unabhängig vom Gasdruck
- ♦ Optional: Halbkorbset erhältlich



Gas-Fritteuse 20 l



Gas-Fritteuse 2 x 20 l

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
1/2 Korb für Fritteuse, 20 l, B x T x H 120 x 280 x 150 mm	1213.4007	111,00
Korb für Fritteuse, 12 l, B x T x H 240 x 280 x 120 mm	1213.4008	94,00
Korb für Fritteuse, 20 l, B x T x H 260 x 280 x 150 mm	1213.4009	100,00

Modell

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
Ausführung	12 l	20 l	2 x 20 l
Außenmaße B x T x H	400 x 700 x 1120 mm	400 x 700 x 1120 mm	800 x 700 x 1120 mm
Anschlusswert	10,0 kW 230 V / 0,025 kW	15,0 kW 230 V / 0,025 kW	30,0 kW 230 V / 0,025 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bruttogewicht	63 kg	65 kg	115 kg
Artikelnummer	1093.1012	1093.1013	1093.2011
UVP in €	2.791,00	2.990,00	4.670,00

Modell

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	12 l	20 l
Außenmaße B x T x H	400 x 700 x 1120 mm	400 x 700 x 1120 mm
Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	400 V / 16,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Bruttogewicht	54 kg	57 kg
Artikelnummer	1093.1014	1093.1015
UVP in €	2.756,00	2.990,00



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 122 und 123
- ◆ Belegstation mit Glasaufbau oder CNS-Abdeckung für 1/3 oder 1/4 GN Schalen, Seite 105
- ◆ Bäckerei-Kühlschränke mit Backblechmaß 600 x 400 oder 600 x 800 zur Lagerung von Teig und Belägen, Seite 43 bis 45
- ◆ Teigknetmaschinen, Seite 356 und 357
- ◆ Teigausrollmaschinen, Seite 358
- ◆ Mehlwagen und Pizzaballenbox, Seite 359






City

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Backdeck aus Schamottstein;
ideal für das Pizzabacken auf dem Stein
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ◆ Verstärkte Isolierung
- ◆ 3 Thermostate



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell 785 x 605 x 880 mm	5059.2001	304,00

Modell	City	
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 250 mm	
Außenmaße B x T x H	780 x 630 x 530 mm	
Anschlusswert	 400 V / 6,0 kW	
Backkammern B x T x H	2 je 500 x 510 x 100 mm	
Bruttogewicht	60 kg	
Artikelnummer	5052.1001	
UVP in €	1.338,00	

BESTÜCKUNGSVARIANTEN

2x2 Quadrat



verfügbar für: **City**
Allround 4
Allround 4+4
Gas 4

4x2 Quereinschub



verfügbar für: **Premium 8**

2x3 Längseinschub



verfügbar für: **Allround 6**
Allround 6+6
Gas 6

3x3 Quadrat



verfügbar für: **Premium 9**

3x2 Quereinschub



verfügbar für: **Allround 6 Q**
Allround 6+6 Q
Premium 6

4x3 Quereinschub



verfügbar für: **Premium 12**
Gas 12

Compact Serie

Elektro-Pizzaöfen von Italforni

- Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- Backdeck aus Scharmottstein, ideal für das Pizzabacken auf dem Stein
- Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- Backkammerbeleuchtung


Compact 4

**Compact 4+4
mit Untergestell**

Compact 6+6

Modell	Compact 4	Compact 4+4	Compact 6	Compact 6+6
Bestückung	4 Pizzen Ø 320 mm	4+4 Pizzen Ø 320 mm	6 Pizzen Ø 320 mm	6+6 Pizzen Ø 320 mm
Außenmaße B x T x H	890 x 735 x 325 mm	890 x 735 x 595 mm	890 x 1065 x 325 mm	890 x 1065 x 595 mm
Anschlusswert	400 V / 4,5 kW	400 V / 9,0 kW	400 V / 6,5 kW	400 V / 13,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 140 mm)	2 je (660 x 660 x 150 mm)	1 (660 x 990 x 140 mm)	2 je (660 x 990 x 140 mm)
Bruttogewicht	65 kg	126 kg	80 kg	143 kg
Artikelnummer	5051.1014	5052.1014	5051.1015	5052.1015
UVP in €	1.247,00	1.834,00	1.545,00	2.668,00

Untergestell

B x T x H	750 x 905 x 945 mm	750 x 905 x 945 mm	1080 x 905 x 945 mm	1080 x 905 x 945 mm
Artikelnummer	5059.2024	5059.2024	5059.2025	5059.2025
UVP in €	346,00	346,00	376,00	376,00



Allround Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Backdeck aus Schamottstein;
ideal für das Pizzabacken auf dem Stein
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ◆ Separater An- und Ausknopf
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Verstärkte Isolierung
- ◆ Elektromechanische Temperatursteuerung bis +450°C
- ◆ Gußgekapselte Widerstände aus Innoxstahl
- ◆ **Auf Anfrage auch voll schamottiert lieferbar**



Allround 4









Allround 6 Q












Allround 6+6



Allround 6+6 Q

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)
Bruttogewicht	76 kg	109 kg	110 kg
Artikelnummer	5051.1004	5051.1005	5051.1006
UVP in €	1.315,00	1.784,00	1.773,00

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)
Bruttogewicht	122 kg	162 kg	165 kg
Artikelnummer	5052.1004	5052.1005	5052.1006
UVP in €	2.048,00	2.879,00	2.879,00

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 €	346,00	356,00	356,00

Räderkit für Untergestell

Artikelnummer	5059.4001	5059.4001	5059.4001
UVP in €	236,00	236,00	236,00

Premium E Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Stapelbare Backöfen für Pizzerien und Bäckereien
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Brennelemente unterhalb des Schamottsteinbodens
- ◆ Spezialkonstruktion gewährleistet ein gleichmäßiges Gargergebnis
- ◆ Vollschatottiert
- ◆ Elektronisch gesteuert
- ◆ Heizwiderstände im Schamottstein
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Regulierbares Dampfablassventil



Beispiel für den Aufbau mit einem Pizzaofen mit Haube und Untergestell



Beispiel für den Aufbau mit drei Pizzaöfen mit Haube und Gärschrank

Modell	Premium 6 E 	Premium 8 E 	Premium 9 E 	Premium 12 E 
Bestückung	6 Pizzen Ø 30 cm	8 Pizzen Ø 30 cm	9 Pizzen Ø 30 cm	12 Pizzen Ø 30 cm
Außenmaße B x T x H	1320 x 960 x 400 mm	1620 x 960 x 400 mm	1320 x 1260 x 400 mm	1620 x 1260 x 400 mm
Anschlusswert	 400 V / 7,3 kW	 400 V / 8,5 kW	 400 V / 9,5 kW	 400 V / 12,5 kW
Backkammern B x T x H	1 (930 x 630 x 170 mm)	1 (1230 x 630 x 170 mm)	1 (930 x 930 x 170 mm)	1 (1230 x 930 x 170 mm)
Bruttogewicht	176 kg	200 kg	200 kg	260 kg
Artikelnummer	5051.1007	5051.1008	5051.1009	5051.1010
UVP in €	5.398,00	5.897,00	5.549,00	6.425,00
Zwingend benötigtes Zubehör				
Abdeckhaube B x T x H	1320 x 1130 x 160 mm	1620 x 1130 x 160 mm	1320 x 1430 x 160 mm	1620 x 1430 x 160 mm
Artikelnummer	5059.3001	5059.3002	5059.3003	5059.3004
UVP in €	680,00	728,00	701,00	784,00

Untergestell

Außenmaße B x T x H	1330 x 960 x 860 mm	1630 x 960 x 860 mm	1330 x 1260 x 860 mm	1630 x 1260 x 860 mm
Artikelnummer	5059.2011	5059.2012	5059.2013	5059.2014
UVP in €	720,00	720,00	720,00	785,00

Räderkit für Untergestell

Artikelnummer	5059.4003	5059.4003	5059.4003	5059.4003
UVP in €	232,00	232,00	232,00	232,00

Gärschrank mit Beheizung, thermostatgesteuert

Außenmaße B x T x H	1320 x 960 x 700 mm	1620 x 960 x 700 mm	1320 x 1260 x 700 mm	1620 x 1260 x 700 mm
Anschlusswert	230 V / 1,0 kW	230 V / 1,0 kW	230 V / 1,0 kW	230 V / 1,0 kW
Artikelnummer	5059.1004	5059.1005	5059.1006	5059.1007
UVP in €	1.747,00	1.794,00	1.797,00	1.842,00

Füße für Gärschrank

Artikelnummer	5059.4002	5059.4002	5059.4002	5059.4002
UVP in €	106,00	106,00	106,00	106,00



Premium G Serie

Gas-Pizzaöfen

- ◆ Stapelbare Gasbacköfen für Pizzerien und Bäckereien
- ◆ Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech
- ◆ Brennelemente unterhalb des Schamottsteinbodens
- ◆ Spezialkonstruktion gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis



Kombinationsbeispiel mit Untergestell und Räderkit



Beispiel für den Aufbau von 2 Pizzaöfen

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)
Bruttogewicht	120 kg	150 kg	240 kg
Artikelnummer	5051.2001	5051.2002	5051.2003
UVP in €	3.384,00	3.872,00	6.949,00

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 €	464,00	490,00	796,00

Räderkit für Untergestell

Artikelnummer	5059.4003	5059.4003	5059.4003
UVP in €	232,00	232,00	232,00

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	5059.1001	5059.1003
UVP in €	1.761,00	1.761,00	1.952,00

Füße für Gärschrank

Artikelnummer	5059.4002	5059.4002	5059.4002
UVP in €	106,00	106,00	106,00



Komplettwandhaube Seite 295
Trapezform, Flammenschutzfilter B

ab 1.118,- Euro



Profi-Zentralhaube Seite 301
Kubusform, Flammenschutzfilter A

ab 3.115,- Euro



Airbox Modell A Seite 304

ab 1.139,- Euro

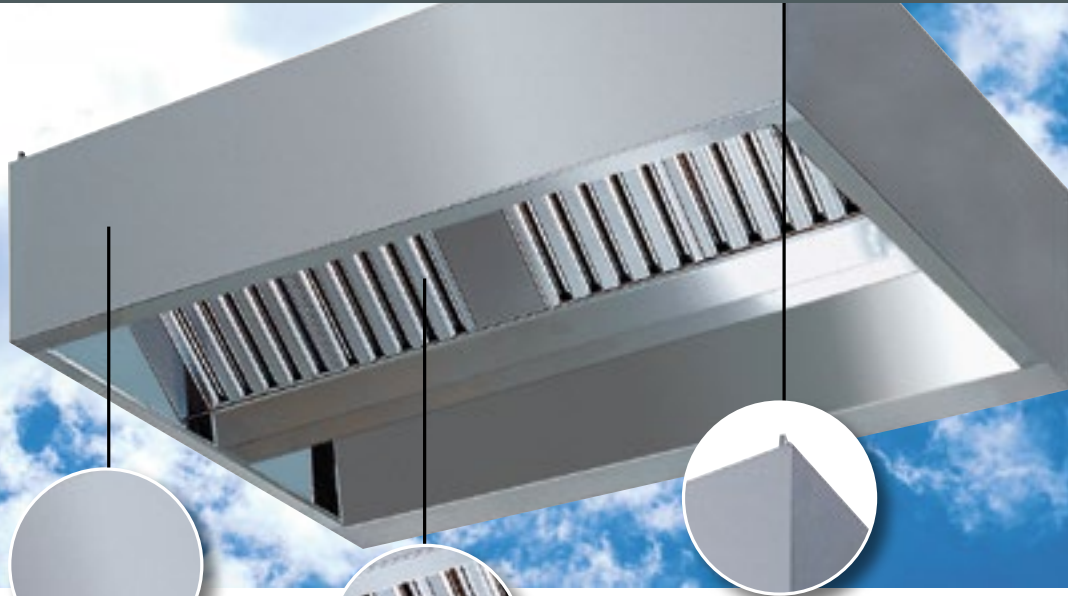




7 WANDHAUBEN ZENTRALHAUBEN AIRBOXEN

7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform	295
Wandhauben, Trapezform.....	296
Wandhauben, Kubusform	298
Zentralhauben, Kubusform	300
Induktionshauben	302
Airboxen	304
Motoren und Regler.....	305



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 effektive 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.



ab 2,00 m

Bitte beachten Sie die Frachtzuschläge für Hauben ab einer Länge von über 2,00 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 zuträgliche 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 (Geräte, Spülmaschinen usw.). Unter 25 kW Anschlussleistung wird eine Abluftanlage empfohlen. In jedem Fall ist die BG-Regel BGR 111 einzuhalten DGUV 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 öffnbaren Türen von 40 cm auf 60 cm, wobei der Haubenüberstand nur bis zur Innenseite der Fettfangrinne gemessen wird. c. Die Mindestabhanghöhe 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 flammendurchschlagsichere 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 abzuschneiden, 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

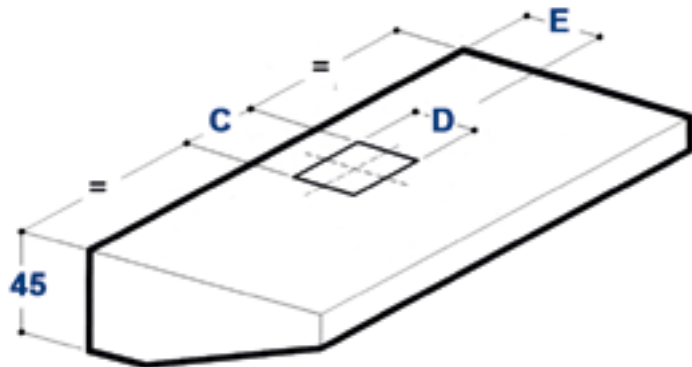
- ◆ Inklusive Lüfter, Regler & Beleuchtung
- ◆ Korpus aus Edelstahl AISI 430 Scotch-Brite
- ◆ Bei Fettabluft sind die Ventilatoren im Luftstrom nach VDI 2052 nicht zulässig
- ◆ Mit Öl-Ablasshahn
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,00 m Länge!
Frachtzuschläge beachten!

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



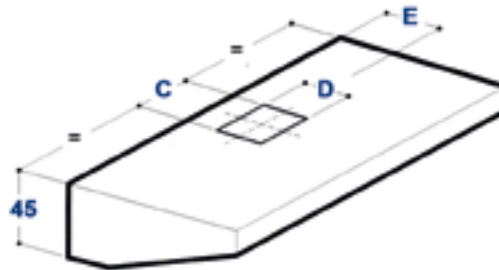
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0001	40,00

Komplettwandhauben, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Anschlusswert	Filter 400 x 400 mm	700er Tiefe		900er Tiefe	
					Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	2	3011.1001	1.118,00	3011.2001	1.217,00
1200 mm	1000 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	2	3011.1002	1.187,00	3011.2002	1.281,00
1400 mm	1000 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	3	3011.1003	1.254,00	3011.2003	1.317,00
1600 mm	1300 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	3	3011.1004	1.325,00	3011.2004	1.427,00
1800 mm	1500 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	3	3011.1005	1.407,00	3011.2005	1.541,00
2000 mm	1700 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	4	3011.1006	1.466,00	3011.2006	1.640,00
2200 mm	1700 m³/h	230-210-240	230 V – 0,184 kW	4	3011.1007	1.530,00	3011.2007	1.685,00
2400 mm	1700 m³/h	230-210-220	230 V – 0,184 kW	4	3011.1008	1.594,00	3011.2008	1.775,00
2600 mm	2400 m³/h	300-260-220	230 V – 0,420 kW	5	3011.1009	1.730,00	3011.2009	1.865,00
2800 mm	2400 m³/h	300-260-220	230 V – 0,420 kW	5	3011.1010	1.858,00	3011.2010	2.003,00



ab 2,00 m



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 355!

Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 mm	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	900 m³/h	250-250-290	3040.0001	2	3012.1001	569,00
1200 mm	900 m³/h	250-250-290	3040.0001	2	3012.1002	636,00
1400 mm	1350 m³/h	250-250-290	3040.0001	3	3012.1003	695,00
1600 mm	1350 m³/h	250-250-290	3040.0001	3	3012.1004	768,00
1800 mm	1350 m³/h	250-250-290	3040.0001	3	3012.1005	836,00
2000 mm	1800 m³/h	300-300-290	3040.0001	4	3012.1006	921,00
2200 mm	1800 m³/h	300-300-290	3040.0001	4	3012.1007	973,00
2400 mm	1800 m³/h	300-300-290	3040.0001	4	3012.1008	1.070,00
2600 mm	2250 m³/h	350-350-290	3040.0011	5	3012.1009	1.119,00
2800 mm	2250 m³/h	350-350-290	3040.0011	5	3012.1010	1.204,00
3000 mm	2700 m³/h	350-350-290	3040.0011	6	3012.1011	1.254,00

700er Tiefe

Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 mm	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1200 m³/h	300-300-340	3040.0001	2	3012.2001	591,00
1200 mm	1200 m³/h	300-300-340	3040.0001	2	3012.2002	652,00
1400 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3	3012.2003	720,00
1600 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	3	3012.2004	786,00
1800 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0001	4	3012.2005	863,00
2000 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4	3012.2006	935,00
2200 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4	3012.2007	1.018,00
2400 mm	2400 m³/h	350-350-340	3040.0011	4	3012.2008	1.119,00
2600 mm	3000 m³/h	350-350-340	3040.0011	5	3012.2009	1.170,00
2800 mm	3000 m³/h	400-400-340	3040.0011	5	3012.2010	1.254,00
3000 mm	3600 m³/h	400-400-340	3040.0011	6	3012.2011	1.289,00

900er Tiefe

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
3012.3001	619,00	3012.3001	619,00
3012.3002	679,00	3012.3002	679,00
3012.3003	738,00	3012.3003	738,00
3012.3004	802,00	3012.3004	802,00
3012.3005	902,00	3012.3005	902,00
3012.3006	969,00	3012.3006	969,00
3012.3007	1.037,00	3012.3007	1.037,00
3012.3008	1.087,00	3012.3008	1.087,00
3012.3009	1.197,00	3012.3009	1.197,00
3012.3010	1.247,00	3012.3010	1.247,00
3012.3011	1.314,00	3012.3011	1.314,00



Profi-Wandhauben Trapezform

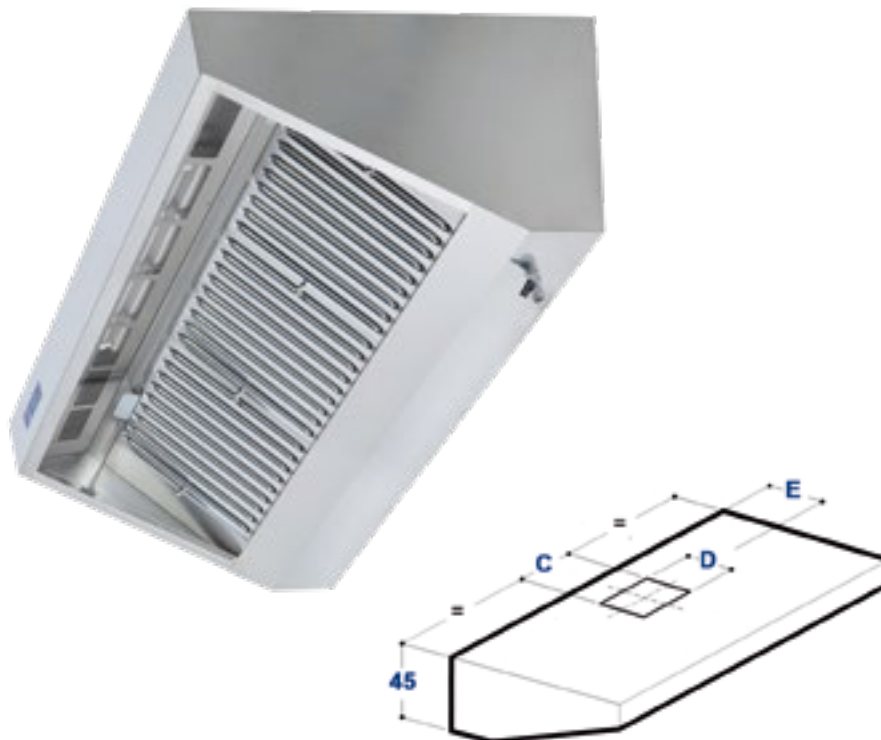
Flammschutzfilter
Typ A

vollverschweißt

ab 2,00 m

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 2,00 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!
- ◆ Passende Lüftungsmotoren auf Seite 355!



Zubehör

Artikel-Nr. UVP in €

Haubenbefestigungskit 9603.0001 40,00

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 400 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
2400 mm	1800 m³/h	300-300-290	3040.0001	4
2600 mm	2250 m³/h	350-350-290	3040.0011	5
2800 mm	2250 m³/h	350-350-290	3040.0011	5
3000 mm	2700 m³/h	350-350-290	3040.0011	6

700er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3012.1012	1.177,00
3012.1013	1.243,00
3012.1014	1.618,00
3012.1015	1.693,00
3012.1016	1.989,00
3012.1017	2.043,00
3012.1018	2.140,00
3012.1019	2.207,00
3012.1020	2.486,00
3012.1021	2.636,00
3012.1022	2.855,00

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 mm
1000 mm	1200 m³/h	300-300-340	3040.0011	2
1200 mm	1200 m³/h	300-300-340	3040.0011	2
1400 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0011	3
1600 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0011	3
1800 mm	1800 m³/h	300-300-340	3040.0011	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	1.264,00
3012.2013	1.321,00
3012.2014	1.728,00
3012.2015	1.804,00
3012.2016	2.124,00
3012.2017	2.184,00
3012.2018	2.286,00
3012.2019	2.356,00
3012.2020	2.656,00
3012.2021	2.812,00
3012.2022	3.053,00

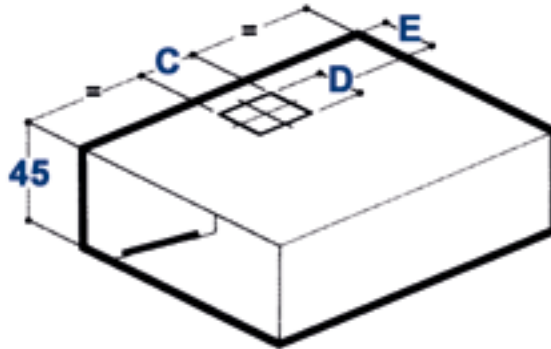
Filter 400 x 500 mm
2
2
3
3
3
4
4
4
4
5
5
6

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3012.3012	1.419,00
3012.3013	1.523,00
3012.3014	1.829,00
3012.3015	1.898,00
3012.3016	2.217,00
3012.3017	2.290,00
3012.3018	2.404,00
3012.3019	2.476,00
3012.3020	2.875,00
3012.3021	2.949,00
3012.3022	3.188,00



ab 2,00 m



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 2,00 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!
- ◆ Passende Lüftungsmotoren auf Seite 355!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0001	40,00

Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 mm
1000 mm	1200 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	892,00
3013.2002	914,00
3013.2003	936,00
3013.2004	986,00
3013.2005	1.060,00
3013.2006	1.172,00
3013.2007	1.273,00
3013.2008	1.307,00
3013.2009	1.446,00
3013.2010	1.490,00
3013.2011	1.557,00

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3013.3001	970,00
3013.3002	993,00
3013.3003	1.018,00
3013.3004	1.042,00
3013.3005	1.131,00
3013.3006	1.232,00
3013.3007	1.328,00
3013.3008	1.378,00
3013.3009	1.486,00
3013.3010	1.541,00
3013.3011	1.648,00



Profi-Wandhauben Kubusform

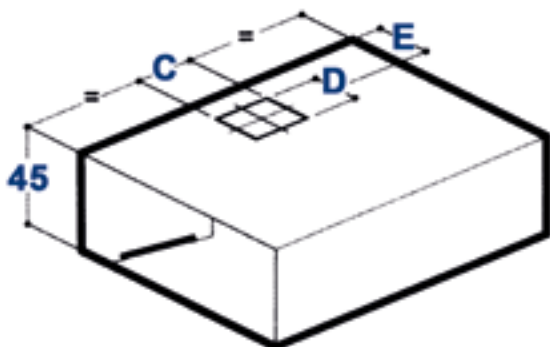
Flammschutzfilter
Typ A

vollverschweißt

ab 2,00 m

Inklusive Flammschutzfilter Typ A gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ◆ Inklusive Beleuchtung
- ◆ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304 Scotch-Brite, komplett verschweißt
- ◆ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit Öl-Ablasshahn
- ◆ Optional: Rückseite als Sichtseite 5% Mehrpreis
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,00 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!
- ◆ Passende Lüftungsmotoren auf Seite 355!



Zubehör

Haubenbefestigungskit Artikel-Nr. 9603.0001 UVP in € 40,00

Profi-Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Lüftungsmotor	Filter 400 x 500 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	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	400-400-340	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 €
3013.2012	1.539,00
3013.2013	1.689,00
3013.2014	1.955,00
3013.2015	2.016,00
3013.2016	2.331,00
3013.2017	2.400,00
3013.2018	2.526,00
3013.2019	2.644,00
3013.2020	3.000,00
3013.2021	3.168,00
3013.2022	3.373,00

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3013.3012	1.678,00
3013.3013	1.749,00
3013.3014	2.004,00
3013.3015	2.137,00
3013.3016	2.460,00
3013.3017	2.562,00
3013.3018	2.690,00
3013.3019	2.809,00
3013.3020	3.134,00
3013.3021	3.313,00
3013.3022	3.559,00



ab 2,00 m

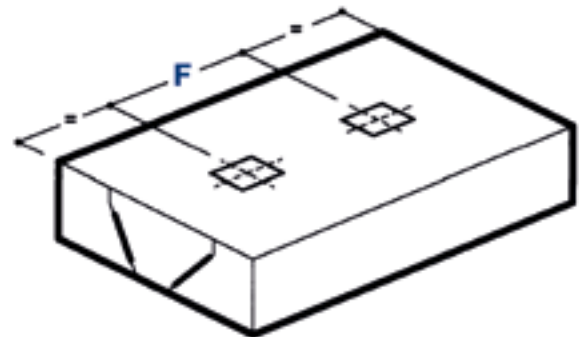
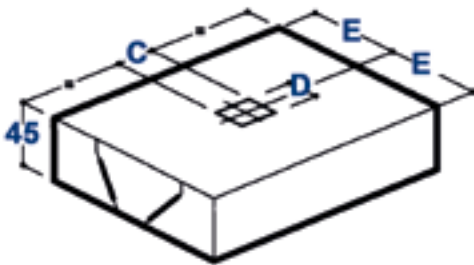


Zentralhauben Kubusform

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
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Nur mit Airbox zu betreiben!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!

Auf Anfrage auch für 2200 mm Tiefe lieferbar!



Zentralhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E-F	Filter 400 x 400 mm
1600 mm	2700 m ³ /h	300-300-750	6
2000 mm	2700 m ³ /h	350-350-750	6
2400 mm	3600 m ³ /h	350-350-750	8
2800 mm	4500 m ³ /h	400-400-750	10
3000 mm	4500 m ³ /h	400-400-750	10
3200 mm	5400 m ³ /h	300-300-750-1600	12
3600 mm	5400 m ³ /h	350-350-750-1800	12
4000 mm	5400 m ³ /h	400-400-750-2000	12

1500er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €	Öffnung in mm C-D-E-F	Artikel-Nr.	UVP in €
3022.1001	1.638,00	350-350-900	3022.2001	1.695,00
3022.1002	1.879,00	350-350-900	3022.2002	1.936,00
3022.1003	2.243,00	400-400-900	3022.2003	2.309,00
3022.1004	2.566,00	400-400-900	3022.2004	2.478,00
3022.1005	2.660,00	400-400-900	3022.2005	2.741,00
3022.1006	3.034,00	300-300-900-1600	3022.2006	3.282,00
3022.1007	3.242,00	350-350-900-1800	3022.2007	3.337,00
3022.1008	3.441,00	400-400-900-2000	3022.2008	3.548,00

1800er Tiefe



Profi-Zentralhauben Kubusform

Flammschutzfilter
Typ A

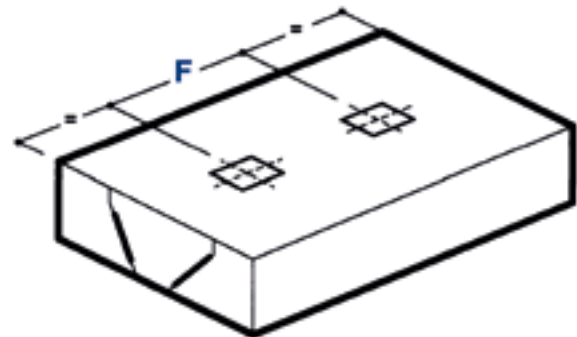
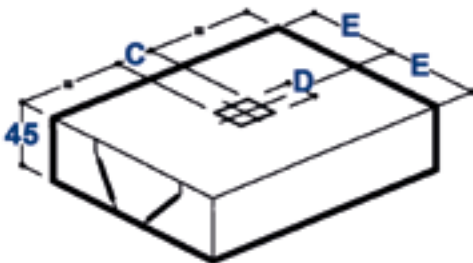
vollverschweißt

ab 2,00 m

**Inklusive Flammschutzfilter Typ A
gemäß DIN 1886 aus CNS AISI 304**

- ◆ Inklusive Beleuchtung
- ◆ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304 Scotch-Brite, vollverschweißt
- ◆ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit Öl-Ablasshahn
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Nur mit Airbox zu betreiben!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!

Auf Anfrage auch für 2200 mm Tiefe lieferbar!



Profi-Zentralhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E-F	Filter 400 x 400 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	300-300-900-1600	12
3600 mm	5400 m³/h	300-300-900-1800	12
4000 mm	6300 m³/h	300-300-900-2000	14

1500er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.1009	3.115,00
3022.1010	3.662,00
3022.1011	4.043,00
3022.1012	4.673,00
3022.1013	4.983,00
3022.1014	5.381,00
3022.1015	5.623,00
3022.1016	6.109,00

1800er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.2009	3.368,00
3022.2010	3.916,00
3022.2011	4.222,00
3022.2012	4.889,00
3022.2013	5.221,00
3022.2014	5.650,00
3022.2015	5.899,00
3022.2016	6.412,00



ab 2,00 m

**Flammschutzfilter
Typ A**

vollverschweißt



Profi-Wandinduktionshauben Kubusform

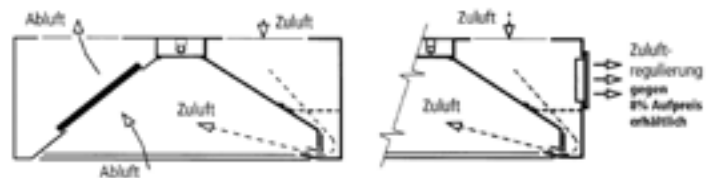
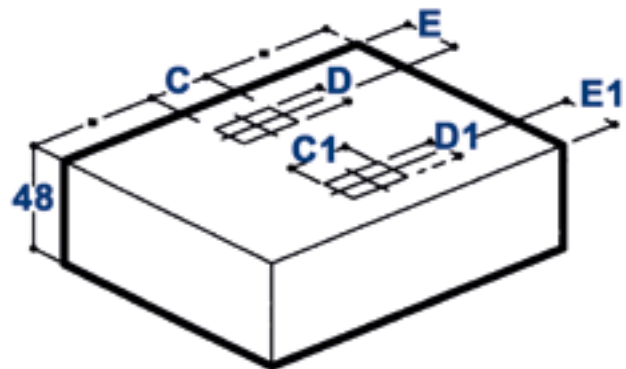
Inklusive Flammschutzfilter Typ A gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ◆ 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!

Auf Anfrage auch für 1300 mm Tiefe lieferbar!

Allgemeine Infos zu den Induktionshauben

KBS Gastrotechnik bietet Abzughauben 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 Lüftererneuerung 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	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0001	40,00

Profi-Wandinduktionshauben Kubusform, 480 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E	Öffnung in mm C1-D1-E1	Zuluft	Filter 400 x 400 mm
2000 mm	1800 m³/h	300-300-280	300-300-240	1300 m³/h	4
2400 mm	1800 m³/h	300-300-280	300-300-240	1300 m³/h	4
2800 mm	2250 m³/h	400-300-280	300-300-240	1600 m³/h	5
3000 mm	2700 m³/h	400-300-280	300-300-240	1900 m³/h	6

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.1001	3.427,00
3030.1002	3.770,00
3030.1003	4.431,00
3030.1004	4.537,00



Profi-Zentralinduktionshauben Kubusform

Flammschutzfilter Typ A

vollverschweißt

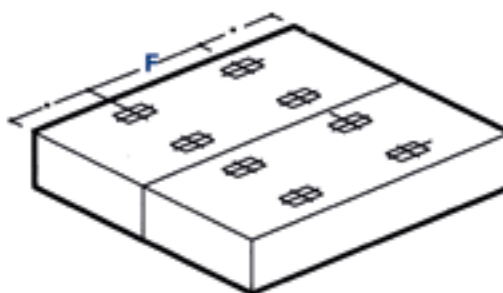
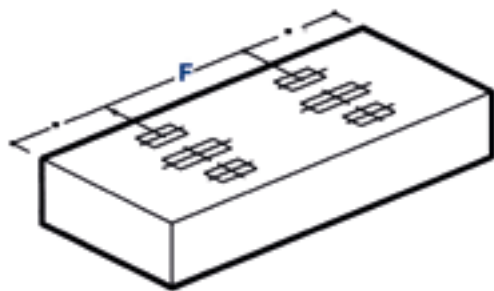
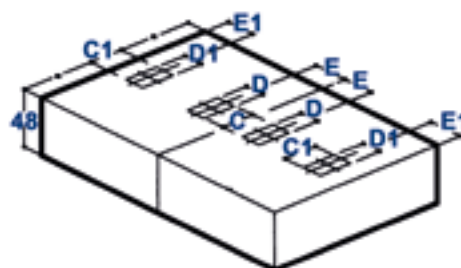
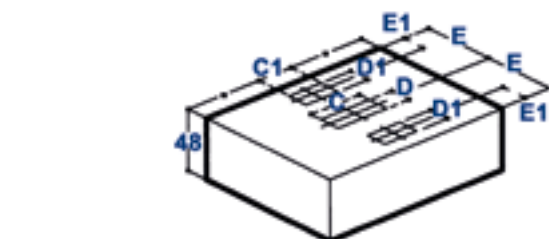
ab 2,00 m

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
- ◆ Zuluffführung in Haube integriert; optional mit zusätzlichem Drallauslass in Haubenfront erhältlich
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ◆ Frachtzuschläge beachten!



Auf Anfrage auch für 2200 mm Tiefe lieferbar!



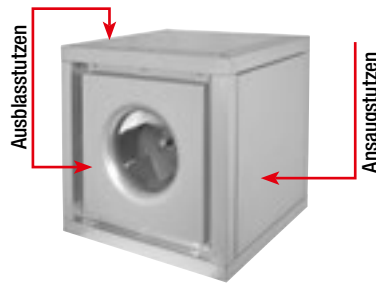
Profi-Zentralinduktionshauben Kubusform, 480 mm Höhe

Breite	Leistung	Öffnung in mm C-D-E-F	Öffnung in mm C1-D1-E1	Zuluft	Filter 400 x 400 mm
2800 mm	4500 m³/h	400-400-900	300-300-230	3150 m³/h	10
3000 mm	5400 m³/h	400-400-900	300-300-230	3800 m³/h	12
3200 mm	5400 m³/h	300-400-900-1600	300-300-230	3800 m³/h	12
3600 mm	5400 m³/h	400-300-900-1800	300-300-230	3800 m³/h	12
4000 mm	6300 m³/h	400-300-900-2000	300-300-230	4500 m³/h	14

1800er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.3001	6.709,00
3030.3002	6.911,00
3030.3003	7.348,00
3030.3004	8.043,00
3030.3005	8.725,00

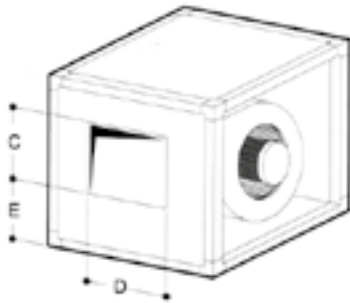
Airbox Modell A



- ◆ Trückerwärts gekrümmter Radialventilator
- ◆ Doppelwandige, schallisolierte Struktur
- ◆ Verzinktes Metallgehäuse
- ◆ Bodenwanne mit Ablassstopfen
- ◆ Drehzahl steuerbar bei passendem Drehzahlregler
- ◆ Motor außerhalb des Luftstroms gemäß DIN 18869 und VDI2052

B x T x H	Leistung	Anschlusswert	Ø C	passender Regler	Artikel-Nr.	UVP in €
500 x 500 x 500 mm	1700 m³/h	230 V/0,26 kW/1,9 A	195	3040.0017	3052.2006	1.139,00
500 x 500 x 500 mm	2600 m³/h	230 V/0,45 kW/4,0 A	200	3040.0018	3052.2001	1.200,00
500 x 500 x 500 mm	3300 m³/h	230 V/0,70 kW/4,1 A	240	3040.0018	3052.2007	1.243,00
500 x 500 x 500 mm	4200 m³/h	230 V/1,17 kW/5,4 A	250	3040.0019	3052.2002	1.355,00
700 x 700 x 700 mm	4300 m³/h	230 V/0,50 kW/3,0 A	300	3040.0018	3052.2003	1.480,00
700 x 700 x 700 mm	5900 m³/h	230 V/0,79 kW/4,3 A	355	3040.0018	3052.2004	1.575,00
700 x 700 x 700 mm	8100 m³/h	230 V/1,31 kW/7,6 A	355	3040.0019	3052.2005	1.726,00

Airbox Modell C

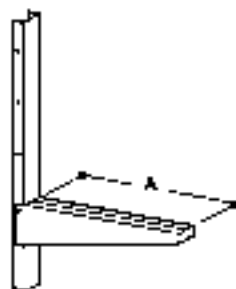


- ◆ Doppelseitig ansaugender Radialventilator
- ◆ Doppelwandig schallisoliertes Gehäuse
- ◆ Struktur aus Aluminiumprofilen
- ◆ Seitenpaneele aus plastifiziertem Zinkblech
- ◆ Motor im Luftstrom liegend
- ◆ Allseitig Ansaugstutzen anschließbar

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	692,00
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	835,00
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	956,00
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	1.187,00
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	1.308,00
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	2.406,00

Wandhalterung für Airbox

- ◆ Wandschiene, Länge 700 mm



Auflagefläche A	Artikel-Nr.	UVP in €
550 mm	3054.0001	98,00
650 mm	3054.0002	115,00
800 mm	3054.0003	127,00
900 mm	3054.0004	133,00
1000 mm	3054.0005	138,00



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	399,00
350 x 320 x 330 mm	230 V/0,420 kW/3,6 A	3040.0018	3040.0011	462,00

Regler für Lüftungsmotor und Airboxen A und C

- ♦ Anschluss für Gasmagnetventil
- ♦ Inklusive Motorschutz für Ventilator

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	183,00
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	216,00
300 x 240 x 180 mm	230 V/10,0 A	3052.1004, 3052.2002, 3052.2005	3040.0019	382,00
300 x 240 x 180 mm	400 V/5,0 A	3052.1005	3040.0020	551,00
400 x 300 x 180 mm	400 V/10,0 A	3052.1006	3040.0021	855,00



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	161,00



Flammschutzfilter Typ A und B

Typ A – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 25 mm, CNS, ohne Griffe	3054.0020	150,00
400 x 500 x 25 mm, CNS, ohne Griffe	3054.0021	163,00
400 x 400 x 45 mm, CNS, Kombi, ohne Griffe	3054.0022	141,00
400 x 500 x 45 mm, CNS, Kombi, ohne Griffe	3054.0023	152,00

Typ B – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 20 mm, CNS, ohne Griffe	3054.0024	60,00
400 x 500 x 20 mm, CNS, ohne Griffe	3054.0025	78,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Griff für Flammschutzfilter (1 Stück)	98002749	8,00





Ready Line Gläserspüler 405 Seite 310
Mit Thermostopp und Double-Flow Pumpe

1.589,- Euro



**Handwasch-
ausguss-
kombination** Seite 332
Handwaschbecken oben,
Ausgussbecken mit Lochblech unten

577,- Euro

Geschirrwashbrause Seite 328
1-Loch Mischbatterie, Lochbohrung Ø 27-32 mm

260,- Euro





8

 SPÜLMASCHINEN
 SPÜLCENTER
 GESCHIRRWASCHBRAUSEN

8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line	309
Gläserspüler Ready Line	310
Geschirrspüler Ready Line	311
Haubenspülmaschinen Ready Line	313
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline.....	315
Untertischgeschirrspüler Gastroline	316
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline	317
Haubenspülmaschinen Gastroline	318
Spülcenter	320
Wasseraufbereitung	321
Mischbatterien und Geschirrwashbrausen	326
Handwaschbecken	332
Abfalleimer, Papierhandtuchhalter, Seifenspender	333



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

SWS
PLANBAR

NEU

Allgemein

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

Easy 501

wie oben jedoch:

- ◆ Thermostpp
- ◆ Wascharme aus Edelstahl
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl



Easy 400



Easy 500



Easy 501

Modell	Gläsererspülmaschine 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. Gläserereinschubhöhe	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
Bruttogewicht	40 kg	52 kg	52 kg
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Artikelnummer	2012.2100	2022.2014	2022.2015
UVP in €	1.425,00	1.689,00	1.845,00

SWS
 PLANBAR

Ready 405

Ready 1404

Ready Line Gläserspüler

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Inkl. 2 Neutralkörbe und 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige
- ◆ Selbstreinigung

Ready 305/405 (elektromechanische Version)

- ◆ Einwandige Konstruktion
- ◆ Zwei Spülprogramme: 90/120 Sekunden
- ◆ Doppelwandige Tür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe

Ready 1404 (elektronische Version)

- ◆ 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
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart-Spüalarm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 305	12.1010	65,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 405	12.1011	65,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 1404	12.1020	67,00
Glaseinsatz aus Kunststoff für Körbe	12.1012	28,00
Untertasseneinsatz aus Draht für 12 Untertassen, Höhe = 170 mm	12.1013	20,00

Modell	Ready 305	Ready 405	Ready 1404
Außenmaße B x T x H	400 x 490 x 595 mm	435 x 535 x 670 mm	465 x 555 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. Gläsereschubhöhe	260 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
Bruttogewicht	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 €	1.499,00	1.589,00	1.835,00

Modell	Ready 405 AP	Ready 1404 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischen Teiltankwasserwechsel	Automatischen Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2012.2011	2012.2010
UVP in €	1.794,00	1.943,00

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
Bruttogewicht	58 kg	58 kg
Ablaufpumpe	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem
Artikelnummer	2022.1025	2022.1026
UVP in €	1.975,00	2.100,00

Modell	Ready 505 AP	Ready 515 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2036	2022.2037
UVP in €	2.150,00	2.230,00

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

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 €	2.400,00	2.500,00

SWS
 PLANBAR

Ready 1514
 elektronische Steuerung

Allgemein

- ◆ 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

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
Bruttogewicht	65 kg
Ablaufpumpe	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2104
UVP in €	2.900,00

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 €	3.225,00



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	329,00

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)

- ◆ Doppelwandige Haube
- ◆ 7 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart-Spülarm



Ready 605

Ready 1604

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufpumpenkit für Ready 605/1604 für nachträglichen Einbau	2039.0070	185,00

Modell	Ready 605	Ready 1604	Ready 1604 AP
Außenmaße B x T x H	634 x 744 x 1529 mm	633 x 755 x 1565 mm	633 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. Gläsereschubhöhe	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
Bruttogewicht	95 kg	108 kg	109 kg
Artikelnummer	2032.1008	2032.2005	2032.2006
UVP in €	3.350,00	4.450,00	4.575,00

NEU

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 (500x600 mm)
+ 1 Edelstahleinsatz 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	89,00
Korb 500 x 600 mm für Ready 1560/1565 (Offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	245,00

Modell	Ready 1560 AP	Ready 1565 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm	600 x 700 x 1128 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. Gläsereschubhöhe	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
Bruttogewicht	64 kg	71 kg
Ablaufsystem Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2160	2022.2165
UVP in €	2.850,00	2.950,00

Ready Line Topfspülmaschinen

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Tür
- ◆ Inklusive 1 Edelstahlkorb
- ◆ 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, B x T x H 560 x 630 mm	2059.3011	256,00
Tabletthalter für Topfspüler, für 8 Tablets mit max. 40 mm Tiefe	2059.0010	174,00
Tabletthalter für Topfspüler für 5 Tablets mit max. 65 mm Tiefe	2059.0011	204,00
Rost für Topfspüler, B x T x H 550 x 550 mm	2059.0001	152,00
Besteckeneinsatz für Topfspüler, B x T x H 150 x 150 mm	2059.0013	91,00
Einsatz für Topfspüler, Ø 170 mm	2059.0012	61,00

AP Ablaufpumpe

Modell	Ready 1704 AP	Ready 1705 AP	Gastroline 1715 AP
Außenmaße B x T x H	720 x 780 x 1730 mm	720 x 780 x 1930 mm	720 x 780 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
Bruttogewicht	170 kg	196 kg	198 kg
Artikelnummer	2052.1020	2052.1018	2052.1023
UVP in €	6.425,00	7.150,00	8.660,00



Gastroline Untertischspülmaschine

Gastroline 3560 AP, Euronorm fähig

- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe
- ◆ Multicolour Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exclusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ 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

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. Gläsereinschubhöhe	380 mm
Max. Tellereinschubhöhe	405 mm
Spülleistung 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
Bruttogewicht	64 kg
Artikelnummer	2022.2027
UVP in €	3.875,00

Modell	Gastroline 3560 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2023.2018
UVP in €	4.099,00



Gastroline Gläser- und Geschirrspüler

SWS
PLANBAR

NEU

Gastroline 3405 AP

- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe
- ◆ 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 einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung, Selbstdiagnosesystem
- ◆ Smart-Spülarme aus Edelstahl
- ◆ 2 Neutralkörbe und 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 4 Spezialprogramme
- ◆ Doppelkorbfunktion
- ◆ Parallel-Heating-Funktion

Gastroline 3405 APE

wie oben jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

Gastroline 3505 AP

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



Gastroline 3405 AP

Gastroline 3505 AP

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. Gläsereschubhöhe	320 mm	355 mm
Max. Tellereinschubhöhe	-	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
Bruttogewicht	31 kg	59 kg
Artikelnummer	2012.2305	2022.2305
UVP in €	2.869,00	3.279,00

AP

Ablaufpumpe

APE

Ablaufpumpe
mit eingebautem
Wasserenthärter

Modell	Gastroline 3405 APE	Gastroline 3505 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2013.2305	2023.2305
UVP in €	3.177,00	3.587,00

NEU **SWS**
PLANBAR

Gastroline Haubenspülmaschine



Gastroline 3605 AP

Gastroline 3605 APW

Gastroline 3605 AP/APE/APW

- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe
- ◆ 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 einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart-Spülarme aus Edelstahl
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter
APW	Wärmerückgewinnung

Modell	Gastroline 3605 AP	Gastroline 3605 APE	Gastroline 3605 APW
Außenmaße B x T x H	721 x 755 x 1565 mm	721 x 755 x 1565 mm	721 x 755 x 2265 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 10,20 kW	400 V / 10,20 kW	400 V / 10,25 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläsereschubhöhe	440 mm	440 mm	440 mm
Max. Tellereinschubhöhe	465 mm	465 mm	465 mm
Spüleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	65 / 40 / 20 pro Stunde	65 / 40 / 20 pro Stunde	65 / 40 / 20 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	55 / 90 / 180 Sekunden	55 / 90 / 180 Sekunden	55 / 90 / 180 Sekunden
Waschpumpenleistung	700 Watt	700 Watt	700 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	7,0 kW / 2,5 kW	7,0 kW / 2,5 kW	7,0 kW / 2,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	12 l / 22 l	12 l / 22 l	12 l / 22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,6 l bei 2 bar	1,6 l bei 2 bar	1,6 l bei 2 bar
Drucksteigerungspumpe	ja / 200 Watt	ja / 200 Watt	ja / 200 Watt
Wasserenthärter	nein	ja	nein
Wärmerückgewinnung	nein	nein	ja / 50 Watt
Bruttogewicht	110 kg	110 kg	110 kg
Artikelnummer	2032.1318	2032.1319	2032.1320
UVP in €	5.025,00	7.175,00	7.355,00



Zubehör Haubenspülmaschinen

SWS
PLANBAR

Zulauftisch mit Grundboden, Becken, mit Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbbahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0107	861,00
	700 mm	rechts		2039.0108	861,00
	1200 mm	links		2039.0109	995,00
	1200 mm	rechts		2039.0110	995,00

Zulauftisch mit Becken, Abfallloch, mit Aufkantung, 2 Beine, Höhe 850 mm (Korbbahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	1200 mm	links		2039.0111	1.240,00
	1200 mm	rechts		2039.0112	1.240,00

Ablauftisch mit Grundboden, ohne Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbbahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Anbau	Artikel-Nr.	UVP in €
575 mm Tiefe	700 mm	links / rechts		2039.0100	358,00
	1200 mm	links / rechts		2039.0101	481,00

Ablauftisch mit Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbbahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Anbau	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0102	481,00
	1200 mm	links		2039.0105	655,00
	700 mm	rechts		2039.0103	481,00
	1200 mm	rechts		2039.0106	655,00



Zulauftisch mit Grundboden und Becken



Zulauftisch mit Grundboden, Becken und Abfallloch



Ablauftisch mit Grundboden und Aufkantung
Preise auf Anfrage

SWS
PLANBAR



Spülcenter



mit Unterschrank

Spülcenter

Allgemein







- ◆ Für Unterbauspülmaschinen
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Inklusive Abflusstopfen und Überlaufrohr
- ◆ Arbeitshöhe: 90 cm
- ◆ Mit Aufkantung 100 mm

Mit Unterschrank







- ◆ Frontseitiger Arbeitsplattenüberstand 12,5 mm

Spülcenter mit 120 und 140 cm Breite mit Drehüren, bei 160 cm Breite mit Schiebetüren.





Spülcenter, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1004	680,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1003	680,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1006	790,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1005	790,00
	1600 mm		400 x 500 x 250 mm	9201.2004	955,00
	1600 mm		400 x 500 x 250 mm	9201.2003	955,00

Spülcenter mit Unterschrank, Arbeitshöhe 900 mm

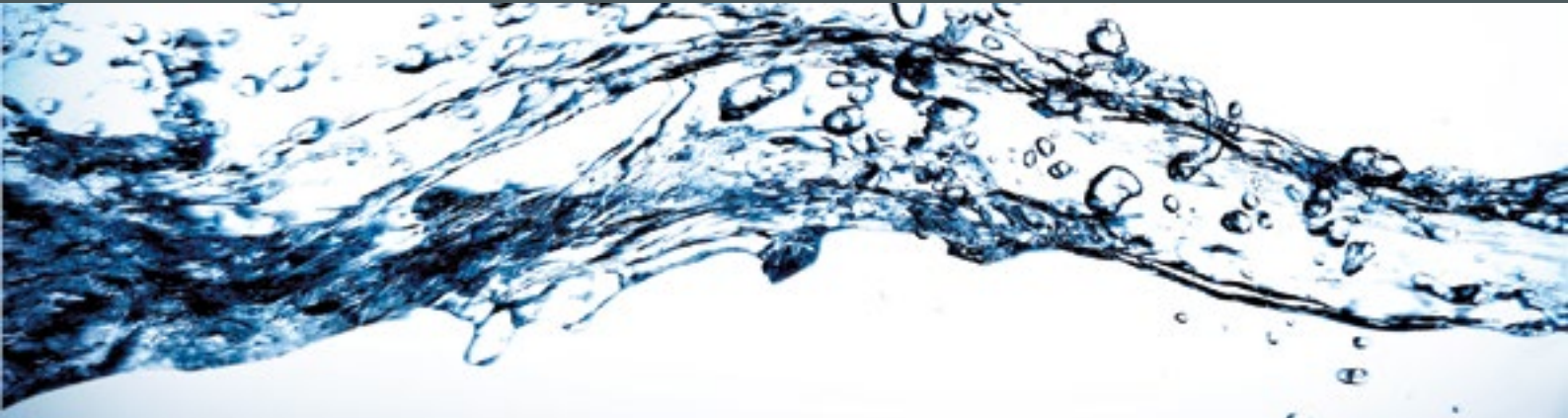
Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1002	943,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1001	943,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1004	1.032,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1003	1.032,00
	1600 mm		400 x 500 x 250 mm	9202.2002	1.196,00
	1600 mm		400 x 500 x 250 mm	9202.2001	1.196,00

Spülcenter mit Korbhahn, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		400 x 400 x 250 mm	9201.1002	877,00
	1200 mm		400 x 400 x 250 mm	9201.1001	877,00
	1600 mm		400 x 400 x 250 mm	9201.2002	1.174,00
	1600 mm		400 x 400 x 250 mm	9201.2001	1.174,00



mit Korbhahn



WASSERAUFBEREITUNG

RICHTIGE WASSERQUALITÄT = LANGE LEBENSDAUER FÜR MASCHINEN

Ganz egal ob Kombidämpfer, Kaffee- oder Spülmaschinen, alle Geräte gerade in der Gastronomie und im Hotelgewerbe, die mit dem Medium Wasser arbeiten, sind auf eine entsprechend hohe Wasserqualität angewiesen, um das erwartete Ergebnis zu erzielen und eine lange Lebensdauer zu erreichen. Hartes Wasser ist in diesem Zusammenhang sehr ungünstig und führt zu Verkalkungserscheinungen, die zum einen die Gewährleistung erlöschen lassen, zum anderen die Gerätefunktion negativ beeinflussen oder sogar ganz zum Erliegen bringen und hohe Reparaturkosten verursachen. Kalkstein, welcher sich während des Kochens, Aufwärmens oder Trocknens ausscheidet. Bei hohen mineralischen Anteilen im Wasser kann es notwendig sein, eine zusätzliche Aufbereitungsanlage (Entsalzung) bzw. Wasserreinigung installieren zu müssen.

Wir empfehlen daher immer im Vorfeld eine Wasseranalyse durchzuführen, um dann gegebenenfalls mindestens einen, den Ansprüchen gerecht werdenden, Enthärter bzw. Wasserfilter zwischen der Wasserzuleitung und dem Gerät zu installieren.

EMPFOHLENE ANWENDUNGSBEREICHE

Kaffeewasser benötigt einen ausgewogenen Gehalt an Mineralien, eine ausreichende Gesamthärte und einen niedrigen Grad an Karbonathärte. Nur so kann Kaffee seine Aromastoffe voll entfalten. Die Crema bleibt stabil, Geschmackszutaten wie Milch oder Sahne werden gleichmäßig verteilt. Dampfgaren und Backen mit Wasser von nicht optimaler Zusammensetzung kann unangenehme Folgen haben. Kalk und unerwünschte Inhaltsstoffe wie Chlor beeinträchtigen Geruch, Geschmack und Qualität der Lebensmittel und führen zu übermäßigem Verschleiß von Maschinenteilen sowie erhöhten Energiekosten. Kalk hinterlässt auf dem Spülgut Flecken und Schlieren und setzt sich auf wichtige Maschinenteile ab, was zu einem übermäßigen Verschleiß und erhöhten Reinigungsmittel- und Energiekosten führt. Hierdurch entstehen Ausfallzeiten, hohe Wartungs- und Betriebskosten und das Spülgut muss zeit- und kostenaufwendig manuell nachbearbeitet werden.

Weiches Wasser ist der beste Schutz für alle Anlagen die in Kontakt mit Wasser oder heißem Wasserdampf sind. Dank weichem Wasser verringert man den Chemieverbrauch und verbessert gleichzeitig die Reinigungswirkung. Ablagerungen und Niederschlag sind dann kein Problem mehr. Faktoren, die Einfluss auf Duft und Geschmack des Wassers haben, hängen fest mit den im Wasser aufgelösten chemischen und organischen Substanzen zusammen. Ungünstig auf den Geschmack und den Duft des Wassers wirken die Chlor-, Eisen-, Manganverbindungen, Schwefelwasserstoff und organische Substanzen. Positiv auf den Geschmack und den Duft des Wassers wirkt der Gehalt des aufgelösten Sauerstoffs und des Kohlenstoffdioxids. Qualitativ hochwertiges und korrekt aufbereitetes Wasser ist die Grundlage für Ihren Erfolg.

Es ist deshalb wichtig, dass Sie genau überlegen, welches Gerät am besten zu Ihren Anforderungen passt. Dabei ist grundsätzlich wichtig, dass das Gerät leicht zu reinigen und einfach zu bedienen ist. Auf den nächsten Seiten finden Sie verschiedene Möglichkeiten und Geräte zur effektiven Wasseraufbereitung. Angefangen bei manuellen bis automatischen Enthärtungsanlagen, über Wasserreinigungsmöglichkeiten per speziellen Wasserfiltern für die Eiswürfelproduktion, bis hin zur Osmosanlage für die Teil- bzw. Vollentsalzung.


Steuerungskopf B65

Steuerungskopf E

Steuerungskopf VE

Enthärter

Allgemein

- ♦ Mit Autocontrol-Kopf
- ♦ 3/4"-Anschluss
- ♦ Kaltwassergeeignet bis +40 °C

Elektromechanischer Steuerungskopf B65

- ♦ Die Regeneration erfolgt je einer Anzahl an Tage mit vorprogrammierter Uhrzeit
- ♦ Sehr zuverlässig und einfach in der Bedienung
- ♦ Hartes Wasser ist während der Regeneration zugänglich
- ♦ Inklusive Wassermischer

Elektronischer Steuerungskopf E (halbautomatisch)

- ♦ Die Regeneration startet durch manuellen Knopfdruck
- ♦ Der ganze Prozess läuft dann automatisch ab
- ♦ Wasser ist während der Regeneration nicht zugänglich


Enthärter 1000 E

Enthärter 1950 VE

Enthärter 3600 B65

Enthärter 3600 VE
Enthärter 9000 VE

Elektromechanischer Steuerungskopf VE

- ♦ Automatische Regeneration nach intelligenter Volumenfrequenz
- ♦ Eingabe der gewünschte Wassermenge die zu Enthärten ist
- ♦ Anhand dem Verbrauch der letzten 7 Tagen errechnet das System wann die nächste Regeneration durchgeführt werden soll
- ♦ Die Regeneration erfolgt zu einer programmierten Uhrzeit
- ♦ Hartes Wasser ist während der Regeneration zugänglich

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Salztabletten 25 kg	2084.0003	30,00

Modell	Enthärter 1000 E	Enthärter 1950 B65	Enthärter 3600 B65	Enthärter 9000 B65
Außenmaße B x T x H	200 x 430 x 460 mm	270 x 440 x 530 mm	360 x 510 x 670 mm	360 x 510 x 1140 mm
geeignet für	Kaffemaschinen, kleine Geschirrspülmaschinen	Kaffemaschinen, kleine Geschirrspülmaschinen	Kaffemaschinen, große Geschirrspülmaschinen	Haubenmaschinen
Kapazität	10° dH = ca. 1000 l	10° dH = ca. 1950 l	10° dH = ca. 3600 l	10° dH = ca. 9000 l
Harzmenge	3,5 l	6,5 l	12 l	30 l
Salzbehälter	11 kg	24 kg	38 kg	75 kg
Durchflussintensität Nom/Max	0-20/35l/min	0-30/75l/min	0-40/75 l/min	0-40/75 l/min
Sonderausstattung	-	inkl. Wassermischer	inkl. Wassermischer + Bypass	inkl. Wassermischer + Bypass
Bruttogewicht	9 kg	10 kg	19 kg	34 kg
Artikelnummer	2083.0015	2083.0012	2083.0017	2083.0020
UVP in €	377,00	608,00	703,00	943,00

Modell	Enthärter 1950 VE	Enthärter 3600 VE	Enthärter 9000 VE
Außenmaße B x T x H	270 x 440 x 480 mm	360 x 540 x 670 mm	360 x 540 x 1140 mm
Durchflussintensität Nom/Max	1,8-30/40 l/min	1,8-30/40 l/min	1,8-30/40 l/min
Sonderausstattung	inkl. Wassermischer	inkl. Wassermischer	inkl. Wassermischer
Artikelnummer	2083.0006	2083.0016	2083.0019
UVP in €	607,00	787,00	1.027,00



BRITA® Purity Quell ST Filtersystem

- Druckbehälter komplett mit Kopf und Kartusche (Entkarbonisierung)
- Artikelnummer 2081.0014 bis 0016 ohne Mess- und Anzeigeeinheit
- Artikelnummer 2081.0017 bis 0019 mit Mess- und Anzeigeeinheit
- Ideal für den Betrieb von Konvektionsöfen, Kombidämpfern und Kaffeemaschinen. Dimension inkl. Druckbehälterdeckel.



Die angegebenen Kapazitäten sind ca.-Werte und können aufgrund externer Einflussfaktoren abweichen. Die Wassertemperatur sollte zwischen +4 und +30 °C betragen. Der max. Betriebsdruck sollte nicht höher als 6,9 bar sein.

¹ für Kombidämpfer und Konvektionsöfen

² für Kaffee- und Espressomaschinen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wechselkartusche, 450 Quell ST	2081.0009	156,00
Wechselkartusche, 600 Quell ST	2081.0010	210,00
Wechselkartusche, 1200 Quell ST	2081.0011	269,00

Modell	Purity 450 Quell ST	Purity 600 Quell ST	Purity 1200 Quell ST
Außenmaße	Ø 249 mm, Höhe 408 mm	Ø 249 mm, Höhe 520 mm	Ø 288 mm, Höhe 550 mm
Kapazität	10 °dH/10% = 2.995 l – 10 °dH/40% = 4.217 l	10 °dH/10% = 5.118 l – 10 °dH/40% = 7.207 l	10 °dH/10% = 9.364 l – 10 °dH/40% = 13.187 l
Bruttogewicht	11 kg	13 kg	19 kg
Artikelnummer	2081.0014	2081.0015	2081.0016
UVP in €	691,00	934,00	1.208,00

wie oben jedoch mit Mess- und Anzeigeeinheit

Modell	Purity 450 Quell ST	Purity 600 Quell ST	Purity 1200 Quell ST
Artikelnummer	2081.0017	2081.0018	2081.0019
UVP in €	816,00	1.092,00	1.375,00

Entkalker, manuell, mit oder ohne Bypass

- 3/8 Zoll-Anschluss
- Edelstahl



Entkalker ohne Bypass



Entkalker mit Bypass

Modell	Entkalker	Entkalker	Entkalker	Entkalker
Außenmaße Ø x H	180 x 400 mm	180 x 500 mm	180 x 600 mm	180 x 900 mm
Kapazität	10 °dH = 1.440 l	10 °dH = 2.280 l	10 °dH = 3.000 l	10 °dH = 4.200 l
Liter	8	12	16	20
Bruttogewicht	6 kg	9 kg	15 kg	29 kg
Artikelnummer	2082.0001	2082.0002	2082.0003	2082.0004
UVP in €	100,00	91,00	165,00	185,00

Modell	Entkalker mit Bypass	Entkalker mit Bypass	Entkalker mit Bypass	Entkalker mit Bypass
Bruttogewicht	7 kg	10 kg	16 kg	30 kg
Artikelnummer	2082.0005	2082.0006	2082.0007	2082.0008
UVP in €	130,00	142,00	165,00	197,00

BRITA® Purity CLEAN Komplettsystem für Spülmaschinen

- ◆ Druckbehälter mit Kartusche und Deckel
- ◆ Preis nur gültig bei Rückgabe der Alt-Kartusche!

Die angegebenen Kapazitäten sind ca-Werte und können aufgrund externer Einflussfaktoren abweichen.



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wechselkartusche, 1200 CLEAN	2081.0012	250,00
Wechselkartusche, 1200 CLEAN EXTRA	2081.0013	253,00

Modell	Purity 1200 CLEAN	Purity 1200 CLEAN EXTRA
Beschreibung	Teilentsalzung	Vollentsalzung
Warmwasser geeignet bis	+60 °C	+60 °C
Kapazität	10 °dH = 12.000 l	Kapazität: 10 °dH = 3.500 l
Bruttogewicht	18 kg	18 kg
Artikelnummer	2081.0007	2081.0008
UVP in €	1.225,00	1.281,00

Umkehr-Osmoseanlage

- ◆ Für senkrechte und waagerechten Betrieb geeignet
- ◆ Entfernt Chlor, Verunreinigungen und Minerale, die im Leitungswasser vorhanden sind
- ◆ Geeignet für Gläserpülmaschinen
- ◆ Inklusive Vorfilter
- ◆ Wasserspeicher als optionales Zubehör



Umkehr-Osmoseanlage 120



inklusive Vorfilter



Wasserspeicher 12

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ersatzfilter für Vorfilterpatrone	2084.0005	143,00
Anschluss-Kit für Wasserspeicher	2084.0014	87,00
Ersatz-Membran für Umkehr-Osmoseanlage	2084.0010	266,00

Modell	Umkehr-Osmoseanlage 120	Umkehr-Osmoseanlage 180	Wasserspeicher 12	Wasserspeicher 30
Außenmaße B x T x H	140 x 510 x 500 mm	140 x 510 x 500 mm	Ø 250 mm x H 400 mm	Ø 400 x H 600 mm
Kapazität / Durchfluss	120 l/h inkl. Vorfilter	180 l/h inkl. Vorfilter	12 l	30 l
Anschluss	3/4"	3/4"	1/4"	3/4"
Anzahl der Membrane	2	3	–	–
Artikelnummer	2084.0004	2084.0006	2084.0011	2084.0012
UVP in €	2.094,00	2.409,00	116,00	285,00



BRITA® Purity C Startersets

Die Purity C-Serie mit verschiedenen Filtergrößen steht für eine zuverlässige Entfernung von Kalk bildenden Substanzen, unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen und somit für optimale Produktqualität und lange Maschinenlaufzeiten. Ideal für den Betrieb von Konvektionsöfen, Kombidämpfern und Kaffeemaschinen.

Die angegebenen Kapazitäten sind ca-Werte und können aufgrund externer Einflussfaktoren abweichen. Die Wassertemperatur sollte zwischen +4 und +30 °C betragen. Der max. Betriebsdruck sollte nicht höher als 8,6 bar sein.

¹ für Kombidämpfer und Konvektionsöfen

² für Kaffee- und Espressomaschinen



Purity C150 Starterset Nr. 5



Flow-Meter 10-100

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ersatzkartusche, Filter-Kartusche C150	2081.0004	118,00
Ersatzkartusche, Filter-Kartusche C300	2081.0005	186,00
Ersatzkartusche, Filter-Kartusche C500	2081.0006	309,00
Flow-Meter 10-100 (Wassermenge/h: 10-100 l)	2089.0001	128,00

Modell	Purity C150 Starterset Nr. 5	Purity C300 Starterset Nr. 6	Purity C500 Starterset Nr. 10
Außenmaße B x T x H	117 x 108 x 421 mm	124 x 123 x 476 mm	149 x 149 x 554 mm
Flow Meter	nein (optional)	nein (optional)	inklusive
Beschreibung	Filterkopf 0-70% Verschnitt – 3/8", RF-verhinderer, Kartusche C150, KH-test ¹ Kapazität: 10 °dH / 10% = 1.656 l, ² Kapazität: 10 °dH / 40% = 2.408 l	Filterkopf 0-70% Verschnitt – 3/8", RF-verhinderer, Kartusche C300, KH-test ¹ Kapazität: 10 °dH / 10% = 2.750 l ² Kapazität: 10 °dH / 40% = 4.000 l	Filterkopf 0-70% Verschnitt – 3/8", Flowmeter 10-100A, Kartusche C500, KH-test ¹ Kapazität: 10 °dH / 10% = 4.675 l ² Kapazität: 10 °dH / 40% = 6.800 l
Artikelnummer	2081.0001	2081.0002	2081.0003
UVP in €	250,00	297,00	482,00

Cube Line

Optimal aufbereitetes Wasser für die Eiswürfel Produktion

- ◆ 4-Stufiger Aufbereitungsprozess (einmalige Eigenschaften wie einen angenehmen Geschmack und Verbesserung des Geruchs)
- ◆ Beseitigung von mechanischen Verschmutzungen
- ◆ Reduktion von Kalk und des Chlorgeschmacks
- ◆ Beugt Bakterienwachstum vor
- ◆ Schnellverbinder-System
- ◆ Jährlicher Filterwechsel ohne Werkzeug möglich

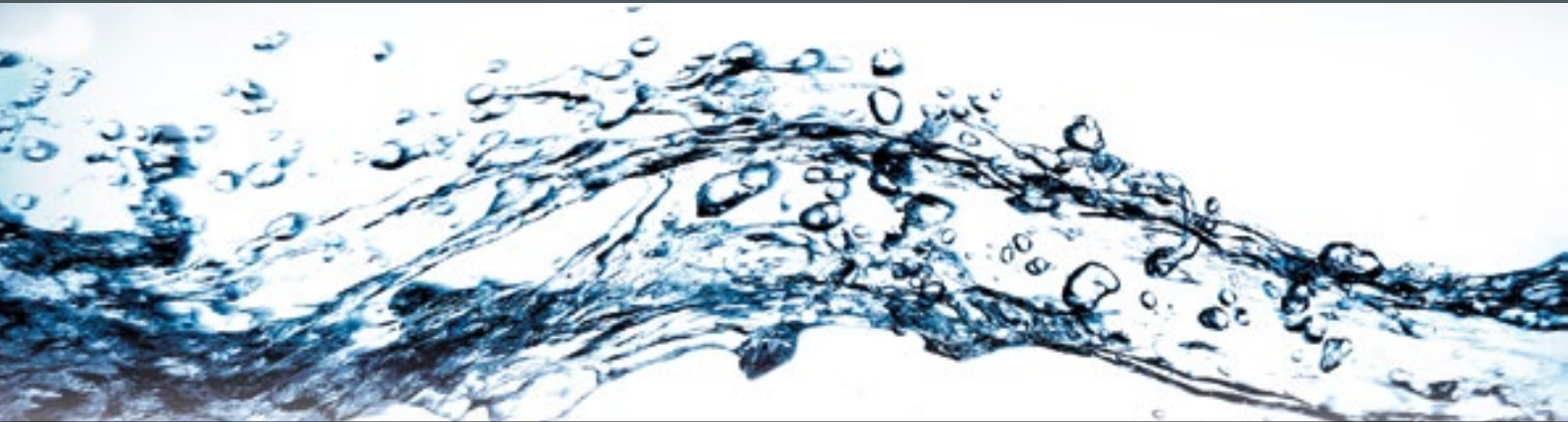


AF-C2 Filter

Filterlösung für ideales Trinkwasser

- ◆ Hochwertige Aktivkohlefilter und KDF Kugeln
- ◆ 4-Stufige Wasserreinigung beseitigt mechanischen Verschmutzungen chemischen Verschmutzungen
- ◆ Beseitigung von organischen Verschmutzungen welche den unangenehmen Geschmack und Duft des Wassers verursachen u. a.
- ◆ Schnellverbinder-System
- ◆ Filterwechsel ohne Werkzeug möglich

Modell	Wasserfilter AF-C2	Cube Line
Außenmaße B x T x H	130 x 210 x 310 mm	130 x 210 310 mm
geeignet für	Wasserfilter	Eiswürfelmaschinen
Kaltwassergeeignet bis		
Kapazität	ca. 8000 l	ca. 60 000 l
Anschluss	1/2 Zoll	3/4 Zoll
Durchflussintensität Nom/Max	0-8 l/min	0-8 l/min
Bruttogewicht	2 kg	2 kg
Artikelnummer	2084.0005	2083.0010
UVP in €	143,00	121,00



MISCHBATTERIEN / GESCHIRRWASCHBRAUSEN



- ◆ Schwenkbarer Auslauf aus verchromtem Messing gemäß EN248 (Chrome III fluoridfrei)
- ◆ Auslauf mit doppelter Dichtungsmutter für hohe Stabilität und mit Edelstahlschrauben wartungsfreundlich befestigt
- ◆ Spezialfettkammer-Oberteile für hohen Durchfluss und lange Lebensdauer
- ◆ Griffe aus verchromtem BayBlend, temperaturbeständig bis +112 °C
- ◆ Inklusive Befestigungsmaterial, jedoch ohne Kalt- und Warmwasseranschlusschläuche



KLARCO®

- ◆ Einarm-Mischhebel aus glasfaserverstärktem Kunststoff (PAK frei)
- ◆ Der leichte Hebel ermöglicht eine präzise Einstellung und verhindert ein versehentliches Schließen
- ◆ Mischerpatronen mit hohem Durchfluss und hohem Kalkwiderstand
- ◆ Inklusive Befestigungsmaterial sowie Kalt- und Warmwasseranschlusschläuche / -rohre je nach Modell



- ◆ Spiralfeder, mit grauem PA11-Rilsan beschichtet
- ◆ Feder hat an den Enden einen Schutzring als Schlauchschutz
- ◆ Schlauch aus lebensmittelgeeignetem und für Trinkwasser zertifiziertem EPDM-Gummi; ummantelt mit doppeltem Edelstahlgeflecht und mit transparenter, thermoplastischer Isolierung
- ◆ Wandhalterung 115 mm lang im Standard, optional 150 mm möglich
- ◆ Brausehaken aus Edelstahl, auf einem glasfaserverstärktem Kunststoffkörper
- ◆ Standrohr aus Edelstahl AISI 304 garantiert eine höhere Hygiene als herkömmliche Rohre aus verchromtem Messing
- ◆ Auch Versionen mit zusätzlichem vormontierten Schwenkauslauf erhältlich



- ◆ Innenteile aus Edelstahl und EPDM-Gummi, zertifizierte Lebensmittelverträglichkeit
- ◆ Ergonomisch geformter Griff und Hebel, rückschlagfrei
- ◆ Aus **Spezialnylon ohne krebserregende polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK frei)**
- ◆ Wärmeisolierend und kalkbeständige Bestandteile



Mischbatterie

1-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 275 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 200 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1016
UVP in €	93,00

1-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Einhebelmischbatterie
- ♦ Gesamthöhe: 320 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	30 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1002
UVP in €	98,00

2-Loch, Wasseranschluss 3/4"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 265 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 190 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	40 l/min
Wasseranschluss	3/4"
Artikelnummer	2091.2001
UVP in €	115,00

2-Loch, Wasseranschluss 3/4"

- ♦ Bedienfreundliche Knebelanbringung
- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 335 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 250 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell	
Lochbohrung	max. Ø 27-32 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	40 l/min
Wasseranschluss	3/4"
Artikelnummer	2091.2006
UVP in €	162,00

2-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Einhebelmischbatterie
- ♦ Gesamthöhe: 380 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 210 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	24 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.2005
UVP in €	256,00

1-Loch mit Brausekopf, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mit Einhebelmischbatterie
- ♦ Mit Schlauch Länge 100 cm
- ♦ Gesamthöhe Mischbatterie: 225 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 200 mm

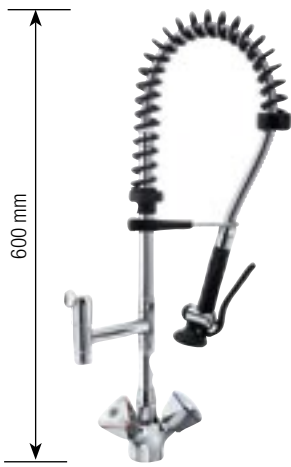
Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	30+10 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1003
UVP in €	244,00



Geschirrwashbrause



1-Loch, Wasseranschluss 3/8"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Ohne Wandmontage
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 600 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 140 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-32 mm
Wasserdurchsatz	12+8 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1005
UVP in €	260,00



1-Loch, Wasseranschluss 3/8"

- ♦ Mit Schwenkhahn 360°
- ♦ Einhebelmischer
- ♦ Gesamthöhe: 600 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 140 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-32 mm
Wasserdurchsatz	12+8 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1010
UVP in €	369,00



1-Loch, Wasseranschluss 3/8"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Ohne Wandmontage
- ♦ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ♦ Gesamthöhe: 600mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 150 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	12+8 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1008
UVP in €	347,00



1-Loch, Wasseranschluss 3/8"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Ohne Wandmontage
- ♦ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ♦ Gesamthöhe: 800 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 150 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	12+8 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1009
UVP in €	360,00



1-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Einhebelmischbatterie
- ♦ Gesamthöhe: 1.000 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 250 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochbohrung	Ø 30-35 mm
Wasserdurchsatz	20+16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1001
UVP in €	317,00



1-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 1.030 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 240 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochbohrung	Ø 30-35 mm
Wasserdurchsatz	26+16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1002
UVP in €	282,00



Geschirrwashbrause

1-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Ohne Auslaufhahn
- ♦ Gesamthöhe: 1.030 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell

Lochbohrung	Ø 30-35 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1003
UVP in €	238,00

1-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Einhebelmischbatterie
- ♦ Gesamthöhe: 1.040 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 225 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



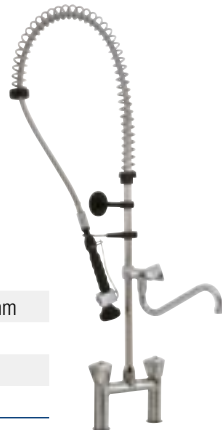
Modell

Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1004
UVP in €	391,00

2-Loch, Wasseranschluss 3/4"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 1.100 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 270 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell

Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	3/4"
Artikelnummer	2092.2002
UVP in €	282,00

2-Loch, Wasseranschluss 3/4"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Einhebelmischbatterie
- ♦ Gesamthöhe: 1.100 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 300 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell

Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	40+16 l/min
Wasseranschluss	3/4"
Artikelnummer	2092.2001
UVP in €	487,00

2-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 1.170 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 350 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell

Lochbohrung	Ø 21-25 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2003
UVP in €	509,00

2-Loch Wandmontage, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Für 2-Loch-Wandmontage
- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 980 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 180 mm
- ♦ Über Wasserzulauf

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de



Modell

Lochabstand	155 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2006
UVP in €	306,00

Geschirrwashbrause

1-Loch, Wasseranschluss 3/8"

- ♦ Mit Zugautomatik PREMIUM PLUS
- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 1.305 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 190 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	20+16 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1007
UVP in €	893,00

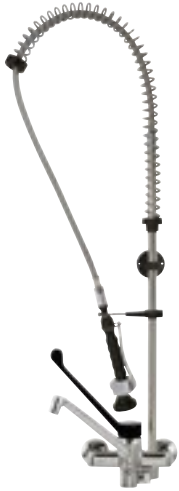


2-Loch Wandmontage, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Einhebelmischbatterie
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 990 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 130 mm über Wasserzulauf

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochabstand	155 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2005
UVP in €	432,00



2-Loch Wandmontage, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Zugautomatik PREMIUM PLUS
- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 1.070 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 60 mm über Wasserzulauf

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochabstand	150 mm
Wasserdurchsatz	20+16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2007
UVP in €	871,00



2-Loch, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mit Zugautomatik PREMIUM PLUS
- ♦ Mit Schwenkhahn
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 1.390 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 400 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochabstand	150 mm
Wasserdurchsatz	20+16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2008
UVP in €	983,00



1-Loch Sensormischbatterie, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Stromversorgung 220 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ♦ Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- ♦ Gesamthöhe: 153 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 88 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	220 Volt	mit Batterie
Lochbohrung	35 mm	35 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C	+70 °C
Wasseranschluss	1/2"	1/2"
Artikelnummer	2091.1014	2091.1015
UVP in €	418,00	428,00



1-Loch, Standsäulen-Mischbatterie, Wasseranschluss 1/2"

- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 505 mm (200 mm Standsäule)
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 430 mm

Detailzeichnung siehe
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1009
UVP in €	130,00





Handwasch-Brause, Ø 3/4"

- ♦ Mit Untertisch-Schlauchaufroller
- ♦ Gehäusekasten in Edelstahl AISI 304
- ♦ Ideal zur Reinigung von Combi Dämpfern
- ♦ 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	Ø 3/4"
Artikelnummer	2093.0007
UVP in €	391,00

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
- ♦ Gewindeabschlusssutzen Ø 1/2"
- ♦ Handbrause ECO/R (max. 6,5 bar, max. 65 °C Wassereingangstemperatur)
- ♦ Handbrause NITO-1 (max. 6 bar, max. 40 °C Wassereingangstemperatur)



Modell

Abmessung	260 x 260 x 64 mm	350 x 355 x 80 mm
Ausstattung	Handbrause ECO/R	Handbrause NITO-1
Schlauchlänge	4 m	6 m
Wasseranschluss	Ø 1/2"	Ø 1/2"
Artikelnummer	2093.0008	2093.0009
UVP in €	547,00	834,00

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
- ♦ Gewindeanschlusssutzen: Ø 1/2"
- ♦ Handbrause NITO-2 (max. 10 bar, max. 90°C Wassereingangstemperatur)



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	Ø 1/2"	Ø 1/2"	Ø 1/2"
Artikelnummer	2093.0010	2093.0011	2093.0012
UVP in €	1.179,00	1.503,00	1.569,00

SWS
 PLANBAR

Handwaschausguss- kombination



- ◆ Handwaschbecken oben
- ◆ Ausgussbecken mit Lochblech unten
- ◆ Freistehend mit 1 Handwasch- & Abfallbecken
- ◆ 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 €	577,00	577,00

SWS
 PLANBAR

Handwaschbecken



eckige Form


 eckige Form
ohne Mischbatterie


halbrunde Form

- ◆ Wandmontage

Modell	eckige Form	eckige Form ohne Mischbatterie	halbrunde Form
Außenmaße B x T x H	400 x 400 x 240 mm	400 x 400 x 240 mm	480 x 350 x 220 mm
Beschreibung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung	ohne Wasserhahn, mit Aufkantung, Lochbohrung Ø 22 mm	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung
Artikelnummer	2101.0002	2101.0005	2101.0003
UVP in €	277,00	233,00	355,00

SWS
 PLANBAR

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 €	538,00	551,00



Abfalleimer

- ♦ Edelstahl
- ♦ Rollbar
- ♦ Mit Deckel und Griffen



Modell	Abfalleimer	Abfalleimer	Abfalleimer
Außenmaße Ø x H	380 x 610 mm	450 x 610 mm	450 x 690 mm
Volumen	50 l	75 l	95 l
Artikelnummer	2102.0001	2102.0006	2102.0002
UVP in €	183,00	200,00	218,00

Abfalleimer mit Fußpedal

- ♦ Edelstahl
- ♦ Rollbar
- ♦ Mit Hubdeckel und Griffen



Modell	Abfalleimer	Abfalleimer	Abfalleimer
Außenmaße Ø x H	380 x 610 mm	450 x 610 mm	450 x 690 mm
Volumen	50 l	75 l	95 l
Artikelnummer	2102.0003	2102.0007	2102.0004
UVP in €	244,00	270,00	277,00

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 €	244,00



Vakuum Verpackungsmaschine Seite 355
Mit Kammer

ab 1.786,- Euro



Planetenmischer 7
Seite 360

545,- Euro



Induktions-Wok 3,5 kW Seite 347
Edelstahlgehäuse und
digitales LED-Display mit Timer

345,- Euro



9 VORBEREITUNG ELEKTROKLEINGERÄTE

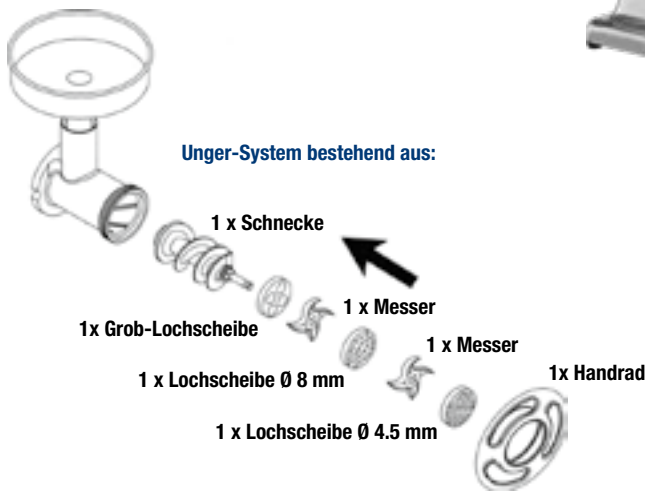
9 Vorbereitung

Fleischwölfe, Brot- und Hartkäseiben.....	336
Aufschnittmaschinen, Schräg-/Vertikalschneider.....	338
Cutter.....	340
Stabmixer.....	341
Gemüseschneider.....	342
Kartoffelschäler.....	344
Grillplatten.....	345
Induktionskochflächen.....	346
Fritteusen.....	348
Kontaktgrill.....	349
Crêpiere, Waffeleisen.....	351
Bain-Maries, Suppenkessel, Speisewärmer.....	352
Vakuumverpackungsmaschinen.....	354
Teigknetmaschinen.....	356
Teigausrollmaschinen, Mehlwagen.....	358
Planetenmixer.....	360
Nudelmaschinen.....	362
Espressomaschine.....	364



Fleischwolf

- ◆ Korpus aus Aluminium oder Edelstahl
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch



**Fleischwolf 160 kg
Edelstahl**



Modell	50 kg Alu-Gehäuse	160 kg Alu-Gehäuse	300 kg Alu-Gehäuse
Kapazität	ca. 50 kg/h	ca. 160 kg/h	ca. 300 kg/h
Außenmaße B x T x H	330 x 300 x 360 mm	400 x 250 x 500 mm	450 x 290 x 520 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Schneidsatz in Aluminium inklusive 6 mm Lochscheibe	Schneidsatz in Edelstahl inklusive 6 mm Lochscheibe	Schneidsatz in Edelstahl belüfteter Motor
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW	400 V / 1,1 kW
Bruttogewicht	9 kg	21 kg	23 kg
Artikelnummer	4020.0005	4020.0006	4020.0007
UVP in €	420,00	610,00	815,00

Modell	160 kg Edelstahl	300 kg Edelstahl
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	Schneidsatz in Edelstahl komplett herausnehmbar inkl. 6 mm Lochscheibe	Schneidsatz in Edelstahl komplett herausnehmbar inkl. 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW
Bruttogewicht	24 kg	28 kg
Artikelnummer	4020.0009	4020.0010
UVP in €	1.072,00	1.208,00

Modell	160 kg Edelstahl mit Unger-System	300 kg Edelstahl mit Unger-System
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
Artikelnummer	4020.0012	4020.0013
UVP in €	1.174,00	1.302,00

Fleischwolf, Brotreibe und Hartkäsereiber

- ♦ Korpus aus Aluminium
- ♦ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ♦ Sicherheitskontaktschalter



Fleischwolf / Hartkäsereiber



Brotreibe / Hartkäsereiber



Profi Brotreibe / Hartkäsereiber



Profi Fleischwolf / Hartkäsereiber



Profi Fleischwolf / Hartkäsereiber

Modell	Brot- / Hartkäsereiber	Fleischwolf / Hartkäsereiber
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
Bruttogewicht	8 kg	11 kg
Artikelnummer	4031.0003	4040.0003
UVP in €	367,00	626,00

Modell	Profi Brot- / Hartkäsereiber	Profi Fleischwolf / Hartkäsereiber	Profi Fleischwolf / Hartkäsereiber
Kapazität	ca. 40 kg/h	ca. 160 kg/h Fleisch, ca. 100 kg/h Brot, ca. 40 kg/h Käse	ca. 300 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	750 x 300 x 480 mm
Öffnung der Reibe	140 x 75 mm	140 x 75 mm	140 x 75 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Rolle aus Edelstahl, mit Motorbremse	Schneidsatz in Edelstahl komplett herausnehmbar inkl. 6 mm Lochscheibe	Schneidsatz in Edelstahl komplett herausnehmbar inkl. 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW
Bruttogewicht	19 kg	26 kg	29 kg
Artikelnummer	4031.0004	4040.0004	4040.0005
UVP in €	767,00	1.092,00	1.271,00

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



**Schrägschneider
Ø 250 mm**



**Schrägschneider
Ø 300 mm**



**Schrägschneider
Ø 350 mm**



**Vertikalschneider
Ø 300 mm**

Modell	Schrägschneider	Schrägschneider	Schrägschneider	Vertikalschneider
Ausführung / Messer	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 350 mm	Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	620 x 425 x 370 mm	770 x 540 x 460	890 x 585 x 480	610 x 520 x 520 mm
Motor	belüftet	belüftet	belüftet	–
Serienausstattung	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer
Schnittbreite /-stärke	max. 15 mm	max. 15 mm	max. 15 mm	max. 15 mm
Schneidleistung rund	190 mm	220 mm	260 mm	210 mm
Schneidleistung eckig	260 x 190 mm	260 x 220 mm	310 x 260 mm	260 x 210 mm
Gesamtleistung	230 V / 0,23 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,26 kW
Bruttogewicht	17 kg	31 kg	36 kg	27,6 kg
Besonderheiten	Ausführung aus Aluminiumlegierung Auf 4 rutschfesten Füßen, Plexiglas Handschutz, Mikroschalter an Messerschutzstange	Ausführung aus Aluminiumlegierung Auf 4 rutschfesten Füßen, Plexiglas Handschutz, Mikroschalter an Messerschutzstange	Ausführung aus Aluminiumlegierung Auf 4 rutschfesten Füßen, Plexiglas Handschutz, Mikroschalter an Messerschutzstange	Ausführung aus Aluminiumlegierung Auf 4 rutschfesten Füßen
Artikelnummer	4011.0011	4011.0012	4011.0013	4012.0009
UVP in €	819,00	1.450,00	1.860,00	1.334,00



Schräg- und Vertikalschneider

- ♦ Hohe Leistung und Schnittgenauigkeit
- ♦ Niedrige Ladehöhe
- ♦ Geringe Auflagefläche
- ♦ 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
- ♦ Weitere Modelle auf Anfrage



Schrägschneider
Messer Ø 250 mm



Vertikalschneider
Messer Ø 250 mm

Modell	Schrägschneider	Schrägschneider	Vertikalschneider	Vertikalschneider
Ausführung	Messer Ø 250 mm	Messer Ø 300 mm	Messer Ø 250 mm	Messer Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	530 x 445 x 430 mm	674 x 571 x 492 mm	561 x 508 x 450 mm	610 x 547 x 492 mm
Schnittbreite	bis 16 mm	bis 16 mm	bis 16 mm	bis 16 mm
Messerdrehzahl	280 U/min	250 U/min	280 U/min	250 U/min
Schlittenverfahrweg	245 mm	297 mm	245 mm	297 mm
Schneidleistung rund	180 mm	220 mm	180 mm	220 mm
Schneidleistung eckig	215 x 165 mm	255 x 220 mm	215 x 165 mm	255 x 220 mm
Serienausstattung	mit Schleifvorrichtung, Riemenantrieb, kippbare Platte, 38° Schräge	mit Schleifvorrichtung, Riemenantrieb, kippbare Platte, 38° Schräge	mit Schleifvorrichtung, Riemenantrieb	mit Schleifvorrichtung, Riemenantrieb
Anschlusswert	230 V/0,210 kW	230 V/0,242 kW	230 V/0,210 kW	230 V/0,242 kW
Bruttogewicht	20 kg	27 kg	20 kg	27 kg
Artikelnummer	4011.0007	4011.0008	4012.0008	4012.0005
UVP in €	1.308,00	1.927,00	1.378,00	2.064,00



Messer mit 2 Klingen



Messer mit 2 gelochten Klingen



Messer mit 4 Klingen



Messer mit 4 gelochten Klingen

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
- ◆ Inklusive Geschwindigkeitssteuerung (nur bei 5 l und 8 l Modell)
- ◆ Nur eine Geschwindigkeit (3 l Modell)

Modell	Cutter	Cutter	Cutter
Ausführung / Kapazität	3 l	5 l	8 l
Außenmaße B x T x H	520 x 320 x 620 mm	710 x 320 x 850 mm	710 x 320 x 900 mm
Anschlusswert	230V/0,37 kW	230V/0,75 kW	230V/0,75 kW
Geschwindigkeit	1.300 U/min	260-2.120 U/min (stufenlos)	260-2.120 U/min (stufenlos)
Bruttogewicht	13,5 kg	26 kg	27 kg
Artikelnummer	4050.0005	4050.0006	4050.0007
UVP in €	614,00	1.179,00	1.282,00

Zubehör	Cutter	Cutter	Cutter			
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klingen	4059.0015	105,00	4059.0017	143,00	4059.0021	143,00
Messer mit 2 gelochten Klingen	4059.0016	105,00	4059.0018	143,00	4059.0022	143,00
Messer mit 4 Klingen	–	–	4059.0019	205,00	4059.0023	205,00
Messer mit 4 gelochten Klingen	–	–	4059.0020	205,00	4059.0024	205,00



Messer mit 2 Klingen



Messer mit 2 gelochten Klingen



Messer mit 4 Klingen



Messer mit 4 gelochten Klingen

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 Doppelschneideklinge im Lieferumfang enthalten
- ◆ 2 Geschwindigkeitssteuerungen

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	230V/0,6-0,8 kW	230V/0,6-0,8 kW
Geschwindigkeit	1.400/2.800 U/min	1.400/2.800 U/min
Bruttogewicht	23 kg	23 kg
Artikelnummer	4050.0010	4050.0011
UVP in €	1.218,00	1.301,00

Zubehör	Cutter CNS	Cutter CNS		
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klingen	4059.0025	105,00	4059.0025	105,00
Messer mit 2 gelochten Klingen	4059.0026	105,00	4059.0026	105,00
Messer mit 4 Klingen	4059.0027	105,00	4059.0027	105,00
Messer mit 4 gelochten Klingen	4059.0028	105,00	4059.0028	105,00



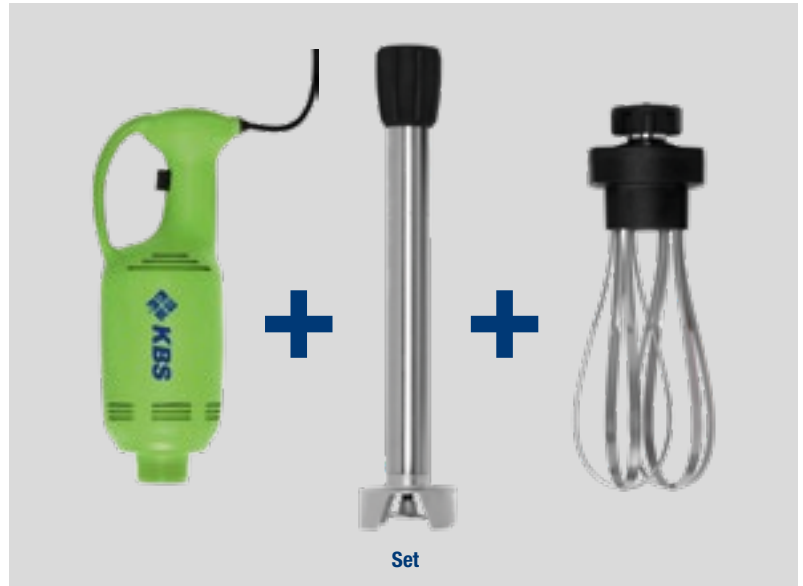
Stabmixer

Stabmixer

- ♦ Motorgehäuse aus stoßfestem Kunststoff
- ♦ Ergonomischer Griff für maximalen Komfort

Mixstäbe

- ♦ Aus Edelstahl
- ♦ Leicht wechselbar
- ♦ Mit Messerschutz zur leichten und sicheren Reinigung



Antriebseinheit



Kompakt



Zubehör	Eintauchtiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 300 mm	190 mm	4069.0008	127,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 400 mm	290 mm	4069.0009	143,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 500 mm	390 mm	4069.0010	153,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 600 mm	490 mm	4069.0011	164,00
Schneebecken für Mixerantrieb, Länge 360 mm	–	4069.0012	176,00

Modell	Kompakt	Set	Antriebseinheit
Außenmaße B x T x H	135 x 100 x 600 mm	170 x 120 x 340 mm (Antriebseinheit)	170 x 120 x 390 mm (Antriebseinheit)
Motor	13.000 U/min	2.500-11.000 U/min bei Schneebeckenverwendung 250-1.500 U/min	2.500-11.000 U/min bei Schneebeckenverwendung 250-1.500 U/min
Mixstablänge	270 mm	400 mm	–
max. Eintauchtiefe	150 mm	290 mm	–
max. Wannenkapazität	30 l	60 l	–
Serienausstattung	Antriebseinheit mit 1 Geschwindigkeit nicht für Dauerbetrieb geeignet	komplett – inkl. Mixstab (Länge 400 mm) und Schneebecken, mit Geschwindigkeitsregler	nur Antriebseinheit mit Geschwindigkeitsregler
Anschlusswert	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,4 kW
Bruttogewicht	2,2 kg	4,5 kg	2,5 kg
Artikelnummer	4060.0008	4060.0009	4060.0010
UVP in €	263,00	512,00	228,00

**Gemüseschneider
 Basic Set**

- ◆ Tischgerät
- ◆ Gehäuse aus Aluminiumdruckguss
- ◆ Inklusive 5 Messer für unterschiedliche Schneidresultate (3 / 4,5 / 7 mm Reibescheibe – 2 / 4 mm Schneidscheibe)
- ◆ Große Öffnung mit Hebel zum Beigeben großer Stücke
- ◆ Kleine Öffnung zum Beigeben kleiner Stücke


Inklusive 5 Messer

Reibescheibe
 Ø 3 mm

Reibescheibe
 Ø 4,5 mm

Reibescheibe
 Ø 7 mm

Schneidscheibe
 2 mm

Schneidscheibe
 4 mm

 weiteres Zubehör finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	Basic
Außenmaße B x T x H	540 x 240 x 450 mm
Anschlusswert	230 V / 0,550 kW
Bruttogewicht	25 kg
Artikelnummer	4070.0001
UVP in €	856,00

¹ Um Würfel zu erhalten Würfelgatter mit Schneidscheiben kombinieren,
² Um Pommes zu erhalten Pommes Gatter mit Schneidscheiben kombinieren!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Julienne Scheibe – 3 x 3 mm	4079.0001	102,00
Pommes Gatter 8 x 8 mm ²	4079.0008	86,00
Pommes Gatter 10 x 10 mm ²	4079.0009	86,00
Würfelgatter 8 x 8 mm ¹	4079.0006	108,00
Würfelgatter 10 x 10 mm ¹	4079.0007	108,00
Schneidscheibe 4 mm	4079.0052	70,00
Schneidscheibe 8 mm	4079.0054	70,00
Schneidscheibe 10 mm	4079.0055	70,00
Reibescheibe Ø 2 mm	4079.0002	72,00
Reibescheibe Ø 3 mm	4079.0003	72,00
Reibescheibe Ø 5 mm	4079.0004	72,00
Reibescheibe Ø 7 mm	4079.0005	72,00



Gemüseschneider

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen

- ◆ Tischgerät
- ◆ Anlauf des Schneidwerks über Sicherheitskontakt gesteuert
- ◆ Doppelöffnung zur Produkteinfüllung
- ◆ Motor mit 0,5 PS bei 255 U/min



Edelstahl



Stahlblech beschichtet

Modell	Gemüseschneider	Gemüseschneider
Ausführung	Edelstahl	Stahlblech beschichtet
Öffnung	Edelstahl	Kunststoff
Außenmaße B x T x H	610 x 220 x 520 mm	610 x 220 x 520 mm
Verpackungsmaße B x T x H	300 x 620 x 580 mm	300 x 620 x 580 mm
Anschlusswert	230V/0,37 kW	230V/0,37 kW
Einwurföffnung Oval	ca. 155 x 75 mm	ca. 155 x 75 mm
Einwurföffnung Rund	Ø 56 mm	Ø 56 mm
Nettogewicht	22 kg	22 kg
Bruttogewicht	24 kg	24 kg
Artikelnummer	4070.0002	4070.0006
UVP in €	871,00	746,00

weiteres Zubehör finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schneidescheibe E2, h=2 mm	4079.0010	75,00
Schneidescheibe E6, h=6 mm	4079.0035	71,00
Schneidescheibe E10, h=10 mm	4079.0015	67,00
Schneidescheibe CNS Regio, h=1-8 mm *	4079.0032	231,00
Sichelscheibe S1, h=1 mm	4079.0036	71,00
Sichelscheibe S2, h=2 mm	4079.0037	71,00
Reibbescheibe (zum Zerkleinern) Z2, h=2 mm	4079.0022	67,00
Reibbescheibe (zum Zerkleinern) Z4, h=4 mm	4079.0024	67,00
Reibbescheibe V	4079.0021	67,00
Julienne Scheibe H2,5, h=2,5 mm	4079.0038	92,00
Julienne Scheibe H6, h=6 mm	4079.0018	92,00
Würfelgatter D 12 x 12 mm ¹	4079.0028	126,00
Würfelgatter D 2 x 20 mm ¹	4079.0029	126,00
Stäbchengatter B6, h=6 mm ²	4079.0039	92,00
Stäbchengatter B10, h=10 mm ²	4079.0041	92,00



Schneidescheibe E



Sichelscheibe S



Julienne Scheiben H



Schneidescheibe CNS Regio



Stäbchengatter B



Würfelgatter D

¹ Um Würfel zu erhalten D mit Schneidescheibe E kombinieren, ² Um Stäbchen zu erhalten B mit Schneidescheibe E kombinieren, * Schnittstärke variabel

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 Herausnehmbare Reibteiler ist im Lieferumfang enthalten
- ◆ 1 Seitenreibe bei 25 kg Modell im Lieferumfang enthalten (optional werkseitig einbaubar für 10 und 18 kg Modell)

Der Kartoffelschäler 5 kg ist für den Tresen bestimmt (Auf Tischgerät). 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
Nettogewicht	26 kg	37 kg	40 kg	64 kg
Bruttogewicht	37 kg	48 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	4080.0004	4080.0005	4080.0006	4080.0007
UVP in €	1.520,00	1.722,00	1.796,00	3.256,00

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	210,00	4089.0001	210,00	4089.0001	210,00	4089.0002	272,00
CCV Korb zum Waschen des Gemüses	-	-	4089.0003	458,00	4089.0003	458,00	-	-



Gas- und Elektro-Grillplatte

- ◆ 8 Tischmodelle für das „Grillen“ von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und Käse
- ◆ Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- ◆ Mit Sicherheitsthermostat
- ◆ Mit Ölauffangbehälter
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen



Gasgrillplatte
1 Heizzone glatt



Gasgrillplatte
1 Heizzone gerillt



Gasgrillplatte
2 Heizzonen - 1/2 gerillt-1/2 glatt



Elektrogrillplatte
2 Heizzonen 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	330 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Grillfläche B x T	320 x 480 mm	320 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Anschlusswert	4,0 kW	4,0 kW	8,0 kW	8,0 kW
Bruttogewicht	35 kg	36 kg	52 kg	70 kg
Artikelnummer	1092.1005	1092.1007	1092.1006	1092.1008
UVP in €	546,00	661,00	1.023,00	1.124,00

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	330 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Grillfläche B x T	320 x 480 mm	320 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW	230 V / 3,0 kW	400 V / 6,0 kW	400 V / 6,0 kW
Bruttogewicht	35 kg	35 kg	57 kg	57 kg
Artikelnummer	1092.1001	1092.1003	1092.1002	1092.1004
UVP in €	418,00	551,00	695,00	815,00



NEU



Einbau-Induktionskochfläche



Doppel-Induktionskochfläche

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

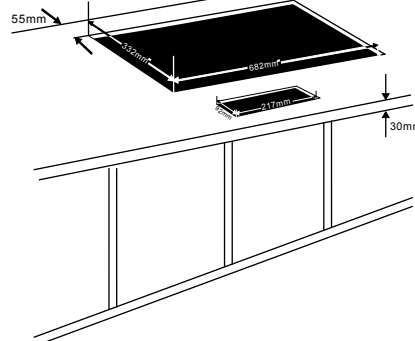
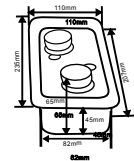
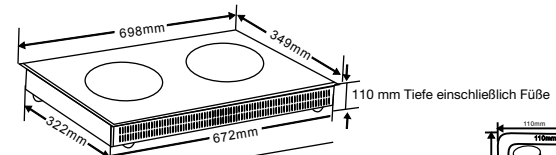
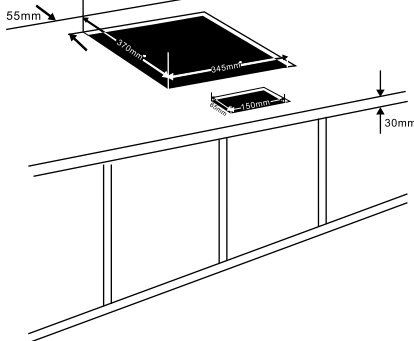
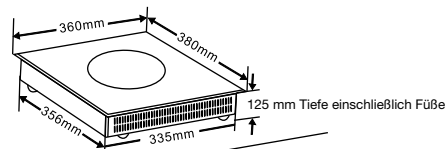
Doppel-Induktions-Kochfläche

Allgemein

- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Schott-Ceran Glaskeramikfläche
- ◆ 2 separat steuerbare Kochflächen (hintereinander) mit je 3,5 kW
- ◆ Power-Share-Funktion (Leistungszuschaltung auf 5 kW für die fordere Kochstelle)
- ◆ Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- ◆ Digitales LED-Display auf der Kochfläche
- ◆ Überhitzungsschutz
- ◆ Auf Füßen



Einbau-Doppel-Induktionskochfläche



Modell	Einbau-Induktionskochfläche	Einbau-Doppel-Induktionskochfläche	Doppel-Induktionskochfläche
Außenmaße B x T x H	360 x 380 x 125 mm	698 x 349 x 110 mm	400 x 695 x 145 mm
Bedienfeld	externer Drehregler (20 °C-Schritte)	externer Drehregler (20 °C-Schritte)	Drehregler
Temperaturregelung	10-Stufen Temperatureinstellung	10-Stufen Temperatureinstellung, 2 separat steuerbare Kochflächen	10-Stufen Temperaturregelung
Anschlusswert	230 V/3,5 kW	230 V/3,5 kW + 3,5 kW	400 V/3,5 kW + 3,5 kW
Gewicht	6,6 kg	10,5 kg	16,3 kg
Artikelnummer	10911016	10911017	10911015
UVP in €	259,00	559,00	1.079,00



Induktions-Kochfläche und Induktionswok

NEU

- ♦ Edelstahlgehäuse
- ♦ Digitales LED-Display mit Timer
- ♦ Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- ♦ Schott-Ceran Glaskeramikfläche
- ♦ Herausnehmbarer Fettfilter
- ♦ Überhitzungsschutz
- ♦ Auf Füßen



Induktionskochfläche mit Drehregler



Induktionskochfläche mit Folientaster



Induktionskochfläche mit Soft-Touch



Induktionskochfläche mit Drehregler



Induktions-Wok 3,5 kW



Induktions-Wok 5 kW

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit Soft-Grip Ø 360 mm	1091.9001	121,00

Modell	Induktionskochfläche mit Drehregler	Induktionskochfläche mit Folientaster	Induktionskochfläche mit Soft-Touch
Außenmaße B x T x H	330 x 420 x 100 mm	340 x 440 x 120 mm	340 x 440 x 120 mm
Bedienfeld	Drehregler	Folientaster	Soft-Touch
Temperaturregelung	Temperatureinstellung per Drehregler	10-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer	10-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer
Anschlusswert	230 V/3,5 kW	230 V/3,5 kW	230 V/3,5 kW
Gewicht	6 kg	6 kg	8 kg
Artikelnummer	1091.1012	1091.1009	1091.1010
UVP in €	229,00	249,00	289,00

Modell	Induktionskochfläche 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 €	685,00	345,00	545,00



Elektro-Fritteuse

- ◆ Gehäuse, Becken und Körbe aus Edelstahl
- ◆ Abgerundetes Becken komplett herausnehmbar
- ◆ Isolierter Handgriff am 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



Elektro-Fritteuse, 2 x 4 l



Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l



Elektro-Fritteuse, 1 x 4 l

Modell	Elektro-Fritteuse 4 L	Elektro-Fritteuse 8 L	Elektro-Fritteuse 2 x 4 L	Elektro-Fritteuse 2 x 8 L
Ausführung	1 x 4 l	1 x 8 l	2 x 4 l	2 x 8 l
Außenmaße B x T x H	220 x 400 x 320 mm	265 x 430 x 345 mm	435 x 400 x 320 mm	550 x 430 x 345 mm
Temperatur	stufenlos regelbar bis +190° C	stufenlos regelbar bis +190° C	stufenlos regelbar bis +190° C	stufenlos regelbar bis +190° C
Serienzubehör	1 Korb (140 x 230 x 137 mm), 1 Deckel	1 Korb (190 x 240 x 140 mm), 1 Deckel	2 Körbe (140 x 230 x 137 mm), 2 Deckel	2 Körbe (190 x 240 x 140 mm), 2 Deckel
Gesamtleistung	230 V / 2,00 kW	230 V / 3,25 kW	230 V / 4,00 kW	230 V / 6,50 kW
Produktgewicht	5 kg	6,5 kg	9 kg	12 kg
Artikelnummer	1093.1040	1093.1041	1093.2040	1093.2041
UVP in €	130,00	165,00	230,00	289,00



Kontaktgrill

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Grillplatte aus Gusseisen
- ◆ Fettauffangschale
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeigen
- ◆ Ein- /Ausschalter (wassergeschützt)
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Inklusive 1 Reinigungsbürste



Elektro Kontaktgrill 290 mm Breite



Elektro Kontaktgrill 410 mm Breite

Modell	Elektro Kontaktgrill	Elektro Kontaktgrill	Elektro Doppel-Kontaktgrill
Außenmaße B x T x H	290 x 405 x 210 mm	410 x 405 x 210 mm	570 x 405 x 210 mm
Ausführung	218 x 230 mm – oben und unten gerillt	335 x 230 mm – oben und unten gerillt	470 x 230 mm – oben und unten gerillt
Temperatur	regelbar von +50 °C bis +300 °C	regelbar von +50 °C bis +300 °C	regelbar von +50 °C bis +300 °C
Gesamtleistung	230 V / 1,8 kW	230 V / 2,2 kW	230 V / 3,6 kW
Produktgewicht	14 kg	19 kg	28 kg
Artikelnummer	1092.7027	1092.7028	1092.7029
UVP in €	239,00	289,00	429,00



Elektro-Kontaktgrill

- ◆ 6 Tischmodelle für das „Grillen“ von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und Käse
- ◆ Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- ◆ Mit Sicherheitsthermostat
- ◆ Mit Ölauffangwanne
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen



Elektro-Kontaktgrill
2 Heizzonen, oben und unten gerillt



Elektro-Kontaktgrill
1 Heizzone, oben und unten gerillt

Modell	Elektro-Kontaktgrill	Elektro-Kontaktgrill	Elektro-Kontaktgrill
Ausführung	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
Bruttogewicht	27 kg	33 kg	43 kg
Artikelnummer	1092.7024	1092.7021	1092.7023
UVP in €	335,00	378,00	468,00

Modell	Elektro-Kontaktgrill	Elektro-Kontaktgrill	Elektro-Kontaktgrill
Ausführung	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
Bruttogewicht	27 kg	33 kg	43 kg
Artikelnummer	1092.7025	1092.7022	1092.7026
UVP in €	335,00	335,00	468,00



Crêpiere

Crêpiere

- ◆ Außengehäuse Edelstahl, Plattendurchmesser 40 cm
- ◆ Temperatur stufenlos regelbar (+50 °C bis +300 °C)
- ◆ Temperaturkontrollleuchte (grün)
- ◆ Graugussplatte, teflonbeschichtet
- ◆ Inklusive 1 Holzvertreiler
- ◆ EIN-/AUS-Schalter, 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
Bruttogewicht	23 kg	44 kg
Artikelnummer	1096.1022	1096.1023
UVP in €	435,00	670,00

Waffeleisen

Waffeleisen

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Backplatten für Brüssler Waffeln aus Gusseisen
- ◆ Temperatur stufenlos regelbar +50°C bis +300°C
- ◆ EIN-/AUS-Schalter
- ◆ Serienmäßig mit Kontrollleuchten
- ◆ Modelle 1096.2024 und 1096.2025 mit wechselbaren Backplatten



1 Backplatte fest



2 Backplatte 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
Bruttogewicht	24 kg	44 kg	27 kg	54 kg
Artikelnummer	1096.2022	1096.2023	1096.2024	1096.2025
UVP in €	391,00	753,00	860,00	1.506,00



ohne Ablasshahn Höhe 150 mm



mit Ablasshahn Höhe 200 mm

Bain-Marie

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Temperatur bis +90 °C
- ◆ Abgerundetes Becken
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeige

Modell	Elektro Bain-Marie	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 255 mm	355 x 555 x 295 mm
Kapazität	1 x GN 1/1, Höhe 150 mm	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	230 V/1,2 kW
Bruttogewicht	8 kg	8,5 kg	9 kg
Artikelnummer	1094.1002	1094.1003	1094.1004
UVP in €	149,00	169,00	189,00



Suppenkessel



Suppenkessel
Edelstahl



Suppenkessel digital

Suppenkessel

- ◆ Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
- ◆ Gehäuse Stahlblech schwarz lackiert
- ◆ Edelstahldeckel mit Löffelaussparung
- ◆ Regelthermostat 30-95 °C

Suppenkessel Edelstahl

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
- ◆ Regelthermostat 30-95 °C
- ◆ Edelstahldeckel mit Löffelaussparung
- ◆ Hitzeisolierter Griff
- ◆ Inklusive magnetischer Suppenbeschriftungen

Suppenkessel digital

Ideal zur Verwendung bei Buffets

- ◆ Gehäuse aus Polypropylen
- ◆ Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
- ◆ Aluminium Wasserkessel für bestmöglichen Wärmetransfer
- ◆ Verbesserte Isolierung (reduzierter Energieverbrauch) Aussenkorpus bleibt kühl
- ◆ Thermostat regelbar von 65°C bis 95°C in 1°C-Schritten.
- ◆ Digitales Bedienungsfeld mit wechselnder Displayanzeige von eingestellter Temperatur und tatsächlicher Temperatur
- ◆ Abnehmbarer Deckel aus Polycarbonat mit eingelassenem Griff und Löffelaussparung
- ◆ Trockenkochschutz und Alarmfunktion bei niedrigem Wasserstand

Modell	Suppenkessel	Suppenkessel Edelstahl	Suppenkessel digital
Außenmaße B x T x H	Ø 340 x 360 mm	Ø 340 x 360 mm	425 x 425 x 400 mm
Kapazität	8 l	8 l	8 l
Anschlusswert	230 V/0,44 kW	230 V/0,44 kW	230 V/0,45 kW
Aussenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Polypropylen
Bruttogewicht	4,5 kg	6,1 kg	6 kg
Artikelnummer	1094.2001	1094.2002	1094.2003
UVP in €	112,00	153,00	133,00



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 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
Bruttogewicht	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg
Artikelnummer	1097.2001	1097.2002	1097.2003	1097.2004
UVP in €	482,00	521,00	560,00	605,00

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
Bruttogewicht	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg
Artikelnummer	1097.2005	1097.2006	1097.2007	1097.2008
UVP in €	338,00	377,00	417,00	460,00

Heizlampe

- ◆ Infrarot
- ◆ Aluminium bzw. Aluminium eloxiert
- ◆ Inklusive Leuchtmittel
- ◆ Max. Ausziehlänge: 330-1100 mm



Modell	Aluminium	Chromfarben	Kupferfarben
Außenmaße	Ø 230 mm	Ø 230 mm	Ø 230 mm
Anschlusswert	230 V / 0,275 kW	230 V / 0,275 kW	230 V / 0,275 kW
Bruttogewicht	2 kg	2 kg	2 kg
Artikelnummer	1097.4003	1097.4005	1097.4006
UVP in €	189,00	219,00	219,00



**Vakuumiergerät
Automatik mit Griff
Schweißleiste 450 mm**



**Vakuumiergerät
Schweißleiste 350 mm**

Vakuum-Verpackungs- maschine

- ◆ Ohne Kammer
- ◆ Für Food und Non-Food Produkte
- ◆ Diese Geräte wurden konzipiert für kleine Einzelhandelsgeschäfte
- ◆ Langlebige und zuverlässige Geräte, mit denen Sie Lebensmittel „live“ vor dem Kunden vakuumieren können
- ◆ Mit Edelstahlgehäuse
- ◆ Vakuumiergerät mit Griff: Balken öffnet automatisch nach Programmende

Zubehör	Abmessung	Artikel-Nr.	UVP in €
Goffrierte Beutel (100 µ) mit Struktur, 100 Stück VE bei Geräten mit externer Saugereinheit	150 x 250 mm	9604.0004	41,00
	200 x 300 mm	9604.0006	56,00
	250 x 350 mm	9604.0009	72,00
	300 x 400 mm	9604.0010	94,00
	350 x 450 mm	9604.0011	117,00
	400 x 500 mm	9604.0012	144,00
	400 x 600 mm	9604.0013	162,00



Goffrierte Beutel

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	41,00
	200 x 300 mm	9604.0017	48,00
	250 x 350 mm	9604.0018	63,00
	300 x 400 mm	9604.0019	84,00
	350 x 450 mm	9604.0020	101,00
	400 x 500 mm	9604.0021	126,00
	400 x 600 mm	9604.0022	146,00



Siegelbeutel

Zubehör	Abmessung	Artikel-Nr.	UVP in €
Kochbeutel, 100 Stück VE, für Tischgeräte und für Kochen mit hohen Temperaturen in Kombi-Dämpfern (bis 115 °C)	200 x 300 mm	9604.0023	80,00
	250 x 350 mm	9604.0024	94,00
	350 x 450 mm	9604.0025	178,00

Modell	Vakuumiergerät	Vakuumiergerät	Vakuumiergerät	Vakuumiergerät mit Griff
Ausführung / Schweißleistenbreite	350 mm	400 mm	450 mm	Öffnungsautomatik / 450 mm
Außenmaße B x T x H	370 x 260 x 130 mm	420 x 260 x 130 mm	470 x 260 x 130 mm	470 x 260 x 130 mm
Vakuum-Pumpe	Q=20/24 l/min	Q=20/24 l/min	Q=20/24 l/min	Q=40/48 l/min
Anschlusswert	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,27 kW	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,4 kW
Bruttogewicht	8 kg	9 kg	10 kg	11 kg
Artikelnummer	4110.0016	4110.0017	4110.0018	4110.0019
UVP in €	462,00	557,00	693,00	925,00



Vakuumpackungsmaschine

- ◆ Kammergerät
- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Herausnehmbarer Schweißbalken
- ◆ Digitales Multifunktionsdisplay
- ◆ Anschluss für Gastrovac System
- ◆ Verschlussklammer für Deckel
- ◆ Gehäusedeckel bis 90° aufklappbar



**Kammermaschine
Schweißleiste 250 mm**



**Kammermaschine
Schweißleiste 450 mm**

Modell	Kammermaschine	Kammermaschine
Ausführung / Schweißleistenbreite	250 mm	300 mm
Außenmaße B x T x H	320 x 500 x 270 mm	410 x 460 x 430 mm
Innenmaße B x T x H	260 x 300 x 110 mm	310 x 350 x 190 mm
Vakuumpumpe	Q=6/7, 2 m³/h	Q=8/9, 6 m³/h
digitale Steuerung	1 Programm	6 Programme
Anschlusswert	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,4 kW
Bruttogewicht	25 kg	38 kg
Artikelnummer	4110.0010	4110.0012
UVP in €	1.786,00	2.311,00

Modell	Kammermaschine	Kammermaschine	Kammermaschine
Ausführung / Schweißleistenbreite	350 mm	400 mm	450 mm
Außenmaße B x T x H	460 x 510 x 460 mm	510 x 560 x 480 mm	560 x 610 x 480 mm
Innenmaße B x T x H	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	460 x 500 x 220 mm
Vakuumpumpe	Q=12/14, 4 m³/h	Q=20/24 m³/h	Q=20/24 m³/h
digitale Steuerung	6 Programme	6 Programme	6 Programme
Anschlusswert	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,9 kW	230 V / 0,95 kW
Bruttogewicht	42 kg	55 kg	68 kg
Artikelnummer	4110.0013	4110.0014	4110.0015
UVP in €	2.731,00	3.151,00	3.361,00


K 7

KP 50

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
- ◆ Eine Geschwindigkeit

KP-2 Serie

wie K Serie jedoch

- ◆ 400 V Anschluss
- ◆ Zwei Geschwindigkeiten

optionales Zubehör für die Modelle 12, 18, 25 und 38 auf Anfrage erhältlich

- ◆ Mechanischer oder digitaler Timer

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit Ø 130 mm für Teigknetmaschinen 7- 38 kg	5019.0001	75,00
Räderkit Ø 170 mm für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0002	125,00

K Serie – 230 Volt

Modell	K 7	K 12	K 18	K 25	K 38
Kapazität	7 kg / 10 l	12 kg / 16 l	18 kg / 22 l	25 kg / 32 l	38 kg / 42 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	800 x 480 x 710 mm
Anschlusswert	230 V/0,37 kW	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW	230 V/1,5 kW	230 V/1,5 kW
Bruttogewicht	38 kg	56 kg	59 kg	92 kg	102 kg
Artikelnummer	5011.1009	5011.1010	5011.1003	5011.1004	5011.1005
UVP in €	1.040,00	1.152,00	1.205,00	1.470,00	1.644,00

KP Serie – 400 Volt

Modell	KP 7	KP 12	KP 18	KP 25	KP 38	KP 50
Kapazität	7 kg / 10 l	12 kg / 16 l	18 kg / 22 l	25 kg / 32 l	38 kg / 42 l	50 kg / 62 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	800 x 480 x 710 mm	920 x 530 x 920 mm
Anschlusswert	400 V/0,37 kW	400 V/0,75 kW	400 V/0,75 kW	400 V/1,5 kW	400 V/1,5 kW	400 V/2,2 kW
Bruttogewicht	38 kg	56 kg	59 kg	92 kg	102 kg	177 kg
Artikelnummer	5011.2010	5011.2011	5011.2003	5011.2004	5011.2005	5011.2006
UVP in €	1.152,00	1.187,00	1.205,00	1.470,00	1.644,00	2.682,00

KP-2 Serie – 400 Volt, 2 Geschwindigkeiten

Modell	KP-2 12	KP-2 18	KP-2 25	KP-2 38	KP-2 50
Artikelnummer	5011.2013	5011.2015	5011.2016	5011.2014	5011.2017
UVP in €	1.381,00	1.400,00	1.665,00	1.837,00	2.877,00



KM Serie

Teigknetmaschine

- ◆ Herausnehmbarer Kessel
- ◆ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ◆ Hochklappbarer Kopf
- ◆ Kneithaken aus Edelstahl
- ◆ Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat
- ◆ Spiralumdrehungen: 90 U/min

KMP Serie

wie KM Serie jedoch

- ◆ 400 V Anschluss
- ◆ Eine Geschwindigkeit

KMP-2 Serie

wie KM Serie jedoch

- ◆ 400 V Anschluss
- ◆ Zwei Geschwindigkeit

optional sind für alle Maschinen

Räderkits erhältlich



KM 25

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Teigknetmaschinen 7- 38 kg	5019.0001	75,00
Räderkit für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0002	125,00

KM Serie – 230 Volt

Modell	KM 12	KM 18	KM 25	KM 38
Ausführung	12 kg / 16 l	18 kg / 22 l	25 kg / 32 l	38 kg / 42 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	800 x 480 x 730 mm
Anschlusswert	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW	230 V/1,5 kW	230 V/1,5 kW
Bruttogewicht	65 kg	66 kg	103 kg	118 kg
Artikelnummer	5012.1001	5012.1002	5012.1003	5012.1004
UVP in €	1.597,00	1.651,00	2.002,00	2.175,00

KMP Serie – 400 Volt

Modell	KMP 12	KMP 18	KMP 25	KMP 38	KMP 50
Ausführung	12 kg / 16 l	18 kg / 22 l	25 kg / 32 l	38 kg / 42 l	50 kg / 62 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	800 x 480 x 730 mm	920 x 530 x 940 mm
Anschlusswert	400 V/0,75 kW	400 V/0,75 kW	400 V/1,5 kW	400 V/1,5 kW	400 V/2,2 kW
Bruttogewicht	65 kg	66 kg	103 kg	118 kg	213 kg
Artikelnummer	5012.2001	5012.2002	5012.2003	5012.2004	5012.2005
UVP in €	1.597,00	1.651,00	2.002,00	2.175,00	3.384,00

KMP-2 Serie – 400 Volt, 2 Geschwindigkeiten

Modell	KMP-2 12	KMP-2 18	KMP-2 25	KMP-2 38	KMP-2 50
Artikelnummer	5012.2006	5012.2007	5012.2008	5012.2009	5012.2010
UVP in €	1.792,00	1.876,00	2.244,00	2.374,00	3.778,00

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
Bruttogewicht	36 kg	55 kg
Artikelnummer	5020.0002	5020.0001
UVP in €	1.127,00	1.229,00

Teigausrollmaschinen

Teigausrollmaschinen

- ◆ Edelstahl
- ◆ Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- ◆ Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



**mit 1 Rolle,
für runde Form**



**mit 2 Rollen,
für runde und eckige Form**

Modell	Teigausrollmaschine	Teigausrollmaschine
Ausführung	1 Rolle	2 Rollen
Teigform	rund, 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
Bruttogewicht	38 kg	45 kg
Artikelnummer	5020.0000	5020.0003
UVP in €	975,00	1.331,00



Arbeits Tisch, vollverschweißt



vollverschweißt

- ♦ Mit und ohne Aufkantung
- ♦ Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Arbeitsplatte und Verbindungszarge, vollverschweißt
- ♦ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ♦ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Optionales Zubehör: Schublade, Schubladenblock, Rollenkit



Arbeits Tisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	800 mm	9011.1108	355,00
	1000 mm	9011.1110	380,00
	1200 mm	9011.1112	411,00
	1400 mm	9011.1114	451,00
	1500 mm	9011.1115	461,00
	1600 mm	9011.1116	480,00
	1800 mm	9011.1118	512,00
	2000 mm	9011.1120	553,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9011.2108	402,00
9011.2110	422,00
9011.2112	454,00
9011.2114	504,00
9011.2115	515,00
9011.2116	538,00
9011.2118	575,00
9011.2120	613,00

Mehlwagen

- ♦ Edelstahl
- ♦ Klappdeckel
- ♦ Auf Rädern



Pizzaballenbox

- ♦ Behälter mit abgerundeten Kanten & abnehmbarem Deckel



Modell	Mehlwagen	Pizzaballenbox	Deckel für Pizzaballenbox
Außenmaße B x T x H	400 x 610 x 730 mm	600 x 400 x 70 mm	600 x 400 mm
Kapazität	115 l	-	-
Artikelnummer	5029.0002	5094.0001	5094.0002
UVP in €	467,00	18,00	18,00



Planetenmixer

- ◆ Auf Tischgerät mit Edelstahlkorpus
- ◆ Abnehmbare Tritan-Sicherheitsabdeckung
- ◆ Stufenlos verstellbare Geschwindigkeitssteuerung
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Inklusive 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer



Planetenmixer 5



Planetenmixer 7

Modell	Planetenmixer 5	Planetenmixer 7
Ausführung / Kessel	5 l	7 l
Außenmaße B x T x H	380 x 240 x 500 mm	380 x 240 x 550 mm
Teigkapazität	1,6 kg	2,4 kg
Anschlusswert	230V/0,5 kW	230V/0,5 kW
Bruttogewicht	13 kg	15 kg
Artikelnummer	5030.0010	5030.0011
UVP in €	495,00	545,00



Planetenmixer

- ◆ Standgerät mit Stahlkorpus
- ◆ Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl
- ◆ Edelstahl-Kessel mit Hebefunktion
- ◆ 3 Geschwindigkeiten
- ◆ Inklusive 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer
- ◆ Inklusive Gummischutzfüße



Planetenmixer 10



Planetenmixer 20



Planetenmixer 30

Modell	Planetenmixer 10	Planetenmixer 20	Planetenmixer 30
Ausführung / Kessel	10 l	20 l	30 l
Außenmaße B x T x H	505 x 475 x 710 mm	630 x 590 x 890 mm	710 x 670 x 1270 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 / 0,55 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
Bruttogewicht	46 kg	129 kg	180 kg
Artikelnummer	5030.0004	5030.0005	5030.0006
UVP in €	799,00	1.150,00	1.950,00

Nudelmaschinen

- ◆ Diese Maschinen kneten und formen verschiedene Teigtypen in unterschiedliche Nudelformen
- ◆ Behälter und Knethaken aus Edelstahl
- ◆ Korpus weiß lackiert
- ◆ Verschraubung der Formen aus Messing-/Bronzelegierung
- ◆ Auspresstunnel bei 4 und 8 kg Maschinen gekühlt
- ◆ Elektrischer Nudelteigschneider serienmäßig bei 4 und 8 kg Maschinen; optional erhältlich für 2,5 kg Nudelmaschinen
- ◆ Im Lieferumfang sind KEINE Nudelformen enthalten.
- ◆ Optional: 15 verschiedene Nudelmatrizen erhältlich siehe Seite 385



NM25



NM40



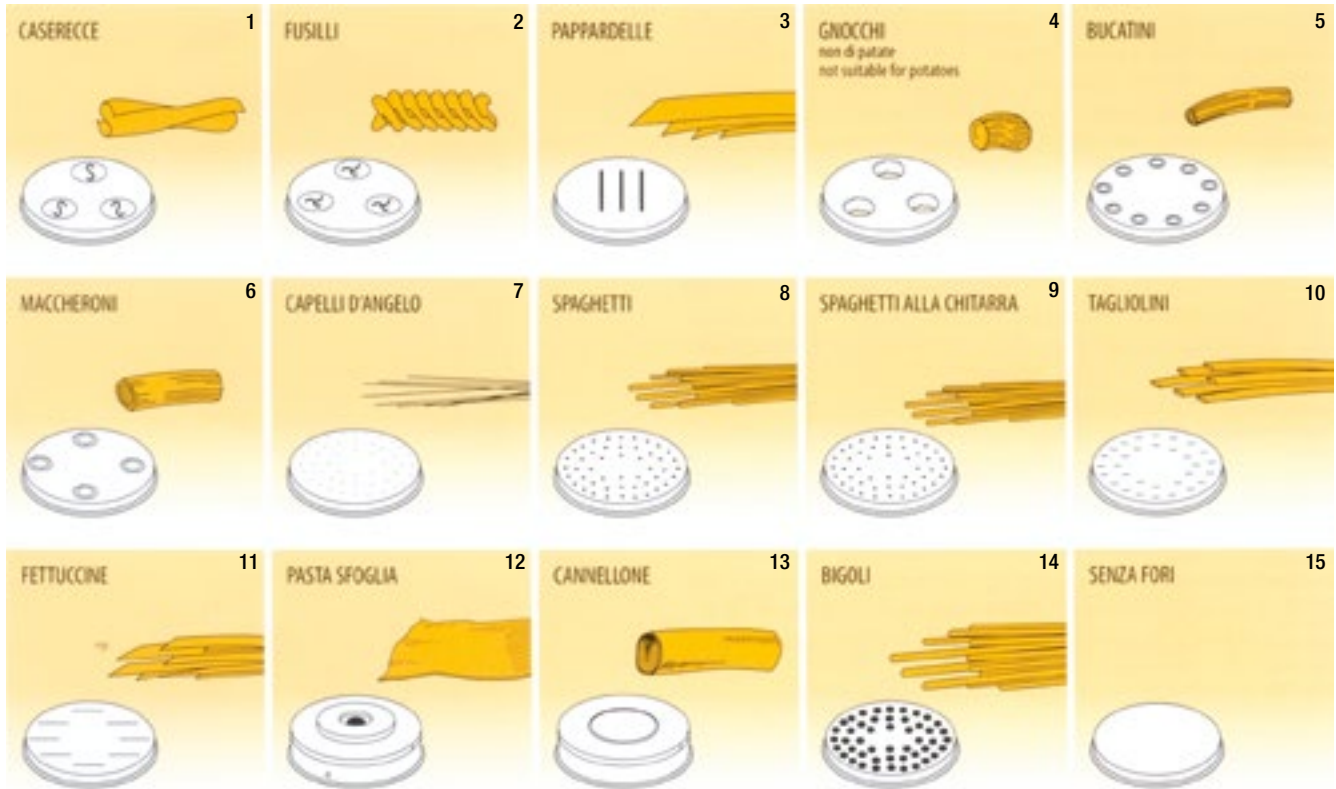
NM80

Modell	NM 15	NM 25	NM 40	NM 80
Produkteistung	5 kg/h	8 kg/h	13 kg/h	25 kg/h
Außenmaße B x T x H	250 x 480 x 290 mm	260 x 600 x 380 mm	350 x 760 x 450 mm	450 x 720 x 750 mm
Ø Matrize	Ø 50 mm	Ø 57 mm	Ø 57 mm	Ø 78 mm
Behälterkapazität	1,5 kg	2,5 kg	4,0 kg	8,0 kg
Anschlusswert	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,37 kW	400 V / 0,75 kW	400 V / 1,0 kW
Bruttogewicht	20 kg	38 kg	51 kg	97 kg
Artikelnummer	5041.0001	5041.0002	5041.0003	5041.0004
UVP in €	1.295,00	1.888,00	3.950,00	5.975,00



Nudelmatrizen

- ♦ Aus Messing
- ♦ Für Nudelmaschinen auf Seite 384



Modell	Nudelquerschnitt	Für NM15		Für NM25 / NM40		Für NM80	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1. Caserecce	9 x 5 mm	5049.0001	61,00	5049.0015	81,00	5049.0029	145,00
1. Fusilli	Ø 9 mm	5049.0002	61,00	5049.0016	81,00	5049.0030	145,00
3. Pappardelle	16 mm	5049.0003	61,00	5049.0017	81,00	5049.0031	145,00
4. Gnocchi - nicht für Kartoffelteig	Ø 12 mm	5049.0004	61,00	5049.0018	81,00	5049.0032	145,00
5. Bucatini	Ø 4 mm	5049.0005	61,00	5049.0019	81,00	5049.0033	145,00
6. Maccheroni	Ø 8,5 mm	5049.0006	61,00	5049.0020	81,00	5049.0034	145,00
7. Capelle D'Angelo	Ø 1 mm	5049.0007	61,00	5049.0021	81,00	5049.0035	145,00
8. Spaghetti	Ø 2 mm	5049.0008	61,00	5049.0022	81,00	5049.0036	145,00
9. Spaghetti alla chitarra	2 x 2 mm	5049.0009	61,00	5049.0023	81,00	5049.0037	145,00
10. Tagliolini	Ø 3 mm	5049.0010	61,00	5049.0024	81,00	5049.0038	145,00
11. Fettuccine	Ø 8 mm	5049.0011	61,00	5049.0025	81,00	5049.0039	145,00
12. Pasta sfoglia, Stärke 1-4 mm	135 mm	5049.0012	81,00	5049.0026	100,00	5049.0040	179,00
13. Cannellone per ripieno	Ø 25 mm	5049.0013	61,00	5049.0027	81,00	5049.0041	145,00
14. Bigoli	Ø 3 mm	5049.0014	61,00	5049.0028	81,00	5049.0042	145,00
15. Senza Fori (neutrale Ausführung)	-	5049.0043	71,00	5049.0044	94,00	5049.0045	173,00

Siebträger-Espressomaschine



für mobilen Einsatz



mit Festwasseranschluss

Allgemein

- ◆ 1-gruppig
- ◆ Kesseldruck: 1,1 bis 1,4 bar
- ◆ Verchromte Dampfzange, stufenlos manuell regulierbar, mit Verbrennungsschutz aus Gummi
- ◆ Brühzeit ca. 30 Sekunden
- ◆ Tassen-Abstellfläche
- ◆ GummifüÙe zur Optimierung der Vibrationen
- ◆ Mechanisches Vorbrühsystem
- ◆ Mit Heißwasserauslass (Tee)
- ◆ 2 l Kessel aus Kupfer

für mobilen Einsatz

- ◆ Retrostyle
- ◆ Wassertank 2,5 l (KEIN Festwasser-Anschluss)
- ◆ Wasser-Nachfüll-Kontrollleuchte
- ◆ Für bis zu 50 Tassen Espresso pro Stunde
- ◆ Gehäuse und Tropfschale aus Edelstahl, Frontblende verchromt
- ◆ Halbautomatische Brühgruppe mit Hebel

mit Festwasseranschluss

- ◆ Vollautomatische Ausführung mit Soft-Touch Bedienfeld und vier programmierbaren Dosiermengen
- ◆ Für bis zu 100 Tassen Espresso pro Stunde
- ◆ Gehäuse aus Metall, Seitenteile aus lackiertem Polyurethan
- ◆ Automatische Befüllung des Kessels



Kaffeersatz-Schublade

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaffeersatz-Schublade zum Unterbau für Kaffeemühlen und Espressomaschinen, mit Ausklopfer, Schublade Edelstahl, Korpus Stahlblech, Abm.: 290 x 490 x 110 mm	8072.9001	326,00

Modell	für mobilen Einsatz	mit Festwasseranschluss
AußenmaÙe B x T x H	320 x 450 x 430 mm	320 x 450 x 430 mm
Anschlusswert	230 V / 1,30 kW	230 V / 1,30 kW
Bruttogewicht	27 kg	27 kg
Artikelnummer	8072.1001	8072.1002
UVP in €	1.889,00	2.624,00



Siebträger-Espressomaschine

- ◆ 2-gruppig
- ◆ Automatische Mengendosierung
- ◆ Mit 11,5 l Kupferboiler, verzinkt
- ◆ Programmierbare Dosierung
- ◆ Mit 1 Dampfdüse & Heißwasserausgabe
- ◆ Inklusive Anschluss- und Ablaufschlauch
- ◆ Für Festwasseranschluss
- ◆ Mit Folientastatur
- ◆ Automatische Wasserstandsregulierung



Modell	Siebträger-Espressomaschine
Außenmaße B x T x H	650 x 530 x 430 mm
Anschlusswert	230 V / 2,9 kW
Bruttogewicht	45 kg
Artikelnummer	8072.2001
UVP in €	2.389,00

Kaffeemühle

Kaffeemühle mit 1 kg Bohnenbehälter

- ◆ Emaillierter Korpus
- ◆ Mahlgrad & Menge manuell einstellbar
- ◆ Dosierung regelbar bis zu 7 Gramm
- ◆ 1300 U/min.

Kaffeemühle mit 0,250 kg Bohnenbehälter

- ◆ Mahlgrad & Menge manuell einstellbar
- ◆ Siebträgerhalterung höhenverstellbar
- ◆ Dosierung regelbar bis zu 7 Gramm
- ◆ Dosierbehälter: 180 g



1 kg Bohnenbehälter



0,250 kg Bohnenbehälter

Modell	1 kg Bohnenbehälter	0,250 kg Bohnenbehälter
Außenmaße B x T x H	180 x 310 x 560 mm	250 x 152 x 382 mm
Mahlscheiben	Ø 60 mm	Ø 50 mm
Anschlusswert	230 V / 275 W	230 V / 150 W
Bruttogewicht	13 kg	6 kg
Artikelnummer	8080.0001	8080.0010
UVP in €	331,00	473,00



Arbeitstisch Seite 369
vollverschweißt

ab 355,- Euro



ab 328,- Euro

Wandhängeschrank Seite 376



ab 147,- Euro

Wandbord Seite 376





10 ARBEITSTISCHE ARBEITSSCHRÄNKE SPÜLTISCHE

10 Edelmöbel

Arbeitstische	369
Arbeitsschränke, Schubladenschränke	370
Wärmeschränke	374
Geschirrschränke, Aufsatzborde, Wärmemodule	375
Wandhängeschränke, Wandborde	376
Regale	377
Chef-, Spültische, Spülcenter	378

Sonderbauprogramm

Arbeitstische	383
Arbeitsplatten, Einschweißbecken	385
Arbeits-/Spülenschränke, Durchreichen	387
Geschirrschränke	391
Wandhängeschränke, Wandborde, Aufsatzborde	392
Spültische	395



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 Chromstahl Werkstoffnummer 1.4016 (AISI 430) Scotchbrite
- ◆ Anbauteile wie z.B. Stellfüße oder Fußstollen aus Edelstahl-Kunststoff

Konstruktion

- ◆ **Arbeitsplatten**
40 mm abgekantet; mit Aufkantung 100 mm x 15 mm
- ◆ **Spülen und Arbeitstische**
Rahmengestelle aus Vierkantröhr 40 x 40 mm mit höhenverstellbaren Stollenfüßen (Arbeitshöhe 875-915 mm)
Querverbindungen aus gekanteten Edelstahlprofilen
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
Höhenverstellbare Rundfüße (Arbeitshöhe 850-915 mm)
Dreh- und Schiebetüren mit frontseitig senkrecht eingekanteter Griffleiste
Doppelwandige Türen
Schubladen in Kastenbauweise in GN 1/1-Größe
- ◆ **Wandhängeschränke**
Selbsttragender Konstruktion und eingearbeiteter hinterer Aufhängevorrichtung; inkl. Aufhängeprofile

Arbeitstisch, vollverschweißt



vollverschweißt

- ♦ 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	200,00
Schublade für Arbeitstische 700 mm, B x T x H 400 x 640 x 186 mm	9019.2102	200,00
Schubladenblock für Arbeitstische 600 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 540 x 560 mm	9019.2103	556,00
Schubladenblock für Arbeitstische 700 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 640 x 560 mm	9019.2104	556,00
Rollen-Kit für Tische, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1003	189,00
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1002	228,00

Arbeitstisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	800 mm	9011.1108	355,00
	1000 mm	9011.1110	380,00
	1200 mm	9011.1112	411,00
	1400 mm	9011.1114	451,00
	1500 mm	9011.1115	461,00
	1600 mm	9011.1116	480,00
	1800 mm	9011.1118	512,00
	2000 mm	9011.1120	553,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9011.2108	402,00
9011.2110	422,00
9011.2112	454,00
9011.2114	504,00
9011.2115	515,00
9011.2116	538,00
9011.2118	575,00
9011.2120	613,00

Arbeitstisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	800 mm	9012.1108	362,00
	1000 mm	9012.1110	387,00
	1200 mm	9012.1112	439,00
	1400 mm	9012.1114	476,00
	1500 mm	9012.1115	484,00
	1600 mm	9012.1116	515,00
	1800 mm	9012.1118	542,00
	2000 mm	9012.1120	579,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9012.2108	409,00
9012.2110	422,00
9012.2112	469,00
9012.2114	520,00
9012.2115	539,00
9012.2116	566,00
9012.2118	598,00
9012.2120	638,00

SWS
 PLANBAR


Arbeitsschrank mit Schiebetüren

- ♦ Mit und ohne Aufkantung
- ♦ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ♦ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ♦ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ♦ Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Frontseitiger Plattenüberstand 12,5 mm
- ♦ Bodenfreiheit 200 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- ♦ Auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren erhältlich
- ♦ Auch als Schrankkombination mit Schubladen erhältlich
- ♦ Schiebetüren vor dem Grundboden laufend
- ♦ Optionales Zubehör: Rollenkit

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1002	228,00

Arbeitsschrank, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9021.2001	789,00
	1200 mm	9021.2002	878,00
	1400 mm	9021.2003	951,00
	1500 mm	9021.2014	978,00
	1600 mm	9021.2004	1.036,00
	1800 mm	9021.2005	1.123,00
	2000 mm	9021.2006	1.250,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9021.1001	864,00
9021.1002	922,00
9021.1003	979,00
9021.1013	991,00
9021.1004	1.054,00
9021.1005	1.145,00
9021.1006	1.265,00

Arbeitsschrank, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9022.2001	875,00
	1200 mm	9022.2002	933,00
	1400 mm	9022.2003	1.005,00
	1500 mm	9022.2015	1.044,00
	1600 mm	9022.2004	1.129,00
	1800 mm	9022.2005	1.221,00
	2000 mm	9022.2006	1.379,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9022.1001	917,00
9022.1002	977,00
9022.1003	1.043,00
9022.1014	1.048,00
9022.1004	1.065,00
9022.1005	1.153,00
9022.1006	1.267,00

Arbeitschrank mit Schiebetüren und Schubladen

- ♦ Mit und ohne Aufkantung
- ♦ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ♦ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ♦ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ♦ Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Frontseitiger Plattenüberstand 12,5 mm
- ♦ Bodenfreiheit 200 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- ♦ Auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren erhältlich
- ♦ Auch als Schrankkombination mit Schubladen erhältlich
- ♦ Schiebetüren vor dem Grundboden laufend
- ♦ Optionales Zubehör: Rollenkit



Zubehör

Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)

Artikel-Nr. UVP in €

9019.1002 228,00

Arbeitschrank, Arbeitshöhe 900 mm, mit Aufkantung, mit Schiebetüren, Schubladen rechts

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1600 mm	9041.0001	1.640,00
	1800 mm	9041.0002	1.696,00
	2000 mm	9041.0003	1.774,00

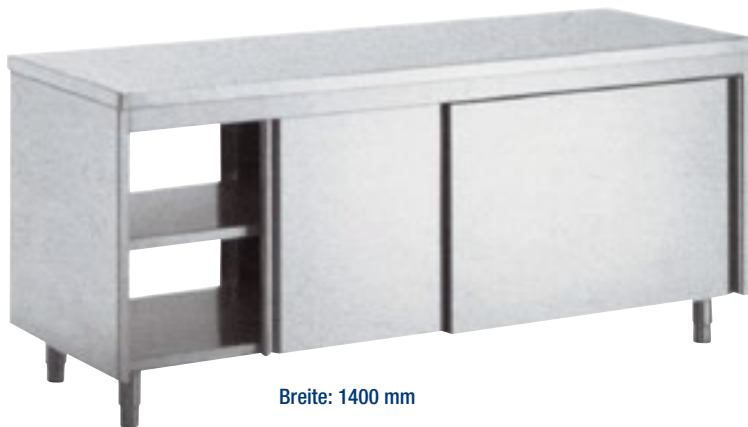
Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	9042.0001	1.717,00
	9042.0002	1.774,00
	9042.0003	1.884,00

vollverschweißt

SWS
 PLANBAR

**Durchreiche-/Arbeitschrank
 ohne Aufkantung,
 Abfallkipper**

- ◆ 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
- ◆ Schiebetüren vor dem Grundboden laufend
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Breite: 1400 mm



Abfallkipper

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1002	228,00

Durchreiche-Arbeitschrank, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9031.0001	859,00
	1200 mm	9031.0002	934,00
	1400 mm	9031.0003	1.017,00
	1500 mm	9031.0007	1.064,00
	1600 mm	9031.0004	1.152,00
	1800 mm	9031.0005	1.228,00
	2000 mm	9031.0006	1.310,00

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	9032.0001	981,00
	9032.0002	1.050,00
	9032.0003	1.118,00
	9032.0007	1.175,00
	9032.0004	1.211,00
	9032.0005	1.256,00
9032.0006	1.347,00	

Schrank mit Abfallkipper, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	400 mm	9051.2001	597,00

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	9052.2001	623,00

Schrank ohne Abfallkipper, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	400 mm	9051.1001	611,00

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	9052.1001	644,00

Schubladenschrank

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Schallgedämmte Schubladenblende mit integrierter Griffleiste
- ◆ Schubladen für GN 1/1-100 oder GN 2/1-100
- ◆ Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Frontseitiger Plattenüberstand 15 mm
- ◆ Bodenfreiheit 200 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Schubladenschrank mit Aufkantung



Schubladenschrank ohne Aufkantung



Schubladenblock für Arbeitstische

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Schublade für Arbeitstische 600 mm, B x T x H 400 x 540 x 186 mm	9019.2101	200,00
Schublade für Arbeitstische 700 mm, B x T x H 400 x 640 x 186 mm	9019.2102	200,00
Schubladenblock für Arbeitstische 600 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 540 x 560 mm	9019.2103	556,00
Schubladenblock für Arbeitstische 700 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 640 x 560 mm	9019.2104	556,00
Rollen-Kit für Tische, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1003	189,00
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1002	228,00



Schubladenschrank, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	400 mm	9061.2001	828,00
	800 mm	9061.2002	1.106,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9061.1001	875,00
9061.1002	1.152,00

Schubladenschrank, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 mm	9062.2001	920,00
	800 mm	9062.2002	1.171,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9062.1001	941,00
9062.1002	1.181,00



Wärmeschrank

Mit schallgedämmten Schiebetüren

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Bei 1000 mm mit schallgedämmten Flügeltüren
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Temperatur: bis +90°C
- ◆ Frontseitiger Plattenüberstand 12,5 mm
- ◆ Bodenfreiheit 200 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit

Ideal zur Vorerwärmung von Geschirrgut, mit Umluftheizung (1,5 kW – ab 180 cm 2 x 1,5 kW)

Als Durchreicheschrank mit beidseitigen Türen auf Anfrage

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1002	228,00

Wärmeschrank, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9071.2001*	1.179,00
	1200 mm	9071.2002	1.261,00
	1400 mm	9071.2003	1.351,00
	1500 mm	9071.2007	1.429,00
	1600 mm	9071.2004	1.464,00
	1800 mm	9071.2005	1.508,00
	2000 mm	9071.2006	1.574,00

mit 100 mm Aufkantung und Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9071.1001*	1.210,00
9071.1002	1.285,00
9071.1003	1.390,00
9071.1007	1.441,00
9071.1004	1.486,00
9071.1005	1.577,00
9071.1006	1.649,00

Wärmeschrank, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9072.2001*	1.215,00
	1200 mm	9072.2002	1.285,00
	1400 mm	9072.2003	1.377,00
	1500 mm	9072.2007	1.441,00
	1600 mm	9072.2004	1.507,00
	1800 mm	9072.2005	1.563,00
	2000 mm	9072.2006	1.629,00

mit 100 mm Aufkantung und Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9072.1001*	1.226,00
9072.1002	1.330,00
9072.1003	1.363,00
9072.1007	1.463,00
9072.1004	1.530,00
9072.1005	1.584,00
9072.1006	1.659,00

* mit schallgedämmten Flügeltüren



Geschirrschrank

Edelstahl-Geschirrschrank:

- ♦ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ♦ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ♦ 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Bodenfreiheit bis zu 200 mm



Geschirrschrank

Modell	G 1200	G 1400	G 1800
Außenmaße B x T x H	1200 x 700 x 2000 mm	1400 x 700 x 2000 mm	1800 x 700 x 2000 mm
Serienzubehör	3 Zwischenböden	3 Zwischenböden	3 Zwischenböden
Artikelnummer	9100.0001	9100.0002	9100.0003
UVP in €	1.685,00	1.884,00	2.217,00

Aufsatzbord

Ausführung in Edelstahl

- ♦ 1 Etage
- ♦ Bord-Stärke in 10/10
- ♦ Mit Handschutzfalz
- ♦ Seiten geschlossen
- ♦ Maximale Tragkraft: ca. 60 kg (verteilt)



Wärmemodul

- ♦ Keramikheizelement mit je 250 Watt
- ♦ Zum Unterbau unter Aufsatzborde
- ♦ Ohne Regler
- ♦ Mit Ein-/Ausschalter



Aufsatzbord

Modell	AB 1000	AB 1200	AB 1400	AB 1600	AB 1800	AB 2000
Außenmaße B x T x H	1000 x 300 x 400 mm	1200 x 300 x 400 mm	1400 x 300 x 400 mm	1600 x 300 x 400 mm	1800 x 300 x 400 mm	2000 x 300 x 400 mm
Artikelnummer	9110.0001	9110.0002	9110.0003	9110.0004	9110.0005	9110.0006
UVP in €	258,00	272,00	293,00	323,00	385,00	410,00

Wärmemodul

Modell	für AB 1000 und AB 1200	für AB 1400, AB 1600 und AB 1800	für AB 2000
Außenmaße B x T x H	600 x 250 x 62 mm	1200 x 250 x 62 mm	1800 x 250 x 62 mm
Anzahl Heizelemente	1	3	4
Gesamtleistung	ca. 230 V / 0,25 kW	ca. 230 V / 0,75 kW	ca. 230 V / 1,0 kW
Artikelnummer	9120.0001	9120.0002	9120.0003
UVP in €	405,00	436,00	609,00



SWS
PLANBAR



Wandhängeschränk

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit schalldämmten Schiebetüren
- ◆ Bei 800 mm Breite mit schalldämmten Flügeltüren
- ◆ Schiebetüren rollengelagert, justierbar
- ◆ Schiebetüren vor dem Grundboden laufend
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Inklusive Wandbefestigungsschiene



Wandhängeschränk offen, Höhe 660 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	800 mm	9131.2007	328,00
	1000 mm	9131.2001	344,00
	1200 mm	9131.2002	369,00
	1400 mm	9131.2003	400,00
	1500 mm	9131.2008	426,00
	1600 mm	9131.2004	436,00
	1800 mm	9131.2005	451,00
	2000 mm	9131.2006	476,00

mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9131.1007*	416,00
9131.1001	486,00
9131.1002	499,00
9131.1003	554,00
9131.1008	572,00
9131.1004	621,00
9131.1005	665,00
9131.1006	754,00

* mit schalldämmten Flügeltüren

Wandbord

- ◆ 3-seitig abgekantet, rückseitig aufgekantet
- ◆ Inklusive Wandhalterung



ab 160 cm
drei Wandhalterungen

Wandbord mit Tragewinkeln, 40 mm Höhe

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1000 mm	9141.0007	147,00
	1200 mm	9141.0008	158,00
	1400 mm	9141.0009	171,00
	1600 mm	9141.0010	221,00
	1800 mm	9141.0011	227,00
	2000 mm	9141.0012	240,00

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	9142.0007	170,00
	9142.0008	174,00
	9142.0009	187,00
	9142.0010	252,00
	9142.0011	262,00
	9142.0012	269,00



Alu-Regal

Anbauregalsystem – Grundregal

- Alle Einzelregale bestehen aus 2 Leitern und 4 Fachböden
- Leitern und Fachböden aus Aluminium
- Die Traglast je Boden beträgt von 60 cm-100 cm 150 kg und von 110 cm-150 cm 100 kg
- Fachböden liegen zwischen den Regalständern
- Fachbodenbreite geringer als Regalbreite

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eck-Verbindungskammern für 1 Fachboden (2 Stck.) für 90° Über-Eck-Bauweise	9154.9021	22,00

Alu-Grundregal, Höhe 1800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	800 mm	9153.1002	375,00	500 mm	9153.2002	410,00
	1000 mm	9153.1004	404,00		9153.2004	500,00
	1200 mm	9153.1006	432,00		9153.2006	522,00
	1400 mm	9153.1008	490,00		9153.2008	533,00

Alu-Anbauregal, Höhe 1800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
340 mm	800 mm	9153.1010	332,00	440 mm	9153.2010	367,00
	1000 mm	9153.1011	361,00		9153.2011	457,00
	1200 mm	9153.1012	389,00		9153.2012	479,00
	1400 mm	9153.1013	447,00		9153.2013	490,00



CNS-Regal

wie Alu-Regal oben jedoch

- Leitern und Fachböden aus Chromnickelstahl

CNS-Grundregal, Höhe 1800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	800 mm	9154.1002	473,00	500 mm	9154.2002	490,00
	1000 mm	9154.1004	500,00		9154.2004	527,00
	1200 mm	9154.1006	538,00		9154.2006	565,00
	1400 mm	9154.1008	597,00		9154.2008	619,00

CNS-Anbauregal, Höhe 1800 mm





Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
340 mm	800 mm	9154.1010	430,00	440 mm	9154.2010	447,00
	1000 mm	9154.1011	457,00		9154.2011	484,00
	1200 mm	9154.1012	495,00		9154.2012	522,00
	1400 mm	9154.1013	554,00		9154.2013	576,00



SWS
 PLANBAR


Spültisch und Topfspüle mit Aufkantung

- ◆ Grundboden, Becken mittig
- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ◆ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- ◆ Ohne Siphon
- ◆ Topfspülen ohne Grundboden mit herausnehmbarem Topfabtrofrost
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit

Modell	Spültisch	Spültisch	Spültisch	Spültisch
Außenmaße B x T x H	700 x 600 x 900 mm	1200 x 600 x 900 mm	700 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm
Beckengröße B x T x H	500 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 250 mm	500 x 500 x 250 mm
Anzahl Becken				
Artikelnummer	9161.1001	9161.2001	9162.1001	9162.2001
UVP in €	533,00	848,00	558,00	883,00



Modell	Topfspüle	Topfspüle	Topfspüle	Topfspüle
Außenmaße B x T x H	1000 x 700 x 900 mm	1200 x 700 x 900 mm	1400 x 700 x 900 mm	1600 x 700 x 900 mm
Beckengröße B x T x H	860 x 500 x 375 mm	1060 x 500 x 375 mm	1060 x 500 x 375 mm	1360 x 500 x 375 mm
Anzahl Becken				
Artikelnummer	9170.0001	9170.0002	9170.0003	9170.0004
UVP in €	1.102,00	1.193,00	1.265,00	1.382,00



Cheftisch

- ◆ Grundboden
- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ◆ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- ◆ Ohne Siphon
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit

Beckengröße B x T x H 400 x 400 x 250 mm, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm		9181.0002	850,00
	1200 mm		9181.0001	850,00
	1400 mm		9181.0004	882,00
	1400 mm		9181.0003	882,00
	1600 mm		9181.0006	904,00
	1600 mm		9181.0005	904,00

Beckengröße B x T x H 400 x 500 x 250 mm, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		9182.0002	865,00
	1200 mm		9182.0001	865,00
	1400 mm		9182.0004	904,00
	1400 mm		9182.0003	904,00
	1600 mm		9182.0006	908,00
	1600 mm		9182.0005	908,00

Spültisch

- ◆ Grundboden
- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ◆ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Inklusive Überlaufrohr und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- ◆ Mit einer Lochbohrung für Mischbatterie Ø 33 mm
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Spültisch, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		500 x 400 x 250 mm	9161.1003	673,00
	1000 mm		500 x 400 x 250 mm	9161.1002	673,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9161.1005	685,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9161.1004	685,00
	1600 mm		500 x 400 x 250 mm	9161.2003	887,00
	1600 mm		500 x 400 x 250 mm	9161.2002	887,00

Spültisch, Arbeitshöhe 900 mm













Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1003	784,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1002	784,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1005	834,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1004	834,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2003	941,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2002	941,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2005	981,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2004	981,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2007	1.060,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2006	1.060,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2009	1.175,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2008	1.175,00

Spülschrank

- ◆ Mit Grundboden
- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Frontseitiger Arbeitsplattenüberstand 12,5 mm
- ◆ Schiebetüren schallgedämmt, rollengelagert, justierbar, vor dem Grundboden laufend
- ◆ 200 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Inklusive Überlaufrohr und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- ◆ Mit einer Lochbohrung für Mischbatterie Ø 33 mm
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Spülschrank, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1002	1.089,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1001	1.089,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1004	1.117,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1003	1.117,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2002	1.360,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2001	1.360,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2004	1.424,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2003	1.424,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2006	1.512,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2005	1.512,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2008	1.563,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2007	1.563,00

Spülcenter

Allgemein

- ◆ Für Unterbauspülmaschinen
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Inklusive Abflusstoppfen und Überlaufrohr
- ◆ Arbeitshöhe: 90 cm
- ◆ Mit Aufkantung 100 mm

Mit Unterschrank

- ◆ Frontseitiger Arbeitsplattenüberstand 12,5 mm

Spülcenter mit 120 und 140 cm Breite mit Drehtüren, bei 160 cm Breite mit Schiebetüren.



Spülcenter



mit Unterschrank

Spülcenter, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1004	680,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1003	680,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1006	790,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1005	790,00
	1600 mm		400 x 500 x 250 mm	9201.2004	955,00
	1600 mm		400 x 500 x 250 mm	9201.2003	955,00

Spülcenter mit Unterschrank, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1002	943,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1001	943,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1004	1.032,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1003	1.032,00
	1600 mm		400 x 500 x 250 mm	9202.2002	1.196,00
	1600 mm		400 x 500 x 250 mm	9202.2001	1.196,00

Spülcenter mit Korbbahn, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		400 x 400 x 250 mm	9201.1002	877,00
	1200 mm		400 x 400 x 250 mm	9201.1001	877,00
	1600 mm		400 x 400 x 250 mm	9201.2002	1.174,00
	1600 mm		400 x 400 x 250 mm	9201.2001	1.174,00



mit Korbbahn



SONDERBAUPROGRAMM

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. 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 Auftragsingang 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 in der Küche
- ◆ **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 = 850-915 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**
Selbsttragender Konstruktion und eingearbeiteter hinterer Aufhängevorrichtung, inkl. Aufhängeprofile
- ◆ **Wandborde**
Dreiseitig 40 mm abgekantet, rückseitig 40 mm aufgekantet, inkl. Befestigungskonsolen

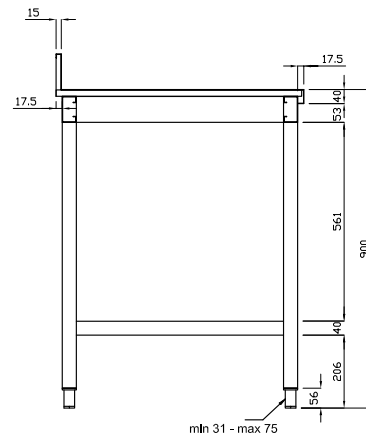
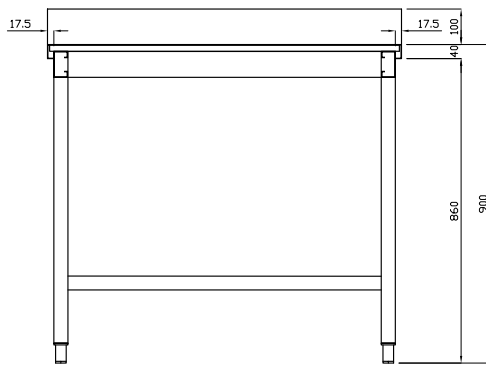
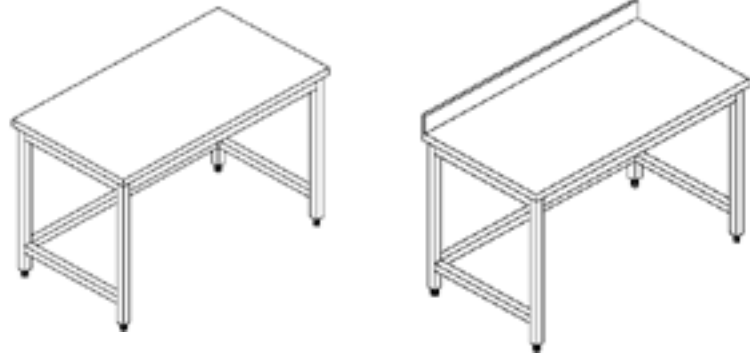
**WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI DER PLANUNG VON
INDIVIDUELLEN EDELSTAHLMÖBELN. SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!**

Arbeitstisch, unterfahrbar



unterfahrbar

- ♦ Arbeitshöhe 875-915 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
- ♦ 206 mm Bodenfreiheit zur seitlichen Verstrebung bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Auch in 800 mm Tiefe erhältlich
- ♦ Sonderbauten bis 2500 mm lieferbar



Arbeitstisch, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2041	379,00
	800 mm	9303.2043	409,00
	1000 mm	9303.2045	451,00
	1200 mm	9303.2047	488,00
	1400 mm	9303.2049	530,00
	1600 mm	9303.2051	560,00
	1800 mm	9303.2053	597,00
	2000 mm	9303.2055	633,00

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1041	423,00
9303.1043	466,00
9303.1045	502,00
9303.1047	545,00
9303.1049	585,00
9303.1051	627,00
9303.1053	668,00
9303.1055	727,00

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	9303.2061	387,00
	800 mm	9303.2063	423,00
	1000 mm	9303.2065	466,00
	1200 mm	9303.2067	508,00
	1400 mm	9303.2069	559,00
	1600 mm	9303.2071	585,00
	1800 mm	9303.2073	620,00
	2000 mm	9303.2075	658,00
2200 mm	9303.2077	706,00	

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1061	435,00
9303.1063	476,00
9303.1065	512,00
9303.1067	554,00
9303.1069	604,00
9303.1071	645,00
9303.1073	692,00
9303.1075	734,00
9303.1077	784,00



Arbeitstisch mit Grundboden mit und ohne Aufkantung

- ◆ Grundboden
- ◆ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) mit wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ◆ 206 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	9303.2001	398,00
	800 mm	9303.2003	423,00
	1000 mm	9303.2005	466,00
	1200 mm	9303.2007	502,00
	1400 mm	9303.2009	545,00
	1600 mm	9303.2011	572,00
	1800 mm	9303.2013	608,00
2000 mm	9303.2015	645,00	

mit 100 mm Aufkantung

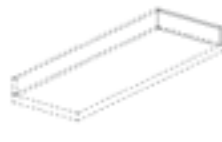
Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1001	435,00
9303.1003	476,00
9303.1005	512,00
9303.1007	554,00
9303.1009	597,00
9303.1011	639,00
9303.1013	682,00
9303.1015	718,00

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	9303.2021	404,00
	800 mm	9303.2023	435,00
	1000 mm	9303.2025	476,00
	1200 mm	9303.2027	519,00
	1400 mm	9303.2029	560,00
	1600 mm	9303.2031	597,00
	1800 mm	9303.2033	633,00
2000 mm	9303.2035	668,00	

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1021	445,00
9303.1023	488,00
9303.1025	525,00
9303.1027	567,00
9303.1029	615,00
9303.1031	658,00
9303.1033	716,00
9303.1035	755,00



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	9301.9009	9301.9001	9301.9002
UVP in €	315,00	99,00 (pro lfd. Meter)	99,00 (pro lfd. Meter)
			je Platte 231,00

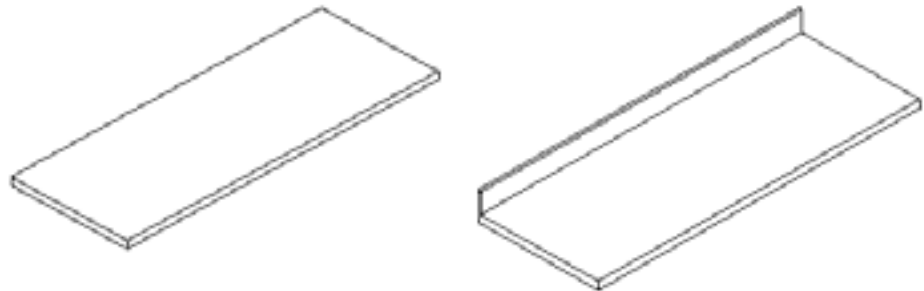
Modell	Stecknaht, pro Verbindung werden 2 Stck. benötigt	
Für Bautiefe	600 mm	700 mm
Artikelnummer	9301.9006	9301.9007
UVP in €	129,00	139,00



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	9301.2001	129,00
	600 mm	9301.2003	155,00
	800 mm	9301.2005	189,00
	1000 mm	9301.2007	219,00
	1200 mm	9301.2009	255,00
	1400 mm	9301.2011	268,00
	1600 mm	9301.2013	291,00
	1800 mm	9301.2015	324,00
	2000 mm	9301.2017	357,00
	2200 mm	9301.2019	401,00
	2400 mm	9301.2021	445,00
	2600 mm	9301.2023	489,00
	2800 mm	9301.2025	536,00
	3000 mm	9301.2027	579,00
	3200 mm	9301.2028	612,00
3400 mm	9301.2029	646,00	
3600 mm	9301.2030	680,00	
3800 mm	9301.2031	712,00	

mit 100 mm Aufkantung

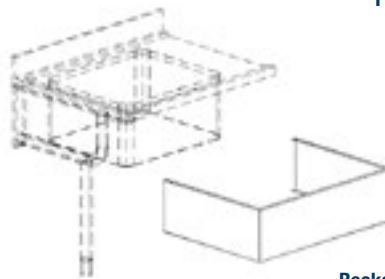
Artikel-Nr.	UVP in €
9301.1001	145,00
9301.1003	172,00
9301.1005	208,00
9301.1007	245,00
9301.1009	268,00
9301.1011	285,00
9301.1013	317,00
9301.1015	351,00
9301.1017	384,00
9301.1019	429,00
9301.1021	489,00
9301.1023	536,00
9301.1025	579,00
9301.1027	624,00
9301.1028	656,00
9301.1029	689,00
9301.1030	724,00
9301.1031	757,00

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 mm	9301.2032	140,00
	600 mm	9301.2034	167,00
	800 mm	9301.2036	200,00
	1000 mm	9301.2038	230,00
	1200 mm	9301.2040	256,00
	1400 mm	9301.2042	268,00
	1600 mm	9301.2044	302,00
	1800 mm	9301.2046	335,00
	2000 mm	9301.2048	368,00
	2200 mm	9301.2050	413,00
	2400 mm	9301.2052	458,00
	2600 mm	9301.2054	502,00
	2800 mm	9301.2056	546,00
	3000 mm	9301.2058	591,00
	3200 mm	9301.2059	624,00
3400 mm	9301.2060	656,00	
3600 mm	9301.2061	689,00	
3800 mm	9301.2062	724,00	

Artikel-Nr.	UVP in €
9301.1032	156,00
9301.1034	183,00
9301.1036	219,00
9301.1038	257,00
9301.1040	272,00
9301.1042	296,00
9301.1044	330,00
9301.1046	363,00
9301.1048	396,00
9301.1050	440,00
9301.1052	502,00
9301.1054	546,00
9301.1056	591,00
9301.1058	634,00
9301.1059	668,00
9301.1060	702,00
9301.1061	734,00
9301.1062	767,00

SWS
 PLANBAR


Einschweißbecken



Beckenblende, Höhe 220 mm

Einschweißbecken für Arbeitsfläche

Einschweißbecken

Modell	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken
Außenmaße B x T x H	330 x 330 x 200 mm	340 x 400 x 250 mm	400 x 400 x 250 mm	450 x 450 x 250 mm
Artikelnummer	9301.3007	9301.3008	9301.3009	9301.3010
UVP in €	286,00	308,00	308,00	368,00

Modell	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken
Außenmaße B x T x H	500 x 400 x 200 mm	500 x 500 x 300 mm	600 x 450 x 300 mm	600 x 500 x 300 mm
Artikelnummer	9301.3011	9301.3012	9301.3013	9301.3014
UVP in €	315,00	335,00	375,00	399,00

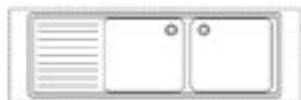
Beckenblende

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	600 mm	9301.9023	97,00
	1200 mm	9301.9024	130,00

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
680 mm	9301.9025	109,00
	9301.9026	140,00

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	400 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Innenmaße B x T	460 x 545 mm	560 x 545 mm	560 x 640 mm	1160 x 640 mm
Artikelnummer	9301.3001	9301.3002	9301.3003	9301.3006
UVP in €	408,00	429,00	472,00	729,00

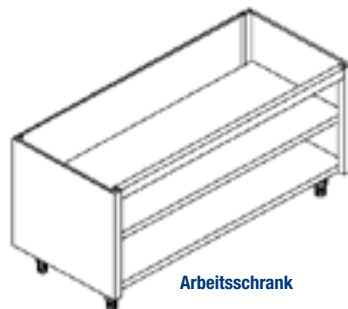
Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche

Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Doppelbecken	Doppelbecken
Außenmaße 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
Innenmaße B x T	1160 x 545 mm	1160 x 640 mm	1560 x 640 mm	1560 x 640 mm
Abtropffläche	rechts	links	rechts	links
Artikelnummer	9301.3004	9301.3005	9301.3015	9301.3016
UVP in €	537,00	537,00	814,00	814,00

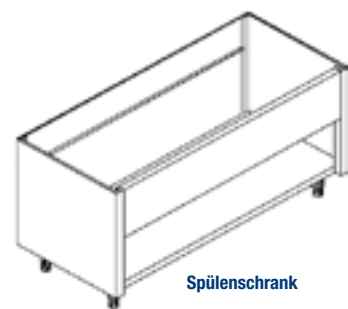


Arbeitsschrank offen und Spülenschrank offen

- Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 206 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	9302.3005	532,00
	600 mm	9302.3007	578,00
	800 mm	9302.3009	636,00
	1000 mm	9302.3011	697,00
	1200 mm	9302.3013	756,00
	1400 mm	9302.3015	814,00
	1600 mm	9302.3017	870,00
	1800 mm	9302.3019	928,00
	2000 mm	9302.3021	984,00

Spülenschrank, offen

Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
9302.3040	485,00
9302.3042	532,00
9302.3044	578,00
9302.3046	623,00
9302.3048	669,00
9302.3050	727,00
9302.3052	785,00
9302.3054	842,00

Arbeitsschrank, offen

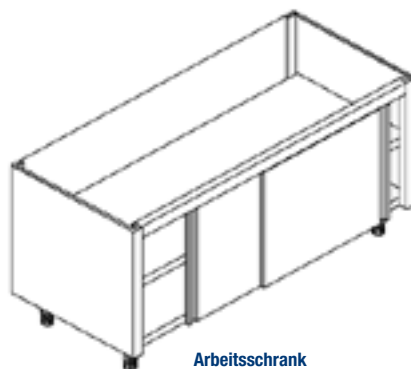
Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
680 mm	9302.3022	554,00
	9302.3024	600,00
	9302.3026	658,00
	9302.3028	722,00
	9302.3030	779,00
	9302.3032	848,00
	9302.3034	906,00
	9302.3036	963,00
	9302.3038	1.020,00

Spülenschrank, offen

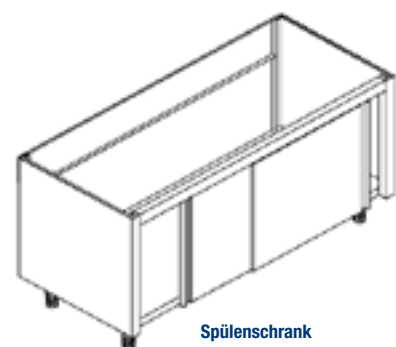
Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
9302.3056	508,00
9302.3058	554,00
9302.3060	600,00
9302.3062	647,00
9302.3064	697,00
9302.3066	756,00
9302.3068	814,00
9302.3070	870,00

Arbeitsschrank / Spülenschrank mit Schiebetüren

- Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Mit schalldämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 206 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	9302.4023	796,00
	1200 mm	9302.4025	866,00
	1400 mm	9302.4027	934,00
	1600 mm	9302.4029	1.003,00
	1800 mm	9302.4031	1.073,00
	2000 mm	9302.4033	1.141,00

Spülenschrank mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9302.4067	658,00
9302.4068	727,00
9302.4070	802,00
9302.4071	853,00
9302.4072	934,00
9302.4074	1.003,00

Arbeitsschrank mit Schiebetüren

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
680 mm	9302.4034	830,00
	9302.4036	900,00
	9302.4038	969,00
	9302.4040	1.038,00
	9302.4042	1.117,00
	9302.4044	1.176,00

Spülenschrank mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9302.4075	681,00
9302.4076	751,00
9302.4078	825,00
9302.4079	888,00
9302.4080	969,00
9302.4082	1.038,00



SWS
PLANBAR



Durchreiche-Arbeitsschrank

- ◆ Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- ◆ Ohne Arbeitsplatte
- ◆ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm

Durchreiche-Arbeitsschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.5013	449,00	680 mm	9302.5030	475,00
	600 mm	9302.5015	497,00		9302.5032	519,00
	800 mm	9302.5017	543,00		9302.5034	565,00
	1000 mm	9302.5019	600,00		9302.5036	623,00
	1200 mm	9302.5021	669,00		9302.5038	692,00
	1400 mm	9302.5023	737,00		9302.5040	772,00
	1600 mm	9302.5025	807,00		9302.5042	842,00
	1800 mm	9302.5027	853,00		9302.5044	888,00
2000 mm	9302.5029	900,00	9302.5046	934,00		

SWS
PLANBAR



Arbeitsschrank mit Schubladen

- ◆ Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- ◆ Ohne Arbeitsplatte
- ◆ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm

Arbeitsschrank mit 2 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1001	687,00	680 mm	9302.1004	710,00
	500 mm	9302.1002	761,00		9302.1005	785,00
	600 mm	9302.1003	830,00		9302.1006	853,00

Arbeitsschrank mit 3 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1007	785,00	680 mm	9302.1010	807,00
	500 mm	9302.1008	853,00		9302.1011	883,00
	600 mm	9302.1009	924,00		9302.1012	958,00

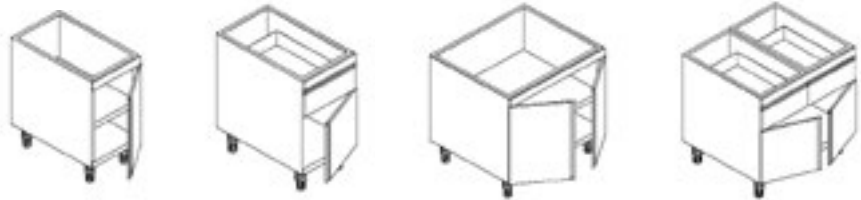
Arbeitsschrank mit 4 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1013	877,00	680 mm	9302.1016	911,00
	500 mm	9302.1014	958,00		9302.1017	998,00
	600 mm	9302.1015	1.027,00		9302.1018	1.084,00



Arbeitschrank offen, mit Drehtür

- ◆ Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- ◆ Ohne Arbeitsplatte
- ◆ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ 206 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	9302.4003	519,00	680 mm	9302.4012	543,00
	500 mm	9302.4004	578,00		9302.4013	600,00
	600 mm	9302.4006	636,00		9302.4015	669,00

Arbeitschrank mit Drehtür und Schublade, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	500 mm	9302.4005	692,00	680 mm	9302.4014	727,00

Arbeitschrank mit Drehtüren, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	800 mm	9302.4007	796,00	680 mm	9302.4016	842,00
	1000 mm	9302.4008	900,00		9302.4017	946,00
	1200 mm	9302.4010	1.015,00		9302.4019	1.061,00

Arbeitschrank mit Drehtüren und 2 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	9302.4009	1.141,00	680 mm	9302.4018	1.188,00
	1200 mm	9302.4011	1.291,00		9302.4020	1.337,00

Arbeitschrank, offen



- ◆ Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- ◆ Ohne Arbeitsplatte
- ◆ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ 206 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



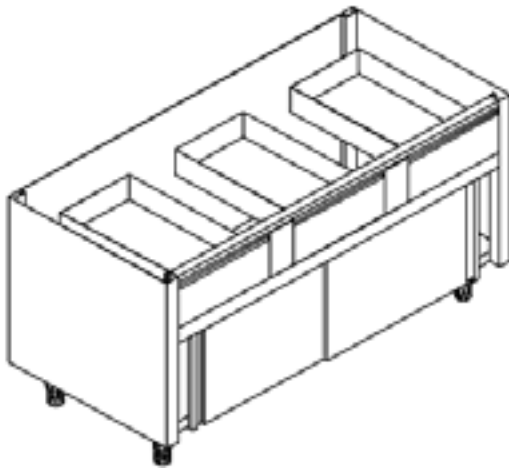
Arbeitschrank, offen, Arbeitshöhe 860 mm

Bautiefe	Breite	für GN	Artikel-Nr.	UVP in €	für GN	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	7x GN 1/1	9302.3001	463,00	7x GN 1/1	9302.4001	578,00
	800 mm	14x GN 1/1	9302.3002	669,00	14x GN 1/1	9302.4021	876,00

Bautiefe	Breite	für GN	Artikel-Nr.	UVP in €	für GN	Artikel-Nr.	UVP in €
680 mm	400 mm	7x GN 1/1	9302.3003	485,00	7x GN 1/1	9302.4002	600,00
	800 mm	14x GN 1/1	9302.3004	715,00	14x GN 1/1	9302.4022	924,00



SWS
PLANBAR



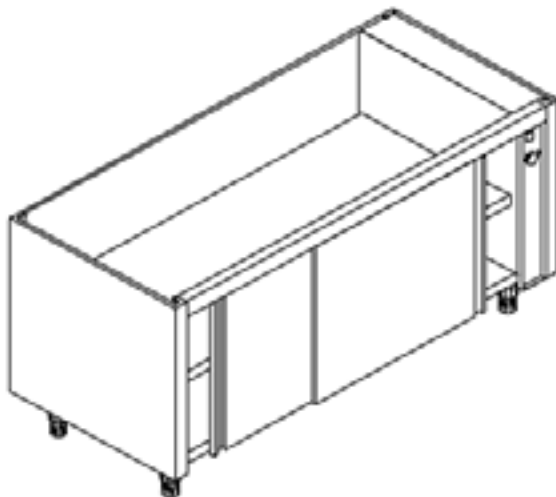
Arbeitsschrank mit Schubladen und Schiebetüren

- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- Ohne Arbeitsplatte
- Bodenfreiheit 200 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Arbeitsschrank mit Schiebetüren auf Anfrage

Arbeitsschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	2	9302.4045	1.211,00	680 mm	9302.4056	1.256,00
	1200 mm	2	9302.4047	1.281,00		9302.4058	1.326,00
	1400 mm	3	9302.4049	1.556,00		9302.4060	1.602,00
	1600 mm	3	9302.4051	1.626,00		9302.4062	1.671,00
	1800 mm	4	9302.4053	1.890,00		9302.4064	1.948,00
2000 mm	4	9302.4055	1.958,00	9302.4066		2.017,00	

SWS
PLANBAR



Wärmeschrank mit Schiebetüren

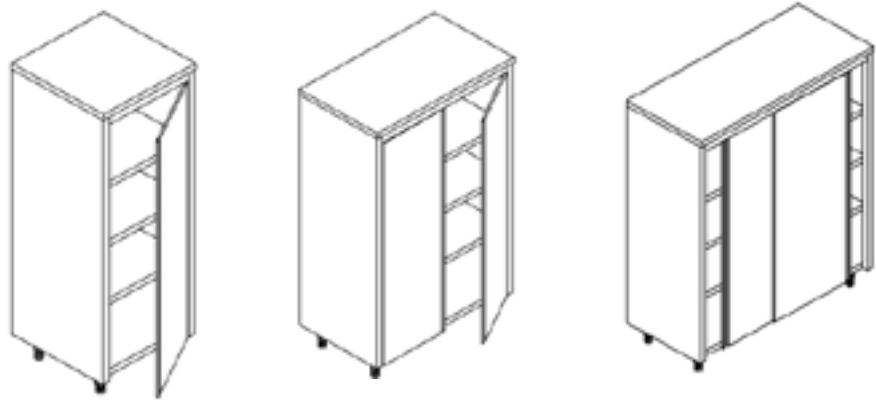
- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe 850-915 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- Ohne Arbeitsplatte
- Bodenfreiheit 200 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Wärmeschrank mit Schiebetüren auf Anfrage

Wärmeschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	9302.7001	1.166,00	680 mm	9302.7012	1.199,00
	1200 mm	9302.7003	1.246,00		9302.7014	1.281,00
	1400 mm	9302.7005	1.337,00		9302.7016	1.371,00
	1600 mm	9302.7007	1.441,00		9302.7018	1.475,00
	1800 mm	9302.7009	1.765,00		9302.7020	1.798,00
	2000 mm	9302.7011	1.867,00		9302.7022	1.903,00

Geschirrschrank

- Mit schallgedämmten Schiebetüren oder Flügeltüren
- 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- Höhenverstellbare Füße
- Bodenfreiheit bis zu 200 mm



Geschirrschrank mit Tür(en)

Bautiefe	Breite	Höhe	Türen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	700 mm	1500 mm	1	9306.0001	1.427,00	700 mm	9306.0002	1.524,00
	700 mm	2000 mm	1	9306.0003	1.486,00		9306.0004	1.568,00
	1000 mm	1500 mm	2	9306.0005	1.711,00		9306.0007	1.834,00
	1200 mm	1500 mm	2	9306.0006	1.773,00		9306.0008	1.892,00
	1000 mm	2000 mm	2	9306.0009	1.790,00		9306.0011	1.868,00
	1200 mm	2000 mm	2	9306.0010	1.828,00		9306.0012	1.950,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1500 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0013	1.617,00	700 mm	9306.0018	1.720,00
	1400 mm	9306.0014	1.734,00		9306.0019	1.821,00
	1600 mm	9306.0015	1.860,00		9306.0020	1.923,00
	1800 mm	9306.0016	1.961,00		9306.0021	2.078,00
	2000 mm	9306.0017	2.063,00		9306.0022	2.292,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1800 mm

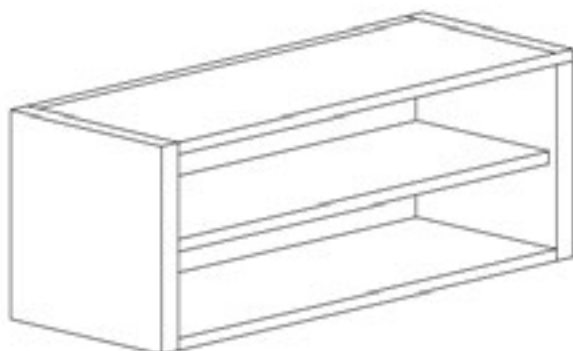
Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0023	1.720,00	700 mm	9306.0028	1.816,00
	1400 mm	9306.0024	1.849,00		9306.0029	2.021,00
	1600 mm	9306.0025	1.982,00		9306.0030	2.236,00
	1800 mm	9306.0026	2.108,00		9306.0031	2.446,00
	2000 mm	9306.0027	2.247,00		9306.0032	2.662,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 2000 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0033	1.778,00	700 mm	9306.0038	1.956,00
	1400 mm	9306.0034	1.911,00		9306.0039	2.167,00
	1600 mm	9306.0035	2.034,00		9306.0040	2.377,00
	1800 mm	9306.0036	2.200,00		9306.0041	2.599,00
	2000 mm	9306.0037	2.411,00		9306.0042	2.828,00

Geschirrschrank mit 4 Schiebetüren, Höhe 2000 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0043	1.795,00	700 mm	9306.0048	2.000,00
	1400 mm	9306.0044	1.938,00		9306.0049	2.203,00
	1600 mm	9306.0045	2.063,00		9306.0050	2.421,00
	1800 mm	9306.0046	2.231,00		9306.0051	2.649,00
	2000 mm	9306.0047	2.446,00		9306.0052	2.878,00

SWS
 PLANBAR

Wandhängeschrank, offen oder mit Schiebetüren

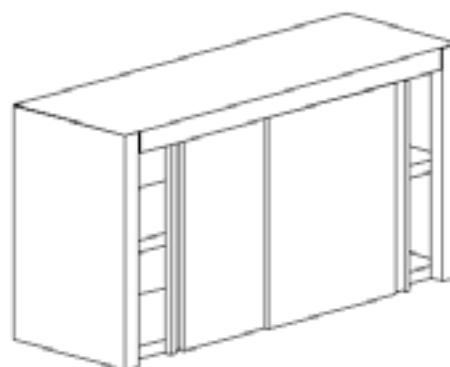
- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach, offen oder mit schallgedämmten Schiebetüren
- ◆ Schiebetüren rollengelagert, justierbar
- ◆ Schiebetüren vor dem Grundboden laufend
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Inklusive Wandbefestigungsschiene

Offener Wandhängeschrank mit Geschirrabtropfbereich auf Anfrage
Wandhängeschrank mit Schiebetüren und Geschirrabtropfbereich auf Anfrage
Wandhängeschrank offen, Höhe 660 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	700 mm	9307.1001	369,00
	800 mm	9307.1002	380,00
	900 mm	9307.1003	390,00
	1000 mm	9307.1004	405,00
	1100 mm	9307.1005	416,00
	1200 mm	9307.1006	436,00
	1300 mm	9307.1007	451,00
	1400 mm	9307.1008	479,00
	1500 mm	9307.1009	499,00
	1600 mm	9307.1010	524,00
	1700 mm	9307.1011	545,00
	1800 mm	9307.1012	555,00
	1900 mm	9307.1013	576,00
	2000 mm	9307.1014	589,00

mit Schiebetüren und 1 Zwischenboden

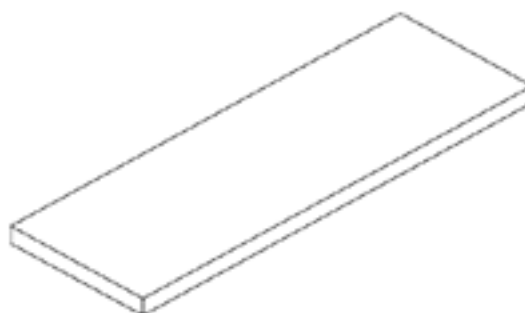
Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
–	–
–	–
9307.2009	555,00
9307.2010	569,00
9307.2011	581,00
9307.2012	600,00
9307.2013	658,00
9307.2014	675,00
9307.2015	701,00
9307.2016	719,00
9307.2017	731,00
9307.2018	770,00
9307.2019	774,00


Wandhängeschrank mit Schiebetüren und 2 Zwischenböden, Höhe 1000 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	1000 mm	9307.2020	752,00
	1100 mm	9307.2021	790,00
	1200 mm	9307.2022	828,00
	1300 mm	9307.2023	858,00

Zwischenboden für Wandhängeschrank, Höhe 40 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	700 mm	9307.9001	58,00
	800 mm	9307.9002	62,00
	900 mm	9307.9003	68,00
	1000 mm	9307.9004	74,00
	1100 mm	9307.9005	79,00
	1200 mm	9307.9006	86,00
	1300 mm	9307.9007	91,00
	1400 mm	9307.9008	95,00
	1500 mm	9307.9009	101,00
	1600 mm	9307.9010	108,00
	1700 mm	9307.9011	113,00
	1800 mm	9307.9012	117,00
	1900 mm	9307.9013	125,00
	2000 mm	9307.9014	130,00



Wandbord, Wandkonsole und Wandhalterung

♦ Gelochte Wandborde auf Anfrage

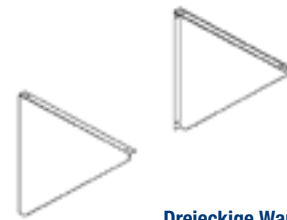


Glattes Wandbord

Glattes Wandbord, Höhe 40 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
250 mm	1000 mm	9308.1001	107,00
	1100 mm	9308.1002	113,00
	1200 mm	9308.1003	119,00
	1300 mm	9308.1004	128,00
	1400 mm	9308.1005	139,00
	1500 mm	9308.1006	145,00
	1600 mm	9308.1007	154,00
	1700 mm	9308.1008	160,00
	1800 mm	9308.1009	169,00
	1900 mm	9308.1010	176,00
2000 mm	9308.1011	185,00	

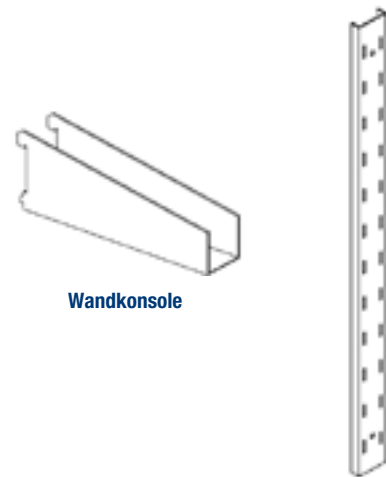
Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	9308.1012	113,00
	9308.1013	123,00
	9308.1014	139,00
	9308.1015	148,00
	9308.1016	159,00
	9308.1017	169,00
	9308.1018	173,00
	9308.1019	183,00
	9308.1020	190,00
	9308.1021	200,00
	9308.1022	210,00



Dreieckige Wandkonsole

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1000 mm	9308.1023	122,00
	1100 mm	9308.1024	140,00
	1200 mm	9308.1025	150,00
	1300 mm	9308.1026	163,00
	1400 mm	9308.1027	175,00
	1500 mm	9308.1028	185,00
	1600 mm	9308.1029	193,00
	1700 mm	9308.1030	200,00
	1800 mm	9308.1031	210,00
	1900 mm	9308.1032	216,00
2000 mm	9308.1033	230,00	

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	9308.1034	145,00
	9308.1035	154,00
	9308.1036	160,00
	9308.1037	173,00
	9308.1038	185,00
	9308.1039	201,00
	9308.1040	210,00
	9308.1041	216,00
	9308.1042	226,00
	9308.1043	232,00
	9308.1044	240,00



Wandkonsole

Wandhalterung

Dreieckige Wandkonsole

Modell	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole
Auflagefläche	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm
Artikelnummer	9308.9004	9308.9005	9308.9006	9308.9007
UVP in €	31,00	34,00	36,00	39,00

Wandkonsole B x H 32 x 75 mm

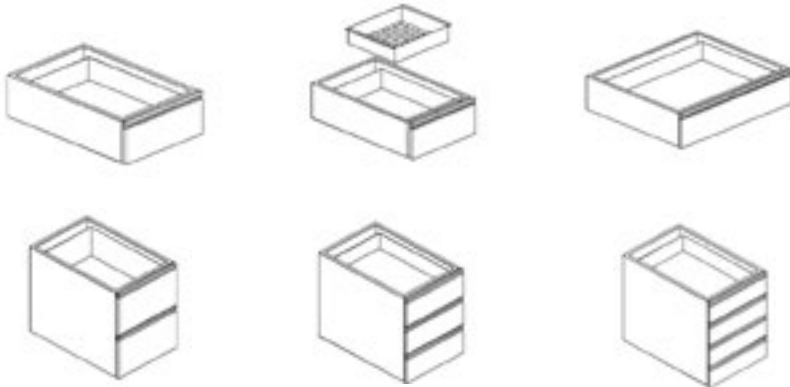
Modell	Wandkonsole	Wandkonsole	Wandkonsole	Wandkonsole
Auflagefläche	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm
Artikelnummer	9308.9008	9308.9009	9308.9010	9308.9011
UVP in €	31,00	34,00	37,00	39,00

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	9308.9001	9308.9002	9308.9003
UVP in €	27,00	30,00	40,00

SWS
PLANBAR

Schublade und Schubladenblöcke



Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9002	222,00
	640 mm	9303.9003	230,00

Mehl-Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9004	312,00
640 mm	9303.9005	346,00

Doppel-Schubladen GN 2/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
725 mm	540 mm	9303.9006	287,00
	640 mm	9303.9007	304,00

Schubladenblock 2 GN 1/1, Höhe 560 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9008	504,00
	640 mm	9303.9001	523,00

Schubladenblock 3 GN 1/1

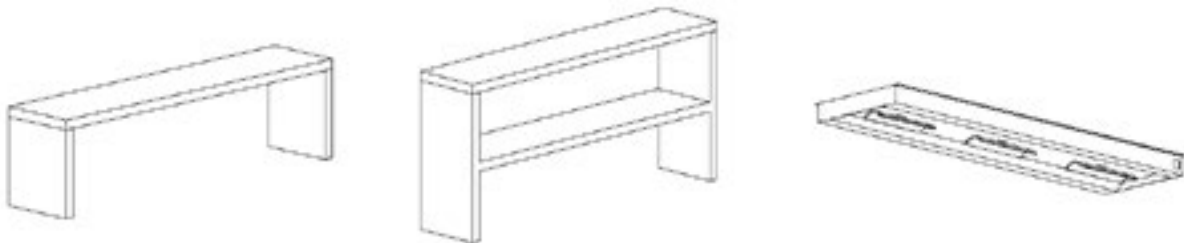
Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9009	648,00
640 mm	9303.9010	669,00

Schubladenblock 4 GN 1/1

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9011	695,00
640 mm	9303.9012	721,00

SWS
PLANBAR

Aufsatzbord und Wärmemodul



Einzelregal für Tisch, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1200 mm	9305.1001	334,00
	1400 mm	9305.1002	359,00
	1600 mm	9305.1003	390,00
	1800 mm	9305.1004	441,00
	2000 mm	9305.1005	487,00

Doppelregal für Tisch, Höhe 700 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	9305.2001	423,00
1400 mm	9305.2002	449,00
1600 mm	9305.2003	492,00
1800 mm	9305.2004	545,00
2000 mm	9305.2005	591,00

Wärmemodul

Modell	Wärmemodul	Wärmemodul	Wärmemodul	Wärmemodul	Wärmemodul
B x T x H	1200 x 250 x 62 mm	1400 x 250 x 62 mm	1600 x 250 x 62 mm	1800 x 250 x 62 mm	2000 x 250 x 62 mm
Artikelnummer	9305.3001	9305.3002	9305.3003	9305.3004	9305.3005
UVP in €	483,00	554,00	602,00	676,00	734,00



Spültisch

- Ohne Grundboden
- Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 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!



1 Becken



1 Becken links, Abtropffläche rechts



1 Becken rechts, Abtropffläche links



2 Becken



2 Becken links, Abtropffläche rechts



2 Becken rechts, Abtropffläche links

Spültisch, 1 Becken, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1001	630,00
	700 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1002	667,00
	800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1003	696,00

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1004	660,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1005	679,00
	–	–	–

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	9309.1006	722,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1007	795,00
	1400 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1009	762,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1011	800,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1013	860,00

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	9309.1015	722,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1016	795,00
	1400 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1018	762,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1020	800,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1022	860,00

Spültische, 2 Becken, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1024	872,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1025	962,00
	1400 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1026	1.050,00
	1600 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1027	934,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1028	1.017,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1030	1.100,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1032	1.138,00

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	9309.1033	962,00
	1600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1035	1.022,00
	1800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1037	1.079,00
	2000 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1038	1.004,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1040	1.115,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1042	1.151,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1044	1.236,00

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	9309.1046	962,00
	1600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1048	1.022,00
	1800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1050	1.079,00
	2000 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1051	1.004,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1053	1.115,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1055	1.151,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1057	1.236,00

A

Abfalleimer.....	333
Abfallkühler.....	50, 51
Ablauftisch zu Spülmaschinen.....	319
Abräumwagen.....	204
Aggregate, Kühl-.....	95-97
Airboxen.....	304
Aluminiumregale.....	377
Arbeitsplatten, Edelstahl.....	385
Arbeitsschränke, Edelstahl.....	370, 371, 387-390
Arbeitstische, Edelstahl.....	369, 383, 384
Aufsatzvitrinen.....	131-137
Aufschnittmaschinen.....	338, 339

B

Backbars.....	16
Bäckerei-Kühlschränke.....	43-45
Bäckerei-Kühltische.....	117-119
Bäckerei-Tiefkühlschränke.....	69
Bäckerei-Verkaufstheken.....	158, 159, 169, 177
Bain-Marie	
- Speisenausgabe.....	143, 144, 148, 203, 352
- Thekenanlagen.....	165, 171
- Drop-in / Einbau.....	208, 212
- Kochserien.....	232, 242, 257, 271
Belegstationen.....	104-107
Beutel für Vakuummaschinen.....	354
Brottheken.....	172, 180
Brotreibe.....	337
Buffets.....	142-148

C

Cheftische.....	378
Creperie.....	351
Cutter.....	340



- D** Drehzahlregler für Hauben..... 305
Durchschub-Spülmaschinen..... 313, 318
- E** Edelstahl-Kühlschränke..... 42, 44-47
Edelstahl-Kühltische 108-119
Edelstahl-Tiefkühlschränke..... 61-66
Edelstahl-Tiefkühltische 124, 125
Edelstahlmöbel
- Arbeitstische 369, 383, 384
- Arbeitsschränke 370, 371, 387-390
- Durchreicheschränke..... 372, 388
- Schubladenschränke 373, 388
- Wärmeschränke 374
- Aufsatzborde..... 375, 394
- Wandhängeschränke..... 376, 392
- Geschirrschränke 375, 391
Edelstahlregale 377
Einbau Bain-Marie 208, 212
Einbaukühlplatten 209, 211
Einbaukühlvitrienen 214-219
Einbaukühlwannen..... 209, 210
Einbaumotoren für Hauben..... 305
Einbauwarmhalteplatten..... 208, 213
Einschweißbecken für Arbeitsflächen 385
Eisschockfroster 82
Eislagerschränke 67, 68
Eiswürfelbereiter..... 83-88
Elektrofritteusen 228, 240, 253, 269, 285, 348
Elektroherde..... 226, 238, 247, 262
Entkalker..... 322-325
- F** Fasskühler 22
Filterkaffeemaschinen..... 364, 365
Fischbuffet 147
Fischkühlschrank..... 36, 41
Fischverkaufstheken 164, 170, 178
Flammschutzfilter für Hauben..... 305
Flaschenkühlschränke..... 6-15
Flaschenkühltruhen 23
Fleischwolf 336, 337
Flockeneisbereiter 86, 87
Freikühltheken..... 152-157
Frischwarentheken 152-157
Fritteusen
- Gas 228, 240, 253, 268, 285
- Elektro..... 228, 240, 253, 269, 285, 348
- G** Gasfritteusen..... 228, 240, 253, 268, 285
Gasherde 225, 236, 237, 245, 246, 259, 260
Gaswokherde 284
Gemeinschafts-Kühlschränke 48, 49
Gemüseschneider..... 342, 343
Geschirrspülmaschinen..... 309-312, 314, 316, 317
Geschirrwashbrausen..... 328-330
Getränkekühlung
- Schankanlagen 20-22
- Weinkühlung..... 17-19
- Backbars (Rückwandkühlgeräte)..... 16
- Kühltruhen 23
- Kühlschränke 6-15
- Schnapskühler 72
Getränkietiefkühlung..... 76-78
Gläserspülmaschine..... 309, 310, 317
Glastür-Kühlschränke..... 6-15
Glastür-Tiefkühlschränke 57, 65
Grillplatten
- Gas 230, 241, 250, 266, 345
- Elektro..... 231, 241, 251, 267, 345, 349
- H** Handwaschausgussbecken 332
Handwaschbecken..... 332
Handwaschbrause 331
Haubenspülmaschine..... 313, 318
Heizlampe 353
Herde, mit und ohne Ofen
- Gas 225, 236, 237, 245, 246, 259, 260
- Elektro..... 226, 238, 247, 262
- Glaskeramik..... 226, 227, 248, 263
- Induktionsherde 227, 249, 263
- Gasglühplatte..... 261
Heißvitrienen 206, 207
Huckepack-Aggregat 95
- I** Imbissstheken 152-157
Impulsregale 129, 193
Impulsverkaufstruhen..... 130
Induktionshauben 302, 303
Induktionsherde..... 249, 263
Induktionskochflächen 346, 347
Induktionswokgeräte..... 227, 249, 263, 347
Infrarotheizlampe..... 353

K	Kaffeemühle.....	365	M	Mehlwagen.....	359
	Kälte-Aggregate.....	95-97		Mehrzweckvitrinen.....	149-151
	Kartoffelschäler.....	344		Mikrowellen.....	280
	Käsereibe.....	337		Mischbatterien.....	326-329
	Kippbratpfanne.....	254, 270		Multibräter.....	254
	Kochkessel.....	256, 270		Müllsackwagen.....	333
	Kombidämpfer.....	273-277	N	Nassmüllkühler.....	50, 51
	Komplettwandhauben.....	295		Nudelkocher.....	229, 239, 255, 265
	Konditoreitheken.....	158, 159, 169, 177		Nudelmaschinen.....	362, 363
	Konfiskatkühler.....	50, 51	P	Panoramavitrinen.....	137-141
	Kontaktgrill.....	349, 350		Pizzaballenbox.....	359
	Konvektionsöfen.....	278		Pizza-Kühltische.....	122, 123
	Kühl-Aggregate.....	22, 95-97		Pizzaöfen.....	286-291
	Kühlaufsätze.....	105-107, 120		Planetenmixer.....	360
	Kühlinseln.....	198, 199		Pralinen-Kühlschränke.....	46
	Kühlplatten.....	209-211		Präsentations- und Lagerschrank.....	47
	Kühlschränke			Press Flake Eisbereiter.....	88
	- Glastür.....	6-15	R	Regale	
	- Volltür.....	24-31		- für Kühlzellen.....	91
	- Edelstahl.....	32-42, 44-47		- für Tiefkühlzellen.....	93
	- Edelstahl Premiumline.....	39-44		- Edelstahlregalsystem.....	377
	- Fisch.....	36, 41		- Aluminiumregalsystem.....	377
	- Bäckerei.....	43-45		Regler für Lüftungsmotoren.....	305
	- Pralinen.....	46		Reife- und Trocknungsschrank.....	47
	- Getränke.....	6-15		Rückstellproben-Tiefkühlschränke.....	70, 71
	- Wein.....	17-19		Rückwandkühlgeräte (Backbars).....	16
	- Unterbau.....	26-27	S	Saladetten.....	101-103
	Kühltische			Salamander.....	281
	- Edelstahl.....	108-119		Salatbar.....	142-148
	- Unterbau.....	116		Schnellabkühler.....	80, 81
	- Bäckerei.....	117-119		Schockfroster.....	80, 81
	- Pizza.....	122, 123		Schrägschneider.....	338, 339
	Kühltruhen.....	23, 130		Serviervitrinen.....	142-148
	Kühlunterbauten.....	235		Servierwagen.....	204
	Kühlvitrinen			Siebträger-Espressomaschine.....	364, 345
	- Aufsatz.....	131-137		Speiseeis-Verkaufstheken.....	160, 161
	- Servier.....	142-148		Speisenausgabe.....	202, 203
	- Mehrzweck.....	149-151		Speisenwärmer.....	353
	- Panorama.....	137-141		Split-Aggregate.....	97
	- Einbau.....	214-219		Spülcenter.....	320, 381
	Kühlzellen.....	90-94			
	Kühlwannen.....	209, 210			
L	Labor-Tiefkühltruhen.....	78			
	Lavasteingrill.....	226, 242, 252			
	Lüftung.....	294-305			

- Spülmaschinen
 - Gläser 309, 310, 317
 - Geschirr 309-312, 314, 316
 - Hauben 313, 318
 - Topf 315
 - Zulauf Tisch 319
 - Ablauftisch 319
 - Spülcenter 320, 381
 Spülschränke 380
 Spültische 378, 379, 395
 Stabmixer 341
 Stopfer-Aggregate 96
 Suppenkessel 352
 Sushi-Belegstationen 106, 107
- T**
- Teigausrollmaschinen 358
 Teignetmaschinen 356, 357
 Teppanyaki 282
 Theken
 - Freikühl 152-157
 - Imbiss 152-157
 - Frischwaren 152-157
 - Fischverkauf 164, 170, 178
 - Konditorei 158, 159, 169, 177
 - Speiseeis 160, 161
 - Kuchen 158, 159, 169, 177
 - Brot 172, 180
 - Bain-Marie 165, 171
 Thekenanlagen 166-183
 Tiefkühlinseln 199
 Tiefkühlschränke
 - Volltür 54-60
 - Glastür 57, 65
 - Edelstahl 61-66
 - Eis 67, 68
 - Bäckerei 69
 - Rückstellproben 70, 71
 - Getränke 72
 - Unterbau 55
 Tiefkühlische 124, 125
 Tiefkühltruhen 72-78
 - mit Schiebedeckel 72-74, 76, 77
 - mit Hebedeckel 75, 79
 Tiefkühlzellen 92
 Tiefkühl-Aggregate 95-97
 Topfspülen 378
 Topfspülmaschinen 315
 Transportwagen 204
- U**
- Unterbauten zu Kochserien 234, 243
 Unterbaugeräte
 - Kühlschränke 26, 27
 - Tiefkühlschränke 55
 - Kühltische 116
- V**
- Vakuummachines 354, 355
 Vakuumbbeutel 354
 Vaporg grill 229, 252, 264
 Vertikalschneider 338, 339
 Vitrinen
 - Aufsatz 131-137
 - Mehrzweck 149-151
 - Panorama 137-141
 Volltür-Kühlschränke 24-31
 Volltür-Tiefkühlschränke 54-60
 Vorratsbehälter für Eiswürfelbereiter 85-88
- W**
- Waffeleisen 351
 Wandbord, Edelstahl 376, 393
 Wandhalterungen zu Wandhauben 295
 Wandhängeschränke, Edelstahl 376
 Wandhauben
 - Kubusform 298, 299
 - Trapezform 295-297
 - Induktion 302
 Wandkonsole 393
 Wandkühlregale 184-196
 Wandtiefkühlregale 197
 Wärmemodule 375, 394
 Wärmeregale 207
 Waschbrause mit Schlauch 331
 Wasseraufbereitung 321-325
 Weinkühlschranke 17-19
 Wokgeräte 227, 249, 263, 284, 347
 - Gas 284
 - Induktion 227, 249, 263, 347
- Z**
- Zentralhauben
 - Kubusform 300, 301
 - Induktion 303
 Zulauf Tisch zu Spülmaschinen 319

Icon-Erklärungen

Besonders wichtige Eigenschaften unsere Produkte sind mit einem Icon gekennzeichnet. So können Sie sich schneller zurecht finden und das Wesentliche auf einen Blick erfassen.

-  mit LED-Beleuchtung
-  LED-Beleuchtung optional werkseitig bestellbar oder nachrüstbar
-  Individuelle Labelung möglich
-  für Zentralkühlung
-  Zentralkühlung optional
-  mit umweltfreundlichem Kältemittel R 600 a
-  mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290
-  Umweltfreundliches Kältemittel R 290 werkseitig bestellbar
-  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 2,00 m
-  neu im Sortiment
-  Entladehilfe vor Ort notwendig

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!



ACHTUNG:
Vorsicht bei Transportschäden

ATTENTION:
Beware of transport damage



Bevor Sie den Speditionsbeleg bzw. die Lieferung auf dem Scanner unterschreiben:

1. Lassen Sie sich Zeit bei der Kontrolle!
2. Sind Verpackung und Versandsetzteile unbeschädigt?
3. Schäden müssen auf dem Scanner und zusätzlich auf dem Speditionsübergabebeschein 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 packages 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 Gebäudetechnik GmbH | Johannes-Keppler-Str. 14 | 55129 Mainz | Tel.: +49 6131 958011

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand März 2018

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 Rückgabepflichten 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 rügt, 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 Geschäftsgangs die Ware zu verarbeiten, umzubilden, zu verbinden oder zu vermischen. Eine Verarbeitung/Umformung 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 Geschäftsgangs 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 schuldhaft 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.

KBS Gastrotechnik GmbH
Johannes-Kepler-Straße 14
55129 Mainz-Hechtsheim
Telefon: 06131 95890-1
Telefax: 06131 95890-9
E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

Neue Adresse ab 15. April 2019

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