

KBS Gastrotechnik Gesamtkatalog 24/25



- ◆ Kälte
- ◆ Thermik
- ◆ Lüftung
- ◆ Spültechnik
- ◆ Vorbereitung
- ◆ Edelmöbel
- ◆ Serviceroboter



KBS Gastrotechnik der Vollsortimenter



KÄLTE

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



THERMIK

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



LÜFTUNG

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



SPÜLTECHNIK

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



VORBEREITUNG

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



EDELSTAHLMÖBEL

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



SERVICEROBOTER

Dinerbots sind ideal für den offenen Transport von Gegenständen. Sie können Ziele nacheinander ansteuern und kommen auch mit schmalen Durchfahrten gut zurecht. Butlerbots eignen sich für den geschlossenen Transport und können selbstständig Aufzug fahren.

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



Informationen zu Energieverordnungen und Energielabels im Kältebereich finden Sie hier:



Firmenportrait KBS Gastrotechnik GmbH

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

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



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

Wir leisten für Sie:

Hohe Verfügbarkeit und Aufstellservice

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

Vielfältige Serviceleistungen

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

Bevorratung von Ersatzteilen

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

Umfangreiche Garantieleistungen

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

Leasingfinanzierung

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

Wir sind für Sie da!

Telefonnummern:

Wiesbaden	Telefon 0611 44787-150
Service & Technik	Telefon 0611 44787-140
Buchhaltung	Telefon 0661 13-310



0 Serviceroboter

Dinerbots	3
Butlerbots	5

1 Kühlschränke

Glastür-Kühlschränke	8
Schubladenkühler	17
Backbar	17
Weinkühlung mit Umluftkühlung	18
Getränkekühlung	22
Volltür-Kühlschränke	28
Volltür-Kühlschränke GN 2/1	34
Edelstahl-Kühlschränke	36
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline	44
Edelstahl-Kühlschränke Fisch	48
Bäckerei-Kühlschränke	50
Pralinen-Kühlschränke	54
Einfahr-Kühlschränke Premiumline	56
Edelstahl-Kühlschränke mit 3 Türen	57
Gemeinschafts-Kühlschränke	58
Abfallkühler	59

2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke	62
Glastür-Tiefkühlschränke	63
Volltür-Tiefkühlschränke	64
Volltür-Tiefkühlschränke, GN 2/1	66
Edelstahl-Tiefkühlschränke	67
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline	72
Speiseeis-Lagerschränke Premiumline	76
Speiseeis-Lagerschränke	77
Bäckerei-Tiefkühlschränke	78
Edelstahl-Tiefkühlschränke mit 3 Türen	79
Getränketiefkühlung	80
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	80
Tiefkühltruhen	81
Impuls-Kühl-/Tiefkühltruhen	85
Labor-Tiefkühltruhen	88
Schnellabkühler und Schockfroster	89
Speise-Eisschockfroster	94
Eiswürfelbereiter	95
Flockeneisbereiter	98
Press Flake Eisbereiter	100
Kühl- und Tiefkühlzellen	101
Kühl- und Tiefkühl-Aggregate	111

3 Kühlische

Belegstationen	116
Saladetten	118
Edelstahl-Kühlische	120
Edelstahl-Tiefkühlische	128
Edelstahl-Kühlische Premiumline	129
Bäckerei-Kühlische	132
Edelstahl-Kühlische für die Highend Küche	133
Pizza-Kühlische	136
Kühlaufsätze	139

4 Kühlvitrinen

Impulsregale	144
Aufsatzvitrinen	145
Panoramavitrinen	150
Verkaufsvitrinen	156
Selbstbedienungstheken	157
Serviervitrinen	158
Mehrzweckvitrinen	163
Modulares Speisenausgabesystem (SB)	166
Frischwarentheken	172
Konditoreitheken	177
Speiseeis-Verkaufstheken	182
Fischtheken	185
Kühltheekenserie KUBUS	186
Kühltheekenserie NINA	192
Frischwarenthek ZENTA	195
Kühltheekenserie ADMIRAL	196
Wandkühlregale	198
Wandtiefkühlregale	208
Wandkühlregale Profibereich	210

5 Speisenausgabe

Transportwagen	214
Einbaugeräte	217
Bain-Marie Einbauwannen	220
Einbauwannen und -platten	222
Einbaukühlvitrine auf Platte	226
Einbaukühlvitrine auf Wanne	228

6 Thermik

600er Bautiefe „Red 600“	233
650er Bautiefe „Power 650“	240
700er Bautiefe „Ready 700“	250
700er Bautiefe „Essence 700“	258
Essence 700 – Drop-in Module	272
900er Bautiefe „Essence 900“	274
EVO – Profi Elektro- und Gasfritteusen	288
Heißluftöfen	290
Salamander	292
Kombidämpfer	294
Elektro-Nudelkocher	297
Teppanyaki	298
Hockerkocher	299
Induktions-Wok	300
Gas-Tischkocher und Wokherde	301
Pizza- und Transportbandöfen	302

7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform	316
Wandhauben, Trapezform	318
Wandhauben, Kubusform	320
Zentralhauben, Kubusform	322
Induktionshauben	323
Airboxen und Kompaktlüfter	324
Motoren, Regler, Flammenschutzfilter	326

8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line	331
Gläserspüler Ready Line	332
Geschirrspüler Ready Line	333
Haubenspülmaschinen Ready Line	335
Geschirrspülmaschinen Ready Line für EN-Wannen	336
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline	337
Untertischgeschirrspüler Gastroline	338
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline	339
Haubenspülmaschinen Gastroline mit Wärmerückgewinnung	340
Zu- und Ablauftische für Haubenspülmaschinen	342
Fettabscheider	343

Klarco-Gewerbearmaturen:

Auftischarmaturen, Geschirrwashbrausen, Pot-Filler	
Easy-Serie	345
Styl-Serie	346
Premium-Serie	350
Wasserspender	356
Waschbrausen / Schlauchbrausen	356
Handwaschbecken	358
Abfalleimer, Müllsack-Wagen	359

9 Vorbereitung

Fleischwölfe, Brot- und Hartkäsereiben	362
Schräg- und Vertikalschneider	364
Cutter	366
Stabmixer	367
Gemüseschneider	368
Kartoffelschäler	369
Fritteusen und Bain-Maries	370
Crêpesgerät, Waffeleisen	371
Kontaktgrill	372
Grillplatten	373
Induktionskochflächen	374
Teigknetmaschinen	376
Teigausrollmaschinen	378
Planetenmixer	379
Mehlwagen	380
Nudelmaschinen	381
Vakuumverpackungsmaschinen	382
Wärmelampen, Speisenwärmer	383

10 Edelstahlmöbel

Arbeitstische	387
Arbeitsschränke, Schubladen/Schiebetüren	388
Wärmeschränke	390
Geschirrschränke	391
Wandhängeschränke	392
Wandborde, Aufsatzborde	393
Spültische, Cheftische	394
Spülschränke	396
Spülcenter	397

Sonderbauprogramm

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



SERVICEROBOTER DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die Nutzung von Servicerobotern in der Gastronomie und Hotellerie hat sich zu einem internationalen Trend entwickelt, der sowohl in Deutschland als auch in anderen Ländern immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Deutschland ist bereits jetzt eines der am meisten automatisierten Länder mit über 370 Robotern pro 10.000 Einwohner. Diese werden jedoch bisher vorwiegend in der Industrie eingesetzt. In anderen Ländern, insbesondere in Asien, sind Serviceroboter bereits weit verbreitet und fest in die Arbeitsabläufe in Gastronomie und Hotels integriert.

In Deutschland ist die Entwicklung etwas langsamer, aber auch hier gibt es eine wachsende Akzeptanz und Implementierung von Servicerobotern in Restaurants und Hotels. Es gilt ihre Vorzüge auch in der Gastronomie zu nutzen.

Unterstützung des Personals

Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie bieten Serviceroboter wertvolle Hilfestellungen. Sie können repetitive und physisch anstrengende Aufgaben wie das Servieren von Speisen und Getränken und das Abräumen von Tischen unterstützen. Dies entlastet die Mitarbeiter und ermöglicht es ihnen, sich auf anspruchsvollere Aufgaben zu konzentrieren, wie zum Beispiel die persönliche Betreuung der Gäste und die Bereitstellung von individuellem Service.

Bessere Qualität und Erlebnis für die Gäste

Auch für die Gäste bieten Serviceroboter in der Gastronomie zahlreiche Vorteile. Sie ermöglichen eine schnellere und effizientere Bedienung. Auch bei wenig Personal können die gewohnten Öffnungszeiten aufrechterhalten werden. Die Roboter übernehmen die Laufarbeit und die Servicekräfte haben mehr Zeit für die Gäste.



Dinerbot T8

NEU

Zur Lieferung von Speisen und Getränken

- ◆ Touchbildschirm
 - ◆ Ablagebeleuchtung
 - ◆ Autonome Navigation
 - ◆ Not-Aus-Schalter
 - ◆ Zusammenarbeit mit Robotern der T-Serie möglich
 - ◆ Bequemer 300°-Zugriff
 - ◆ Automatische Aufladung
 - ◆ Inklusive Ladestation
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Abmessungen (BxTxH)	480x590x1166 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	55 cm
Ablagenanzahl und -größe	3 / 383x342 mm
Ladekapazität	20 kg (5 kg/5kg/10 kg)
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	Touch 10,1 Zoll
Akku-Laufzeit	11 - 13 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	38 kg
Artikelnummer	75.7000

UVP in €

Preis auf Anfrage



Weitere Daten



YouTube

Dinerbot T10

NEU

Zur Lieferung von Speisen und Getränken mit zusätzlichem Werbebildschirm

- ◆ Für Essenlieferung, Begrüßung und Begleitung
 - ◆ Touchbildschirm
 - ◆ Vielfältige Interaktionsmöglichkeiten
 - ◆ Werbebildschirm 23,8 Zoll für Filme und Bilder
 - ◆ Autonome Navigation
 - ◆ Not-Aus-Schalter
 - ◆ Zusammenarbeit mit Robotern der T-Serie möglich
 - ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
 - ◆ Automatische Aufladung
 - ◆ Inklusive Ladestation
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Abmessungen (BxTxH)	486x555x1399 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	59 cm
Ablagenanzahl	4
Ladekapazität	40 kg (10 kg für jede Ablage)
Geschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	Touch 11,6 Zoll + 23,8 Werbebildschirm
Akku-Laufzeit	6 - 8 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	58 kg
Artikelnummer	75.7070

UVP in €

Preis auf Anfrage



Weitere Daten



YouTube

NEU

Abmessungen (BxTxH)	506x502x1205 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl und -größe	4 / 490 x 404 mm
Ladefähigkeit	10 kg/Ablage, insgesamt 40 kg inkl. Boden
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	Touch 7 Zoll
Akku-Laufzeit	8 - 11 Stunden
Akku-Ladedauer	6 Stunden
Gewicht	50 kg
Artikelnummer	75.7040

UVP in €
Preis auf Anfrage

Weitere Daten

YouTube


Dinerbot T5

Universeller Einsatz und extra große Transportkapazität

- ◆ Touchbildschirm
- ◆ Universelle Einsetzbarkeit
- ◆ Autonome Navigation
- ◆ Not-Aus-Schalter
- ◆ Zusammenarbeit mit Robotern der T-Serie möglich
- ◆ Bequeme Rundum-Zugriffsmöglichkeit
- ◆ Automatische Aufladung
- ◆ Inklusive Ladestation

- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel

NEU

Abmessungen (BxTxH)	500x527x1266 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl und -größe	4 / 486 x 384 mm
Ladefähigkeit	10 kg/Ablage, insgesamt 40 kg inkl. Boden
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	12+ Stunden
Akku-Ladedauer	4 Stunden
Gewicht	47,5 kg
Artikelnummer	75.7050

UVP in €
Preis auf Anfrage

Weitere Daten

YouTube


Dinerbot T9 Pro

Neueste Entwicklung mit Selbstabholtechnik und umfangreichen Einsatzmöglichkeiten

- ◆ 11,6 Zoll Touchbildschirm
- ◆ Autonome Navigation
- ◆ Zusammenarbeit mit Robotern aus der T-Serie möglich
- ◆ Bequeme Rundum-Zugriffsmöglichkeit
- ◆ Objekterkennung durch Sensoren an den Ablagen
- ◆ Not-Aus-Schalter
- ◆ Automatische Aufladung
- ◆ Inklusive Ladestation

- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Butlerbot W3

NEU

Smarter Multifunktions-Roboter für komplexe Aufgaben

- ◆ Touchbildschirm
 - ◆ Dezent, modernes Design
 - ◆ Passwortgeschützter, geschlossener Transport möglich
 - ◆ Autonome Navigation
 - ◆ Not-Aus-Schalter
 - ◆ Automatische Aufladung
 - ◆ Inklusive Ladestation
 - ◆ Autonome Fahrstuhlsteuerung (optional)
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Abmessungen (BxTxH)	450x550x1080 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl und -größe	2 / 390 x 385 mm
Ladekapazität	20 kg (10 kg pro Ablage)
Anzahl der Fächer	1 - 2 Fächer pro Ebene möglich
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	mehr als 9 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	48 kg
Artikelnummer	75.7020

UVP in €

Preis auf Anfrage



Weitere Daten



YouTube

Butlerbot T3

NEU

Smarter Multifunktions-Roboter mit hoher Ladekapazität

- ◆ Für den Einsatz in Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen sowie Hotels und Büros
 - ◆ Große Kabine (422x575x690 mm) mit bis zu drei Fächern
 - ◆ Hygienisch sicherer Transport von Mahlzeiten und Getränken sowie Medikamenten, Laborproben u. ä.
 - ◆ Passwortgeschützter, geschlossener Transport
 - ◆ Autonome Navigation mittels Lasertechnologie, Stereokamera und Sensoren
 - ◆ Not-Aus-Schalter
 - ◆ Automatische Aufladung
 - ◆ Inklusive Ladestation
 - ◆ Autonome Fahrstuhlsteuerung (optional)
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Abmessungen (BxTxH)	489x623x1341 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	75 cm
Ablagenanzahl und -größe	3 / 422 x 575 mm
Ladekapazität	40 kg (10 kg pro Zwischenablage, 20 kg Bodenablage)
Anzahl der Fächer	1-3 Fächer
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	10-12 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	71 kg
Artikelnummer	75.7030

UVP in €

Preis auf Anfrage



Weitere Daten



YouTube



BB 150

Backbar mit 2 oder 3 Volltüren und Schloss

Seite 27

ab 1.588,- Euro

WFbli 5041

Liebherr, Professional Smart Device fähig

Seite 18

ab 2.899,- Euro



KU 721 2T K-TK

Gewerbe-Kühl-TK-Schrank
GN 2/1

Seite 46

ab 7.575,- Euro



1 KÜHLSCHRÄNKE KÜHLTRUHEN ABFALLKÜHLER

1 Kühlschränke

Glastür-Kühlschränke	8
Schubladenkühler	17
Backbar	17
Weinkühlung mit Umluftkühlung	18
Getränkekühlung	22
Volltür-Kühlschränke	28
Volltür-Kühlschränke GN 2/1	34
Edelstahl-Kühlschränke	36
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline	44
Edelstahl-Kühlschränke Fisch	48
Bäckerei-Kühlschränke	50
Pralinen-Kühlschränke	54
Einfahr-Kühlschränke Premiumline	56
Edelstahl-Kühlschränke mit 3 Türen	57
Gemeinschafts-Kühlschränke	58
Abfallkühler	59



Getränke-Glastürkühlschrank

Liebherr, mit Umluftkühlung und analoger Temperaturanzeige

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



MRFvc 3511



MRFvc 4011



MRFvc 5511

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00

Modell	MRFvc 3511	MRFvc 4011	MRFvc 5511
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)
Brutto- /Nutzinhalt	347 l/250 l	400 l/286 l	569 l/432 l
Anschlusswert	230 V/70 W	230 V/70 W	230 V/70 W
Energieverbrauch	538 kWh / Jahr	566 kWh / Jahr	536 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	5 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Gewicht	76 kg	83 kg	99 kg
Artikelnummer	4051.3511	4051.4011	4051.5511
UVP in €	1.399,00	1.619,00	1.949,00



KBS 146 U



Glastür-Kühlschrank mit stiller Kühlung

- ♦ Isolierglastür in schwarzen Rahmen eingefasst
- ♦ Manuelles Thermostat
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Türanschlag rechts
- ♦ Vorgeformte Rostauflagen
- ♦ 3 Roste im Lieferumfang, höhenverstellbar
- ♦ Rostbelastung maximal 25 kg
- ♦ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ♦ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	KBS 146 U
AußenmaÙe B x T x H	503 x 580 x 895 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Brutto- /Nutzinhalt	110 l / 105 l
Anschlusswert	230 V / 82 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	503 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste
Gewicht	31 kg
Artikelnummer	91.5123
UVP in €	569,00

SCC 82 GDU



Umluft Glastür-Kühlschrank mit Display

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



Modell	SCC 82 GDU
AußenmaÙe B x T x H	460 x 460 x 950 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	84 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	274 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	2 Roste
Gewicht	31 kg
Artikelnummer	91.5082
UVP in €	579,00

K 140 G



Glastür-Kühlschrank mit stiller Kühlung

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



Modell	K 140 G
AußenmaÙe B x T x H	560 x 600 x 850 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	130 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	362 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste, 450 x 324 mm
Gewicht	35 kg
Artikelnummer (schwarz)	919.0144
Artikelnummer (weiß)	919.0140
UVP in € (schwarz)	579,00
UVP in € (weiß)	629,00



Getränke-Glastürkühlschrank

Liebherr, mit Umluftkühlung, digitaler Temperaturanzeige und Schloss

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



MRFvd 3511



MRFvd 4011



MRFvd 5511

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00

Modell	MRFvd 3511	MRFvd 4011	MRFvd 5511
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)
Brutto-/Nutzinhalt	347 l/250 l	400 l/286 l	569 l/432 l
Anschlusswert	230 V/70 W	230 V/70 W	230 V/70 W
Energieverbrauch	532 kWh/Jahr	566 kWh/Jahr	535 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, kunststoffbeschichtet	5 Roste, kunststoffbeschichtet	4 Roste, kunststoffbeschichtet
Gewicht	76 kg	84 kg	99 kg
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Artikelnummer	4057.3511	4057.4011	4057.5511
UVP in €	1.729,00	1.776,00	2.199,00



FLK 365



1
Kühlschränke

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

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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für FLK schwarz	81.7396	33,00
Rost für FLK weiß	81.7395	33,00
Rosthalter hinten schwarz	81.9072	7,00
Rosthalter vorn schwarz	81.9073	7,00
Rosthalter hinten weiß	82.1928	7,00
Rosthalter vorn weiß	82.1929	7,00

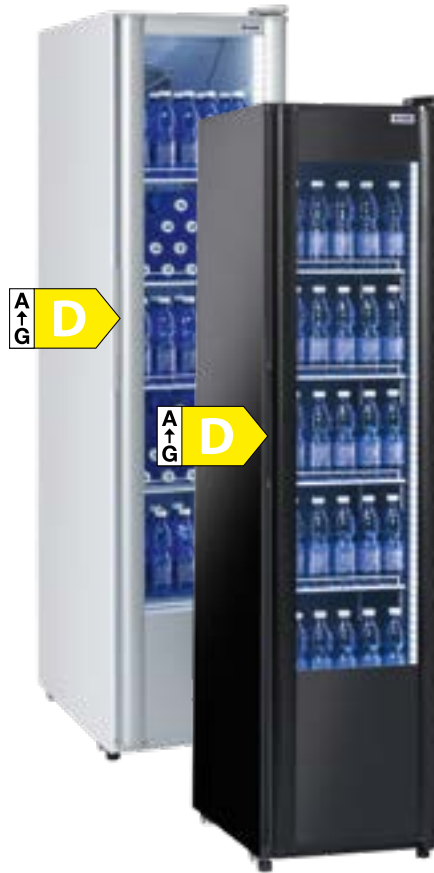
Modell	FLK 365
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 2025 mm
InnenmaÙe B x T x H	500 x 455 x 1645 mm
Kapazität	462 0,33 l Dosen 224 0,5 l PET Flaschen
Temperatur	+/-0 °C bis +14 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	385 l
Anschlusswert	230 V/265 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1.028 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Gewicht	80 kg
Artikelnummer (schwarz)	919.0026
Artikelnummer (weiß)	919.0025
UVP in € (schwarz)	1.129,00
UVP in € (weiß)	1.089,00





Modell	KBS 326 G Slim schwarz
Außenmaße B x T x H	440 x 718 x 1850 mm
Temperatur	+1 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	311 l
Anschlusswert	230 V / 320 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	642 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	85 kg
Artikelnummer	30.2326
UVP in €	1.270,00

Modell	KBS 326 G Slim weiß
Artikelnummer	30.2327
UVP in €	1.270,00



KBS 326 G Slim

Superschlamer 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	CD 291
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	290 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	5 Roste weiß rilsaniert, 520 x 356 mm
Energieverbrauch	902 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Geräuschpegel	43 dB
Gewicht	59 kg
Artikelnummer	919.0024
UVP in €	849,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	31,00
Umbau Linksanschlag	55	107,00



CD 291

Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung und Kunststoff-Türrahmen

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





CD 350

Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung

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



Modell	CD 350
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C / 60%)
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V / 230 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	744 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	6 Roste
Gewicht	70 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0005
Artikelnummer (schwarz)	919.0030
UVP in € (weiß)	929,00
UVP in € (schwarz)	959,00

Modell wie oben, jedoch mit Schloss

Modell	CD 350 mit Schloss
Türanschlag	rechts
Artikelnummer (weiß)	919.0014
Artikelnummer (schwarz)	919.0035
UVP in € (weiß)	985,00
UVP in € (schwarz)	1.017,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	31,00
Umbau Linksanschlag	55	107,00

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 Isoliertglastüren im Aluminiumrahmen mit Griff
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Hinten 2 Transportrollen
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	CD 350-2
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C / 60%)
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V / 230 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	744 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	6 Roste, weiß
Gewicht	72 kg
Artikelnummer	919.0003
UVP in €	1.039,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	31,00
Umbau Linksanschlag	57	129,00



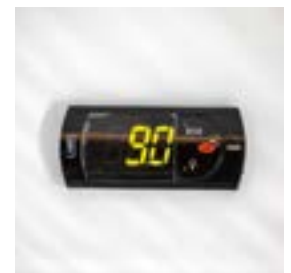


Modell	KBS 375 GU
Außenmaße B x T x H	600 x 621 x 1863 mm
Innenmaße B x T x H	490 x 447 x 1570 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	362 l
Anschlusswert	230 V / 267 W
Kältemittel	R 600 a
Bestückungsmöglichkeit	467 Dosen 0,33 l oder 217 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	785 kWh / Jahr
Gewicht	81 kg
Artikelnummer	6.0132
UVP in €	999,00

KBS 375 GDU wie KBS 375 GU, jedoch mit Display

Modell	KBS 375 GDU
Außenmaße B x T x H	595 x 650 x 2000 mm
Innenmaße B x T x H	490 x 447 x 1570 mm
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	362 l
Anschlusswert	230 V / 282 W
Energieverbrauch	792 kWh / Jahr
Artikelnummer	6.0148
UVP in €	1.029,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1158	37,00



KBS 375 GU

Umluft Glastür-Kühlschrank

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

KBS 375 GDU

Wie oben, jedoch:

Umluft Glastür-Kühlschrank mit Display



Modell	KBS 1250 GDU ST
Außenmaße B x T x H	1103 x 860 x 2000 mm
Innenmaße B x T x H	1028 x 640 x 1355 mm
Temperatur	+/- 0 °C bis +13 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	971 l
Anschlusswert	230 V / 622 W
Kältemittel	R 290
Bestückungsmöglichkeit	1362 Dosen 0,33 l oder 676 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	1.497 kWh / Jahr
Gewicht	191 kg
Artikelnummer	6.0212
UVP in €	2.148,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1199	69,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	601.2054	3,00



KBS 1250 GDU ST

Glastür-Kühlschrank mit 2 Schiebetüren und Display

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



KBS 202 GU, KBS 402 GU und KBS 602 GU

SWS
PLANBAR

LABEL

R 600 a

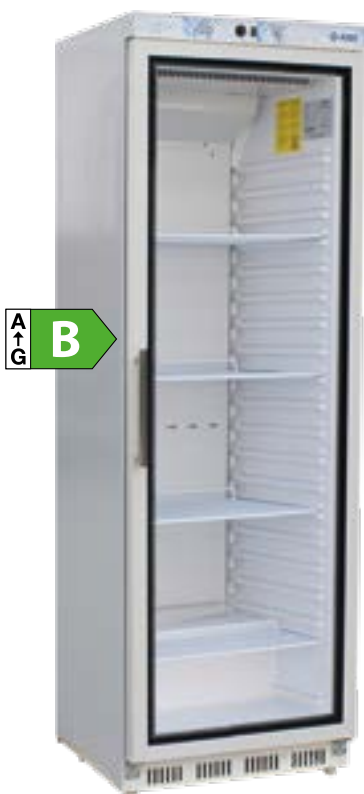
1
Kühlschränke

Umluft Gewerbe-Kühlschrank mit Glastür

- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, weiß
- ◆ 45 mm Isolierung, Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Glastür im Aluminiumrahmen mit Schloss
- ◆ Massiver Edelstahl-Stangengriff
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ 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	34,00
Rost 602	99.9004	39,00
CNS-Füße 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	53,00
Umbau Linksanschlag	56	123,00

Modell	KBS 202 GU	KBS 402 GU	KBS 602 GU
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT / RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	129 l	361 l	620 l
Ausstellungsfläche	0,23 m ²	0,75 m ²	0,91 m ²
Anschlusswert	230 V / 105 W	230 V / 130 W	230 V / 130 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	584 kWh / Jahr	773 kWh / Jahr	820 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	74 kg	100 kg
Artikelnummer	34.7208	34.7408	34.7608
UVP in €	754,00	1.149,00	1.428,00



KBS

Kühlschränke Glastür-Kühlschränke



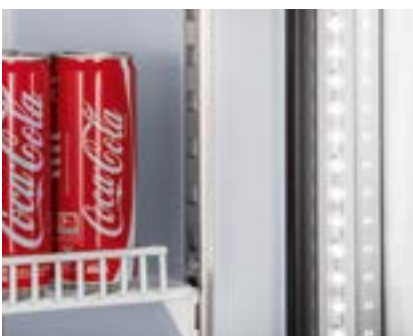
KBS 850 GU

Glastür-Kühlschrank mit Drehtüren

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

Modell	KBS 850 GU
Außenmaße B x T x H	1180 x 645 x 1980 mm
Temperatur	+1 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	765 l
Nutzhalt	585 l
Warenpräsentationsfläche	1,51 m ²
Anschlusswert	230 V / 460 W
Energieverbrauch	1.389 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Bruttogewicht	184 kg
Artikelnummer	46.4080
UVP in €	3.079,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.2630	88,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	83.2632	2,00





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
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 865 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60%)
Anschlusswert	230 V / 130 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	438 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttoinhalt	150 l
Gewicht	61 kg
Artikelnummer	6.0338
UVP in €	1.998,00



KBS 196 und KBS 322

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

- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 3 (+25 °C / 60%)
- ◆ Energiesparende LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech / Kunststoff, schwarz
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum aus geprägtem Aluminium
- ◆ Spezielle engmaschige höhenverstellbare Roste
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 600 a
- ◆ Front Be- und Entlüftung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 2 oder 3 Isolierglasschiebetüren, selbstschließend
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



KBS 322



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

Modell	KBS 196	KBS 322
Außenmaße B x T x H	865 x 520 x 850 mm	1350 x 512 x 870 mm
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Bruttoinhalt	190 l	307 l
Anschlusswert	230 V / 155 W	230 V / 408 W
Energieverbrauch	730 kWh / Jahr	1.398 kWh / Jahr
Serienzubehör Roste	4 Roste, rilsaniert weiß 374 x 326 mm	6 Roste, rilsaniert weiß 4 x 396 x 324 mm, 2 x 440 x 324 mm
Bestückungsmöglichkeit	190 Dosen à 0,33 l	k. A.
Artikelnummer	6.0402	6.0433
UVP in €	999,00	1.289,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost (KBS 196)	81.2028	30,00
Rost Mitte (KBS 322)	81.2030	30,00
Rost außen (KBS 322)	81.2031	30,00
Clip für Rost, 4 Stück	81.2026	7,00
Niedriger Stellfuß	81.2757	7,00

NEU  LED



WFbli 5241



WFbli 5041

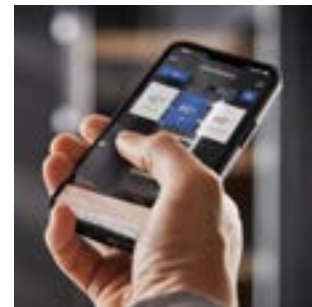


WFbli 7741

Umluft-Wein-Kühlschrank

Liebherr, Professional Smart Device fähig

- ◆ Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung
- ◆ Side-by-Side fähig
- ◆ Smart Device fähig über Liebherr APP
- ◆ Vernetzungsmöglichkeit integriert, fest verbaut
- ◆ 1 Temperaturzone
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 600a
- ◆ 3-fach Isolierglastür in schwarzen Rahmen eingelassen
- ◆ Tür selbstschließend
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Stangengriff in Edelstahl mit integrierter Öffnungsmechanik
- ◆ Schloss mit eLock System PIN gesteuert
- ◆ 2,4" TFT Display farbig an der Tür
- ◆ Bedienung Touch & Swipe
- ◆ Alarmfunktion bei Störung optisch und akustisch
- ◆ Innenraum Kunststoff graphitgrau
- ◆ Kühlfach +5 °C bis +20 °C
- ◆ Ablageflächen höhenverstellbar
- ◆ EasyServe-Flaschenkorb
- ◆ Frischluftzufuhr über FreshAir System
- ◆ Aktivkohlefilter im Innenraum
- ◆ Luftfilter in Rückwand
- ◆ Luftfeuchtigkeitsregelung über Humidity Select (zweistufig Standard & High)
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar und dimmbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



So einfach wie nie: Über die Smart-Device-App. Flexible Bedienung von unterwegs.

Modell	WFbli 5041	WFbli 5241	WFbli 7741
AußenmaÙe B x T x H	597 x 763 x 1684 mm	597 x 763 x 1884 mm	747 x 763 x 2044 mm
Klimaklasse (UT/RF)	SN-ST (+10 °C bis +38 °C UT)	SN-ST (+10 °C bis +38 °C UT)	SN-ST (+10 °C bis +38 °C UT)
Anschlusswert	230 V / 322 W	230 V / 322 W	230 V / 322 W
Energieverbrauch	111 kWh / Jahr	117 kWh / Jahr	121 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)	F (EU 2019/2016)	F (EU 2019/2016)
Bruttinhalt	398 l	459 l	642 l
Serienzubehöer	6 Metallborde mit Holzfront davon 1x ausziehbar	7 Metallborde mit Holzfront davon 1x ausziehbar	7 Metallborde mit Holzfront davon 1x ausziehbar
Standardweinflaschen	158 l Bordeauxflaschen à 0,75 Liter	188 l Bordeauxflaschen à 0,75 Liter	284 l Bordeauxflaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	38 dB	38 dB	38 dB
Bruttogewicht	99 kg	109 kg	121 kg
Artikelnummer	405.5041	405.5241	405.7741
UVP in €	2.899,00	3.099,00	3.299,00



Vino 142

Glastür-Weinkühlschrank zum Einbau mit Soft Touch-Steuerung

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



Modell	Vino 142
Außenmaße B x T x H	592 x 570 x 885 mm
Temperatur	+5 °C bis +22 °C
Klimaklasse (UT)	N/ST (+16 °C bis +38 °C)
Nutzzinhalt	126 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	6 Holzroste
Energieverbrauch	162 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)
Standardweinflaschen	41 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	49 kg
Artikelnummer	52.9142
UVP in €	1.298,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche feststehend	80.8274	32,00

Vino 300

Glastür-Weinkühlschrank zum Einbau für die Präsentation und Lagerung

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



Modell	Vino 300
Außenmaße B x T x H	590 x 570 x 1233 mm
Klimaklasse (UT)	N/ST (+16 °C bis +38 °C)
Anschlusswert	230 V / 140 W
Serienzubehör	11 stabile Holzroste
Energieverbrauch	166 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)
Standardweinflaschen	81 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	73 kg
Artikelnummer	52.9300
UVP in €	1.498,00





Vino Serie

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

- ◆ 2 getrennte Temperaturzonen
- ◆ Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- ◆ Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +20 °C
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Rauchgetönte Isolierglastür mit Schloss (Vino 281)
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon und Schloss (Vino 162 und Vino 443)
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Aktivkohlefilter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Vino 443



Vino 281



Vino 162



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche Vino 162	80.8265	41,00
Holzrost Buche Vino 281	80.8266	55,00
Holzrost Buche Vino 443	81.0217	64,00

Modell	Vino 162 (unterbaufähig)	Vino 281	Vino 443
AußenmaÙe B x T x H	595 x 570 x 813 mm	595 x 680 x 1215 mm	595 x 680 x 1770 mm
Klimaklasse (JT)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)
Nutzhalt	135 l	261 l	418 l
Anschlusswert	230 V / 176 W	230 V / 135 W	230 V / 242 W
Energieverbrauch	145 kWh / Jahr	176 kWh / Jahr	192 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)
Serienzubehör	3 Holzroste	4 Holzroste	6 Holzroste
Standardweinflaschen	46 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	94 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	139 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB	40 dB	40 dB
Gewicht	48 kg	73 kg	108 kg
Artikelnummer	52.9162	52.9281	52.9443
UVP in €	989,00	1.299,00	1.749,00



Vino 480

Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung

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



Vino 500



Vino 480

Vino 500

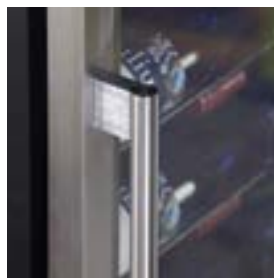
Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung, wie Vino 480, jedoch:

- ◆ 12 stabile „Label View Roste“

Detailbilder nur Vino 500



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



Modell	Vino 480	Vino 500
Außenmaße B x T x H	595 x 680 x 1775 mm	655 x 680 x 1635 mm
Bruttoinhalt	428 l	472 l
Klimaklasse (UT)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)
Anschlusswert	230 V / 160 W	230 V / 180 W
Serienzubehör	15 Holzroste	12 „Label View“ Roste
Energieverbrauch	191 kWh / Jahr	162 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)
Anzahl Standardweinflaschen	166 Flaschen à 0,75 Liter	143 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	40 dB	40 dB
Gewicht	114 kg	114 kg
Artikelnummer	52.9480	52.9500
UVP in €	1.968,00	2.349,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche feststehend	83.5438	49,00
Boden Holzrost Buche feststehend	83.5439	24,00



EDELSTAHL-GETRÄNKETHEKE

R 290

SWS
PLANBAR

ab 2,20 m



London mit optionaler Abdeckung, Mischbatterie und Schubladen



London mit Optionen geöffnet

Getränketheke ohne Abdeckung

Steckerfertige Umluft Getränketheke

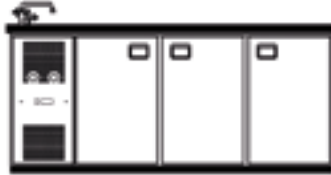
- ◆ Türen/Schubladenfronten Edelstahl Nirossta (1.4016)
- ◆ Seiten, Rückwand und Decke aus Alu Zink, versiegelt (1.0242)
- ◆ Spezialbeschichteter Innenboden (N2PVA genoppt)
- ◆ Kältebrückenfreier Korpus
- ◆ Nahtlose Druckschäumung 45 mm, Rückwand 60 mm
- ◆ Ausstattungen für Manometeraufnahme im Frontpanel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



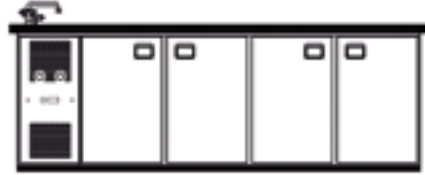
Paris mit 1 Becken



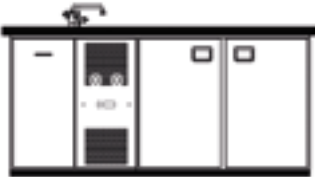
London mit 1 Becken



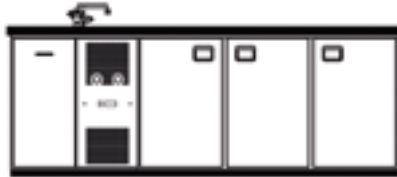
Palermo mit 1 Becken



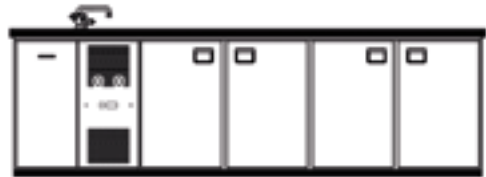
Bergamo mit 2 Becken



Bristol mit 2 Becken



Napoli mit 2 Becken



Modell	Paris	London	Palermo	Bergamo	Bristol	Napoli
Außenmaße B x T x H	1490 x 688 x 920 mm mit Abdeckung: H 970 mm	2045 x 688 x 920 mm mit Abdeckung: H 970 mm	2600 x 688 x 920 mm mit Abdeckung: H 970 mm	1890 x 688 x 920 mm mit Abdeckung: H 970 mm	2445 x 688 x 920 mm mit Abdeckung: H 970 mm	3000 x 688 x 920 mm mit Abdeckung: H 970 mm
Anschlusswert	230 V/320 W	230 V/320 W	230 V/340 W	230 V/320 W	230 V/320 W	230 V/340 W
Anzahl der Türen	2	3	4	2	3	4
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnummer (Becken rechts)	30.4170	30.4174	30.4176	30.4182	30.4186	30.4190
Artikelnummer (Becken links)	30.4171	30.4175	30.4179	30.4183	30.4187	30.4191
UVP in €	3.382,00	3.868,00	5.053,00	3.586,00	4.082,00	5.279,00

Getränkethekenabdeckung



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



Getränkethekenabdeckung mit Wulstrand

Modell	Paris	London	Palermo	Bergamo	Bristol	Napoli
Außenmaße B x T	1600 x 750 mm	2100 x 750 mm	2700 x 750 mm	1950 x 750 mm	2500 x 750 mm	3100 x 750 mm
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnr. (Becken rechts)	30.4202	30.4210	30.4218	30.4206	30.4214	30.4222
Artikelnr. (Becken links)	30.4203	30.4211	30.4219	30.4207	30.4215	30.4223
UVP in €	1.656,00	1.983,00	2.627,00	1.927,00	2.412,00	2.863,00

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 €	1.656,00	1.983,00	2.627,00	1.927,00	2.412,00	2.863,00


Mischbatterie optional

Modell	Hochdruck	Niederdruck	Hochdruck	Niederdruck
Unterspülrohr	1	1	2	2
Artikelnummer	49.6996	49.6998	49.6997	49.6999
UVP in €	200,00	235,00	228,00	284,00



Schubladensatz



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

Fulterer®
 Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



Modell (werkseitiger Einbau)	1/3 + 2/3	1/2 + 1/2	3 x 1/3
Nutzhöhe oben	305 mm	350 mm	243 mm
Nutzhöhe mitte	–	–	240 mm
Nutzhöhe unten	390 mm	345 mm	235 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 €	646,00	646,00	1.012,00



Kühltruhe AL



Mit Schiebedeckel,

umschaltbar Kühlung/Tiefkühlung

- ◆ Lieferung erfolgt werkseitig als Pluskühlung
- ◆ Kühlung Temperaturbereich von +2 °C bis +8 °C
- ◆ Tiefkühlung Temperaturbereich von -16 °C bis -23 °C
- ◆ Umschaltbar mittels Schalter hinter Maschinenfachgitter zum Schutz vor unbefugtem Zugriff
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: beschichtetes Stahlblech
- ◆ Geschäumter Schiebedeckel
- ◆ Schiebedeckel als Ablage nutzbar
- ◆ Schiebedeckelrahmen mit Vertiefung für energieeffizientes Schließen der Deckel
- ◆ Mit Körben bestückbar
- ◆ Kältemittel R 600 a bei AL 20/30/40, R 290 bei AL 50/60
- ◆ Hochwertiger umlaufender Aluminiumrahmen
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Manuelle Abtauung und manuelles Thermostat
- ◆ 77 mm Isolierung
- ◆ 4 Rollen zur Selbstmontage beiliegend
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage gegen Mehrpreis

**Umschaltbar
Kühlung / Tiefkühlung**



TK Thermostat
-15 °C bis -20 °C



**Umschalter zwischen
Kühlung und Tiefkühlung**

Kälthermostat
+ 2 °C bis + 7 °C



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	82.6462	39,00
Korbteiler	82.6463	21,00

Modell	AL 20	AL 30	AL 40	AL50	AL 60
Außenmaße B x T x H	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	205 l / 163 l	331 l / 265 l	426 l / 345 l	503 l / 408 l	602 l / 489 l
Anschlusswert	230 V / 141 W	230 V / 153 W	230 V / 203 W	230 V / 204 W	230 V / 230 W
Energieverbrauch	438 kWh / Jahr	631 kWh / Jahr	692 kWh / Jahr	872 kWh / Jahr	994 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Max. Anzahl Körbe	2 Körbe (optional)	3 Körbe (optional)	4 Körbe (optional)	5 Körbe (optional)	6 Körbe (optional)
Gewicht	48 kg	57 kg	65 kg	72 kg	75 kg
Artikelnummer	917.1028	917.1038	917.1048	917.1058	917.1068
UVP in €	1.080,00	1.214,00	1.334,00	1.487,00	1.646,00




Fasskühlergehäuse

Für 2, 4, 6, 8 oder 10 Fässer

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

Leichter Aufbau des Gehäuses:



Modell	FK 2	FK 4	FK 6	FK 8	FK 10
Außenmaße B x T x H	1160 x 700 x 1106 mm	1160 x 970 x 1106 mm	1560 x 970 x 1106 mm	1880 x 970 x 1106 mm	2300 x 970 x 1106 mm
Bestückungsmöglichkeit	2 KEG Fässer Ø 425 mm	4 KEG Fässer Ø 425 mm oder 5 KEG Fässer Ø 385 mm	6 KEG Fässer Ø 425 mm oder 7 KEG Fässer Ø 385 mm	8 KEG Fässer Ø 425 mm oder 9 KEG Fässer Ø 385 mm	10 KEG Fässer Ø 425 mm oder 11 KEG Fässer Ø 385 mm
Gewicht	41 kg	60 kg	80 kg	90 kg	105 kg
Artikelnummer	42.8002	42.8004	42.8006	42.8008	42.8010 
UVP in €	1.856,00	1.913,00	2.067,00	2.328,00	2.741,00



Aufsatzkühlgerät für Fasskühler

TF 9 passend für Fasskühlergehäuse FK 2 bis FK 8, TF 11 passend für Fasskühlergehäuse FK 10

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

Modell	TF 9	TF 11
Außenmaße B x T x H	670 x 420 x 340 mm	670 x 420 x 340 mm
Temperatur	+2 °C bis +15 °C	+2 °C bis +15 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %	+32 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Kälteleistung	500 W bei -10 °C VT	575 W bei -10 °C VT
Kältemittel	R 290	R 290
Gewicht	27 kg	29 kg
Artikelnummer	42.8016	42.8017
UVP in €	1.332,00	1.515,00



BB 150 und BB 200



NEU

1
Kühlschränke

Backbar mit 2 oder 3 Volltüren und Schloss

- Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert und Kunststoff
- Innenmaterial: Edelstahl
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel R 600 a
- Umluftkühlung
- Leicht zu reinigender Innenraum
- Je Türfach 2 Abstellflächen und 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Je Türfach maximal 7 Abstellflächen möglich
- Türen mit Schloss
- Automatische Abtauung
- Automatische Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Verdampfer mit spezieller Beschichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



BB 150

Fulterer®

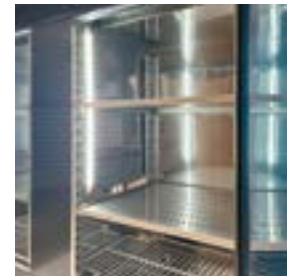
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Schubladensatz 1/3+2/3

Schubladensatz 1/2+1/2



BB 200



Zubehör zum nachträglichen Einbau

	Artikel-Nr.	UVP in €
Kühltschubladensatz 1/2 +1/2, CNS AISI 304, Front schwarz, bis max. 49 kg je Schublade, für Getränkeflaschen und Dosen bis max 300 mm Höhe, B x T: 374 x 400 mm	6.1153	488,00
Kühltschubladensatz 1/3 +2/3, CNS AISI 304, Front schwarz, bis max. 49 kg je Schublade, für Getränkeflaschen und Dosen bis max 180 bzw. 400 mm Höhe, B x T: 374 x 400 mm	6.1154	528,00
Kit 1 x Abstellflächen für BB 150 (für eine Ebene über 2 Kühlfächer)	83.4152	158,00
Kit 1 x Abstellflächen für BB 200 (für eine Ebene über 3 Kühlfächer)	83.4153	219,00

Modell	BB 150	BB 200
Außenmaße B x T x H	1462 x 513 x 860 mm	2002 x 513 x 860 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse UT /RF	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Energieeffizienzklasse	C (2015/1094-IV)	C (2015/1094-IV)
Nutzzinhalt	226 l	355 l
Anschlusswert	230 V / 320 W	230 V / 320 W
Energieverbrauch	1.044 kWh / Jahr	1.245 kWh / Jahr
Bestückungsmöglichkeit	Maximal 180 Flaschen oder 360 Dosen bei voller Bestückung mit 14 Abstellflächen	Maximal 270 Flaschen oder 540 Dosen bei voller Bestückung mit 21 Abstellflächen
Bruttogewicht	89 kg	106 kg
Artikelnummer	6.1150	6.1200
UVP in €	1.588,00	1.894,00



Modell	FKUv 1610
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	141 l/130 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	225 kWh/ Jahr
Gewicht	37 kg
Artikelnummer	4051.1610
UVP in €	1.098,00



Modell	FKUv 1660 CHR
Artikelnummer	4051.1660
UVP in €	1.334,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00

FKUv 1610, FKUv 1660 CHR

Liebherr, Umluft Volltür-Kühlschrank, unterbaufähig

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

FKUv 1660 CHR wie FKUv 1610, jedoch Außenmaterial in Edelstahl



Modell	FKU 1800 W
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 850 mm
Innenmaße B x T x H	513 x 441 x 702 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	180 l/175 l
Anschlusswert	230 V/100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	204 kWh/ Jahr
Gewicht	37 kg
Artikelnummer	4051.1801
UVP in €	878,00



Modell	FKU 1805 CHR
Artikelnummer	4051.1805
UVP in €	979,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	711.2912	49,00
Umbau Linksanschlag	55	107,00

FKU 1800 W, FKU 1805 CHR

Liebherr, Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung, unterbaufähig

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

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



Modell	FKUv 1613
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	141 l/130 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	353 kWh/ Jahr
Gewicht	44 kg
Artikelnummer	4051.1613
UVP in €	1.321,00



Modell	FKUv 1663 CHR
Artikelnummer	4051.1663
UVP in €	1.529,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00

FKUv 1613, FKUv 1663 CHR

Liebherr, Umluft Glastür-Kühlschrank, unterbaufähig

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

FKUv 1663 CHR wie FKUv 1613, jedoch Außenmaterial in Edelstahl



K 296



Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung

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



Modell	K 296
AußenmaÙe B x T x H	600 x 650 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N / ST / T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- / Nutzinhalt	270 l / 254 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	105 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	58 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0299
Artikelnummer (grau)	919.0301
UVP in € (weiß)	698,00
UVP in € (grau)	732,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	36,00
Umbau Linksanschlag	55	107,00
Bodenrost	919.0101	27,00



KU 360

Volltürkühlschrank mit Umluftkühlung und LED-Beleuchtung

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



Modell	KU 360
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	350 l/230 l
Anschlusswert	230 V/391 W
Energieverbrauch	735 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 Roste, zusätzlich 1 Bodenrost
Gewicht	58 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0360
Artikelnummer (grau)	919.0364
UVP in € (weiß)	874,00
UVP in € (grau)	899,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00
Rost	83.2762	35,00





K 311

LED

R600a

1
Kühlschränke

Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung

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

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 64



Modell	K 311
AußenmaÙe B x T x H	600 x 650 x 1630 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N/ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto-/Nutzinhalt	310 l/296 l
Anschlusswert	230 V/120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	110 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	57 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0323
Artikelnummer (schwarz)	919.0334
Artikelnummer (grau)	919.0332
UVP in € (weiß)	699,00
UVP in € (schwarz)	739,00
UVP in € (grau)	739,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	36,00
Umbau Linksanschlag	55	107,00



Getränkeshrank

Liebherr, mit Volltür und Umluftkühlung

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



MRFvc 3501



MRFvc 4001



MRFvc 5501



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00

Modell	MRFvc 3501	MRFvc 4001	MRFvc 5501
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)
Brutto- /Nutzinhalt	327 l/250 l	377 l/286 l	544 l/432 l
Anschlusswert	230 V/50 W	230 V/50 W	230 V/50 W
Energieverbrauch	364 kWh / Jahr	390 kWh / Jahr	383 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	5 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet
Gewicht	59 kg	67 kg	80 kg
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Artikelnummer	4051.3501	4051.4001	4051.5501
UVP in €	1.099,00	1.312,00	1.398,00



KBS 202 U, KBS 402 U und KBS 602 U



Umluft Gewerbe-Kühlschrank

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

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



KBS 202 U



KBS 402 U



KBS 602 U

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 202/402	99.9003	34,00
Rost 602	99.9004	39,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	53,00
Umbau Linksanschlag	56	123,00

Modell	KBS 202 U (weiß)	KBS 402 U (weiß)	KBS 602 U (weiß)
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	129 l/63 l	361 l/239 l	600 l/419 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	438 kWh / Jahr	460 kWh / Jahr	548 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	74 kg	90 kg
Artikelnummer	34.7206	34.7406	34.7606
UVP in €	646,00	1.111,00	1.369,00

Modell	KBS 202 U (schwarz)	KBS 402 U (schwarz)	KBS 602 U (schwarz)
Artikelnummer	34.7209	34.7409	34.7609
UVP in €	666,00	1.133,00	1.399,00



Modell	FRFvg 5501 W
Außenmaße B x T x H	747 x 769 x 1818 mm
Innenmaße B x T x H	620 x 531 x 1460 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	571 l / 419 l
Anschlusswert	230 V / 480 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	576 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	87 kg
Artikelnummer	4051.5711
UVP in €	2.488,00

FRFvg 6501 W wie FRFvg 5501 W, jedoch:

Modell	FRFvg 6501 W
Außenmaße B x T x H	747 x 769 x 2018 mm
Innenmaße B x T x H	620 x 531 x 1660 mm
Brutto- / Nutzinhalt	655 l / 479 l
Energieverbrauch	603 kWh / Jahr
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	93 kg
Artikelnummer	4051.6411
UVP in €	2.732,00



FRFvg 5501 W

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00

FRFvg 5501 W und FRFvg 6501 W

Liebherr, Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter mit Bodenablauf
- ◆ 10 vorgeformte Rostauflagen (12 vorgeformte Rostauflagen bei FRFvg 6501 W)
- ◆ Maximale Belastung je Rost 60 kg
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung über LC-Display monochrom
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung und Abtaugung
- ◆ Automatische Abschaltung des Ventilators bei Türöffnung
- ◆ Optisches und akustisches Warnsignal
- ◆ Isolierung 43/57 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür, selbstschließend, mit Stangengriff und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Schnittstelle WLAN/LAN (optional gegen Mehrpreis)
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße 150 mm bis 180 mm



Modell	KGK 324 white
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1850 mm
Temperatur	-18 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	N (+16 °C bis +32 °C UT)
Brutto- / Nutzinhalt	292 l / 200 l und 92 l TK
Anschlusswert	230 V / 140 W
Energieverbrauch	234 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Bruttogewicht	69 kg
Artikelnummer (white)	919.0029
Artikelnummer (silver)	919.0028
UVP in € (white)	959,00
UVP in € (silver)	999,00



Kühl- / Gefrierkombination KGK 324

Kühl- und Gefrierkühlschrank mit 2 Türen und stiller Kühlung

- ◆ Korpus Stahlblech weiß lackiert
- ◆ 1 Kompressorsystem
- ◆ Manuelles Thermostat, Kältemittel R 600 a
- ◆ 2 Türen mit formschönen Stangengriff aus Edelstahl
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Kühlabteil Temperaturbereich von +4° C bis +8° C
- ◆ Kühlabteil mit LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kühlabteil mit automatischer Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kühlabteil mit eingeschäumtem Verdampfer
- ◆ Kühlabteil mit 4 Rosten und Getränkeablage in der Tür
- ◆ **** Gefrierabteil Temperaturbereich bis -18° C
- ◆ Gefrierabteil mit manueller Abtaugung
- ◆ Gefrierabteil mit 3 herausnehmbaren Schubladen
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

KGK 324 silver

wie KGK 324 white, jedoch:

- ◆ Korpus Stahlblech grau lackiert
- ◆ Tür Edelstahl



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
- Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Hinten 2 Rollen für den leichten Transport



Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66

Modell	KBS 502 U
AußenmaÙe B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l /416 l
Anschlusswert	230 V /130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	562 kWh /Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, alle weiß
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7506
UVP in €	1.389,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00
Rost GN 2/1	80.8289	48,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* 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
- Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Servicefreundlich
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- 4 höhenverstellbare FüÙe



Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66



Modell	KBS 702 U
AußenmaÙe B x T x H	777 x 730 x 1960 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	641 l /392 l
Anschlusswert	230 V /380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	621 kWh /Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	34.7700
UVP in €	1.649,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	123,00
Rost GN 2/1	80.8289	48,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



Modell	K 221 Silver
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- /Nutzinhalt	270 l /254 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	105 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	56 kg
Artikelnummer	919.0233
UVP in €	741,00



K 221 Silver

Volltürkühlschrank mit stiller Kühlung und LED Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Edelstahlvolltür, Seitenwände Stahlblech grau lackiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiß
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Gerundete Tür mit Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 5 Roste, davon 1 Bodenrost nicht höhenverstellbar
- ◆ 2 Transportrollen hinten

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 68



Modell	K 311 Silver
AußenmaÙe B x T x H	600 x 650 x 1630 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- /Nutzinhalt	310 l /296 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	110 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0333
UVP in €	773,00



K 311 Silver

Volltürkühlschrank mit stiller Kühlung und LED Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Edelstahlvolltür, Seitenwände Stahlblech grau lackiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiß
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Gerundete Tür mit Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 6 Roste, davon 1 Bodenrost nicht höhenverstellbar
- ◆ 2 Transportrollen hinten

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 68

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	36,00
Umbau Linksanschlag	55	107,00





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



Umluft Gewerbe-Kühlschrank

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

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



KBS 202 U CHR



KBS 402 U CHR



KBS 602 U CHR

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost KBS 202/402	99.9003	34,00
Rost KBS 602	99.9004	39,00
CNS-Füße 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	53,00
Umbau Linksanschlag	56	123,00

Modell	KBS 202 U CHR	KBS 402 U CHR	KBS 602 U CHR
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 63 l	361 l / 226 l	600 l / 419 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	438 kWh / Jahr	460 kWh / Jahr	548 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7215	34.7415	34.7615
UVP in €	798,00	1.295,00	1.539,00



Modell	FRFVg 5501 CHR
Außenmaße B x T x H	747 x 769 x 1818 mm
Innenmaße B x T x H	620 x 531 x 1442 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	571 l/419 l
Anschlusswert	230 V/480 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	620 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	87 kg
Artikelnummer	4051.5761
UVP in €	2.837,00

Modell	FRFVg 6501 CHR
Außenmaße B x T x H	747 x 769 x 2018 mm
Innenmaße B x T x H	620 x 531 x 1660 mm
Brutto- /Nutzinhalt	663 l/479 l
Energieverbrauch	635 kWh/Jahr
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	93 kg
Artikelnummer	4051.6461
UVP in €	3.091,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00

FRFVg 5501 CHR und FRFVg 6501 CHR

Liebherr, Umluft Gewerbe-Kühlschrank mit elektronischer Steuerung

- ◆ Edelstahl Volltür-Kühlschrank GN 2/1
- ◆ Außenmaterial: CHR
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, fruchtsäurebeständig
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter mit Bodenablauf
- ◆ Bei FRFVg 5501 CHR: 10 vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Bei FRFVg 6501 CHR: 12 vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Maximale Belastung je Rost 60 kg
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung über LC-Display monochrom
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Automatische Abschaltung des Ventilators bei Türöffnung
- ◆ Optisches und akustisches Warnsignal
- ◆ Isolierung 43/57 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür, selbstschließend mit Stangengriff und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Schnittstelle WLAN/LAN (optional gegen Mehrpreis)
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße, 150 mm bis 180 mm



Modell	KBS 502 U CHR
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l/416 l
Anschlusswert	230 V/130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	752 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7515
UVP in €	1.598,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	80.8289	48,00
Umbau Linksanschlag	55	107,00



KBS 502 U CHR

Umluft Gewerbe-Kühlschrank

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

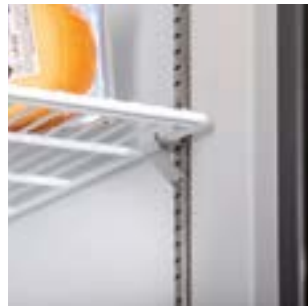


KBS 702 U CHR

Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Vordertür

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

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66



Modell	KBS 702 U CHR
Außenmaße B x T x H	777 x 730 x 1960 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	641 l/392 l
Anschlusswert	230 V/380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	621 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	34.7706
UVP in €	1.838,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	123,00
Rost GN 2/1	80.8289	48,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 70

KU 358

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 1/1

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290, nicht bei ZK Ausführung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste GN 1/1 beschichtet
- ◆ Türschloss oberhalb der Tür
- ◆ Selbstschließende Tür **mit linkem Türanschlag**
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 125 bis 200 mm, innen liegend zur Selbstmontage

KU 358 G

wie KU 358 oben, jedoch:

- ◆ Doppel-Isolierglastür mit Griff

KU 358 ZK und KU 358 G ZK

wie KU 358 und KU 358 G oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	83.1752	48,00
Auflageschienensatz GN 1/1	83.1753	49,00

Modell	KU 358	KU 358 G	KU 358 ZK	KU 358 G ZK
AußenmaÙe B x T x H	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	303 l/227 l	303 l/227 l	303 l/227 l	303 l/227 l
Anschlusswert	230 V/201 W	230 V/213 W	–	–
Energieverbrauch	825 kWh/Jahr	825 kWh/Jahr	–	–
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	–	–
Zubehör	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert
Bruttogewicht	95 kg	105 kg	90 kg	100 kg
Artikelnummer	5.0310	5.0312	5.0316	5.0318
UVP in €	2.648,00	2.994,00	2.523,00	2.921,00



READY KU 707

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

R 600 a

1
Kühlschränke

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für max. 23 GN 2/1 Roste
- ◆ Max. 40 kg pro Rost
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ 660 l Bruttinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Türanschlag rechts (auch mit Linksanschlag lieferbar)
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf und Hygienesensoren 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 Bruttinhalt
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste GN 2/1
- ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite



READY KU 707

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 69**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für Ready KU 707	82.8307	118,00
Auflageschiene einzeln KU 1407	9606.0006	24,00

Modell	READY KU 707	READY KU 707 Linksanschlag	READY KU 1407
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 461 l	660 l / 461 l	1320 l / 922 l
Anschlusswert	230 V / 158 W	230 V / 158 W	230 V / 180 W
Energieverbrauch	577 kWh / Jahr	577 kWh / Jahr	998 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	151 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6042.1011	6042.1012	6042.1016
UVP in €	2.299,00	2.345,00	3.549,00

NEU 

KU 707 K-TK

KU 707 K-TK Linksanschlag

Ready KU 707 K-TK

Umluft Edelstahl Kühl-Tiefkühlkombination

- ◆ Kühlung und Tiefkühlagerung in einem Gerät
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende 60 mm Isolierung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Hochwertiger Edelstahl-Innenraum
- ◆ Kühlabteil mit 1 Rost und 1 Paar Auflageschienen im Lieferumfang
- ◆ Rost mit maximal 40 kg belastbar
- ◆ Maximal können 9 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- ◆ Tiefkühlabteil inklusive 3 PVC Behälter
- ◆ PVC Behälterabmessungen 543 x 540 x 100 mm (B x H x T)
- ◆ Leichte Reinigung des Innenraumes
- ◆ Reinigungsablauf im Edelstahlboden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Arretierung bei 90°-Öffnung
- ◆ Leicht wechselbare Tür-Magnetsteckdichtung
- ◆ Türen mit senkrechter eingelassener Griffleiste
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Modell	KU 707 K-TK	KU 707 K-TK Linksanschlag
Türen	2 x 1/2 Volltüren	2 x 1/2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm
Temperatur Kühlung	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Temperatur Tiefkühlung	-17 °C bis -21 °C	-17 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttinhalt Kühlung	280 l	280 l
Bruttinhalt Tiefkühlung	251 l	251 l
Anschlusswert Kühlung	230 V / 230 W	231 V / 230 W
Anschlusswert Tiefkühlung	230 V / 415 W	231 V / 415 W
Gewicht	175 kg	175 kg
Artikelnummer	6052.1014	6052.1019
UVP in €	3.948,00	3.948,00



KU 753

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

LED

R 600 a

1
Kühlschränke

Gewerbe Kühlschrank GN 2/1

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



KU 1453

KU 753 Linksanschlag

**Energiesparschrank +
LED-Beleuchtung**

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

KU 1453

Gewerbe Kühlschrank GN 2/1

Wie KU 753, jedoch:

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	99.0230	75,00
Fußpedal (nur für Rechtsanschlag)	82.5430	119,00
Rollensatz (nur werkseitig)	82.5432	115,00
Auflageschiene einzeln für KU 1453	82.5463	29,00



Fußpedal
optional

Modell	KU 753	KU 753 Linksanschlag	KU 1453
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	693 x 856 x 2119 mm	693 x 856 x 2119 mm	1358 x 856 x 2119 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	610 l/481 l	610 l/481 l	1332 l/962 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/155 W	230 V/161 W
Energieverbrauch	333 kWh/Jahr	333 kWh/Jahr	540 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	161 kg	161 kg	240 kg
Artikelnummer	6042.1028	6042.1029	6042.1030
UVP in €	2.945,00	3.014,00	4.496,00

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

Die Umluft-Gewerbeschränke von Friulinox als Kühlvariante auf den folgenden Seiten und als Tiefkühlvariante ab Seite 72 genügen höchsten Ansprüchen und werden in modernem Design in Italien hergestellt. Sie sind alle mit SWS (Software-System GmbH) planbar. Es gibt sie in verschiedenen Qualitätsstufen. Hier ist der KU/TKU 721 gezeigt. Die Innenausstattung des KU/TKU 727 Paprika ist identisch.

Umweltfreundliches Kältemittel R 290

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Monoblocksystem

Tür abschließbar

Verdampferfreier Innenraum

Außenmaterial vierseitig (KU 21/1421 dreiseitig) und Bodenunterseite CNS 18/10

Innenmaterial CNS 18/10

Vorgeformte Auflageschienen

Durchgängig geschäumter Korpus

Für GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm

Türanschlag rechts, ohne Umbausatz wechselbar

Serienzubehör pro Tür: rilsanierte Roste für max. 50 kg

Sockelbaufähig durch abschraubbare FüÙe

Tür unter 100° selbstschließend, über 100° arretierend



KU/TKU 721

Luftleitblech an der Rückwand



Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Klappbare Maschinenfachblende



Verdampferhaube



Beschichteter Verdampfer





KU 721 Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Energieeffizienzklasse A
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ CNS 18/10 3-seitig
- ◆ Bodenunterseite in CNS18/10
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolation bis zu 94 mm
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 4 Roste rilsaniert GN 2/1
- ◆ Maximal können 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175 mm



KU 721

ZK optional

Vorgeformte Auflageschienen

SWS PLANBAR

LED

R 290

NEU

Kühlschränke 1



KU 1421

KU 1421 Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

Wie KU 721, jedoch:

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

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 73

Sockelbaufähig



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	69,00
Rost GN 2/1	99.0230	75,00
Zwischenrost zur Klemmontage	81.9600	36,00
Auflageschiene einzeln für KU 1421	81.9599	46,00

Modell	KU 721	KU 721 Linksanschlag	KU 1421
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l/490 l	660 l/490 l	1320 l/1085 l
Anschlusswert	230 V/165 W	230 V/165 W	230 V/323 W
Kälteleistung	425 W	425 W	523 W
Energieverbrauch	354 kWh / Jahr	354 kWh / Jahr	1.157 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste, GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	140 kg	216 kg
Artikelnummer	11.0776	11.0777	11.1454
UVP in €	3.438,00	3.488,00	5.811,00

NEU

R 290

**SWS
PLANBAR**

LED
**Vorgeformte
Auflageschienen**
**ZK
optional**
KU 721 2T K-TK Friulinox by KBS

KU 721 2T K-TK
Gewerbe-Kühl-TK-Schrank GN 2/1

- ◆ Kühlung und Lagerung in einem Gerät
- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 3-seitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ HACCP-Alarm
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ GN 2/1 max. 9+9 Roste (Kühlung /Tiefkühlung)
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS, 150 bis 175 mm
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	69,00
Rost GN 2/1	99.0230	75,00

Modell	KU 721 2T K-TK	KU 721 2T K-TK mit Linksanschlag
Türen	2 halbe Türen	2 halbe Türen
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-18 °C bis -25 °C (Tiefkühlung) + 2 °C bis + 8 °C (Kühlung)	-18 °C bis -25 °C (Tiefkühlung) + 2 °C bis + 8 °C (Kühlung)
Klimaklasse (UT /RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	461 l	461 l
Anschlusswert	230 V / 770 W	230 V / 770 W
Nutzhalt Kühlung/Tiefkühlung	271 l / 190 l	271 l / 190 l
Kälteleistung	425 W und 573 W	425 W und 573 W
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	159 kg	159 kg
Artikelnummer	11.0772	11.0779
UVP in €	7.575,00	7.675,00



KU 721 G Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit Glastür

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ CNS 18/10 3-seitig
- ◆ Bodenunterseite in CNS 18/10
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 3 Roste rilsaniert GN 2/1
- ◆ Maximal können 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Glastür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175

ZK optional | Vorgeformte Auflageschienen | SWS PLANBAR | LED | R 290 | NEU

1
Kühlschränke



KU 721 G

KU 1421 G Friulinox by KBS

Edelstahlglastürkühlschrank

Wie KU 721 G, jedoch:

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



KU 1421 G

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	69,00
Rost GN 2/1	99.0230	75,00

Modell	KU 721 G	KU 1421 G
Türen	1 Glastür	2 Glastüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttoinhalt	660 l / 490 l	1320 l / 1085 l
Anschlusswert	230 V / 165 W	230 V / 470 W
Energieverbrauch	1.354 kWh / Jahr	1.733 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	258 kg
Artikelnummer	11.0778	11.1455
UVP in €	4.625,00	6.984,00

NEU

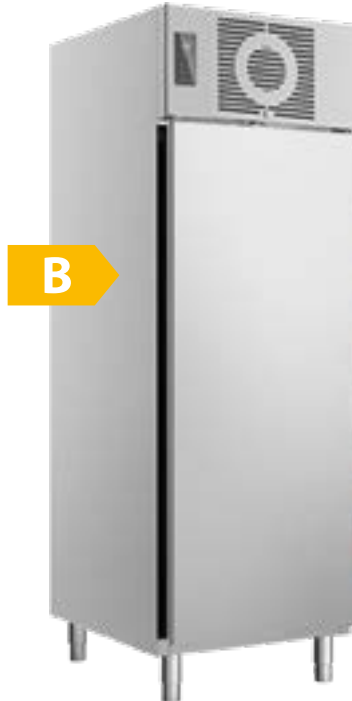
LED
ZK
optional

SWS
PLANBAR

Vorgeformte
Aufлагeschienen

ZK
optional

Modell	KU 721 Fisch
Türen	1 Volltür
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-4 °C bis +6 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l / 490 l
Anschlusswert	230 V / 260 W
Energieverbrauch	354 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	12 ABS Behälter GN 1/1 mit Lochblech
Gewicht	134 kg
Artikelnummer	11.0774
UVP in €	4.890,00



KU 721 Fisch Friulinox by KBS

Edelstahl-Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für Fisch, HACCP

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite aus CNS 18/10
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit Display
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ 12 Kunststoffbehälter mit Lochblech GN 1/1
- ◆ Vorgeformte Aufлагeschienen
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175 mm


LED
SWS
PLANBAR



Modell	KU 680 Fisch
AußenmaÙe B x T x H	740 x 880 x 2025 mm
Temperatur	-7 °C bis +2 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Nutzinhalt	447 l
Anschlusswert	230 V / 488 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	913 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	8 Fischeschubkästen mit Siebblech
Gewicht	161 kg
Artikelnummer	11.0588
UVP in €	3.984,00



KU 680 Fisch

Gewerbe-Kühlschrank für Fisch mit Türöffnungsalarm

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





KU 727 Paprika Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit 2,8" Touchscreen-Steuerung, GN 2/1 HACCP

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Innen und außen in Edelstahl AISI 304
- ◆ Korputiefe: 832 mm, mit Griff 900 mm
- ◆ Sockelbaufähig, Kältemittel R 290
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Maschineneinbaublende aus gehärtetem Glas
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolation bis zu 94 mm
- ◆ Umluftkühlung, Monoblocksystem
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175 mm
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Einstellbarkeit von Luftfeuchte im Gerät
- ◆ Steuerung mit „Smart Freshness Controll Schnittstelle“
- ◆ Download der App Sushi SFC im Google- oder App-Store



KU 727 Paprika

ZK optional

Vorgeformte Auflageschienen

SWS PLANBAR

LED

R 290

NEU

1
Kühlschränke

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 74

Sockelbaufähig

KU 1427 Paprika Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank mit 2,8" Touchscreen, GN 2/1 HACCP

Wie KU 727, jedoch:

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



KU 1427 Paprika

Modell	KU 727 Paprika	KU 1427 Paprika
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 900 x 2080 mm	1400 x 900 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l /475 l	1320 l /1100 l
Anschlusswert	230 V /255 W	230 V /470 W
Energieverbrauch	346 kWh / Jahr	671 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	130 kg	258 kg
Artikelnummer	11.0108	11.1102
UVP in €	4.645,00	7.597,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	69,00
Rost rilsaniert GN 2/1	99.0230	75,00
Auflageschiene GN 2/1, einzeln für Mitte KU 1427	81.9599	46,00
Zwischenrost	81.9600	36,00

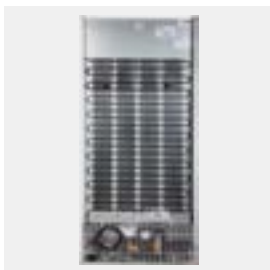


KBS 520 BKU

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltür-Kühlschrank
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser ABS Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Innengestell mit Auflageschienen 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
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Füße
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport
- ◆ Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00
Auflageschienenpaar	80.6877	29,00

Modell	KBS 520 BKU	
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm	
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)	
Brutto- / Nutzinhalt	520 l / 416 l	
Anschlusswert	230 V / 130 W	
Tauwasserverdunstung	ja	
Automatische Abtauung	ja	
Kältemittel	R 600 a	
Energieverbrauch	562 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	
Serienzubehör	6 Paar L-förmige Auflageschienen	
Gewicht	97 kg	
Artikelnummer	34.7519	
UVP in €	1.498,00	



BKU 507 und BKU 507 CHR

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

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

BKU 507 CHR wie oben jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)



Modell	BKU 507
Außenmaße B x T x H	720 x 670 x 1995 mm
Temperatur	+1 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	488 l
Nutzhalt	349 l
Anschlusswert	230 V/200 W
Energieverbrauch	613 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste (605 x 400 mm) max. Belastbarkeit 30 kg pro Rost
Bruttogewicht	106 kg
Artikelnummer	46.4050
UVP in €	1.849,00

Modell	BKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4052
UVP in €	1.976,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.2626	42,00

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 78

Schmutzunempfindlicher Kondensator





Modell	BKU 607
Außenmaße B x T x H	760 x 729 x 2005 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzhalt	303 l
Anschlusswert	230 V / 194 W
Energieverbrauch	936 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)
Bruttogewicht	166 kg
Artikelnummer	6042.1013
UVP in €	2.648,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene (Stück)	83.1505	17,00
Rost	83.1506	42,00



BKU 607

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

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

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 78



Modell	KU 800 CNS
Außenmaße B x T x H	740 x 990 x 2010 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzhalt	852 l / 619 l
Anschlusswert	230 V / 330 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	790 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	10 Paar L-förmige Auflageschienen, CNS
Gewicht	161 kg
Artikelnummer	34.7800
UVP in €	2.673,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	80.9331	29,00



KU 800 CNS

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 800 mm

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



NEU

1
Kühlschränke

Bäckereikühlschrank Friulinox by KBS BKU 615 Cherry

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Edelstahl Bäckereikühlschrank
- ◆ CNS 18/10 3-seitig
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Beleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ 80 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS



BKU 615 Cherry

Bäckereikühlschrank BKU 915 Cherry

Wie BKU 615 Cherry, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm



BKU 915 Cherry

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflagenschienenpaar L-Schienen 615	83.6274	74,00
Auflagenschienenpaar L-Schienen 915	83.6278	106,00
Rost 600 x 400 mm	99.0029	68,00
Kupfercutter	9290.0600	19,00

Modell	BKU 615 Cherry	BKU 915 Cherry
AußenmaÙe B x T x H	780 x 800 x 2090 mm	780 x 1080 x 2090 mm
Temperatur	-2 °C bis + 8 °C	-2 °C bis + 8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Nutzhalt	322 l	644 l
Anschlusswert	230 V / 208 W	230 V / 295 W
Kälteleistung	368 W	492 W
Energieverbrauch	558 kWh / Jahr	657 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Bruttogewicht	161 kg	195 kg
Artikelnummer	11.0618	11.0919
UVP in €	5.280,00	5.999,00



PRALINENKÜHLSCHRÄNKE

BESTE BEDINGUNGEN FÜR
HOCHWERTIGE KONFISERIEWAREN



Intuitive elektronische
Touch-Steuerung



Tür mit
durchgehender Griffleiste



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



Rasterleisten und L-Schienen
und Luftgitter



NEU

1
Kühlschränke

Pralinenkühlschrank P 700

Edelstahl Euronorm-Kühlschrank mit intuitiver elektronischer Touch-Steuerung

- ◆ Backblechmaß: 600 x 400 mm
- ◆ Edelstahl Gewerbekühlschrank
- ◆ Speziell für Schokolade / Pralinen
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Intuitive elektronische Touch-Steuerung
- ◆ Intelligentes Steuerungssystem der Luftfeuchte
- ◆ Vorprogrammierte Luftfeuchte 45/55 % (+/-5%)
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen für homogene Luftverteilung
- ◆ Innenraum mit Rasterleisten
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken für leichte Reinigung
- ◆ Inklusive 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Energiesparende 60 mm Isolierung
- ◆ Tür mit durchgehender Griffleiste
- ◆ Leichtes Öffnen und Schließen der Tür
- ◆ Tür offenstehend bei einer Türstellung von 105°
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Vier höhenverstellbare CNS-Füße 90 bis 125 mm



P 700

Pralinenkühlschrank P 1000

Wie Pralinenkühlschrank P 700, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm



P 1000

Modell	P 700	P 1000
Türen	1 Volltür	1 Volltür
Außenmaße B x T x H	702 x 810 x 2080 mm	710 x 1060 x 2120 mm
Temperatur	+10 °C bis + 18 °C	+10 °C bis + 18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Brutto- / Nutzinhalt	630 l / 302 l	935 l / 698 l
Anschlusswert	230 V / 279 W	230 V / 279 W
Kälteleistung	343 W	343 W
Energieverbrauch	548 kWh / Jahr	876 kWh / Jahr
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Bruttogewicht	128 kg	200 kg
Artikelnummer	16.9070	16.9100
UVP in €	4.851,00	6.125,00




KU 702 Roll-In GN Friulinox by



Einfahr-Kühlschrank für GN 2/1

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

Modell	KU 702 Roll-In GN
Außenmaße B x T x H	900 x 1062 x 2240 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	1200 l
Anschlusswert	230 V/700 W
Tauwasser verdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	250 kg
Artikelnummer	11.0702 
UVP in €	7.404,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Hordengestellwagen 20 X GN 2/1	97.0048	1.528,00



LED R 290

1
Kühlschränke

KU 1900

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank mit drei Türen

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste 560 x 542 mm beschichtet
- ◆ Zwischenroste 450 x 158 mm
- ◆ Selbstschließende Türen
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 125 bis 200 mm



KU 1900 G

wie KU 1900 oben, jedoch:

- ◆ Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen



Modell	KU 1900	KU 1900 G
AußenmaÙe B x T x H	2055 x 735 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	1852 l/1343 l	1852 l/1343 l
Anschlusswert	230 V/897 W	230 V/943 W
Energieverbrauch	2.153 kWh/Jahr	2.390 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	9 Roste plus 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste plus 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0300	5.0302
UVP in €	5.994,00	6.994,00

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 79



Sicherheit durch viele Schlüsselvarianten



HZS Serie

Gemeinschafts-Kühlschrank mit Umluftkühlung

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

Die ideale Kühlschranklösung für:

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00
Generalschlüssel	409	49,00

Modell	HZS 37-8	HZS 37-10	HZS 37-12
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1684 mm
Anzahl der Fächer	8 Fächer	10 Fächer	12 Fächer
FachmaÙe B x T x H (von oben nach unten)	2 x 245 x 360 x 380 mm 4 x 245 x 450 x 350 mm 2 x 245 x 300 x 380 mm	2 x 245 x 360 x 280 mm 6 x 245 x 450 x 285 mm 2 x 245 x 300 x 315 mm	2 x 245 x 360 x 280 mm 8 x 245 x 450 x 220 mm 2 x 245 x 300 x 285 mm
Anschlusswert	230 V/50 W	230 V/50 W	230 V/50 W
Energieverbrauch	364 kWh/Jahr	364 kWh/Jahr	364 kWh/Jahr
Gewicht	96 kg	105 kg	112 kg
Artikelnummer	405.3708	405.3710	405.3712
UVP in €	2.878,00	2.981,00	3.187,00

Modell	HZS 51-8	HZS 51-10	HZS 51-12
AußenmaÙe B x T x H	747 x 769 x 1684 mm	747 x 769 x 1684 mm	747 x 769 x 1684 mm
Anzahl der Fächer	8 Fächer	10 Fächer	12 Fächer
FachmaÙe B x T x H (von oben nach unten)	2 x 320 x 470 x 380 mm 4 x 320 x 560 x 350 mm 2 x 320 x 415 x 380 mm	2 x 320 x 470 x 280 mm 6 x 320 x 560 x 285 mm 2 x 320 x 415 x 315 mm	2 x 320 x 470 x 280 mm 8 x 320 x 560 x 220 mm 2 x 320 x 415 x 285 mm
Anschlusswert	230 V/50 W	230 V/50 W	230 V/50 W
Energieverbrauch	383 kWh/Jahr	383 kWh/Jahr	383 kWh/Jahr
Gewicht	110 kg	116 kg	125 kg
Artikelnummer	405.5108	405.5110	405.5112
UVP in €	3.249,00	3.349,00	3.459,00



Nassmüllkühler zerlegbar



Für Speisereste, leicht zerlegbar

- ♦ Leicht zerlegbar für einfache Einbringung
- ♦ Komplett aus CNS 18/10 AISI 304 gefertigt
- ♦ Verdampfer aus Edelstahl, V4A Stahl
- ♦ Inklusive steckerfertigem Kälteaggregat
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Temperatur +4 °C bis +12 °C
- ♦ UT/RF +32 °C/60 %
- ♦ Ausschnitt Kälteaggregat rechts; gegen Mehrpreis auch links oder ohne Ausschnitt für Zentralkühlung
- ♦ Kompakte Modulbauweise, dadurch leicht zerlegbar
- ♦ 56 mm starke Isolierung
- ♦ Heißgasleitung in Edelstahl
- ♦ Innenliegende Spannverschlüsse
- ♦ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 8 bis 30 mm
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Seitenverdampfer
- ♦ Flügeltüren, davon eine mit Hebelschnappverschluss und Schloss
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Ausklappbare Auffahrrampe
- ♦ Beschickung der Tonnen durch obere Einwurfklappen
- ♦ Auslieferung erfolgt vormontiert
- ♦ Aufstellung im Freien unter Verwendung von Winterschaltung und Überdachung möglich, Schutzart IP 34
- ♦ Optionales Zubehör:
Einwurfschacht für Mülltonnen 120 l,
Zylinderschloss für Deckel,
Winterschaltung/Sumpfheizung lieferbar



2 x 240 l



1 x 240 l

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

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Schloss für Deckel	10.2967	115,00
Einwurfschacht 120 l Tonne	10.2965	388,00
Winterschaltung	10.2966	679,00

Modell	1 x 240 l, zerlegbar	2 x 240 l, zerlegbar	3 x 240 l, zerlegbar
Außenmaße B x T x H	1040 x 872 x 1295 mm	1740 x 872 x 1295 mm	2340 x 872 x 1295 mm
Außenbreite ohne Aggregat	720 mm	1420 mm	2020 mm
Anschlusswert	230 V/250 W	230 V/250 W	230 V/250 W
Türanschlag	links	links/rechts	links/rechts
Anzahl der Türen	1	2	2
Bestückungsmöglichkeit	1 x 240 l Mülltonnen	2 x 240 l Mülltonnen	3 x 240 l Mülltonnen
Gewicht	115 kg	170 kg	225 kg
Artikelnummer	10.2985	10.2988	10.2992
UVP in €	4.678,00	5.148,00	5.961,00





Tiefkühlzelle EVO100-Serie

100 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefroster Waren

Seite 104

ab 4.565,- Euro

Speiseeislagerschrank TK 800

Tiefkühltruhe für Eis und Tiefkühlprodukte

Seite 75

ab 4.827,- Euro



Tiefkühltruhe Snow Premium

Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel, umschaltbar Kühlung / Tiefkühlung

Seite 87

ab 3.795,- Euro





2 TIEFKÜHLSCHRÄNKE SCHOCKFROSTER KÜHL- UND TK-ZELLEN

2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke	62
Glastür-Tiefkühlschränke	63
Volltür-Tiefkühlschränke	64
Volltür-Tiefkühlschränke, GN 2/1	66
Edelstahl-Tiefkühlschränke	67
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline	72
Speiseeis-Lagerschränke Premiumline	76
Speiseeis-Lagerschränke	77
Bäckerei-Tiefkühlschränke	78
Edelstahl-Tiefkühlschränke mit 3 Türen	79
Getränketiefkühlung	80
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	80
Tiefkühltruhen	81
Impuls-Kühl-/Tiefkühltruhen	85
Labor-Tiefkühltruhen	88
Schnellabkühler und Schockfroster	89
Speise-Eisschockfroster	94
Eiswürfelbereiter	95
Flockeneisbereiter	98
Press Flake Eisbereiter	100
Kühl- und Tiefkühlzellen	101
Kühl- und Tiefkühl-Aggregate	111



Modell	FHF 56 (Weiß)
Außenmaße B x T x H	479 x 447 x 522 mm
Temperatur	-6 °C bis -18 °C
Klimaklasse	SN-ST (+10 °C bis +38°C UT)
Brutto- /Nutzinhalt	39 l / 38 l
Anschlusswert	230 V / 50 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	187 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (2019/2016)
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	17 kg
Artikelnummer	7.0033
UVP in €	419,00



FHF 56 Tiefkühlbox

Tiefkühlbox mit stiller Kühlung

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

Als Schnaps-Tiefkühlbox Viking 3 auf Seite 80



GGU 1500

Liebherr Gefriergerät, unterbaufähig

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



Modell	GGU 1500
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Innenmaße	474 x 443 x 676 mm
Temperatur	-9 °C bis -26 °C
Umgebungstemperatur	+10°C bis +40°C **
Brutto- /Nutzinhalt	143 l / 133 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	3 Schubkästen, 1 Korb
Energieverbrauch	250 kWh / Jahr
Luftschallemission	45 dB
Gewicht	41 kg
Artikelnummer	4052.1500
UVP in €	999,00

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP
Umbau Linksanschlag	55	107,00

Wie GGU 1500, jedoch mit 4 Körben

Modell	GGU 1550
Serienzubehör	4 Körbe
Artikelnummer	4052.1550
UVP in €	1.219,00



TK 371 und TK 371 G

Tiefkühlschrank und Glastür-Tiefkühlschrank

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



Modell	TK 371
Außenmaße B x T x H	595 x 600 x 1825 mm
Temperatur	-12 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	300 l / 270 l
Anschlusswert	230 V / 510 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	85 kg
Artikelnummer	916.1646
UVP in €	1.595,00

TK 371 G wie TK 371, jedoch mit Isolierglastür

Modell	TK 371 G
Temperatur	-12 °C bis -20 °C
Anschlusswert	230 V / 620 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,74 m ²
Energieverbrauch	3.018 kWh / Jahr
Gewicht	90 kg
Artikelnummer	916.1647
UVP in €	1.995,00

Tiefkühlschränke 2

TK 402 GDU

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

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



Modell	TK 402 GDU
Außenmaße B x T x H	668 x 692 x 1990 mm
Temperatur	-15 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	403 l
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,70 m ²
Energieverbrauch	2.550 kWh / Jahr
Anschlusswert	230 V / 580 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	142 kg
Artikelnummer (weiß)	46.5607
Artikelnummer (schwarz)	46.5608
UVP in € (weiß)	3.498,00
UVP in € (schwarz)	3.598,00



Modell	TK 311
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1630 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzinhalt	232 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	210 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	65 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0316
Artikelnummer (schwarz)	919.0318
UVP in € (weiß)	769,00
UVP in € (schwarz)	799,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00



TK 311

Tiefkühlschrank

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

**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 31**



Modell	TK 221
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzinhalt	202 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	201 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0221
UVP in €	734,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00



TK 221

Tiefkühlschrank

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



KBS 202 TK, KBS 402 TK und KBS 602 TK



Gewerbe-Tiefkühlschrank mit abschließbarer Volltür

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

**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 33**



KBS 202 TK



KBS 402 TK



KBS 602 TK

Tiefkühlschränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	53,00
Umbau Linksanschlag	56	123,00

Modell	KBS 202 TK	KBS 402 TK	KBS 602 TK
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 78 l	361 l / 258 l	600 l / 469 l
Anschlusswert	230 V / 105 W	230 V / 150 W	230 V / 300 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	511 kWh / Jahr	894 kWh / Jahr	989 kWh / Jahr
Serienzubehör	3 Verdampferroste	7 Verdampferroste	7 Verdampferroste
Gewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7207	34.7407	34.7607
UVP in €	712,00	1.199,00	1.529,00



Modell	KBS 502 TK
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l / 426 l
Anschlusswert	230 V / 300 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1.370 kWh / Jahr
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7507
UVP in €	1.528,00

Wie KBS 502 TK jedoch:

- ◆ Edelstahl, 3-seitig

Modell	KBS 502 TK CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7516
UVP in €	1.629,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00



KBS 502 TK und KBS 502 TK CHR

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

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

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 34



Modell	KBS 702 TKU
AußenmaÙe B x T x H	777 x 730 x 1960 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	641 l / 392 l
Anschlusswert	230 V / 550 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	2.062 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	122 kg
Artikelnummer	34.7701
UVP in €	1.878,00

Wie KBS 702 TK jedoch:

- ◆ Edelstahl, 3-seitig

Modell	KBS 702 TKU CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7716
UVP in €	1.979,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	123,00
Rost GN 2/1	80.8289	48,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



KBS 702 TKU und KBS 702 TKU CHR

Umluft Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

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

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 34





KBS 202, KBS 402 und KBS 602 TK CHR



Gewerbe-Tiefkühlschrank

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

**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 37**



KBS 202 TK CHR



KBS 402 TK CHR



KBS 602 TK CHR

Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	53,00
Umbau Linksanschlag	56	123,00

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



Modell	TK 221 Silver
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzhalt	202 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Manuelle Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	201 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Geräuschpegel	41 dB
Gewicht	57 kg
Artikelnummer	919.0228
UVP in €	812,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00



TK 221 Silver

Volltür-Tiefkühlschrank

- Außenmaterial: Edelstahlvolltür, Seitenwände Stahlblech grau lackiert
- Fugenloser Kunststoffinnenraum
- 5 feststehende Verdampferplatten
- 6 transparente Schubladen, davon 1 Bigbox
- Stille Kühlung
- Kontrollleuchten für Betrieb und Temperaturwarnung
- Volltür mit Stangengriff
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Hinten 2 Transportrollen

Auch als Kühlvariante erhältlich auf Seite 36



Modell	TK 311 Silver
AußenmaÙe B x T x H	600 x 650 x 1630 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzhalt	232 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Manuelle Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	210 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemision	41 dB
Gewicht	65 kg
Artikelnummer	919.0327
UVP in €	853,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00



TK 311 Silver

Volltür-Tiefkühlschrank

- Außenmaterial: Edelstahlvolltür, Seitenwände Stahlblech grau lackiert
- Fugenloser Kunststoffinnenraum
- 6 feststehende Verdampferplatten
- 7 transparente Schubladen, davon 1 zum Schnellgefrieren und 1 Bigbox
- Stille Kühlung
- Kontrollleuchten für Betrieb und Temperaturwarnung
- Volltür mit Griff
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Hinten 2 Transportrollen

Auch als Kühlvariante erhältlich auf Seite 36



READY TKU 707

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

R 290

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

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



READY TKU 1407

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

Wie READY TKU 707, jedoch:

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

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 41**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für Ready TKU 707	82.8307	118,00
Auflageschiene einzeln TKU 1407	9606.0006	24,00

Modell	READY TKU 707	READY TKU 707 Linksanschlag	READY TKU 1407
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm
Temperatur	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 461 l	660 l / 461 l	1320 l / 922 l
Anschlusswert	230 V / 353 W	230 V / 353 W	230 V / 641 W
Energieverbrauch	2.485 kWh / Jahr	2.485 kWh / Jahr	4.928 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	151 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6052.1011	6052.1012	6052.1016
UVP in €	2.759,00	2.834,00	4.365,00



Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 40

TKU 358

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 1/1

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290, nicht bei ZK-Ausführung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste GN 1/1 beschichtet
- ◆ Türschloss oberhalb der Tür
- ◆ Selbstschließende Tür **mit linkem Türanschlag**
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm, innen liegend zur Selbstmontage

TKU 358 G

wie TKU 358 oben, jedoch:

- ◆ Doppel-Isolierglastür mit Griff

TKU 358 ZK und TKU 358 G ZK

wie TKU 358 und TKU 358 G oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	83.1752	48,00
Auflageschienenatz GN 1/1	83.1753	49,00

Modell	TKU 358	TKU 358 G	TKU 358 ZK	TKU 358 G ZK
Außenmaße B x T x H	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	303 l/209 l	303 l/209 l	303 l/209 l	303 l/209 l
Anschlusswert	230 V/432 W	230 V/445 W	–	–
Energieverbrauch	2,044 kWh/Jahr	2,085 kWh/Jahr	–	–
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	–	–
Zubehör	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert
Bruttogewicht	95 kg	105 kg	90 kg	100 kg
Artikelnummer	5.0313	5.0315	5.0317	5.0319
UVP in €	3.369,00	3.784,00	3.157,00	3.499,00



TKU 753

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

LED

R 290

Gewerbe Tiefkühlschrank GN 2/1

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



Tiefkühlchränke 2

TKU 1453

Gewerbe Tiefkühlschrank GN 2/1

Wie KU 753, jedoch:

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

LED-Beleuchtung

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 43

TKU 753 Linksanschlag



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	99.0230	75,00
Fußpedal (nur für Rechtsanschlag)	82.5430	119,00
Rollensatz (nur werkseitig)	82.5432	115,00
Auflageschiene einzeln für TKU 1453	82.5463	29,00

Modell	TKU 753	TKU 753 Linksanschlag	TKU 1453
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	693 x 856 x 2119 mm	693 x 856 x 2119 mm	1358 x 856 x 2119 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	610 l / 481 l	610 l / 481 l	1332 l / 962 l
Anschlusswert	230 V / 678 W	230 V / 678 W	230 V / 750 W
Energieverbrauch	2.754 kWh / Jahr	2.754 kWh / Jahr	4.482 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	161 kg	161 kg	240 kg
Artikelnummer	6052.1029	6052.1030	6052.1031
UVP in €	3.496,00	3.566,00	5.506,00

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

Die Umluft-Gewerbeschränke von Friulinox als Tiefkühlvariante auf den folgenden Seiten und als Kühlvariante ab Seite 44 genügen höchsten Ansprüchen und werden in modernem Design in Italien hergestellt. Sie sind alle mit SWS (Software-System GmbH) planbar. Es gibt sie in verschiedenen Qualitätsstufen. Hier ist der KU/TKU 721 gezeigt. Die Innenausstattung des KU/TKU 727 Paprika ist identisch.

Umweltfreundliches Kältemittel R 290

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Monoblocksystem

Tür abschließbar

Verdampferfreier Innenraum

Außenmaterial vierseitig (KU 21/1421 dreiseitig) und Bodenunterseite CNS 18/10

Innenmaterial CNS 18/10

Vorgeformte Auflageschienen

Durchgängig geschäumter Korpus

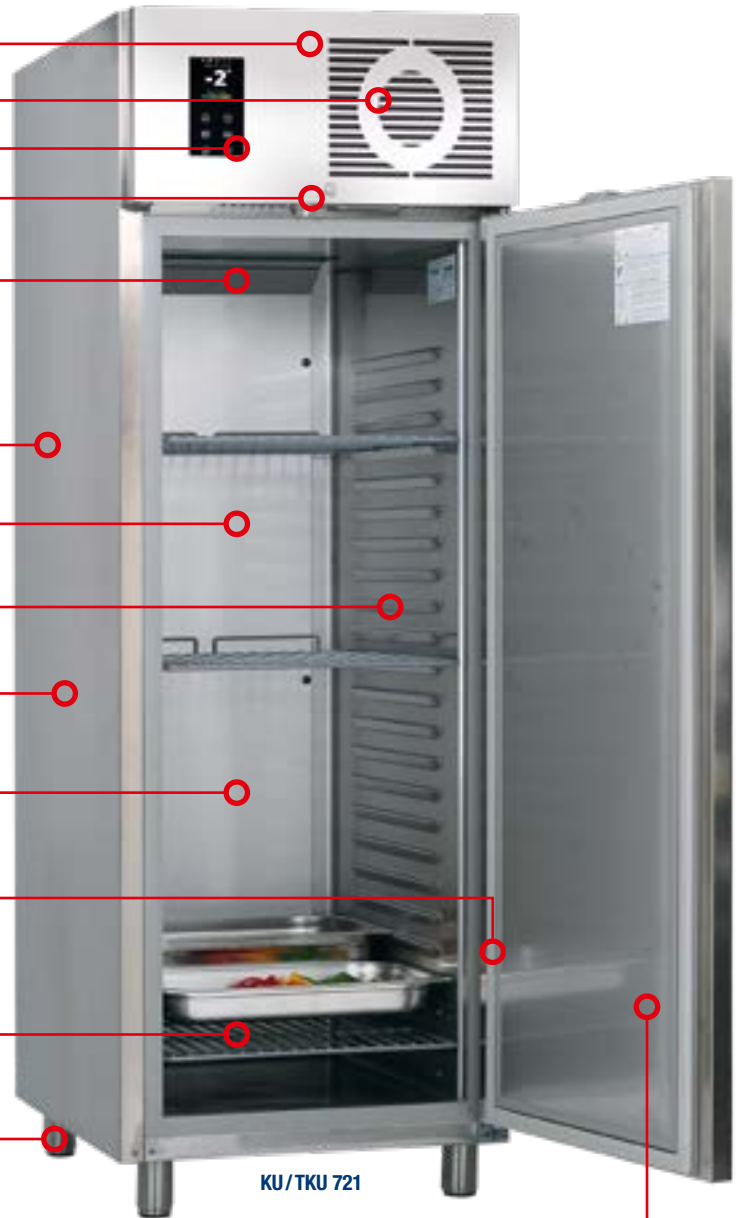
Für GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm

Türanschlag rechts, ohne Umbausatz wechselbar

Serienzubehör pro Tür: rilsanierte Roste für max. 50 kg

Sockelbaufähig durch abschraubbare FüÙe

Tür unter 100° selbstschließend, über 100° arretierend



KU/TKU 721

Luftleitblech an der Rückwand



Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Klappbare Maschinenfachblende



Verdampferhaube



Beschichteter Verdampfer

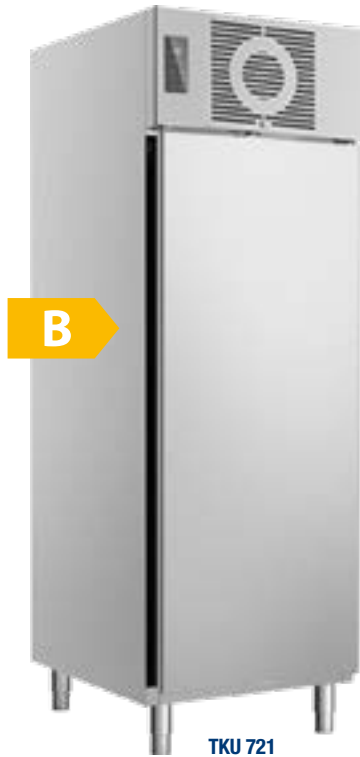




TKU 721 Friulinox by KBS

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Energieeffizienzklasse B
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ CNS 18/10 3-seitig
- ◆ Bodenunterseite in CNS18/10
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 4 Roste rilsaniert GN 2/1
- ◆ Maximal können 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175 mm



TKU 721

ZK optional

Vorgeformte Auflageschienen

SWS PLANBAR

LED

R 290

NEU



TKU 1421

Tiefkühlchränke 2

TKU 1421 Friulinox by KBS

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1

Wie TKU 721, jedoch:

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

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 45

Sockelbaufähig



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	69,00
Rost GN 2/1	99.0230	75,00
Zwischenrost zur Klemmontage	81.9600	36,00
Auflageschiene einzeln für TKU 1421	81.9599	46,00

Modell	TKU 721	TKU 721 Linksanschlag	TKU 1421
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis -25 °C	-2 °C bis -25 °C	-2 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzhalt	660 l/490 l	660 l/490 l	1320 l/1085 l
Anschlusswert	230 V/405 W	230 V/405 W	230 V/647 W
Kälteleistung	689 W	689 W	753 W
Energieverbrauch	1.358 kWh / Jahr	1.358 kWh / Jahr	4.417 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste, GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	140 kg	216 kg
Artikelnummer	12.0759	12.0760	12.1455
UVP in €	3.987,00	3.987,00	6.268,00

NEU

R 290
LED
ZK
optional

SWS
PLANBAR

Vorgeformte
Auflageschienen

ZK
optional

TKU 727 Paprika Friulin^{ox} by **KBS**

Gewerbe-Tiefkühlschrank mit 2,8" Touchscreen-Steuerung, GN 2/1, HACCP

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Innen und außen in Edelstahl AISI 304
- ◆ Sockelbaufähig, Kältemittel R 290
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Korpus-tiefe: 832 mm mit Griff 900 mm
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ Maschinenfachblende aus gehärtetem Glas
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energieparisolisierung bis zu 94 mm
- ◆ Umluftkühlung, Monoblocksystem
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Kondensator mit Fett-/ Schmutzfilter
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, Türanschlag rechts
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175 mm


TKU 1427 Paprika

TKU 1427 Paprika Friulin^{ox} by **KBS**

Wie TKU 728 Paprika, jedoch:

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

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 49


TKU 727 Paprika

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	69,00
Rost rilsaniert GN 2/1	99.0230	75,00
Auflageschiene GN 2/1, einzeln für Mitte TKU 1427	81.9599	46,00
Zwischenrost	81.9600	36,00

Modell	TKU 727 Paprika	TKU 1427 Paprika
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 900 x 2080 mm	1400 x 900 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto-/Nutzinhalt	660 l/475 l	1320 l/1100 l
Anschlusswert	230 V/255 W	230 V/470 W
Energieverbrauch	1.120 kWh/Jahr	3.106 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	130 kg	258 kg
Artikelnummer	12.0107	12.1104
UVP in €	5.163,00	8.333,00



Speiseeislagerschrank TK 800 und 1000



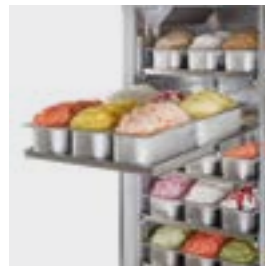
Tiefkühltruhe für Eis und Tiefkühlprodukte

- ◆ Edelstahl Gewerbetiefkühl-lagerschrank
- ◆ Speziell für die Eislagerung
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl, CNS AISI 304, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS AISI 304
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Intuitive elektronische 6-Tasten Touch-Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Türalarm optisch und akustisch
- ◆ Innenraum mit seitlich angebrachten Luftleitblechen, Rasterleisten und abgerundeten Ecken für leichte Reinigung
- ◆ Inklusive 5 kunststoffbeschichtete Roste 530 x 700 mm
- ◆ Inklusive 5 Paar Auflageschienen mit Kippschutz
- ◆ Roste höhenverstellbar
- ◆ Energiesparende 80 mm Isolierung
- ◆ Intelligente energiesparende Heißgastauwasserverdunstung
- ◆ Beschichtete Tauwasserverdunstung
- ◆ Tür mit durchgehender Griffleiste und Schloss
- ◆ Leichtes Öffnen und Schließen der Tür
- ◆ Tür offenstehend bei einer Türstellung von 105°
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vier höhenverstellbare CNS-Füße 90 bis 125 mm
- ◆ Lieferung ohne Eisbehältnisse und ohne LED-Innenbeleuchtung



TKU 850 Eis wie oben jedoch:

- ◆ Inklusive 5 ausziehbare und entnehmbare CNS-Schübe
- ◆ Inklusive Montagematerial für die Wandbefestigung, zwingend notwendig



ausziehbare CNS-Schübe bei TK 850 Eis

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für TK 800, kunststoffbeschichtet	83.6337	89,00
Auflageschienenpaar für TK 800	83.6338	71,00
Rost für TK 1000, kunststoffbeschichtet	83.6339	97,00
Auflageschienenpaar für TK 1000	83.6340	75,00

Modell	TK 800 Eis	TK 1000 Eis	TK 850 Eis
Außenmaße B x T x H	745 x 870 x 2120 mm	810 x 1060 x 2120 mm	745 x 870 x 2120 mm
Temperatur	-12 °C bis -25 °C	-12 °C bis -30 °C	-12 °C bis -25 °C
Brutto- / Nutzinhalt	669 l / 494 l	935 l / 704 l	669 l / 468 l
Anschlusswert	230 V / 1052 W	230 V / 1052 W	230 V / 1052 W
Energieverbrauch	1599 kWh / Jahr	2373 kWh / Jahr	1599 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (2015/1094-IV)	C (2015/1094-IV)	C (2015/1094-IV)
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Serienzubehör	5 Roste und 5 Paar Auflageschienen mit Kippschutz	5 Roste und 5 Paar Auflageschienen mit Kippschutz	5 ausziehbare und entnehmbare CNS-Schübe
Bestückungsmöglichkeit	54 Eisbehälter à 360 x 165 x 120 mm bei 9 Rosten oder 48 Eisbehälter à 360 x 250 x 80 mm bei 12 Rosten oder 40 Stück Rundeisbehälter à 7,3 Liter	70 Eisbehälter à 360 x 165 x 120 mm bei 10 Rosten oder 60 Eisbehälter à 360 x 250 x 80 mm bei 12 Rosten oder 55 Stück Rundeisbehälter à 7,3 Liter	30 Eisbehälter à 360 x 165 x 120 mm bei 6 pro Auszug oder 20 Eisbehälter à 360 x 250 x 80 mm bei 4 pro Auszug oder 30 Stück Rundeisbehälter à 7,3 Liter
Gewicht	145 kg	208 kg	167 kg
Artikelnummer	17.0080	17.0100	17.0085
UVP in €	4.827,00	6.640,00	5.268,00



Modell	TKU 626 CHR Eis
Außenmaße B x T x H	730 x 957 x 1984 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Brutto- /Nutzinhalt	600 l / 393 l
Anschlusswert	230 V / 450 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	1.409 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Roste, serienmäßig	5 grau, herausnehmbar
Bestückungsmöglichkeit	9 Roste, 51 x 5 l Behälter
Gewicht	151 kg
Artikelnummer	46.5625
UVP in €	4.118,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost, weiß	82.4991	52,00
Rost, grau	82.4993	52,00
Auflageschiene, rechts	82.4994	23,00
Auflageschiene, links	82.4995	23,00



TKU 626 CHR Eis

Speiseeis-Lagerschrank, GN 2/1, Umluftkühlung

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



Modell	TKU 822 Eis
Außenmaße B x T x H	790 x 935 x 2110 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	740 l / 607 l
Anschlusswert	230 V / 622 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	594 W
Energieverbrauch	2.540 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 gelochte Bleche
Gewicht	206 kg
Artikelnummer	12.0824
UVP in €	6.305,00



TKU 822 Eis Friulinox by KBS

Speiseeis-Lagerschrank mit Umluftkühlung und 2,8" Touchscreen-Steuerung

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

Eisschalenbestückungsmöglichkeiten:

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



TKU 604 Eis

Speiseeis-Lagerschrank, GN 2/1, stille Kühlung

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

TKU 604 CHR Eis

Speiseeis-Lagerschrank

Wie TKU 604 Eis jedoch:

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



Modell	TKU 604 Eis
Außenmaße B x T x H	730 x 934 x 1985 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 451 l
Anschlusswert	230 V / 375 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	1.277 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Roste, serienmäßig	5 weiß, herausnehmbar
Bestückungsmöglichkeit	10 Roste, 58 x 5 l Behälter
Gewicht	151 kg
Artikelnummer	46.5621
UVP in €	3.024,00

Modell	TKU 604 CHR Eis
Artikelnummer	46.5623
UVP in €	3.529,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost, weiß	82.4991	52,00
Rost, grau	82.4993	52,00
Auflageschiene, rechts	82.4994	23,00
Auflageschiene, links	82.4995	23,00



Tiefkühlchränke 2



Modell	BTKU 507
Außenmaße B x T x H	720 x 670 x 1995 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	488 l
Nutzhalt	338 l
Anschlusswert	230 V / 330 W
Energieverbrauch	2.135 kWh/Jahr
Zubehör	6 feststehende Verdampferroste
Bruttogewicht	108 kg
Artikelnummer	46.4055
UVP in €	1.889,00

Modell	BTKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4057
UVP in €	2.095,00



BTKU 507 und BTKU 507 CHR

Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

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

BTKU 507 CHR wie oben jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 51**



Modell	BTKU 607
Außenmaße B x T x H	760 x 729 x 2005 mm
Temperatur	-17 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzhalt	303 l
Anschlusswert	230 V / 698 W
Energieverbrauch	2.433 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)
Bruttogewicht	166 kg
Artikelnummer	6052.1013
UVP in €	2.988,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene (Stück)	83.1505	17,00
Rost	83.1506	42,00



BTKU 607

Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

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

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 50**



TKU 1900



Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank mit drei Türen

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



Tiefkühlchränke 2

TKU 1900 G

wie TKU 1900 oben, jedoch:

- ◆ Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen



Abbildung ähnlich, hier KU 1900 G



Modell	TKU 1900	TKU 1900 G
AußenmaÙe B x T x H	2055 x 735 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Klimaklasse (JT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	3 (+25 °C/60 %)
Brutto- / Nutzinhalt	1852 l / 1465 l	1852 l / 1465 l
Anschlusswert	230 V / 1.680 W	230 V / 1.726 W
Energieverbrauch	6.862 kWh / Jahr	6.868 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	9 Roste plus 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste plus 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0303	5.0305
UVP in €	7.998,00	8.725,00

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 57



Modell	Viking 3 (Weiß)
Außenmaße B x T x H	479 x 447 x 522 mm
Temperatur	-6 °C bis -18 °C
Klimaklasse	SN-ST (+10 °C bis +38°C UT)
Brutto- /Nutzinhalt	39 l/38 l
Anschlusswert	230 V/50 W
Wandstärke Isolierung	R 600 a
Energieverbrauch	187 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	F (2019/2016)
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	17 kg
Artikelnummer	7.0053
UVP in €	624,00



Viking 3

Schnaps-Tiefkühlbox

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



Modell	RGS 225
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttoinhalt	215 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	245 kWh/ Jahr
Serienzubehör	9 CNS-Systembleche je 25 Probedosen = 225 Dosen
Gewicht	70 kg
Artikelnummer	919.0225
UVP in €	2.765,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	107,00
Rückstellprobendosen, 0,124 l, weiß/creme	4059.9107	7,00



RGS 225

Rückstellproben-Tiefkühlschrank

Volltürkühlschrank mit ergonomischem Stangengriff und stiller Kühlung

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

Dosen einzeln entnehmbar



INFO – RÜCKSTELLPROBEN

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



KBS 27, KBS 37, KBS 47, KBS 57 und KBS 67

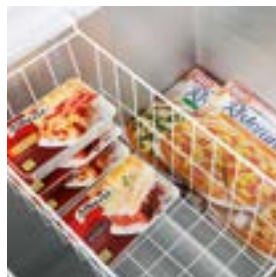


Tiefkühltruhe mit abschließbarem Hebedeckel

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



KBS 37 CNS



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb passend für KBS 27	20102.0013	35,00
Korb passend ab KBS 37	10203.5016	35,00

Modell	KBS 27	KBS 37	KBS 47	KBS 57	KBS 67
Außenmaße B x T x H	894 x 623 x 850 mm	1035 x 750 x 850 mm	1275 x 750 x 850 mm	1535 x 750 x 850 mm	1805 x 750 x 850 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
Klimaklasse (UT/RF)	T (+16 °C bis +43 °C UT)	T (+16 °C bis +43 °C UT)	T (+16 °C bis +43 °C UT)	T (+16 °C bis +43 °C UT)	T (+16 °C bis +43 °C UT)
Brutto- / Nutzinhalt	201 l / 197 l	304 l / 283 l	383 l / 368 l	473 l / 459 l	567 l / 560 l
Anschlusswert	230 V / 95 W	230 V / 95 W	230 V / 125 W	230 V / 125 W	230 V / 125 W
Energieverbrauch	200 kWh / Jahr	283 kWh / Jahr	254 kWh / Jahr	282 kWh / Jahr	314 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)	E (EU 2019/2016)	E (EU 2019/2016)	E (EU 2019/2016)	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	44 dB	48 dB	50 dB	50 dB	50 dB
Serienzubehör	1 Korb, Schloss	3 Körbe, Schloss	3 Körbe, Schloss	4 Körbe, Schloss	4 Körbe, Schloss
Gewicht	45 kg	62 kg	69 kg	84 kg	93 kg
Artikelnummer	91.6024	91.6037	91.6047	91.6057	91.6067
UVP in €	737,00	769,00	864,00	944,00	1.159,00

Wie oben, jedoch mit abschließbarem CNS-Hebedeckel

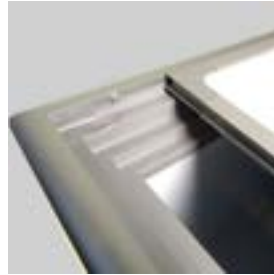
Modell	KBS 27 CNS	KBS 37 CNS	KBS 47 CNS	KBS 57 CNS	KBS 67 CNS
Artikelnummer	91.6027	91.6038	91.6048	91.6058	91.6068
UVP in €	799,00	869,00	999,00	1.099,00	1.348,00



CAL Serie

Tiefkühltruhe mit geschäumtem Schiebedeckel

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



Beispiel für Labelung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	82.6462	39,00
Korbteiler	82.6463	21,00

Modell	CAL 23	CAL 36	CAL 46	CAL 54	CAL 62
Außenmaße B x T x H	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	205 l/163 l	331 l/265 l	426 l/345 l	503 l/408 l	602 l/489 l
Anschlusswert	230 V/141 W	230 V/153 W	230 V/203 W	230 V/204 W	230 V/230 W
Energieverbrauch	438 kWh/Jahr	631 kWh/Jahr	692 kWh/Jahr	872 kWh/Jahr	994 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Max Anzahl Körbe	2 Körbe (optional)	3 Körbe (optional)	4 Körbe (optional)	5 Körbe (optional)	6 Körbe (optional)
Gewicht	48 kg	57 kg	65 kg	72 kg	75 kg
Artikelnummer	917.1024	917.1037	917.1047	917.1055	917.1063
UVP in €	989,00	1.099,00	1.199,00	1.360,00	1.460,00



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



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

- ♦ Europäisches Markenprodukt
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ♦ Innenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ♦ Solider Innenkorpus
- ♦ 77 mm starke Isolierung
- ♦ Stille Kühlung
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Manuelles Thermostat im Maschinenraum
- ♦ Manuelle Abtauung
- ♦ Tauwasserablauf
- ♦ Schiebescheiben
- ♦ Rollen innenliegend zur Selbstmontage
- ♦ Optional gegen Mehrpreis:
Körbe oder Gestell für die Aufnahme von 5 Liter Eisbehältern



Tiefkühlschränke 2

Zubehör	Ausstattungsöglichkeiten	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb, passend für KBS 28 G bis 68 G mit den Außenmaßen 272 x 566 x 313 mm (B x T x H)	KBS 28 G max. 2 Körbe KBS 38 G max. 3 Körbe KBS 48 G max. 4 Körbe KBS 58 G max. 5 Körbe KBS 68 G max. 6 Körbe	82.6462	39,00
Trennwand, passend für Körbe für KBS 28 G bis 68 G		82.6463	21,00
Korbgestell für die Aufnahmen von 5 Stück Kunststoffbehälter mit den Maßen 350 x 165 x 130 mm passend für KBS 28 G, 48 G und 68 G	KBS 28 G max. 1 Korbgestell KBS 48 G max. 2 Korbgestell KBS 68 G max. 1 Korbgestell, plus 2x Artikel-Nr. 82.6466	82.6467	119,00
Korbgestell für die Aufnahmen von 4 Stück Kunststoffbehälter mit den Maßen 350 x 165 x 130 mm passend für KBS 38 G, 58 G und 68 G	KBS 38 G max. 2 Korbgestell KBS 58 G max. 3 Korbgestell KBS 68 G max. 2 Korbgestell, plus 1x Artikel-Nr. 82.6467	82.6466	75,00

Modell	KBS 28 G	KBS 38 G	KBS 48 G	KBS 58 G	KBS 68 G
Außenmaße B x T x H	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Temperatur	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	205 l / 163 l	331 l / 267 l	426 l / 345 l	503 l / 408 l	602 l / 489 l
Anschlusswert	230 V / 141 W	230 V / 153 W	230 V / 203 W	230 V / 204 W	230 V / 230 W
Energieverbrauch	417 kWh / Jahr	590 kWh / Jahr	673 kWh / Jahr	771 kWh / Jahr	909 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Gewicht	48 kg	57 kg	65 kg	72 kg	75 kg
Artikelnummer	914.1028	914.1038	914.1048	914.1058	914.1068
UVP in €	989,00	1.098,00	1.222,00	1.394,00	1.498,00



D 200, D 300, D 400 und D 500

Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel

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

D 201 und D 401

Wie oben, jedoch:

- ◆ Abgeschrägt mit gewölbtem Glasschiebedeckel



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

Modell	D 200	D 300	D 400	D 500
Außenmaße B x T x H	725 x 635 x 890 mm	1015 x 635 x 890 mm	1305 x 635 x 890 mm	1555 x 635 x 890 mm
Temperatur	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)
Brutto- /Nutzinhalt	196 l / 168 l	299 l / 234 l	405 l / 319 l	497 l / 392 l
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 230 W	230 V / 390 W	230 V / 450 W
Energieverbrauch	695 kWh / Jahr	814 kWh / Jahr	978 kWh / Jahr	1.128 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Maximal mögliche Korbanzahl	2	4	5	6
Gewicht	54 kg	64 kg	72 kg	78 kg
Artikelnummer	92.1022	92.1033	92.1043	92.1053
UVP in €	795,00	934,00	1.044,00	1.124,00

Modell	D 201
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	675 kWh / Jahr
Brutto- /Nutzinhalt	187 l / 158 l
Maximal mögliche Korbanzahl	2
Artikelnummer	92.2022
UVP in €	895,00

Modell	D 401
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	923 kWh / Jahr
Brutto- /Nutzinhalt	393 l / 320 l
Maximal mögliche Korbanzahl	4
Artikelnummer	92.2043
UVP in €	1.095,00

**D 201, D 401:
Besserer Einblick
durch gewölbten
Deckel**



Snow 20 und Snow 25

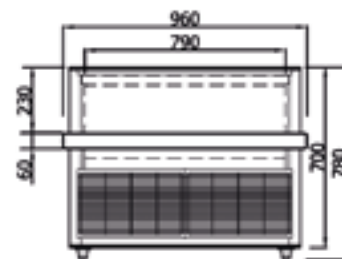
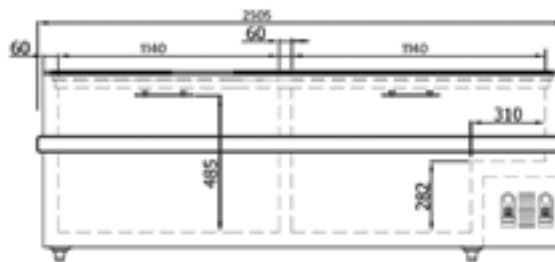
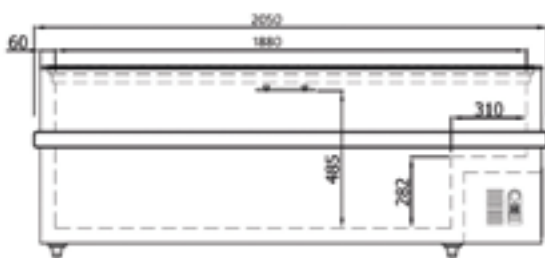


Tiefkühltruhe für Eis und Tiefkühlprodukte

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



Tiefkühlchränke 2




Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb (B 275 x T 765 x H 230 mm)	82.3334	57,00
Korb (B 275 x T 335 x H 230 mm)	82.3335	43,00
Quersteg für Snow 20 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3337	85,00
Quersteg für Snow 25 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3338	109,00
Korbtrenngitter (für Korb 82.3334 und 82.3335)	82.3339	32,00
Bodentrenngitter (für Snow 20 und 25)	82.3340	36,00

Modell	Snow 20	Snow 25
Außenmaße B x T x H	2050 x 960 x 780 mm	2500 x 960 x 780 mm
Temperatur	-15 °C bis -18 °C	-15 °C bis -18 °C
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,16 m ²	1,36 m ²
Energieverbrauch	1.643 kWh / Jahr	1.789 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	839 l	1032 l
Anschlusswert	230 V / 345 W	230 V / 345 W
Bestückungsmöglichkeit	5 x Korb 82.3334 oder 10 x Korb 82.3335	7 x Korb 82.3334 oder 14 x Korb 82.3335
Gewicht	160 kg	200 kg
Artikelnummer	30.9904	30.9114
UVP in €	2.474,00	2.962,00





Modell	Neve 22
Außenmaße B x T x H	2150 x 1465 x 930 mm
Temperatur	+10 °C bis -22 °C
Anschlusswert	230 V/672 W
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Zubehör	1 Bodenrost, 4 Trenngitter
Nutzhalt	1.255 l
Warenpräsentationsfläche	2,65 m ²
Energieverbrauch	3.358 kWh/ Jahr
Bruttogewicht	251 kg
Artikelnummer	30.9118 
UVP in €	5.617,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Trenngitter	83.1627	41,00
Preisschiene	83.1628	156,00
Regalablage mittig maximale Traglast 25 kg	83.1629	507,00



**Umschaltbar
Kühlung / Tiefkühlung**



Abbildung mit optionaler Preisschiene

Neve 22

Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel, umschaltbar Kühlung / Tiefkühlung

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





Tiefkühltruhe Snow Premium

R 290 LABEL NEU

Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebendeckel, umschaltbar Kühlung / Tiefkühlung

- ◆ Einzel- und Verbund-Inselaufstellung möglich
- ◆ Schiebescheiben in Kunststoffrahmen mit umlaufendem Rammschutz
- ◆ Außen- und Innenmaterial Stahlblech weiß
- ◆ Wandstärke 70 mm Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 2 Kompressoren Notfallsicherheitssystem
- ◆ Energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Wartungsarmer und belüfteter Kondensator
- ◆ Eingeschäumter Kupferrohrverdampfer für beste Leistungsergebnisse
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Kältemittel R 290

Umschaltbar Kühlung / Tiefkühlung



Belüftungsgitter

Snow 19 (Kopfteil) Premium

Snow 21 / Snow 26 Premium

Tiefkühlschränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	83.6161	41,00
Korbtrenngitter	83.6162	14,00
Hohes Trenngitter für Snow 19	83.6160	41,00
Hohes Trenngitter für Snow 21 und 26	83.6159	39,00
Belüftungsgitter für Snow 21	83.6223	139,00
Belüftungsgitter für Snow 26	83.6225	165,00



Modell	Snow 19 Premium Kopfteil	Snow 21 Premium	Snow 26 Premium
AußenmaÙe B x T x H	1990 x 920 x 790 mm	2020 x 920 x 790 mm	2200 x 920 x 790 mm
Temperatur	+10 °C bis - 24 °C	+10 °C bis - 24 °C	+10 °C bis - 24 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,38 m ²	1,29 m ²	1,66 m ²
Energieverbrauch	3124 kWh / Jahr	2719 kWh / Jahr	3019 kWh / Jahr
Bruttinhalt	540 l	800 l	1030 l
Anschlusswert	230 V / 650 W	231 V / 650 W	232 V / 650 W
Bestückungsmöglichkeit	–	5 x Korb 83.6161	5 x Korb 83.6161
Gewicht	160 kg	168 kg	198 kg
Artikelnummer	30.9221	30.9220	30.9225
UVP in €	3.795,00	3.456,00	3.817,00







L60 TK300

L45 TK

Labor-Tiefkühltruhe bis -45 °C

- ◆ Außenmaterial Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial Stahlblech
- ◆ Geschäumter Hebedeckel
- ◆ Digitales Display
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Akustischer und optischer Alarm bei Temperaturabweichung
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Extrastarke 100 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stabiler Griff mit integriertem Schloss
- ◆ Frontseitiger Tauwasserabflusstopfen
- ◆ Ohne Körbe

L60 TK

Labor-Tiefkühltruhe bis -60 °C

Wie oben, jedoch:

- ◆ Bis -60 °C
- ◆ Kältemittel Gemisch R 290 / R 1150

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb (für L45 TK)	99.9045	48,00
Rollenkit (L45 TK)	82.8599	59,00
Rollensatz ohne Feststellbremsen (für L60 TK)	99.9024	97,00

Modell	L45 TK130	L45 TK226	L45 TK300	L45 TK360	L45 TK416
Außenmaße B x T x H	725 x 655 x 865 mm	1055 x 655 x 865 mm	1305 x 655 x 865 mm	1505 x 655 x 865 mm	1705 x 655 x 865 mm
Temperatur	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C
Bruttinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
Max. Korbanzahl	2	3	4	5	5
Anschlusswert	230 V / 313 W	230 V / 414 W	230 V / 440 W	230 V / 470 W	230 V / 502 W
Gewicht	49 kg	62 kg	71 kg	78 kg	85 kg
Artikelnummer	91.3451	91.3452	91.3453	91.3454	91.3455
UVP in €	1.543,00	1.712,00	1.818,00	2.028,00	2.189,00

Modell	L60 TK100	L60 TK200	L60 TK300	L60 TK400
Temperatur	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C
Anschlusswert	230 V / 210 W	230 V / 360 W	230 V / 360 W	230 V / 400 W
Energieverbrauch	1.237 kWh / Jahr	1.675 kWh / Jahr	1.956 kWh / Jahr	2.117 kWh / Jahr
Gewicht	53 kg	68 kg	78 kg	89 kg
Artikelnummer	91.6019	91.6029	91.6039	91.6049
UVP in €	2.258,00	2.496,00	2.614,00	2.894,00



SCHNELLABKÜHLER, SCHOCKFROSTER UND EISWÜRFELBEREITER

SCHNELLES ABKÜHLEN VON LEBENSMITTELN

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

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

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

KBS verfügt über eine breite Palette von Schnellabkühlern und Schockfroster, angefangen von der günstigen SF Serie (Seite 90) bis hin zur BF und R-Serie von Friulinox (Seite 92 und 93). 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 95 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 96 produzieren entsprechende Würfel. Eine besondere Ausprägung ist das Flockeneis, das häufig in Verbindung mit der Lagerung und Präsentation von Fisch und Meeresfrüchten verwendet wird.

Grundsätzlich kann der Betrieb mit einer Entkalkungsanlage sinnvoll sein.

SF 3



SF 3

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

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



SF 5

SF 5 und SF 8

wie SF 3 jedoch für GN 1/1 bis max. 65 mm tief und 600 x 400 Bleche, Quereinschub

- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag mittels Kit (optional) wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe von 125 mm bis max. 200 mm

Touchscreen-Steuerung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für SF 5	82.8995	126,00
Rollensatz für SF 8	82.8985	126,00
Kit für Türanschlag für SF 5 und 8	82.8987	48,00

Modell	SF 3	SF 5	SF 8
AußenmaÙe B x T x H	570 x 700 x 515 mm	790 x 700 x 850 mm	790 x 806 x 1290 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostonung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
UT/RF	+40 °C/40 %	+40 °C/40 %	+40 °C/40 %
Anschlusswert	230 V/590 W	230 V/1100 W	230 V/2000 W
Abkühlleistung	6 kg	16 kg	22 kg
Schockfrostonleistung	4 kg	9 kg	14 kg
Kälteleistung	490 W	650 W	1300 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,08 (Schnellabkühlung), 0,32 (Schockfrostonung)	0,09 (Schnellabkühlung), 0,60 (Schockfrostonung)	0,04 (Schnellabkühlung), 0,16 (Schockfrostonung)
Bestückung	3 GN 1/1 Längseinschub	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche
Serienzubehör	Aufnahmen für 3 GN 1/1	Rostaufnahmegestell für 5 GN 1/1	Rostaufnahmegestell für 8 GN 1/1
Gewicht	55 kg	105 kg	150 kg
Artikelnummer	6062.1003	6062.1005	6062.1008
UVP in €	3.153,00	4.172,00	5.536,00

* gemäß EN Norm 17032



MARKENGERÄTE VON Friulinox by KBS

Chilly 1 Friulinox by KBS

SWS
PLANBAR

R 290

Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub

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



Modell	Chilly 1
AußenmaÙe B x T x H	560 x 700 x 520 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrosterung	+90 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40%)
Anschlusswert	230 V / 587 W
Abkühlleistung	8 kg
Schockfrosterleistung	5 kg
Kälteleistung	487 W
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,0825 (Schnellabkühlung), 0,2739 (Schockfrosterung)
Gewicht	52 kg
Artikelnummer	14.0043

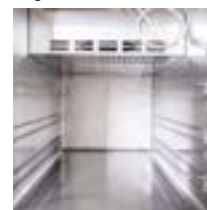
UVP in € 4.222,00

* gemäß EN Norm 17032

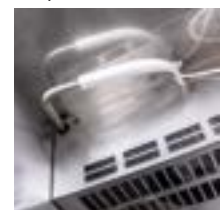
Microprozessorsteuerung



Innenraum mit abgerundeten Ecken



Halterung für Temperaturfühler



Aufgesetzter Edelstahlstangengriff



Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Höhenverstellbare Schienen im Innenraum





BF Serie Friulinox by KBS

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

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



BF 051



BF 081

Microprozessorsteuerung



Schmutzauffangschale unter dem Gerät



Mittiger Bodenablauf mit konisch zulaufendem Boden



Leicht herausnehmbarer Fettfilter



Modell	BF 051	BF 081
Außenmaße B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)
Anschlusswert	230 V / 675 W	230 V / 907 W
Abkühlleistung	25 kg	30 kg
Schockfrosteleistung	15 kg	20 kg
Kälteleistung**	814 W	1127 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,07 (Schnellabkühlung), 0,50 (Schockfrostung)	0,08 (Schnellabkühlung), 0,30 (Schockfrostung)
Bestückung	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
Serienzubehör	1 Rostträger	1 Rostträger
Gewicht	110 kg	150 kg
Artikelnummer	14.0009	14.0010
UVP in €	5.277,00	6.489,00

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

Halterung für Temperaturfühler



Höhenverstellbare Edelstahlfüße





R-Serie Friulinox by KBS

SWS
PLANBAR

R 290

NEU

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

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



R 081 BA



R 051 SA



R 121 SA

Tiefkühlchränke 2

Modell	R 051 SA	R 081 BA	R 121 SA
AußenmaÙe B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm	790 x 870 x 1810 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)
Anschlusswert	230 V / 1405 W	230 V / 1502 W	400 V / 2506 W
Abkühlleistung	30 kg	40 kg	65 kg
Schockfroastleistung	20 kg	25 kg	45 kg
Kältemittel	R 290	R 452a	R 290
Kälteleistung**	1024 W	1127 W	2274 W
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,069 (Schnellabkühlung), 0,219 (Schockfrostung)	0,064 (Schnellabkühlung), 0,2280 (Schockfrostung)	0,073 (Schnellabkühlung), 0,232 (Schockfrostung)
Bestückung	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	12 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 5 GN 1/1 - EN1	Rostaufnahmegestell für 8 GN 1/1 - EN1	Rostaufnahmegestell für 12 GN 1/1 - EN1
Gewicht	150 kg	190 kg	230 kg
Artikelnummer	14.0058	14.0084	14.0125
UVP in €	6.228,00	7.599,00	12.094,00

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

NEU  



Eis R SA Serie **Friulinox** by **KBS**

Schockfroster speziell für Speiseeis

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



Modell	Eis R 06 SA	Eis R 12 SA	Eis R 15 SA	Eis R 21 SA
Außenmaße B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm	790 x 870 x 1810 mm	790 x 870 x 1960 mm
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)
Anschlusswert	230 V / 1.405 W	230 V / 1.606 W	400 V / 2.505 W	400 V / 3.196 W
Schockfrosterleistung	20 kg	25 kg	45 kg	55 kg
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,219 (Schockfrostung)	0,219 (Schockfrostung)	0,232 (Schockfrostung)	0,228 (Schockfrostung)
Serienzubehör	1 Stück CNS-Rost	3 Stück CNS-Roste	4 Stück CNS-Roste	6 Stück CNS-Roste
Kältemittel	R 290	R 290	R 290	R 290
Bestückungsmöglichkeit	6 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm, 5 l	12 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm, 5 l	15 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm, 5 l	21 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm, 5 l
Gewicht	150 kg	190 kg	230 kg	250 kg
Artikelnummer	14.0018	14.0020	14.0019	14.0023
UVP in €	6.320,00	8.378,00	11.939,00	13.988,00

* gemäß EN Norm 17032



Joy-Serie



Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

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



Joy 118 L



Joy 319 L

Tiefkühlschränke 2

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



Rückseitig: Anschlüsse für Wasserab-/ und Zulauf



Servicefreundliche Erreichbarkeit des Verdampfers



Einfache frontseitige Eisentnahme; Eisschaufel im Lieferumfang enthalten



Modell	Joy 118 L	Joy 219 L	Joy 319 L einbaufähig
Außenmaße B x T x H	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	417 x 531 x 654 mm (mit Füßen 679 mm)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/380 W
Tagesleistung	18 kg/24 h	21 kg/24 h	29 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	11 kg, ca. 550 Stück Eiswürfel
Gewicht	32 kg	36 kg	43 kg
Artikelnummer	431.0115	4310.2205	4310.3205
UVP in €	1.243,00	1.511,00	1.890,00



Eiswürfelform Joy

Modell	Joy 519 L einbaufähig	Joy 719 L	Joy 919 L	Joy 1219 L
Außenmaße B x T x H	495 x 573 x 705 mm (mit Füßen H 845 mm)	495 x 573 x 852 mm (mit Füßen H 992 mm)	680 x 573 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	1000 x 600 x 950 mm (mit Füßen H 1090 mm)
Anschlusswert	230 V/455 W	230 V/650 W	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	48 kg/24 h	68 kg/24 h	88 kg/24 h	120 kg/24 h
Vorratsbehälter	17 kg, ca. 850 Stück Eiswürfel	20 kg, ca. 1000 Stück Eiswürfel	30 kg, ca. 1500 Stück Eiswürfel	65 kg, ca. 3250 Stück Eiswürfel
Gewicht	54 kg	58 kg	70 kg	103 kg
Artikelnummer	4310.5205	4310.7205	4310.9205	4311.2205
UVP in €	2.285,00	2.808,00	3.465,00	4.222,00



Eiswürfelform Solid

Solid 119 L



Solid 319 L

Solid-Serie

Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

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

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



Rückseitig: Anschlüsse für Wasserab- und Zulauf



Servicefreundliche Erreichbarkeit des Verdampfers



Einfache frontseitige Eisentnahme; Eisschaufel im Lieferumfang enthalten



Modell	Solid 119 L	Solid 219 L	Solid 319 L einbaufähig
Außenmaße B x T x H	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	417 x 531 x 654 mm (mit Füßen 679 mm)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/380 W
Tagesleistung	18 kg/24 h	21 kg/24 h	29 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	11 kg, ca. 550 Stück Eiswürfel
Gewicht	32 kg	36 kg	43 kg
Artikelnummer	434.0115	4340.2205	4340.3205
UVP in €	1.268,00	1.511,00	1.890,00



Modell	Solid 519 L einbaufähig	Solid 719 L	Solid 919 L	Solid 1219 L
Außenmaße B x T x H	495 x 573 x 705 mm (mit Füßen H 845 mm)	495 x 573 x 852 mm (mit Füßen H 992 mm)	680 x 573 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	1000 x 600 x 950 mm (mit Füßen H 1090 mm)
Anschlusswert	230 V/455 W	230 V/650 W	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	48 kg/24 h	68 kg/24 h	88 kg/24 h	120 kg/24 h
Vorratsbehälter	17 kg, ca. 850 Stück Eiswürfel	20 kg, ca. 1000 Stück Eiswürfel	30 kg, ca. 1500 Stück Eiswürfel	65 kg, ca. 3250 Stück Eiswürfel
Gewicht	54 kg	58 kg	70 kg	103 kg
Artikelnummer	4340.5205	4340.7205	4340.9205	4341.2205
UVP in €	2.285,00	2.808,00	3.465,00	4.222,00



KV-Serie



Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und vertikalem Verdampfer

- ◆ Produktion von Vollwürfeln 25 x 25 x 25 mm
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS/Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar
- ◆ Nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung



KV 150 L



Eiswürfelform KV-Serie



Modell	KV 150 L	KV 190 L
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 562 mm	750 x 625 x 562 mm
Anschlusswert	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	140 kg/24 h	195 kg/24 h
Gewicht	66 kg	79 kg
Artikelnummer	433.0152	433.0192
UVP in €	3.664,00	4.154,00



B 100



B 150

Vorratsbehälter für KV-Serie

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150
Passend zu Modell	Eiswürfelbereiter KV 150 L	Eiswürfelbereiter KV 190 L
Außenmaße B x T x H	560 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	960 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)
Füllmenge	100 kg	150 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150
UVP in €	1.494,00	1.694,00

Abdeckung für Vorratsbehälter KV-Serie erforderlich

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BV 100	Vorratsbehälterabdeckung BV 150
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 10 mm	960 x 625 x 10 mm
Artikelnummer	433.0010	433.0015
UVP in €	176,00	349,00

Tiefkühlshränke 2



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, Anschlusschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



KF 45 L



KF 75 L



KF 125 L



KF 165 L



Flockeneis



Modell	KF 45 L	KF 75 L einbaufähig	KF 125 L	KF 165 L
Außenmaße B x T x H	345 x 520 x 610 mm (mit Füßen H 635 mm)	485 x 586 x 720 mm (mit Füßen H 860 mm)	680 x 588 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	953 x 590 x 781 mm (mit Füßen H 921 mm)
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 520 W	230 V / 590 W	230 V / 650 W
Tagesleistung	40 kg / 24 h	80 kg / 24 h	135 kg / 24 h	175 kg / 24 h
Vorratsbehälter	10 kg	25 kg	42 kg	60 kg
Gewicht	41 kg	59 kg	76 kg	89 kg
Artikelnummer	4320.0455	4320.0755	4320.1255	4320.1655
UVP in €	2.990,00	3.401,00	3.888,00	4.991,00



Flockeneisbereiter mit separatem Vorratsbehälter



Mit Luftkühlung

- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS, Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Frontbelüftung
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar
- ◆ Nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung

Besondere Eigenschaften

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



KF 185 L

Modell	KF 185 L	KF 255 L	KF 505 L
Außenmaße B x T x H	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	620 x 640 x 755 mm
Anschlusswert	230 V / 800 W	230 V / 1150 W	230 V / 1950 W
Tagesleistung	195 kg / 24 h	300 kg / 24 h	600 kg / 24 h
Gewicht	63 kg	63 kg	115 kg
Artikelnummer	4320.1810	4320.2510	4320.5010
UVP in €	5.098,00	5.605,00	6.964,00



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 €	1.494,00	1.694,00	1.868,00

Abdeckung für Vorratsbehälter KF-Serie erforderlich

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 €	213,00	301,00	395,00



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
- ◆ Standgerät
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage lieferbar
- ◆ KFP 210 L, KFP 310 L und KFP 460 L nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung

Modell	KFP 85 L einbaufähig	KFP 145 L	KFP 210 L	KFP 310 L	KFP 460 L
Außenmaße B x T x H	485 x 620 x 720 mm	680 x 620 x 890 mm	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	620 x 640 x 755 mm
Anschlusswert	230 V/410 W	230 V/590 W	230 V/800 W	230 V/1150 W	230 V/1950 W
Tagesleistung	75 kg/24 h	120 kg/24 h	175 kg/24 h	270 kg/24 h	485 kg/24 h
Vorratsbehälter	25 kg	42 kg	–	–	–
Serienzubehör	Eisschaufel, Anschlussschlauch, Abflusstutzen	Eisschaufel, Anschlussschlauch, Abflusstutzen	–	–	–
Einbaufähig	ja	nein	nein	nein	nein
Gewicht	59 kg	78 kg	63 kg	83 kg	115 kg
Artikelnummer	4340.0855	4340.1455	4340.2010	4340.3010	4340.4060
UVP in €	3.850,00	4.139,00	5.220,00	5.502,00	7.380,00



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 €	1.494,00	1.694,00	1.868,00

Abdeckung für Vorratsbehälter KFP-Serie erforderlich

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 €	213,00	301,00	395,00



Jetzt Flyer
downloaden!

KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

BEVORRATUNG VON GROßEN MENGEN AN LEBENSMITTELN

Geht es um große Mengen an Kühl- oder Tiefkühlgut, die über das Fassungsvermögen eines normalen Kühl- oder Tiefkühlschranks hinausgehen, so fällt die Wahl häufig auf Kühl- oder Tiefkühlzellen. Wir unterscheiden zwischen zwei Systemen. Das Standardsystem mit den sogenannten EVO-Zellen, sowie das individuell planbare Multisystem.

Die EVO-Serie bieten wir in drei Isolierungsstärken (80 mm, 100 mm, 160 mm) an und ermöglichen eine schnelle Montage durch die direkte Befestigung der senkrechten und waagrechten Paneele. Die Multi-Zelle (100 mm) zeichnet sich vor allem durch seine hohe Flexibilität aus. Das Baukastenprinzip ermöglicht verschiedene Optionen im Bereich Boden, Decke, Wände und der damit verbundenen Auswahl an verschiedenen Maßen. Sie sind unendlich erweiter- und miteinander kombinierbar. Um das Volumen der Zellen zu berechnen, wird im Regelfall der durchschnittliche Verbrauch von drei Tagen zu Grunde gelegt.

STANDORTWAHL

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

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

WAHL DES AGGREGATES

Das Kälteaggregat muss je nach Standort und geplanter Nutzung gewählt werden. Hier gilt es zwischen Huckepack- und Stopferaggregat sowie dem Anschluss an eine externe Kälteanlage zu unterscheiden. Stopferaggregate sind für den Decken- oder Wandeinbau erhältlich. Ab Seite 111 finden Sie die entsprechenden Aggregate.

Für die Wahl sind auch die Raumhöhe und der Platz um die Zelle herum von Bedeutung. Je nach Aggregat variiert dieser Bedarf. Auf jeden Fall muss das Aggregat so angebracht werden, dass es in keine Laufwege hineinragt und ausreichend Platz für die Luftzirkulation hat. Durch ein speziell für Kühlzellen entwickeltes Regalsystem kann der vorhandene Platz optimal genutzt werden. Die passenden Regaltypen sind auf Seite 104 beschrieben und jeweils bei den entsprechenden Kühl- bzw. Tiefkühlzellen mit angegeben.

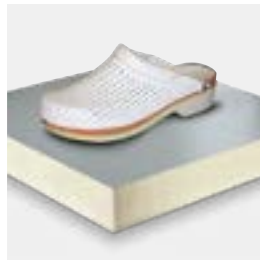
Mit 80 mm starker Isolierung



Kühlzelle EVO80-Serie

Kühlzelle, Boden mit grauer R9 kunststoffbeschichteter Antirutschfolie

- ◆ Graue abgerundete Innenecken R10 für bessere Hygiene
- ◆ Boden für max. gleichmäßig verteilte statische Last von 1500 kg/m², konzentriert 100 kg / 50 cm², nicht befahrbar
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Isolierung 80 mm
- ◆ k-Wert: 0,29 W/m²
- ◆ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ◆ Exzentrische Doppellefthaken für leichte Montage
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 600 x 1900 mm für EVO80-01, EVO80-02 und EVO80-06
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm für alle anderen Kühlzellen
- ◆ Tür halbaufliegend
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Türgriff für Rechts- und Linksanschlag verwendbar
- ◆ Tür nur in der langen Seite gemäß Skizzen montierbar
- ◆ Unterbodenbelüftung gegen Mehrpreis lieferbar



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius

Boden begehbar



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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Werkseitiger Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001	96,00 pro Meter
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*, S.112-113	999.0002	174,00 pro Einheit
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*, S.112-113	999.0003	174,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (außer für EVO80-01, -02, -06)	82.8079	259,00
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (nur für EVO80-01, -02, -06)	82.8077	226,00
Drehgriff für EVO80-Serie-Zelle (Einbau werkseitig, dann kein Türwechsel vor Ort möglich)	82.8078	150,00
1 Bodenunterbelüftungsplatte (notwendige Anzahl anfragen)	925.0009	15,00 / Stück

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- ◆ Außenhöhe 2.180 mm
- ◆ Innenhöhe 2.020 mm
- ◆ Tür für die Modelle EVO80-01, EVO80-02 und EVO80-06 ist 600 mm breit, bei allen anderen Modellen 800 mm breit. Höhe der Tür ist immer 2000 mm (Position der Tür – Grafik ganz oben)

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben
Außen- und Innentiefe blaue Kästen links
 (Maße jeweils in Millimeter)

Ausstellungsfläche obere Zahl
Zellvolumen untere Zahl

Regal

- ◆ Tiefe 400 mm
- ◆ Höhe 1600 mm
- ◆ 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

Regaleinrichtung für alle Kühl- und Tiefkühlzellen

Regaleinrichtung L-Form (gerade Form für Modell EVO80-01, EVO100-01 und Multi100-01)

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



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



Maße EVO80-Serie

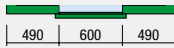
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

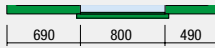
1380 / 1220 mm



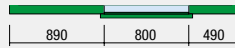
1580 / 1420 mm



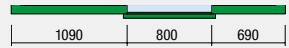
1980 / 1820 mm



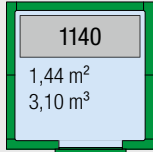
2180 / 2020 mm



2580 / 2420 mm

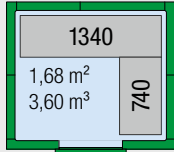


1380 / 1220 mm



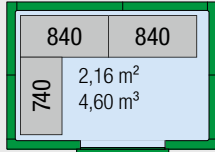
Kühlzelle EVO80-01
Art.-Nr. 918.0017
UVP 3.665,00 €

Regal für EVO80-01
Art.-Nr. 130.1117
UVP 503,00 €



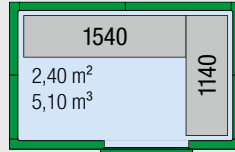
Kühlzelle EVO80-02
Art.-Nr. 918.0027
UVP 3.822,00 €

Regal für EVO80-02
Art.-Nr. 130.1217
UVP 864,00 €



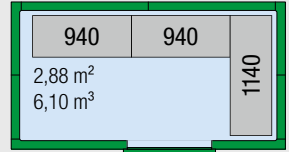
Kühlzelle EVO80-03
Art.-Nr. 918.0037
UVP 3.999,00 €

Regal für EVO80-03
Art.-Nr. 130.1317
UVP 1.014,00 €



Kühlzelle EVO80-04
Art.-Nr. 918.0047
UVP 4.216,00 €

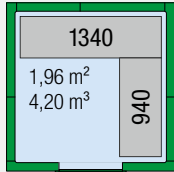
Regal für EVO80-04
Art.-Nr. 130.1417
UVP 975,00 €



Kühlzelle EVO80-05
Art.-Nr. 918.0057
UVP 4.722,00 €

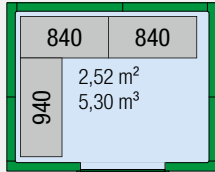
Regal für EVO80-05
Art.-Nr. 130.1517
UVP 1.185,00 €

1580 / 1420 mm



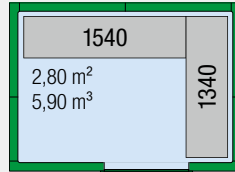
Kühlzelle EVO80-06
Art.-Nr. 918.0067
UVP 3.999,00 €

Regal für EVO80-06
Art.-Nr. 130.1617
UVP 893,00 €



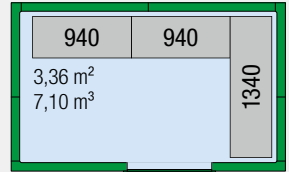
Kühlzelle EVO80-07
Art.-Nr. 918.0077
UVP 4.226,00 €

Regal für EVO80-07
Art.-Nr. 130.1717
UVP 1.028,00 €



Kühlzelle EVO80-08
Art.-Nr. 918.0087
UVP 4.438,00 €

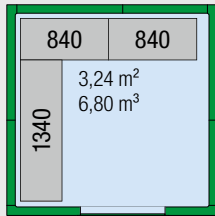
Regal für EVO80-08
Art.-Nr. 130.1817
UVP 1.020,00 €



Kühlzelle EVO80-09
Art.-Nr. 918.0097
UVP 4.909,00 €

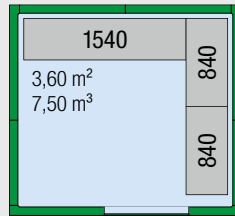
Regal für EVO80-09
Art.-Nr. 130.1917
UVP 1.247,00 €

1980 / 1820 mm



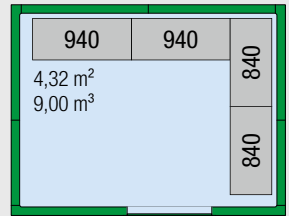
Kühlzelle EVO80-10
Art.-Nr. 918.0107
UVP 4.416,00 €

Regal für EVO80-10
Art.-Nr. 130.1017
UVP 1.191,00 €



Kühlzelle EVO80-11
Art.-Nr. 918.0117
UVP 4.716,00 €

Regal für EVO80-11
Art.-Nr. 130.2117
UVP 1.226,00 €



Kühlzelle EVO80-12
Art.-Nr. 918.0127
UVP 5.211,00 €

Regal für EVO80-12
Art.-Nr. 130.2217
UVP 1.427,00 €



Bodenunterbelüftungsplatte
optional

Tiefkühlchränke 2

Mit 100 mm starker Isolierung

NEU **SWS** PLANBAR  ab 2,20 m



Tiefkühlzelle EVO100 mit Drehgriff

Tiefkühlzelle EVO100-Serie

100 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefroster Waren

- ♦ Mit halbaufhängender Tür 800 x 1900 H, mit Türrahmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste
- ♦ Inkl. Entlüftungsventil und Paneelenausschnitt für Aggregat
- ♦ Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- ♦ Isolierung 100 mm, k-Wert: 0,23 W/m²K
- ♦ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ♦ Exzentrische Doppellefthaken für leichte Montage
- ♦ Boden mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- ♦ Boden mit grauer R9 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- ♦ Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- ♦ Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 4 cm²
- ♦ Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- ♦ Unterdruckventil, beheizt
- ♦ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ♦ Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- ♦ Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan



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



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius



Boden befahrbar, max. 90 kg

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Werkseitiger Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001	96,00 pro Meter
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*, S.112-113	999.0002	174,00 pro Einheit
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*, S.112-113	999.0003	174,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energieeinsparung	82.8079	259,00

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- ♦ Außenhöhe 2.260 mm inklusive Unterbelüftungsplatten
- ♦ Innenhöhe 2.020 mm
- ♦ Die Tür ist immer B 800 x H 1.900 mm

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben

Außen- und Innentiefe blaue Kästen links (Maße jeweils in Millimeter)

Ausstellungsfläche obere Zahl

Zellvolumen untere Zahl

Regal

- ♦ Tiefe 400 mm
- ♦ Höhe 1600 mm
- ♦ 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

Regaleinrichtung für alle Kühl- und Tiefkühlzellen

Regaleinrichtung L-Form (gerade Form für Modell EVO80-01, EVO100-01 und Multi100-01)

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



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

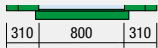


Maße EVO100-Serie

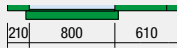
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

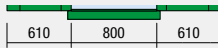
1420 / 1220 mm



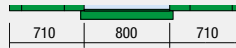
1620 / 1420 mm



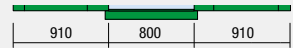
2020 / 1820 mm



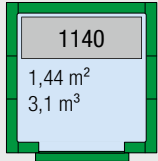
2220 / 2020 mm



2620 / 2420 mm

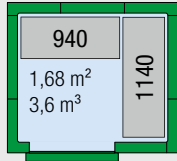


1420 / 1220 mm



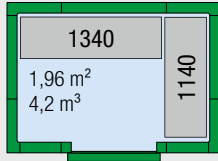
Tiefkühlzelle EVO100-01
Art.-Nr. 919.1501
UVP 4.565,00 €

Regal für EVO100-01
Art.-Nr. 132.1010
UVP 1.603,00 €



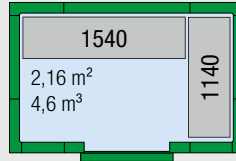
Tiefkühlzelle EVO100-02
Art.-Nr. 919.1502
UVP 4.722,00 €

Regal für EVO100-02
Art.-Nr. 132.1020
UVP 1.964,00 €



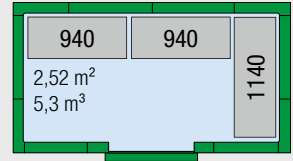
Tiefkühlzelle EVO100-03
Art.-Nr. 919.1503
UVP 4.999,00 €

Regal für EVO100-03
Art.-Nr. 132.1030
UVP 2.114,00 €



Tiefkühlzelle EVO100-04
Art.-Nr. 919.1504
UVP 5.199,00 €

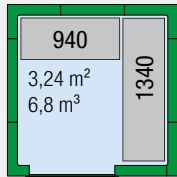
Regal für EVO100-04
Art.-Nr. 132.1040
UVP 2.075,00 €



Tiefkühlzelle EVO100-05
Art.-Nr. 919.1505
UVP 5.722,00 €

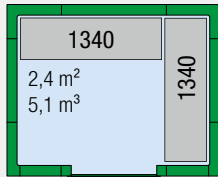
Regal für EVO100-05
Art.-Nr. 132.1050
UVP 2.285,00 €

1620 / 1420 mm



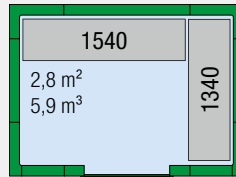
Tiefkühlzelle EVO100-06
Art.-Nr. 919.1506
UVP 4.949,00 €

Regal für EVO100-06
Art.-Nr. 132.1060
UVP 1.993,00 €



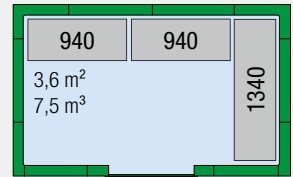
Tiefkühlzelle EVO100-07
Art.-Nr. 919.1507
UVP 5.340,00 €

Regal für EVO100-07
Art.-Nr. 132.1070
UVP 2.128,00 €



Tiefkühlzelle EVO100-08
Art.-Nr. 919.1508
UVP 5.524,00 €

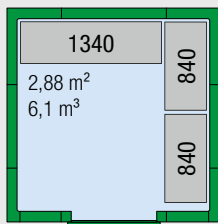
Regal für EVO100-08
Art.-Nr. 132.1080
UVP 2.120,00 €



Tiefkühlzelle EVO100-09
Art.-Nr. 919.1509
UVP 6.251,00 €

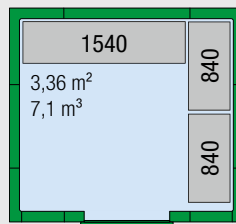
Regal für EVO100-09
Art.-Nr. 132.1090
UVP 2.347,00 €

2020 / 1820 mm



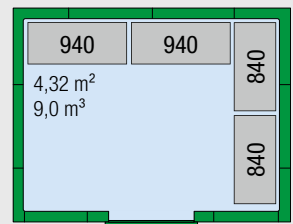
Tiefkühlzelle EVO100-10
Art.-Nr. 919.1510
UVP 5.928,00 €

Regal für EVO100-10
Art.-Nr. 132.1100
UVP 1.191,00 €



Tiefkühlzelle EVO100-11
Art.-Nr. 919.1511
UVP 5.948,00 €

Regal für EVO100-11
Art.-Nr. 132.1110
UVP 1.226,00 €



Tiefkühlzelle EVO100-12
Art.-Nr. 919.1512
UVP 6.753,00 €

Regal für EVO100-12
Art.-Nr. 132.1120
UVP 1.427,00 €



Bodenunterbelüftungsplatte
Tiefkühlzelle inklusive

Tiefkühlchränke 2

Mit 160 mm starker Isolierung

NEU **SWS**
PLANBAR  ab 2,20 m

Tiefkühlzelle EVO160-Serie

160 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefrosterter Waren

- Mit halbauffliegender Tür 800 x 1900 H, mit Türrahmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste
- Inkl. Entlüftungsventil und Paneelausschnitt für Aggregat
- Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- Isolierung 160 mm, k-Wert: 0,14 W/m²K
- Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- Boden mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- Boden mit grauer R10 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- Unterdruckventil, beheizt
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan



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



Tiefkühlzelle EVO160 mit Drehgriff

Zubehör siehe Seite 104

Legende – technische Daten

EVO160-Zelle

- Außenhöhe 2.380 mm inklusive Bodenunterbelüftungsplatten
- Innenhöhe 2.020 mm
- Die Tür ist immer B 800 x H 1.900 mm (Position der Tür – Grafik ganz oben)

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben

Außen- und Innentiefe blaue Kästen links (Maße jeweils in Millimeter)

Ausstellungsfläche obere Zahl

Zellvolumen untere Zahl

Regal

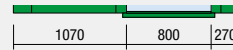
- Tiefe 400 mm
- Höhe 1600 mm
- 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

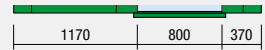
Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

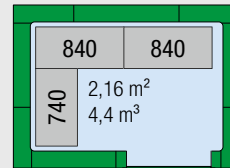
2140 / 1820 mm



2340 / 2020 mm



1540 / 1220 mm



EVO160-03

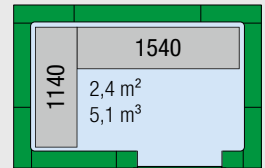
Art.-Nr. 925.0030 UVP 6.399,00 €

Regal für EVO160-03

Art.-Nr. 131.0030 UVP 1.161,00 €

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2014 UVP 4.221,00 €



EVO160-04

Art.-Nr. 925.0040 UVP 6.599,00 €

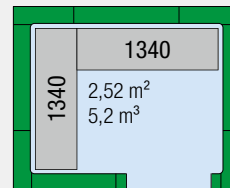
Regal für EVO160-04

Art.-Nr. 131.0040 UVP 1.009,00 €

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015 UVP 4.334,00 €

1740 / 1420 mm



EVO160-09

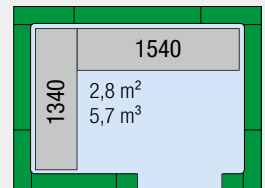
Art.-Nr. 925.0090 UVP 7.094,00 €

Regal für EVO160-09

Art.-Nr. 131.0090 UVP 1.009,00 €

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015 UVP 4.334,00 €



EVO160-10

Art.-Nr. 925.0100 UVP 7.257,00 €

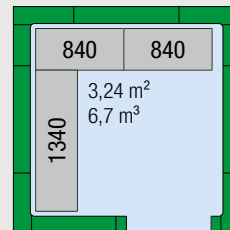
Regal für EVO160-10

Art.-Nr. 131.0100 UVP 1.041,00 €

Tiefkühlaggregat

Art.-Nr. 6111.2015 UVP 4.334,00 €

2140 / 1820 mm



EVO160-14

Art.-Nr. 925.0140 UVP 7.945,00 €

Regal für EVO160-14

Art.-Nr. 131.0140 UVP 1.192,00 €

Tiefkühlaggregat

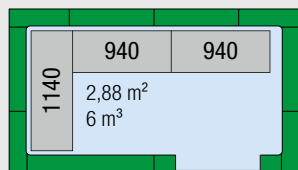
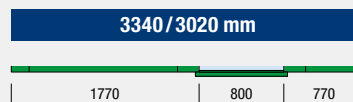
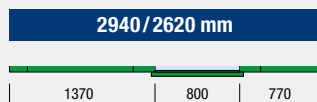
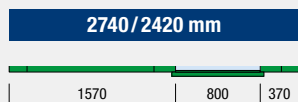
Art.-Nr. 6111.2015 UVP 4.334,00 €



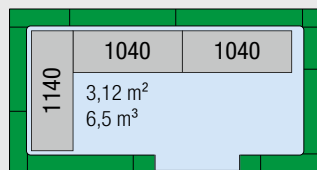
Bodenunterbelüftungsplatte Tiefkühlzelle inklusive



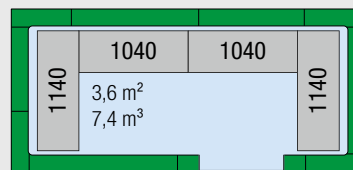
Maße EVO160-Serie



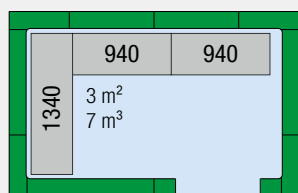
EVO160-05
 Art.-Nr. 925.0050 **UVP 7.398,00 €**
Regal für EVO160-05
 Art.-Nr. 131.0050 **UVP 1.179,00 €**
Tiefkühlaggregat
 Art.-Nr. 6111.2015 **UVP 4.334,00 €**



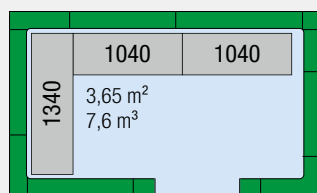
EVO160-06
 Art.-Nr. 925.0060 **UVP 7.836,00 €**
Regal für EVO160-06
 Art.-Nr. 131.0060 **UVP 1.220,00 €**
Tiefkühlaggregat
 Art.-Nr. 6111.2015 **UVP 4.334,00 €**



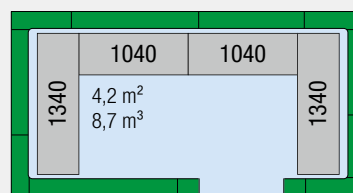
EVO160-07
 Art.-Nr. 925.0070 **UVP 8.470,00 €**
Regal für EVO160-07
 Art.-Nr. 131.0070 **UVP 1.328,00 €**
Tiefkühlaggregat
 Art.-Nr. 6111.2016 **UVP 4.600,00 €**



EVO160-11
 Art.-Nr. 925.0110 **UVP 8.170,00 €**
Regal für EVO160-11
 Art.-Nr. 131.0110 **UVP 1.220,00 €**
Tiefkühlaggregat
 Art.-Nr. 6111.2015 **UVP 4.334,00 €**



EVO160-12
 Art.-Nr. 925.0120 **UVP 8.670,00 €**
Regal für EVO160-12
 Art.-Nr. 131.0120 **UVP 1.265,00 €**
Tiefkühlaggregat
 Art.-Nr. 6111.2016 **UVP 4.600,00 €**



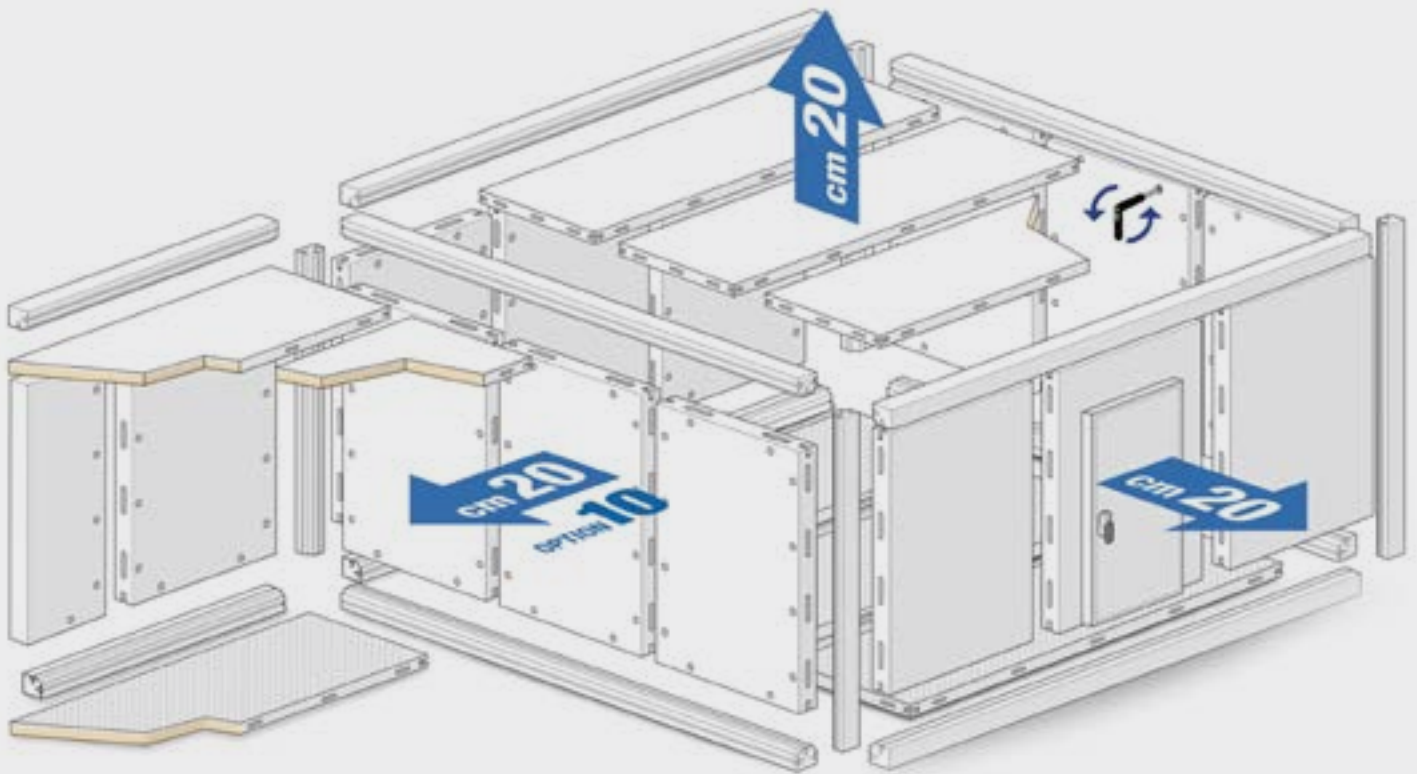
EVO160-13
 Art.-Nr. 925.0130 **UVP 9.289,00 €**
Regal für EVO160-13
 Art.-Nr. 131.0130 **UVP 1.328,00 €**
Tiefkühlaggregat
 Art.-Nr. 6111.2016 **UVP 4.600,00 €**

Aggregate für Tiefkühlzellen

Diese Stopfer-Aggregate speziell für die EVO160-Serie verfügen über einen Spezialrahmen und haben darüber hinaus die gleichen Eigenschaften wie die HA-TK Serie auf Seite 112.

Regaleinrichtungen – Ausführliche Informationen finden Sie auf Seite 104

Modell	SAW-TK 4 für EVO160-03	SAW-TK 7 für EVO160-04 bis -11, -14	SAW-TK 9 für EVO160-12 und -13
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 690 W	230 V / 910 W	230 V / 940 W
Kühlraumgröße max.	4,6 m³	7,4 m³	9,1 m³
Bruttogewicht	57 kg	57 kg	67 kg
Artikelnummer	6111.2014	6111.2015	6111.2016
UVP in €	4.221,00	4.334,00	4.600,00



MULTISYSTEM FÜR INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

MAßGESCHNEIDERTE KONZEPTE

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

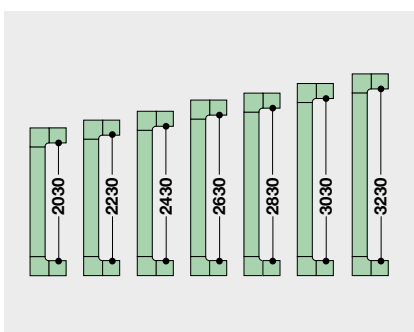
Beispielhafte Umsetzung auf Seite 110.

Eckprofile

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



Keine losen Eckstücke



Flexible Innenhöhen

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

Stärke der Isolierung

Isolierstärken von 80 bis 140 mm möglich

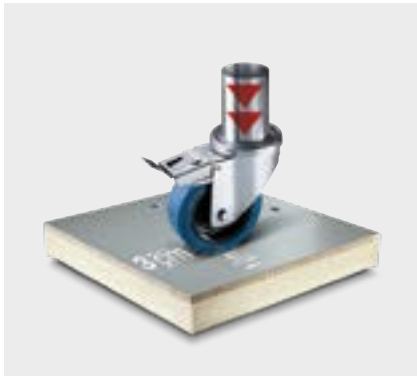
Optionen:

80 mm

100 mm

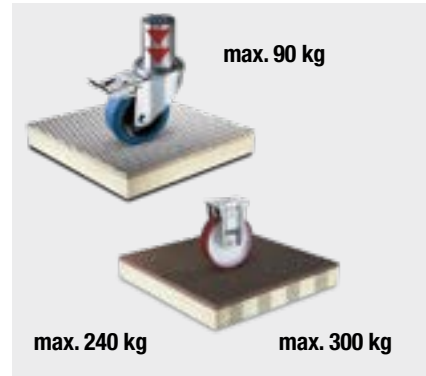
140 mm





Standardtrittfläche

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



Weitere Bodenoptionen

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



Griff

Drehgriff mit Schloss und Paniksicherung



Dreh- oder Schiebetür

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



Bodenunterbelüftungsplatte

Tiefkühlzelle inklusive

PL	Standard
IX	
PX	
Sanisteel	

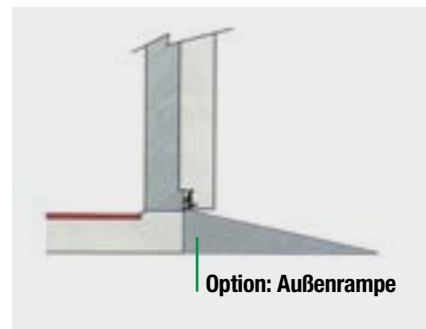
Optionen zur Wandbeschichtung

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



Innenbeleuchtung

Standard Schiffsleuchte oder LED Lampe je nach Aggregat



Optionen zur Schwellegestaltung

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

Legende – technische Daten

Tiefkühlzelle

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

Option Streifenvorhang

Streifenvorhang zur Reduzierung des Kälteverlustes; insbesondere bei Tiefkühlzellen sinnvoll



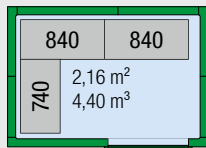
Maße Multi100-Serie

Außen-/Innenmaße

Außen-/Innenmaße

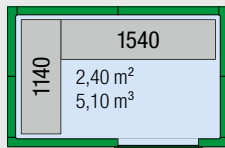
2030/1830 mm	2230/2030 mm	2630/2430 mm	2830/2630 mm	3230/3030 mm
1015 800 215	1115 800 315	1515 800 315	1315 800 715	2115 800 315

1430 / 1230 mm



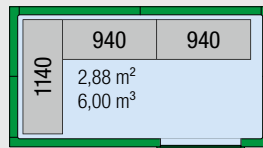
Tiefkühlzelle Multi100-03
Art.-Nr. 919.0307
UVP 4.885,00 €

Regal für Multi100-03
Art.-Nr. 130.1317
UVP 1.014,00 €



Tiefkühlzelle Multi100-04
Art.-Nr. 919.0407
UVP 5.041,00 €

Regal für Multi100-04
Art.-Nr. 130.1417
UVP 975,00 €



Tiefkühlzelle Multi100-05
Art.-Nr. 919.0507
UVP 5.315,00 €

Regal für Multi100-05
Art.-Nr. 130.1517
UVP 1.185,00 €

Tiefkühlzelle Multi100-Serie

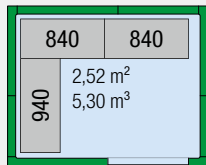
Tiefkühlzelle zur Lagerung vorgefroster Waren, basierend auf dem Multisystem, erklärt auf Seite 108-109

- Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- Isolierung 100 mm
- k-Wert: 0,23 W/m²
- Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- Exzentrische Doppellefthaken für leichte Montage
- Bodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Reinigung, Türschwelle bodenbündig
- Boden mit grauer R9 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan
- Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- Unterdruckventil, beheizt
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- Tür mit Schloss und Paniksicherung
- Türrahmenheizung
- Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm
- Türanschlag rechts



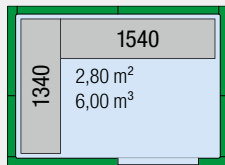
Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

1630 / 1430 mm



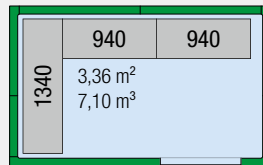
Tiefkühlzelle Multi100-07
Art.-Nr. 919.0707
UVP 5.148,00 €

Regal für Multi100-07
Art.-Nr. 130.1717
UVP 1.028,00 €



Tiefkühlzelle Multi100-08
Art.-Nr. 919.0807
UVP 5.207,00 €

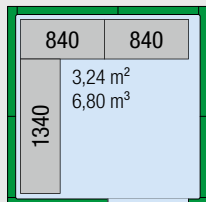
Regal für Multi100-08
Art.-Nr. 130.1817
UVP 1.020,00 €



Tiefkühlzelle Multi100-09
Art.-Nr. 919.0907
UVP 5.854,00 €

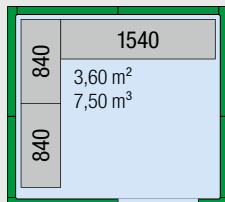
Regal für Multi100-09
Art.-Nr. 130.1917
UVP 1.247,00 €

2030 / 1830 mm



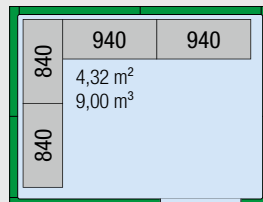
Tiefkühlzelle Multi100-10
Art.-Nr. 919.1007
UVP 5.549,00 €

Regal für Multi100-10
Art.-Nr. 130.1017
UVP 1.191,00 €



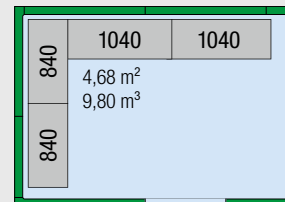
Tiefkühlzelle Multi100-11
Art.-Nr. 919.1107
UVP 5.679,00 €

Regal für Multi100-11
Art.-Nr. 130.2117
UVP 1.226,00 €



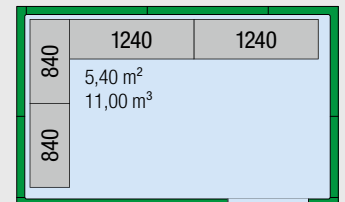
Tiefkühlzelle Multi100-12
Art.-Nr. 919.1207
UVP 6.290,00 €

Regal für Multi100-12
Art.-Nr. 130.2217
UVP 1.427,00 €



Tiefkühlzelle Multi100-13
Art.-Nr. 919.1307
UVP 6.888,00 €

Regal für Multi100-13
Art.-Nr. 130.2317
UVP 1.521,00 €



Tiefkühlzelle Multi100-14
Art.-Nr. 919.1407
UVP 7.343,00 €

Regal für Multi100-14
Art.-Nr. 130.2417
UVP 1.556,00 €



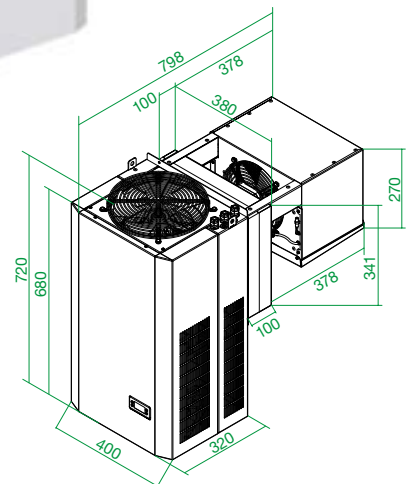
SA-K und SA-TK Serie

Stopfer-Aggregat für Wandmontage

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



Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290



Tiefkühlschränke 2

Aggregate für Kühlzellen

Modell	SA-K 6	SA-K 8	SA-K 11
Außenmaße B x T x H	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 580 W	230 V / 670 W	230 V / 780 W
Kühlraumgröße max.	5 m ³	7,3 m ³	9,6 m ³
Bruttogewicht	65 kg	66 kg	66 kg
Artikelnummer	60.6090	60.6091	60.6092
UVP in €	2.193,00	2.399,00	2.707,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SA-TK 4	SA-TK 6
Außenmaße B x T x H	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 940 W	230 V / 1000 W
Kühlraumgröße max.	3,9 m ³	5,9 m ³
Bruttogewicht	66 kg	71 kg
Artikelnummer	60.6093	60.6094
UVP in €	2.682,00	2.751,00



Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

HA-K und HA-TK Serie

Huckepack-Aggregat für Wandmontage

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

Aggregate für Kühlzellen

Modell	HA-K 11	HA-K 13	HA-K 18
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728 mm	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 540 W	230 V / 780 W	230 V / 990 W
Kühlraumgröße max.	8,2 m ³	11,8 m ³	15,2 m ³
Bruttogewicht	48 kg	50 kg	67 kg
Artikelnummer	60.6029	60.6039	60.6075
UVP in €	3.223,00	3.639,00	4.423,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	HA-TK 7	HA-TK 11	HA-TK 14	HA-TK 18
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm	671 x 975 x 828 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 910 W	230 V / 940 W	400 V / 1180 W	230 V / 1300 W
Kühlraumgröße max.	7,4 m ³	9,1 m ³	11,6 m ³	15,2 m ³
Bruttogewicht	57 kg	67 kg	71 kg	96 kg
Artikelnummer	60.6076	60.6077	60.6078	60.6079
UVP in €	4.086,00	4.356,00	4.678,00	5.188,00

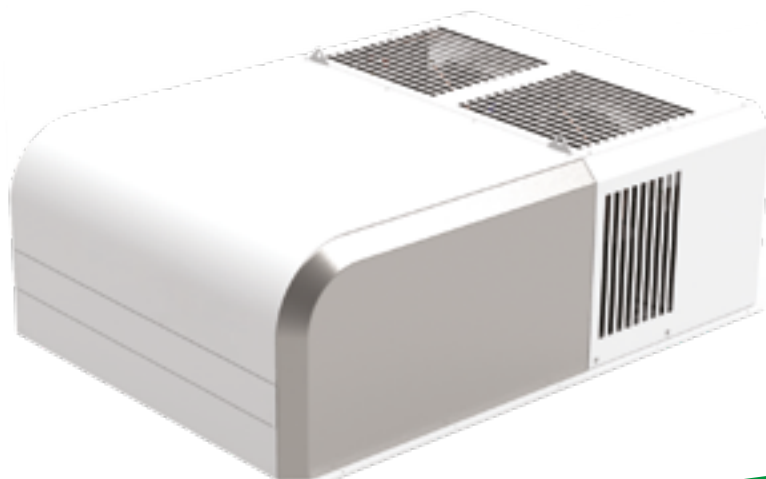


SAD-K und SAD-TK Serie



Stopfer-Aggregat für Deckeneinbau

- ◆ Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Blech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- ◆ Bluetooth Konnektivität
- ◆ Steuerung und Kontrolle über APP My I.D
- ◆ IoT-Verbindung zu einem bestehenden WLAN-Netz bzw. zum Mobilfunknetz
- ◆ RIV-OLUTION Steuerung mit erweiterten Einstellungsmöglichkeiten
- ◆ Modbus Verbindung für XWEB und weitere Fernüberwachungssysteme
- ◆ Fernschalttafel mit LED-Display und weißer Hintergrundbeleuchtung
- ◆ Leckage-Erkennungssystem
- ◆ Aufzeichnung der Betriebszustände der letzten 48 Stunden
- ◆ Aufzeichnung der Temperaturwerte der letzten 3 Monate
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Elektronische Ventilatoren am Verflüssiger und Verdampfer
- ◆ Optimierte Wärmeübertragung für eine hohe Energieeffizienz
- ◆ Drei auswählbare Abtaumodi: Intervall, Echtzeit und Bedarfsabtauung
- ◆ Hermetische Verdichter mit thermischem Überlastschutz
- ◆ Thermostatisches Expansionsventil
- ◆ Heißgastauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Funktion Smart Defrost und Leak Detector
- ◆ Sicherheitsdruckschalter Hochdruckseite
- ◆ Hoch- und Niederdrucksonden
- ◆ Türkontaktschalter
- ◆ LED-Zellenbeleuchtung mit Kabel 5 m
- ◆ Anschlusskabel 2,5 m mit blauem CEE Stecker



Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290

- ◆ Innenbeleuchtung vorhanden
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R290
- ◆ Easy Fix leicht abbaubare Verkleidung für schnellen Zugang zu den Komponenten inklusive Verdampfer
- ◆ Inklusive Verdampfer

Aggregate für Kühlzellen

Modell	SAD-K 08	SAD-K 09	SAD-K 13
Außenmaße BxTxH	700x1150x415 mm	700x1150x415 mm	700x1150x415 mm
Temperatur	+/- 0 °C	+/- 0 °C	+/- 0 °C
UT	32 °C	32 °C	32 °C
Anschlusswert	230 V / 395 W	230 V / 530 W	230 V / 570 W
Kühlraumgröße max.	6 m ³	8,4 m ³	9,7 m ³
Bruttogewicht	56 kg	65 kg	65 kg
Artikelnummer	60.6087	60.6088	60.6089
UVP in €	4.758,00	4.904,00	5.105,00

Kälteleistungstabellen zu den Aggregaten für Kühlzellen:



Kälteleistungstabellen zu den Aggregaten für Tiefkühlzellen:



Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SAD-TK 05	SAD-TK 08	SAD-TK 13	SAD-TK 20
Außenmaße BxTxH	700x1150x415 mm	700x1150x415 mm	930x1275x440 mm	930x1275x440 mm
Temperatur	-20 °C	-20 °C	-20 °C	-20 °C
UT	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
Anschlusswert	230 V / 590 W	231 V / 810 W	232 V / 1.030 W	233 V / 1.230 W
Kühlraumgröße max.	5,6 m ³	8,3 m ³	10,9 m ³	20,5 m ³
Bruttogewicht	66 kg	73 kg	98 kg	111kg
Artikelnummer	60.6095	60.6096	60.6097	60.6098
UVP in €	5.093,00	5.524,00	6.763,00	8.435,00



Classic KT 2300

Umluft Kühltisch mit/ohne Aufkantung für GN 1/1
Seite 127

ab 2.617,- Euro

RX Serie Glasaufbau

Kühlaufsatz mit Glasaufbau für GN 1/3
Seite 139

ab 733,- Euro



Kühltisch Snack

Kühltisch mit abnehmbarer Arbeitsplatte
Seite 141

ab 2.667,- Euro



Eine große
Schublade

Eine große
Schublade



3 SALADETTEN KÜHLAUFsätze KÜHLTISCHE

3 Kühlische

Belegstationen	116
Saladetten	118
Edelstahl-Kühlische	120
Edelstahl-Tiefkühlische	128
Edelstahl-Kühlische Premiumline	129
Bäckerei-Kühlische	132
Edelstahl-Kühlische für die Highend Küche	133
Pizza-Kühlische	136
Kühlaufsätze	139



Sushi GN

Edelstahl Belegstation mit gewölbtem Glasaufbau

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	25,00

Modell	Sushi 6 GN	Sushi 8 GN	Sushi 10 GN
Außenmaße B x T x H	1437 x 380 x 255 mm	1790 x 380 x 255 mm	2141 x 380 x 255 mm
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Energieverbrauch	1080 kWh/Jahr	869 kWh/Jahr	993 kWh/Jahr
Inhalt	31 l	40 l	53 l
Anschlusswert	230 V/200 W	230 V/200 W	230 V/200 W
Bestückungsmöglichkeit	6 x GN 1/3, Höhe: 40 mm	8 x GN 1/3, Höhe: 40 mm	10 x GN 1/3, Höhe: 40 mm
Gewicht	46 kg	56 kg	61 kg
Artikelnummer	2313.6006	2313.6008	2313.6010
UVP in €	2.951,00	3.067,00	3.289,00



Kühlaufsatz für Sushi

Belegstation mit gewölbtem Glasaufbau

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	25,00

Modell	Sushi 1200	Sushi 1400	Sushi 1800
Außenmaße B x T x H	1177 x 420 x 265 mm	1352 x 420 x 265 mm	1800 x 420 x 265 mm
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,14 m ²	0,18 m ²	0,27 m ²
Energieverbrauch	885 kWh/Jahr	880 kWh/Jahr	1.075 kWh/Jahr
Anschlusswert	230 V/160 W	230 V/160 W	230 V/160 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	5 x GN 1/2
Gewicht	37 kg	41 kg	49 kg
Artikelnummer	916.1200	916.1400	916.1800
UVP in €	1.120,00	1.176,00	1.232,00



KBS 260

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

Belegstation mit zwei Türen und für 5 GN 1/6 Schalen mit bis zu 200 mm Tiefe

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Schubladen optional erhältlich



KBS 260



KBS 360

KBS 360

Wie KBS 260 oben, jedoch mit drei Türen und für 8 GN 1/6 Schalen mit bis zu 200 mm Tiefe

Schubladen (optional) voll ausgezogen
mit Fulterer Auszugssystem



Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Modell	KBS 260	KBS 360
Außenmaße B x T x H	903 x 700 x 1006 mm	1370 x 700 x 1006 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	257 l	425 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/250 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Anzahl der Türen	2	3
Bestückungsmöglichkeit	5 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe	8 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe
Serienzubehör	7 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen pro Tür	7 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen pro Tür
Gewicht	94 kg	140 kg
Artikelnummer	34.0121	34.0124
UVP in €	1.385,00	1.779,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflageschienenpaar	9.0022	39,00
Rahmen für KBS 260 aus Edelstahl zum Unterbau, 903 x 625 x 75mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2 x Lenkrollen und 2 x Feststellrollen	82.8963	332,00
Rahmen für KBS 360 aus Edelstahl zum Unterbau, 1368 x 615 x 75mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2 x Lenkrollen und 2 x Feststellrollen	82.8964	392,00
1 Satz Schubladen pro Tür	82.8698	599,00


**herausnehmbarer
Fettfilter**

KBS 908

KBS 904

KBS 908

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

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

KBS 904

Saladette mit geradem Glasaufbau zur Selbstmontage

Wie KBS 908, jedoch 4 x GN 1/1 und drei Türen

- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Türanschlag: links - rechts - rechts

Modell	KBS 908	KBS 904
Außenmaße B x T x H	903 x 700 x 1345 mm	1370 x 700 x 1345 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	246 l	400 l
Anschlusswert	230 V/230 W	230 V/235 W
Gewicht	90 kg	155 kg
Artikelnummer	34.0212	34.0114
UVP in €	1.290,00	1.849,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflageschienenpaar	9.0022	39,00
Für KBS 908: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 625 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2 x Lenkrollen und 2 x Feststellrollen	82.8963	332,00
Für KBS 904: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	392,00
Auflageschienenpaar	9.0022	39,00



KBS 450

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

Saladette mit einer Tür, 1 x GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausshalter, visuelle Alarmanzeige
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippsichere Auflageschienen, Schneidbrett aus Polyethylen
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Herausnehmbarer Fettfilter
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



KBS 450



KBS 900

KBS 900

Saladette wie KBS 450, jedoch mit verstärkter Isolierung 45 mm, 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6 und zwei Türen

- ◆ Serienzubehör: 5 Zwischenstege, 1 Schneidbrett aus Polyethylen, pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen



KBS 902



KBS 903

KBS 902

Saladette mit zwei Türen,

Wie KBS 900, jedoch 3 x GN 1/1

- ◆ 35 mm Isolierung

KBS 903

Saladette mit drei Türen

Wie KBS 900, jedoch 4 x GN 1/1

- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Türanschlag: links - rechts - rechts

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für KBS 450	82.3611	37,00
Rost für KBS 900, 902 und 903	9.0023	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflageschienenpaar	9.0022	39,00
Deckel, abgewinkelt (nur für KBS 900)	99.9021	124,00
Für KBS 900: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8962	332,00
Für KBS 902: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1050 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8965	392,00
Für KBS 903: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 75 (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	392,00

Modell	KBS 450	KBS 900	KBS 902	KBS 903
Außenmaße B x T x H	438 x 700 x 882 mm	900 x 700 x 875 mm	1045 x 700 x 875 mm	1368 x 700 x 870 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	109 l	247 l	302 l	400 l
Anschlusswert	230 V / 125 W	230 V / 230 W	230 V / 175 W	230 V / 235 W
Gewicht	42 kg	81 kg	91 kg	130 kg
Artikelnummer	34.0214	34.0210	34.0112	34.0116
UVP in €	974,00	999,00	1.360,00	1.668,00



herausnehmbarer
Fettfilter



KTM 105



KTM 106

KTM 105

Kühltisch mit einer Tür bzw. zwei Schubladen für GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

KTM 106

Wie KTM 105 jedoch mit zwei halben Schubladen

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Schubladen voll ausgezogen
mit Fulterer Auszugssystem



Vollauszug



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	39,00

Modell	KTM 105	KTM 106
Ausführung	Unterbau GN 1/1 Einschub	2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
AußenmaÙe B x T x H	438 x 700 x 875 mm	438 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	109 l / 73 l	109 l / 44 l
Anschlusswert	230 V/100 W	230 V/100 W
Tauwasserverdunstung	ja	ja
Automatische Abtauung	ja	ja
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	675 kWh / Jahr	657 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	42 kg	54 kg
Artikelnummer	34.3005	34.3006
UVP in €	965,00	1.334,00



KT 110, KT 210, KT 310 und KT 410

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR



Kühltisch für GN 1/1

- 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-/Ausshalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung, Kältemittel R 600 a
- Energiesparend durch 60 mm Isolierung
- Innenraum mit Luftleitblechen
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Boden als Wanne ausgebildet
- Serienzubehör: pro Tür 1 Rost rilsaniert GN 1/1
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- 40 mm Arbeitsplatte abnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Füße aus CNS 105 mm bis 170 mm



KT 210



KT 110



KT 310



KT 410

Schubladensatz 1/3+2/3

Schubladensatz 1/2+1/2



Fulterer
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Kühltischschubladensatz 1/2 +1/2 GN 1/1, 140 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3014	543,00
Kühltischschubladensatz 1/3 100 mm tief + 2/3 GN 1/1, 200 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3015	604,00
Rost	82.3611	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	39,00

Modell	KT 110	KT 210	KT 310	KT 410
Außenmaße B x T x H	925 x 700 x 860 mm	1360 x 700 x 860 mm	1795 x 700 x 860 mm	2230 x 700 x 860 mm
Brutto- / Nutzinhalt	118 l / 88 l	314 l / 190 l	464 l / 291 l	616 l / 393 l
Energieverbrauch	569 kWh / Jahr	628 kWh / Jahr	821 kWh / Jahr	1.077 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	1	2	3	4
Gewicht	68 kg	113 kg	134 kg	153 kg
Artikelnummer	34.3101	34.3211	34.3311	34.3411
UVP in €	1.776,00	1.998,00	2.388,00	2.668,00





herausnehmbarer
Fettfilter



KTM 202



KTM 200



KTM 204

KTM 200 Serie

Kühltisch, Schubladen mit Vollauszug für GN 1/1

- 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 Abtattung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600 a
- Serienzubehör pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Fulterer[®]

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

GroÙe Tauwasserverdunsterschale mit indirekter Heißgastauwasserverdunstung

Leicht herausnehmbarer Fettfilter



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflageschienenpaar	9.0022	39,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau, 903 x 625 x 75 mm (BxTxH) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8963	332,00

Modell	KTM 200	KTM 202	KTM 204
AußenmaÙe B x T x H	903 x 700 x 875 mm	903 x 700 x 875 mm	903 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	256 l / 160 l	256 l / 120 l	256 l / 88 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/155 W	230 V/155 W
Energieverbrauch	869 kWh/ Jahr	883 kWh/ Jahr	883 kWh/ Jahr
Anzahl der Türen	2 Türen GN 1/1 Einschub	1 Tür	–
Anzahl der Schubladen	–	2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	4 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	83 kg	91 kg	99 kg
Artikelnummer	34.3000	34.3010	34.3020
UVP in €	1.121,00	1.477,00	1.843,00



KTM 300 Serie

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

Kühltisch, Schubladen mit Vollauszug für GN 1/1

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



KTM 300



KTM 302



KTM 304



KTM 306

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Schubladen voll ausgezogen mit Fulterer Auszugssystem



Vollauszug



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflageschienenpaar	9.0022	39,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau, 1368 x 615 x 75 mm (BxTxH) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	392,00

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
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	400 l / 251 l	400 l / 165 l	400 l / 197 l	400 l / 132 l
Anschlusswert	230 V / 235 W	230 V / 235 W	230 V / 235 W	230 V / 235 W
Energieverbrauch	1.080 kWh / Jahr	1.102 kWh / Jahr	1.121 kWh / Jahr	1.442 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	3 Türen GN 1/1 Einschub	2 Türen GN 1/1 Einschub	1 Tür GN 1/1 Einschub	–
Anzahl der Schubladen	–	2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	4 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	6 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	110 kg	130 kg	130 kg	130 kg
Artikelnummer	34.3030	34.3050	34.3040	34.3060
UVP in €	1.629,00	2.038,00	2.479,00	2.958,00



READY KT 3612



**READY KT 4612 mit Maschine links
(gegen Mehrpreis möglich)**

READY KT 600 mm Tiefe

Umluft Kühltisch mit Aufkantung

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

Auch ohne Aufkantung und Arbeitsplatte möglich

**Auch für Zentral-
kühlung erhältlich**

Modell	READY KT 2610	READY KT 2612	READY KT 2614	READY KT 3610	READY KT 3612
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	956 kWh/Jahr	956 kWh/Jahr	956 kWh/Jahr	1.095 kWh/Jahr	1.095 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	2	1	–	3	2
Anzahl Schubladen	–	2	4	–	2
Gewicht	98 kg	104 kg	122 kg	127 kg	137 kg
Artikelnummer	6022.1040	6022.1043	6022.1044	6022.1041	6022.1045
UVP in €	2.149,00	2.561,00	2.973,00	2.473,00	2.885,00

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	1.095 kWh/Jahr	1.095 kWh/Jahr	1.206 kWh/Jahr	1.206 kWh/Jahr	1.206 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	1	–	4	3	2
Anzahl der Schubladen	4	6	–	2	4
Gewicht	149 kg	151 kg	173 kg	187 kg	201 kg
Artikelnummer	6022.1046	6022.1047	6022.1042	6022.1048	6022.1049
UVP in €	3.297,00	3.709,00	3.238,00	3.649,00	4.061,00





READY KT 700 mm Tiefe



Umluft Kühltisch mit Aufkantung für GN 1/1

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

GN 1/1 Maß



READY KT 2002

Auch für Zentralkühlung erhältlich

Auch ohne Aufkantung und Arbeitsplatte möglich



READY KT 4004 mit Maschine links (gegen Mehrpreis möglich)

Modell	READY KT 2000	READY KT 2002	READY KT 2004	READY KT 3000	READY KT 3002
Außenmaße B x T x H	1342 x 700 x 850 mm	1342 x 700 x 850 mm	1342 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm
Brutto- / Nutzinhalt	290 l / 143 l	290 l / 128 l	290 l / 101 l	452 l / 214 l	452 l / 199 l
Anschlusswert	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 172 W
Energieverbrauch	956 kWh / Jahr	956 kWh / Jahr	956 kWh / Jahr	1.095 kWh / Jahr	1.095 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	2	1	–	3	2
Anzahl Schubladen	–	2	4	–	2
Gewicht	118 kg	120 kg	124 kg	150 kg	158 kg
Artikelnummer	6022.1018	6022.1019	6022.1020	6022.1021	6022.1022
UVP in €	2.199,00	2.611,00	3.023,00	2.523,00	2.935,00

Modell	READY KT 3004	READY KT 3006	READY KT 4000	READY KT 4002	READY KT 4004
Außenmaße B x T x H	1792 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm
Brutto- / Nutzinhalt	452 l / 184 l	452 l / 157 l	615 l / 285 l	615 l / 270 l	615 l / 255 l
Anschlusswert	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 204 W	230 V / 204 W	230 V / 204 W
Energieverbrauch	1.095 kWh / Jahr	1.095 kWh / Jahr	1.206 kWh / Jahr	1.206 kWh / Jahr	1.206 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	1	–	4	3	2
Anzahl der Schubladen	4	6	–	2	4
Gewicht	162 kg	164 kg	178 kg	180 kg	182 kg
Artikelnummer	6022.1023	6022.1024	6022.1025	6022.1026	6022.1027
UVP in €	3.347,00	3.759,00	3.288,00	3.699,00	4.111,00



SKT 100

Kühltisch SKT

Umluft Kühltisch mit großen Schubladen für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Freistehendes Gerät
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Große Schubladen mit bis zu 150 mm tiefen Behältern bestückbar
- ◆ Schubladen mit Filterer Auszugssystem, Vollauszug
- ◆ Waren dürfen nur in Behältern eingebracht werden
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen
- ◆ Tauwasserverdunstung
- ◆ Herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Nicht einbaubar
- ◆ 4 kleine Rollen



SKT 150



Fulterer®
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Modell (ohne Aufkantung)	SKT 100	SKT 150
Außenmaße B x T x H	905 x 700 x 840 mm	1230 x 700 x 840 mm
Bruttinhalt	102 l	154 l
Anschlusswert	230 V / 280 W	230 V / 280 W
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Energieverbrauch	635 kWh / Jahr	708 kWh / Jahr
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Bruttogewicht	113 kg	131 kg
Artikelnummer	34.3100	34.3150
UVP in €	2.480,00	2.750,00



Classic KT Serie

Umluft Kühltisch mit/ohne Aufkantung für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl, Rückwand verzinktes Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Türen mit Automatikverschluss unter 90°
Öffnung selbstschließend
- ◆ Maximaler Öffnungswinkel der Türen 120°
- ◆ Senkrechte in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Je Türfach 1 Rost und Auflageschienen
- ◆ Maximal können 13 Roste mit 36 mm je Türfach eingebracht werden
- ◆ Rostbelastung maximal 40 kg
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- ◆ Beschichteter Verdampfer für eine lange Lebensdauer
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus Edelstahl
125 mm bis 200 mm
- ◆ Auch in Ausführung mit Maschinenfach links lieferbar
- ◆ Auch in Ausführung für Zentralkühlung lieferbar



Classic KT 2300



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene pro Stück (2 Stück pro Rost notwendig)	83.5402	23,00
Rost GN 1/1	83.5403	37,00

Zubehör: zum nachträglichen Einbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 1/2 + 1/2 für GN 1/1	602.2022	565,00
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 1/3 + 2/3 für GN 1/1	602.2023	586,00
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 3x 1/3 für GN 1/1	602.2033	586,00

Modell (ohne Aufkantung)	Classic KT 2310	Classic KT 3310	Classic KT 4310
AußenmaÙe B x T x H	1342 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm
Nutzhalt / Anzahl der Türen	258 l / 2	403 l / 3	549 l / 4
Anschlusswert	230 V / 198 W	230 V / 198 W	230 V / 198 W
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 %)
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Energieverbrauch	408 kWh / Jahr	591 kWh / Jahr	730 kWh / Jahr
Bruttogewicht	112 kg	139 kg	166 kg
Artikelnummer	6022.1076	6022.1077	6022.1078
UVP in €	2.617,00	3.058,00	3.871,00



Modell (mit Aufkantung)	Classic KT 2300	Classic KT 3300	Classic KT 4300
AußenmaÙe B x T x H	1342 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkantung	1792 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkantung	2242 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkantung
Artikelnummer	6022.1073	6022.1074	6022.1075
UVP in €	2.617,00	3.058,00	3.871,00





READY TKT 2000 ohne Aufkantung

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
- ◆ Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Faches
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Serienzubehör:
 - 1 Tragerost GN 1/1 pro Tür (bei 700 mm Tiefe)
 - 1 Tragerost 405 x 460 mm pro Tür (bei 600 mm Tiefe)
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit Reinigungsablauf
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar
- ◆ Schubladenausstattung nicht lieferbar
- ◆ Maschine links gegen Mehrpreis möglich



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

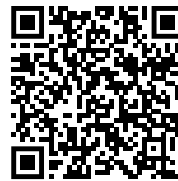
Mit 600 mm oder 700 mm Tiefe

Modell	READY TKT 2000	READY TKT 3000	READY TKT 2600	READY TKT 3600
Außenmaße B x T x H	1342 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm
Nutzhalt / Maß	143 l / GN 1/1	214 l / GN 1/1	153 l	231 l
Anschlusswert	230 V / 667 W	230 V / 667 W	230 V / 667 W	230 V / 676 W
Energieverbrauch	2.302 kWh / Jahr	2.901 kWh / Jahr	2.302 kWh / Jahr	2.901 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	2	3	2	3
Gewicht	112 kg	156 kg	98 kg	125 kg
Artikelnummer (ohne Aufkantung)	6031.2005	6031.2006	6031.3060	6031.3061
Artikelnummer (mit Aufkantung)	6031.1006	6031.1007	6031.1060	6031.1061
UVP in €	2.894,00	3.337,00	2.782,00	3.226,00



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

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



Jetzt Friulinox Flyer downloaden!

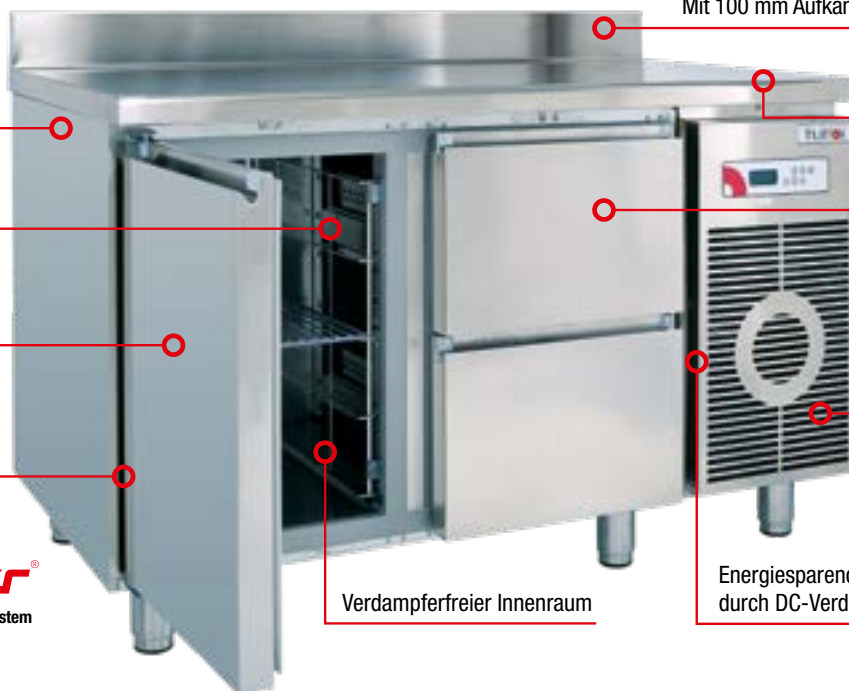
Außenmaterial vierseitig CNS 18/10, Bodenunterseite Edelstahl

Innenmaterial CNS 18/10

Tür unter 100° selbstschließend

Türanschlag links, nicht wechselbar

Fulterer
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



Mit 100 mm Aufkantung oder ohne Aufkantung

Mit und ohne Arbeitsplatte

Mit Fulterer Vollauszügen

Automatische Abtaugung und Tauwasser- verdunstung

Verdampferfreier Innenraum

Energiesparende Umluftkühlung durch DC-Verdampferventilatoren

Aggregat auf Schlitten montiert

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



Erhöhung für Schublade aus CNS

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



Schublade herausnehmbar

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





KTF 2220 M
mit Arbeitsplatte und Aufkantung

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
- ◆ Kälteleistung:
325 W (2-Tür), 353 W (3-Tür) und 441 W (4-Tür)
bei -10 °C VT und Kondensatemperatur +55 °C
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtaugung
- ◆ Tür unter 100 Grad selbstschließend
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Aggregat auf Schlitzen montiert zur leichten Wartung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS,
125 mm bis 175 mm
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Rost GN 1/1
- ◆ Abgekantete Arbeitsplatte 40 mm



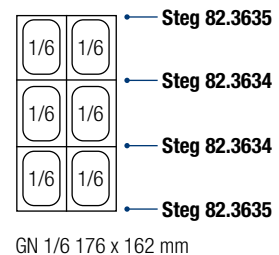
KTF 3220 M
mit Arbeitsplatte und Aufkantung



KTF 4210 O
mit Arbeitsplatte

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.1997	68,00
Rückseitige Verblendung Maschinenfach	82.5257	234,00
Schubladenerhöhung zum Nach- rüsten für 200 mm tiefe Schalen (Nur für Schubladensatz 21.4012)	21.4014	158,00

Zubehör für Bestückung der Schubladen mit GN Behältern			
gewünschte Bestückung GN Behälter	Anzahl not- wendiger Stege	Artikel- nummer	Preis pro Steg
GN 1/2	1 Stück	82.3634	14,00
GN 1/3	2 Stück	82.3634	14,00
GN 1/6	2 Stück + 2 Stück	82.3634 82.3635	14,00 14,00

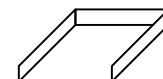


Schubladen (werkseitiger Einbau)		
Artikel-Nr.	UVP in €	
Schubladensatz 1/2 +1/2 GN 1/1, 150 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4012 655,00	
Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1, 100 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4013 982,00	

Schubladensatz 1/2+1/2



Schubladenerhöhung



Schubladensatz 3 x 1/3





KTF Serie Friulinox^{by} mit Maschine



Modell	KTF 2200 M ohne Arbeitsplatte	KTF 3200 M ohne Arbeitsplatte	KTF 4200 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1730 x 690 x 810 mm	2190 x 690 x 810 mm
Brutto- / Nutzinhalt	231 l / 186 l	360 l / 256 l	488 l / 372 l
Anschlusswert	230 V / 220 W	230 V / 300 W	230 V / 310 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	379 kWh / Jahr	489 kWh / Jahr	638 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	96 kg	117 kg	137 kg
Artikelnummer	15.2200	15.2300	15.2400
UVP in €	3.811,00	4.476,00	5.112,00

Modell	KTF 2210 M mit Arbeitsplatte	KTF 3210 M mit Arbeitsplatte	KTF 4210 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm	2195 x 700 x 850 mm
Gewicht	108 kg	134 kg	159 kg
Artikelnummer	15.2210	15.2310	15.2410
UVP in €	4.270,00	4.933,00	5.657,00

Modell	KTF 2220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 3220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 4220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 950 mm	1735 x 700 x 950 mm	2195 x 700 x 950 mm
Gewicht	110 kg	137 kg	163 kg
Artikelnummer	15.2220	15.2320	15.2420
UVP in €	4.306,00	4.992,00	5.699,00

Kühltische 3

KTF Serie Friulinox^{by} für Zentralkühlung



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

Modell	KTF 2200 O ohne Arbeitsplatte	KTF 3200 O ohne Arbeitsplatte	KTF 4200 O ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1730 x 690 x 810 mm	2190 x 690 x 810 mm
Brutto- / Nutzinhalt	231 l / 170 l	360 l / 254 l	488 l / 340 l
Anschlusswert	230 V / 140 W	230 V / 155 W	230 V / 171 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Gewicht	84 kg	103 kg	123 kg
Artikelnummer	15.3200	15.3300	15.3400
UVP in €	3.559,00	4.299,00	4.822,00

Modell	KTF 2210 O mit Arbeitsplatte	KTF 3210 O mit Arbeitsplatte	KTF 4210 O mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm	2195 x 700 x 850 mm
Gewicht	96 kg	120 kg	145 kg
Artikelnummer	15.3210	15.3310	15.3410
UVP in €	3.874,00	4.595,00	5.267,00

Modell	KTF 2220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 3220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 4220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 950 mm	1735 x 700 x 950 mm	2195 x 700 x 950 mm
Gewicht	98 kg	123 kg	148 kg
Artikelnummer	15.3220	15.3320	15.3420
UVP in €	4.140,00	4.632,00	5.360,00


B

BKT M 210

BKT M 210

Bäckerei-Kühltisch mit zwei Türen

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

BKT M 310

wie BKT M 201, jedoch
Bäckerei-Kühltisch mit drei Türen

C

BKT M 310

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3614	29,00
Auflageschienenpaar	99.9026	42,00

Modell	BKT M 210	BKT M 310
AußenmaÙe B x T x H	1510 x 800 x 860 mm	2020 x 800 x 860 mm
Brutto- / Nutzinhalt	428 l / 268 l	635 l / 410 l
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 300 W
Energieverbrauch	642 kWh / Jahr	1.000 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	113 kg	170 kg
Artikelnummer	34.7210	34.7310
UVP in €	2.323,00	2.799,00



KÜHLTISCHSERIE FÜR DIE HIGHEND KÜCHE

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

Verdampferschutz aus Edelstahl



Mit hochwertigem Markenlüfter



Elektronische Steuerung



Hochwertige Türscharniere



Höhenverstellbare Roste, kipp sichere Auflageschienen



Schwerlastzüge bis 120 kg gegen Mehrpreis



Schmales Installationsfach bei Geräten ohne Maschine



Verdampfer aus Edelstahl (Produktionsansicht)



Isolierte Tür mit Magnetdichtung



Großflächiger Schmutzfilter, zur Reinigung demontierbar





herausnehmbarer
Fettfilter



KTE 1 M

KTE M Serie

Kühltisch mit Edelstahlverdampfer

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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	82.6783	644,00
Schubladensatz 3x 1/3	82.6784	1.010,00
Schubladensatz 1/3 + 2/3	82.6785	899,00
Quersteg für Schublade	82.6786	28,00
Auflageschienenpaar	82.6789	43,00
Fuß höhenverstellbar 45 bis 195 mm	82.6792	55,00

Modell	KTE 1 M	KTE 2 M	KTE 3 M	KTE 4 M
Außenmaße B x T x H	950 x 660 x 710 mm	1310 x 660 x 710 mm	1790 x 660 x 710 mm	2270 x 660 x 710 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse 4 (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzhalt Kühlung	86 l	172 l	258 l	345 l
Anzahl der Türen	1	2	3	4
Energieverbrauch	712 kWh / Jahr	803 kWh / Jahr	913 kWh / Jahr	1.624 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	107 kg	137 kg	177 kg	217 kg
Artikelnummer	72.7001	72.7002	72.7003	72.7004
UVP in €	4.461,00	5.263,00	6.231,00	7.542,00





KTE 0 Serie



Wie KTE M Serie links, jedoch:

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



KTE 2 0



Mit Flaschensumpf



KTE 4 0

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	82.6783	644,00
Schubladensatz 3x1/3	82.6784	1.010,00
Schubladensatz 1/3 + 2/3	82.6785	899,00
Quersteg für Schublade	82.6786	28,00
Auflageschienenpaar	82.6789	43,00
Fuß höhenverstellbar 45 bis 195 mm	82.6792	55,00

Modell	KTE 1 0	KTE 2 0	KTE 3 0	KTE 4 0
Außenmaße B x T x H	780 x 660 x 710 mm	1140 x 660 x 710 mm	1620 x 660 x 710 mm	2100 x 660 x 710 mm
Kälteleistung	301 W bei -10 °C VT	358 W bei -10 °C VT	398 W bei -10 °C VT	499 W bei -10 °C VT
Gewicht	65 kg	122 kg	162 kg	202 kg
Artikelnummer	72.6001	72.6002	72.6003	72.6004
UVP in €	3.688,00	4.472,00	5.445,00	6.870,00



BESTE AUSSTATTUNG FÜR IHRE PIZZERIA

Pizza Serie





Pizza Serie

herausnehmbarer
Fettfilter



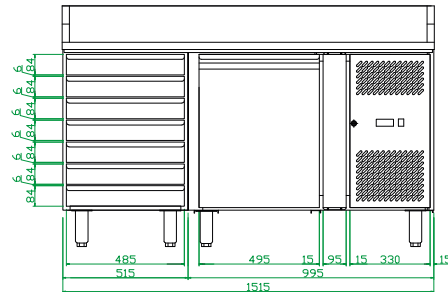
SWS
PLANBAR

R 600 a

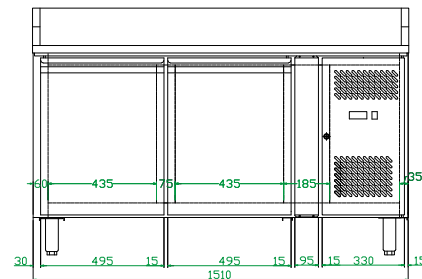
Pizza-Kühltisch mit Tür(en) und/oder 7 ungekühlten Teigschubladen

- Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- Arbeitsplatte aus Granit
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600 a
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Tür für Rostmaß 600 x 400 mm
- Innenraum mit Luftleitblechen
- Boden als Wanne ausgebildet
- Umluftkühlung
- Serienzubehör: 7 Paar Auflegeschiene pro Tür
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- 60 mm Isolierung
- Maschine auf Schlitten montiert
- Schmutzfilter herausnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Füße aus CNS

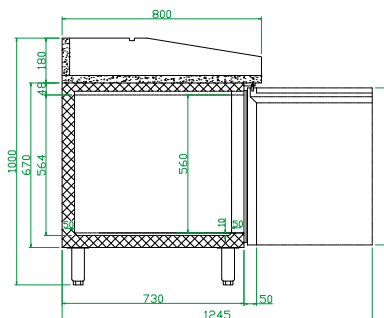
Passende Kühlaufsätze auf Seite 139.



Pizza 1610



Pizza 2600



alle Modelle



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 600 x 400 mm rilsaniert	82.3614	29,00
Auflegeschienepaar	99.9026	42,00

Modell	Pizza 1610	Pizza 2610	Pizza 2600	Pizza 3600
Außenmaße B x T x H	1515 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	2025 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	1510 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	2020 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung
Türen	1	2	2	3
Schubladen	7 ungekühlte Teigschubladen	7 ungekühlte Teigschubladen	–	–
Brutto- / Nutzinhalt	221 l / 127 l	428 l / 266 l	580 l / 266 l	670 l / 406 l
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 300 W
Energieverbrauch	785 kWh / Jahr	793 kWh / Jahr	847 kWh / Jahr	1.168 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	315 kg	380 kg	275 kg	340 kg
Artikelnummer	34.4359	34.4361	34.4360	34.4461
UVP in €	2.906,00	3.059,00	2.539,00	2.855,00

herausnehmbarer
 Fettfilter

SWS
 PLANBAR


 R 600 a

KBS 900 PT

KBS 901 PT

KBS 903 PT

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
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Tauwasserverdunstung und automatische Abtauung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Lieferung ohne GN Schalen
- ◆ Serienzubehör: 1 Rost rilsaniert weiß GN 1/1, 2 Paar kippsichere Auflageschienen pro Tür

KBS 901 PT

Wie KBS 900 PT, jedoch mit drei Türen für GN 1/1 und Belegstation für 8 x GN 1/6

KBS 903 PT

Pizza-Kühltisch mit drei Türen für GN 1/1 Wie KBS 900 PT, jedoch keine Belegstation

Passender Kühlaufsatz RX 1400 (siehe Seite 139)

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflageschienenpaar	9.0022	39,00

Modell	KBS 900 PT	KBS 901 PT	KBS 903 PT
Belegstation	5 x GN 1/6	8 x GN 1/6	Passender Kühlaufsatz RX 1400 (s. Seite 139)
Außenmaße B x T x H	901 x 700 x 1090 mm	1370 x 700 x 1090 mm	1400 x 700 x 1020 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	257 l / –	400 l / –	400 l / 251 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/235 W	230 V/250 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	–	–	1.080 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	–	–	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	113 kg	175 kg	185 kg
Artikelnummer	34.0106	34.0107	34.0131
UVP in €	1.158,00	1.798,00	1.798,00



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 Abtauung
- Maschine rechts, bedienerseitig
- Für GN 1/3 Schalen bis maximal 150 mm Tiefe
- Umrüstsatz auf GN 1/4 als Zubehör siehe unten
- Lieferung ohne GN Schalen



RX Serie CNS-Abdeckung

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



Beispiel RX 1500 mit 6 x GN1/3



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



Modell	RX 1200 (Glas)	RX 1400 (Glas)	RX 1500 (Glas)	RX 1600 (Glas)	RX 1800 (Glas)	RX 2000 (Glas)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 435 mm	1400 x 395 x 435 mm	1500 x 395 x 435 mm	1600 x 395 x 435 mm	1800 x 395 x 435 mm	2000 x 395 x 435 mm
Bruttinhalt	40 l	50 l	55 l	60 l	69 l	78 l
Anschlusswert	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/122 W	230 V/122 W
Energieverbrauch	475 kWh/Jahr	475 kWh/Jahr	511 kWh/Jahr	548 kWh/Jahr	584 kWh/Jahr	621 kWh/Jahr
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	6 x GN 1/3	7 x GN 1/3	8 x GN 1/3	9 x GN 1/3
Gewicht	31 kg	34 kg	35 kg	37 kg	39 kg	42 kg
Artikelnummer	34.0120	34.0141	34.0150	34.0160	34.0180	34.0200
UVP in €	733,00	759,00	797,00	824,00	849,00	888,00

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

Umrüstsatz auf GN 1/4	für RX 1200 / 1210	für RX 1400 / 1410	für RX 1500 / 1510	für RX 1600 / 1610	für RX 1800 / 1810	für RX 2000 / 2010
Artikelnummer	99.9012	99.9014	99.9015	99.9016	99.9018	99.9020
UVP in €	61,00	67,00	69,00	75,00	81,00	84,00

NEU 

PKT 2000

PKT 3007

PKT 2000 und PKT 3000

Pizzakühltisch mit 30 mm starker Granitarbeitsplatte

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl zweiseitig, Arbeitsplatte 30 mm aus Granit mit Aufkantung
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Arbeitsplatte mit seitlicher und hinterer Aufkantung
- ◆ 50 mm Isolierung
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen für verbesserte Kühlung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige von Kühl- und Abtauvorgang
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Energiesparende Heißgastauwasserverdunstung
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Tür für Rostmaß 600 x 400 mm
- ◆ Tür unter 120° schließende, über 120° offenstehend
- ◆ Türfach mit 2 Paar Auflegeschieben und 1 Rost
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Füße aus CNS 125 mm bis 200 mm
- ◆ Kältemittel R 290

PKT 2007 und PKT 3007

Wie oben jedoch:

- ◆ 7 ungekühlte Teigschubladen mit Kunststoffbehältern 600 x 400 x 120 mm

Modell	Pizza PKT 2000	Pizza PKT 2007	Pizza PKT 3000	Pizza PKT 3007
Außenmaße B x T x H	1492 x 800 x 1100 mm	2017 x 800 x 1100 mm	2017 x 800 x 1100 mm	2540 x 800 x 1100 mm
Bestückungsmöglichkeit	EN 600 x 400	EN 600 x 400	EN 600 x 400	EN 600 x 400
Anzahl der Türen	2	2	3	3
Temperatur	0 °C bis + 8 °C	0 °C bis + 8 °C	0 °C bis + 8 °C	0 °C bis + 8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30°C und 55%)	4 (+30°C und 55%)	4 (+30°C und 55%)	4 (+30°C und 55%)
Brutto- / Nutzinhalt	372 l / 194 l	372 l / 194 l	588 l / 291 l	588 l / 291 l
Anschlusswert	230 V / 253 W	230 V / 253 W	230 V / 253 W	230 V / 253 W
Serienzubehör	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflegeschieben	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflegeschieben, 7 Kunststoffbehälter 600 x 400 x 120	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflegeschieben	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflegeschieben, 7 Kunststoffbehälter 600 x 400 x 120
Energieverbrauch	1477 kWh / Jahr	1477 kWh / Jahr	1723 kWh / Jahr	1723 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Bruttogewicht	315 kg	355 kg	350 kg	420 kg
Artikelnummer	48.0200	48.0270	48.0300	48.0370
UVP in €	3.090,00	4.760,00	3.912,00	5.247,00





Kühlaufsatz GV



Kühlaufsatz mit Glasaufbau passend für Pizza PKT Serie

- ◆ Außen- und Innenmaterial CNS 18/10
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur + 2 °C bis + 8 °C
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Halbautomatische Abtauung
- ◆ Maschine rechts, bedienerseitig
- ◆ Glasaufbau
- ◆ Schalen bis maximal 150 mm Tiefe
- ◆ Lieferung ohne GN Schalen
- ◆ Kältemittel R 600 a



Modell	GV 150 (für GN 1/4)	GV 200 (für GN 1/4)	GV 250 (für GN 1/4)	GV 154 (für GN 1/3)	GV 204 (für GN 1/3)	GV 254 (für GN 1/3)
Für Pizzakühltisch	PKT 2000	PKT 2007/3000	PKT 3007	PKT 2000	PKT 2007/3000	PKT 3007
Außenmaße B x T x H	1492 x 336 x 450 mm	2017 x 336 x 450 mm	2542 x 336 x 450 mm	1492 x 336 x 450 mm	2017 x 336 x 450 mm	2542 x 336 x 450 mm
Anschlusswert	230 V / 102 W	230 V / 102 W	230 V / 168 W	230 V / 102 W	230 V / 102 W	230 V / 168 W
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Bestückungsmöglichkeit	6 x GN 1/4	9 x GN 1/4	12 x GN 1/4	6 x GN 1/3	9 x GN 1/3	12 x GN 1/3
Artikelnummer	48.0153	48.0203	48.0253	48.0154	48.0204	48.0254
UVP in €	1.222,00	1.311,00	1.809,00	1.257,00	1.447,00	1.841,00

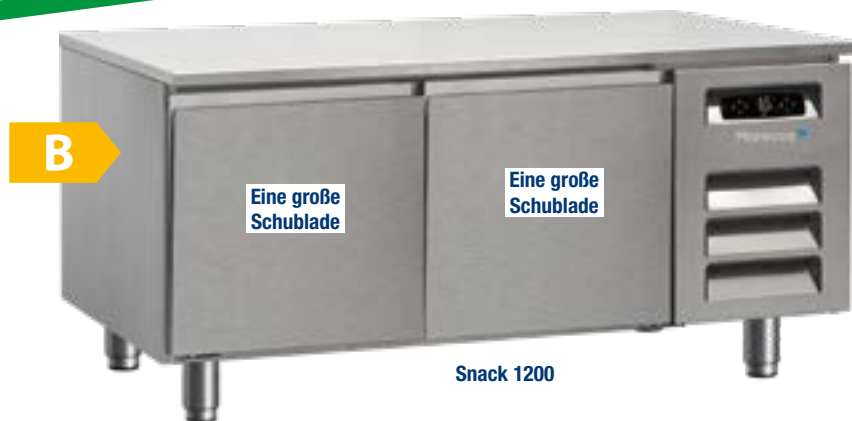
Kühltisch Snack



Kühltisch mit abnehmbarer Arbeitsplatte

- ◆ Außenmaterial: 3-seitig CNS AISI 304, Rückwand Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: CNS AISI 304
- ◆ Abnehmbare Arbeitsplatte bis 150 kg belastbar
- ◆ Elektronische Touch-Screen Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Meldung von HACCP-Alarmen und Speicherung dieser
- ◆ Boden im Kühltisch als Wanne ausgebildet
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Verdampfer beschichtet
- ◆ Schubladen mit großer Kapazität
- ◆ Schubladen bis zu 45 kg belastbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an den Schubladen
- ◆ Höhenverstellbare CNS-FüÙe

Mit 600 mm oder 700 mm Tiefe



Modell	Snack 1200	Snack 1600	Snack 1270	Snack 1670
Außenmaße B x T x H	1200 x 600 x 590 mm	1600 x 600 x 590 mm	1200 x 700 x 590 mm	1200 x 700 x 590 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Nutzhalt	101 l	151 l	122 l	183 l
Anschlusswert	230 V / 175 W	230 V / 175 W	230V / 175 W	230V / 240 W
Energieverbrauch	580 kWh / Jahr	600 kWh / Jahr	540 kWh / Jahr	660 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Schubladen	2 x 325 x 430 mm	3 x 325 x 430 mm	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1
Gewicht	87 kg	91 kg	100 kg	124 kg
Artikelnummer	69.1200	69.1600	69.1270	69.1670
UVP in €	2.667,00	3.202,00	2.824,00	3.422,00

Luna

Wandkühlregal mit Panoramaseitentteilen
Seite 198

ab 5.446,- Euro



Kühltheke Torin

Frischwaretheke mit stiller Kühlung,
Rückschiebescheiben und gekühltem Unterbau,
steckerfertig
Seite 172

ab 2.867,- Euro





4

VITRINEN KÜHLTHEKEN WANDKÜHLREGALE

4 Kühlvitrienen

Impulsregale	144
Aufsatzvitrienen	145
Panoramavitrienen	150
Verkaufsvitrienen	156
Selbstbedienungstheken	157
Serviervitrienen	158
Mehrzweckvitrienen	163
Modulares Speisenausgabesystem (SB)	166
Frischwarenstheken	172
Konditoreistheken	177
Speiseeis-Verkaufstheken	182
Fischstheken	185
Kühlsthekenreihe KUBUS	186
Kühlsthekenreihe NINA	192
Frischwarenstheke ZENTA	195
Kühlsthekenreihe ADMIRAL	196
Wandkühlregale	198
Wandtiefkühlregale	208
Wandkühlregale Profibereich	210



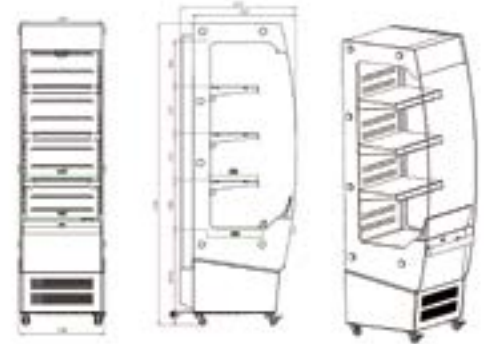
Modell	Alvin 2
Außenmaße B x T x H	496 x 674 x 1742 mm
Temperatur	+4 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,97 m ²
Energieverbrauch	4.345 kWh / Jahr
Anschlusswert	230 V / 1340 W
Kühlung	Umluft / Luftschleier
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	110 kg
Artikelnummer	915.0226
UVP in €	1.998,00



Alvin 2

Verkaufsförderndes Impulsregal mit Nachrollo

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



Modell	RT 280 G
Außenmaße B x T x H	515 x 485 x 1895 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,57 m ²
Energieverbrauch	1.365 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	280 l
Anschlusswert	230 V / 320 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	94 kg
Artikelnummer	916.0281
UVP in €	1.466,00



RT 280 G

Panoramavitrine in silber mit vertikaler LED-Beleuchtung

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



RT 78 G



Steckerfertige Aufsatz-Kühlvitrine mit vertikaler LED-Beleuchtung

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

Mit Schloss

2 x vertikale LED-Beleuchtung

Elektronische Steuerung



weiß



schwarz



silber



Modell	RT 78 G
Außenmaße B x T x H	425 x 380 x 960 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,59 m ²
Energieverbrauch	1.003 kWh/Jahr
Bruttoinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V/180 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	36 kg
Artikelnummer (weiß)	916.0782
Artikelnummer (schwarz)	916.0786
Artikelnummer (silber)	916.0788
UVP in € (weiß/schwarz)	609,00
UVP in € (silber)	631,00



Modell	Rondo
Außenmaße B x T x H	504 x 504 x 1060 mm
Temperatur von bis	+3 °C bis +6 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,48 m ²
Energieverbrauch	1.435 kWh/Jahr
Bruttinhalt	73 l
Anschlusswert	230 V/190 W
Artikelnummer	915.0311
UVP in €	1.109,00



Rondo

Steckerfertige schwarze Umlufttischkühlvitrine mit 4 Etagen und Drehgestell

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



Modell	SC 100
Außenmaße B x T x H	470 x 470 x 870 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,47 m ²
Energieverbrauch	991 kWh/Jahr
Bruttinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	54 kg
Artikelnummer	916.0101
UVP in €	1.255,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Drehgestell mit 3 Rosten	916.0001	85,00



SC 100

Aufsatz-Kühlvitrine mit rotierendem Innengestell und LED-Beleuchtung

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

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



ASV 700 und ASV 900



Steckerfertige Aufsatz-Kühlvitrine mit LED Beleuchtung in modernem Design

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



Modell	ASV 700	ASV 900
Außenmaße B x T x H	702 x 568 x 686 mm	874 x 570 x 686 mm
Anschlusswert	230 V / 160 W	230 V / 165 W
Lichte Türöffnungsbreite	290 mm	360 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,79 m ²	1,05 m ²
Energieverbrauch	1.505 kWh / Jahr	1.272 kWh / Jahr
Lichte Breite mit herausgenommenen Scheiben	620 mm	810 mm
Maße oberer Rost B x T	620 x 335 mm	810 x 335 mm
Maße unterer Rost B x T	620 x 365 mm	810 x 365 mm
Bodenausstellungsfläche	Kunststoff, schwarz	CHR
Bruttoinhalt	120 l	145 l
Gewicht	66 kg	71 kg
Artikelnummer	915.0170	915.0190
UVP in €	952,00	1.077,00



Aufsatzkühlvitrine mit 2 Etagen



Vierseitig isolierverglaste Panoramaaufschriftvitrine

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



Modell	Aufsatzkühlvitrine
Außenmaße B x T x H	880 x 566 x 680 mm
Temperatur von bis	+4 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,05 m ²
Energieverbrauch	1.327 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V / 195 W
Artikelnummer	915.0168
UVP in €	1.055,00



VES 214



VEU 208

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de



Bedienelement zum
Einbau abnehmbar



Laufschiene zu Reinigungszwecken
herausnehmbar

VES und VEU Serie

Aufsatz-Kühlvitrine VES

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

Aufsatz-Kühlvitrine VEU

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

Modell	VES 209	VES 211	VES 214	VES 314
Außenmaße B x T x H	910 x 510 x 540 mm	1110 x 510 x 540 mm	1440 x 510 x 540 mm	1440 x 510 x 700 mm
Lichte Maße Türöffnung	230 x 405 mm (B x H)	330 x 405 mm (B x H)	500 x 405 mm (B x H)	500 x 555 mm (B x H)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/450 W
Artikelnummer	10.2210	10.2212	10.2215	10.2315
UVP in €	3.624,00	3.748,00	3.857,00	4.198,00

Modell	VEU 206	VEU 208
Außenmaße Glasaufbau	625 x 610 x 540 mm (B x T x H)	825 x 610 x 540 mm (B x T x H)
Lichte Maße Türöffnung	230 x 405 mm (B x H)	330 x 405 mm (B x H)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W
Artikelnummer	10.2205	10.2207
UVP in €	3.654,00	3.857,00

Zubehör: Selbstbedienungsklappen

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



**Selbstbedienungsklappen
für VES 209 / VEU 206**

für Modell	VES 209/VEU 206	VES 211 / VEU 208	VES 214	VES 314
Außenmaße B x H	568 x 455 mm	768 x 455 mm	1096 x 455 mm	1096 x 615 mm
Lichte Maße Öffnung B x H	503 x 193 mm	340 x 193 mm	503 x 193 mm	4 x 503 x 193 mm, 2 x 503 x 157 mm
Anzahl der Klappen	2	4	4	6
Artikelnummer	2.7001	2.7002	2.7003	2.7004
UVP in €	534,00	708,00	752,00	907,00



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 Abtauung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- ◆ Anschlussfertig ohne Stecker



Modell	C-AKV 1100 SB	C-AKV 1400 SB
Außenmaße B x T x H	1135 x 635 x 1150 mm	1455 x 635 x 1150 mm
Temperatur	+4 °C bis +12 °C	+4 °C bis +12 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/300 W	230 V/500 W
Serienzubehör	6 CNS Roste, 8 Selbstbedienungsklappen à 490 x 160 mm	6 CNS Roste, 8 Selbstbedienungsklappen à 660 x 160 mm
Gewicht	155 kg	190 kg
Artikelnummer	34.6131	34.6142
UVP in €	6.996,00	8.118,00

Linus Serie



Tisch-Kühlvitrine mit LED-Beleuchtung

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



Modell	Linus 100	Linus 150	Linus 200
Außenmaße B x T x H	800 x 438 x 734 mm	800 x 438 x 934 mm	1000 x 438 x 934 mm
Bruttoinhalt	100 l	160 l	200 l
Anschlusswert	230 V/260 W	230 V/290 W	230 V/300 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,24 m ²	0,32 m ²	0,49 m ²
Energieverbrauch	1.188 kWh / Jahr	1.955 kWh / Jahr	1.544 kWh / Jahr
Serienzubehör	1 Abstellfläche 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 899 x 292 mm
Gewicht	64 kg	77 kg	87 kg
Artikelnummer	2330.1172	2330.1177	2330.1181
UVP in €	3.660,00	3.738,00	3.843,00



KBS Quad

Panoramavitrine mit 4 Edelstahlrosten

- ◆ Außenmaterial: Glas und Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Glas, Edelstahl und Kunststoff
- ◆ Selbsttragende Glasstruktur mit angedeuteten 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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost CHR	81.2184	59,00
Clip für Rost (Stückpreis) 2 Stk. pro Rost erforderlich	83.0547	5,00

Modell	KBS Quad
Außenmaße B x T x H	650 x 650 x 1900 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V / 420 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,37 m ²
Energieverbrauch	2.002 kWh / Jahr
Kältemittel	R 290
Geräuschpegel	54 dB
Gewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0454
UVP in €	2.888,00



Prisma Serie



Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

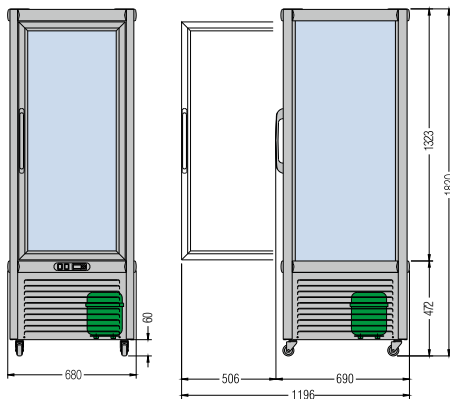
- ◆ Außenmaterial: Aluminium eloxiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60%)
- ◆ Vierseitige Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung mit separatem Schalter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Robuster Türgriff
- ◆ 4 Rollen (6 Rollen bei Prisma 800 TNV/PF)
- ◆ Türanschlag rechts, links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar (nur Prisma 200/400)
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 75%



Prisma 800 TNV-PF (Silber)



Prisma 400 TNV-PG (Silber)



Prisma bedienerseitig

Prisma 400

Modell	Prisma 400 TNV-PF	Prisma 400 TNV-PG	Prisma 800 TNV-PF
Außenmaße B x T x H	680 x 690 x 1795 mm	680 x 690 x 1795 mm	1270 x 690 x 1792 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C
Bruttinhalt	400 l	400 l	800 l
Anschlusswert	230 V/410 W	230 V/450 W	230 V/850 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,52 m ²	0,47 m ²	1,00 m ²
Energieverbrauch	1.835 kWh/Jahr	1.521 kWh/Jahr	3.065 kWh/Jahr
Serienzubehör	5 Roste 435 x 505 mm	5 runde Glasablagen ø 465 mm	10 Roste 435 x 505 mm
Besonderheit	–	Drehgestell	–
Gewicht	169 kg	176 kg	257 kg
Artikelnummer (Bronze)	2320.1421	2320.1425	2323.1800
Artikelnummer (Silber)	2320.1418	2320.1423	2323.1803
UVP in €	3.644,00	3.707,00	5.650,00

NEU  


Snelle 360 G Anthrazit



Snelle 360 G Lichtgrau

Snelle 360 Serie

Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

- ◆ Für die Präsentation von Kuchen
- ◆ 4-seitiger Glasaufbau
- ◆ Außenmaterial: Aluminium anthrazit oder lichtgrau eloxiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Energiesparende 3-fach Isolierverglasung
- ◆ Touch-Screensteuerung
- ◆ LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftfeuchte 75 %
- ◆ Rasterleiste für Höhenverstellung der Ablagen
- ◆ Robuste Griffleiste aus Edelstahl über die gesamte Türhöhe
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Werkseitig mit Türanschlag links lieferbar
- ◆ Robuster Türgriff
- ◆ 4 Rollen für leichte Mobilität, davon 2 mit Feststellbremse
- ◆ Kältemittel R 290

Modell	Snelle 360 Q Anthrazit	Snelle 360 R Anthrazit	Snelle 360 G Anthrazit
Außenmaße B x T x H	595 x 640 x 1890 mm	595 x 640 x 1890 mm	595 x 640 x 1890 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Bruttinhalt	360 l	360 l	360 l
Anschlusswert	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 440 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,41 m ²	0,50 m ²	0,41 m ²
Energieverbrauch	1965 kWh / Jahr	1809 kWh / Jahr	1965 kWh / Jahr
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm	7 feststehende runde Glasablagen 430 mm	5 höhenverstellbare Roste 450 x 420 mm
Gewicht	165 kg	167 kg	165 kg
Artikelnummer	2351.1376	2351.1370	2351.1373
UVP in €	4.445,00	4.786,00	4.445,00

Modell	Snelle 360 Q Lichtgrau	Snelle 360 R Lichtgrau	Snelle 360 G Lichtgrau
Artikelnummer	2351.1377	2351.1371	2351.1374
UVP in €	4.445,00	4.786,00	4.445,00



Snelle 351 Serie



Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

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

Panoramavitrine Snelle 351 Q Pralinen

Wie Snelle 351, jedoch:

- ◆ Speziell für die Präsentation von Pralinen
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Alle Modelle auch mit Türanschlag links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar



Snelle 351 R Bronze



Snelle 351 Q Silber

Modell	Snelle 351 Q Bronze	Snelle 351 R Bronze	Snelle 351 G Bronze	Snelle 351 Q Pralinen Bronze
Außenmaße B x T x H	595 x 645 x 1780 mm	595 x 645 x 1780 mm	595 x 645 x 1780 mm	595 x 645 x 1780 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/ 60%)	3 (+25 °C/ 60%)	3 (+25 °C/ 60%)	3 (+25 °C/ 60%)
Bruttoinhalt	350 l	350 l	350 l	350 l
Anschlusswert	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 260 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	-
Warenpräsentationsfläche	0,45 m ²	0,42 m ²	0,45 m ²	0,45 m ²
Energieverbrauch	2.049 kWh / Jahr	1.809 kWh / Jahr	2.049 kWh / Jahr	k.A.
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm	6 runde Glasablagen ø 430 mm, Höhe des Plattenabstandes 185 mm, nicht verstellbar, mit Drehgestell	5 Roste 450 x 450 mm	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm
Gewicht	165 kg	167 kg	165 kg	163 kg
Artikelnummer	2351.1351	2351.1350	2351.1352	2351.1359
UVP in €	4.201,00	4.451,00	4.201,00	4.565,00

Modell	Snelle 351 Q Silber	Snelle 351 R Silber	Snelle 351 G Silber	Snelle 351 Q Pralinen Silber
Artikelnummer	2351.1362	2351.1363	2351.1364	2351.1365
UVP in €	4.201,00	4.451,00	4.201,00	4.565,00



Marilyn Serie

Edele schwarze Panoramavitrine zur Präsentation von Kuchen

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

Marilyn 451/651 Pralinen

wie Marilyn oben, jedoch:

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

Alle Modelle auch mit Türanschlag links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar



Marilyn 450 Q



Marilyn 650 Q

Modell	Marilyn 451 Q	Marilyn 451 Q Praline	Marilyn 651 Q	Marilyn 651 Q Praline
Außenmaße B x T x H	710 x 710 x 1910 mm	710 x 710 x 1910 mm	910 x 710 x 1910 mm	910 x 710 x 1910 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C
Anschlusswert	230 V/400 W	230 V/320 W	230 V/450 W	230 V/450 W
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55%)	4 (+30 °C/55%)	4 (+30 °C/55%)	4 (+30 °C/55%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	–	C (EU 2019/2018)	–
Zubehör	5 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 545 x 425 mm	5 Glasablagen 745 x 425 mm	5 Glasablagen 745 x 425 mm
Bruttoinhalt	450 l	450 l	650 l	650 l
Warenpräsentationsfläche	0,55 m ²	0,55 m ²	0,74 m ²	0,74 m ²
Energieverbrauch	1.657 kWh/Jahr	k.A.	1.683 kWh/Jahr	k.A.
Bruttogewicht	219 kg	219 kg	257 kg	257 kg
Artikelnummer	2330.1390	2330.1392	2330.1396	2330.1398
UVP in €	6.232,00	6.723,00	7.086,00	7.536,00

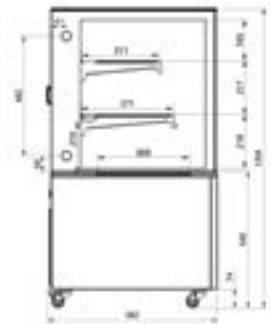


Cube



Umluft Panoramavitrine mit LED-Beleuchtung

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



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

Kuchen- und Verkaufsvitrine Katia



Umluft Panoramavitrine mit LED-Beleuchtung

- Verkaufstheke für Kuchen
- Außenmaterial Glas, Aluminium, Stahlblech schwarz
- Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- Fünfseitig isolierverglast
- 3 Glasetagen mit CNS Aufschlagwinkel, höhenverstellbar
- Edelstahlauslageboden
- Bedienerseitig 2 Schiebetüren
- Robuster formschöner Türgriff
- Schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- 4 Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Modell	Katia 95Q	Katia 135Q
Türen	2 Glastüren	2 Glastüren
Außenmaße B x T x H	940 x 720 x 1340 mm	1340 x 710 x 1340 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C UT und 60% RF)	3 (+25°C UT und 60% RF)
Anschlusswert	230 V / 320 W	230 V / 500 W
Warenpräsentationsfläche	0,33 m ²	0,62 m ²
Energieverbrauch	2052 kWh / Jahr	3141 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU2019/2018)
Artikelnummer	2312.0338	2312.0340
UVP in €	5.569,00	6.565,00





KARINA - VERKAUFS- ODER SELBSTBEDIENUNGSTHEKE



2 bedienerseitige Schiebetüren



Laufschiene der Schiebetür
und Luftführungsgitter



Ansicht von hinten
mit Lüftungsschlitzen



Steuerung



Glasablage mit Auflegewinkel



Luftzirkulation an der Front



Karina Serie



Verkaufsvitrine mit Umluftkühlung

- ♦ Außenmaterial: Glas, Aluminium, Holz
- ♦ Innenmaterial: CNS
- ♦ Fünfseitig isolierverglast
- ♦ Klimaklasse (UT/RF) 4 (+30 °C/55%)
- ♦ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ♦ 3 Glasetagen mit CNS Aufschlagwinkel, höhenverstellbar (bei Karina 187: 2 Glasablagen pro Etage)
- ♦ Edelstahlauslageboden
- ♦ Bedienerseitig mit 2 Schiebetüren auch bei Karina 97
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Elektronische Temperaturregelung
- ♦ Max. Innenraum-Luftfeuchte 70 %
- ♦ Robuster, formschöner Türgriff
- ♦ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse



Karina 137 Praline/Schoko

Karina 97 und 137 Praline/Schoko

Wie oben, jedoch:

- ♦ Speziell für die Präsentation von Pralinen und Schokolade
- ♦ Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %
- ♦ Temperatur +14 °C bis +16 °C
- ♦ Kältemittel R 600 a
- ♦ Manuelle Tauwasserverdunstung

Karina SB

Selbstbedienungsvitrine (vorne offen) mit bedienerseitig 2 Drehtüren zum Bestücken wie Karina Verkaufsvitrine, jedoch:

- ♦ UT/RF +25 °C/60 %, Temperatur +6 °C bis +9 °C

Karina SB W

Wie Karina SB, jedoch:

- ♦ Selbstbedienungsvitrine (vorne offen) mit geschlossener Rückwand

Auf Anfrage auch ohne Verkleidung zum Einbau erhältlich

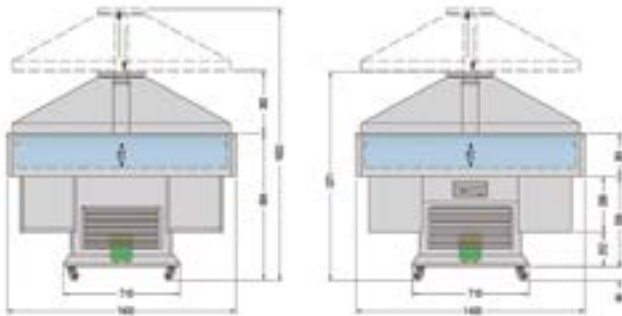
Modell	Karina 97	Karina 97 Praline/Schoko	Karina 137	Karina 137 Praline/Schoko	Karina 187
Außenmaße B x T x H	940 x 710 x 1340 mm	940 x 710 x 1340 mm	1340 x 710 x 1340 mm	1340 x 710 x 1340 mm	1800 x 710 x 1340 mm
Bruttinhalt	380 l	380 l	550 l	550 l	750 l
Anschlusswert	230 V/310 W	230 V/500 W	230 V/530 W	230 V/500 W	230 V/630 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	–	D (EU 2019/2018)	–	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfl.	0,48 m ²	0,48 m ²	0,65 m ²	0,65 m ²	0,91 m ²
Energieverbrauch	1.733 kWh/Jahr	1.733 kWh/Jahr	3.167 kWh/Jahr	3.167 kWh/Jahr	2.951 kWh/Jahr
Serienzubehör	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	6 Glasetagen 395 x 865 mm
Anzahl der Türen	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	2312.0017	2312.0018	2312.0019	2312.0020	2312.0021
UVP in €	6.410,00	6.769,00	7.615,00	8.040,00	8.862,00

Modell	Karina 97 SB	Karina 137 SB	Karina 97 SB W	Karina 137 SB W
Außenmaße B x T x H	940 x 725 x 1340 mm	1340 x 725 x 1340 mm	940 x 710 x 1340 mm	1340 x 710 x 1340 mm
Bruttinhalt	380 l	550 l	380 l	550 l
Anschlusswert	230 V/490 W	230 V/490 W	230 V/500 W	230 V/590 W
Serienzubehör	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm
Türen/Rückwand	2 Drehtüren	2 Drehtüren	Geschlossene Rückwand	Geschlossene Rückwand
Artikelnummer	2311.2097	2311.2137	2311.2095	2311.2135
UVP in €	7.240,00	8.650,00	6.967,00	8.014,00



Modell	Gazebo Salatbar
Außenmaße B x T x H	1400 x 1400 x 1652 mm (bei abgesenktem Hustenschutz)
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Anschlusswert	230 V/360 W
Automatische Abtauung	ja
Tauwasserverdunstung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	187 kg
Artikelnummer	2320.2039
UVP in €	5.907,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutschen (4 Stück)	2320.2005	634,00



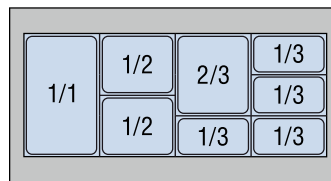
Gazebo Salatbar

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

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



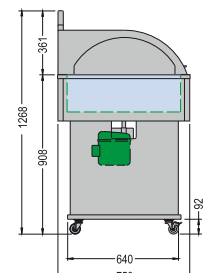
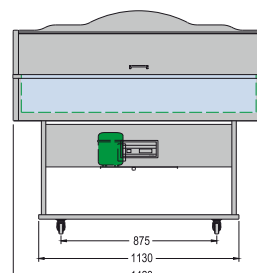
Modell	Pegaso
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1268 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT/RF	25 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/210 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	125 kg
Artikelnummer	2320.2036
UVP	4.917,00



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, beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Bestückungsmöglichkeit:
4 x GN 1/1 oder 2 x GN 2/1 oder
8 x GN 1/2 oder 4 x GN 2/3 und
4 x GN 1/3 oder 12 x GN 1/3
max. 150 mm tief
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar





Delizie Salatbar

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

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



Delizie S Kids

Wie oben, jedoch:

Salatbar in niedriger Ausführung

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



Modell	Delizie Salatbar
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1478 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 200 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	115 kg
Artikelnummer	2320.2037
UVP in €	4.575,00

Wie oben jedoch:

Modell	Delizie S Kids
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1315 mm
Anschlusswert	230 V / 200 W
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	2320.2038
UVP in €	5.143,00

Nur für Delizie Salatbar:

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	122,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	169,00

Nur für Delizie S Kids:

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2043	345,00

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 1478 mm
Temperatur	+30 °C bis +90 °C
Anschlusswert	230 V / 2400 W
Gewicht	95 kg
Artikelnummer	2320.2003
UVP in €	3.988,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	122,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	169,00



Frutiger

Frutiger Serie

Salatbar mit offenem Hustenschutz

- ◆ in CNS Ausführung für den Buffetbereich
- ◆ Salatbar, Frühstück- und Dessertbuffet
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Hustenschutz aus gewölbtem Temperglas
- ◆ Materialmix aus laminiertem Holzdekor Arctic Pine und hochwertigem Edelstahl-Dekorrahmen
- ◆ Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Separates Fach zur Lagerung von Tellern
- ◆ Elektronische Soft-Touch-Steuerung
- ◆ Beschichteter Verdampfer (Frutiger 4, 6, 4 K und 6 K)
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Wannenschluss zur bauseitigen Tauwasserentsorgung
- ◆ Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Lenkrollen für leichte Mobilität



Frutiger P Serie

Buffet mit gekühlter Platte aus CNS

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



Frutiger F Serie

Buffet mit gekühlter Wanne aus CNS

- ◆ Mit berührter Kühlwanne und Siebblech
- ◆ Wannena Ablauf Durchmesser 20 mm zum bauseitigen Anschluss
- ◆ Temperatur -1 bis + 0 °C

Frutiger K Serie

Salatbar mit geschlossenem Hustenschutz

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche für Frutiger 4 Serie	2320.2023	194,00
Tablettrutsche für Frutiger 6 Serie	2320.2024	252,00

Lieferbare Farbe, gegen Mehrpreis



Modell	Frutiger 4	Frutiger 6	Frutiger 4 K	Frutiger 6 K
Außenmaße B x T x H	1425 x 750 x 1430 mm	2075 x 750 x 1430 mm	1425 x 750 x 1310 mm	2075 x 750 x 1310 mm
Anschlusswert	230 V/400 W	230 V/400 W	230 V/340 W	230 V/350 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	6 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	4 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	6 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm
Gewicht	167 kg	228 kg	177 kg	238 kg
Artikelnummer	2320.2119	2320.2121	2320.2123	2320.2124
UVP in €	7.250,00	8.495,00	8.314,00	10.439,00

Modell	Frutiger 4 P	Frutiger 4 F	Frutiger 6 F
Außenmaße B x T x H	1425 x 750 x 1430 mm	1425 x 750 x 1430 mm	2075 x 750 x 1430 mm
Innenmaße B x T x H	1280 x 600 mm (Kühlplatte)	1380 x 580 x 145 mm (Wanne)	1950 x 580 x 145 mm (Wanne)
Anschlusswert	230 V/400 W	230 V/400 W	230 V/460 W
Gewicht	170 kg	169 kg	230 kg
Artikelnummer	2320.2126	2320.2128	2320.2129
UVP in €	6.446,00	7.108,00	8.812,00



Isola VT



Salatbar, Frühstücksbuffet und Dessertbuffet mit elektrischer Haubenbetätigung,

CNS Ausführung

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



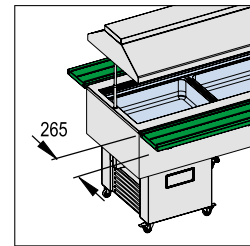
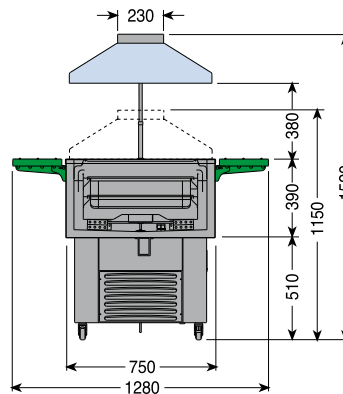
Isola 8 M VT
Abbildung inklusive
CNS-Tablettrutsche (Zubehör)

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Tablettrutsche CNS

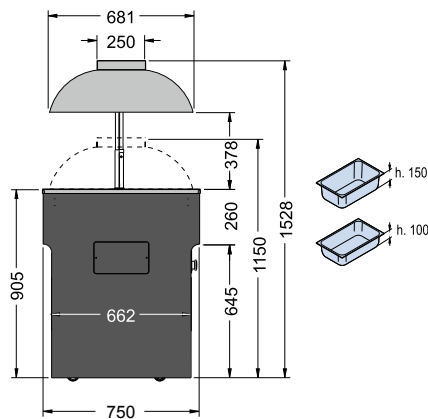


Tablettrutsche Rundrohr



Modell	Isola 4 M VT	Isola 6 M VT
Außenmaße B x T x H	1505 x 750 x 1500 mm bei geöffneter Haube	2185 x 750 x 1500 mm bei geöffneter Haube
Anschlusswert	230 V / 470 W	230 V / 500 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm
Gewicht	153 kg	194 kg
Artikelnummer	2350.0153	2350.0158
UVP in €	7.423,00	8.628,00

Zubehör	Isola 4 M VT	Isola 6 M VT		
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche Rundrohr	2350.0152	216,00	2350.0157	234,00
Tablettrutsche CNS	2350.0151	434,00	2350.0156	602,00


Proxima 6 M BM


Proxima M Serie

Salatbar, Frühstücks- und Dessertbuffet

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

Proxima M BM Serie

Bain-Marie wie oben, jedoch:

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2350.0180	240,00
Tabletrutsche lang, Proxima 3 (1 Stück)	2350.0181	241,00
Tabletrutsche lang, Proxima 4 (1 Stück)	2350.0182	282,00
Tabletrutsche lang, Proxima 6 (1 Stück)	2350.0183	371,00

Modell	Proxima 3 M	Proxima 4 M	Proxima 6 M
Außenmaße B x T x H	1122 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube	1422 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube	2062 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube
Anschlusswert	230 V/400 W	230 V/350 W	230 V/380 W
Bestückungsmöglichkeit	3 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm
Gewicht	137 kg	150 kg	187 kg
Artikelnummer	2353.0080	2353.0081	2353.0082
UVP in €	6.532,00	6.761,00	7.925,00

Modell	Proxima 3 M BM	Proxima 4 M BM	Proxima 6 M BM
Anschlusswert	230 V/2650 W	230 V/3550 W	400 V/3+N 3900 W
Gewicht	113 kg	127 kg	178 kg
Artikelnummer	2350.0090	2350.0091	2350.0092
UVP in €	6.485,00	6.764,00	7.998,00



Basic Serie

Aufsatz- / Mehrzweckvitrine mit geringer Fronthöhe

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

Nur in der Basic Serie:

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



Basic



Basic Plus

Basic Plus Serie

Mehrzweckvitrine mit geringer Fronthöhe und Unterbau wie oben, jedoch:

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

Lieferbare Farben von Metallelementen



Lieferbare Farben von Stoßleisten aus Kunststoff



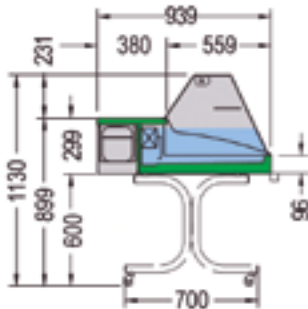
Modell	Basic 100	Basic 130	Basic 150	Basic 170
Außenmaße B x T x H	990 x 945 x 730 mm	1300 x 945 x 730 mm	1500 x 945 x 730 mm	1700 x 945 x 730 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/186 W	230 V/228 W	230 V/232 W	230 V/237 W
Ausstellungsfläche	0,50 m ²	0,67 m ²	0,77 m ²	0,88 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,43 m ²	0,57 m ²	0,67 m ²	0,76 m ²
Energieverbrauch	767 kWh/Jahr	1.278 kWh/Jahr	1.278 kWh/Jahr	1.314 kWh/Jahr
Gewicht	65 kg	80 kg	96 kg	110 kg
Artikelnummer	56.0103	56.0133	56.0153	56.0173
UVP in €	1.798,00	2.167,00	2.294,00	2.498,00

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
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/277 W	230 V/283 W	230 V/287 W	230 V/292 W
Warenpräsentationsfläche	0,42 m ²	0,55 m ²	0,64 m ²	0,73 m ²
Energieverbrauch	876 kWh/Jahr	1.460 kWh/Jahr	1.497 kWh/Jahr	1.497 kWh/Jahr
Gewicht	75 kg	95 kg	110 kg	125 kg
Artikelnummer	56.1103	56.1133	56.1153	56.1173
UVP in €	1.829,00	2.198,00	2.364,00	2.555,00



**Delicious mit gerader Scheibe
(Fahrgestell als Zubehör)**



Super



Delicious

Super und Delicious

Mehrzweckvitrine mit geradem Glasaufbau

- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ 1 Glaszwischenetage mit einer Tiefe von 139 mm
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Außen und Innen aus CNS
- ◆ Seitenteile aus Kunststoff, RAL 7026
- ◆ Verdampferabdeckung aus CNS
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ LED-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/170 W	230 V/180 W	230 V/200 W	230 V/230 W	230 V/380 W
Ausstellungsfläche	0,37 m ²	0,51 m ²	0,65 m ²	0,78 m ²	1,079 m ²
Gewicht	84 kg	94 kg	118 kg	131 kg	156 kg
Artikelnummer	2313.1076	2313.1101	2313.1126	2313.1151	2313.1201
UVP in €	2.892,00	2.927,00	3.059,00	3.158,00	3.996,00

Modell	Delicious 750	Delicious 1000	Delicious 1250	Delicious 1500	Delicious 2000
Außenmaße B x T x H	756 x 790 x 810 mm	1006 x 790 x 810 mm	1256 x 790 x 810 mm	1506 x 790 x 810 mm	1972 x 790 x 810 mm
Artikelnummer	2311.3076	2311.3101	2311.3126	2311.3151	2311.3201
UVP in €	2.997,00	3.090,00	3.182,00	3.294,00	4.172,00

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
Gewicht	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	17 kg
Artikelnummer	2313.5077	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5202
UVP in €	269,00	282,00	325,00	325,00	430,00

Modell	Fahrgestell Delicious 750	Fahrgestell Delicious 1000	Fahrgestell Delicious 1250	Fahrgestell Delicious 1500	Fahrgestell Delicious 2000
Artikelnummer	2313.5078	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5203
UVP in €	269,00	282,00	325,00	325,00	430,00



Super C und Delicious C



Mehrzweckvitrine mit gebogenem Glasaufbau

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



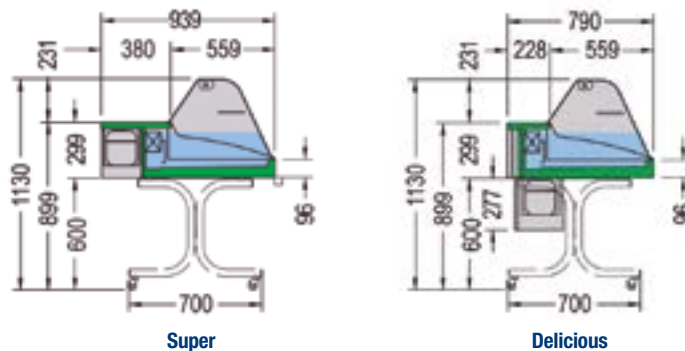
Super C mit gebogener Scheibe
(Fahrgestell als Zubehör)

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 / 170 W	230 V / 180 W	230 V / 200 W	230 V / 230 W	230 V / 380 W
Ausstellungsfläche	0,37 m ²	0,51 m ²	0,65 m ²	0,78 m ²	1,079 m ²
Gewicht	84 kg	94 kg	118 kg	131 kg	156 kg
Artikelnummer	2313.2076	2313.2101	2313.2126	2313.2151	2313.2201
UVP in €	2.950,00	2.986,00	3.120,00	3.221,00	4.076,00

Modell	Delicious 750 C	Delicious 1000 C	Delicious 1250 C	Delicious 1500 C	Delicious 2000 C
Außenmaße B x T x H	756 x 790 x 810 mm	1006 x 790 x 810 mm	1256 x 790 x 810 mm	1506 x 790 x 810 mm	1972 x 790 x 810 mm
Artikelnummer	2311.4076	2311.4101	2311.4126	2311.4151	2311.4201
UVP in €	3.085,00	3.152,00	3.246,00	3.360,00	4.255,00

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
Gewicht	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	17 kg
Artikelnummer	2313.5077	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5202
UVP in €	269,00	282,00	325,00	325,00	430,00

Modell	Fahrgestell Delicious 750 C	Fahrgestell Delicious 1000 C	Fahrgestell Delicious 1250 C	Fahrgestell Delicious 1500 C	Fahrgestell Delicious 2000 C
Artikelnummer	2313.5078	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5203
UVP in €	269,00	282,00	325,00	325,00	430,00



GASTROLINE SERIE

IDEAL FÜR KANTINEN UND KLEINGASTRONOMIE

Gastroline ist ein modulares Speisenausgabesystem mit einer Tiefe von 800 mm. Verkaufstheken in verschiedenen Längen lassen sich mit Bain-Marie und Kassenelement kombinieren. Durch vielfältige Farb- und Darstellungsmöglichkeiten kann die Serie individuell angepasst werden. Sie ist ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter.

Im Standard ist das Außenmaterial pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz mit laminierter Frontblende. Die Granit-arbeitsplatte ist grau gesprenkelt und das Innenmaterial ist beschichtetes Stahlblech. Die FüÙe sind höhenverstellbar.


LED

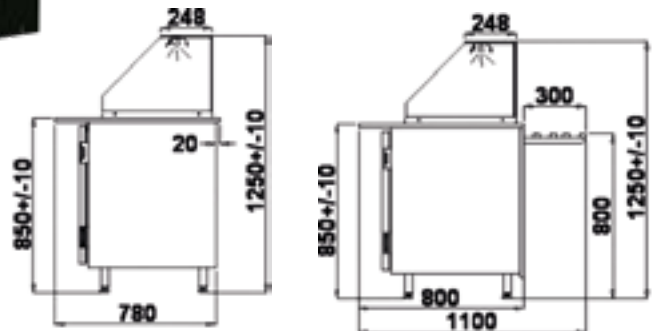

ab 2,20 m



Gastroline Verkaufstheke

Speisenausgabe Kalttheke / Salatbar

- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C/60 %)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Eingebautes Sicherheitssystem mit akustischer Alarmanzeige bei starker Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 290
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Unterbaukühlung mit Türen B x H 380 x 580 mm
- Serienzubehör: pro Türfach 1 Rost
- Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 100 mm Tiefe



Modell	Gastroline 1511	Gastroline 2011	Gastroline 2511
AußenmaÙe B x T x H	1500 x 800 x 1250 mm	2000 x 800 x 1250 mm	2500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/326 W	230 V/331 W	230 V/412 W
Warenpräsentationsfläche	0,69 m ²	0,73 m ²	1,21 m ²
Anzahl der Türen	2, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm	3, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm	4, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1, max. 100 mm tief	5 x GN 1/1 und 1 x 2/4, max. 100 mm tief	7 x GN 1/1, max. 100 mm tief
Energieverbrauch	1.752 kWh / Jahr	1.752 kWh / Jahr	2.190 kWh / Jahr
Gewicht	158 kg	205 kg	252 kg
Artikelnummer	73.0160	73.0212	73.0258
UVP in €	3.723,00	4.413,00	5.165,00



Zubehör	Gastroline 1511	Gastroline 2011	Gastroline 2511	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1351	347,00	73.1352	452,00
			73.1353	545,00

Gastroline Bain-Marie

LED

Bain-Marie Speiseausgabe

- ◆ Temperatur +30 °C bis +80 °C
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Innenwanne aus CNS gefertigt
- ◆ Wasserablaufhahn, bauseitiger
Wasserzu-/ablauf erforderlich
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 150 mm Tiefe



Modell	Gastroline Bain-Marie 1011	Gastroline Bain-Marie 1511
Außenmaße B x T x H	1000 x 800 x 1250 mm	1500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/1618 W	230 V/2430 W
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1 x GN 2/4, max. 150 mm tief	4 x GN 1/1, max. 150 mm tief
Energieverbrauch	4.709 kWh/Jahr	7.045 kWh/Jahr
Gewicht	100 kg	146 kg
Artikelnummer	73.1105	73.1155
UVP in €	3.182,00	4.078,00

Zubehör	Gastroline Bain-Marie 1011		Gastroline Bain-Marie 1511	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1350	271,00	73.1351	347,00

Gastroline Kassentisch

Kassentisch

- ◆ Laminierte Holzfront schwarz mit Spiegeleinsatz
- ◆ Rückseitige Schublade
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Arbeitsplatte Höhe 10 mm
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Gastroline Kassentisch 700	Gastroline Kassentisch 1011	Gastroline Kassentisch 1300
AußenmaÙe B x T x H	700 x 800 x 1250 mm	1000 x 800 x 1250 mm	1300 x 800 x 1250 mm
Gewicht	90 kg	100 kg	135 kg
Artikelnummer	73.1070	73.1305	73.1313
UVP in €	1.149,00	1.446,00	1.799,00

Zubehör	für Kassentisch 700		für Kassentisch 1011		für Kassentisch 1300	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1071	164,00	73.1350	271,00	73.1131	298,00



GASTROLINE PREMIUM SERIE

IDEAL FÜR RESTAURANTS UND KLEINGASTRONOMIE

Gastroline Premium ist ein modulares Speisenausgabesystem mit einer Tiefe von 880 mm. Verschiedene Verkaufstheken in unterschiedlichen Längen lassen sich mit Bain-Marie und Kassenelementen kombinieren. Durch vielfältige Farb- und Darstellungsmöglichkeiten kann die Serie individuell angepasst werden. Im Standard ist das Außenmaterial pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz mit laminiertes Frontblech. Die Granitarbeitsplatte ist grau gesprenkelt und die Auslageflächen sind aus Edelstahl. Hochwertige Rahmenkonstruktionen sorgen für einen soliden Eindruck. Die Füße sind höhenverstellbar.

NEU  **LED**



Gastroline Premium Salatbar

Verkaufstheke mit Umluftkühlung

- Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- Gerader Glasaufbau vormontiert
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- Zwischenglasablage
- Granitarbeitsplatte 40 mm stark, grau gesprenkelt
- Edelstahlsockelblende
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel R 290
- Eingebautes Sicherheitssystem
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Unterbaukühlung mit 1 Tür
- Lichtes Türmaß 457 x 217 mm
- Bestückungsmöglichkeit: GN Schalen max. 150 mm Tiefe

Modell	Gastroline Premium 100	Gastroline Premium 120	Gastroline Premium 150	Gastroline Premium 200
Außenmaße B x T x H	1040 x 880 x 1300 mm	1240 x 880 x 1300 mm	1540 x 880 x 1300 mm	2040 x 880 x 1300 mm
Bruttinhalt	245 l	290 l	365 l	485 l
Anschlusswert	230 V / 688W	230 V / 692W	230 V / 862 W	230 V / 987 W
Ausstellungsfläche	0,5 m ²	0,7 m ²	0,8 m ²	1,0 m ²
Energieverbrauch	1.497 kWh / Jahr	1.533 kWh / Jahr	2.154 kWh / Jahr	2.592 kWh / Jahr
Anzahl der Türen / Maß	1 / 457 x 217 mm	1 / 457 x 217 mm	2 / 377 x 577 mm, 1 Rost je Tür	3 / 377 x 577 mm, 1 Rost je Tür
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1x GN 2/4	3x GN 1/1	4x GN 1/1	5x GN 1/1 und 1x GN 2/4
Gewicht	220 kg	240 kg	270 kg	330 kg
Artikelnummer	73.2100	73.2120	73.2150	73.2200
UVP in €	3.990,00	4.244,00	4.794,00	5.588,00

Zubehör	Gastroline Premium 100		Gastroline Premium 120		Gastroline Premium 150		Gastroline Premium 200	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	53.1311	281,00	53.1312	327,00	53.1315	389,00	53.1320	519,00



Anwendungsbeispiel mit Suite, Kassentisch, EX, Eckelement, Bain-Marie und Salatbar (v.l.n.r.)

Gastroline Premium Verkaufstheke EX

LED R 290 NEU

4 Kühlvitrienen

Speisenausgabe mit Umluftkühlung

- ◆ Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- ◆ Ausstellungsfläche in Edelstahl
- ◆ Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Gerader Glasaufbau vormontiert
- ◆ Zwischenglasablage
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Granitarbeitsplatte 40 mm stark, grau gesprenkelt
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Eingebautes Sicherheitssystem
- ◆ Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Modell	Gastroline Premium EX 100	Gastroline Premium EX 150	Gastroline Premium EX 200
Außenmaße B x T x H	1040 x 880 x 1300 mm	1540 x 880 x 1300 mm	2040 x 880 x 1300 mm
Bruttinhalt / Ausstellungsfläche	170 l / 0,48 m ²	270 l / 0,75 m ²	365 l / 1,0 m ²
Anschlusswert	230 V / 780 W	230 V / 897 W	230 V / 1149 W
Energieverbrauch	1.533 kWh / Jahr	1.665 kWh / Jahr	3.139 kWh / Jahr
Anzahl der Türen / Maß	1 / 457 x 217 mm	2 / 457 x 217 mm	3 / 457 x 217 mm
Artikelnummer	73.4100	73.4150	73.4200
UVP in €	4.123,00	5.179,00	6.432,00

Zubehör	Gastroline Premium 100		Gastroline Premium 150		Gastroline Premium 200	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	53.1311	281,00	53.1315	389,00	53.1320	519,00

NEU


Gastroline Premium Bain Marie

Bain Marie mit offenem Unterbau

- ◆ Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- ◆ Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Gerader Glasaufbau vormontiert
- ◆ Granitarbeitsplatte 40 mm stark, grau gesprenkelt
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Temperaturbereich + 30 °C bis 90 °C
- ◆ Mechanisches Thermostat
- ◆ Wanne aus CNS AISI 304
- ◆ Wasserablaufahn
- ◆ Bestückung mit GN Schalen max. 150 mm Tiefe

Gastroline Premium Bain Marie Z

Bain Marie mit beheiztem Unterbau
wie oben, jedoch:

- ◆ Unterbau mit Schiebetüren
- ◆ Beheiztes Vorratsfach +30° C bis +60° C
- ◆ Temperaturdifferenz Auslage und Vorratsfach +/- 5° C
- ◆ Mechanische Thermostate Auslage und Unterbau Temperatursteuerung
- ◆ Manuelle Temperatursteuerung für Auslage und Unterbau

Modell	Gastroline Premium BM 100	Gastroline Premium BM 120	Gastroline Premium BM 150	Gastroline Premium BM 200
Außenmaße B x T x H	1040 x 880 x 1300 mm	1240 x 880 x 1300 mm	1540 x 880 x 1300 mm	2040 x 880 x 1300 mm
Bruttinhalt	245 l	290 l	365 l	485 l
Anschlusswert	230 V / 1.620 W	230 V / 2.424 W	230 V / 2430 W	400 V 4040 W
Ausstellungsfläche	0,5 m ²	0,7 m ²	0,8 m ²	1,0 m ²
Energieverbrauch	4.745 kWh / Jahr	7.081 kWh / Jahr	7.085 kWh / Jahr	11.790 kWh / Jahr
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1x GN 2/4	3x GN 1/1	4x GN 1/1	5x GN 1/1 und 1x GN 2/4
Gewicht	220 kg	240 kg	270 kg	330 kg
Artikelnummer	73.2101	73.2121	73.2151	73.2201
UVP in €	3.769,00	3.977,00	4.456,00	5.099,00

wie oben, jedoch:

Modell	Gastroline Premium BM 100 Z	Gastroline Premium BM 120 Z	Gastroline Premium BM 150 Z	Gastroline Premium BM 200 Z
Anschlusswert	230 V / 2.262 W	230 V / 3.066 W	230 V / 3.076 W	400 V / 4.682 W
Energieverbrauch	6.607 kWh / Jahr	8.943 kWh / Jahr	8.979 kWh / Jahr	13.688 kWh / Jahr
Gewicht	250 kg	280 kg	310 kg	380 kg
Artikelnummer	73.2102	73.2122	73.2152	73.2202
UVP in €	4.035,00	4.298,00	4.856,00	5.633,00

Zubehör	Gastroline Premium 100		Gastroline Premium 120		Gastroline Premium 150		Gastroline Premium 200	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	53.1311	281,00	53.1312	327,00	53.1315	389,00	53.1320	519,00



Gastroline Premium Verkaufsvitrine Sweet



Kühlvitrine mit Umluftkühlung

- ◆ Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- ◆ Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Gerader Glasaufbau vormontiert
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Energieeffizienzklasse D (EU 2019/2018)
- ◆ 2 höhenverstellbare Zwischenglasablagen
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ LED Beleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Eingebautes Sicherheitssystem
- ◆ Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Modell	Gastroline Premium Sweet 60	Gastroline Premium Sweet 100
Außenmaße B x T x H	660 x 750 x 1300 mm	960 x 750 x 1300 mm
Bruttinhalt / Ausstellungsfläche	100 l / 0,51 m ²	170 l / 0,88 m ²
Anschlusswert	230 V / 887 W	230 V / 961 W
Ausstellungsfläche	0,6 m ²	1,05 m ²
Energieverbrauch	2.227 kWh / Jahr	2.701 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1 Drehtür	2 Schiebetüren
Artikelnummer	73.4060	73.4101
UVP in €	3.882,00	4.560,00

Gastroline Premium Kassentisch



Kassentisch

- ◆ Rückseitige Schublade
- ◆ Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ Frontplatte Melamine beschichtet
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Kassentisch 70	Kassentisch 100	Kassentisch 130
AußenmaÙe B x T x H	700 x 880 x 890 mm	1000 x 880 x 890 mm	1500 x 880 x 890mm
Gewicht	105 kg	180 kg	195 kg
Artikelnummer	73.3070	73.3100	73.3130
UVP in €	1.380,00	1.662,00	1.989,00

NEU

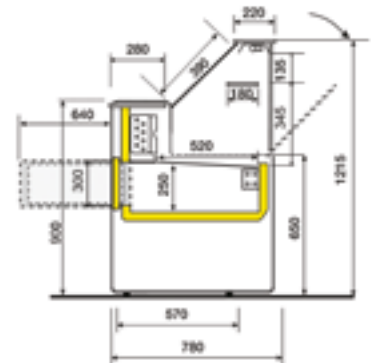
 ab 2,20 m


 R 290


Kühltheke Torin

Frischwarenthek mit stiller Kühlung, Rückschiebescheiben und gekühltem Unterbau, steckerfertig

- ◆ Stahlblech grau, Seitenwände Kunststoff grau
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Geringe Bautiefe von nur 780 mm
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Zwischenglasablage ungekühlt
- ◆ Leichte Reinigung durch Öffnen der Frontscheibe
- ◆ Beschichteter Verdampfer für die Ausstellungsfläche
- ◆ Beschichteter Verdampfer für das Vorratsfach
- ◆ Beleuchtung separat schaltbar
- ◆ Edelstahl-schneidebrett 280 mm Tiefe
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl
- ◆ Auslagentiefe 520 mm
- ◆ Reservefach mit Unterbaukühlung
- ◆ Reservefach Tiefe 560 mm, Höhe 220 mm
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Kältemittel R 290



Modell	Torin 100 S	Torin 150 S	Torin 200 S	Torin 250 S
AußenmaÙe B x T x H	1000 x 780 x 1220 mm	1500 x 780 x 1220 mm	2000 x 780 x 1220 mm	2500 x 780 x 1220 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Anschlusswert	230 V / 220 W	230 V / 220 W	230 V / 281 W	230 V / 364 W
Warenpräsentationsfläche	0,47 m ²	0,73 m ²	0,99 m ²	1,25 m ²
Energieverbrauch	1168 kWh / Jahr	1278 kWh / Jahr	1460 kWh / Jahr	1862 kWh / Jahr
LED-Auslagenbeleuchtung	1 x 7 W 4000K Farbtemperatur	1 x 13 W 4000K Farbtemperatur	1 x 16 W 4000K Farbtemperatur	2 x 10 W 4000K Farbtemperatur
Anzahl der Türen	1	1	2	2
Bruttogewicht	126 kg	166 kg	191 kg	246 kg
Artikelnummer	82.7101	82.7151	82.7201	82.7251
UVP in €	2.867,00	3.270,00	3.945,00	4.424,00





Nika Serie



Frischwaretheke mit stiller Kühlung und gekühltem Unterbau, steckerfertig

- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Frontscheibe mit Antibeschlagsbelüftung
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz RAL 9005, Seitenwände Kunststoff schwarz
- ♦ Innenmaterial: Stahlblech weiß lackiert
- ♦ Arbeitsplatte grau gesprenkelt
- ♦ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ♦ Elektronische Temperatursteuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ♦ Reservefach und Unterbaukühlung
- ♦ Separat schaltbare energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Ausstellungsfläche aus Stahlblech weiß, pulverbeschichtet (bei Nika Lux und Pro aus CNS) mit einer Auslagentiefe von 480 mm
- ♦ Granitschneidbrett
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika 2000 und 2500 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Nika Lux Serie

Wie Nika, jedoch inklusive:

- ♦ CNS Auslagefläche
- ♦ Rückschiebescheiben
- ♦ Automatische Tauwasserverdunstung
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika Lux 2003 und 2503 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Nika Pro Serie

Wie Nika Lux, jedoch inklusive:

- ♦ Glaszwischenablage
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika Pro 2007 und 2507 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Lieferbare Farben von Metallelementen



Lieferbare Farben von StoÙbleisten aus Kunststoff



Modell	Nika 1000	Nika 1300	Nika 1500	Nika 1700	Nika 2000	Nika 2500
AußenmaÙe B x T x H	1070 x 865 x 1220 mm	1310 x 865 x 1220 mm	1510 x 865 x 1220 mm	1710 x 865 x 1220 mm	2050 x 865 x 1220 mm	2520 x 865 x 1220 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Anschlusswert	230 V/192 W	230 V/231 W	230 V/237 W	230 V/309 W	230 V/379 W	230 V/390 W
Ausstellungsfläche	0,50 m ²	0,60 m ²	0,70 m ²	0,80 m ²	1,00 m ²	1,25 m ²
Warenpräsentationsfl.	0,57 m ²	0,70 m ²	0,82 m ²	0,94 m ²	1,13 m ²	1,41 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Energieverbrauch	1.197 kWh/Jahr	1.197 kWh/Jahr	1.227 kWh/Jahr	1.526 kWh/Jahr	1.526 kWh/Jahr	1.886 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Gewicht	110 kg	130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	220 kg
Artikelnummer	58.0112	58.0145	58.0165	58.0182	58.0212	58.0262
UVP in €	2.535,00	2.819,00	3.073,00	3.346,00	3.571,00	4.729,00

Modell	Nika Lux 1003	Nika Lux 1303	Nika Lux 1503	Nika Lux 1703	Nika Lux 2003	Nika Lux 2503
Artikelnummer	58.0116	58.0146	58.0166	58.0184	58.0214	58.0264
UVP in €	2.775,00	3.201,00	3.449,00	3.739,00	4.002,00	5.084,00

Modell	Nika Pro 1007	Nika Pro 1307	Nika Pro 1507	Nika Pro 1707	Nika Pro 2007	Nika Pro 2507
Artikelnummer	58.0118	58.0149	58.0168	58.0188	58.0218	58.0268
UVP in €	2.895,00	3.360,00	3.632,00	3.943,00	4.250,00	5.447,00



Pablo 3 S Serie

Kühltheke mit stiller Kühlung, Rückschiebescheiben und Edelstahlarbeitsplatte

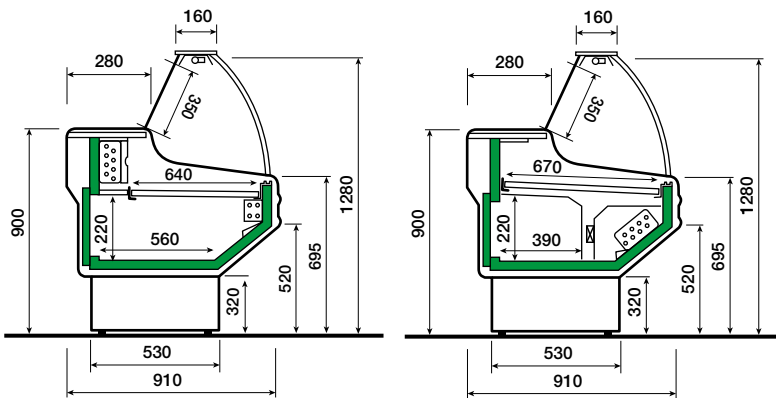
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl Scotch Brite I 301
- ◆ Seitenwände Kunststoff grau
- ◆ Auslagefläche CNS, Reservefach Stahlblech weiß
- ◆ Temperatur +4 °C bis +6 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Separat schaltbare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

Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich

Pablo 3 U Serie

Wie oben, jedoch:

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



Pablo 3 S Serie

Pablo 3 U Serie

Energieverordnung	Pablo 3 100 U
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,69 m ²
Energieverbrauch	1.460 kWh/Jahr



Modell	Pablo 3 100 S	Pablo 3 150 S	Pablo 3 200 S	Pablo 3 250 S
AußenmaÙe B x T x H	1040 x 910 x 1280 mm	1500 x 910 x 1280 mm	2000 x 910 x 1280 mm	2500 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/179 W	230 V/179 W	230 V/250 W	230 V/378 W
Ausstellungsfläche	0,55 m ²	0,84 m ²	1,14 m ²	1,40 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Gewicht	161 kg	207 kg	227 kg	287 kg
Artikelnummer	83.0812	83.0817	83.0822	83.0828
UVP in €	3.042,00	3.498,00	4.224,00	5.122,00



Modell	Pablo 3 100 U	Pablo 3 150 U	Pablo 3 200 U	Pablo 3 250 U
Anschlusswert	230 V/286 W	230 V/378 W	230 V/583 W	230 V/599 W
Ausstellungsfläche	0,73 m ²	0,94 m ²	1,28 m ²	1,61 m ²
Artikelnummer	83.1812	83.1819	83.1822	83.1828
UVP in €	3.288,00	3.848,00	4.474,00	5.498,00





Delio 3 S Serie



Kühltheke mit stiller Kühlung, Rückschiebe- scheiben und Edelstahlarbeitsplatte

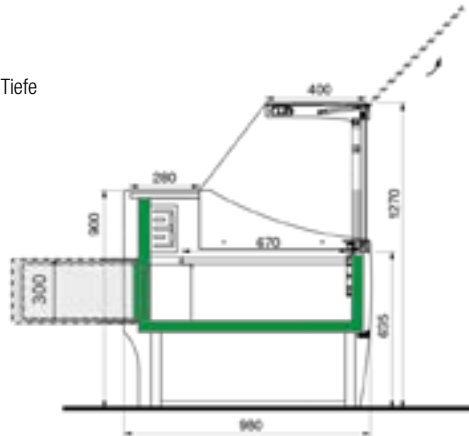
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Leichte Reinigung durch Fronthebescheibe mit Hebedämpfern
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- ♦ Seitenteile: Kunststoff schwarz
- ♦ Temperatur +4 °C bis +6 °C
- ♦ UT / RF +25 °C / 60 %
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ♦ Elektronische Temperaturregung mit digitaler Temperaturanzeige
- ♦ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Edelstahlarbeitsplatte mit 280 mm Tiefe
- ♦ Zahlplatte 400 mm
- ♦ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304), Tiefe 670 mm
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Zusätzlicher Stauraum mit Unterbaukühlung durch 1-3 Reservefächer je nach Modell
- ♦ Wagenabweiser als Serienzubehör
- ♦ Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich



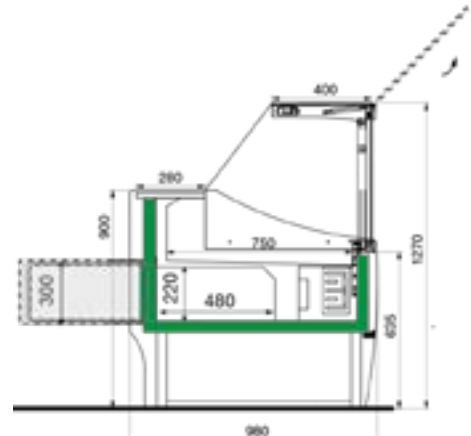
Delio 3 U Serie

Wie oben, jedoch:

- ♦ Mit Umluftkühlung
- ♦ Temperatur +/- 0 °C bis +2 °C
- ♦ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 750 mm Tiefe



Delio 3 S Serie



Delio 3 U Serie

Modell	Delio 3 150 S	Delio 3 200 S	Delio 3 250 S
AußenmaÙe B x T x H	1500 x 980 x 1270 mm	2000 x 980 x 1270 mm	2500 x 980 x 1270 mm
Anschlusswert	230 V / 193 W	230 V / 274 W	230 V / 373 W
Ausstellungsfläche	0,94 m ²	1,28 m ²	1,61 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Gewicht	243 kg	268 kg	352 kg
Artikelnummer	83.2815	83.2820	83.2825
UVP in €	4.661,00	5.648,00	6.740,00



Modell	Delio 3 150 U	Delio 3 200 U	Delio 3 250 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	83.3815	83.3820	83.3825
UVP in €	5.117,00	6.238,00	7.354,00

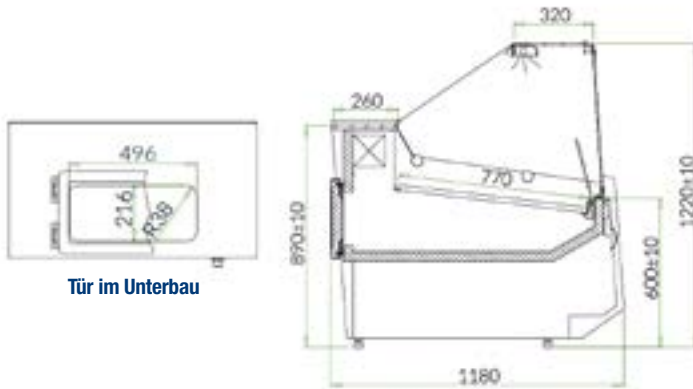




Theben Serie

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 Temperaturregung
- ♦ 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 AusgleichsfüÙe



Tür im Unterbau

Inklusive
 - Beschichteter Verdampfer
 - Rückschiebescheiben
 - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Lieferbare Farben von Metallelementen (Mehrpreisoption)



Lieferbare Farben von StoÙleisten aus Kunststoff (Mehrpreisoption)



Zubehöer	Artikel-Nr.	UVP in €
Mobile Trennscheibe	58.8032	117,00

Modell	Theben 1300	Theben 1600	Theben 1900	Theben 2500
AußenmaÙe B x T x H	1330 x 1180 x 1220 mm	1645 x 1180 x 1220 mm	1960 x 1180 x 1220 mm	2580 x 1180 x 1220 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/310 W	230 V/401 W	230 V/470 W	230 V/623 W
Ausstellungsfläche	1,00 m ²	1,20 m ²	1,50 m ²	1,90 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,17 m ²	1,46 m ²	1,76 m ²	2,34 m ²
Energieverbrauch	1.437 kWh/Jahr	1.856 kWh/Jahr	2.185 kWh/Jahr	3.023 kWh/Jahr
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Gewicht	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	58.8135	58.8165	58.8195	58.8255
UVP in €	4.386,00	5.049,00	5.842,00	7.212,00

Zubehöer (werkseitiger Einbau)	Theben 1300	Theben 1600	Theben 1900	Theben 2500				
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Glaszwischenablage	58.8022	160,00	58.8023	202,00	58.8024	228,00	58.8025	321,00
Taschenablage	58.8027	348,00	58.8028	425,00	58.8029	509,00	58.8030	642,00





BAKERY SERIE

Jetzt Bakery Flyer downloaden!

4
Kühlvitrinen

BAKERY – AN JEDEN RAUM ANGEPASST

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

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

Klappbare Frontverglasung
mit Biegeradius R20

LED-Beleuchtung

Zusätzliche Glasablage
mit LED-Beleuchtung –
zusätzliche Option

Granitarbeitsplatte grau
in Serienausstattung
(Stärke: 20 mm)

Modellvariante
mit Zusatzoptionen

Holzgitter für Brot –
keine sichtbaren Krümel

Krümelbehälter aus Edelstahl

Steckdose mit Sicherung

Elektronische Temperaturkontrolle und Software

Aufbewahrungsraum für 20 Backbleche



Bakery N



Bakery NB



Bakery hot



Bakery cold

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

Bakery hot

Bäckereiverkaufstheke für warme Speisen
Wie Bakery N, jedoch:

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

Bakery N

Bäckereiverkaufstheke ungekühlte Ausführung

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

Bakery NB

Bäckereiverkaufstheke ungekühlte Ausführung
Wie Bakery N, jedoch:

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

Bakery cold

Bäckereiverkaufstheke gekühlte Ausführung

Wie Bakery N, jedoch:

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

Modell	Bakery 90 N	Bakery 130 N	Bakery 90 NB	Bakery 130 NB
AußenmaÙe B x T x H	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/38 W	230 V/52 W	230 V/38 W	230 V/52 W
Energieverbrauch	0,50 kWh/24 h	0,70 kWh/24 h	0,50 kWh/24 h	0,70 kWh/24 h
Ablageräume mit Schienen	–	–	1 x für 10 Backbleche	2 x für je 10 Backbleche
Stauräume im Unterbau	1 x B 820 mm, H 470 mm	2 x B 600 mm, H 470 mm	1 x B 330 mm, H 470 mm	1 x B 310 mm, H 470 mm
Gewicht	140 kg	160 kg	150 kg	180 kg
Artikelnummer	62.1930	62.1330	62.1931	62.1331
UVP in €	2.672,00	3.462,00	2.716,00	3.557,00

Modell	Bakery 90 cold	Bakery 130 cold	Bakery 90 hot	Bakery 130 hot
AußenmaÙe B x T x H	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+30 °C bis +60 °C	+30 °C bis +60 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	–	–
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	–	–
Anschlusswert	230 V/949 W	230 V/983 W	230 V/2000 W	230 V/2000 W
Ablageräume mit Schienen	–	1 x für 10 x Backbleche	–	1 x für 10 x Backbleche
Stauräume im Unterbau	–	–	1 x B 790 mm, H 470 mm	1 x B 760 mm, H 470 mm
Warenpräsentationsfläche	0,88 m ²	1,39 m ²	0,55 m ²	0,81 m ²
Energieverbrauch	2.665 kWh/Jahr	2.811 kWh/Jahr	5.840 kWh/Jahr	6.570 kWh/Jahr
Gewicht	160 kg	190 kg	150 kg	180 kg
Artikelnummer	62.1932	62.1332	62.1933	62.1333
UVP in €	4.474,00	5.537,00	4.195,00	5.088,00



Bakery Brotregal

Brotregal mit drei höhen- und neigungsverstellbaren Regalböden

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



NEU

Modell	Bakery 80 Brotregal	Bakery 160 Brotregal
AußenmaÙe B x T x H	800 x 876 x 2100 mm	1600 x 876 x 2100 mm
Anschlusswert	230 V / 38 W	230 V / 38 W
Ausstellungsfläche	1,76 m ²	3,52 m ²
Artikelnummer	62.1358	62.1359
UVP in €	1.830,00	3.482,00



4
Kühlvitri-
n

Bakery Sweet

Verkaufsvitrine mit Umluftkühlung

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

A
↑
G
D



R 290

NEU

Modell	Bakery 60 VU	Bakery 90 VU	Bakery 130 VU
AußenmaÙe B x T x H	660 x 850 x 1200 mm	960 x 850 x 1200 mm	1360 x 850 x 1200 mm
Bruttinhalt	215 l	395 l	582 l
Anschlusswert	230 V / 895 W	230 V / 949 W	230 V / 1110 W
Ausstellungs- / WP-Fläche	0,9 m ² / 0,67 m ²	1,2 m ² / 1,02 m ²	1,8 m ² / 1,49 m ²
Energieverbrauch	2.409 kWh / Jahr	2.738 kWh / Jahr	3.431 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1 Drehtür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	62.1610	62.1912	62.1913
UVP in €	4.487,00	4.998,00	5.888,00

NEU



Einstufiger Kassentisch

Ideal zur Ergänzung der Bakery Serie

- Mit Kassenschublade
- Gesprenkelte Arbeitsplatte

Modell	Bakery 70 Kassentisch	Bakery 120 Kassentisch	Bakery 130 Kassentisch
Außenmaße B x T x H	700 x 1010 x 820 mm	1200 x 1010 x 820 mm	1300 x 1010 x 820 mm
Artikelnummer	62.1070	62.1120	62.1134
UVP in €	1.088,00	1.626,00	1.719,00

Details Bakery



Klappbare Frontverglasung

Die darunterliegende
Krümelschublade aus Edelstahl
kann herausgezogen und
gereinigt werden

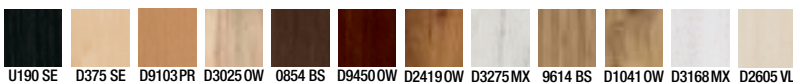


Hochwertiges Holzgitter zur Brotablage, keine sichtbaren Krümel

Einfache Entnahme
der Ausstellungsfläche
aus beschichtetem Stahlblech



Verschiedene Dekore zur Auswahl nach Verfügbarkeit, teilweise gegen Mehrpreis:





ASV Eis 14

LED R 290 NEU

Aufsatzvitrine für Speiseeis mit berohrter Wanne für 5L Eisschalen

- Außenmaterial: Edelstahl
- Innenmaterial: Kunststoff und Edelstahl
- Für Eisschalen 5 Liter (360 x 165 x 120 mm)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Gerade Glashebescheibe mit Hebedämpfern
- Temperatur -18 °C bis -25 °C
- UT / RF +25 °C / 60 %
- Kältemittel R 290
- Berohrte Wanne
- Manuelle Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- Stille Kühlung
- Bestückungsmöglichkeiten: 4 x 5 l
- Anschlusswert: 230 V/210 W



A ↑ G B



Modell	ASV 14 Eis
Außenmaße B x T x H	867 x 735 x 413 mm
Energieverbrauch	1.739 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Artikelnummer	915.0175
UVP in €	1.448,00

4
Kühlvitri-
nen

Jamaika Serie

LED R 290

Umluft Kuchen-Verkaufstheke Jamaika

- Ideales Produkt für Laden- und Messebau
- Außenmaterial Holz Mahagoni furniert
- Innenmaterial Glas, Holz Mahagoni furniert
- Temperatur +5 °C bis +15 °C
- UT / RF +25 °C / 60 %
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 290
- Gebogener Glasaufbau mit belüfteter Frontscheibe
- 3 gekühlte und mit LED beleuchtete Glasablagen
- Glasablagen höhen- und neigungsverstellbar
- 2 bedienerseitige Glasschiebetüren
(1 Glasdreh- bei Jamaika 700)
- Krümelschublade aus Edelstahl
- Regelung der Luftfeuchtigkeit bis 40 %, optional lieferbar (siehe Zubehör)
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

A ↑ G D



Jamaika 1400

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Luftfeuchtungsregelung	63.0150	482,00

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

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
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Ausstellungs-/Warenpräsentationsfläche	0,96 m ² /0,67 m ²	1,50 m ² /1,01 m ²	2,10 m ² /1,46 m ²
Energieverbrauch	2.117 kWh / Jahr	2.701 kWh / Jahr	3.358 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1 Glasdreh- tür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	63.0064	63.0094	63.0104
UVP in €	4.282,00	4.782,00	5.311,00



Modell	ASV Eis 2	ASV Eis 3	ASV Eis 4
Außenmaße B x T x H	725 x 560 x 470 mm	900 x 560 x 470 mm	1075 x 560 x 470 mm
Anschlusswert	230 V/190 W	230 V/190 W	230 V/190 W
Energieverbrauch	1.314 kWh/Jahr	1.314 kWh/Jahr	1.400 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
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
Ausstellungsfläche	0,12 m ²	0,18 m ²	0,24 m ²
Gewicht	41 kg	44 kg	50 kg
Artikelnummer	2330.1164	2330.1165	2330.1166
UVP in €	2.874,00	2.982,00	3.079,00

ASV Eis

Aufsatzvitrine für Speiseeis mit berohrter Wanne für Eisschalen 5 oder 7 Liter

- Außenmaterial: CNS, Seitenteil Kunststoff
- Innenmaterial: Kunststoff weiß mit CNS Kühlwanne
- Für Eisschalen 5 Liter (360 x 165 x 120 mm) oder 7 Liter (360 x 165 x 150 mm)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Klappbare und gebogene Hebescheibe mit Griff
- Temperatur -15 °C bis -18 °C
- UT/RF +25 °C/60 %
- Kältemittel R 290
- Manuelle Abtaugung
- LED-Innenbeleuchtung
- Stille Kühlung
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten
- Maschinenech bedienerseitig serienmäßig links, gegen Mehrpreis rechts möglich

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00
Anbauportionierspüle	82.4779	169,00

Dolce Gelato

Speiseeis-Verkaufsvitrine

- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Mit geradem Glasaufbau zur Selbstmontage
- Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Temperatur -15 °C bis -20 °C
- Kältemittel R 290
- Stille Kühlung
- Manuelles Thermostat
- Manuelle Abtaugung
- LED-Innenbeleuchtung
- Reservebereich mit selbstschließender Tür
- 4 kleine Rollen
- Schiebedeckel
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten

Modell	Dolce Gelato
Außenmaße B x T x H	1341 x 725 x 1235 mm
Anschlusswert	230 V/280 W
Energieverbrauch	1.241 kWh/Jahr
Klimaklasse (UT/RF)	4 (UT/RF +30 °C/55 %)
Energieeffizienzklasse	A (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,59 m ²
Bestückungsmöglichkeit	10 x 5 l Bedientheke, 12 x 5 l Reservebereich
Gewicht	112 kg
Artikelnummer	46.2115
UVP in €	2.798,00



Eisvitrine Donata



Speiseeis-Verkaufsvitrine mit stiller Kühlung

- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Mit geradem Glasaufbau zur Selbstmontage
- Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Stille Kühlung
- Temperatur -11 °C bis -20 °C
- Klimaklasse 3 (UT / RF +25 °C / 60 %)
- Kältemittel R 290
- Elektronisches Thermostat
- Automatische Abtauung der Ausstellungsfläche
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Reservereich mit selbstschließender Tür
- 4 kleine Rollen
- Aufklappbare Plexiglasscheibe, bedienerseitig
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten



Modell	Eisvitrine Donata 6	Eisvitrine Donata 7
Außenmaße B x T x H	1200 x 673 x 1175 mm	1350 x 673 x 1175 mm
Anschlusswert	230 V / 420 W	230 V / 500 W
Energieverbrauch	3.223 kWh / Jahr	3.223 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,36 m ²	0,42 m ²
Bestückungsmöglichkeit	6 x 5 l Bedientheke oder 12 x 2,5 l Bedientheke 8 x 5 l Reservereich	7 x 5 l Bedientheke oder 14 x 2,5 l Bedientheke 12 x 5 l Reservereich
Gewicht	111 kg	119 kg
Artikelnummer	46.2117	46.2119
UVP in €	3.059,00	3.218,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00
Anbauportionierspüle	82.4779	169,00

Primera



Speiseeis-Verkaufstheke mit stiller Kühlung

- Gebogene Frontscheibe mit Zahlplatte
- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet, Glas
- Innenmaterial: Aluminium
- Temperatur -12 °C bis -22 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (UT / RF +25 °C / 60 %)
- Energieeffizienzklasse A (EU 2019/2018)
- Kältemittel R 600 a (Primera 3), R 290 (Primera 8)
- Glasauflagen aus Sicherheitsglas zur Selbstmontage
- Schiebescheiben mit Schloss
- Manuelles Thermostat und Manuelle Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung 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



Primera 8

Modell	Primera 3	Primera 8
Außenmaße B x T x H	719 x 615 x 1296 mm	1548 x 615 x 1296 mm
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 400 W
Energieverbrauch	522 kWh / Jahr	1.610 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,23 m ²	0,50 m ²
Bestückungsmöglichkeit	3 x Typ C, 5 l oder 3 x Typ D, 7 l oder 3 x Typ E, 9 l	8 x Typ C, 5 l oder 8 x Typ D, 7 l oder 8 x Typ E, 9 l
Gewicht	72 kg	118 kg
Artikelnummer	30.1005	30.1009
UVP in €	1.790,00	2.532,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00
Eisschale E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm	536016.5180	52,00

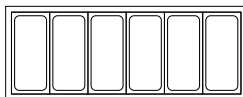


Mirabello

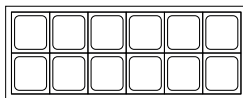
Speiseeis-Verkaufsvitrine mit stiller Kühlung

- ◆ Gerader Glasaufbau
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech grau, beschichtet, und gerader Glasaufbau
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech grau, beschichtet
- ◆ Frontscheibenheizung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronisches Thermostat
- ◆ Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung der Ausstellungsfläche
- ◆ Manuelle Abtaugung des Reservefaches
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 4 Rollen für optimale Mobilität
- ◆ Lieferung erfolgt ohne Eisschalen
- ◆ Hohe Nachhaltigkeit, da 95% der Materialien wiederverwertbar sind

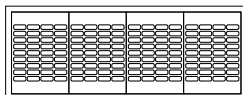
Mirabello 6



6 x 5 l

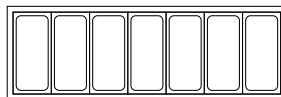


12 x 2,5 l

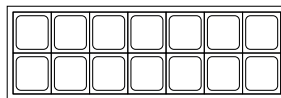


4 x Stieleis-Auslage (optional)
(Lolly Display)

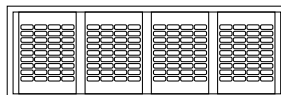
Mirabello 7



7 x 5 l

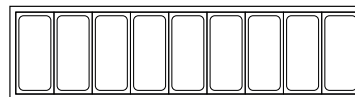


14 x 2,5 l

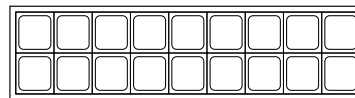


4 x Stieleis-Auslage (optional)
(Lolly Display)

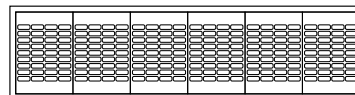
Mirabello 9



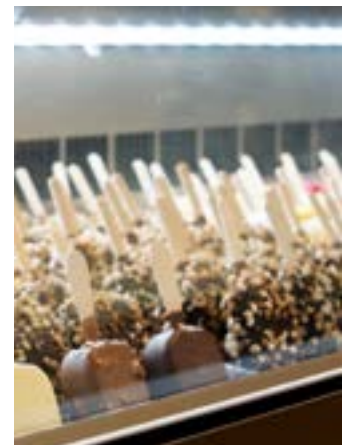
9 x 5 l



18 x 2,5 l



6 x Stieleis-Auslage (optional)
(Lolly Display)



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Anbauportionierspüle	83.1807	164,00
Stegkit für 2 x 2,5 L Eisschalen	83.1808	45,00
2,5 L Eisschale	83.1810	49,00

Modell	Mirabello 6	Mirabello 7	Mirabello 9
Außenmaße B x T x H	1190 x 677 x 1190 mm	1340 x 677 x 1190 mm	1655 x 677 x 1190 mm
Temperatur	-5 °C bis -20 °C	-5 °C bis -20 °C	-5 °C bis -20 °C
Anschlusswert	230 V/530 W	230 V/610 W	230 V/740 W
Klimaklasse (UT/RF)	7 (+35 °C/70%)	7 (+35 °C/70%)	7 (+35 °C/70%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Bestückungsmöglichkeit Ausstellungsfläche	6 Eisschalen 5 l oder 12 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)	7 Eisschalen 5 l oder 14 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)	9 Eisschalen 5 l oder 18 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)
Bestückungsmöglichkeit Reservefach	12 Eisschalen 5 l oder 24 x 2,5 l	14 Eisschalen 5 l oder 28 x 2,5 l	20 Eisschalen 5 l oder 40 x 2,5 l
Brutto- /Nutzinhalt	276 l / 187 l	329 l / 223 l	439 l / 306 l
Warenpräsentationsfläche	0,36 m ²	0,42 m ²	0,53 m ²
Energieverbrauch	4.405 kWh / Jahr	4.935 kWh / Jahr	6.486 kWh / Jahr
Bruttogewicht	137 kg	145 kg	157 kg
Artikelnummer	46.2122	46.2124	46.2126
UVP in €	5.069,00	5.257,00	5.803,00



Für weitere Bestückungsmöglichkeiten und Bilder QR-Code scannen oder hier klicken!



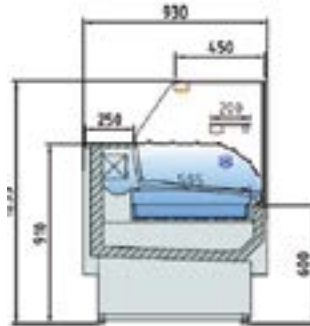


Fischtheke Pesce 2



Fischtheke mit stiller Kühlung und gekühltem Unterbau

- ◆ Gerader Glasaufbau
- ◆ Ungekühlte Zwischenglasablage 200 mm Tief
- ◆ Front- und Seitenwände aus Edelstahl
- ◆ Arbeitsplatte aus Edelstahl 250 mm Tief
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ LED Leuchte mit einer Farbtemperatur von 4000 K (Kelvin)
- ◆ Hochwertiger beschichteter Verdampfer
- ◆ Verdampfer Schutzgitter aus CNS (AISI 316)
- ◆ Ausstellungsfläche aus CNS (AISI 316) hoch korrosionsbeständig gefertigt
- ◆ Wanne aus CNS (AISI 316) hoch korrosionsbeständig gefertigt voll verschweißt
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Wanne für Scherbeneis und Flockeneis geeignet
- ◆ Wanne mit mittigen Wasserablauf
- ◆ Leichte und schnelle Entsorgung des Schmutzwassers
- ◆ Schmutzwasserentsorgung bauseits
- ◆ Ablaufgarnitur nicht im Lieferumfang
- ◆ 4 höhenverstellbare Schraubfüße



Modell	Fischtheke Pesce 2 130	Fischtheke Pesce 2 150	Fischtheke Pesce 2 200
Außenmaße B x T x H	1265 x 930 x 1235 mm	1505 x 930 x 1235 mm	1985 x 930 x 1235 mm
Temperatur	-1 °C bis +5 °C	-1 °C bis +5 °C	-1 °C bis +5 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Anschlusswert	230 V/1.065 W	231 V/1.075 W	231 V/1.269 W
Warenpräsentationsfläche	0,78 m ²	0,92 m ²	1,24 m ²
Gewicht	201 kg	213 kg	258 kg
Artikelnummer	5.0132	5.0152	5.0192
UVP in €	4.300,00	4.731,00	5.751,00



4 Kühlvitri



KÜHLTHEKE KUBUS – MODERNE FORMENSPRACHE

Eine Theke für viele Anwendungsbereiche. Von der steckerfertigen Kühltheke bis hin zur kompletten Thekenanlage im individuellen Ladenbau für Zentralkühlung bietet KUBUS vielfältige Einsatzbereiche. Der gerade Glasaufbau bietet von allen Perspektiven einen guten Blick auf das ausgestellte Produkt.

Von der Frischwaretheke über 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.



Steuerung



**Geöffnete Reservefächer
und optionale Steckdose**



**Hebedämpfer,
Ansicht von innen**



**Innenansicht Reservefach
und optionale Steckdose**

KUBUS U Verkaufstheke mit Maschine

Ausstellungstiefe
900 mm

 ab 2,20 m

ZK
→

LED
optional

 R 290

Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

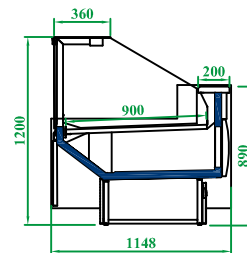
- Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Glaszählplatte 360 mm tief
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- Innenmaterial: CNS
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung
- Temperatur -1 °C bis +5 °C bei UT/RF 25 °C/60 %
- Elektronische Temperatursteuerung und digitale Temperaturanzeige
- Wandstärke Isolierung 40 mm
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung, Geräte Ein-/Ausschalter
- CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 200 mm
- 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- Leichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- Reservefach und Unterbaukühlung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)



KUBUS U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

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









Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 191

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



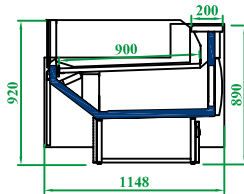
Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	4.2001	249,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	4.2000	249,00

Modell	KUBUS 1018 U	KUBUS 1331 U	KUBUS 1956 U	KUBUS 2581 U	KUBUS 3206 U	KUBUS 3831 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/365 W	230 V/378 W	230 V/498 W	230 V/742 W	230 V/955 W	230 V/1.008 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Warenpräsentationsfl.	0,82 m ²	1,09 m ²	1,63 m ²	2,17 m ²	2,71 m ²	3,26 m ²
Energieverbrauch	2.486 kWh/Jahr	2.654 kWh/Jahr	3.643 kWh/Jahr	5.088 kWh/Jahr	6.263 kWh/Jahr	6.880 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	140 kg	150 kg	192 kg	233 kg 	275 kg 	318 kg 
Artikelnummer	4.2102	4.2133	4.2197	4.2263	4.2325	4.2382
UVP in €	5.392,00	5.747,00	7.453,00	9.343,00	11.009,00	12.587,00

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
Außenmaße B x T x H	937 x 1148 x 1200 mm	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm	2500 x 1148 x 1200 mm	3125 x 1148 x 1200 mm	3750 x 1148 x 1200 mm
Kälteleistung – Einzelinstallation	447 W bei -7,6°C VT	596 W bei -7,6°C VT	893 W bei -7,6 C VT	1.191 W bei -7,6°C VT	1.489 W bei -7,6°C VT	1.786 W bei -7,6°C VT
Energieverbrauch	1.701 kWh/Jahr	2.172 kWh/Jahr	3.179 kWh/Jahr	4.212 kWh/Jahr	5.263 kWh/Jahr	6.406 kWh/Jahr
Gewicht	120 kg	175 kg	220 kg	260 kg 	310 kg 	365 kg 
Artikelnummer	4.2093	4.2125	4.2187	4.2250	4.2321	4.2327
UVP in €	4.118,00	4.503,00	5.602,00	7.706,00	8.871,00	10.565,00



Ausstellungstiefe
900 mm



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 191

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für SB-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für SB-ZK Serie	4.3001	249,00
Seitenteil rechts für SB-ZK Serie	4.3000	249,00

KUBUS SB Theke mit Maschine

Umluft Frischwaretheke, Selbstbedienung, steckerfertig

- ◆ Self-Servicetheke
- ◆ Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Kleine gerade Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 200 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ 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

Farbvarianten finden Sie auf Seite 187

Modell	KUBUS 1018 SB	KUBUS 1331 SB	KUBUS 1956 SB	KUBUS 2581 SB	KUBUS 3206 SB	KUBUS 3831 SB
AußenmaÙe B x T x H	1017 x 1148 x 935 mm	1330 x 1148 x 935 mm	1955 x 1148 x 935 mm	2580 x 1148 x 935 mm	3205 x 1148 x 935 mm	3830 x 1148 x 935 mm
Anschlusswert	230 V/303 W	230 V/307 W	230 V/398 W	230 V/610 W	230 V/789 W	230 V/796 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Warenpräsentationsfl.	1,19 m ²	1,48 m ²	1,78 m ²	2,37 m ²	2,96 m ²	3,56 m ²
Energieverbrauch	2.285 kWh / Jahr	2.416 kWh / Jahr	3.117 kWh / Jahr	4.741 kWh / Jahr	5.855 kWh / Jahr	6.183 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.3102	4.3131	4.3191	4.3261	4.3322	4.3361
UVP in €	5.277,00	5.629,00	6.985,00	8.959,00	10.251,00	11.912,00

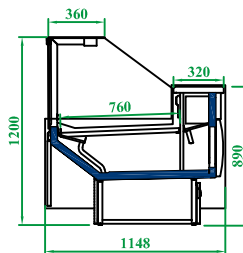
Modell	KUBUS 937 SB-ZK	KUBUS 1250 SB-ZK	KUBUS 1875 SB-ZK	KUBUS 2500 SB-ZK	KUBUS 3125 SB-ZK	KUBUS 3750 SB-ZK
AußenmaÙe B x T x H	937 x 1148 x 935 mm	1250 x 1148 x 935 mm	1875 x 1148 x 935 mm	2500 x 1148 x 935 mm	3125 x 1148 x 935 mm	3750 x 1148 x 935 mm
Energieverbrauch	1.332 kWh / Jahr	1.796 kWh / Jahr	2.665 kWh / Jahr	3.551 kWh / Jahr	4.420 kWh / Jahr	5.329 kWh / Jahr
Kälteleistung – Einzelinstallation	417 W bei -6,8°C VT	556 W bei -6,8°C VT	883 W bei -6,8°C VT	1.111 W bei -6,8°C VT	1.389 W bei -6,8°C VT	1.666 W bei -6,8°C VT
Gewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.3093	4.3125	4.3187	4.3250	4.3321	4.3375
UVP in €	4.028,00	4.385,00	5.418,00	7.153,00	8.310,00	9.876,00

KUBUS Fischtheke mit Maschine

Ausstellungstiefe 900 mm
ab 2,20 m
 ZK
 LED optional
 R 290

Fischtheke mit stiller Kühlung, steckerfertig

- ◆ Temperaturklasse 3M 2 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ◆ Ausstellungsfläche aus Wanneneinsätzen in Edelstahl mit einer Tiefe von 760 mm
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur -1 °C bis +7 °C
- ◆ UT / RF 25 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Elektronische Temperaturregung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ◆ Arbeitsplatte mit einer Tiefe von 320 mm
- ◆ Reservfach mit Unterbaukühlung
- ◆ Leichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Bauseitige Schmutzwasserentsorgung ist vorzusehen
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe hebbbar
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)



KUBUS Fischtheke-ZK für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

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

Farbvarianten finden Sie auf Seite 187

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 191

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für Fisch-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für Fisch-ZK Serie	4.5001	259,00
Seitenteil rechts für Fisch-ZK Serie	4.5000	259,00

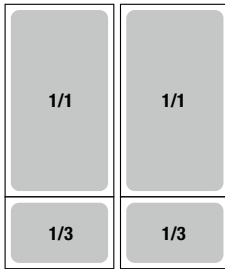
Modell	KUBUS 1331 Fisch	KUBUS 1956 Fisch	KUBUS 2581 Fisch	KUBUS 3206 Fisch
Außenmaße B x T x H	1330 x 1148 x 1200 mm	1955 x 1148 x 1200 mm	2580 x 1148 x 1200 mm	3205 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 298 W	230 V / 465 W	230 V / 533 W	230 V / 726 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Warenpräsentationsfläche	0,90 m ²	1,35 m ²	1,79 m ²	2,24 m ²
Energieverbrauch	2.099 kWh / Jahr	3.212 kWh / Jahr	3.672 kWh / Jahr	4.960 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Gewicht	144 kg	188 kg	233 kg	297 kg
Artikelnummer	4.5131	4.5192	4.5261	4.5323
UVP in €	6.249,00	7.848,00	9.937,00	11.735,00

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 bei Einzelinstallation	298 W bei -7,6°C VT	447 W bei -7,6°C VT	596 W bei -7,6°C VT	745 W bei -7,6°C VT
Energieverbrauch	1.223 kWh / Jahr	1.785 kWh / Jahr	2.354 kWh / Jahr	2.960 kWh / Jahr
Gewicht	125 kg	173 kg	215 kg	267 kg
Artikelnummer	4.5125	4.5187	4.5250	4.5321
UVP in €	5.417,00	6.142,00	8.074,00	9.389,00

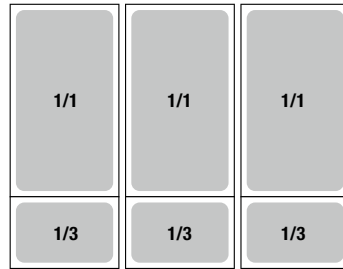
LED
optional



KUBUS 1017 BM



KUBUS 1330 BM



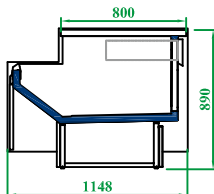
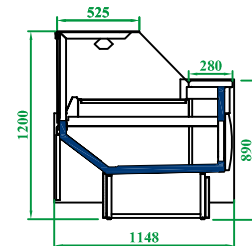
Modell	KUBUS 1017 BM	KUBUS 1330 BM
Außenmaße B x T x H	1017 x 1148 x 1200 mm	1330 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	400 V / 3125 W	400 V / 3125 W
Ausstellungsfläche	0,67 m ²	0,90 m ²
Bestückungsmöglichkeit	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3	3 GN 1/1 + 3 GN 1/3
Gewicht	155 kg	185 kg
Artikelnummer	4.7100	4.7130
UVP in €	7.760,00	8.998,00

KUBUS BM Bain-Marie

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 Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

Farbvarianten finden Sie auf Seite 187



Farbvarianten finden Sie auf Seite 187

KUBUS Kassentisch

Kassentisch ohne Seitenteile

- ♦ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenglas zur Abgrenzung	4.0008	135,00
Zusammenbausatz	6.0082	201,00
Seitenteil links	4.2001	249,00
Seitenteil rechts	4.2000	249,00
Steckdose	4.0022	83,00



ohne Seitenteile, Abb. ähnlich

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 €	1.149,00	1.449,00	1.715,00	1.964,00



KUBUS Innen- und Außenecken 45° und 90° SB Selbstbedienungs-Ecke

Ausstellungstiefe
900 mm

Für den individuellen Thekenbau

- ♦ Ohne Seitenteile, Self-Service
- ♦ Ausstellungstiefe 900 mm
- ♦ Temperaturklasse 3M 1
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Elektronische Temperaturregung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301, Tiefe von 200 mm
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

KUBUS U Bedienecke

Wie oben, jedoch:

- ♦ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ♦ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ♦ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung



KUBUS SB-ZK und U-ZK Serie für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch mit Expansionsventil für R 452 a

Zubehör KUBUS Serie

Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen der Kubus Serie.

Steckdose, feste Trennscheibe, mobile Trennscheibe hoch, mobile Trennscheibe niedrig, vollisolierte Trennscheibe, Papierhalter, Schneidbrett, Waagenbrett, Maschinenbrett, Messerhalter, Rädersatz, automatische Tauwasserverdunstung, elektronische Abtauheizung, Zwischenglasablage, Vorratsfach Edelstahl, Rückschiebescheiben, LED-Beleuchtung, beschichteter Verdampfer, Wagenabweiser Edelstahl, 2-stufige Auslage, 3-stufige Auslage und Holz-Warentrenner, Antibeschlagsystem bzw. Frontscheibenbelüftung

Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an.

Modell	KUBUS U-ZK 45° Innenecke	KUBUS U-ZK 45° Außenecke	KUBUS U-ZK 90° Innenecke	KUBUS U-ZK 90° Außenecke
AußenmaÙe B x T x H	1123 x 1148 x 1200 mm	1120 x 1148 x 1200 mm	1305 x 1148 x 1200 mm	1270 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/35 W	230 V/66 W	230 V/43 W	230 V/123 W
Kälteleistung bei Einzelinstallation	380 W bei -7,6°C VT	447 W bei -7,6°C VT	596 W bei -7,6°C VT	744 W bei -7,6°C VT
Ausstellungsfläche	0,74 m ²	0,76 m ²	1,29 m ²	1,26 m ²
Gewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.2049	4.2045	4.2099	4.2095
UVP in €	4.574,00	4.574,00	6.657,00	6.657,00

Modell	KUBUS SB-ZK 45° Innenecke	KUBUS SB-ZK 45° Außenecke	KUBUS SB-ZK 90° Innenecke	KUBUS SB-ZK 90° Außenecke
AußenmaÙe B x T x H	1123 x 1148 x 935 mm	1120 x 1148 x 935 mm	1305 x 1148 x 935 mm	1270 x 1148 x 935 mm
Kälteleistung bei Einzelinstallation	355 W bei -7,6°C VT	417 W bei -7,6°C VT	556 W bei -7,6°C VT	694 W bei -7,6°C VT
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	0,74 m ²	1,26 m ²	1,23 m ²
Gewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.3049	4.3045	4.3099	4.3095
UVP in €	4.379,00	4.379,00	6.569,00	6.569,00



NINA – ZEITLOSE ELEGANZ UND 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.



**Separater Schalter für Gerät
und Beleuchtung**



Gekühlter Unterbau



Dämpfer für Hebescheiben



Innenraumthermostat



Einfach zu reinigende Hebescheiben



**Verkaufsfördernde
Warenbeleuchtung**



NINA U Verkaufstheke mit Maschine

Ausstellungstiefe 900 mm

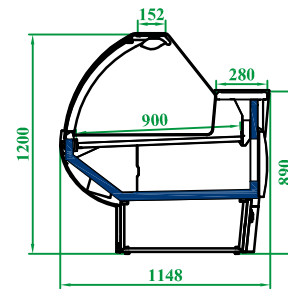
 ab 2,20 m

 optional

 R 290

Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

- ◆ Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasrahmen aus Aluminium
- ◆ Glaszählplatte 152 mm tief
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ◆ Außenmaterial Stahlblech grau RAL 7047 (Telegrau), Sockelblende RAL 7037 (Staubgrau) lackiert, Seitenteile Kunststoff RAL 7047 (Telegrau) lackiert (für Seitenteile keine andere Farbe möglich)
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 280 mm
- ◆ Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Reservfach und Unterbaukühlung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

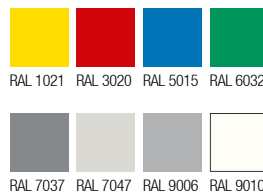


NINA U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

Wie oben, jedoch:

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

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 194

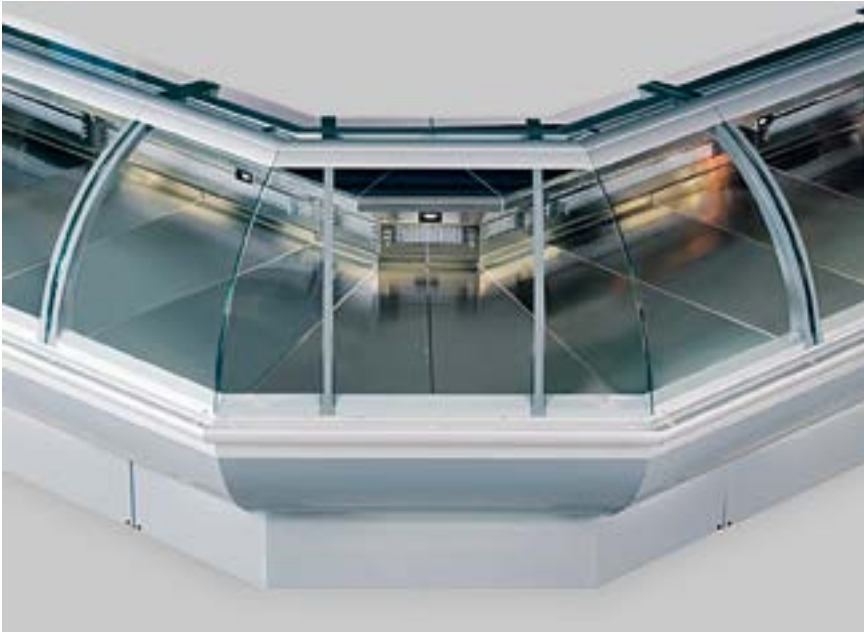
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	6.0001	249,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	6.0002	249,00

Modell	NINA 1018 U	NINA 1331 U	NINA 1956 U	NINA 2581 U	NINA 3206 U	NINA 3831 U
AußenmaÙe B x T x H	1037 x 1148 x 1200 mm	1350 x 1148 x 1200 mm	1975 x 1148 x 1200 mm	2600 x 1148 x 1200 mm	3225 x 1148 x 1200 mm	3850 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/365 W	230 V/378 W	230 V/498 W	230 V/742 W	230 V/955 W	230 V/1.008 W
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Warenpräsentationsfl.	0,68 m ²	0,98 m ²	1,36 m ²	1,81 m ²	2,26 m ²	2,72 m ²
Energieverbrauch	2.486 kWh/Jahr	2.654 kWh/Jahr	3.460 kWh/Jahr	5.088 kWh/Jahr	6.263 kWh/Jahr	6.588 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	140 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
Artikelnummer	6.1104	6.1132	6.1192	6.1263	6.1322	6.1384
UVP in €	4.998,00	5.337,00	6.687,00	8.563,00	9.972,00	11.322,00

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
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
Anschlusswert	230 V/70 W	230 V/83 W	230 V/115 W	230 V/152 W	230 V/189 W	230 V/242 W
Kälteleistung bei Einzelinstallation	298 W bei -7,6°C VT	596 W bei -7,6°C VT	893 W bei -7,6°C VT	1.191 W bei -7,6°C VT	1.489 W bei -7,6°C VT	1.786 W bei -7,6°C VT
Energieverbrauch	1.701 kWh/Jahr	2.172 kWh/Jahr	3.179 kWh/Jahr	4.212 kWh/Jahr	5.263 kWh/Jahr	6.406 kWh/Jahr
Gewicht	140 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
Artikelnummer	6.1093	6.1125	6.1187	6.1250	6.1312	6.1375
UVP in €	3.806,00	4.160,00	5.197,00	6.573,00	7.746,00	9.394,00



Ausstellungstiefe
900 mm



Farbvarianten finden Sie auf Seite 193

NINA Innen- und Außenecken 45° und 90° SB-ZK Serie

Ecke mit / ohne Maschine und Glasaufsatz

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Temperaturbereich -1 °C bis +5 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ 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 Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

NINA U-ZK Serie

Wie oben, jedoch:

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasrahmen aus Aluminium
- ◆ Glaszahlplatte 152 mm tief
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern

Für Zentralkühlung

Modell	NINA SB-ZK 45 Innenecke 45°	NINA SB-ZK 90 Innenecke 90°	NINA SB-ZK 45 Außenecke 45°	NINA SB-ZK 90 Außenecke 90°
Außenmaße B x T x H	1123 x 1148 x 1200 mm	1305 x 1148 x 1200 mm	1120 x 1148 x 1200 mm	1270 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/58 W	230 V/89 W	230 V/98 W	230 V/170 W
Kälteleistung	320 W bei -9 °C VT	890 W bei -9 °C VT	380 W bei -9 °C VT	890 W bei -9 °C VT
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	1,26 m ²	0,74 m ²	1,64 m ²
Gewicht	130 kg	220 kg	130 kg	220 kg
Artikelnummer	6.2049	6.2099	6.2040	6.2090
UVP in €	3.938,00	5.859,00	3.938,00	5.859,00

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 €	4.256,00	6.169,00	4.256,00	6.169,00

Zubehör NINA Serie

Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen der Nina Serie.

Steckdose, mobile Trennscheibe hoch, mobile Trennscheibe niedrig, vollisolierte Trennscheibe, Papierhalter, Schneidbrett, Waagenbrett, Maschinenbrett, Messerhalter, Rädersatz, elektronische Abtauheizung, Zwischenglasablage, Vorratsfach in CNS, Aluminium Wagenabweiser, LED-Beleuchtung, beschichteter Verdampfer, 2-stufige Auslage, 3-stufige Auslage und Holz-Warentrenner, Antibeschlagsystem bzw. Frontscheibenbelüftung

Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an.



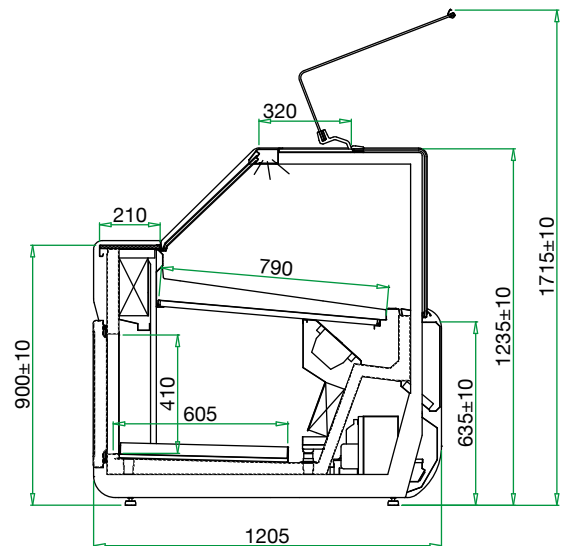
ZENTA-Serie



LED

Umluft Frischwaretheke mit gekühltem Unterbau, geeignet für E2 Kisten, optimiertes System minimiert Austrocknung der Waren

- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasaufbau bei steckfertigen Geräten vormontiert
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, Seitenwände: Kunststoff
- ◆ Frontscheibenrahmen aus Aluminiumprofilen, silber
- ◆ Frontscheibenbelüftung mit leisem, sparsamen EC Lüfter, separat schaltbar
- ◆ Fronthebeschreiben mit Hebedämpfern zur leichten Reinigung
- ◆ Rückschiebeschreiben
- ◆ Kältemittel R 449 a
- ◆ Temperatur +1 °C bis +10 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Elektronische Temperaturregung und digitale Temperaturanzeige mit Temperaturlaufzeichnung
- ◆ Separat schaltbare energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Zahlplatte, Tiefe 320 mm
- ◆ Edelstahlarbeitenplatte, Tiefe 210 mm
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl, Tiefe 790 mm
- ◆ Separater Verdampfer im Reservefach
- ◆ Reservefach/Unterbau für E2 Kisten, 2 Stück mit jeweils max. 200 mm Höhe pro Türfach möglich
- ◆ Optimiertes System zur Minimierung der Warenaustrocknung
- ◆ Leise und langlebig
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



4
Kühlvitрины

Modell	Zenta 130	Zenta 190	Zenta 250	Zenta 380
AußenmaÙe B x T x H	1250 x 1205 x 1235 mm	1875 x 1205 x 1235 mm	2500 x 1205 x 1235 mm	3750 x 1205 x 1235 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V / 549 W	230 V / 1043 W	230 V / 927 W	230 V / 1233 W
Ausstellungsfläche	0,98 m ²	1,48 m ²	1,98 m ²	2,96 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,08 m ²	1,60 m ²	2,13 m ²	3,15 m ²
Energieverbrauch	2.584 kWh / Jahr	3.227 kWh / Jahr	3.861 kWh / Jahr	5.139 kWh / Jahr
Stauraum im Unterbau	mit 2 Türen	mit 3 Türen	mit 4 Türen	mit 6 Türen
Gewicht	220 kg	285 kg	350 kg	420 kg
Artikelnummer	59.0105	59.0185	59.0255	59.0375
UVP in €	7.046,00	10.001,00	13.350,00	19.095,00





ADMIRAL – EINZIGARTIG IM DETAIL

ERFAHRUNG UND KNOW-HOW BIS INS KLEINSTE DETAIL

Die Frischwaretheke Admiral besticht durch ihre hohe Qualität und ihre breitgefächerten Einsatzmöglichkeiten. Ideal für den individuellen Ladenbau ist, dass neben der Standard-Kühlversion auch viele weitere Ausführungen, wie zum Beispiel gekühlte Innen- und Außenecken, Bain-Marie, Brot-, Kuchen-, Selbstbedienung-, Fisch- und Tiefkühltheken sowie der passende Kassentisch auf Anfrage erhältlich sind. Der gerade Glasaufbau besteht aus Sicherheitsglas (Norm EN 12150). Zur einfachen Reinigung der Theke sind die Fronthebescheiben mit starken Gasdruckdämpfern versehen. Ein weiteres Merkmal der Admiral ist die extra tiefe Auslagefläche von 900 mm und die Bodenwanne – beide aus hochwertigem Chromnickelstahl DIN 1.4301.



PROFITIEREN SIE VON DER VIELFALT UND DEN OPTIONEN DIESER SERIE.
WIR UNTERBREITEN IHNEN GERNE EIN PERSÖNLICHES ANGEBOT!

Admiral Verkaufstheke für Zentralkühlung



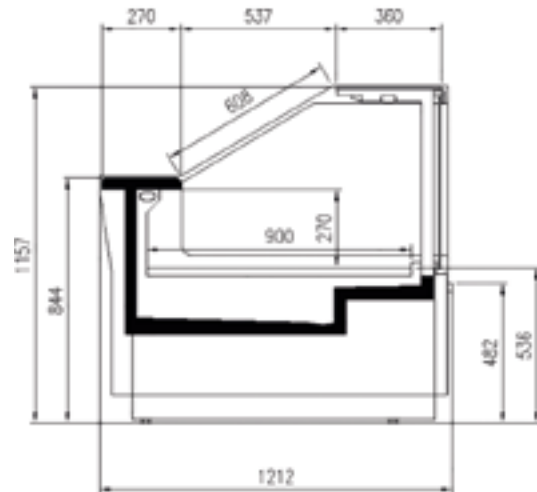
Hochwertige Frischwaretheke in Premiumausführung

- ◆ Geeignet für den individuellen Thekenbau
- ◆ Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037 mit 4 Stück eckigen Stoßleisten
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe mit starken Dämpfern
- ◆ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ◆ Antibeschiebesicherung
- ◆ Klemmleiste
- ◆ Verdampfer unter Auslagefläche
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Expansionsventil für R 452 a, R 455 a oder R 449 a (nach Wahl)
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ CNS-Arbeitsplatte (1.4301) mit einer Tiefe von 270 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ◆ Bodenwanne aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max.20 mm)
- ◆ Große Auswahl an Thekenvarianten z. B. Brot-, Backwaren-, Selbstbedienung- und Fischtheke sowie Bain Marie
- ◆ Große Auswahl an Zubehör für alle Thekenvarianten



Wir freuen uns, Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten zu dürfen.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	70.2078	255,00
Seitenteil links	70.2071	1.040,00
Seitenteil rechts	70.2070	1.040,00
Papierhalter	70.2072	129,00
Messerhalter	70.2073	312,00
Brett für Aufschnittmaschine/Waage	70.2074	341,00
Becherhalter	70.2075	177,00
Rückseitige Steckdose pro Stück	70.2076	121,00
Schneidebrett	70.2077	281,00
Master-Steuerung	70.2079	1.775,00
Slave-Steuerung	70.2080	1.189,00



Alle in der Tabelle angegebene Maße sind immer ohne Seitenteile. Die Stärke der optional erhältlichen Seitenteile beträgt 50 mm je Seitenteil, plus 15 mm pro Seitenteil bei Verwendung der abgebildeten Stoßleisten.

Modell	Admiral 937 ZK	Admiral 1250 ZK	Admiral 1875 ZK	Admiral 2500 ZK	Admiral 3125 ZK	Admiral 3750 ZK
Außenmaße B x T x H	937 x 1212 x 1157 mm	1250 x 1212 x 1157 mm	1875 x 1212 x 1157 mm	2500 x 1212 x 1157 mm	3125 x 1212 x 1157 mm	3750 x 1212 x 1157 mm
Anschlusswert	230 V/48 W	230 V/79 W	230 V/107 W	230 V/136 W	230 V/163 W	230 V/215 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	0,84 m ²	1,13 m ²	1,69 m ²	2,25 m ²	2,81 m ²	3,38 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,94 m ²	1,25 m ²	1,88 m ²	2,50 m ²	3,13 m ²	3,75 m ²
Energieverbrauch	1.230 kWh/Jahr	1.765 kWh/Jahr	2.556 kWh/Jahr	3.346 kWh/Jahr	4.172 kWh/Jahr	5.111 kWh/Jahr
Gewicht	196 kg	247 kg	344 kg	440 kg	537 kg	633 kg
Artikelnummer	70.2102	70.2126	70.2191	70.2253	70.2316	70.2376
UVP in €	6.832,00	7.622,00	10.091,00	11.648,00	14.806,00	16.264,00



WANDKÜHLREGALE



**Jetzt Wandkühlregal
Flyer downloaden!**

NEU 



Luna

Wandkühlregal mit Panoramaseitenteilen

- Halbhohes Wandkühlregal
- Panoramaseitenteile
- Seitliche Glasscheiben energiesparend isoliert mit Siebdruck
- Korpus, Maschinenfach, Front und innen Stahlblech schwarz lackiert RAL 9005, Seitenteile Kunststoff schwarz
- Leichtgängige Schiebetüren
- LED-Innenbeleuchtung im Kopfteil und hinter jedem Regalboden
- 3 Regalböden mit Scannerschienen, höhenverstellbar
- 1 Regalboden mit 250 mm Tiefe
- 1 Regalboden mit 340 mm Tiefe
- 1 Regalboden mit 400 mm Tiefe
- 1 Grundboden mit 430 mm Tiefe
- Scannerschienen an den Regalböden
- Umluftkühlung / Luftschleier
- Rückseitig angebrachter Luftleitkanal für Wandaufstellung oder Rücken an Rücken
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Modell	Luna 90 DP	Luna 120 DP	Luna 190 DP
AußenmaÙe B x T x H	900 x 715 x 1440 mm	1200 x 715 x 1440 mm	1930 x 715 x 1440 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Anschlusswert	230 V / 1408 W	230 V / 1508 W	230 V / 1860 W
Ausstellungsfläche	1,19 m ²	1,64 m ²	2,66 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,73 m ²	1,01 m ²	1,61 m ²
Energieverbrauch	2227 kWh / Jahr	2519 kWh / Jahr	3468 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Anzahl der Türen	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	3 Schiebetüren
Bruttogewicht	150 kg	190 kg	300 kg
Artikelnummer	66.0091	66.0121	66.0181
UVP in €	5.446,00	6.299,00	9.984,00

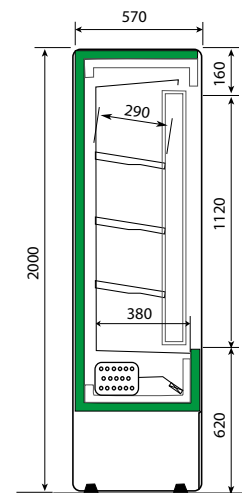
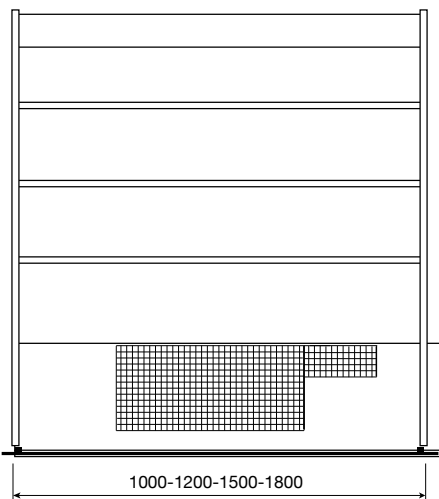


Aurin 2



Wandkühlregal mit 2 Schiebetüren und isolierten Seitenteilen

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff, schwarz
- ◆ Front und Rückwand außen: Stahlblech grau
- ◆ Isolierte Seitenteile aus Kunststoff grau
- ◆ Rückwand aus Edelstahl
- ◆ Temperatur +4 °C bis +8 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 3 höhen- und neigungsverstellbare Edelstahlböden
- ◆ Regaltiefe 290 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserverdunstung mit Heizung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich
- ◆ Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen



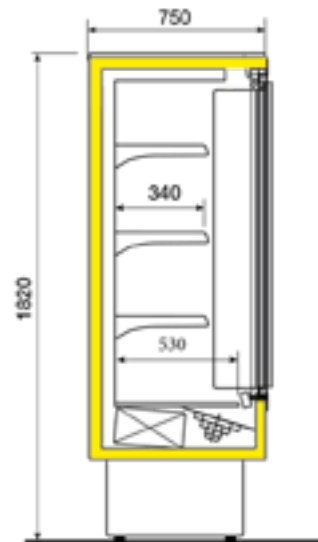
Modell	Aurin 2 100	Aurin 2 120	Aurin 2 150	Aurin 2 180
AußenmaÙe B x T x H	1000 x 570 x 2000 mm	1200 x 570 x 2000 mm	1500 x 570 x 2000 mm	1800 x 570 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 583 W	230 V / 599 W	230 V / 837 W	230 V / 957 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	1,30 m ²	1,36 m ²	1,73 m ²	2,09 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,15 m ²	1,41 m ²	1,77 m ²	2,15 m ²
Energieverbrauch	2.087 kWh / Jahr	2.642 kWh / Jahr	3.420 kWh / Jahr	3.270 kWh / Jahr
Gewicht	142 kg	199 kg	231 kg	272 kg
Artikelnummer	82.7810	82.7812	82.7815	82.7818
UVP in €	3.859,00	4.333,00	4.954,00	5.747,00



Pinto

Wandkühlregal mit 2 Schiebetüren, dreiseitig aus CNS

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ CNS-Seitenteile mit Panorama-Isolierglasscheiben
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff
- ◆ Front: CNS, Rückwand außen: Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: CNS, Glas
- ◆ Temperatur +2 °C bis +6 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60%)
- ◆ Energieeffizienzklasse C (EU 2019/2018)
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare Innenbeleuchtung
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 3 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regaltiefe 340 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- ◆ 2 Aggregate bei Modell 180 und 200
- ◆ Modell 200 wird ohne Stecker geliefert und muss bauseitig von einem Elektrofachbetrieb angeschlossen werden
- ◆ Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ 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



Modell	Pinto 100	Pinto 120	Pinto 150	Pinto 180	Pinto 200
AußenmaÙe B x T x H	1000 x 750 x 1820 mm	1200 x 750 x 1820 mm	1500 x 750 x 1820 mm	1800 x 750 x 1820 mm	2000 x 750 x 1820 mm
Anschlusswert	230 V/367 W	230 V/876 W	230 V/776 W	230 V/1258 W	230 V/2074 W
Ausstellungsfläche	1,43 m ²	1,74 m ²	2,22 m ²	2,68 m ²	2,99 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,99 m ²	1,21 m ²	1,53 m ²	1,68 m ²	2,07 m ²
Energieverbrauch	2.120 kWh/Jahr	2.675 kWh/Jahr	3.168 kWh/Jahr	3.653 kWh/Jahr	4.058 kWh/Jahr
Artikelnummer	82.5810	82.5812	82.5815	82.5822	82.5823
UVP in €	4.692,00	5.086,00	5.868,00	6.665,00	7.349,00



Dilara

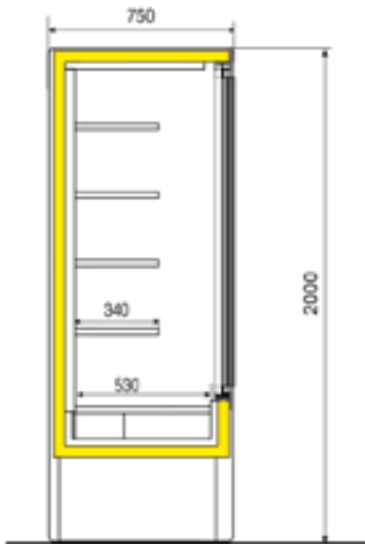


Wandkühlregal mit 2 selbstschließenden Schiebetüren aus Isolierglas und vollisolierten Seitenwänden

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ ABS-Seitenteile schwarz, Front: Stahlblech schwarz
- ◆ Innenmaterial: CNS, Innere gelochte Rückwand aus CNS
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff
- ◆ Temperatur +3 °C bis +7 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C / 60%)
- ◆ Energieeffizienzklasse C (EU 2019/2018)
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Separat schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 4 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regaltiefe 340 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- ◆ Auslageboden 530 mm tief
- ◆ 2 Aggregate bei Modell 180 und 200
- ◆ Modell 200 wird ohne Stecker geliefert und muss bauseitig von einem Elektrofachbetrieb angeschlossen werden
- ◆ 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 Dilara 200 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



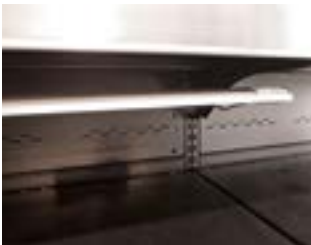
Modell	Dilara 100	Dilara 120	Dilara 150	Dilara 180	Dilara 200
Außenmaße B x T x H	1000 x 750 x 2000 mm	1200 x 750 x 2000 mm	1500 x 750 x 2000 mm	1800 x 750 x 2000 mm	2000 x 750 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V/537 W	230 V/606 W	230 V/776 W	230 V/1166 W	230 V/2074 W
Ausstellungsfläche	1,73 m ²	2,12 m ²	2,68 m ²	3,24 m ²	3,63 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,30 m ²	1,58 m ²	2,00 m ²	2,43 m ²	2,71 m ²
Energieverbrauch	2.405 kWh/Jahr	2.974 kWh/Jahr	3.577 kWh/Jahr	3.719 kWh/Jahr	4.223 kWh/Jahr
Artikelnummer	82.6811	82.6813	82.6816	82.6823	82.6825
UVP in €	4.545,00	4.915,00	5.479,00	6.232,00	6.904,00

VARIANT WANDKÜHLREGAL BLACK LINE

Seit 2023 neu im Programm bei KBS ist das Wandkühlregal Variant. Die Serie bietet maximalen Ausstellungsfläche auf vorgegebenen Raum. Die Geräte sind in vielen verschiedenen Größen erhältlich und passen sich perfekt an die Gegebenheiten vor Ort an. Die Seitenteile sind verglast, um einen optimalen Blick auf die ausgestellten Lebensmittel zu erreichen. Die Kühlregale werden innen und außen in schwarz (RAL 9005) oder innen weiß und außen lichtgrau (RAL 7035) angeboten. Viele weitere Farben sind gegen Mehrpreis möglich.



Das moderne, schlichte Design passt zu jeder Ladeneinrichtung. Die Geräte sind umweltfreundlich durch die Verwendung des Kältemittels R 290 und erreichen in den geschlossenen Versionen (mit Schiebe- oder Drehtüren) die Energieeffizienzklasse B. Viele sinnvolle Details zeichnen diese Serie aus:



LED-Beleuchtung durch magnetische Befestigung sowohl im vorderen als auch im hinteren Regalbodenbereich anbringbar (bei Ausführung Black Edition serienmäßig bei Ausführung „lichtgrau“ optional)



Bessere Höhenverstellbarkeit der Regalböden durch kleine Abstände



Regalböden durch speziell gefertigte Regalbodenhalter stufenweise (0°, 6°, 12°) neigungsverstellbar



Zusätzliche Absicherung der Regalböden durch Sicherungsclips



Regalbödenverstärkung ermöglicht die Belastung mit bis zu 60 kg pro laufendem Meter



Hochwertiger transparenter Warenstopper und Preisschiene



Steuerung sowie Geräte Ein-/Ausschalter und Beleuchtung sind hinter magnetisch angebrachter Klappe leicht zugänglich und dennoch gut geschützt



Schutzgitter des Kondensators kann ohne Werkzeuge zur einfachen Reinigung geöffnet werden



Variant Nachtrolo



Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Nachtrolo

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff lichtgrau RAL 7035
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Seitenteile mit Panoramaglasscheiben
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ Eingebautes Nachtrolo
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 1 Regalbodenebene mit 350 mm Tiefe belastbar bis 52 kg je lfd. Meter
- ◆ 3 Regalbodenebenen mit 400 mm Tiefe belastbar bis 60 kg je lfd. Meter
- ◆ Böden höhen- und stufenweise neigungsverstellbar (0°, 6°, 12°)
- ◆ Auslagentiefe im Grundboden 470 mm
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Energiesparende EC-Ventilatoren
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 10 mm
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Variant 257 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



4
Kühlvitri-
n

Variant Nachtrolo Black Line

Wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff schwarz RAL 9005
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Inklusive magnetischer LED-Innenregalbodenbeleuchtung

Farbvarianten als Mehrpreisoption



Modell	Variant 107	Variant 132	Variant 167	Variant 194	Variant 257
Außenmaße B x T x H	1070 x 720 x 2000 mm	1320 x 720 x 2000 mm	1670 x 720 x 2000 mm	1945 x 720 x 2000 mm	2570 x 720 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 861 W	230 V / 1160 W	230 V / 1634 W	230 V / 1709 W	230 V / 2321 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,40 m ²	3,00 m ²	3,84 m ²	4,51 m ²	6,00 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,39 m ²	1,74 m ²	2,23 m ²	2,63 m ²	3,49 m ²
Energieverbrauch	3.431 kWh / Jahr	3.942 kWh / Jahr	4.636 kWh / Jahr	5.220 kWh / Jahr	6.461 kWh / Jahr
Gewicht	231 kg	272 kg	339 kg	380 kg	482 kg
Artikelnummer	53.1109	53.1138	53.1175	53.1202	53.1259
UVP in €	5.498,00	6.174,00	6.672,00	7.348,00	8.827,00



Modell Black Line	Variant 107	Variant 132	Variant 167	Variant 194	Variant 257
Artikelnummer	53.1110	53.1139	53.1176	53.1203	53.1260
UVP in €	6.314,00	7.231,00	7.973,00	8.893,00	10.859,00





Variant Drehtüren


Energiespar-Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Drehtüren

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff lichtgrau RAL 7035
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Seitenteile mit Panoramaglasscheiben
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ Drehtüren mit Isolierglas
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 4 Regalbodenebenen mit 400 mm Tiefe belastbar bis 60 kg je lfd. Meter
- ◆ Böden höhen- und stufenweise neigungsverstellbar (0°, 6°, 12°)
- ◆ Auslagetiefe im Grundboden 470 mm
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Energiesparende EC-Ventilatoren
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 10 mm
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Variant 257 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Variant Drehtüren Black Line

Wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff schwarz RAL 9005
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Inklusive magnetischer LED-Innenregalbodenbeleuchtung

Modell	Variant Drehtüren 107	Variant Drehtüren 132	Variant Drehtüren 167	Variant Drehtüren 194	Variant Drehtüren 257
Außenmaße B x T x H	1070 x 720 x 2000 mm	1320 x 720 x 2000 mm	1670 x 720 x 2000 mm	1945 x 720 x 2000 mm	2570 x 720 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 608 W	230 V / 817 W	230 V / 1138 W	230 V / 1101 W	230 V / 1496 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,00 m ²	2,51 m ²	3,21 m ²	3,77 m ²	5,01 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,32 m ²	1,65 m ²	2,12 m ²	2,50 m ²	3,31 m ²
Anzahl der Türen	2	2	2	3	4
Energieverbrauch	1.862 kWh / Jahr	2.128 kWh / Jahr	2.504 kWh / Jahr	2.811 kWh / Jahr	3.468 kWh / Jahr
Gewicht	251 kg	292 kg	359 kg	400 kg	502 kg
Artikelnummer	57.1103	57.1133	57.1163	57.1193	57.1253 
UVP in €	6.552,00	7.260,00	8.019,00	8.968,00	10.460,00

Modell Black Line	Variant Drehtüren 107	Variant Drehtüren 132	Variant Drehtüren 167	Variant Drehtüren 194	Variant Drehtüren 257
Artikelnummer	57.1109	57.1136	57.1176	57.1201	57.1262 
UVP in €	7.365,00	8.317,00	9.319,00	10.512,00	12.492,00



Variant Schiebetüren



Energiespar-Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Schiebetüren

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff lichtgrau RAL 7035
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Seitenteile mit Panoramaglasscheiben
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ Selbstschließende Isolierglas-Schiebetüren
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 4 Regalbodenebenen mit 400 mm Tiefe belastbar bis 60 kg je lfd. Meter
- ◆ Böden höhen- und stufenweise neigungsverstellbar (0°, 6°, 12°)
- ◆ Auslagetiefe im Grundboden 470 mm
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Energiesparende EC-Ventilatoren
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 10 mm
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Variant 257 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



4
Kühlvitri-
n

Variant Schiebetüren Black Line

Wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff schwarz RAL 9005
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Inklusive magnetischer LED-Innenregalbodenbeleuchtung

Weitere Farbvarianten finden Sie auf Seite 203

Modell	Variant Schiebetüren 107	Variant Schiebetüren 132	Variant Schiebetüren 167	Variant Schiebetüren 194	Variant Schiebetüren 257
Außenmaße B x T x H	1070 x 720 x 2000 mm	1320 x 720 x 2000 mm	1670 x 720 x 2000 mm	1945 x 720 x 2000 mm	2570 x 720 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 608 W	230 V / 817 W	230 V / 1138 W	230 V / 1101 W	230 V / 1496 W
Kälteleistung	1065 W	1307 W	1755 W	1911 W	2425 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,00 m ²	2,51 m ²	3,21 m ²	3,77 m ²	5,01 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,32 m ²	1,65 m ²	2,12 m ²	2,50 m ²	3,31 m ²
Anzahl der Türen	2	2	2	2	4
Energieverbrauch	1.862 kWh / Jahr	2.128 kWh / Jahr	2.504 kWh / Jahr	2.811 kWh / Jahr	3.468 kWh / Jahr
Gewicht	251 kg	292 kg	359 kg	400 kg	502 kg
Artikelnummer	58.1103	58.1133	58.1163	58.1193	58.1253
UVP in €	6.493,00	7.260,00	7.901,00	8.851,00	10.460,00

Modell Black Line	Variant Schiebetüren 107	Variant Schiebetüren 132	Variant Schiebetüren 167	Variant Schiebetüren 194	Variant Schiebetüren 257
Artikelnummer	58.1106	58.1138	58.1168	58.1198	58.1259
UVP in €	7.307,00	8.317,00	9.202,00	10.396,00	12.492,00



KU 1200 G und KU 1850 G

Glastürkühlschrank mit zwei oder drei Türen

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz pulverbeschichtet, Türrahmen schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech dreiseitig (Seiten und Decke), weiß beschichtet, Boden in Edelstahl
- ◆ Innenbeleuchtung über 1 vertikale LED-Röhre separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Türalarm
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Engmaschige Roste, Stababstand ca. 15 mm, höhenverstellbar
- ◆ Rost bis max. 35 kg belastbar
- ◆ Türen mit zweifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus
- ◆ Türrahmen schwarz
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

TKU 1200 G und TKU 1850 G

wie KU 1200 G und KU 1850 G oben, jedoch:

- ◆ Glastürtiefkühlschrank mit zwei oder drei Türen
- ◆ Türen mit dreifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.1763	56,00

Modell	KU 1200 G	TKU 1200 G	KU 1850 G	TKU 1850 G
AußenmaÙe B x T x H	1370 x 735 x 2055 mm	1370 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/396 W	230 V/907 W	230 V/943 W	230 V/1.726 W
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Zubehör	8 Roste	8 Roste	12 Roste	12 Roste
Bruttoinhalt	1.201 l	1.201 l	1.852 l	1.852 l
Warenpräsentationsfläche	1,70 m ²	1,70 m ²	2,55 m ²	2,55 m ²
Energieverbrauch	2.085 kWh/ Jahr	5.786 kWh/ Jahr	3.230 kWh/ Jahr	10.293 kWh/ Jahr
Bruttogewicht	240 kg	240 kg	352 kg	356 kg
Artikelnummer	5.0320	5.0323	5.0322	5.0325
UVP in €	4.305,00	6.020,00	5.836,00	8.077,00



Cronus Drehtüren

Edelstahl-Wandkühlregal

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



Cronus Schiebetüren

wie Cronus Drehtüren oben, jedoch:

- 2 Glasschiebetüren

Shutter Pro

wie Cronus Drehtüren oben, jedoch:

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

Modell	Cronus Drehtüren 886	Cronus Drehtüren 1310	Cronus Drehtüren 1510	Cronus Drehtüren 1935
Außenmaße B x T x H	886 x 630 x 1920 mm	1310 x 630 x 1920 mm	1510 x 630 x 1920 mm	1935 x 630 x 1920 mm
Temperatur	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C
Anschlusswert	230 V/710 W	230 V/900 W	230 V/940 W	230 V/1530 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,97 m ²	1,49 m ²	1,73 m ²	2,28 m ²
Energieverbrauch	3.057 kWh/Jahr	3.157 kWh/Jahr	3.201 kWh/Jahr	6.007 kWh/Jahr
Bruttogewicht	225 kg	240 kg	270 kg	305 kg
Artikelnummer	923.0726	923.0738	923.0749	923.0758
UVP in €	5.119,00	5.456,00	5.969,00	6.976,00

Modell	Cronus Schiebetüren 1310	Cronus Schiebetüren 1510	Cronus Schiebetüren 1935
Artikelnummer	923.0736	923.0748	923.0756
UVP in €	5.759,00	6.210,00	7.573,00

Modell	Shutter Pro 886	Shutter Pro 1310	Shutter Pro 1510
Außenmaße B x T x H	886 x 740 x 1994 mm	1310 x 740 x 1994 mm	1510 x 740 x 1994 mm
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/1090 W	230 V/2190 W	230 V/2230 W
Warenpräsentationsfläche	1,06 m ²	1,55 m ²	1,79 m ²
Energieverbrauch	3.865 kWh/Jahr	6.449 kWh/Jahr	6.770 kWh/Jahr
Artikelnummer	924.0721	924.0731	924.0743
UVP in €	4.984,00	6.319,00	6.723,00



Nero

Wandkühlregal mit Drehtüren

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech RAL 9005 schwarz pulverbeschichtet, Türrahmen ALU schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech weiß beschichtet
- ◆ Innenbeleuchtung über 4 vertikale LED-Röhren separat schaltbar
- ◆ Lichtfarbe 4000K
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur M1 und M2
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm starke Isolierung
- ◆ 8 Regalböden, höhenverstellbar und neigungsverstellbar, Scannerleisten
- ◆ Regalboden bis max. 50 kg belastbar
- ◆ 3 Isolierglastüren mit Selbstschließmechanismus
- ◆ Türrahmen schwarz
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Nero TK

wie Nero oben, jedoch:

- ◆ Wand-Tiefkühlregal mit Drehtüren
- ◆ Temperaturklasse L1

Als Kühl- und TK-Regal erhältlich

Modell	Nero	Nero TK
AußenmaÙe B x T x H	2054 x 805 x 2038 mm	2054 x 805 x 2038 mm
Temperatur	-1 °C bis +7 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/1.180 W	230 V/1.749 W
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Bruttoinhalt	1.950 l	1.950 l
Warenpräsentationsfläche	2,55 m ²	2,55 m ²
Energieverbrauch	3.715 kWh / Jahr	11.837 kWh / Jahr
Bruttogewicht	352 kg	356 kg
Artikelnummer	5.0400	5.0410
UVP in €	6.460,00	8.844,00



Lem



Wandkühlregal aus Edelstahl CNS AISI 304 mit Isolierglastüren und Panoramaseitenscheiben

- ◆ Türrahmen und Rahmen der Seitenscheiben in RAL 7035 lichtgrau lackiert
- ◆ LED-Innenbeleuchtung in der Decke des Kühlmöbels
- ◆ Isolierglastüren arretierend
- ◆ Isolierglastüren selbständig schließend ab 60° Öffnung
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Geringe Fronthöhe 500 mm
- ◆ Grundboden Auslagentiefe 500 mm
- ◆ 4 Ebenen mit Regalböden
- ◆ Regalböden höhen- und neigungsverstellbar (10° und 20°)
- ◆ Regalboden Tiefe 400 mm
- ◆ Regalböden bis 70 kg belastbar
- ◆ Regalreihe bis maximal 270 kg belastbar
- ◆ Scannerschienen im Lieferumfang
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende Heißgastauwasserverdunstung
- ◆ Abnehmbare Frontblende für leichte Reinigung des Microkanalkondensator
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Optional mit beschichtetem Verdampfer



4
Kühlvitrienen

Modell	Lem 1310 CNS	Lem 1935 CNS	Lem 2560 CNS
AußenmaÙe B x T x H	1310 x 732 x 1950 mm	1935 x 732 x 1950 mm	2560 x 732 x 1950 mm
Temperatur	-1 °C bis +5 °C	-1 °C bis +5 °C	-1 °C bis +5 °C
Anschlusswert	230 V / 490 W	230 V / 670 W	230 V / 795 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,63 m ²	3,94 m ²	5,25 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,73 m ²	2,59 m ²	3,45 m ²
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	2.274 kWh / Jahr	2.957 kWh / Jahr	3.723 kWh / Jahr
Gewicht	350 kg	500 kg	600 kg
Artikelnummer	4.9130	4.9201	4.9260
UVP in €	10.885,00	15.200,00	18.770,00





GENOVA – LANGLEBIGKEIT FÜR DEN PROFIBEREICH





Genova ZK Open

Hochwertiges Wandkühlregal für Zentralkühlung

- ◆ Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Vollisolierte Seitenteile (optional)
- ◆ Panoramaseitenteile (optional)
- ◆ Fronthöhe nur 350 mm
- ◆ 600 mm tiefe Bodenauslage
- ◆ 5 neigbare Regalböden, Belastung 40 kg je lfd. Meter
- ◆ Regalbodentiefe 500 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ Regalböden mit transparenter Preisschiene Höhe 40 mm
- ◆ Geeignet für den individuellen Ladenbau
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Expansionsventil für R 452 a, R 455 a oder R 449 a (nach Wahl)
- ◆ Separat schaltbare LED-Beleuchtung in der Kopfleiste
- ◆ Serienmäßig: Manuelles Nachtrollo
- ◆ Optional auch mit Maschine und Kältemittel R 290



**Auch mit Maschine
erhältlich**

Modell	Genova 937 ZK Open	Genova 1250 ZK Open	Genova 1875 ZK Open	Genova 2500 ZK Open	Genova 3750 ZK Open
Außenmaße B x T x H	937 x 886 x 2050 mm	1250 x 886 x 2050 mm	1875 x 886 x 2050 mm	2500 x 886 x 2050 mm	3750 x 886 x 2050 mm
Anschlusswert	230 V/35 W	230 V/47 W	230 V/70 W	230 V/94 W	230 V/141 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,90 m ²	3,88 m ²	5,81 m ²	7,75 m ²	11,63 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,56 m ²	2,08 m ²	3,11 m ²	4,15 m ²	6,23 m ²
Energieverbrauch	4.214 kWh/Jahr	5.624 kWh/Jahr	8.433 kWh/Jahr	11.248 kWh/Jahr	16.873 kWh/Jahr
Gewicht	250 kg	365 kg	440 kg	630 kg	900 kg
Artikelnummer	4.9100	4.9125	4.9190	4.9250 	4.9370 
UVP in €	6.588,00	7.337,00	10.494,00	12.444,00	15.135,00

Zubehör	Genova 937 ZK Open		Genova 1250 ZK Open		Genova 1875 ZK Open		Genova 2500 ZK Open		Genova 3750 ZK Open	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Elektrisches Nachtrollo	4.9055	651,00	4.9056	701,00	4.9057	757,00	4.9060	805,00	4.9061	942,00



Genova ZK Drehtüren



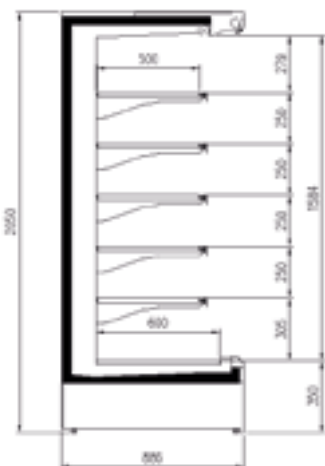
LED

Wie Genova Open, jedoch:

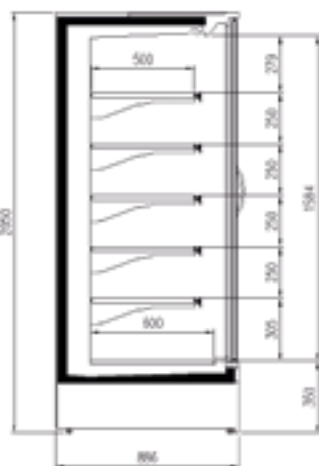
- Mit frameless Türen (Türen mit besonders schmalem Rand)
- Separat schaltbare vertikale LED-Beleuchtung



Auch mit Maschine erhältlich



Seitenskizze Genova ZK Open



Seitenskizze Genova ZK Drehtüren

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenteil rechts für Panoramaseitenteil	4.9103	743,00
Seitenteil links für Panoramaseitenteil	4.9104	743,00
Seitenteil rechts für geschlossenes Seitenteil	4.9101	324,00
Seitenteil links für geschlossenes Seitenteil	4.9102	324,00
Plexiglastrennung mit Zusammenbausatz	4.9105	402,00
Geschlossene Trennwand mit Zusammenbausatz	4.9106	348,00

Wie Genova ZK Open, jedoch:

Modell	Genova 937 ZK Drehtüren	Genova 1250 ZK Drehtüren	Genova 1875 ZK Drehtüren	Genova 2500 ZK Drehtüren	Genova 3750 ZK Drehtüren
Anschlusswert	230 V/29 W	230 V/32 W	230 V/46 W	230 V/63 W	230 V/95 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,49 m ²	1,99 m ²	2,98 m ²	3,98 m ²	5,96 m ²
Energieverbrauch	2.039 kWh/Jahr	2.663 kWh/Jahr	3.983 kWh/Jahr	5.326 kWh/Jahr	7.989 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen	mit 4 Türen	mit 6 Türen
Gewicht	270 kg	390 kg	470 kg	670 kg	990 kg
Artikelnummer	4.9110	4.9126	4.9193	4.9252	4.9372
UVP in €	8.177,00	9.306,00	12.344,00	14.995,00	20.893,00



4
Kühlvitрины



Sinfonia mit stiller Kühlung

Gastronorm Einbaukühlwanne mit elektrisch höhenverstellbarem Hustenschutz

Seite 221

ab 5.076,- Euro

Transportwagen

für 16 GN 1/1 oder 8 GN 2/1 Tablett

Seite 215

ab 599,- Euro



Bain-Marie Einzelbecken

getrennte Becken für Behälter bis 150 mm Tiefe und Thermostate für jedes Becken

Seite 216

ab 1.619,- Euro





5 SPEISENAUSGABE TRANSPORTWAGEN EINBAUGERÄTE DROP IN

5 Speisenausgabe

Transportwagen	214
Einbaugeräte	217
Bain-Marie Einbauwannen	220
Einbauwannen und -platten	222
Einbaukühlvitrine auf Platte	226
Einbaukühlvitrine auf Wanne	228

Abräumwagen



Abräumwagen für GN Tablett

 Abräumwagen für Tablett
 und GN Tablett

Abräumwagen für GN 1/1 Tablett

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht	ohne Seitenwände	mit Seitenwänden
				Artikel-Nr.	UVP in €
380 x 620 x 1750 mm	120 mm	10 GN 1/1 Tablett	35 kg	7097.0019	498,00
740 x 620 x 1750 mm	120 mm	20 GN 1/1 Tablett	48 kg	7097.0020	685,00
				7097.0021	624,00
				7097.0022	799,00

Abräumwagen für Tablett und GN 1/1 Tablett

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht	ohne Seitenwände	mit Seitenwänden
				Artikel-Nr.	UVP in €
520 x 620 x 1750 mm	125 mm	10 Tablett 325 bis 390 x 530 mm	38 kg	7097.0023	498,00
950 x 620 x 1750 mm	125 mm	20 Tablett 325 bis 390 x 530 mm	55 kg	7097.0024	698,00
				7097.0025	688,00
				7097.0026	888,00

Servierwagen



Servierwagen

 Schwerlast
 Servierwagen

Servierwagen, zerlegt, aus Edelstahl, Ablageböden Chromstahl

Außenmaße B x T x H	Traglast / Fachlast	Gewicht	2 Ablageböden	3 Ablageböden
			Artikel-Nr.	UVP in €
910 x 590 x 950 mm	100 kg / 50 kg	13 kg	7096.0004	258,00
1000 x 500 x 935 mm	150 kg / 75 kg	14 kg	7096.0001	399,00
			7096.0003	299,00
			7096.0002	529,00

Schwerlast Servierwagen, zerlegt, komplett aus Edelstahl

Außenmaße B x T x H	Traglast / Fachlast	Gewicht	2 Ablageböden	3 Ablageböden
			Artikel-Nr.	UVP in €
1100 x 600 x 1000 mm	150 kg / 75 kg	18 kg	7096.0009	694,00
1120 x 670 x 980 mm	200 kg / 100 kg	19 kg	7096.0011	746,00
			7096.0010	822,00
			7096.0012	998,00



Bain-Marie-Wagen
und Transportwagen



Transportwagen



Bain-Marie Wagen
1x GN 1/1



Bain-Marie Wagen
2x GN 1/1



Bain-Marie Wagen
3x GN 1/1

Transportwagen

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht	Artikel-Nr.	UVP in €
650 x 760 x 940 mm	80 mm	16 GN 1/1 oder 8 GN 2/1	20 kg	7097.0018	599,00

Bain-Marie Wagen mit Einzelbecken, 4 Räder – 2 mit Bremse

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Anschlusswert	Bedienelemente	Gewicht	Artikel-Nr.	UVP in €
1x GN 1/1	560 x 650 x 850 mm	230 V/2000 W	frontal	30 kg	7093.0000	1.094,00
2x GN 1/1	840 x 650 x 850 mm	230 V/2000 W	frontal	60 kg	7093.0005	1.266,00
3x GN 1/1	1170 x 670 x 850 mm	230 V/3000 W	frontal	80 kg	7093.0006	1.498,00

SWS
 PLANBAR

Bain-Marie Großbecken

Bain-Marie Einzelbecken

Bain-Marie trockenbeheizt

Bain-Marie

Allgemein

- ♦ Aus Edelstahl
- ♦ Mit Wasserablauf
- ♦ Für GN-Behälter max. Höhe 150 mm
- ♦ Einzelbeckenversion und Großbeckenversion
- ♦ Thermostat und Temperaturanzeige, max. Temperatur +90 °C

Bain-Marie Großbecken

- ♦ Becken für Behälter bis 150 mm Tiefe
- ♦ Bedienblende mit ON/OFF-Schalter und Thermostat

Bain-Marie Einzelbecken

- ♦ getrennte Becken für Behälter bis 150 mm Tiefe
- ♦ Bedienblende mit ON/OFF-Schalter und Thermostate für jedes Becken

Bain-Marie trockenbeheizt

Mit speziellem Heizsystem zum Warmhalten von GN-Behältern

- ♦ Ohne Wasser, max. Höhe 150 mm
- ♦ Thermostat und Temperaturanzeige, max. Temperatur +90 °C

Bain-Marie Großbecken

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 2/1	790 x 610 x 304 mm	765 x 585 mm	230 V/1600 W	7051.0121	950,00
GN 3/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0122	1.057,00
GN 4/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0123	1.207,00
GN 5/1	1765 x 610 x 304 mm	1740 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0124	1.386,00

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	7051.0125	1.619,00
3x GN 1/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0126	2.129,00
4x GN 1/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V/3200 W	7051.0127	2.625,00

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	7051.0128	917,00
GN 3/1	1115 x 610 x 364 mm	1090 x 585 mm	230 V/1800 W	7051.0129	1.048,00
GN 4/1	1440 x 610 x 364 mm	1410 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0130	1.312,00
GN 5/1	1765 x 610 x 364 mm	1740 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0131	1.474,00



Einbau-Kühlwanne

Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung

- ◆ Tiefgezogenes Becken für GN-Behälter
max. Höhe 150 mm
- ◆ Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
- ◆ Temperatur +/-0 °C bis +8 °C
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung



Kühlwanne

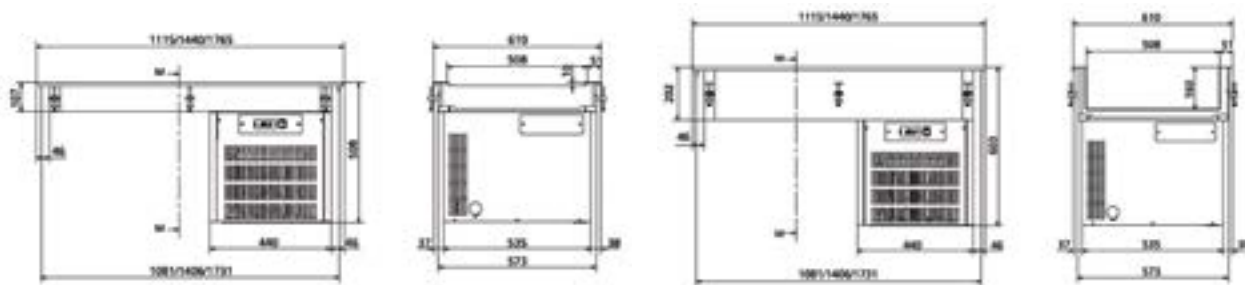
Einbau-Kühlplatte

Einbau-Kühlplatte mit stiller Kühlung

- ◆ Kühlplatten-Temperatur: +/-0 °C bis +8 °C
- ◆ Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay



Kühlplatte



Kühlwanne

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 3/1	1115 x 610 x 603 mm	1090 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2118	1.353,00
GN 4/1	1440 x 610 x 603 mm	1415 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2119	1.459,00
GN 5/1	1765 x 610 x 603 mm	1740 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2120	1.664,00

Kühlplatte

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 3/1	1115 x 610 x 508 mm	1090 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2116	1.344,00
GN 4/1	1440 x 610 x 508 mm	1415 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2117	1.455,00
GN 5/1	1765 x 610 x 508 mm	1740 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2118	1.587,00

SWS
 PLANBAR


Warmhalteplatte

Glaskeramikfläche mit Strahlheizkörpern

♦ Max. Temperatur +120 °C

Warmhalteplatte

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 2/1	790 x 610 x 210 mm	765 x 585 mm	230 V / 900 W	7052.0111	917,00
GN 3/1	1115 x 610 x 210 mm	1090 x 585 mm	230 V / 1350 W	7052.0112	1.090,00
GN 4/1	1440 x 610 x 210 mm	1410 x 585 mm	230 V / 1800 W	7052.0113	1.372,00
GN 5/1	1765 x 610 x 210 mm	1740 x 585 mm	230 V / 2250 W	7052.0114	1.529,00

SWS
 PLANBAR


Zubehör Glasaufbau

für Bain-Marie, Kühlplatte und -Wanne

(Seite 216 und 217)

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung	Artikel-Nr.	UVP in €	Glasaufbau beidseitig Beleuchtungs-/Heizelement	Artikel-Nr.	UVP in €	Frontglas für Glasaufbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0106	550,00	Für 2 GN	7059.0114	594,00	Für 2 GN	7059.0126	108,00
Für 3 GN	7059.0107	627,00	Für 3 GN	7059.0115	660,00	Für 3 GN	7059.0127	119,00
Für 4 GN	7059.0108	705,00	Für 4 GN	7059.0116	726,00	Für 4 GN	7059.0128	132,00
Für 5 GN	7059.0109	781,00	Für 5 GN	7059.0117	793,00	Für 5 GN	7059.0129	142,00

Befestigungskit	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Frontglas	7059.0130	100,00

Tellerspender



Einbautellerspender	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Teller Ø von 24-34 cm (Ø 45,1 x 73 mm)	7059.0132	550,00
Für Teller Ø von 24-34 cm beheizt, 230 V / 480 W Teller Ø von 24-34 cm, ohne Deckel (Ø 48 x 73 mm)	7059.0134	1.223,00
Deckel für Tellerspender aus Polycarbonat (Ø 40 x 6 mm)	7059.0136	100,00



Armonia mit stiller Kühlung

Gastronorm Einbaukühlwanne

- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Steckerfertige Ausführung
- ◆ Steuerung kann zum Einbau in das bauseitige Möbel bis max. 20 cm herausgenommen werden
- ◆ Temperatur: + 4 °C bis + 10 °C
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ + 30 °C UT und 55 % RF
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserentsorgung bauseits
- ◆ Außenmaterial Chromstahl
- ◆ Wanne bohrt für eine optimale Kühlleistung
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
- ◆ Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern möglich
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm, mindestens 40 mm Tiefe
- ◆ Kältemittel R 290

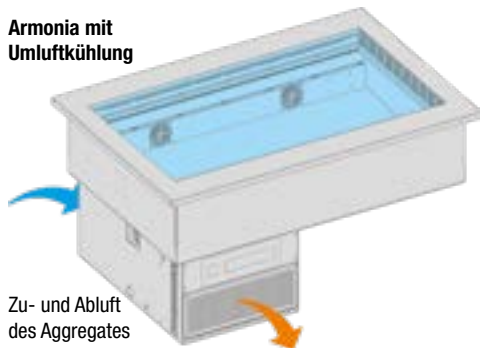


Armonia mit Umluftkühlung

Wie oben, jedoch:

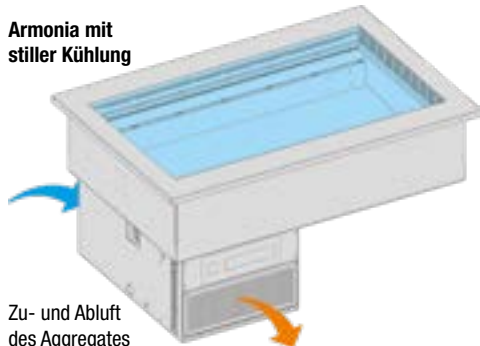
- ◆ Ohne bohrende Wanne
- ◆ Mit zwei Verdampfern

Armonia mit Umluftkühlung



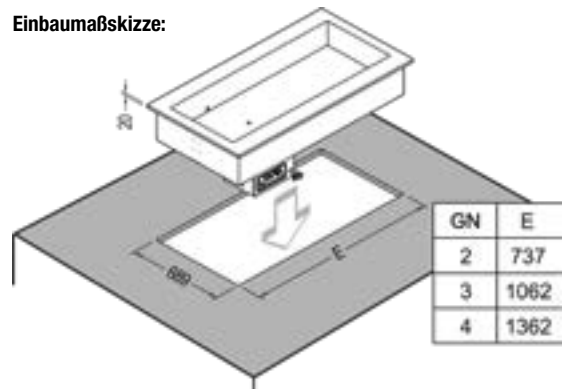
Zu- und Abluft des Aggregates

Armonia mit stiller Kühlung



Zu- und Abluft des Aggregates

Einbaumaßskizze:



Modell	Armonia GN 2/1 still	Armonia GN 3/1 still	Armonia GN 4/1 still	Armonia GN 3/1 Umluft	Armonia GN 4/1 Umluft
Außenmaße B x T x H	798 x 750 x 562 mm	1122 x 750 x 562 mm	1422 x 750 x 562 mm	1122 x 750 x 562 mm	1422 x 750 x 562 mm
Anschlusswert	230 V / 260 W	230 V / 400 W	230 V / 400 W	230 V / 410 W	230 V / 430 W
Bestückung	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 3/1	GN 4/1
Gewicht	68 kg	97 kg	106 kg	97 kg	108 kg
Artikelnummer	2352.0002	2352.0003	2352.0004	2352.0020	2352.0021
UVP in €	3.626,00	3.888,00	3.913,00	3.996,00	4.188,00

NEU


Armonia Bain-Marie

Gastronorm Einbauwanne Bain Marie

- ◆ Außen: CHR Chromnickelstahl, innen: CNS
- ◆ Steckerfertige Ausführung, separater An-/Ausschalter
- ◆ Steuerung kann zum Einbau in das bauseitige Möbel bis max. 20 cm herausgenommen werden
- ◆ Akustischer Alarmgeber bei Wassermangel
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: + 30 °C bis + 90 °C
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304 voll verschweißt
- ◆ Manuelle Befüllung mit Wasser
- ◆ Seitlicher Wasserablaufhahn, bauseitiger Wasserablauf erforderlich
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern max. 150 mm Tiefe möglich

Modell	Armonia Bain Marie GN 2/1	Armonia Bain Marie GN 3/1	Armonia Bain Marie GN 4/1
Außenmaße B x T x H	798 x 750 x 412 mm	1122 x 750 x 412 mm	1422 x 750 x 412 mm
Anschlusswert	230 V / 1250 W	230 V / 1850 W	230 V / 2450 W
Bestückung	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1
Gewicht	50 kg	72 kg	81 kg
Artikelnummer	2401.0002	2401.0003	2401.0004
UVP in €	2.807,00	3.019,00	3.158,00

NEU


Sinfonia Bain-Marie

Gastronorm Einbauwanne Bain-Marie

- ◆ Außen: CHR Chromnickelstahl, innen: CNS
- ◆ Steckerfertige Ausführung, separater An-/Ausschalter
- ◆ Akustischer Alarmgeber bei Wassermangel
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, stufenlos absenkbar und separat schaltbar
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz mit eingebautem Wärmestrahler, separat schaltbar
- ◆ Hustenschutzablage aus CNS gefertigt
- ◆ Ablage nicht für Teller oder weiteres geeignet
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: + 30 °C bis + 90 °C
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304 voll verschweißt
- ◆ Manuelle Befüllung mit Wasser
- ◆ Seitlicher Wasserablaufhahn, bauseitiger Wasserablauf erforderlich
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern max. 150 mm Tiefe möglich

Modell	Sinfonia GN 3/1	Sinfonia GN 4/1
Außenmaße B x T x H	1122 x 750 x 1024 mm	1422 x 750 x 1024 mm
Anschlusswert	230 V / 2710 W	230 V / 3610 W
Bestückung	GN 3/1	GN 4/1
Gewicht	93 kg	101 kg
Artikelnummer	2401.0010	2401.0011
UVP in €	4.258,00	4.388,00



Sinfonia mit stiller Kühlung



Gastronorm Einbaukühlwanne mit elektrisch höhenverstellbarem Hustenschutz

- ◆ Einbauwanne
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Steckerfertige Ausführung
- ◆ Steuerung kann zum Einbau in das bauseitige Möbel bis max. 20 cm herausgenommen werden
- ◆ Separater An- / Ausschalter
- ◆ Temperatur: + 4 °C bis + 10 °C
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, stufenlos absenkbar und separat schaltbar
- ◆ Hustenschutzablage aus CNS gefertigt
- ◆ Ablage nicht für Teller oder weiteres geeignet
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ + 30 °C UT und 55 % RF
- ◆ Wanne berohrt für eine optimale Kühlung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Außenmaterial Chromstahl
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304
- ◆ Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
- ◆ Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern möglich
- ◆ Bestückung für GN Behälter max. 150 mm, mindestens 40 mm Tiefe
- ◆ Kältemittel R 290

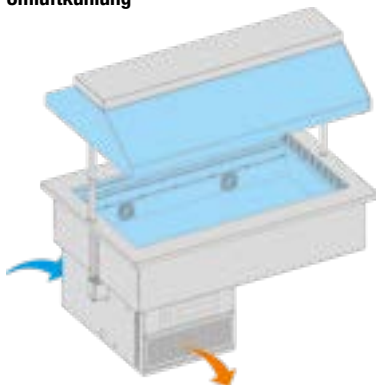


Sinfonia mit Umluftkühlung

Wie oben, jedoch:

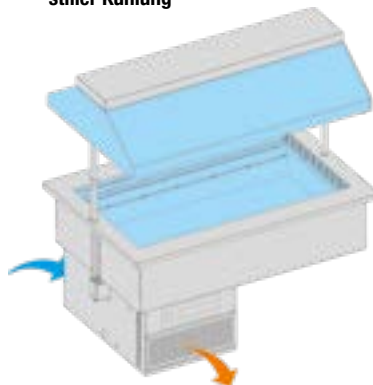
- ◆ Ohne berohrte Wanne
- ◆ Mit zwei Verdampfern

Sinfonia mit Umluftkühlung



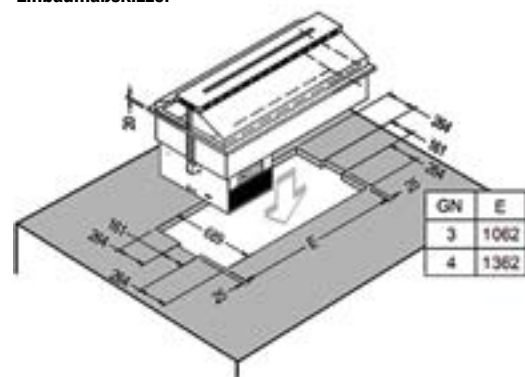
Zu- und Abluft des Aggregates

Sinfonia mit stiller Kühlung



Zu- und Abluft des Aggregates

Einbaumaßskizze:



Modell	Sinfonia GN 3/1 still	Sinfonia GN 4/1 still	Sinfonia GN 3/1 Umluft	Sinfonia GN 4/1 Umluft
Außenmaße B x T x H	1122 x 750 x 1174 mm	1422 x 750 x 1174 mm	1122 x 750 x 1174 mm	1422 x 750 x 1174 mm
Anschlusswert	230 V / 380 W	230 V / 420 W	230 V / 390 W	230 V / 500 W
Bestückung	GN 3/1	GN 4/1	GN 3/1	GN 4/1
Gewicht	103 kg	114 kg	122 kg	134 kg
Artikelnummer	2353.0003	2353.0004	2353.0020	2353.0021
UVP in €	5.076,00	5.188,00	5.114,00	5.366,00



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 225

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

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	290,00

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/330 W	230 V/600 W	230 V/800 W	230 V/900 W
Kältemittelmenge	90 g	95 g	105 g	120 g
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Gewicht	77 kg	83 kg	88 kg	94 kg
Artikelnummer	35.2121	35.2131	35.2141	35.2151
UVP in €	3.899,00	4.213,00	4.542,00	5.175,00

Wie oben jedoch

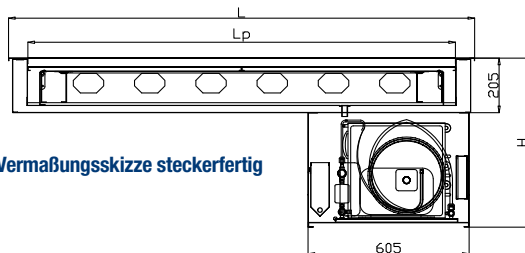
Modell	E-EKW GN 2/1	E-EKW GN 3/1	E-EKW GN 4/1	E-EKW GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 750 mm	1125 x 700 x 750 mm	1455 x 700 x 750 mm	1780 x 700 x 750 mm
Gewicht	83 kg	92 kg	102 kg	106 kg
Artikelnummer	35.0121	35.0131	35.0141	35.0151
UVP in €	3.941,00	4.237,00	4.658,00	5.325,00



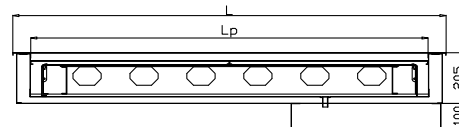
Kühlplatte Euronorm

Umluft Einbaukühlplatte für Euronorm 600 x 400 mm

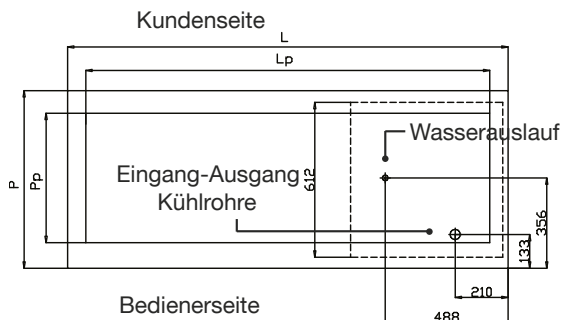
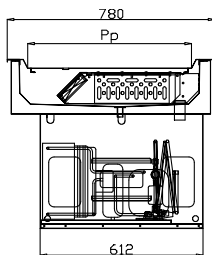
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT/RF +21 °C/60 %
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer Verdampfer für einfache 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/600 W	230 V/700 W	230 V/900 W
Kälteleistung	910 W bei -10 °C VT	1290 W bei -10 °C VT	1490 W bei -10 °C VT
Bestückungsmöglichkeit	2 x EN 600 x 400 mm	3 x EN 600 x 400 mm	4 x EN 600 x 400 mm
Ausschnitt Arbeitsplatte	925 x 755 mm	1325 x 755 mm	1725 x 755 mm
Gewicht	88 kg	95 kg	101 kg
Artikelnummer	32.3009	32.3010	32.3011
UVP in €	4.210,00	4.580,00	4.920,00

Wie oben jedoch ohne Maschine, für Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a

Modell	Euronorm 2 ZK	Euronorm 3 ZK	Euronorm 4 ZK
Außenmaße B x T x H	950 x 780 x 305 mm	1350 x 780 x 305 mm	1750 x 780 x 305 mm
Anschlusswert	230 V/95 W	230 V/125 W	230 V/155 W
Gewicht	75 kg	82 kg	90 kg
Artikelnummer	32.3006	32.3007	32.3008
UVP in €	3.498,00	3.761,00	4.059,00

Elegance BM Serie



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Bain-Marie Einbauwanne

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +65 °C bis +90 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Wassereinfluss mit Magnetventil und Wasserablauf mit entfernbarem Überlaufrohr
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Wasserzu- und Ablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Bestückung mit GN-Behältern max. 150 mm
- ◆ Zubehör siehe Seite 225

Modell	E-BM GN 2/1	E-BM GN 3/1	E-BM GN 4/1	E-BM GN 5/1
Außenmaße	800 x 700 x 380 mm	1125 x 700 x 380 mm	1455 x 700 x 380 mm	1780 x 700 x 380 mm
Anschlusswert	230 V/2000 W	380 V/3000 W	380 V/3000 W	380 V/5000 W
Außenmaterial	verzinkt	verzinkt	verzinkt	verzinkt
Serienzubehör	1 Steg 530 mm, 1 Überlaufrohr	2 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr	3 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr	4 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr
Gewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	35.4120	35.4130	35.4140	35.4150
UVP in €	1.890,00	2.353,00	2.538,00	2.856,00

Elegance E-DRY Serie



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Bain-Marie trockenbeheizt

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +65 °C bis +85 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 200 mm
- ◆ Zubehör siehe Seite 225

Modell	E-DRY GN 2/1	E-DRY GN 3/1	E-DRY GN 4/1	E-DRY GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 380 mm	1125 x 700 x 380 mm	1455 x 700 x 380 mm	1780 x 700 x 380 mm
Anschlusswert	230 V/1100 W	230 V/1600 W	230 V/2200 W	230 V/2700 W
Serienzubehör	1 Steg 530 mm	2 Stege 530 mm	3 Stege 530 mm	4 Stege 530 mm
Gewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	34.9121	34.9131	34.9141	34.9151
UVP in €	1.987,00	2.415,00	2.599,00	2.940,00



Elegance WHP Serie

Warmhalte-Einbauplatte mit Glaskeramikfeld

- ◆ Innenmaterial: Glas
- ◆ Temperatur +30 °C bis +120 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter, manuelle Steuerung
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Glaskeramikfeld in umlaufendem CNS-Rahmen eingelassen
- ◆ Rahmen und Glaskeramikfeld bündig für einfache Reinigung
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Spezielle Heizung für gleichmäßige und schnelle Erwärmung der Platte
- ◆ Zubehör siehe unten



Modell	E-WHP GN 2/1	E-WHP GN 3/1	E-WHP GN 4/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 190 mm	1125 x 700 x 190 mm	1455 x 700 x 190 mm
Anschlusswert	230 V/1200 W	230 V/1800 W	230 V/2400 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm
Gewicht	45 kg	50 kg	56 kg
Artikelnummer	35.5120	35.5130	35.5140
UVP in €	2.098,00	2.415,00	2.599,00

Zubehör Elegance Serie

Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen. Sie sind ideal für den Ladenbauer oder für den Projektierungsbereich als ergänzendes Element zur Essensausgabe. Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an oder besuchen Sie unsere Homepage www.kbs-gastrotechnik.de. Den Hustenschutz HUS 1-40 und 2-40 können Sie mit einem 6 mm starken Frontglas aus Temperglas in einer Höhe von 280 mm kombinieren. Die Einbaukühlwannen und -platten können gegen Mehrpreis ab Werk mit elektrischer Tauwasserverdunstung ausgerüstet werden.



Hustenschutz HUS 1-40 einseitig gerundet
 400 mm Höhe aus gehärtetem Glas, CNS Rundrohrträger zur bauseitigen Verschraubung. Erweiterbar mit Beleuchtung oder Heizelement.



Hustenschutz HUS 2-40 zweiseitig gerundet
 400 mm Höhe aus gehärtetem Glas, CNS Rundrohrträger zur bauseitigen Verschraubung. Erweiterbar mit Beleuchtung oder Heizelement.



Elektrischer Hustenschutz
 Höhenverstellbar aus CNS mit klarem Polycarbonatdeckel mit eingebauter Beleuchtung separat schaltbar.



Hustenschutz neutral
 Glasaufsatz aus Sicherheitsglas als Neutralelement mit Rückschiebescheiben.



Hustenschutz mit Beleuchtung
 Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit Beleuchtung und Rückschiebescheiben.



Hustenschutz neutral mit zwei Klappen
 Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit zwei Klappen.



Hustenschutz mit Heizung
 Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit eingebauter Heizung und Rückschiebescheiben.



Beleuchtung Erweiterung HUS 1-40 und HUS 2-40
 mit einem vorverdrahteten 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



E-EKVP 3A GN 4/1

Auch mit drei Etagen erhältlich

Elegance EKVP 2A Serie mit Maschine

Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlplatte mit gebogenem Glasaufbau und 2 Glasablagen

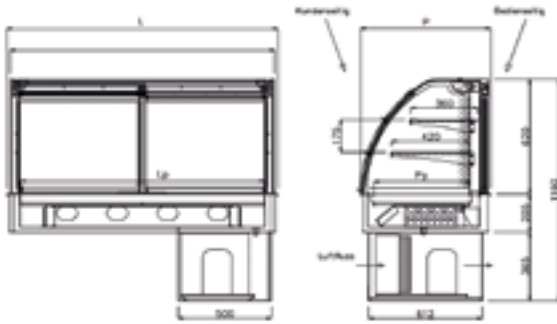
Lieferbare Ausführungen:

- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
- kundenseitig offen
- kundenseitig Selbstbedienungsklappen

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +2 °C bis +7 °C
- ◆ UT/RF +22 °C/65 %, Klimaklasse 2
- ◆ Gerader Glasaufsatz, 62 cm lichte Höhe
- ◆ 2 Glasablagen (je 8 mm stark)
- ◆ LED Beleuchtung separat schaltbar
- ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Kühlplatte aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
- ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

Elegance EKVP 2A ZK Serie für Zentralkühlung

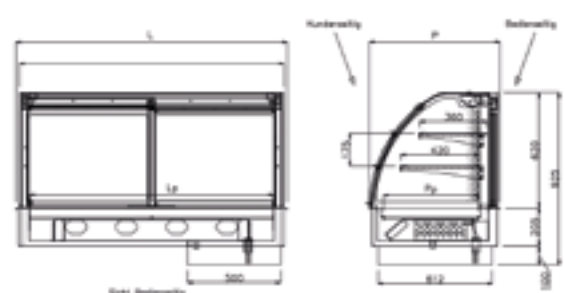
Wie oben, jedoch zum Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a



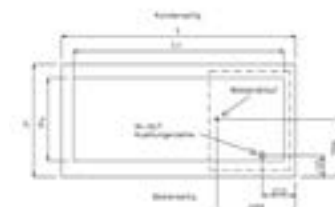
/830* *GN 5/1

Vermaßungsskizze mit Maschine

GN	2/1	3/1	4/1	5/1
L	800	1125	1455	1780
P	700	700	700	700
Lp	650	980	1310	1630
Pp	510	510	510	510
Hp	30	30	30	30

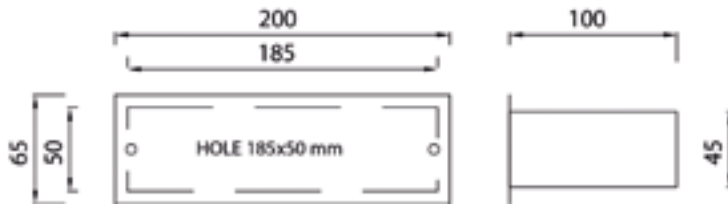


Vermaßungsskizze Zentralkühlung





Elegance EKVWP 2A Serie



Einbauskizze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	290,00

kundenseitig geschlossene Frontscheibe

Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1	E-EKVP 2A GN 3/1	E-EKVP 2A GN 4/1	E-EKVP 2A GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1190 mm	1125 x 700 x 1190 mm	1455 x 700 x 1190 mm	1780 x 700 x 1190 mm
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/650 W	230 V/800 W	230 V/950 W
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,44 m ²	0,67 m ²	0,89 m ²	1,11 m ²
Energieverbrauch	2.162 kWh/Jahr	2.803 kWh/Jahr	3.975 kWh/Jahr	4.508 kWh/Jahr
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Gewicht	110 kg	167 kg	224 kg	280 kg
Artikelnummer	35.8122	35.8132	35.8142	35.8152
UVP in €	6.158,00	6.798,00	7.384,00	8.103,00

Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 ZK
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 925 mm	1125 x 700 x 925 mm	1455 x 700 x 925 mm	1780 x 700 x 925 mm
Gewicht	90 kg	147 kg	204 kg	260 kg
Artikelnummer	35.9121	35.9131	35.9141	35.9151
UVP in €	5.430,00	5.994,00	6.618,00	7.574,00

kundenseitig offen

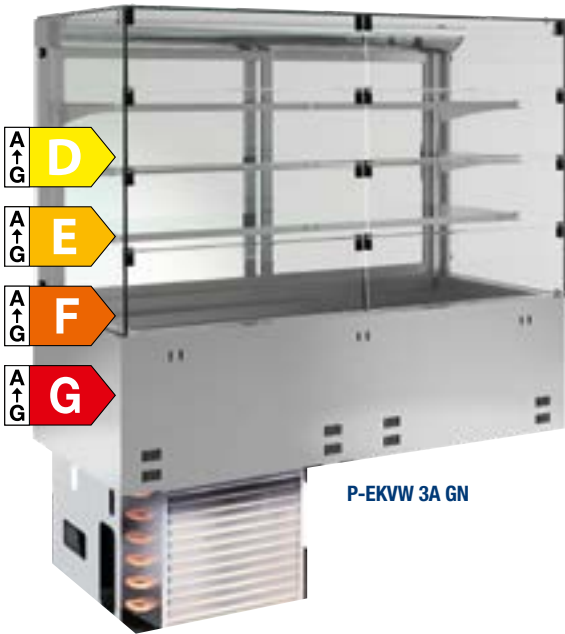
Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1 OP	E-EKVP 2A GN 3/1 OP	E-EKVP 2A GN 4/1 OP	E-EKVP 2A GN 5/1 OP
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.431 kWh/Jahr	3.250 kWh/Jahr	4.400 kWh/Jahr	5.083 kWh/Jahr
Artikelnummer	36.6122	36.6132	36.6142	36.6152
UVP in €	6.266,00	6.911,00	7.518,00	8.280,00

Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 OP ZK
Gewicht	90 kg	144 kg	198 kg	252 kg
Artikelnummer	36.7121	36.7131	36.7141	36.7151
UVP in €	5.272,00	5.826,00	6.336,00	6.963,00

kundenseitig Selbstbedienungsklappen

Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1 SB	E-EKVP 2A GN 3/1 SB	E-EKVP 2A GN 4/1 SB	E-EKVP 2A GN 5/1 SB
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.162 kWh/Jahr	2.803 kWh/Jahr	3.975 kWh/Jahr	4.508 kWh/Jahr
Serienzubehör	3 SB-Klappen à 700 x 200 mm	6 SB-Klappen à 500 x 200 mm	6 SB-Klappen à 670 x 200 mm	6 SB-Klappen à 830 x 200 mm
Artikelnummer	36.2122	36.2132	36.2142	36.2152
UVP in €	6.350,00	7.061,00	7.635,00	8.399,00

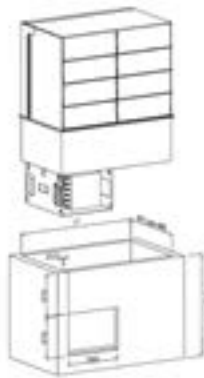
Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 SB ZK
Serienzubehör	3 SB-Klappen à 700 x 200 mm	6 SB-Klappen à 500 x 200 mm	6 SB-Klappen à 670 x 200 mm	6 SB-Klappen à 830 x 200 mm
Gewicht	90 kg	144 kg	198 kg	252 kg
Artikelnummer	36.3121	36.3131	36.3141	36.3151
UVP in €	5.621,00	6.268,00	6.778,00	7.574,00



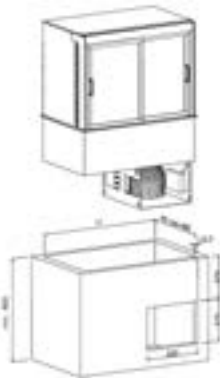
P-EKVW 3A GN



P-EKVW 3A GN 4/1 SB ZK



Kundenseitig (Frontseite)



Bedienerseitig (Rückseite)

Primus EKVW 3A Serie mit Maschine

Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlwanne mit geradem Glasaufbau und 3 Glasablagen

Lieferbare Ausführungen:

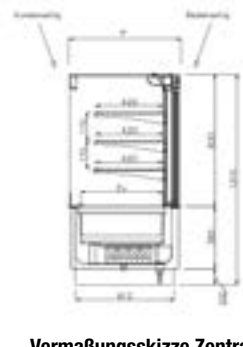
- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
 - kundenseitig offen
 - kundenseitig Selbstbedienungsklappen
- ◆ Innenmaterial: CNS
 - ◆ Temperatur +2 °C bis +7 °C
 - ◆ UT/RF +22 °C/65 %, Klimaklasse 2
 - ◆ Gerader Glasaufsatz, 83 cm lichte Höhe
 - ◆ 3 Glasablagen (je 8 mm stark)
 - ◆ Beleuchtung separat schaltbar
 - ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
 - ◆ Digitale Temperaturanzeige
 - ◆ Elektronische Steuerung
 - ◆ Automatische Abtauung
 - ◆ Kältemittel R 290
 - ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
 - ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
 - ◆ Höhenverstellbarer Einlegeboden in der Wanne von 30 mm bis 150 mm
 - ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
 - ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
 - ◆ Umlaufender CNS 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



/830* *GN 5/1
Vermaßungsskizze mit Maschine

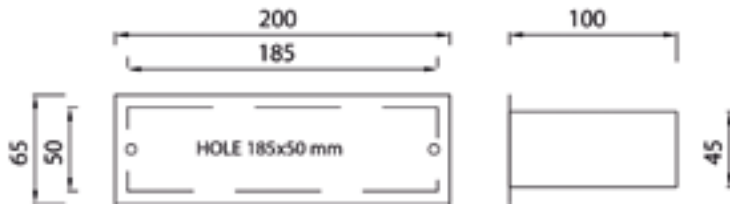


Vermaßungsskizze Zentralkühlung

GN	2/1	3/1	4/1	5/1
L	800	1125	1455	1780
P	700	700	700	700
Lv	650	980	1310	1630
Pv	510	510	510	510
Hv	30/150	30/150	30/150	30/150



Primus EKVW 3A Serie



Einbauskizze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)

Artikel-Nr.

UVP in €

automatische Tauwasserverdunstung

39.2042

290,00

kundenseitig geschlossene Frontscheibe

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1	P-EKVW 3A GN 3/1	P-EKVW 3A GN 4/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1580 mm	1125 x 700 x 1580 mm	1455 x 700 x 1580 mm
Anschlusswert	230 V/500 W	230 V/650 W	230 V/1000 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,51 m ²	0,77 m ²	1,03 m ²
Energieverbrauch	2.877 kWh / Jahr	3.698 kWh / Jahr	5.330 kWh / Jahr
Gewicht	142 kg	201 kg	260 kg
Artikelnummer	38.0121	38.0131	38.0141
UVP in €	6.994,00	7.622,00	8.245,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 ZK
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1315 mm	1125 x 700 x 1315 mm	1455 x 700 x 1315 mm
Gewicht	122 kg	181 kg	240 kg
Artikelnummer	38.1121	38.1131	38.1141
UVP in €	6.211,00	6.761,00	7.340,00

kundenseitig offen

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1 OP	P-EKVW 3A GN 3/1 OP	P-EKVW 3A GN 4/1 OP
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	3.261 kWh / Jahr	4.338 kWh / Jahr	5.878 kWh / Jahr
Artikelnummer	38.4121	38.4131	38.4141
UVP in €	7.049,00	7.703,00	8.367,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 OP ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 OP ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 OP ZK
Gewicht	118 kg	174 kg	230 kg
Artikelnummer	38.5121	38.5131	38.5141
UVP in €	6.320,00	6.911,00	7.487,00

kundenseitig Selbstbedienungsklappen

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1 SB	P-EKVW 3A GN 3/1 SB	P-EKVW 3A GN 4/1 SB
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.877 kWh / Jahr	3.698 kWh / Jahr	5.330 kWh / Jahr
Serienzubehör	4 SB-Klappen à 700 x 200 mm	8 SB-Klappen à 500 x 200 mm	8 SB-Klappen à 670 x 200 mm
Artikelnummer	38.8121	38.8131	38.8141
UVP in €	7.131,00	7.785,00	8.453,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 SB ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 SB ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 SB ZK
Serienzubehör	4 SB-Klappen à 700 x 200 mm	8 SB-Klappen à 500 x 200 mm	8 SB-Klappen à 670 x 200 mm
Gewicht	118 kg	174 kg	230 kg
Artikelnummer	38.9121	38.9131	38.9141
UVP in €	6.403,00	6.993,00	7.467,00

Gas-Kochfläche

Kochserie Red 600 mit nur 600 mm Bautiefe
 Perfekt für kleine Küchen
 Seite 233

ab 698,- Euro



Lift-Salamander 600

Mit Incoloy Heizelementen zum
 Gratinieren/Überbacken von Speisen
 Seite 292

ab 1.894,- Euro

Elektro-Kippbratpfanne

Manuelle Kippung, Automatische Abschaltung
 beim Kippen
 Seite 289

ab 5.950,- Euro





6 KOCHGERÄTESERIEN KOMBIDÄMPFER FRITTEUSEN

6 Thermik

600er Bautiefe „Red 600“	233
650er Bautiefe „Power 650“	240
700er Bautiefe „Ready 700“	250
700er Bautiefe „Essence 700“	258
Essence 700 – Drop-in Module	272
900er Bautiefe „Essence 900“	274
EVO – Profi Elektro- und Gasfritteusen	288
Heißluftöfen	290
Salamander	292
Kombidämpfer	294
Elektro-Nudelkocher	297
Teppanyaki	298
Hockerkocher	299
Induktions-Wok	300
Gas-Tischkocher und Wokherde	301
Pizza- und Transportbandöfen	302

Einzelgeräte finden Sie auch im Kapitel 9, Seite 370-377



WÄHLEN SIE DIE KOCHSERIE, DIE ZU IHNEN PASST

In jeder gastronomischen Einrichtung gibt es andere Anforderungen an Küchengeräte und Material. Voraussetzung für ein Ergebnis, das Köche, Personal und Gäste zufriedenstellt, ist eine auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Planung.

Um Sie dabei optimal zu unterstützen, hat KBS fünf Kochserien im Programm, die jeweils andere Stärken haben. In der folgenden Tabelle können Sie sich einen Überblick über unsere Serien verschaffen und entscheiden, welches Programm zu Ihren Anforderungen passt. Alle Serien bieten von Gas-Kochflächen bzw. -herden über Bain-Maries, Fritteusen, Grillplatten und Neutralelementen alles, was zur optimalen Einrichtung Ihrer Küche notwendig ist. Durch die Kombination der Geräte einer Serie erhalten Sie eine Küche aus einem Guss.

Viel Spaß beim Auswählen!

Serie	RED 600	POWER 650	READY 700	ESSENCE 700	ESSENCE 900
Bautiefe	600 mm	650 mm	700 mm	730 mm	900 mm
Breiten	330, 660, 990 mm	400, 600, 700, 800, 1000, 1100 mm	350, 700, 1050 mm	400, 600, 800, 1200 mm	400, 600, 800, 1200, 1600 mm
Merkmale	Einfache und kompakte Geräte für kleinere Räume	Kompakte Geräte für kleinere Räume	Geräte mit hoher Funktionalität und solider Verarbeitung	Hochwertige Geräte mit sehr guter Verarbeitung	Hochwertige Geräte mit sehr guter Verarbeitung
Verbindungen	–	Verbindungssteg	Verbindungssteg	Fugenlose Verschraubung	Fugenlose Verschraubung
Material Grillplatten	Hartverchromt, matt gebürstet	Hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)	Hartverchromt, matt gebürstet	Hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)	Hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)
Geeignet für	Snackbars, Cafés und Bistros	Ideal bei beschränktem Platzangebot z. B. im Imbissbetrieb	Gastronomie im unteren bis mittleren Mengen- und Preissegment	Für die professionelle anspruchsvolle Küche	Für die professionelle anspruchsvolle Küche
Leistung	■ niedrig	■■■ mittel	■■■■ gut	■■■■■ sehr gut	■■■■■ sehr gut
Platzverbrauch	■ wenig	■■■ niedrig	■■■■ mittel	■■■■■ hoch	■■■■■ hoch
Komfort	■■■ mittel	■■■■ hoch	■■■■■ hoch	■■■■■ sehr hoch	■■■■■ sehr hoch
Budget	■■■■■ günstig	■■■ niedrig	■■■ mittel	■ gehoben	■ gehoben



RED 600

MODULARE FLEXIBILITÄT AUF ENGSTEM RAUM

Die Kochserie Red 600 hat eine Bautiefe von nur 600 mm und erfüllt bei Qualität und Preis alle Bedürfnisse von Start-ups, kleinen Snackbars, Bistros, kleinen Trattorien, Cateringdiensten oder auch Food-Trucks.

Die Serie Red 600 bietet eine große Palette einfacher, praktischer und platzsparender Geräte, die perfekt für kleine Küchen geeignet sind und für die Zubereitung von Menüs mit einer begrenzten Anzahl von Gerichten oder für nur wenige Tische bestens geeignet ist. Das Sortiment besteht aus robusten Modulen, die flexibel kombinierbar sind und somit auch auf engstem Raum verschiedene gastronomische Anforderungen erfüllen.

Gas-Kochflächen

Allgemein

- ◆ Kochfläche aus AISI 304 in 1 mm Materialstärke mit 2, 4, 5 und 6 Brennern
- ◆ Robuster Edelstahlrost erlaubt auch die Verwendung von großen Töpfen im gesamten Arbeitsbereich
- ◆ Regelbare Brennerleistung
- ◆ Piezozündung
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbare Stellfüße
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten



Gas-Kochfläche 6 Brenner



Gas-Kochfläche 2 Brenner

NEU

6
Thermik





Modell	Gas-Kochfläche 2 Brenner	Gas-Kochfläche 4 Brenner	Gas-Kochfläche 5 Brenner	Gas-Kochfläche 6 Brenner
Ausführung	2 Brenner	4 Brenner	5 Brenner	6 Brenner
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	990 x 600 x 290 mm	990 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	6,6 kW	13,2 kW	16,8 kW	19,8 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	1 x 3 kW + 1 x 3,6 kW	2 x 3 kW + 2 x 3,6 kW	2 x 3 kW + 3 x 3,6 kW	3 x 3 kW + 3 x 3,6 kW
Gewicht	12,6 kg	22,3 kg	31,3 kg	35 kg
Artikelnummer	1012.1401	1012.1402	1012.1404	1012.1403
UVP in €	698,00	1.094,00	1.494,00	1.622,00

NEU


Elektro-Kochflächen

Allgemein

- ◆ Kochfläche aus AISI 304 in 1 mm Materialstärke mit 2 und 4 Kochstellen
- ◆ Drehknopf zur Regulierung mit 6 Einstellpositionen
- ◆ In 230V und 400V erhältlich
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße

Modell	Elektro-Kochfläche	Elektro-Kochfläche	Elektro-Kochfläche	Elektro-Kochfläche
Ausführung	2 Platten, 230 V	2 Platten, 400 V	4 Platten, 230 V	4 Platten, 400 V
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
Anschlusswert	 230 V / 3 kW	 400 V / 4 kW	 230 V / 8 kW	 400 V / 8 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x Kochplatten Ø18 cm, je 1,5 kW	2 x Kochplatten Ø18 cm, je 2 kW	4 x Kochplatten Ø18 cm, je 2 kW	4 x Kochplatten Ø18 cm, je 2 kW
Gewicht	15,4 kg	15,6 kg	30,7 kg	30,7 kg
Artikelnummer	1011.1401	1011.1402	1011.1404	1011.1403
UVP in €	629,00	693,00	959,00	1.099,00

Elektro-Bain-Marie

Allgemein

- ◆ Auftischgeräte
- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Bis +90 °C stufenlos regelbar



Modell	Elektro-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie
Ausführung	1 x 1/1 GN - Höhe 150 mm	2 x 1/1 GN - Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	 230 V / 3 kW	 230 V / 3 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	12,9 kg	22,8 kg
Artikelnummer	1011.5401	1011.5402
UVP in €	618,00	998,00





Elektro-Fritteusen und Frittenwanne

NEU

Allgemein

- ◆ Becken und Oberflächen aus AISI 304
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße

Elektro-Fritteuse

- ◆ Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- ◆ Herausnehmbare Heizelemente erleichtern das Reinigen
- ◆ Mit Sicherheitsthermostat
- ◆ Frontseitiger Ölablasshahn
- ◆ Inklusive Korb
- ◆ In 230V und 400V erhältlich

Elektrofrittenwanne

- ◆ 1 x GN 1/2 200 mm



Elektro-Frittenwanne



Elektro-Fritteuse, 8 Liter



Elektro-Fritteuse, 2 x 8 Liter



Elektro-Fritteuse, 16 Liter

6
Thermik

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb 1/1 für Fritteuse 8 l, B x T x H 210 x 235 x 100	1010.9410	69,00
Korb 1/2 für Fritteuse 8 l, B x T x H 100 x 235 x 100	1010.9411	76,00
Korb 1/1 für Fritteuse 16 l, B x T x H 455 x 245 x 85	1010.9412	107,00
Korb 1/2 für Fritteuse 16 l, B x T x H 210 x 235 x 100	1010.9418	86,00

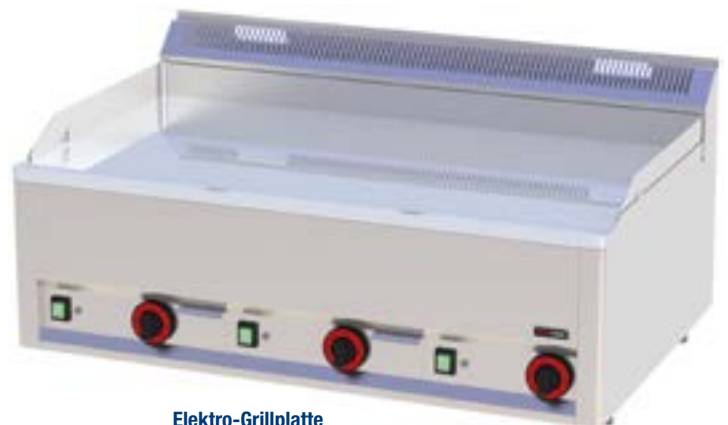
Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Frittenwanne
Ausführung	1 x 16 l	GN 1/2 200mm
Außenmaße B x T x H	660 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 570 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 9 kW	EL 230 V / 0,85 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
max. Temperatur	+50 °C bis +190 °C	+50 °C bis +190 °C
Gewicht	22 kg	13 kg
Artikelnummer	1011.4405	1011.4406
UVP in €	1.435,00	988,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 8 l, 230 V	1 x 8 l, 400 V	2 x 8 l, 230 V	2 x 8 l, 400 V
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
Anschlusswert	EL 230 V / 3 kW	EL 400 V / 6 kW	EL 230 V / 6 kW	EL 400 V / 12 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
max. Temperatur	+50 °C bis +190 °C	+50 °C bis +190 °C	+50 °C bis +190 °C	+50 °C bis +190 °C
Gewicht	12,4 kg	13,7 kg	23,1 kg	25,3 kg
Artikelnummer	1011.4402	1011.4401	1011.4404	1011.4403
UVP in €	897,00	1.035,00	1.683,00	1.974,00

NEU

Elektro-Grillplatte
 1 Heizzone, glatt




Elektro-Grillplatte
 2 Heizzonen,
 1/2 glatt + 1/2 gerillt



Elektro-Grillplatte
 2 Heizzonen, glatt

Elektro-Grillplatte
 3 Heizzonen, glatt

Elektro-Grillplatten

Grillfläche hartverchromt

- Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- Versionen mit glatter oder kombinierter Bratfläche
- 10 mm verchromt
- Sicherheitsthermostat
- Fettauffangschublade

Modell	Elektro-Grillplatte hartverchromt	Elektro-Grillplatte hartverchromt	Elektro-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, 1/2 glatt + 1/2 gerillt
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	 230 V / 3 kW	 400 V / 6 kW	 400 V / 6 kW
Grillfläche	32 x 48 cm	65 x 48 cm	65 x 48 cm
Gewicht	23,7 kg	44,6 kg	44,6 kg
Artikelnummer	1011.2401	1011.2402	1011.2403
UVP in €	841,00	1.288,00	1.344,00

Modell	Elektro-Grillplatte hartverchromt	Elektro-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	3 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, 2/3 glatt + 1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	990 x 600 x 290 mm	990 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	 400 V / 9 kW	 400 V / 9 kW
Grillfläche	48 x 97 cm	48 x 97 cm
Gewicht	73,4 kg	73,4 kg
Artikelnummer	1011.2404	1011.2405
UVP in €	1.935,00	1.985,00



Neutralelemente

NEU

Allgemein

- ♦ Arbeitsplatte in AISI 304 auch in beheizbarer Version erhältlich
- ♦ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ♦ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul



Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	Arbeitsfläche	Arbeitsfläche	Arbeitsfläche beheizt	inkl. Armatur
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	–	–	230 V / 0,7 kW	–
Gewicht	7,2 kg	12,8 kg	13,4 kg	9,6 kg
Artikelnummer	1010.9405	1010.9406	1010.9407	1010.9408
UVP in €	234,00	345,00	509,00	670,00

Neutralelemente

Allgemein

- ♦ Edelstahlkorpus
- ♦ 3-seitig geschlossen oder inklusive Tür(en)
- ♦ Vorbereitet für die Aufnahme von Auf Tischgeräten
- ♦ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße



Modell	Unterbau 3-seitig geschlossen	Unterbau 3-seitig geschlossen	Unterbau mit Tür	Unterbau mit Türen
Außenmaße B x T x H	330 x 530 x 570 mm	660 x 530 x 570 mm	330 x 530 x 570 mm	660 x 530 x 570 mm
Gewicht	9,1 kg	11,7 kg	12,1 kg	17,5 kg
Artikelnummer	1010.9401	1010.9402	1010.9403	1010.9404
UVP in €	259,00	314,00	449,00	684,00

NEU

Elektro-Vaporgrill

Elektro-Vaporgrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Mit Wasserwanne zur Vermeidung der Speisenaustrocknung und als Fettaufangfunktion
- ◆ Edelstahlgrillrost
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße

Gas-Lavasteingrill

Allgemein




- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle
- ◆ Fettsammelrinne
- ◆ Mit Fettaufangschublade
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat
- ◆ Spritzschutz
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten


**Gas-Lavasteingrill
inkl. 5 kg Lavasteinen**

**Gas-Lavasteingrill
inkl. 10 kg Lavasteinen**

Fischrost
Fleischrost

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Fischrost für Lavasteingrill	1010.9414	183,00
Fleischrost für Lavasteingrill	1010.9413	197,00

Modell	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	GN 1/1 65 MM Fettaufangschublade	inkl. 5 kg Lavasteinen	inkl. 10 kg Lavasteinen
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	 400 V / 4,08 kW	 6,5 kW	 613 kW
Grillfläche	48,3 x 31,2 cm	48,3 x 31,2 cm	48,3 x 31,2 cm
Gewicht	13,5	20,6 kg	36,7 kg
Artikelnummer	1011.2406	1012.2401	1012.2402
UVP in €	1.571,00	1.244,00	1.978,00



Elektro-Nudelkocher

NEU

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Incoloy-Heizung
- ◆ Manuelle Wasserzufuhr und Wasserablauf
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße

Körbe im Lieferumfang nicht enthalten!



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



Körbe für Nudelkocher

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb GN1/1 für Nudelkocher, 200 x 280 x 135	1010.9415	137,00
Korb GN1/2 für Nudelkocher, 100 x 280 x 135	1010.9416	126,00
Korb GN1/4 für Nudelkocher, 100 x 138 x 135	1010.9417	88,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	400 V / 3 kW	400 V / 6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	+30 °C bis + 110 °C	+30 °C bis + 110 °C
Gewicht	10,3 kg	18,5 kg
Artikelnummer	1011.6401	1011.6402
UVP in €	879,00	1.584,00



POWER 650

QUALITÄT FÜR ENGEN RAUM

Die Kochserie „Power 650“ hat eine Bautiefe von nur 650 mm und ist somit für den Einbau bei wenig Platz besonders geeignet. Zudem ist diese Serie gut einsetzbar, wenn die Mengenanforderungen keine großen Kochflächen benötigen. Die Module sind in verschiedenen Breiten lieferbar, durch den Einsatz von Neutralelementen kann jeder beliebige Platz gut ausgenutzt werden.

Des Weiteren sind die Auftischgeräte ideal für den Imbissbetrieb geeignet. Idealerweise lassen diese sich mit Kühl- und Tiefkühlunterbauten kombinieren. Damit haben Sie gleich alle notwendigen Produkte im direkten Zugriff für die Zubereitung.



Gasauftischgerät

Gasauftischgerät mit Edelstahlkorpus

- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Kochflächen mit 2 und 4 Brennern
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Auftischgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Serienzubehör: säure-, laugen- und feuerbeständige emaillierte Gusseisenroste



4-Flammen



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	45,00

Modell	Gasauftischgerät	Gasauftischgerät
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	9,5 kW	19,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	1 x 3,5 und 1 x 6,0 kW	2 x 3,5 und 2 x 6,0 kW
Gewicht	20 kg	27 kg
Artikelnummer	1022.1304	1022.1306
UVP in €	984,00	1.473,00



Gasherde mit Ofen

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Garraum aus Edelstahl
- ◆ Kochflächen mit 4 und 6 Brennern
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830-930 mm)
- ◆ Serienzubehör: säure-, laugen- und feuerbeständige emaillierte Gusseisenroste

Gasofen

- ◆ Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
- ◆ Statische Hitze

Elektro-Ofen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Umluft-, Ober- und Unterhitze



6-Flammen Gasherde mit Gasofen



4-Flammen Gasherde mit Gasofen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Backofenrost, B x T x H 530 x 470 x 12 mm	1020.9301	56,00
Backofenblech, Edelstahl, B x T x H 530 x 490 x 35 mm	1020.9302	156,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Gasofen	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Gasofen
Außenmaße B x T x H	700 x 650 x 850 mm	700 x 650 x 850 mm	1100 x 650 x 850 mm
Anschlusswert	🔥 24,0 kW	🔥 19,0 kW ⚡ 400 V / 4200 W	🔥 33,5 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gasofen, 5 kW	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW	Gasofen, 5,0 kW
Innenmaß Ofen	570 x 530 x 295 mm	570 x 490 x 295 mm	570 x 530 x 295 mm
Max. Einschübe	5	5	5
Ofentemperatur	von +50 °C bis zu +300 °C	von +50 °C bis +270 °C	von +50 °C bis zu +300 °C
Brenner	4 (2x 6,0 kW, 2x 3,5 kW) optional auch mit 4x 6,0 kW	4 (2x 6,0 kW, 2x 3,5 kW) optional auch mit 4x 6,0 kW	6 (3x 6,0 kW, 3x 3,5 kW)
Gewicht	80 kg	89 kg	120 kg
Artikelnummer	1022.1301	1023.1302	1022.1303
UVP in €	3.112,00	3.294,00	3.920,00

Elektroherd und Elektroauf Tischgerät



**Elektroherd
mit 4 Kochplatten**



**Glaskeramikerd
mit 4 Kochflächen**



**Elektroauf Tischgerät
2 Platten**



**Elektroauf Tischgerät
4 Platten**

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Mit 2 oder 4 Kochplatten/-flächen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830-930 mm)
- ◆ Auf Tischgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Elektroherde

- ◆ Tiefgezogene Kochfläche mit runden Platten mit je 2,6 kW, stufenlos regelbar

Elektro-Ofen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Ofenkapazität: max. 5 Einschübe
- ◆ Umluft-, Ober- und Unterhitze

Glaskeramikerde

- ◆ Keine tiefgezogene Kochfläche
- ◆ Kochfelder mit je 2,5 kW
- ◆ 6-stufig regelbar und Restwärmeanzeige

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	45,00
Backofenrost, B x T x H 530 x 470 x 12 mm	1020.9301	56,00
Backofenblech, Edelstahl, B x T x H 530 x 490 x 35 mm	1020.9302	156,00

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	EL 400 V/14,6 kW	EL 400 V/14,2 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW
Innenmaß Ofen	570 x 490 x 295 mm	570 x 490 x 295 mm
Max. Einschübe	5	5
Ofentemperatur	von +50 °C bis zu +270 °C	von +50 °C bis +270 °C
Leistung	4 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Kochfelder Ø 22 cm, je 2,5 kW
Gewicht	80 kg	80 kg
Artikelnummer	1021.1304	1021.1306
UVP in €	3.408,00	4.333,00

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	EL 400 V/5,2 kW	EL 400 V/10,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	18 kg	20 kg
Artikelnummer	1021.1308	1021.1310
UVP in €	1.185,00	1.630,00



Glaskeramik-, Induktions- und Induktionswokauf Tischgerät

Glaskeramikkochflächen

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 2 oder 4 Kochflächen mit je 2,5 kW
- ◆ Stufenlos regelbar
- ◆ Dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld
- ◆ Kurze Aufheizzeit (ca. 3 min)
- ◆ Mit Restwärmeanzeige
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Kennzeichnung der Heizzonen



Glaskeramikauf Tischgerät
2 Kochflächen



Glaskeramikauf Tischgerät
4 Kochflächen

Induktions-Kochflächen / Induktionswok

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1 oder 2 Kochflächen mit je 5,0 kW
- ◆ Wok-Induktionsfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- ◆ Stufenlos regelbar
- ◆ Dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche
- ◆ Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul



Induktionsauftischgerät
1 Kochfläche



Induktionsauftischgerät
2 Kochflächen

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	45,00

Modell	Glaskeramikauf Tischgerät	Glaskeramikauf Tischgerät
Ausführung	2 Kochflächen	4 Kochflächen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofentemperatur	+ 400 °C	+ 400 °C
Kennzeichnung der Heizzonen	ja	ja
Leistung	2 x Ø 22 cm, je 2,5 kW	4 x Ø 22 cm, je 2,5 kW
Gewicht	16 kg	22 kg
Artikelnummer	1021.1312	1021.1314
UVP in €	2.058,00	2.937,00

Modell	Induktionsauftischgerät	Induktionsauftischgerät	Induktionswokauf Tischgerät
Ausführung	1 Kochfläche	2 Kochflächen	1 Kochfläche
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 10,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
max. Temperatur	–	–	–
Kennzeichnung der Heizzonen	ja	ja	ja
Leistung	1 x Ø 22 cm, 5,0 kW	2 x Ø 22 cm, je 5,0 kW	1 x Ø 30 cm, 5,0 kW
Gewicht	16 kg	22 kg	16 kg
Artikelnummer	1021.1315	1021.1316	1021.1317
UVP in €	5.035,00	8.955,00	5.520,00



Induktionswokauf Tischgerät

Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne



Elektro-Fritteuse
1 x 10 l



Elektro-Fritteuse
2 x 10 l



Gas-Fritteuse
1 x 10 l



Gas-Fritteuse
2 x 10 l

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Frontseitiger Ölablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- ◆ Serienzubehör pro Becken je 1 Korb, Deckel und Ablasshahn
- ◆ Aufsichtgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Gas-Fritteuse

- ◆ Betriebs- und Sicherheitsthermostat
- ◆ Atmosphärische Gasbrenner mit Piezozündung
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten.
- ◆ Temperatur regelbar bis +180 °C

Elektro-Fritteuse

- ◆ Elektroheizung im Becken innenliegend, herausklappbar
- ◆ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +180 °C
- ◆ Inklusive Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte

Elektro-Frittenwanne

- ◆ Infrarot-Heizkörper, GN 1/1-Schale mit gelochtem Blindboden



Frittenwanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	45,00
1/1 Korb für E-Fritteuse 10 l, B x T x H 180 x 300 x 110 mm	1020.9351	135,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für E-Fritteuse 10 l, B x T x H 80 x 300 x 110 mm	1020.9304	159,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für Gas-Fritteuse 10 l, B x T x H 100 x 280 x 115 mm	1020.9348	165,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 10 l, 6,0 kW	1 x 10 l, 9,0 kW	2 x 10 l, 12,0 kW	2 x 10 l, 18,0 kW
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V/6,0 kW	400 V/9,0 kW	400 V/12,0 kW	400 V/18,0 kW
max. Temperatur	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar
Gewicht	20 kg	20 kg	33 kg	33 kg
Artikelnummer	1021.4301	1021.4302	1021.4303	1021.4304
UVP in €	1.828,00	1.928,00	3.084,00	3.304,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Frittenwanne
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x GN 1/1 – Höhe 150
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	7,0 kW	14,0 kW	230 V/2,0 kW
max. Temperatur	bis +180 °C regelbar	bis +180 °C regelbar	+30 °C bis +90 °C
Gewicht	26 kg	44 kg	27 kg
Artikelnummer	1022.4301	1022.4302	1021.4305
UVP in €	2.272,00	3.791,00	1.379,00



Nudelkocher

Allgemein

- ♦ Becken aus AISI 316 (Chromnickel-Molybdänstahl) mit abgerundeten Kanten
- ♦ Integrierter Wasserzu- und -ablauf, regelbar über Bedienpanels auf der Frontblende
- ♦ Regelbare Temperatur
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Heizelemente zum Reinigen herausnehmbar
- ♦ Oberplatte mit integrierter Neigung
- ♦ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen



Nudelkocher 2 Körbe



Nudelkocher 3 Körbe

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	45,00

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

Modell	Nudelkocher	Nudelkocher
Ausführung	1 x 20 l, 2 Körbe	1 x 28 l, 3 Körbe
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,7 kW	400 V / 9,0 kW
Beckenabmessung	308 x 340 x 180 mm	490 x 340 x 180 mm
Serienzubehör	2 Körbe, 1 Deckel	3 Körbe, 1 Deckel
Gewicht	17 kg	30 kg
Artikelnummer	1021.6301	1021.6302
UVP in €	2.540,00	2.787,00

Modell	Kit 2 Körbe, je 1/4 Korb	1/2 Korb
Artikelnummer	1020.9305	1020.9306
UVP in €	178,00	263,00



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

Lavasteingrill mit Rundrohrrost

- ♦ Rundrohrrost mit temperaturgeschützten Handgriffen
- ♦ 2-stufig höhenverstellbar mit Neigung
- ♦ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ♦ Mit Thermoelement und Gasregelventil
- ♦ Inklusive Lavasteine



Vaporgrill 1 Heizzone



Lavasteingrill 2 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	45,00
Fleischrost für Lavasteingrill, Edelstahl, B x T 330 x 580 mm	1020.9303	347,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	69,00

Modell	Vaporgrill	Vaporgrill	Lavasteingrill	Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 4,1 kW	400 V / 8,2 kW	7,0 kW	14,0 kW
Grillfläche	265 x 420 mm	540 x 420 mm	350 x 520 mm	700 x 520 mm
Gewicht	24 kg	33 kg	38 kg	70 kg
Artikelnummer	1021.2312	1021.2313	1022.2312	1022.2313
UVP in €	2.586,00	3.524,00	1.929,00	2.944,00

Gas-Grillplatten



**2 Heizzonen,
1/3 gerillt + 2/3 glatt**



**1 Heizzone,
glatt**

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ◆ Grillfläche hartverchromt oder aus Edelstahl (AISI 430)
- ◆ Grillfläche abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass, darunter liegende Fettauffangschale
- ◆ Inklusive 1 Spachtel, entnehmbare Spritzschutz
- ◆ Atmosphärische Stahlbrenner mit mehreren Flammenreihen pro Heizzone
- ◆ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ◆ Gasregelthermostat regelbar bis +280 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Temperatur regelbar über Gasregelventil mit Klein- und Großstellung
- ◆ Zündung mittels Piezozünder
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	45,00
Verschlussstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	152,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	164,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	85,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	⚡ 5,0 kW	⚡ 10,0 kW	⚡ 12,5 kW
Grillfläche	396 x 555 mm	596 x 555 mm	796 x 555 mm
max. Temperatur	regelbar bis +280 °C	regelbar bis +280 °C	regelbar bis +280 °C
Gewicht	38 kg	56 kg	75 kg
Artikelnummer	1022.2315	1022.2316	1022.2317
UVP in €	2.226,00	3.294,00	3.812,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1022.2318	1022.2319	1022.2320
UVP in €	2.255,00	3.297,00	3.933,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1022.2302	1022.2305	1022.2309
UVP in €	2.294,00	3.403,00	3.966,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1022.2307	1022.2311
UVP in €	3.498,00	4.076,00



Elektro-Grillplatten

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ◆ Grillfläche hartverchromt oder aus Edelstahl (AISI 430)
- ◆ Grillfläche abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass, darunter liegende Fettauffangschale
- ◆ Inklusive 1 Spachtel, entnehmbarer Spritzschutz
- ◆ Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- ◆ Betriebsanzeigenleuchte
- ◆ Temperatur regelbar bis +300 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat



2 Heizzonen,
1/2 gerillt + 1/2 glatt

1 Heizzone,
gerillt

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	45,00
Verschlussstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	152,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	164,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	85,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	1000 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 3,9 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 11,7 kW
Grillfläche	396 x 555 mm	596 x 555 mm	996 x 555 mm
max. Temperatur	regelbar bis +300 °C	regelbar bis +300 °C	regelbar bis +300 °C
Gewicht	32 kg	56 kg	70 kg
Artikelnummer	1021.2314	1021.2316	1021.2317
UVP in €	2.191,00	2.968,00	4.176,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1021.2318	1021.2319	1021.2320
UVP in €	2.285,00	4.155,00	4.296,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1021.2302	1021.2305	1021.2309
UVP in €	2.262,00	3.124,00	4.406,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1021.2307	1021.2311
UVP in €	3.212,00	4.549,00




Bain-Marie


Bain-Marie 1x GN 2/1

Bain-Marie 1x GN 1/1

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	 230 V/1,0 kW	 230 V/1,8 kW	 230 V/2,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	17 kg	21 kg	25 kg
Artikelnummer	1021.5301	1021.5302	1021.5303
UVP in €	1.370,00	1.690,00	1.875,00

Neutralelement


Neutralelement mit Schublade

Neutralelement mit Spülbecken und Mischbatterie

Mit Edelstahlkorpus

- ◆ Wahlweise mit oder ohne Schublade
- ◆ GN 1/1 Schublade als Rahmenschlublade ausgeführt mit herausnehmbaren GN 1/1-Kunststoffbehältern, Höhe 150 mm
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Passendes Schneidbrett aus Kunststoff für Breite 400 mm	1020.9334	183,00
Passendes Schneidbrett aus Kunststoff für Breite 600 mm	1020.9335	265,00
Verbindungssteg	1020.9331	45,00

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
Gewicht	4 kg	14 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9308	1020.9309	1020.9311
UVP in €	489,00	581,00	667,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	mit Schublade, GN 1/1	mit Schublade, GN 1/1	mit Spülbecken 500 x 400 x 150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	Behälter GN 1/1 – 150 mm	Behälter GN 1/1 – 150 mm	Mischbatterie und Aufkantung
Gewicht	16 kg	22 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9310	1020.9312	1020.9307
UVP in €	798,00	912,00	1.188,00



Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auf Tischgeräten
- ◆ Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar
- ◆ Arbeitshöhe 830-930 mm
- ◆ Vorbereitet für den nachträglichen Einbau von Schubladen und Türen



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Neutralunterbau 400 mm	1020.9327	169,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 700 mm	1020.9326	306,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 600 mm	1020.9328	199,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 400 mm	1020.9329	537,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 600 mm	1020.9330	687,00
Zwischenablage für Schrankfach 400 mm breit	1020.9322	119,00
Zwischenablage für Schrankfach 600 mm breit	1020.9323	154,00
Zwischenablage für Schrankfach 700 mm breit	1020.9324	171,00
Zwischenablage für Schrankfach 800 mm breit	1020.9325	192,00

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	400 x 535 x 600 mm	600 x 535 x 600 mm	700 x 535 x 600 mm
Gewicht	12 kg	16 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9317	1020.9318	1020.9319
UVP in €	428,00	455,00	485,00

Modell	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	800 x 535 x 600 mm	1000 x 535 x 600 mm
Gewicht	20 kg	22 kg
Artikelnummer	1020.9320	1020.9321
UVP in €	567,00	589,00



READY 700

FUNKTIONALITÄT ZUM GÜNSTIGSTEN PREIS

Die Kochserie „Ready 700“ ist sofort einsatzbereit. Hier steht Funktion im Vordergrund mit einer soliden Verarbeitung. In der Auswahl sind die üblichen Standardgeräte als Auftisch- oder als Standgeräte. Zum Einsatz kommen herkömmliche Brenner aus Gusseisen in bewährter Qualität. Die Gasherde sind alle mit Pilotflammen ausgestattet. Die Arbeitshöhe der Standgeräte ist von 850 auf 945 mm einstellbar. Die Geräte sind einzeln nutzbar oder können zu einem funktionalen Kochblock verbaut werden. Die Module sind in 350 mm, 700 mm und 1050 mm lieferbar.



Gasaufschgerät

Allgemein

- Edelstahlkorpus
- Auftischgeräte mit 2, 4 oder 6 Flammen
- Tiefgezogene Kochflächen
- Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung, Gitter und Brenner aus emailliertem Gusseisen
- Pilotflamme, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Mit leistungsfähigen Zweikreis- und Einkreisbrenner



Gasaufschgerät 4 Flammen



Modell	Gasaufschgerät	Gasaufschgerät
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	10,5 kW	19,5 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Brenner	1 x 7,2 kW 1 x 3,3 kW	2 x 4,5 kW 1 x 7,2 kW 1 x 3,3 kW
Gewicht	27,4 kg	48,8 kg
Artikelnummer	1032.1010	1032.1011
UVP in €	1.366,00	1.982,00

Modell	Gasaufschgerät
Ausführung	6 Flammen
Außenmaße B x T x H	1050 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	30,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS
Brenner	2 x 7,2 kW, 2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW
Gewicht	84,5 kg
Artikelnummer	1032.1017
UVP in €	2.641,00

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	56,00
Reduzierrost für Gasbrenner	1030.9023	44,00

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
Ausführung	4 Flammen, offener Unterbau	4 Flammen mit Gasofen	4 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	19,5 kW	26,5 kW	19,5 kW 400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Innenmaterial	–	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Ofen	offener Unterbau	Gasofen, 7 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	–	4 x GN 2/1	4 x GN 1/1
Ofentemperatur	–	bis zu +290 °C, statische Hitze	bis zu +300 °C, Umluft
Brenner	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW
Gewicht	61 kg	97,8 kg	112 kg
Artikelnummer	1032.1012	1032.1001	1033.1005
UVP in €	2.431,00	3.836,00	4.230,00

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
Ausführung	6 Flammen, offener Unterbau	6 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	1050 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	30,0 kW	37,0 kW	30,0 kW 400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Innenmaterial	–	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Ofen	offener Unterbau	Gasofen, 7 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	–	4x GN 2/1	4x GN 1/1
Ofentemperatur	–	bis zu +290 °C, statische Hitze	bis zu +300 °C, Umluft
Brenner	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW
Gewicht	80 kg	137 kg	126 kg
Artikelnummer	1032.1018	1032.1003	1033.1008
UVP in €	3.195,00	4.905,00	5.235,00

Elektroherd und Elektroauf Tischgerät



Elektroherd, 6 Platten mit Ofen



Elektroherd, 4 Platten mit Ofen



Elektroauf Tischgerät 2 Platten



Elektroauf Tischgerät 4 Platten

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen mit 2, 4 oder 6 Kochflächen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Auf Tischgeräte:



- ◆ Mit runden Kochplatten je 2,6 kW, 6-stufig regelbar

Elektro-Ofen:

- ◆ Sicherheitsthermostat

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	56,00

Modell	Elektroherd	Elektroherd
Ausführung	4 Platten mit Ofen	6 Platten mit Ofen
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V / 15,4 kW	 400 V / 20,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Innenmaterial	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Serienzubehör	1 Edelstahl-Rost	1 Edelstahl-Rost
Ofen	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	4x GN 1/1	4x GN 1/1
Ofentemperatur	bis zu +300 °C, Umluft	bis zu +300 °C, Umluft
Kochplatten	4 x Ø 22 cm, je 2,6 kW	6 x Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	90 kg	101 kg
Artikelnummer	1031.1013	1031.1014
UVP in €	3.643,00	4.799,00

Modell	Elektroauf Tischgerät	Elektroauf Tischgerät
Ausführung	2 Platten	4 Platten
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,2 kW	 400 V / 10,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	22 kg	25 kg
Artikelnummer	1031.1016	1031.1017
UVP in €	1.272,00	1.729,00



Gas- und Elektro-Nudelkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Becken aus AISI 316 (Chrom-Nickel-Molybdän)
- ◆ Tieferliegende Schaum-Auffangzone
- ◆ Gasversion werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Wasserzulauf und -ablauf

Körbe im Lieferumfang nicht enthalten!



Gasnudelkocher



Elektronudelkocher

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

Zubehör

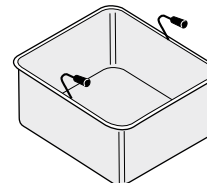
	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb für Nudelkocher GN 2/3, B x T x H 290 x 290 x 200 mm	1040.9029	238,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9002	335,00
Korbset für Nudelkocher, 4 x GN 1/6, B x T x H 140 x 140 x 200 mm	1040.9003	447,00
Korbset für Nudelkocher, 1 x GN 1/3 und 2 x GN 1/6, B x T x H 290 x 160 x 200 mm und 140 x 140 x 200 mm	1040.9033	402,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 2/6, B x T x H 145 x 290 x 200 mm	1040.9034	356,00
Deckel für Nudelkocher GN 2/3	1040.9035	67,00

Modell

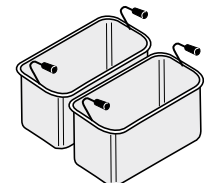
	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	400 V / 4,8 kW	400 V / 9,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	48 kg	64 kg
Artikelnummer	1031.6001	1031.6002
UVP in €	2.913,00	4.773,00

Modell

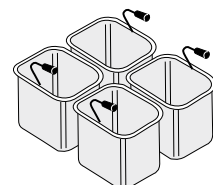
	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 859 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	54 kg	72 kg
Artikelnummer	1032.6001	1032.6002
UVP in €	2.992,00	4.728,00



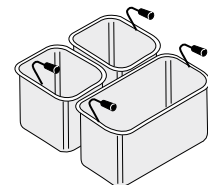
Korb für Nudelkocher, GN 2/3



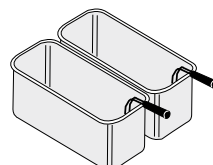
Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 1/3



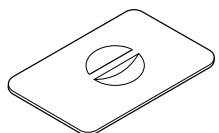
Korbset für Nudelkocher, 4 x GN 1/6



Korbset für Nudelkocher, 1 x GN 1/3 und 2 x GN 1/6



Korbset für Nudelkocher, 2 x GN 2/6



Deckel für Nudelkocher GN 2/3

Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne


**Aufschritzfritteuse
1 Becken**

**Aufschritzfritteuse
2 Becken**

**Gas-Fritteuse
2 Becken**

**Elektro-Fritteuse
1 Becken**

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)

Gas-Fritteuse

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermolemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektro-Fritteuse





- ◆ Heizkörper kippbar mit Betriebs- und Kontrollleuchte




Elektro-Frittenwanne

- ◆ GN 1/1
- ◆ Mit Infrarot-Heizelement mit Parabolreflektor


Frittenwanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	56,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 8 l, B x T x H 100 x 260 x 100 mm	1020.9011	129,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 14 l, B x T x H 100 x 290 x 110 mm	1030.9017	135,00
Korb für Fritteusen, 8 l, B x T x H 210 x 260 x 100 mm	1040.9031	70,00
Korb für Fritteusen, 14 l, B x T x H 215 x 295 x 120 mm	1030.9016	91,00

Modell	Aufschritzfritteuse	Aufschritzfritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x 14 l	2 x 14 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V/7,5 kW	 400 V/15,0 kW	 400 V/10,8 kW	 400 V/21,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	1 Korb, 1 Deckel	2 Körbe, 2 Deckel	Kaltzone, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Ölablaufank	Kaltzone, 2 Körbe, 2 Deckel, 1 Ölablaufank
Gewicht	22 kg	31 kg	46 kg	83,3 kg
Artikelnummer	1031.4006	1031.4007	1031.4001	1031.4002
UVP in €	1.885,00	3.214,00	2.431,00	4.094,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Frittenwanne
Ausführung	1 x 14 l	2 x 14 l	GN 1/1
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	350 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	 11,5 kW	 23,0 kW	 230 V/1,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	Kaltzone, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Ölablaufank	Kaltzone, 2 Körbe, 2 Deckel, 1 Ölablaufank	–
Gewicht	50 kg	63 kg	14,5 kg
Artikelnummer	1032.4001	1032.4002	1031.4005
UVP in €	2.988,00	4.835,00	1.433,00



Gas- und Elektro-Grillplatte

Grillfläche hartverchromt, matt gebürstet

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle
- ◆ Fettsammelrinne mit Stopfen
- ◆ Mit Fettauffangschublade und Ölüberlaufschutz
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufstichaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Maximale Temperatur von +50 °C bis +320 °C stufenlos regelbar

Gasgrillplatte

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermolemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektrogrillplatte

- ◆ Sicherheitsthermostat und stufenlos regelbar



**Gasgrillplatte glatt
1 Heizzone**



**Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzone**



**Gasgrillplatte 1/3 gerillt
2 Heizzonen**



**Elektrogrillplatte glatt
2 Heizzonen**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselemente Kit 1 Paar	9601.0002	122,00
Reinigungsschaber	1050.9031	67,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 2/3 glatt+1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 7,0 kW	⚡ 14,0 kW	⚡ 7,0 kW	⚡ 14,0 kW
Grillfläche B x T	316 x 566 mm	665 x 566 mm	316 x 566 mm	665 x 566 mm
Gewicht	35 kg	65 kg	40 kg	62 kg
Artikelnummer	1032.2013	1032.2014	1032.2012	1032.2015
UVP in €	2.096,00	3.198,00	2.279,00	3.365,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 2/3 glatt+1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V / 3,9 kW	⚡ 400 V / 7,8 kW	⚡ 400 V / 3,9 kW	⚡ 400 V / 7,8 kW
Grillfläche B x T	316 x 566 mm	665 x 566 mm	316 x 566 mm	665 x 566 mm
Gewicht	34 kg	73 kg	36 kg	59 kg
Artikelnummer	1031.2007	1031.2008	1031.2009	1031.2010
UVP in €	2.148,00	3.209,00	2.332,00	3.561,00


Gas-Lavasteingrill mit 2 Heizzonen

Gas-Lavasteingrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle mit V-Rosten
- ◆ Fettsammelrinne
- ◆ Mit Fettauffangschublade
- ◆ Höhenverstellbarer Edelstahlgrillrost mit zwei Positionen
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	56,00
Fisch-Rost für Lavasteingrill, Rundrohr, B x T 300 x 480 mm	1020.9020	189,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	69,00

Modell	Gas-Lavasteingrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 6,9 kW	⚡ 13,8 kW
Außenmaterial	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl
Rost	1 Fleischrost 300 x 480 mm	2 Fleischroste je 300 x 480 mm
Gewicht	40 kg	51,8 kg
Artikelnummer	1032.2005	1032.2006
UVP in €	2.330,00	3.643,00


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	56,00
Siebboden für Bain Marie, für GN 1/1	1040.9011	64,00

Modell	Gas-Bain-Marie	Gas-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 2,0 kW	⚡ 2,0 kW	⚡ 230 V / 1,3 kW	⚡ 230 V / 2,6 kW
Gewicht	16,8 kg	37 kg	14,2 kg	22,5 kg
Artikelnummer	1032.5001	1032.5002	1031.5001	1031.5002
UVP in €	1.453,00	2.115,00	1.398,00	2.008,00



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	146,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	Schublade GN 1/1	Schublade GN 2/1
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Außenmaterial	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl
Gewicht	12,7 kg	16 kg	21,5 kg	27 kg
Artikelnummer	1030.9001	1030.9002	1030.9003	1030.9004
UVP in €	567,00	717,00	766,00	914,00

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	552,00
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 2/1, B x T x H 700 x 570 x 400 mm	1030.9007	639,00
Tür für Unterschränke, für Rechts- und Linksanschlag, B x T x H 350 x 440 x 20 mm	1030.9005	187,00
Heizregister für Unterbauten, 220 V / 1300 W, B x T x H 320 x 500 x 100 mm	1050.9032	358,00
GN Führungsschienen, 1 Paar für Unterbauten	1020.9010	163,00

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	350 x 575 x 600 mm	700 x 575 x 600 mm	1050 x 575 x 600 mm
Gewicht	9,3 kg	12,1 kg	14,9 kg
Artikelnummer	1020.9007	1020.9008	1020.9015
UVP in €	415,00	474,00	531,00



ESSENCE 700



**Jetzt Essence 700
Flyer downloaden!**

FUNKTIONALITÄT IM SCHLICHTEN DESIGN

Die Geräte der Essence 700 zeichnen sich durch die 1,5 mm dicke Edelstahloberfläche und eine fugenlose Verschraubung aus. Geneigte Bedienblenden mit ergonomischen Drehknöpfen erlauben eine einfache Handhabung. Die Module sind in den Breiten 400 mm, 600 mm, 800 mm und 1200 mm erhältlich. Dank dieser großen Auswahl können die Module an alle räumlichen Gegebenheiten, freitragend oder als Standmodell, angepasst werden. Ausgewählte Geräte sind als Auftischvariante erhältlich.

Durch die durchdachte Konstruktion mit fugenloser Verschraubung und gestanzten Arbeitsplatten mit abgerundeten Kanten können die Geräte dieser Serie sehr gut und mit wenig Zeitaufwand sauber gehalten werden und sind somit besonders hygienefreundlich.

Fugenlose Kopfverschraubung



Bedienblende mit Überstand



Höhenverstellbare Edelstahlfüße



Innovative Brennertechnik

Flamme passt sich automatisch den Topfgrößen an, dadurch optimale Wärmeübertragung, reduzierte Abwärme und Energieeinsparung.



Türen optional



Schubladen optional (nur ab Werk möglich)





Gasherde mit offenem Unterbau

SWS
PLANBAR

Allgemein

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

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Türen gegen Mehrpreis



Gasherde
2 Flammen

Gasherde
4 Flammen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	202,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	114,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	159,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	147,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen	6 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	12,0 kW	24,0 kW	36,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x je 6,0 kW	4 x je 6,0 kW	6 x je 6,0 kW
Gewicht	42 kg	80 kg	108 kg
Artikelnummer	1042.1401	1042.1403	1042.1405
UVP in €	1.953,00	2.973,00	4.115,00

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
- Korpushöhe 850 mm; Höhe Füße 50 mm
- Für Sockelbau vorbereitet

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	202,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	114,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	159,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	147,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Modell	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	 24,0 kW  400 V / 6,0 kW	 36,0 kW  400 V / 6,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Ofen, 6 kW	Elektro-Ofen, 6 kW, Unterbau geschlossen
Innenmaß Ofen B x T x H	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	+50 °C bis zu +300 °C	+50 °C bis zu +300 °C
Brenner	4 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW
Gewicht	138 kg	192 kg
Artikelnummer	1043.1401	1043.1402
UVP in €	4.826,00	6.234,00

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 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	 32,0 kW	 44,0 kW	 46,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gas-Ofen, 8 kW	Gasofen, 8 kW	Jumbo Gas-Ofen, 10 kW
Innenmaß Ofen B x T x H	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm	935 x 640 x 400 mm
Ofentemperatur	+50 °C bis zu +300 °C	+50 °C bis zu +300 °C	+100 °C bis zu +330 °C
Brenner	4 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW
Gewicht	174 kg	192 kg	192 kg
Artikelnummer	1042.1407	1042.1408	1042.1409
UVP in €	4.308,00	5.741,00	5.988,00



Elektroherd

SWS
PLANBAR

Allgemein

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

Alle Geräte mit offenem Unterbau auf dieser Seite auch als Aufsichtvariante 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	281,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

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 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 5,2 kW	400 V / 10,4 kW	400 V / 16,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	–	–	von +50 °C bis +300 °C
Kochzonen	2 x 2,6 kW Ø 22 cm	4 x 2,6 kW Ø 22 cm	4 x 2,6 kW Ø 22 cm
Gewicht	35 kg	70 kg	128 kg
Artikelnummer	1041.1401	1041.1403	1041.1405
UVP in €	1.739,00	2.514,00	4.364,00

SWS
 PLANBAR

**Glaskeramikerde,
2 Kochzonen, offener Unterbau**

**Glaskeramikerde,
4 Kochzonen, offener Unterbau**

Auf Tischgerät, Glaskeramik, 2 Kochzonen

Auf Tischgerät, Glaskeramik, 4 Kochzonen

Glaskeramikerde mit Ofen und offenem Unterbau, Auf Tischgerät

Allgemein



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

Glaskeramikerde mit auto on/off Sensor / Topferkennung

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Modell	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	mit „auto on/off Sensor“
Ausführung/Kochzonen	offener Unterbau / 2	offener Unterbau / 4	mit Elektro-Ofen / 4	offener Unterbau, Pot Detector / 4
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,0 kW	 400 V / 10,0 kW	 400 V / 16,0 kW	 400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW	offener Unterbau
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 650 x 300 mm	–
Ofentemperatur	–	–	von +50 bis +300 °C	–
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	60 kg	71 kg	99 kg	99 kg
Artikelnummer	1041.1413	1041.1415	1041.1417	1041.1424
UVP in €	2.668,00	3.990,00	5.563,00	7.757,00

Modell	Auf Tischgerät, Glaskeramik	Auf Tischgerät, Glaskeramik
Kochzonen	2	4
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 320 mm	800 x 750 x 320 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,0 kW	 400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	40 kg	75 kg
Artikelnummer	1041.1414	1041.1416
UVP in €	2.290,00	3.809,00



Induktionsherd / -wok und Aufsichgerät

SWS
PLANBAR

Allgemein

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



Induktionswok



Induktionsherd, 2 Kochzonen



Induktionsherd, 4 Kochzonen



Aufsichgerät, Induktion, 2 Kochzonen



Aufsichgerät, Induktion, 4 Kochzonen

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfeld
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5,0 kW (Induktionswok)
Gewicht	60 kg	87 kg	60 kg
Artikelnummer	1041.1418	1041.1420	1041.1422
UVP in €	9.660,00	14.650,00	6.165,00

Modell	Aufsichgerät, Induktion	Aufsichgerät, Induktion	Aufsich-Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfeld
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 320 mm	800 x 750 x 320 mm	400 x 750 x 320 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5,0 kW (Induktionswok)
Gewicht	40 kg	67 kg	40 kg
Artikelnummer	1041.1419	1041.1421	1041.1423
UVP in €	9.155,00	14.477,00	5.736,00

SWS
 PLANBAR

Gasgrillplatte glatt
 1 Heizzone

Gasgrillplatte gerillt
 1 Heizzone

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

- ◆ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ◆ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- ◆ Stahlbrenner mit je 2 Verzweigungen und 4-Flammenreihen pro Heizzone
- ◆ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ◆ Temperatur regelbar über Gassicherheitsventil mit Klein- und Großposition
- ◆ Steuerung mittels Regelthermostat, regelbare Temperatur zwischen +110 °C und +280 °C, inkl. Sicherheitsthermostat
- ◆ Zündung mittels Piezozünder
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten


Auf Tischgeräten auf Anfrage erhältlich!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	152,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	163,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	245,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	307,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	374,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	328,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	159,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Modell	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	6,0 kW	9,0 kW	12,0 kW	18,0 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C
Gewicht	78 kg	99 kg	125 kg	175 kg
Artikelnummer	1042.2440	1042.2442	1042.2444	1042.2446
UVP in €	2.775,00	3.187,00	3.953,00	6.285,00

Modell	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1042.2441	1042.2443	1042.2445	1042.2447
UVP in €	2.931,00	3.289,00	4.011,00	6.283,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Anschlusswert	7,0 kW	11,0 kW	14,0 kW	21,0 kW
Artikelnummer	1042.2404	1042.2414	1042.2420	1042.2425
UVP in €	3.040,00	3.381,00	4.360,00	6.617,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1042.2405	1042.2415	1042.2423	1042.2427
UVP in €	3.163,00	3.659,00	4.463,00	6.577,00



Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

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

Satiniertes (gebürstetes) Chrom

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

Poliertes Chrom – hartverchromt –

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



Elektrogrillplatte glatt
1 Heizzone



Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzone



Aufsichtsblick auf eine Elektrogrillplatte

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	152,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	163,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	245,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	307,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	374,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	328,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	159,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Aufsichtsblick auf eine Elektrogrillplatte

Modell	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 5,4 kW	400 V / 7,5 kW	400 V / 10,8 kW	400 V / 16,2 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C
Gewicht	68 kg	95 kg	123 kg	178 kg
Artikelnummer	1041.2450	1041.2452	1041.2454	1041.2456
UVP in €	2.800,00	3.187,00	3.749,00	5.568,00

Modell	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2451	1041.2453	1041.2455	1041.2457
UVP in €	2.949,00	3.318,00	3.860,00	5.496,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, glatt
Artikelnummer	1041.2404	1041.2416	1041.2423	1041.2437
UVP in €	3.040,00	3.381,00	4.196,00	6.089,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2413	1041.2415	1041.2417	1041.2439
UVP in €	3.199,00	3.525,00	4.341,00	6.176,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Vaporgrill

Gas-Lavasteingrill


Vaporgrill und Lavasteingrill mit Unterbau

Allgemein

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

Vaporgrills

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

Lavasteingrills

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Fischrost für Lavasteingrill 1042.2433, B x T 757 x 540 mm	1040.9404	386,00
Fischrost für Lavasteingrill 1042.2430, B x T 357 x 540 mm	1040.9403	261,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	69,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

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

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	1 Heizzone	1 Heizzone
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	320 x 465 mm	270 x 445 mm	380 x 485 mm
Anschlusswert	⚡ 7,5 kW	⚡ 400 V / 4,8 kW	⚡ 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive V-Rost für Fleisch
Gewicht	83 kg	83 kg	51 kg
Artikelnummer	1042.2328	1041.2331	1042.2430
UVP in €	2.930,00	3.089,00	2.804,00

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	2 Heizzonen	2 Heizzonen	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	640 x 465 mm	670 x 445 mm	780 x 485 mm
Anschlusswert	⚡ 15,0 kW	⚡ 400 V / 8,16 kW	⚡ 20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive V-Rost für Fleisch
Gewicht	105 kg	105 kg	71 kg
Artikelnummer	1042.2329	1041.2332	1042.2433
UVP in €	4.569,00	4.801,00	4.076,00



Gas- und Elektro-Fritteuse, Frittenwanne

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ Außenmaterial Edelstahl
- ◆ Tiefgezogenes Becken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive 1 Korb, 1 Deckel und 1 Panadesieb pro Becken (außer Elektro-Frittenwanne)
- ◆ Unten liegender Öl Ablauf in den Unterbau führend

Gas-Fritteusen

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

Elektro-Fritteusen

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

Elektro-Frittenwanne

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

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Aufischvariante erhältlich!



Elektro-Frittenwanne

Gas-Fritteuse, 2 Becken je 15 l

Elektro-Fritteuse, 1 Becken 15 l

Drehheizung: Innenliegende Heizung kann zur Reinigung gekippt werden.

Klappheizung: Kann nach oben hochgeklappt werden.



Tiefgezogenes Becken mit großer Kaltzone

Modell	Frittenwanne
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 2,0 kW
Wanne	für GN 1/1 – Höhe 150 mm
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	1041.4401
UVP in €	2.595,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	259,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	281,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	328,00
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	92,00
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	244,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

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 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW	14,0 kW	28,0 kW
Artikelnummer	1042.4401	1042.4404	1042.4403	1042.4406
UVP in €	3.299,00	5.188,00	3.632,00	6.124,00

Wie oben, jedoch:

Modell	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung
Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	400 V / 18,0 kW	400 V / 12,0 kW	400 V / 24,0 kW
Artikelnummer	1041.4404	1041.4407	1041.4406	1041.4409
UVP in €	2.756,00	4.288,00	3.155,00	5.367,00

Modell	Elektro-Fritteuse Klappheizung	Elektro-Fritteuse Klappheizung
Artikelnummer	1041.4412	1041.4408
UVP in €	3.478,00	5.040,00

SWS
 PLANBAR

Elektro-Nudelkocher
 1x 28 l

Gas-Nudelkocher
 2x 28 l

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Nudelkorb, GN 1/3, Edelstahl, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9327	155,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328	344,00
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329	169,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330	310,00
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, B x T x H 290 x 160 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9331	361,00
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H: 290 x 330 x 200 mm	1040.9332	204,00
Nudelkorb, GN 1/2, B x T x H 240 x 290 x 200 mm	1040.9333	191,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1040.9334	95,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

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 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 10,5 kW / ⚡ 230 V / 0,1 kW	⚡ 14,0 kW / ⚡ 230 V / 0,1 kW	⚡ 21,0 kW / ⚡ 230 V / 0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1042.6401	1042.6402	1042.6403
UVP in €	3.630,00	4.096,00	5.825,00

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 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V / 5,7 kW	⚡ 400 V / 9,0 kW	⚡ 400 V / 11,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1041.6401	1041.6402	1041.6403
UVP in €	3.717,00	4.310,00	5.798,00

Gas- und Elektro-Nudelkocher

Allgemein

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

Gas-Nudelkocher:

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

Elektro-Nudelkocher:

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

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



SWS
PLANBAR

Bain-Marie, Neutralelement

Elektro-Bain-Marie

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

Neutralelement

- ◆ Edelstahl, offener Unterbau
- ◆ Mit und ohne Schublade

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!

Bain-Maries auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!



Bain-Marie, GN 1/1



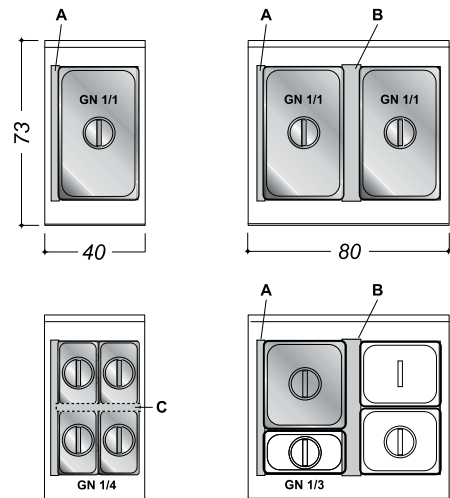
Neutralelement

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	328,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	575,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	764,00
Zwischensteg C, B x T x H 325 x 24 x 16 mm	1040.9335	66,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite, inkl. 1 Tür	1040.9338	925,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite, inkl. 2 Türen	1040.9339	1.272,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 1,8 kW	400 V / 5,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Becken	1x GN 1/1 h=150 mm	1x GN 2/1 h=150 mm
Gewicht	39 kg	75 kg
Zubehör	Zwischensteg A	Zwischensteg A + B
Artikelnummer	1041.5401	1041.5404
UVP in €	2.351,00	3.042,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	200 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Gewicht	20 kg	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9476	1040.9478	1040.9484	1040.9488
UVP in €	981,00	1.106,00	1.297,00	1.469,00

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 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Gewicht	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9481	1040.9486	1040.9491
UVP in €	1.308,00	1.492,00	1.646,00



Gas- und Elektro-Kochkessel


Elektro-Kochkessel 80 l

Kochkessel aus Edelstahl

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Doppelwandiger Kessel
- ◆ Mit starken Dämmplatten wärmeisolierter Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinflasshahn 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


Gas-Kochkessel 50 l

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

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 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW	17,0 kW	400 V / 9,6 kW	400 V / 16,8 kW
Becken	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)
Gewicht	60 kg	90 kg	60 kg	90 kg
Artikelnummer	1042.8403	1042.8404	1041.8401	1041.8402
UVP in €	7.200,00	7.857,00	7.274,00	8.048,00



Multibräter

SWS
PLANBAR

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



Multibräter, 1 Heizzone

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Modell	Elektro-Multibräter	Elektro-Multibräter
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 900 mm	600 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 4,0 kW	400 V / 8,1 kW
Becken	8,5 l (320 x 480 x 90 mm)	13,8 l (520 x 480 x 90 mm)
Gewicht	51 kg	65 kg
Artikelnummer	1041.7401	1041.7402
UVP in €	3.671,00	4.723,00

Kippbratpfanne

SWS
PLANBAR

Gas- und Elektro-Kippbratpfanne aus Edelstahl

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



Elektro-Kippbratpfanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00

Modell	Gas-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	Manuelle Kippung	Manuelle Kippung
Außenmaße B x T x H	800 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Anschlusswert	14,0 kW	400 V / 9,9 kW
Becken	60 l	60 l
Gewicht	117 kg	120 kg
Artikelnummer	1042.7402	1041.7404
UVP in €	6.257,00	6.476,00



**Jetzt Drop-in Flyer
downloaden!**

ESSENCE 700 – DROP-IN MODULE

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

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

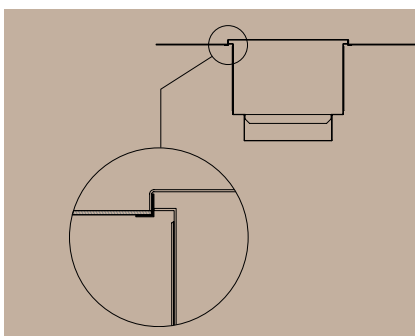
HOHE FLEXIBILITÄT

Die Drop-in Serie umfasst alle Geräte, die in einer modernen Küche benötigt werden. Durch verschiedene Breiten können Sie diese an Ihren persönlichen Bedarf anpassen. Alle Geräte können in einer individuellen Arbeitsplatte mit einer Mindestdiefe größer als 80 cm nach Ihren Wünschen und Vorstellungen kombiniert werden.

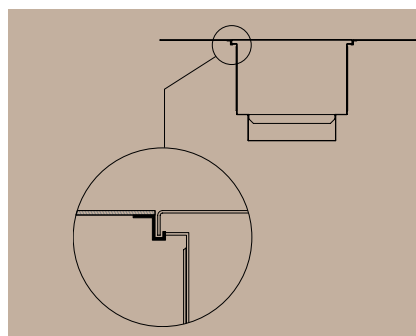
3 LÖSUNGEN – GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

Je nach Ihren Ansprüchen an Ästhetik und Funktion gibt es drei verschiedene Möglichkeiten, die Drop-in Geräte einzubauen. Es ist jeweils ein anderer Ausschnitt in der Arbeitsplatte erforderlich. Die Angaben finden Sie bei den jeweiligen Geräten unter www.kbs-gastrotechnik.de

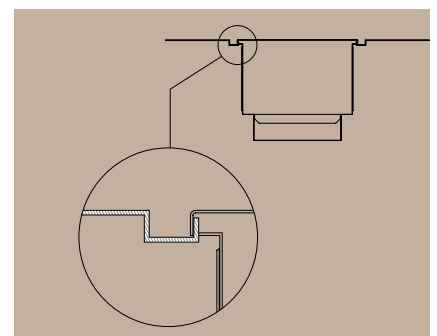
AUFGESETZT



FLÄCHENBÜNDIG



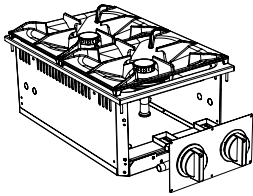
FLÄCHENBÜNDIG MIT ABLAUFGRINNE





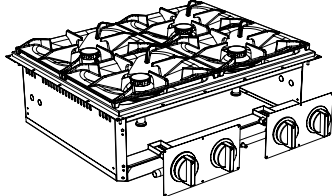
Alle Geräte auf einen Blick

Hier finden Sie alle Geräte und Breiten auf einen Blick. Kombinieren Sie ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen. Der Einbau muss entsprechend der Bedienungsanleitung (www.kbs-gastrotechnik.de) durchgeführt werden. Für alle Fragen sprechen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Außen- und Innendienst an. Wir sind gerne für Sie da!



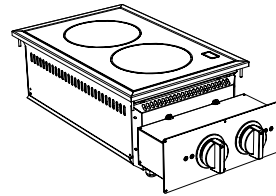
2 Flammen Gasherd

Artikelnummer	1042.1501
UVP in €	1.746,00



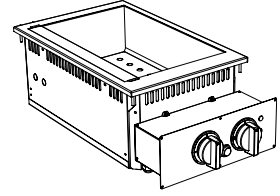
4 Flammen Gasherd

Artikelnummer	1042.1502
UVP in €	2.660,00



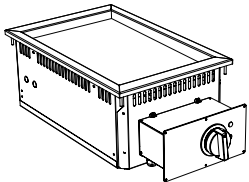
Induktionsherd

Artikelnummer	1042.1503
UVP in €	8.926,00



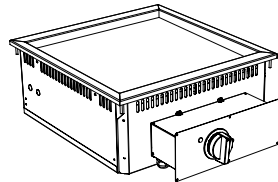
Bain-Marie

Artikelnummer	1041.5406
UVP in €	1.890,00



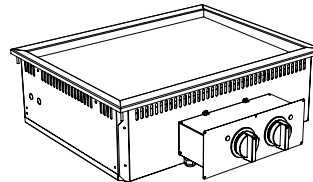
Elektro-Grillplatte 400 mm glatt verchromt

Artikelnummer	1041.2502
UVP in €	2.454,00



Elektro-Grillplatte 600 mm glatt verchromt

Artikelnummer	1041.2505
UVP in €	2.752,00



Elektro-Grillplatte 800 mm glatt verchromt

Artikelnummer	1041.2508
UVP in €	3.634,00

Elektro-Grillplatte 800 mm Grillplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, verchromt

Artikelnummer	1041.2510
UVP in €	3.600,00

Elektro-Grillplatte 400 mm gerillt verchromt

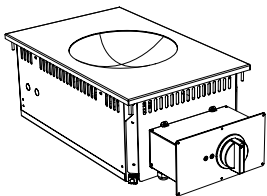
Artikelnummer	1041.2503
UVP in €	2.370,00

Elektro-Grillplatte 600 mm gerillt verchromt

Artikelnummer	1041.2506
UVP in €	2.887,00

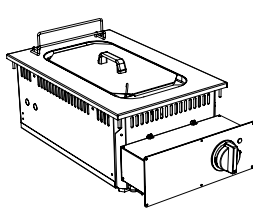
Elektro-Grillplatte 800 mm gerillt verchromt

Artikelnummer	1041.2509
UVP in €	3.687,00



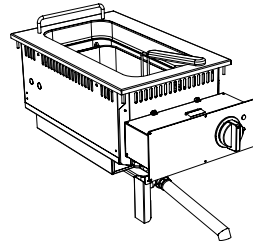
Induktionswok

Artikelnummer	1041.1430
UVP in €	5.494,00



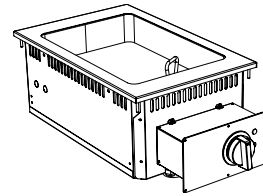
Elektro-Fritteuse, 10 Liter

Artikelnummer	1041.4410
UVP in €	2.340,00



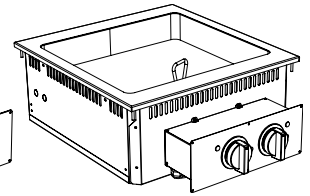
Elektro-Fritteuse, 15 Liter

Artikelnummer	1041.4411
UVP in €	2.902,00



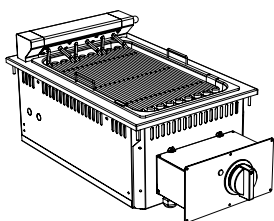
Multibräter, 8,5 Liter

Artikelnummer	1041.7410
UVP in €	3.104,00



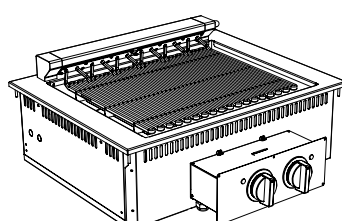
Multibräter, 13,8 Liter

Artikelnummer	1041.7411
UVP in €	3.911,00



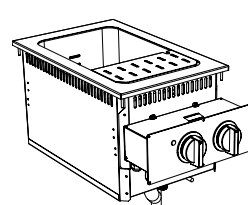
Elektro-Grill, 400 mm Breite

Artikelnummer	1041.2511
UVP in €	2.975,00



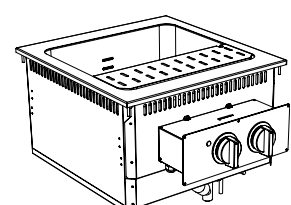
Elektro-Grill, 800 mm Breite

Artikelnummer	1041.2512
UVP in €	4.690,00



Elektro-Nudelkocher, 28 Liter

Artikelnummer	1041.6406
UVP in €	3.579,00



Elektro-Nudelkocher, 42 Liter

Artikelnummer	1041.6407
UVP in €	4.026,00



ESSENCE 900

**2,0 mm hochwertiger Edelstahl
+ fugenlose Verbindungen**

DAS MODULARE KÜCHENSYSTEM

Die Geräte der Serie „Essence 900“ zeichnen sich durch eine hohe Qualität in Material und Verarbeitung aus. Die Oberfläche ist aus 2,0 mm dickem hochwertigem Edelstahl. Die Verschraubungen sind so konzipiert, dass auf zusätzliche Verbindungsstege verzichtet werden kann. Vom 2-Flammen Gasherd bis hin zum Kochkessel und zur Kippbratpfanne lässt die Essence 900 keine Wünsche und Anforderungen an eine professionelle Küche offen.

Die Vielzahl der Einzelgeräte sorgt für die optimale Raumnutzung in Ihrer Küche. Diese lässt sich so ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen planen. Die Module sind in den Breiten 400 mm, 600 mm, 800 mm und 1200 mm erhältlich. Die ergonomischen Knebel sorgen für eine einfache Handhabung durch das Küchenpersonal.

Durch die enorme Reinigungsfreundlichkeit sparen Sie Zeit und Kosten bei der Reinigung, ohne die Anforderungen an Hygiene in Frage zu stellen.

Die Gasherde der Essence 900 wurden ebenfalls mit Effizienzbrennern der neuesten Bauart ausgestattet, die mit innovativer Brenntechnologie eine optimale Wärmeentwicklung garantieren.

Geräte aus der Serie „Essence 900“ bestechen durch zeitloses Design und werden individuell für Sie gefertigt. Bitte beachten Sie dadurch Lieferzeiten von 3 bis 6 Wochen ab Auftragserteilung.





Gasherde mit offenem Unterbau

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- ◆ Geräte mit offenem Unterbau auch als Aufschichtvariante erhältlich!



Gasherde, 4 Flammen



Gasherde, 2 Flammen



Innovative Brennertechnik

Flamme passt sich automatisch den Topfgrößen an, dadurch optimale Wärmeübertragung, reduzierte Abwärme und Energieeinsparung.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	232,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	151,00
Brennerrost für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	202,00
Brennerrost für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	177,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen	6 Flammen	8 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	15,0 kW	27,0 kW	42,0 kW	54,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau
Brenner	1 x 9,0 kW, 1 x 6,0 kW	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 6 x 6,0 kW
Gewicht	68 kg	110 kg	150 kg	190 kg
Artikelnummer	1052.1401	1052.1403	1052.1405	1052.1407
UVP in €	2.288,00	3.445,00	4.758,00	6.517,00

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 Kopfverbindungssystem
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, inklusive 1 verchromter Rost GN 2/1 pro Ofen
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Rost für Jumbo-Ofen, verchromt, B x T 930 x 620 mm	1040.9313	152,00
Backblech für Jumbo-Ofen, Edelstahl, B x T x H 930 x 620 x 160 mm	1040.9315	142,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen, mit Gasofen	4 Flammen, mit Elektro-Ofen	6 Flammen, mit Gasofen
Außenmaße B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 35,0 kW	⚡ 27,0 kW / 🔌 400 V / 6,0 kW	⚡ 50,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gas-Ofen, 8,0 kW	Elektro-Ofen, 6,0 kW	Gas-Ofen, 8,0 kW, mit Schrankfach
Innenmaß Ofen	575 x 700 x 300 mm	575 x 700 x 300 mm	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	+ 50 °C bis + 300 °C	+ 50 °C bis + 300 °C	+50 bis +300 °C
Brenner	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW
Gewicht	160 kg	160 kg	210 kg
Artikelnummer	1052.1408	1053.1401	1052.1409
UVP in €	4.912,00	5.623,00	6.504,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	6 Flammen, mit Elektro-Ofen	6 Flammen, mit Gas-Jumbo-Ofen	8 Flammen, mit 2 Gasöfen
Außenmaße B x T x H	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 42,0 kW / 🔌 400 V / 6,0 kW	⚡ 54,0 kW	⚡ 70,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Ofen, 6,0 kW, mit Schrankfach	Gas-Jumbo-Ofen, 12,0 kW	2 Gas-Öfen, je 8,0 kW
Innenmaß Ofen	575 x 700 x 300 mm	935 x 640 x 400 mm	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	+ 50 °C bis + 300 °C	+ 50 °C bis + 300 °C	+50 bis +300 °C
Brenner	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 6 x 6,0 kW
Gewicht	210 kg	210 kg	300 kg
Artikelnummer	1053.1402	1052.1410	1052.1411
UVP in €	7.249,00	7.228,00	9.381,00

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
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 70 x 30 cm, inklusive 1 verchromter Rost GN 2/1 pro Ofen, Temperaturbereich von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!



Gas-Glühplattenherd
1 Glühplatte, mit Gasofen

Gas-Glühplattenherd
1 Glühplatte, offener Unterbau

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	232,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	151,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	202,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	177,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Gas-Glühplattenherd	Gas-Glühplattenherd	Gas-Glühplattenherd
Ausführung	1 Glühplatte	1 Glühplatte, mit Gasofen	4 Flammen, 1 Glühplatte, mit 2 Gasöfen
Außenmaße B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	14,0 kW	22,0 kW	60,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	Gas-Ofen, 8,0 kW	2 Gas-Öfen, je 8,0 kW
Innenmaß Ofen	–	575 x 700 x 300 mm	je 575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	–	+ 50 °C bis + 300 °C	von +50 °C bis +300 °C
Brenner	Glühplatte 14,0 kW	Glühplatte 14,0 kW	Glühplatte 14,0 kW, 2 x 9,0 kW, 2 x 6,0 kW
Gewicht	125 kg	170 kg	300 kg
Artikelnummer	1052.1412	1052.1416	1052.1420
UVP in €	3.685,00	5.281,00	10.388,00



Elektroherd mit Ofen oder offenem Unterbau



**Elektroherd, 4 Platten
mit Elektro-Ofen**



**Elektroherd, 2 Platten
offener Unterbau**






**Elektroherd, 4 Platten
offener Unterbau**

Elektroherd aus Edelstahl

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Quadratische Kochplatten 300 x 300 mm
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindingssystem
- ◆ 7-stufige Temperaturregelung
- ◆ Betriebsanzeigenleuchte
- ◆ Sicherheitsthermostat mit automatischer Resetfunktion: automatische Leistungsreduzierung, wenn kein Kochgeschirr auf der Kochfläche steht
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 70 x 30 cm, Temperaturbereich von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Elektroherd	Elektroherd	Elektroherd
Ausführung	2 Platten, offener Unterbau	4 Platten, offener Unterbau	4 Platten, mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	 400 V / 8,0 kW	 400 V / 16,0 kW	 400 V / 22,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	–	–	von +50 °C bis +300 °C
Kochplatten	2 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW
Gewicht	35 kg	70 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.1401	1051.1406	1051.1407
UVP in €	2.900,00	4.709,00	6.476,00

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	281,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

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

Modell	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	4 Kochzonen, mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	400 V / 16,0 kW	400 V / 22,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Heizzonen	2 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW
Plattenmaß	–	750 x 700 mm	750 x 700 mm
Gewicht	60 kg	110 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.1414	1051.1416	1051.1418
UVP in €	3.490,00	5.436,00	7.233,00

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfläche
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 10,0 kW	400 V / 20,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl, offener Unterbau	Edelstahl, offener Unterbau	Edelstahl, offener Unterbau
Kochzonen	2 x 5,0 kW	4 x 5,0 kW	1 x 5,0 kW (Induktionswok, Ø 30 cm)
Gewicht	65 kg	105 kg	65 kg
Artikelnummer	1051.1419	1051.1421	1051.1424
UVP in €	10.588,00	16.819,00	6.429,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Vaporgrill, 1 Heizzone

Elektro-Vaporgrill, 1 Heizzone

Gas- und Elektro-Vaporgrill

Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Heizelemente durch Diffusor geschützt
- ◆ Serienausstattung: Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost

Gas-Vaporgrill:

- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- ◆ Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- ◆ Inklusive Wasserschublade für ein schonendes Garen und das Auffangen von Fett

Elektro-Vaporgrill:

- ◆ Mit herausnehmbarer Wasser- bzw. Fettaufangwanne
- ◆ Mit gusseisernem Grillrost, nach oben schwenk- und arretierbar


Elektro-Vaporgrill, 2 Heizzone

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Gas-Vaporgrill	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	315 x 627 mm	710 x 627 mm	270 x 640 mm	545 x 640 mm
Anschlusswert	11,0 kW	22,0 kW	400 V / 5,41 kW	400 V / 10,83 kW
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost
Gewicht	90 kg	110 kg	90 kg	110 kg
Artikelnummer	1052.2327	1052.2328	1051.2327	1051.2328
UVP in €	3.583,00	5.291,00	3.871,00	5.831,00



Gas- und Elektro-Nudelkocher



Allgemein

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

Gasgeräte

- ◆ Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme und elektrischer Zündung (230 V/0,1 kW)
- ◆ Temperaturregelung über Energieregler
- ◆ Wasserablass über Hahn im Unterschrank
- ◆ Mit geschlossenem Unterbau
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Elektrogeräte

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



Elektro-Nudelkocher

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

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Nudelkorb, GN 1/3, Edelstahl, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9327	155,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328	344,00
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329	169,00
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, GN 1/3, inkl. Gestell, mit Einhängerahmen	1040.9331	361,00
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330	310,00
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H 290 x 330 x 200 mm	1040.9332	204,00
Nudelkorb, GN 1/2, B x T x H 240 x 290 x 200 mm	1040.9333	191,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1050.9336	95,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

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
Gewicht	90 kg	110 kg	130 kg
Artikelnummer	1052.6401	1052.6402	1052.6403
UVP in €	4.086,00	4.624,00	6.727,00

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
Gewicht	90 kg	110 kg	130 kg	41 kg
Artikelnummer	1051.6401	1051.6402	1051.6403	1050.9401
UVP in €	4.012,00	4.546,00	6.681,00	4.453,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Grillplatte gerillt

Gas-Grillplatte

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	152,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	163,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	245,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	307,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	374,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	328,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	159,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW	14,0 kW	21,0 kW	31,5 kW
Grillfläche	345 x 700 mm	545 x 700 mm	745 x 700 mm	1145 x 700 mm
Temperaturbereich	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C
Gewicht	85 kg	105 kg	130 kg	180 kg
Artikelnummer	1052.2440	1052.2442	1052.2444	1052.2446
UVP in €	3.272,00	4.146,00	4.791,00	6.766,00

Modell	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1052.2441	1052.2443	1052.2445	1052.2447
UVP in €	3.480,00	4.341,00	4.661,00	6.962,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1052.2403	1052.2411	1052.2419	1052.2430
UVP in €	3.564,00	4.354,00	5.118,00	7.525,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1052.2406	1052.2410	1052.2423	1052.2427
UVP in €	3.699,00	4.572,00	5.288,00	7.678,00

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert
- ♦ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ♦ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- ♦ Stahlbrenner mit je 2 Verzweigungen und 4-Flammenreihen pro Heizzone
- ♦ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ♦ Temperatur regelbar über Gassicherheitsventil mit Klein- und Großposition
- ♦ Steuerung mittels Regelthermostat, regelbare Temperatur zwischen +110 °C und +280 °C, inkl. Sicherheitsthermostat
- ♦ Zündung mittels Piezozünder
- ♦ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

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 mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

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

Grillplatten in gerader Ausführung für das Braten von Schnitzeln auf Wunsch erhältlich!

Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!



Elektro-Grillplatte



Elektro-Grillplatte

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	152,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	163,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	245,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	307,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	374,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	328,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	159,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Satiniertes (gebürstetes) Chrom

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

Poliertes Chrom – hartverchromt –

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

Modell	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 7,5 kW	400 V / 10,5 kW	400 V / 15,0 kW	400 V / 22,5 kW
Grillfläche	345 x 700 mm	545 x 700 mm	745 x 700 mm	1145 x 700 mm
Temperaturbereich	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C
Gewicht	75 kg	100 kg	133 kg	183 kg
Artikelnummer	1051.2454	1051.2452	1051.2450	1051.2456
UVP in €	3.272,00	4.311,00	4.873,00	6.494,00

Modell	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1051.2451	1051.2453	1051.2455	1051.2457
UVP in €	3.460,00	4.463,00	5.055,00	6.703,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1051.2403	1051.2411	1051.2419	1051.2430
UVP in €	3.503,00	4.521,00	5.371,00	7.234,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1051.2407	1051.2412	1051.2418	1051.2424
UVP in €	3.701,00	4.724,00	5.566,00	7.495,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Fritteuse, 1 x 15 l

Gas-Fritteuse, 2 x 23 l

Gas-Fritteuse

Allgemein

- Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- Gasheizsystem außenliegend, Piezozündung
- Unten liegender Öl Ablauf in den Unterbau führend
- Fettauffangbehälter als Zubehör auf Anfrage
- Geräte werkseitig auf Erdgas eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- Serienausstattung: Sicherheitsthermostat, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken
- Bei 23 l Becken: 2 Körbe, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	259,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	281,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	328,00
Korb 1/2, für 15 l Becken, B x T x H 110 x 360 x 120 mm	1040.9322	92,00
Korb für 22/23 l Becken, B x T x H 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	152,00
Fettauffangbehälter für alle Modelle	1050.9334	244,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell
Ausführung
Außenmaße B x T x H
Anschlusswert
Außenmaterial
Temperatur
Gewicht
Artikelnummer
UVP in €

Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
1 x 15 l	1 x 23 l
400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
14,0 kW	21,0 kW
Edelstahl	Edelstahl
von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
60 kg	60 kg
1052.4402	1052.4403
3.921,00	4.467,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
Ausführung	2 x 10 l	2 x 15 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	20,0 kW	28,0 kW	42,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
Gewicht	80 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1052.4405	1052.4407	1052.4408
UVP in €	5.919,00	6.544,00	7.570,00



Elektro-Fritteuse

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Elektroheizung im Becken innen liegend
- ◆ Unten liegender Ölablauf in den Unterbau führend
- ◆ Fettauffangbehälter als Zubehör auf Anfrage
- ◆ Serienausstattung: Sicherheitsthermostat, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken
- ◆ Bei 22 l Becken: 2 Körbe, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung (ES)

- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Melting-Zyklus
- ◆ Selbstdiagnose
- ◆ Automatische Zündung

Elektro-Frittenwanne

- ◆ Obere Beheizung durch Infrarot-Heizelement, untere Beheizung durch Heizwiderstand



Frittenwanne



Elektro-Fritteuse, 2 x 22 l



Elektro-Fritteuse, 1 x 15 l



Drehheizung: Innenliegende Heizung kann zur Reinigung gekippt werden.

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	92,00
Korb für 22/23 l Becken, B x T x H 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	152,00
Fettauffangbehälter alle Modelle	1050.9334	244,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse (ES)	Frittenwanne
Ausführung	1 x 15 l	1 x 22 l	1 x 22 l, elektron. Steuerung	Wanne für GN 1/1 H=150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 12,0 kW	EL 400 V / 18,0 kW	EL 400 V / 18,0 kW	EL 230 V / 2,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	-
Gewicht	70 kg	70 kg	70 kg	75 kg
Artikelnummer	1051.4401	1051.4402	1051.4403	1051.4408
UVP in €	3.399,00	3.772,00	4.285,00	2.392,00

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
Gewicht	95 kg	120 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1051.4404	1051.4405	1051.4406	1051.4407
UVP in €	4.773,00	5.741,00	6.354,00	7.176,00

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 304-Edelstahl
- ◆ Fest integrierter Wasserzulauf frontseitig durch Drucktaster
- ◆ Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- ◆ **Korpushöhe 720 mm, Höhe der FüÙe 180 mm**







Gasgeräte

- ◆ Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienknebel
- ◆ Gas-Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt

Elektrogeräte

- ◆ Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Tiegel

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Gas-Kippbratpfanne	Gas-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	80 l, elektrische Kippung	120 l, elektrische Kippung	80 l, elektrische Kippung	120 l, elektrische Kippung
AußenmaÙe B x T x H	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	 20,0 kW  230 V/0,3 kW	 24,0 kW  230 V/0,3 kW	 400 V/9 kW	 400 V/13,5 kW
Temperaturregelung	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C
Gewicht	125 kg	180 kg	130 kg	190 kg
Artikelnummer	1052.7404	1052.7406	1051.7405	1051.7407
UVP in €	8.995,00	11.185,00	9.399,00	11.418,00

SWS
 PLANBAR

Elektro-Kochkessel

Gas- und Elektro-Kochkessel







Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem und doppelwandiger Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinflasshahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 2-Zoll-Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inklusive Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inklusive Warnleuchte bei Wassermangel

Gasgeräte

- ◆ Elektrische Zündvorrichtung 230 V/0,2 kW
- ◆ Gas-Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l	100 l	150 l
AußenmaÙe B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	 21,0 kW  230 V/0,2 kW	 24,0 kW  230 V/0,2 kW	 400 V/21,0 kW	 400 V/21,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Becken	100 l (Ø 600 x 360 mm)	150 l (Ø 600 x 520 mm)	100 l (Ø 600 x 360 mm)	150 l (Ø 600 x 520 mm)
Gewicht	120 kg	120 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1052.8405	1052.8407	1051.8403	1051.8401
UVP in €	9.261,00	9.720,00	9.209,00	9.320,00



SWS
PLANBAR

Bain-Marie

Elektro Bain-Maries

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



Bain-Marie, GN 1/1



Bain-Marie, GN 2/1

Neutralelement

Neutralelemente

- ◆ Edelstahl, offener Unterbau
- ◆ Mit und ohne Schublade

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!

**Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!
Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!**



Neutralelement
ohne Schublade

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	281,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	328,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	575,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	764,00
Zwischensteg GN 1/1	1040.9335	66,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9338	925,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9339	1.272,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	160,00
Abschlussprofil links	1050.9344	160,00

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	EL 230 V/1,8 kW	EL 400 V/5,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	55 kg	90 kg
Artikelnummer	1051.5401	1051.5404
UVP in €	2.734,00	3.465,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	200 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Artikelnummer	1050.9402	1050.9404	1050.9410	1050.9416
UVP in €	1.178,00	1.228,00	1.447,00	1.588,00

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 €	1.452,00	1.719,00	1.893,00

SWS
 PLANBAR


Profi Elektro- und Gasfritteusen EVO – High Efficiency

Das Gerät ermöglicht nicht nur eine einfache und effektive Verwaltung der Gartemperatur, sondern auch HACCP-Alarme, das Einrichten von Reinigungszyklen, das Vorheizen und das Halten der Öltemperatur sowie das Einstellen mehrerer automatischer Garprogramme, die entweder vorgespeichert oder vom Benutzer selbst erstellt sind. Die spezielle Funktion Ölkontrolle ermöglicht es, den Zustand des Öls in Abhängigkeit von der Verwendungsdauer zu prüfen.

Allgemein

- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Außenmaterial Edelstahl
- ◆ Temperaturbereich von 0 bis 185°C (± 1°C)
- ◆ 7-Zoll-Touchscreen-Display
- ◆ 30 individuell einstellbare Programme
- ◆ HACCP-Alarme
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Vorheizfunktion (Melting) und Warmhaltefunktion (Hold)
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Doppeltes Frittiersieb 23L (Gasversion) / 22L (Elektroversion)

Ölfiltersystem (gegen Mehrpreis)

- ◆ Automatisches 2-Stufen Ölfiltersystem
- ◆ Öl Be- und Entladesystem mit Auffangbehälter
- ◆ Oil-Care Funktion – Kontrolle des Ölzustands in Abhängigkeit von der Verwendungsdauer
- ◆ Anzeige der Öltemperatur
- ◆ Automatische Wannenwaschfunktion

Korbbliftsystem (gegen Mehrpreis)

- ◆ Zeitgesteuerte Korbhebefunktion

Gas-Version

- ◆ Mit 300 mm hohem Abzugskamin hinten
- ◆ Atmosphärischer Brenner mit automatischer Zündung und elektronischer Flammenregelung



Die folgenden Parameter können eingestellt werden:

- Temperatur:** Einstellung der Temperatur des Öls, in dem das Produkt frittiert werden soll.
- Zeit:** Erforderliche Zeit bis zum Abschluss des Frittierens.
- Schütteln:** Ein akustisches Signal weist Sie darauf hin, den Inhalt des Korbes zu schütteln.
- Halten:** Der Korb wird in einen kurzen Abstand zum Öl gebracht, um die Hitze zu nutzen und ihn warm zu halten.

Modell	EVO Gas-Fritteuse	EVO Gas-Fritteuse
Ausführung	Ölfilterung	Korbbliftsystem + Ölfilterung
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 1275 mm	400 x 900 x 1275 mm
Anschlusswert	25 kW	25 kW
Gewicht	92 kg	94 kg
Artikelnummer	1052.4412	1052.4413
UVP in €	11.318,00	13.597,00

Modell	EVO Elektro-Fritteuse	EVO Elektro-Fritteuse
Ausführung	Ölfilterung	Korbbliftsystem + Ölfilterung
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	22 kW	22 kW
Gewicht	72 kg	74 kg
Artikelnummer	1051.4412	1051.4413
UVP in €	9.898,00	12.121,00



Elektro-Kippbratpfanne

NEU

Allgemein

- AISI 304
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken
- Manuelle Kippung
- Tiegelboden aus 12 mm Duplex Edelstahl AISI 316
- Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände unter dem Tiegel
- Automatische Abschaltung beim Kippen



80 Liter



120 Liter

Modell	Elektro-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	80 l	120 l
B x T x H	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900
Anschlusswert	el. 400 V / 15 kW	el. 400 V / 15 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 300 °C	+50°C bis + 300°C
Gewicht	162 kg	230 kg
Artikelnummer	1051.7420	1051.7421
UVP in €	5.950,00	7.831,00

Elektro-Kochkessel

NEU

Allgemein

- Indirektes Heizsystem mit gleichmäßiger Hitzeverteilung
- Doppelwandiger Kessel in AISI 316
- G1/2 Gewinde zum Schlauchanschluss



100 Liter



150 Liter

Modell	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l
B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	el. 400 V / 21 kW	el. 400 V / 21 kW
Gewicht	140kg	150kg
Artikelnummer	1051.8420	1051.8421
UVP in €	6.865,00	7.143,00



HEIßLUFTOFEN ODER KOMBIDÄMPFER?

EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR HEIßLUFTÖFEN

Die Zubereitung der Speisen ist besonders gesund und fettarm. Die meisten Nährstoffe bleiben erhalten. Diese Öfen arbeiten nicht wie ein klassischer Backofen mit Ober- und Unterhitze, sondern mit einem Ventilator, der die heiße Luft gleichmäßig im Garraum verteilt.

Vorteile:

- ◆ Nutzung von mehreren Ebenen zum Kochen und Backen
- ◆ Geringere Temperatur durch effizientere Wärmeverteilung und Energieeinsparung durch kurze Aufheizzeiten
- ◆ Einfache Bedienung und Reinigung, da viele Teile spülmaschinenkompatibel sind
- ◆ Vielseitige Einsatzbereiche
- ◆ Kurze Garzeiten und geringerer Nährstoff- und Vitaminverlust als bei herkömmlichen Kochmethoden
- ◆ Gleichzeitiges Garen verschiedenster Produkte in separaten Behältern ohne Geschmacksübertragung möglich

EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR KOMBIDÄMPFER

Diese Geräte eignen sich zum schonenden und schnellen Garen (Dämpfen) von Gemüse, zum Braten und Schmoren von Fleisch und zum Backen. Der Kombidämpfer vereint Heißluftgaren mit Dampfgaren, bei dem das Gargut in gesättigter Dampfatmosphäre gegart wird. Das Gerät kann sowohl trockene Hitze wie ein Umluftbackofen, als auch feuchte Hitze wie ein Dampfgarer erzeugen und programmgesteuert wechseln. Wir bieten Ihnen verschiedene Qualitätsstufen an.

SALAMANDER, KLEINES GERÄT MIT GROßEM NUTZEN

Was in der privaten Küche der Backofen ist, ist in der Gastronomieküche der Salamander. Er ist mit seiner im Vergleich zu anderen Öfen stärkeren, regulierbaren Oberhitze vielseitig einsetzbar. Der Salamander ist perfekt geeignet zum schnellen Gratinieren, Überbacken, Glasieren, Karamellisieren, Aufwärmen, Toasten, Schmelzen, Grillen aber auch zum kurzfristigen Warmhalten von Speisen.



Heißluftöfen

Standard- und Euronorm

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Stufenlose Temperatursteuerung
- ◆ 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 manuelle Beschwädung	Umluft, manuelle Beschwädung und reversierender Motorlauf
Außenmaße B x T x H	595 x 530 x 570 mm	595 x 530 x 570 mm	835 x 675 x 570 mm
Anschlusswert	230 V / 2,7 kW	230 V / 2,7 kW + 2 kW	400 V / 6,4 kW
Anzahl Heizelemente	2	3	2
Garraum B x T x H	460 x 375 x 360 mm	460 x 375 x 360 mm	700 x 420 x 460 mm
Kapazität	4 Bleche (Roste 435 x 320 mm)	4 Bleche (Roste 435 x 320 mm)	4 Bleche (Roste 600 x 400 mm)
Temperatur	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C
Serienausstattung	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailliert und abgerundet	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailliert und abgerundet, Wasseranschluss 3/4"	2 Bleche 600 x 400 mm, Timer bis 105 Minuten oder unendlich, Backkammer aus Edelstahl abgerundet, Wasseranschluss 3/4"
Schienenabstand	70 mm	70 mm	80 mm
Gewicht	38 kg	41 kg	78 kg
Artikelnummer	1111.1006	1111.2008	1111.2009
UVP in €	629,00	919,00	1.679,00

NEU


Incoloy Heizelemente
 Heizelemente, die durch eine als Incoloy bekannte Nickel-Eisen-Chrom-Legierung besonders korrosionsgeschützt und somit langlebig sind.

Salamander und Lift-Salamander

Allgemein

- ♦ Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen




Mit Incoloy-Heizelementen

- ♦ Heizelement mit Incoloy Superlegierung
- ♦ Kippbare Widerstände, zur einfacheren Reinigung unter der Platte


Salamander Red

Salamander 880

Lift-Salamander 600

Modell	Salamander Red	Salamander 880	Lift-Salamander 600
Heizelemente	Incoloy	Incoloy	Incoloy (Heizelemente kippbar)
Außenmaße B x T x H	640 x 520 x 440 mm	880 x 370 x 400 mm	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	 230 V / 2,2 kW	 230 V / 3,2 kW	 400 V / 4,0 kW
Serienausstattung	Rückwand abnehmbar, 3-stufig höhenverstellbar, herausnehmbare Tropfwanne	3-stufig höhenverstellbar, 2 Heizzonen, herausnehmbare Tropfwanne	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, 2 Heizzonen, abnehmbare Platte
Rost B x T	430 x 310 mm	670 x 290 mm	600 x 350 mm
Gewicht	14 kg	23 kg	47 kg
Artikelnummer	1251.4001	1201.1006	1201.2002
UVP in €	525,00	798,00	1.894,00



Ultrarapid und Lift-Salamander

Allgemein

- ♦ Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Mit Hochleistungs-Tungsten-Heizelementen

- ♦ Energieersparnis von 30% im Vergleich zu traditionellen Heizsystemen
- ♦ Schnelle Aufheizzeit, betriebsbereit in 20 Sek.
- ♦ Verblüffend schnelle Garzeiten
- ♦ Heizelemente durch Glaskeramik geschützt



Tungsten Heizung (Infrarot)

Tungsten Heizung ist eine Strahlungsheizung oder auch Wärmewellenheizung, deren Wärmeabgabe durch Infrarotstrahlen erfolgt, welche durch Glaskeramik geschützt werden.



Salamander 540 Ultra



Salamander 790 Ultra



Lift-Salamander 600 Ultra



Lift-Salamander 600 Ultra mit Tellererkennung

Modell	Salamander 540 Ultra	Salamander 790 Ultra	Lift-Salamander 600 Ultra	Lift-Salamander 600 Ultra mit Tellererkennung
Heizelemente	Tungsten	Tungsten	Tungsten	Tungsten
Außenmaße B x T x H	540 x 420 x 390 mm	790 x 420 x 390 mm	600 x 450 x 500 mm	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	EL 230 V / 2,0 kW	EL 400 V / 4,0 kW	EL 400 V / 4,0 kW	EL 400 V / 4,0 kW
Serienausstattung	2-stufig höhenverstellbar, Timer bis 30 min. oder Dauerbetrieb	2-stufig höhenverstellbar, Timer bis 30 min. oder Dauerbetrieb	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, Timer bis 99 min. oder Dauerbetrieb	Tellererkennung, Heizebene stufenlos höhenverstellbar, Timer bis 99 min. oder Dauerbetrieb
Rost B x T	380 x 390 mm	630 x 390 mm	600 x 350 mm (GN 1/1-fähig)	600 x 350 mm (GN 1/1-fähig)
Gewicht	17,7 kg	22,7 kg	52 kg	53,6 kg
Artikelnummer	1201.4003	1201.4004	1201.4001	1201.4007
UVP in €	1.137,00	1.493,00	3.189,00	3.525,00

Kombidämpfer Ready Touch Compact



Nur 50,5 cm breit!

6 x 1/1 GN



Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1 längs

- Mit Direkteinspritzsystem
- Elektronische Steuerung über LCD-TFT-Farbdisplay
- Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- Alphanumerische Displays für Temperatur- und Zeitregelung
- Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion
- Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen, 300 Programme
- 3 Garmodi:
 - Heißluft +50 °C bis +265 °C
 - Dampfgaren +60 °C bis +120 °C
 - Kombinationsgaren +60 °C bis +250 °C
- Automatisches Vorwärmen
- 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0% bis 90%)
- Programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden
- Timer, manuell einstellbar bis 540 min.
- Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Mit Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- Innenbeleuchtung
- Höhenverstellbare Füße
- USB-Schnittstelle

Optional: (nur ab Werk)

- Mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
- WIFI-Schnittstelle

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	260,00
Kondensationshaube 0,19 kW	1149.0027	2.906,00
Untergestell aus Edelstahl ohne Auflageschienen	1149.0025	713,00
Untergestell aus Edelstahl mit 8 x 1/1 GN Auflageschienen	1149.0026	881,00
4-Punkt-Kerntemperaturfühler	1149.0024	290,00
Stapelkit-Bausatz für 2 x Kombidämpfer Compact 6 x 1/1GN	1149.0028	809,00

Modell	Kombidämpfer Ready Touch Compact	Kombidämpfer Ready Touch Compact
Ausführung	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	505 x 870 x 800 mm	505 x 870 x 1080 mm
Anschlusswert	EL 400 V/8,5 kW	EL 400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm
Gewicht	75 kg	100 kg
Artikelnummer	1141.1005	1141.1006
UVP in €	5.666,00	6.939,00

Modell	Kombidämpfer Ready Touch Compact	Kombidämpfer Ready Touch Compact
Ausstattung wie oben jedoch zusätzlich mit	4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
Artikelnummer	1141.4010	1141.4011
UVP in €	6.696,00	7.980,00



10 x 1/1 GN mit Untergestell mit Auflageschienen



Kombidämpfer Ready

Mit elektromechanischer Steuerung für GN 1/1

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



Untergestell mit Auflageschienen
10 x 1/1 GN



6 x 1/1 GN

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	260,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1 GN, 0,19 kW	1149.0019	2.900,00
Montagekit zur Befestigung von zwei Kombidämpfern übereinander für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN	1149.0029	801,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	755,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	755,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	903,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	903,00

Modell

	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	400 V/6,25 kW	400 V/8,25 kW	400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1131.1020	1131.1021	1131.1022
UVP in €	3.888,00	4.908,00	6.008,00



Kombidämpfer Ready Plus



6 x 1/1 GN



Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1

- ◆ Elektronische Steuerung über LCD-TFT-Farbdisplay
- ◆ Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- ◆ Alphanumerische Displays für Temperatur- und Zeitregelung
- ◆ Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion
- ◆ Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen, 300 Programme
- ◆ 4 Betriebsmodi:
 - Heißluftbetrieb +50 °C bis +265 °C
 - Dampfgaren +60 °C bis +120 °C
 - Kombinationsgaren +60 °C bis +250 °C
- ◆ Automatisches Vorwärmen
- ◆ 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0% bis 90%)
- ◆ Programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden
- ◆ Timer, manuell einstellbar bis 540 min.
- ◆ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ◆ Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- ◆ Manuelle Garraumfeuchtung
- ◆ Mit Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ höhenverstellbare Füße
- ◆ USB-Schnittstelle

**Optional: (nur ab Werk)
mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und
4-Stufen-Reinigungssystem**

**Auf Anfrage:
Türanschlag rechts
Stapelkit
Hauben
Gasmodelle**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	260,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1GN, 0,19 kW	1149.0019	2.900,00
Montagekit zur Befestigung von zwei Kombidämpfern übereinander für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN	1149.0029	801,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	755,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	755,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	903,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	903,00
4-Punkt-Kerntemperaturfühler für Kombidämpfer Ready Line mit D-Steuerung	1149.0024	290,00

Modell	Kombidämpfer Ready Plus	Kombidämpfer Ready Plus	Kombidämpfer Ready Plus
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	400 V/6,25 kW	400 V/8,25 kW	400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1141.1001	1141.1002	1141.1003
UVP in €	4.680,00	5.543,00	6.784,00

Modell	Kombidämpfer Ready Plus	Kombidämpfer Ready Plus	Kombidämpfer Ready Plus
Ausstattung wie oben jedoch zusätzlich mit	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem
Artikelnummer	1141.4007	1141.4008	1141.4009
UVP in €	5.696,00	6.564,00	7.853,00



Nayati



NAYATI – ASIAN COOKING FÜR KBS KUNDEN

Elektro-Nudelkocher

NEU

Für das kontinuierliche Kochen von Nudeln

- ◆ Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl
- ◆ Arbeitsfläche und Verkleidungen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Hocheffiziente Heizelemente mit insgesamt 12 kW Leistung
- ◆ Dreistufiger Drehschalter mit Funktionsanzeige
- ◆ Salzresistentes 30 Liter Edelstahlbecken (AISI 316)
- ◆ Entleerungsventil
- ◆ Montierter Wasserhahn zum Befüllen des Wasserbeckens (steuerbar über Frontblende)
- ◆ Inklusive 6x Nudelkörbe
- ◆ Halter für Nudelkörbe
- ◆ Ablaufsieb
- ◆ Spritzwasserblech
- ◆ höhenverstellbare Füße (Dadurch erhöhbar auf 910 mm)
- ◆ Wasseranschluss: DN15 (1/2")
- ◆ Ablauf: DN25 (1")



Elektro-Nudelkocher



Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik

Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik

- ◆ Auto-Lift mit Timerfunktion, individuell einstellbar für alle 6 Nudelkörbe

6
Thermik

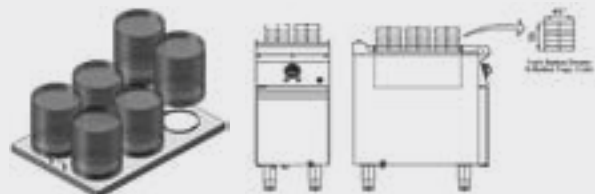
Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Adapterplatte zur Nutzung als Dim Sum Steamer	1089.0004	440,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 850 mm	600 x 750 x 850 (1200) mm
Anschlusswert	400 V / 12 kW	400 V / 12,04 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	50 kg	81 kg
Artikelnummer	1081.5003	1081.5004
UVP in €	4.398,00	6.743,00

Verwendung der Adapterplatte als Dim Sum Steamer

Mit der Adapterplatte, welche auf das Becken des Nudelkochers gelegt wird, kann der Nudelkocher als Dim Sum Steamer genutzt werden. Für die Anbringung des Adapters ist kein Werkzeug notwendig und kann vom Küchenpersonal ausgeführt werden. Die Adapterplatte ist für die Verwendung mit handelsüblichen Körben aus Bambus mit einem Ø 130 mm konzipiert. Die Adapterplatte hat sechs Rundöffnungen, auf welche die Bambuskörbe gestellt werden. Die Leistung des Nudelkochers ist ausreichend, um einen Stapel von maximal vier Bambuskörben pro Rundöffnung mit Dampf zu versorgen.





Gas- und Elektro-Teppanyaki



Gas-Teppanyaki 3 Heizzonen



Elektro-Teppanyaki 2 Heizzonen



Abwurfschacht



Messerfester Stahl



Untergestell für Elektro-/ Gas-Teppanyaki 2 mit Heizzonen

Für schonende und fettarme Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse

Das Kochen auf einem Teppanyakiherd ist die traditionelle asiatische Zubereitung von Speisen direkt bei Tisch. Getreu dem japanischem Gericht Okonomiyaki – deutsch: „Was du braten willst!“ – kann auf diesen Grillplatten alles gebraten werden.

- ◆ Grillplatte mit sehr hoher Wärmeleitfähigkeit und Temperaturstabilität
- ◆ 20 mm messerfester Stahl ermöglicht Gargut auf der Oberfläche zu schneiden
- ◆ Ruhezone am Rand der Grillplatte
- ◆ Abwurfschacht zum Entfernen von Fett und Speiseresten
- ◆ Fettauffangbehälter unterhalb der Grillplatte für optimale Hygiene

Elektro-Teppanyaki

- ◆ Hochwertiges und innovatives Thermoblockheizsystem
- ◆ Heizsystem bestehend aus 20 mm poliertem Messerstahl und einem 15 mm starkem Aluminiumblock mit eingegossenen Heizungen

Gas-Teppanyaki:

- ◆ Pilotflamme und Piezozündung
- ◆ Gasanschluss 3/4 Zoll
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Auch für Betrieb mit Flüssiggas, Wechseldüsen im Lieferumfang enthalten
- ◆ Bei Einsatz mit Flüssiggas wird ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814001 und 10824001 / 1200 x 769 x 579 mm	1089.0007	1.899,00
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814002 und 10824002 / 1440 x 769 x 579 mm	1089.0008	2.168,00

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 895 x 450 mm	1440 x 895 x 450 mm	1200 x 895 x 450 mm	1440 x 895 x 450 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V / 11,7 kW	⚡ 400 V / 14,3 kW	⚡ 14 kW	⚡ 21 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bratfläche B x T	960 x 550 mm	1200 x 550 mm	960 x 550 mm	1200 x 550 mm
Temperaturbereich	2 Heizzonen, +50 °C bis +250 °C	3 Heizzonen, +50 °C bis +250 °C	2 Heizzonen, 2 Doppel-Rohrgruppenbrenner je 7,0 kW bis +250 °C	3 Heizzonen, 3 Doppel-Rohrgruppenbrenner je 7,0 kW bis +250 °C
Serienausstattung	Fettauffangbehälter, Thermoblockheizsystem	Fettauffangbehälter, Thermoblocksystem	Fettauffangbehälter, Pilotflamme und Piezozündung	Fettauffangbehälter, Pilotflamme und Piezozündung
Gewicht	145 kg	245 kg	160 kg	220 kg
Artikelnummer	1081.4001	1081.4002	1082.4001	1082.4002
UVP in €	4.786,00	5.598,00	3.875,00	4.799,00



Gas-Hockerkocher

Zur Verwendung im Innen- und Außenbereich

- ◆ Brennerkranz aus Gusseisen
- ◆ Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen

Zusätzlich bei Nayati Kocher mit Schlitzbrenner:

- ◆ Entwickelt für Mobilität und Langlebigkeit
- ◆ Ohne Wokring für Töpfe bis Ø 500 mm nutzbar
- ◆ Mit optionalen Wokring für Wok Pfannen von Ø 560 bis Ø 610 mm nutzbar
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Gas-Hockerkocher mit Gasschlauch



Gas-Hockerkocher mit Schlitzbrenner

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokringaufsatz für Gas-Hockerkocher 1082.3003	1089.5001	295,00



Modell	Gas-Hockerkocher mit Gasschlauch (Mobil)	Gas-Hockerkocher mit Schlitzbrenner
Außenmaße B x T x H	425 x 425 x 400 mm	500 x 500 x 475 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Chromnickelstahl
Anschlusswert	6,0 kW	13,0 kW
Serienausstattung	Gasschlauch und Druckminderer, werkseitig auf Flüssiggas eingestellt, Piezozündung	Schlitzbrenner Ø 180 mm, werkseitig auf Erdgas H eingestellt
Wechseldüsen	Für Erdgas im Lieferumfang enthalten	Für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten, zusätzlich wird ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang) benötigt
Gewicht	28 kg	20 kg
Artikelnummer	1082.3006	1082.3003
UVP in €	545,00	781,00



Induktions- und Elektro-Hockerkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlausführung
- ◆ Betriebsanzeigen
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Elektro-Hockerkocher



Induktions-Hockerkocher

Modell	Elektro-Hockerkocher	Induktions-Hockerkocher 8 kW
Ausführung	1 Kochplatte Ø 400 mm	1 Glaskeramik-Induktionskochfeld
Außenmaße B x T x H	580 x 580 x 380 mm	600 x 600 x 380 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 8,0 kW
Besonderheit	geeignet für Töpfe bis etwas 100 Liter	9 Stufen, geeignet für Töpfe mit Ø 12-38 cm
Gewicht	35 kg	25 kg
Artikelnummer	1082.3007	1082.3009
UVP in €	1.282,00	1.988,00



Induktions-Wok



Induktions-Wok 1 x 5 kW



Wokpfanne Ø 400 mm



Induktions-Wok 2 x 5 kW

Allgemein

- Mit rückseitigem Spritzschutz
- Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl
- Hochleistungs-Induktionswoks aus Glaskeramik
- Geneigte Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl, Sandwichbauweise (Stärke 3,2 mm) mit Ablaufrinne und herausnehmbarem Sieb garantiert eine maximale Hygiene
- Rückseitige Aufkantung aus Edelstahl AISI 304
- Inklusive passender Wokpfanne je Kochfläche
- Inklusive montiertem Schwenkhahn an rückseitigem Spritzschutz
- 9 Stufen Leistungsregelung per Drehregler
- Timerfunktion (1 bis 99 Minuten)
- Abnehmbare Frontverkleidung für einfache Wartung und direkten Zugriff auf Hauptbauteile
- Höhenverstellbare Füße (± 25 mm)
- Wasseranschluss: DN15 (1/2")
- Ablauf: DN25 (1")

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne Ø 400 mm, AISI 409	1091.9002	99,00

Modell	Induktions-Wok	Induktions-Wok
Ausführung	1 x 5 kW Induktionswokschaale Ø 300 mm	2 x 5 kW Induktionswokschaale Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	700 x 750 x 750 (1050) mm	1400 x 750 x 750 (1050) mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 2 x 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	- 1 Schwenkhahn - 9 Stufen Leistungsregelung per Drehregler - LED-Display zur Anzeige der ausgewählten Leistungsstufe und Betriebsarten - 2 Wokpfannen Ø 400 mm	- 2 Schwenkhähne - 9 Stufen Leistungsregelung per Drehregler - LED-Display zur Anzeige der ausgewählten Leistungsstufe und Betriebsarten - 2 Wokpfannen Ø 400 mm
Gewicht	41 kg	79 kg
Artikelnummer	1073.2004	1073.2005
UVP in €	4.366,00	6.339,00



Gas-Wok Tisch- und Wandmodelle

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Arbeitsfläche 1,2 mm stark und 2,0 mm starke Chromnickelstahl-Unterfütterung in Sandwichbauweise
- ◆ Aus Chromnickelstahl
- ◆ Brennerkranz aus Gußeisen
- ◆ Wokringaufsatz Ø 290 mm abnehmbar
- ◆ Ohne Wokring für Töpfe von Ø 175 mm bis Ø 230 mm
- ◆ Mit Wokring für Wok-Pfannen von Ø 350 mm bis Ø 450 mm
- ◆ Mit Fettschublade für optimale Hygiene
- ◆ Höhenverstellbare Schraubfüße
- ◆ Je Brenner 13,0 kW, mit Pilotflamme
- ◆ Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen
- ◆ Gasanschluss 3/4 Zoll
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsen für Flüssiggas sind im Lieferumfang enthalten
- ◆ Bei Einsatz mit Flüssiggas wird ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt

Wandmodell zusätzlich

- ◆ Tiefgezogene Arbeitsfläche 1,2 mm stark und 2,0 mm starke Chromnickelstahl-Unterfütterung in Sandwichbauweise
- ◆ Mit 100 mm Aufkantung



Gas-Tischwok 400 mm

Navoti



Gas-Tischkocher 800 mm

Fettschubladen



Gas-Wokherd 2 Flammen



inklusive Wokring



Gas-Wokherd 3 Flammen

Modell	Gas-Wok Tischmodell	Gas-Wok Tischmodell	Gas-Wok Wandmodell	Gas-Wok Wandmodell
Ausführung	1 Flamme	2 Flammen	2 Flammen	3 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 600 x 300 mm	800 x 600 x 300 mm	900 x 600 x 850/950 mm	1500 x 600 x 850/950 mm
Anschlusswert	1 x 13,0 kW	2 x 13,0 kW	2 x 13,0 kW	3 x 13,0 kW
Serienausstattung	Wokringaufsatz, Ø 290 mm, abnehmbar	2 x Wokringaufsatz, Ø 290 mm, abnehmbar	2 x Wokringaufsatz, Ø 290 mm, abnehmbar	3 x Wokringaufsatz, Ø 290 mm, abnehmbar
Gewicht	26 kg	47 kg	57 kg	85 kg
Artikelnummer	1082.3001	1082.3002	1082.1002	1082.1003
UVP in €	1.069,00	2.008,00	2.344,00	3.157,00



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, Seiten 136, 137, 140 und 141
- ◆ Belegstation mit Glasaufbau oder CNS-Abdeckung für 1/3 oder 1/4 GN Schalen, Seiten 139 und 141
- ◆ Bäckerei-Kühlschränke mit Backblechmaß 600 x 400 oder 600 x 800 zur Lagerung von Teig und Belägen, Seiten 51 bis 53
- ◆ Teigknetmaschinen, Seite 376 und 377
- ◆ Teigausrollmaschinen, Seite 378
- ◆ Mehlwagen, Seite 380

BESTÜCKUNGSVARIANTEN

1 x 1 Quadrat

Snack 1 1
Snack 2 1 + 1



2 x 2 Quadrat

Compact 4
Compact 4+4
Allround 4
Allround 4+4
Premium 4 Gas
Basic 4
Basic 4+4
Comfort 4
Comfort 4+4



2 x 3 Längseinschub

Allround 6
Allround 6+6
Premium 6 Gas



3 x 3 Quadrat

Valor 9
Caruso 9
Premium 9 E



3 x 2 Quereinschub

Allround 6 Q
Allround 6+6 Q
Valor 6
Premium 6 E
Caruso 6



4 x 3 Quereinschub

Premium 12 Gas
Premium 12 E





Snack

NEU

Allgemein

- ◆ Boden mit 14 mm Schamottstein
- ◆ Türen innen und außen aus Edelstahl mit Glasfenster
- ◆ 1 Licht pro Backkammer
- ◆ Temperaturkontrolle für Oberhitze und Unterhitze bis 300 °C pro Backkammer
- ◆ Aufschichgerät



Modell	Snack 1	Snack 2
Bestückung	1 Pizza Ø 35 cm	2 Pizzen Ø 35 cm
Außenmaße B x T x H	605 x 560 x 325	644 x 584 x 600
Anschlusswert	230 V / 2 kW	230 V / 3,4 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 300 °C	+50 °C bis + 300 °C
Backkammern B x T x H	410 x 370 x 90 mm	410 x 370 x 90 mm
Gewicht	25,6 kg	53,1 kg
Artikelnummer	5250.5112	5250.5122
UVP in €	794,00	1.398,00



Mit 14 mm Schamottstein

Compact Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat bis max. 450 °C
- ◆ Backkammerbeleuchtung mit Sichtfenster
- ◆ **Verstärkte Isolierung**

Modell	Compact 4	Compact 4+4
Bestückung	4 Pizzen Ø 32 cm	4+4 Pizzen Ø 32 cm
Außenmaße B x T x H	890 x 735 x 325 mm	890 x 735 x 595 mm
Anschlusswert	400 V / 4,5 kW	400 V / 9,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 140 mm)	2 je (660 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	65 kg	126 kg
Artikelnummer	5051.1014	5052.1014
UVP in €	1.563,00	2.236,00

Untergestell		
B x T x H	905 x 750 x 945 mm	905 x 750 x 945 mm
Artikelnummer	5059.2024	5059.2024
UVP in €	438,00	438,00



Compact 4+4
mit Untergestell

Allround Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ◆ Elektromechanische Temperaturregung bis max. 450 °C
- ◆ Separater Geräte-An- und Ausschalter
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Doppelt verstärkte Isolierung
- ◆ Gußgekapselte Widerstände Innoxstahl
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenster
- ◆ Auf Anfrage auch vollschamottiert lieferbar



**Allround 4+4
mit Untergestell**



**Allround 6 Q
mit Untergestell**



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4001	303,00

Modell	Allround 4	Allround 6	Allround 6 Q
Bestückung	4 Pizzen Ø 32 cm	6 Pizzen Ø 32 cm	6 Pizzen Ø 32 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	EL 400 V / 4,5 kW	EL 400 V / 6,5 kW	EL 400 V / 6,5 kW
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 150 mm)	1 (660 x 990 x 150 mm)	1 (990 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.
Gewicht	76 kg	109 kg	110 kg
Artikelnummer	5051.1004	5051.1005	5051.1006
UVP in €	1.647,00	2.221,00	2.276,00

Modell	Allround 4+4	Allround 6+6	Allround 6+6 Q
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 32 cm	6+6 Pizzen Ø 32 cm	6+6 Pizzen Ø 32 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	EL 400 V / 9,0 kW	EL 400 V / 13,0 kW	EL 400 V / 13,0 kW
Backkammern B x T x H	2 je (660 x 660 x 150 mm)	2 je (660 x 990 x 150 mm)	2 je (990 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 32A 3 pol.	C 32A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	122 kg	162 kg	165 kg
Artikelnummer	5052.1004	5052.1005	5052.1006
UVP in €	2.654,00	3.532,00	3.573,00

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 €	442,00	442,00	452,00



Pizza Basic und Comfort

NEU

Allgemein

- ◆ Türen innen und außen aus Edelstahl mit Glasfenster
- ◆ einstellbarer Kamin
- ◆ 1 Licht pro Backkammer
- ◆ Thermostatregler bis 450°C pro Backkammer für Oberhitze und Unterhitze
- ◆ Abdeckbogen gegen Hitzeverlust beim Öffnen
- ◆ hochwertig isoliert

Basic

- ◆ 14 mm Schamottstein unten
- ◆ Analoges Thermometer
- ◆ 2 Kunststoffgriffe

Comfort

- ◆ Schamottstein 14mm oben und unten
- ◆ Edelstahlgriff
- ◆ Digitales Thermometer



Basic 4



Basic 4+4



Comfort 4



Untergestell, schwarz lackiert



Comfort 4+4











6
Thermik

Zubehör

Untergestell für Pizzaöfen mit 2 Backkammern 950 x 780 x 850
Untergestell für Pizzaöfen mit 1 Backkammer 950 x 780 x 950

Artikel-Nr.	UVP in €
5259.5101	525,00
5259.5102	525,00

Modell	Pizza Basic 4 	Pizza Basic 4+4 	Pizza Comfort 4 	Pizza Comfort 4+4 
Ausführung	4 Pizzen Ø 33 cm	4+4 Pizzen Ø 33 cm	4 Pizzen Ø 33 cm	4+ 4 Pizzen Ø 33 cm
B x T x H	975 x 835 x 412	975 x 835 x 763	975 x 835 x 412	975 x 835 x 763
Backkammer B x T x H	700 x 700 x 150	2 x 700 x 700 x 150	700 x 700 x 150 mm	2 x 700 x 700 x 150 mm
Anschlusswert	 400 V / 4,8 kW	 400 V / 9,6 kW	 400 V / 4,8 kW	 400 V / 9,8 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 450 °C	+50 °C bis + 450 °C	+50 °C bis + 450 °C	+50 °C bis + 450 °C
Gewicht	54,2 kg	128,5 kg	80,8 kg	160 kg
Artikelnummer	5250.5110	5250.5120	5250.5111	5250.5121
UVP in €	1.749,00	3.044,00	1.979,00	3.489,00

Premium E Serie



Beispiel für den Aufbau mit drei Pizzaöfen mit Haube und Gärschrank

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 Garergebnis
- ◆ Vollscharmottiert
- ◆ Elektronisch gesteuert
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Regulierbares Dampfablassventil
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenstern
- ◆ Gepanzerte Heizelemente



Auf Anfrage mit direkter Strahlungshitze erhältlich



Elektronische Steuerung

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4003	299,00
Füße für Gärschrank	5059.4002	124,00

Modell	Premium 6 E	Premium 8 E	Premium 6-35 E
Bestückung	6 Pizzen Ø 30 cm	8 Pizzen Ø 30 cm	6 Pizzen Ø 35 cm
Außenmaße B x T x H	1320 x 960 x 400 mm	1620 x 960 x 400 mm	1440 x 1000 x 400 mm
Anschlusswert	400 V / 7,3 kW	400 V / 8,5 kW	400 V / 7,2 kW
Backkammern B x T x H	1 (930 x 630 x 170 mm)	1 (1230 x 630 x 170 mm)	1 (1050 x 700 x 170 mm)
Bruttogewicht	176 kg	200 kg	205 kg
Artikelnummer	5051.1007	5051.1008	5051.1018
UVP in €	6.980,00	7.690,00	7.280,00

Zwingend benötigtes Zubehör	Premium 6 E	Premium 8 E	Premium 6-35 E
Abdeckhaube B x T x H	1320 x 1130 x 160 mm	1620 x 1130 x 160 mm	1440 x 1170 x 160 mm
Artikelnummer	5059.3001	5059.3002	5059.3021
UVP in €	899,00	969,00	899,00

Untergestell	Premium 6 E	Premium 8 E	Premium 6-35 E
Außenmaße B x T x H	1330 x 960 x 860 mm	1630 x 960 x 860 mm	1450 x 1000 x 860 mm
Artikelnummer	5059.2011	5059.2012	5059.2016
UVP in €	949,00	949,00	949,00

Gärschrank mit Beheizung, thermostatgesteuert	Premium 6 E	Premium 8 E	Premium 6-35 E
Außenmaße B x T x H	1320 x 960 x 700 mm	1620 x 960 x 700 mm	1440 x 1000 x 700 mm
Anschlusswert	230 V / 1,0 kW	230 V / 1,0 kW	230 V / 1,0 kW
Artikelnummer	5059.1004	5059.1005	5059.1023
UVP in €	2.284,00	2.345,00	2.284,00



Premium G Serie

Gas-Pizzaöfen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ♦ Stapelbare Backöfen für Pizzerien und Bäckereien
- ♦ Elektronisch gesteuert
- ♦ Integriertes Haubenmodul
- ♦ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ♦ Brennelemente unterhalb des Schamottsteinbodens
- ♦ Spezialkonstruktion gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis
- ♦ Backkammerbeleuchtung
- ♦ Federentlastete Tür mit Sichtfenstern



Kombinationsbeispiel
mit Untergestell und Räderkit



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4003	299,00
Füße für Gärschrank	5059.4002	124,00

Modell	Premium 4 G	Premium 6 G	Premium 12 G
Bestückung	4 Pizzen Ø 30 cm	6 Pizzen Ø 30 cm	12 Pizzen Ø 30 cm
Außenmaße B x T x H	960 x 1050 x 520 mm	910 x 1350 x 520 mm	1600 x 1420 x 520 mm
Anschlusswert	12,0 kW	16,3 kW	24,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (610 x 640 x 150 mm)	1 (610 x 940 x 150 mm)	1 (1230 x 930 x 150 mm)
Gewicht	120 kg	150 kg	240 kg
Artikelnummer	5051.2001	5051.2002	5051.2003
UVP in €	5.561,00	6.386,00	9.965,00

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 €	624,00	674,00	1.094,00

Gärschrank mit Beheizung, thermostatgesteuert			
Außenmaße B x T x H	960 x 700 x 700 mm	960 x 1000 x 700 mm	1585 x 1000 x 700 mm
Anschlusswert	230 V/1,0 kW	230 V/1,0 kW	230 V/1,0 kW
Artikelnummer	5059.1001	5059.1002	5059.1003
UVP in €	2.134,00	2.334,00	2.448,00

Tunnelofen Classic



Elektro-Tunnelofen mit Kupferstahlband

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Transportband mit Kupferstahl-Netz
- ◆ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- ◆ Kompakte Bauweise bei hoher Produktionsleistung
- ◆ Gute Isolierung begrenzt die Außentemperatur
- ◆ Einfache Bedienung, perfekt auch für die Systemgastronomie
- ◆ 450 °C Maximaltemperatur
- ◆ Separate elektronische Regulierung der Temperatur für Decke und Boden
- ◆ Regulierbare Rollläden an Ein- und Ausgang
- ◆ Förderbandgeschwindigkeit einstellbar
- ◆ Einfache Reinigung durch zwei Krümelsammelkästen
- ◆ Selbstschmierende Lager
- ◆ Bis zu 3 Geräte stapelbar

Zubehör: Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen




- ◆ Digitale Steuerung der Backzeiten und Temperaturen von Decke und Kochboden
- ◆ Bis zu 25 Programme speicherbar



Produktion in der Stunde

Pizza Ø	Tunnelofen Classic, Backzeit 4 Minuten		
	Classic 450	Classic 630	Classic 830
Ø 15 cm	225	318	690
Ø 20 cm	110	165	315
Ø 25 cm	45	130	255
Ø 30 cm	39	82	142
Ø 35 cm	33	70	123
Ø 45 cm	25	37	72
Ø 50 cm	–	33	43

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen	5059.4004	2.552,00

Modell	Tunnelofen Classic 450	Tunnelofen Classic 630	Tunnelofen Classic 830
Förderband Breite	450 mm	630 mm	830 mm
Außenmaße B x T x H	1080 x 1770 x 410 mm	1220 x 2110 x 410 mm	1420 x 2470 x 410 mm
Innenmaße B x T x H	530 x 800 x 110 mm	670 x 1140 x 110 mm	870 x 1500 x 110 mm
Anschlusswert	 400 V / 12,5 kW	 400 V / 19,5 kW	 400 V / 34 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	B 25A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	114 kg	163 kg	233 kg
Artikelnummer	5053.1004	5053.1005	5053.1006
UVP in €	15.450,00	19.979,00	25.690,00

Untergestell mit Rädern und 4 Feststellbremsen (Höhe in Abhängigkeit von der Anzahl der gestapelten Öfen)			
Außenmaße B x T x H mm	990 x 810 x 760/560/360	1130 x 1150 x 760/560/360	1330 x 1510 x 760/560/360
Gewicht	40 kg	43 kg	48 kg
Artikelnummer	5059.2040	5059.2041	5059.2042
UVP in €	999,00	1.099,00	1.199,00



Tunnelöfen Schamott

Elektro- oder Gas-Tunnelöfen mit Schamottsteinen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ♦ Transportband mit Schamottsteinen
- ♦ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- ♦ Kompakte Bauweise bei hoher Produktionsleistung
- ♦ Gute Isolierung begrenzt die Außentemperatur
- ♦ Einfache Bedienung, perfekt auch für die Systemgastronomie
- ♦ Maximaltemperatur bei Elektro 450 °C, bei Gas 420 °C
- ♦ Separate elektronische Regulierung der Temperatur für Decke und Boden
- ♦ Regulierbare Rollläden an Ein- und Ausgang
- ♦ Förderbandgeschwindigkeit einstellbar
- ♦ Einfache Reinigung durch zwei Krümmelsammelkästen
- ♦ Selbstschmierende Lager, feste Laufrichtung
- ♦ Nur bei Elektro: bis zu 3 Geräte stapelbar
- ♦ Nur bei Gas: Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche

Zubehör: Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen

- ♦ Digitale Steuerung der Backzeiten und Temperaturen von Decke und Kochboden
- ♦ Bis zu 25 Programme speicherbar



Tunnelöfen Elektro



Tunnelöfen Gas



Direkt auf dem Stein gebacken



Produktion in der Stunde

Pizza Ø	Tunnelöfen Elektro, Backzeit 3 Minuten			Tunnelöfen Gas, Backzeit 3 Minuten
	Elektro 450	Elektro 590	Elektro 790	Gas 790
Ø 15 cm	300	425	920	710
Ø 20 cm	150	220	420	325
Ø 25 cm	60	175	340	273
Ø 30 cm	52	110	190	147
Ø 35 cm	44	95	165	130
Ø 45 cm	35	50	97	74
Ø 50 cm	–	44	58	44

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen	5059.4004	2.552,00

Modell	Tunnelöfen Elektro 450	Tunnelöfen Elektro 590	Tunnelöfen Elektro 790	Tunnelöfen Gas 790
Förderband Breite	450 mm	590 mm	790 mm	790 mm
Außenmaße B x T x H	1080 x 1820 x 520 mm	1220 x 2160 x 520 mm	1420 x 2520 x 520 mm	1420 x 2160 x 660 mm
Innenmaße B x T x H	530 x 800 x 110 mm	670 x 1140 x 110 mm	870 x 1500 x 110 mm	850 x 1140 x 110 mm
Anschlusswert	EL 400 V/12,5 kW	EL 400 V/19,5 kW	EL 400 V/34 kW	GA 47,0 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	B 25A 3 pol.	C 32A 3 pol.	–
Gewicht	200 kg	308 kg	420 kg	400 kg
Artikelnummer	5053.1001	5053.1002	5053.1003	5053.2001
UVP in €	19.859,00	27.559,00	35.449,00	35.250,00

Untergestell mit Rädern und 4 Feststellbremsen (Höhe in Abhängigkeit von der Anzahl der gestapelten Öfen)				
Außenmaße B x T x H mm	990 x 810 x 760/560/360	1130 x 1150 x 760/560/360	1330 x 1510 x 760/560/360	1330 x 1150 x 620
Gewicht	40 kg	43 kg	48 kg	42 kg
Artikelnummer	5059.2026	5059.2027	5059.2028	5059.2023
UVP in €	1.187,00	1.261,00	1.333,00	1.270,00



DESIGN UND FUNKTIONALITÄT DER SPITZENKLASSE

UNGEWÖHNLICHE PIZZAÖFEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Diese Geräte verfügen über ein modernes Design und sind ein Hingucker in jeder Showküche. Sprechen Sie uns an!

CARUSO

Caruso ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet. Beste Materialien und Komponenten garantieren Robustheit und Widerstandsfähigkeit gegen hohe Temperaturen und maximale Leistung bei minimalem Verbrauch. Durch hohe Ergonomie und Funktionalität gepaart mit Liebe zum Detail und innovativen Lösungen, ist dieser Ofen in seiner Benutzerfreundlichkeit einzigartig.

VALOR

Valor passt sich all Ihren Wünschen und Anforderungen flexibel an. Das System lässt sich modular zusammensetzen. Sie können bis zu drei Backkammern mit einem Untergestell oder einem Gärschrank kombinieren. Bei den Hauben haben Sie die Wahl zwischen einer Abdeckhaube ohne Motor und einer Design-Abzugshaube mit Motor. Diese kann um die Design-Seitenteile ergänzt werden.

DIAMOND

Diamond ist ein Ofen, der in der Mitte des Raumes aufgestellt werden kann. Er ist von allen Seiten ästhetisch. Das Gerät ist mit einer wiederverwertbaren Aluminiumplatte mit Diamanteffekt verkleidet. Dies ermöglicht eine optimale Wärmeregulierung und somit besonders gute Energieeffizienz. Das Gerät ist modular aufgebaut und kann – je nach Anforderungen – mit ein, zwei oder drei Backkammern betrieben werden.

BULL

Der Ofen Bull ist aus Stahl hergestellt und mit farbigem, gehärtetem, stoßfestem und hitzebeständigem Glas verkleidet. Er besticht durch klare Linien. Glas und kräftige Farben geben ihm eine einzigartige, dynamische und moderne Persönlichkeit. Die oben aufgesetzte, motorisierte Abzugshaube verleiht dem Gerät Charakter und Kraft, die mit ihrer markanten Form an die nach vorne gebeugte Haltung eines Stiers erinnern soll. Die vier Abmessungen „S“, „M“, „L“ und „XL“ berücksichtigen die unterschiedlichen Raum- und Produktionsbedürfnisse und bieten Platz für 6, 8, 9 oder 12 Pizzen mit 30 cm Durchmesser.



CARUSO

Zum Backen bis 530 °C für neapolitanische Pizzen



VALOR

Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten



DIAMOND

Zur Aufstellung im Zentrum



BULL

Klare Linien und kräftige Farben

NEU

Valor bestehend aus: zwei Backkammern, Gärschrank, Design-Abdeckhaube und Design-Seitenteilen

Valor bestehend aus: zwei Backkammern, Gärschrank und Abdeckhaube

Design-Pizza-Ofen Valor

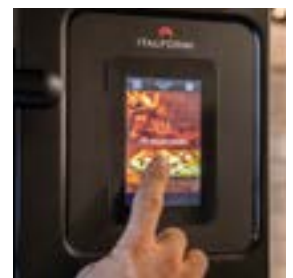
3 in 1 für Pizzeria, Bäckerei oder Konditorei

Ein Ofen der Oberklasse, der Design und Funktionalität verbindet und sich ganz nach Bedarf des Gastronomen einsetzen lässt: in der Pizzeria, der Bäckerei oder auch in der Konditorei. Die Zusammensetzung der einzelnen Bestandteile erfolgt ebenfalls individuell. Das Grundmodell kann mit einer Standard-Abzugshaube oder mit einer Design-Abzugshaube, mit Design-Seitenteilen, offenem Untergestell oder Gärschrank ausgestattet werden. Zusätzlich gibt es auch eine motorisierte Dunstabzugshaube, welche mit einem Dunst- und Geruchsbeseitigungsset kombiniert werden kann.

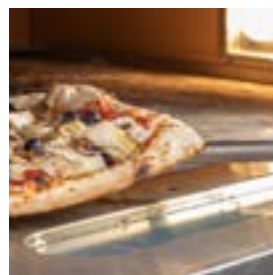
Ausstattung

- ◆ Ausbalancierte Türen
- ◆ Hitzebeständiger Griff aus Massivholz
- ◆ Doppelverglasung aus Sicherheitsglas mit Sicht auf die gesamte Backkammer
- ◆ FOLD 3D Technik zur Verringerung des Wärmeverlusts nach außen
- ◆ Elektronische Regelung der Ober- und Unterhitze bis 450 °C
- ◆ Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet
- ◆ Bis zu 9 Pizzen mit Ø 35 cm pro Backkammer oder 4 Backbleche 40 x 60 cm
- ◆ Beschichtete Heizelemente mit extrem schneller Aufheizgeschwindigkeit
- ◆ 65K Touchscreen
- ◆ Einstellbares Dampfablassventil
- ◆ Gärschrank mit hermetischem Verschluss und Räder

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell Valor 6 H 860/700/500 mm	5059.2043	1.183,00
Untergestell Valor 9 H 860/700/500 mm	5059.2044	1.295,00
Gärschrank Valor 6 (anstatt Untergestell) H 700/500 mm	5059.1020	2.918,00
Gärschrank Valor 9 (anstatt Untergestell) H 700/500 mm	5059.1021	2.989,00
Abdeckhaube Valor 6 (ohne Motor)	5059.3015	1.289,00
Abdeckhaube Valor 9 (ohne Motor)	5059.3016	1.389,00
Design-Abzugshaube Valor 6 (mit Motor)	5059.3017	5.075,00
Design-Abzugshaube Valor 9 (mit Motor)	5059.3018	5.192,00
Design-Seitenteile Valor 6	5059.3019	2.214,00
Design-Seitenteile Valor 9	5059.3025	2.214,00


Vollständige Einsicht in die Backkammer

Einfache Bedienung mit Touch Screen

Modell	Backkammer Valor 6 	Backkammer Valor 9 
Bestückung	6 Pizzen Ø 35 cm oder 2 Backbleche 400 x 600 mm	9 Pizzen Ø 35 cm oder 4 Backbleche 400 x 600 mm
Außenmaße B x T x H	1440 x 1000 x 400 mm	1440 x 1350 x 400 mm
Anschlusswert	 400 V / 7,2 kW	 400 V / 11,0 kW
Backkammer B x T x H	1050 x 700 x 170 mm	1050 x 1050 x 170 mm
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.
Gewicht	205 kg	235 kg
Artikelnummer	5051.1050	5051.1051
UVP in €	8.849,00	10.508,00


Backkammer vollschamottiert

Fronttüren federentlastet



Design-Pizza-Ofen CARUSO

NEU

Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach







Caruso® ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet. Beste Materialien und Komponenten garantieren Robustheit und Widerstandsfähigkeit bei hohen Temperaturen sowie maximale Leistung bei minimalem Verbrauch. Der spezielle Sorrentostein hält durch seine poröse Struktur aus Ton und vulkanischem Sand die Temperatur konstant und gibt sie gleichmäßig ab. Die ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres® zeichnet sich durch hohe Beständigkeit gegen korrosive Substanzen, Abriebfestigkeit und antibakterielle Eigenschaften aus. Bei dem Caruso haben Sie die Möglichkeit, die Oberflächen der Paneele und des Rahmens individuell zu gestalten, entweder matt schwarz / glänzend schwarz oder matt schwarz / glänzend rot.

Ausstattung

- ♦ Sehr schnelle Aufheizgeschwindigkeit
- ♦ Digitales und intuitives Touchscreen
- ♦ Hohe Funktionalität und Einfachheit in der Bedienung
- ♦ Backkammer in 2 Größen für 2 Ø 35 cm Pizzen oder für 9 Ø 35 cm Pizzen
- ♦ Maximale Temperatur von 530°C
- ♦ Außentemperatur am Ofen konstant bei 30°C
- ♦ Gewichtete und doppelverglaste Tür aus gehärtetem Glas
- ♦ Sicht auf die gesamte Backkammer mit doppelter Innenbeleuchtung, thermoisolierter Sichtverschluss
- ♦ Unabhängige Temperatursteuerung von Boden und Decke im Backdeck
- ♦ Backkammer mit speziellem Sorrentostein
- ♦ Schublade zur Aufnahme von Schaufel und Bürste
- ♦ AVPN-Siegel
- ♦ Inklusive Abzugshaube ohne Motor
- ♦ Mit offenem Unterbau mit Schwerlastrollen für leichte Mobilität
oder
- ♦ Mit Gärschrank 50 °C mit Licht und Thermostat auf Rollen



Folgende Kombinationen sind erhältlich:

Modell	Caruso 6 Kombination 1 	Caruso 6 Kombination 2 	Caruso 9 Kombination 1 	Caruso 9 Kombination 2 
Kombination	Pizzaofen mit Haube und Untergestell auf Rollen	Pizzaofen mit Haube und Gärschrank auf Rollen	Pizzaofen mit Haube und Untergestell auf Rollen	Pizzaofen mit Haube und Gärschrank auf Rollen
Bestückung	6 Pizzen Ø 35 cm	6 Pizzen Ø 35 cm	9 Pizzen Ø 35 cm	9 Pizzen Ø 35 cm
Außenmaße B x T x H	1110 x 1565 x 1760 mm	1110 x 1565 x 1760 mm	1465 x 1565 x 1760 mm	1465 x 1565 x 1760 mm
Anschlusswert	 400 V / 13,2 kw	 400 V / 13,2 kw	 400 V / 20,5 kw	 400 V / 20,5 kw
Backkammer B x T x H	750 x 1125 x 150 mm	750 x 1125 x 150 mm	1125 x 1125 x 150 mm	1125 x 1125 x 150 mm
Gewicht	305 kg	350 kg	410 kg	485 kg
Artikelnummer	5051.4010	5051.4011	5051.4020	5051.4021
UVP in €	19.030,00	21.710,00	24.680,00	27.495,00

Profi-Wandhauben Kubusform

Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304,
Kopf und Eckstöße vollverschweißt
Seite 321

ab 1.972,- Euro



**Inklusive Flammenschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den
Flammendurchschlag**



**Bis zu 50 % Energieeinsparung
und längere Lebensdauer
gegenüber herkömmlichen Airboxen**



Energiesparende Airbox Modell E (EC Control)

Rückwärts gekrümmter, freilaufender
Radialventilator aus Aluminium
Seite 325

ab 3.276,- Euro





7

WANDHAUBEN ZENTRALHAUBEN AIRBOXEN

7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform	316
Wandhauben, Trapezform	318
Wandhauben, Kubusform	320
Zentralhauben, Kubusform	322
Induktionshauben	323
Airboxen und Kompaktlüfter	324
Motoren, Regler, Flammenschutzfilter	326



Gratfreie Verarbeitung, keine scharfen Kanten

Mit vorverdrahteter LED-Spotbeleuchtung

Muschelgriffe

Punktgeschweißt, umgeschlagene Kanten

Inkl. Fettablasshahn

Flammschutzfilter F2 (Typ B)

Standard-Wandhauben

Diese Hauben sind mit Flammschutzfiltern F2 (Typ B) ausgestattet. Flammschutzfilter F2 (Typ B) scheiden effektiv den Fettdunst ab, dürfen jedoch nicht oberhalb von thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden. Ideal also für den Einsatz in der Speisenvorbereitung, Speisenausgabe oder Spülküche.

Flammschutzfilter F1 (Typ A)

Profi-Wandhauben

Diese Hauben sind mit Flammschutzfiltern F1 (Typ A) ausgestattet. Flammschutzfilter F1 (Typ A) scheiden effektiv den Fettdunst ab und verhindern zuverlässig den Flammendurchschlag in die Abzugsanlage. Oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr müssen diese Filter eingesetzt werden. Die eingesetzten Aerosolabscheider Typ F1/A sind durch unabhängige Prüfinstitute geprüft und zertifiziert.



Mit vorverdrahteter LED-Einbaubeleuchtung

Gratfreie Verarbeitung, keine scharfen Kanten

Lichtschatter an der Haubenfront

Vollverschweißte umlaufende Sammelrinne für optimale Dichtheit

Effiziente Abscheidegrade bis zu 99 %

Inkl. Kugelhahn für einfache Entnahme der Fettmenge

Optimale Bestückung mit Abscheidern

Fallgriffe zur komfortablen Entnahme der Filter

Unsere Profi-Hauben bestehen aus einer stabilen Edelstahlkonstruktion und sind komplett aus Chromnickelstahl AISI 304. Der Korpus ist verschweißt, d. h. auch im Bereich der Eck- und Kopfstöße, ebenso ist die Fettablaufrinne vollverschweißt. Der Fettentleerungskugelhahn sitzt an der tiefgezogenen Auslaufstelle der Fettsammelrinne.

Die Profi-Hauben unterteilen sich in einen Auffang- und Absaugraum. Alle Profi-Hauben haben eine eingehauste, energiesparende vorverdrahtete, flächenbündige LED-Einbau-Beleuchtung entsprechend der Arbeitsstättenrichtlinie. Die Hauben werden mit einem Befestigungskit geliefert für die flexible Montage an der Wand oder Decke. Die Profi-Hauben sind mit Hochleistungsabscheidern ausgestattet zum Erfassen und effektiven Abscheiden von Aerosolen.



Hier finden Sie Vorschriften und Bestimmungen für Dunstabzugsanlagen in gewerblichen Küchen

Abscheider (Filter)

Die Aerosolabscheider (Fettfilter) sind gemäß DIN EN 16282-6 (ehemals DIN 18869-5) ausgeführt.

Die Fettfilter sind aus Chromnickelstahl AISI 304 und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Der Fettdunst kondensiert im Inneren des Filters, das dann ablaufende Fett sammelt sich im Fettkanal. Eine regelmäßige Reinigung des Fettkanals und der Filter ist notwendig und in der VDI-Blatt 2 hinterlegt.

Die Filter der Profi-Hauben haben hohe Abscheidegrade und minimieren somit Verschmutzungen in der Lüftungsanlage. So entstehen weniger Gerüche und ein besseres Raumklima. Die Reinigung ist einfacher, und es besteht ein höherer Brandschutz. Das strömungsoptimierte Lamellendesign minimiert Druckverluste und Geräusche.



Bitte beachten Sie die Frachtzuschläge für Hauben ab einer Länge von über 2,20 m.



Komplettwandhauben Trapezform

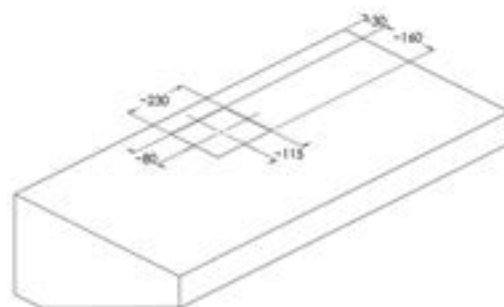


Inklusive Flammenschutzfilter F2 (Typ B), Lüftungsmotor, Regler und Beleuchtung

- ♦ Filter gemäß DIN EN 16282-6 F-2 (eh. DIN 18869-5 Bauart B) und VDI 2052
- ♦ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 430
- ♦ Nicht einsetzbar oberhalb thermischer Geräte
- ♦ Inklusive energiesparender LED-Spot-Beleuchtung (Nennspannung 230V 50-60Hz, 5W)
- ♦ Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- ♦ Fettablasshahn an tiefgezogener Auslaufstelle
- ♦ Position der Abluftöffnung mittig; Öffnung ca. 230 mm x 80 mm x 115 mm
- ♦ Inkl. elektrischem Einbau-Drehzahlregler mit LED-Funktionsanzeige und Folientastatur, fertig verdrahtet; 230V, IP 55, max. 4.5 Amp.
- ♦ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ♦ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ♦ Frachtzuschläge beachten!
- ♦ Passendes Zubehör auf Seite 324 bis 327!



Flammenschutzfilter F2 (Typ B)
Nicht zur Verwendung oberhalb thermischer Geräte



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0005	65,00

Komplettwandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 700er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	640 m³/h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1014	1.460,00
1200 mm	640 m³/h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1015	1.516,00
1400 mm	640 m³/h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1016	1.589,00
1600 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1017	1.681,00
1800 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1018	1.780,00
2000 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1019	1.891,00
2200 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1020	2.002,00
2400 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1021	2.350,00
2600 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1022	2.545,00
2800 mm	1600 m³/h	5	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1023	2.867,00

Komplettwandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 900er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	500 m³/h	1	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2011	1.498,00
1200 mm	1000 m³/h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2012	1.549,00
1400 mm	1000 m³/h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2013	1.631,00
1600 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2014	1.716,00
1800 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2020	1.812,00
2000 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2021	1.907,00
2200 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2022	1.999,00
2400 mm	2000 m³/h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,452 kW	3011.2023	2.356,00
2600 mm	2000 m³/h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,452 kW	3011.2024	2.598,00
2800 mm	2500 m³/h	5	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,452 kW	3011.2025	2.943,00



Inklusive Lüftungsmotor und Regler



Wandhauben Trapezform

Inklusive Flammschutzfilter F2 (Typ B) Ausführung gemäß DIN EN 16282-6 F-2 (eh. DIN 18869-5 Bauart B) und VDI 2052

- ◆ Korpus aus Edelstahl AISI 430
- ◆ Inklusive vorverdrahteter, energiesparender LED-Einbau-Spotbeleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz, 5W
- ◆ Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- ◆ Inklusive Aerosolabscheider zum Erfassen und Abscheiden von Dämpfen und Aerosolen; in 20 bzw. 25 mm mit Griffen
- ◆ Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden
- ◆ Mit Fettablasshahn an tiefergezogener Stelle
- ◆ In der Tiefe 1100 mm inklusive Haubenbefestigung und LED Röhren
- ◆ Dübel, Schrauben, Ketten usw. bauseitig ergänzen
- ◆ Bei Fettabluft sind Ventilatoren im Luftstrom nach VDI 2052 nicht zulässig
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge; Frachtzuschläge beachten!
- ◆ Passendes Zubehör auf Seite 324 bis 327!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0005	65,00

Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 700er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Lüftungsmotor	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	640 m ³ /h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.1025	951,00
1200 mm	640 m ³ /h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.1026	1.031,00
1400 mm	640 m ³ /h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.1027	1.089,00
1600 mm	960 m ³ /h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.1028	1.182,00
1800 mm	960 m ³ /h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.1029	1.275,00
2000 mm	960 m ³ /h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.1037	1.391,00
2200 mm	1280 m ³ /h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.1038	1.507,00

Flammschutzfilter F2 (Typ B)
Nicht zur Verwendung
oberhalb thermischer Geräte

Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 900er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Lüftungsmotor	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	500 m ³ /h	1	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.2025	974,00
1200 mm	1000 m ³ /h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.2027	1.043,00
1400 mm	1000 m ³ /h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.2028	1.113,00
1600 mm	1500 m ³ /h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.2029	1.206,00
1800 mm	1500 m ³ /h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3012.2041	1.321,00
2000 mm	1500 m ³ /h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3012.2042	1.414,00
2200 mm	1500 m ³ /h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3012.2043	1.541,00
2400 mm	2000 m ³ /h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3012.2044	1.878,00
2600 mm	2000 m ³ /h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3012.2045	2.086,00
2800 mm	2500 m ³ /h	5	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3012.2046	2.411,00
3000 mm	2500 m ³ /h	5	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3012.2047	2.619,00

Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 1100er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Lüftungsmotor	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	800 m ³ /h	2	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3012.3041	1.313,00
1200 mm	800 m ³ /h	2	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3012.3042	1.367,00
1400 mm	1200 m ³ /h	3	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3012.3043	1.482,00
1600 mm	1200 m ³ /h	3	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3012.3044	1.566,00
1800 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3012.3045	1.713,00
2000 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3012.3046	1.799,00
2200 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3012.3047	1.878,00
2400 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3012.3048	2.243,00
2600 mm	2000 m ³ /h	5	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3012.3049	2.447,00
2800 mm	2000 m ³ /h	5	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3012.3050	2.752,00
3000 mm	2400 m ³ /h	6	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3012.3051	2.947,00



Profi-Wandhauben Trapezform

vollverschweißt



Inklusive Flammschutzfilter F1 (Typ A)

gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, Kopf und Eckstöße vollverschweißt
- Flächenbündige, vorverdrahtete energiesparende LED Einbaubeleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz,
- Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- Inkl. strömungsoptimierter Aerosolabscheider, 40 mm tief, HACCP konform mit Griffen
- Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden oder Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis
- Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit 1/2" Öl-Ablasshahn
- Durch strömungsoptimierte Halbschalen ist der Druckverlust im Betrieb geringer, Energieverbrauch niedriger und leiser in der Anwendung
- Inklusive Haubenbefestigungskit für Wand- und Deckenmontage (Aufhängeösen+Wandhalter)
- Dübel, Schrauben, Ketten usw. bauseitig ergänzen
- Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- Sperrgut ab 2,20 m Länge; Frachtzuschläge beachten!
- Passendes Zubehör auf Seite 324 bis 327!



Flammschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den Flammendurchschlag

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 700er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1030	1.559,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1031	1.713,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1032	1.834,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1033	1.957,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1034	2.095,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1035	2.168,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1036	2.310,00

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 900er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2030	1.544,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2031	1.696,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2032	1.808,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2033	1.946,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2034	2.226,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2035	2.302,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2036	2.411,00
2400 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2037	2.678,00
2600 mm	2500 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2038	2.932,00
2800 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2039	3.221,00
3000 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2040	3.398,00

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 1100er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	800 m³/h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3030	1.760,00
1200 mm	800 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3031	1.889,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3032	2.076,00
1600 mm	1200 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3033	2.191,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3034	2.481,00
2000 mm	1600 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3035	2.644,00
2200 mm	1600 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3036	2.712,00
2400 mm	1600 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3037	2.895,00
2600 mm	2000 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3038	3.103,00
2800 mm	2000 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3039	3.408,00
3000 mm	2400 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3040	3.563,00



Flammschutzfilter F2 (Typ B)
Nicht zur Verwendung
oberhalb thermischer Geräte

Wandhauben Kubusform

Inklusive Flammschutzfilter F2 (Typ B) Ausführung gemäß DIN EN 16282-6 F-2 (eh. DIN 18869-5 Bauart B) und VDI 2052

- ♦ Korpus aus Edelstahl AISI 430
- ♦ Inklusive vorverdrahteter energiesparender LED-Einbau-Spotbeleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz, 5W
- ♦ Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- ♦ Inklusive Aerosolabscheider zum Erfassen und Abscheiden von Dämpfen und Aerosolen; in 20 bzw. 25 mm mit Griffen
- ♦ Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden
- ♦ In der Tiefe 1100 mm Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis möglich
- ♦ Mit Fettablasshahn an tiefergezogener Stelle
- ♦ In der Tiefe 1100 mm inklusive Haubenbefestigung und LED Röhren
- ♦ Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu ergänzen
- ♦ Bei Fettabluft sind Ventilatoren im Luftstrom nach VDI 2052 nicht zulässig
- ♦ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ♦ Sperrgut ab 2,20 m Länge! Frachtzuschläge beachten!
- ♦ Passendes Zubehör auf Seite 324 bis 327!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0005	65,00

Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe, 900er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Lüftungsmotor	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	500 m³/h	1	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3013.2023	1.198,00
1200 mm	1000 m³/h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3013.2037	1.235,00
1400 mm	1000 m³/h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3013.2038	1.295,00
1600 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3013.2039	1.343,00
1800 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0003	3013.2051	1.427,00
2000 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3013.2052	1.547,00
2200 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3013.2053	1.678,00
2400 mm	2000 m³/h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3013.2054	2.018,00
2600 mm	2000 m³/h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3013.2055	2.243,00
2800 mm	2400 m³/h	5	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3013.2056	2.477,00
3000 mm	2500 m³/h	5	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	3040.0013	3013.2057	2.647,00

Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe, 1100er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Lüftungsmotor	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	800 m³/h	2	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3013.3051	1.350,00
1200 mm	800 m³/h	2	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3013.3052	1.408,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3013.3053	1.507,00
1600 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3013.3054	1.603,00
1800 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0003	3013.3055	1.766,00
2000 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3013.3056	1.834,00
2200 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3013.3057	1.907,00
2400 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3013.3058	2.190,00
2600 mm	2000 m³/h	5	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3013.3059	2.436,00
2800 mm	2000 m³/h	5	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3013.3060	2.692,00
3000 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 20 mm	3040.0013	3013.3061	2.977,00



Profi-Wandhauben Kubusform

vollverschweißt



Inklusive Flammschutzfilter F1 (Typ A) gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ♦ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, Kopf und Eckstöße vollverschweißt
- ♦ Flächenbündige, vorverdrahtete energiesparende LED Einbauleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz,
- ♦ Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- ♦ Inkl. strömungsoptimierter Aerosolabscheider, 40 mm tief, HACCP konform mit Griffen
- ♦ Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden oder Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis
- ♦ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit 1/2" Öl-Ablasshahn
- ♦ Durch strömungsoptimierte Halbschalen ist der Druckverlust im Betrieb geringer, Energieverbrauch niedriger und leiser in der Anwendung
- ♦ Inklusive Haubenbefestigungskit für Wand- und Deckenmontage (Aufhängeösen+Wandhalter)
- ♦ Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu ergänzen
- ♦ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ♦ Sperrgut ab 2,20 m Länge! Frachtzuschläge beachten!
- ♦ Passendes Zubehör auf Seite 324 bis 327!



Flammschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den
Flammendurchschlag

Profi-Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe, 900er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2040	1.972,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2041	2.179,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2042	2.394,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2043	2.569,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2044	2.746,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2045	2.893,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2046	2.952,00
2400 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2047	3.275,00
2600 mm	2500 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2048	3.492,00
2800 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2049	3.806,00
3000 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2050	3.944,00

Profi-Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe, 1100er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3040	2.083,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3041	2.279,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3042	2.471,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3043	2.680,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3044	2.897,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3045	3.098,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3046	3.222,00
2400 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3047	3.559,00
2600 mm	2500 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3048	3.688,00
2800 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3049	4.103,00
3000 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3050	4.228,00

1100er Tiefe

1400er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3013.4040	2.273,00
3013.4041	2.471,00
3013.4042	2.778,00
3013.4043	3.004,00
3013.4044	3.301,00
3013.4045	3.579,00
3013.4046	3.694,00
3013.4047	3.992,00
3013.4048	4.246,00
3013.4049	4.538,00
3013.4050	4.788,00



Flammschutzfilter F2 (Typ B)
Nicht zur Verwendung
oberhalb thermischer Geräte

Flammschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den
Flammdurchschlag

Zentralhauben Kubusform

Inklusive Flammschutzfilter F2 (Typ B) Ausführung gemäß DIN EN 16282-6 F-2 (eh. DIN 18869-5 Bauart B) und VDI 2052

- Mit mittlerer Aufnahme einer Filterreihe/Abscheider pro Seite
- Korpus aus Edelstahl AISI 430
- Inklusive Beleuchtung hinter Schutzglas (Beleuchtungsstärke gemäß ASR)
- Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- Inklusive Aerosolabscheider zum Erfassen und Abscheiden von Dämpfen und Aerosolen; in 20 mm mit Griffen
- Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden
- Mit Fettablasshahn an tiefergezogener Stelle
- Inklusive Haubenbefestigung
- Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu ergänzen
- Bei Fettabluft sind Ventilatoren im Luftstrom nach VDI 2052 nicht zulässig
- Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- Sperrgut ab 2,20 m Länge, Frachtzuschläge beachten!
- Passendes Zubehör auf Seite 324 bis 327!
- Haube ab 3200 mm Breite mittig geteilt (ohne Zwischenwand)

Profi-Zentralhaube

Wie Zentralhaube, jedoch inklusive Flammschutzfilter F1 (Typ A) und zusätzlich:

- Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, Kopf und Eckstöße vollverschweißt
- Flächenbündige, vorverdrahtete energiesparende LED Einbaubeleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz
- Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis möglich
- Inkl. strömungsoptimierter Aerosolabscheider, 40 mm tief, HACCP konform mit Griffen
- Mit strömungsoptimierten Halbschalen

Zentralhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)
1600 mm	1920 m³/h	6	400 x 400 mm, Stärke 20 mm
2000 mm	1920 m³/h	6	400 x 400 mm, Stärke 20 mm
2400 mm	2560 m³/h	8	400 x 400 mm, Stärke 20 mm
2800 mm	3200 m³/h	10	400 x 400 mm, Stärke 20 mm
3000 mm	3200 m³/h	10	400 x 400 mm, Stärke 20 mm
3200 mm	3840 m³/h	12	400 x 400 mm, Stärke 20 mm
3600 mm	3840 m³/h	12	400 x 400 mm, Stärke 20 mm
4000 mm	4480 m³/h	14	400 x 400 mm, Stärke 20 mm

1500er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.1021	2.161,00
3022.1022	2.525,00
3022.1023	2.936,00
3022.1024	3.525,00
3022.1025	3.862,00
3022.1026	4.222,00
3022.1027	4.854,00
3022.1028	5.341,00

1800er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.2018	2.513,00
3022.2019	2.811,00
3022.2020	3.276,00
3022.2022	3.856,00
3022.2023	4.321,00
3022.2024	4.681,00
3022.2025	5.500,00
3022.2026	5.926,00

Profi-Zentralhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)
1600 mm	3200 m³/h	8	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
2000 mm	3200 m³/h	8	500 x 500 mm, Stärke 40 mm
2400 mm	4800 m³/h	12	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
2800 mm	5600 m³/h	14	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
3000 mm	5600 m³/h	14	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
3200 mm	6400 m³/h	16	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
3600 mm	6400 m³/h	16	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
4000 mm	8000 m³/h	16	500 x 500 mm, Stärke 40 mm

1500er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.1029	3.512,00
3022.1030	3.803,00
3022.1031	4.416,00
3022.1032	5.022,00
3022.1033	5.269,00
3022.1034	5.986,00
3022.1035	6.860,00
3022.1036	7.630,00

1800er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.2027	3.962,00
3022.2028	4.233,00
3022.2029	4.866,00
3022.2030	5.472,00
3022.2031	5.720,00
3022.2032	6.437,00
3022.2033	7.309,00
3022.2034	8.181,00



Profi-Wandinduktionshauben Kubusform

vollverschweißt

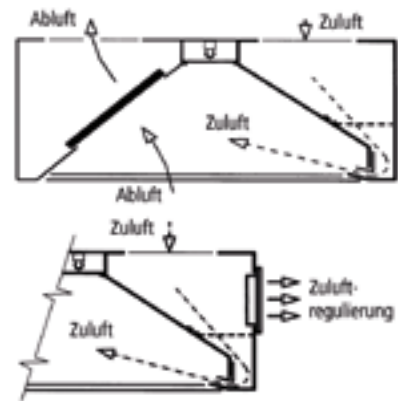


Inklusive Flammschutzfilter F1 (Typ A) gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ♦ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, Kopf und Eckstöße vollverschweißt
- ♦ Flächenbündige, vorverdrahtete energiesparende LED Einbaubeleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz,
- ♦ Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- ♦ Inkl. strömungsoptimierter Aerosolabscheider, 40 mm tief, HACCP-konform mit Griffen
- ♦ Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden oder Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis
- ♦ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit 1/2" Öl-Ablasshahn
- ♦ Durch strömungsoptimierte Halbschalen ist der Druckverlust im Betrieb geringer, Energieverbrauch niedriger und leiser in der Anwendung
- ♦ Inklusive Haubenbefestigungskit für Wand- und Deckenmontage (Aufhängeösen + Wandhalter)
- ♦ Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu ergänzen
- ♦ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ♦ Sperrgut ab 2,20 m Länge! Frachtzuschläge beachten!
- ♦ Passendes Zubehör auf Seite 324 bis 327!
- ♦ Hauben gegen Mehrpreis auch mit Zulufregulierung erhältlich



Flammschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den Flammendurchschlag



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 Lufterneuerung im Raum notwendig ist. Nur diese muss dann gegebenenfalls noch erwärmt werden. Dies reduziert die Zugluft in der Küche und verbessert die Arbeitsbedingungen für das Personal.

Profi-Wandinduktionshauben Kubusform ohne Zulufregulierung, 480 mm Höhe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)
2000 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
2400 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
2800 mm	1600 m³/h	5	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
3000 mm	1920 m³/h	6	400 x 400 mm, Stärke 40 mm

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.1021	4.239,00
3030.1022	4.663,00
3030.1023	5.476,00
3030.1024	5.612,00

1300er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.2021	4.534,00
3030.2022	4.983,00
3030.2023	5.680,00
3030.2024	5.818,00

Profi-Wandinduktionshauben Kubusform mit Zulufregulierung, 480 mm Höhe

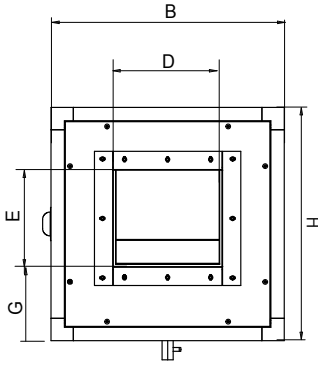
Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)
2000 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
2400 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
2800 mm	1600 m³/h	5	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
3000 mm	1920 m³/h	6	400 x 400 mm, Stärke 40 mm

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.3021	4.697,00
3030.3022	5.177,00
3030.3023	5.891,00
3030.3024	6.267,00

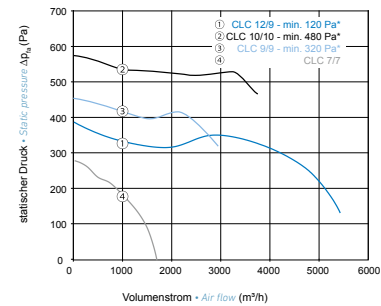
1300er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.4021	4.959,00
3030.4022	5.426,00
3030.4023	6.193,00
3030.4024	6.589,00



Kompaktlüfter Typ CLC

- ◆ Doppelseitig saugender Radialventilator mit Direktantrieb
- ◆ Gehäuse aus Aluprofilrahmen und verzinktem Stahlblech
- ◆ 20 mm doppelwandig schallisoliert
- ◆ Thermo-akustische Isolation, Material selbstverlöschend
- ◆ Lauftrad aus verzinktem Stahlblech
- ◆ Dreiseitig abnehmbare Seitenwände, zusätzliches Paneel notwendig
- ◆ Einfacher Ventilatoreinbau
- ◆ Inkl. Bodenwanne und 1/2" Kondensablauf
- ◆ Motor im Luftstrom liegend



*Ventilatoren dürfen nicht unter der angegebenen Mindestpressung betrieben werden.

Erforderliches Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Paneel mit Bundkragen für 3052.1007	3054.0038	125,00
Paneel mit Bundkragen für 3052.1008, 3052.1009, 3052.1010	3054.0039	138,00
Paneel geschlossen für 3052.1007	3054.0045	104,00
Paneel geschlossen für 3052.1008, 3052.1009, 3052.1010	3054.0046	119,00

B x T x H	Leistung	Öffnung in mm D-E-G	Drehzahl	Anschlusswert	passender Regler	Artikel-Nr.	UVP in €
520 x 520 x 520 mm	1650 m³/h	242-215-165	1250	230 V/0,147 kw / 1,3 A	3040.0028	3052.1007	1.318,00
690 x 690 x 690 mm	2780 m³/h	310-265-193	1380	230 V/0,42 kw / 3,1 A	3040.0029	3052.1008	1.552,00
690 x 690 x 690 mm	3800 m³/h	342-293-209	1380	230 V/0,55 kw / 4,6 A	3040.0029	3052.1009	1.695,00
690 x 690 x 690 mm	5500 m³/h	321-347-239	860	230 V/0,736 kw / 7,6 A	3040.0031	3052.1010	1.790,00

NEU



Airbox EC 355

- ◆ Motor außerhalb des Luftstroms
- ◆ Fördermitteltemperatur bis 120°
- ◆ Gehäuse doppelwandig schallisoliert
- ◆ Inkl. eingedichtetem Ansaugstutzen und Revisionschalter serienmäßig
- ◆ Revisionstür mit Griff und Schnellverschluss
- ◆ Hochwertige Profildichtung
- ◆ Gehäuse mit Kondensatwanne und 1" Ablauf
- ◆ Volumenstrom optimierte Motorplatte

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Drehzahlregler 5-stufig	3040.0034	321,00
Drehzahlregler stufenlos	3040.0033	181,00
Wetterschutz	3054.0058	181,00
Ausblaspanel geschlossen	3053.9014	98,00
Ausblaspanel mit Bundkragen	3053.9021	125,00

Modell	Airbox EC 355
Volumenstrom	2747 m³/h
Außenmaße B x T x H	520 x 520 x 520
Motorleistung	314 W
Nennstrom	2,6 A
Max. Drehzahl	1400 U/Min.
Schalldruckpegel 3 m	47 db (A)
Gewicht	34 kg
Schutzklasse	IP55
Artikelnummer	3052.2014
UVP in €	2.289,00



Energiesparende Airbox Modell E (EC Control)

NEU

Hocheffizienter EC-Motor mit Controller außerhalb des Luftstroms

- ◆ Gehäuse doppelwandig schallisoliert
- ◆ Fördermitteltemperatur 120
- ◆ Ausblasstellung variabel
- ◆ Gehäuse mit Kondensatwanne und 1" Ablauf
- ◆ Hochwertige Profildichtung
- ◆ Inkl. eingedichteter Ansaugstutzen und Revisionschalter serienmäßig
- ◆ Revisionstür und Schnellverschluss
- ◆ Für Innen- und Außenmontage geeignet
- ◆ Passende Regler erforderlich



Bis zu 50 % Energieeinsparung und längere Lebensdauer gegenüber herkömmlichen Airboxen



Wetterschutzdach



Ausblaspaneel mit Bundkragen



Ausblaspaneel geschlossen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ausblaspaneel geschlossen	3053.9020	98,00
Ausblaspaneel mit Bundkragen	3053.9019	235,00
Drehzahlregler 5-stufig	3040.0034	321,00
Drehzahlregler stufenlos	3040.0033	181,00
Wetterschutzdach für Airbox EC4000-8000	3054.0057	323,00
Wetterschutzblende für Airbox EC4000-8000	3053.9010	178,00



Drehzahlregler stufenlos



Drehzahlregler 5-stufig

Modell	Airbox EC 4000	Airbox EC 6000	Airbox EC 8000
Volumenstrom	4260 m ³ /h	6530 m ³ /h	8450 m ³ /h
Außenmaße B x T x H	690 x 650 x 690 mm	690 x 650 x 690 mm	690 x 650 x 690 mm
Motorleistung	260 W	770 W	1740 W
Nennstrom	1,2 A	3,5 A	7,9 A
Max. Drehzahl	910 U/Min.	1345 U/Min	1760 U/Min
Schalldruckpegel 3 m	53 db (A)	61 db	69,1 db (A)
Gewicht	68 kg	68 kg	68 kg
Artikelnummer	3052.2035	3052.2038	3052.2039
UVP in €	3.276,00	3.539,00	4.226,00

Wandhalterungs-Kit für Airbox



- ◆ Paarweise mit Stützstrebe
- ◆ Verzinkt, rostfrei
- ◆ Verstrebung aus Edelstahl

Auflagefläche	Artikel-Nr.	UVP in €
750 mm	3054.0043	239,00
1030 mm	3054.0044	272,00

Flammenschutzfilter F1 (Typ A) und F2 (Typ B) nach DIN 18869-5

Flammenschutzfilter F1 (Typ A), 25 mm Stärke

- ◆ Abscheiderstärke 25 mm
- ◆ zweifacher Wirbelstromfilter
- ◆ ideal zum Um-/Nachrüsten von bestehenden Hauben mit 20 mm Aufnahmeschienen auf die neue DIN EN 16282-6 F-1 / eh. DIN 18869-5, Bauart 5
- ◆ inklusive montierter, klappbarer Fallgriffe

F1 (Typ A) – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0017	126,00
400 x 500 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0018	136,00
500 x 500 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0019	158,00
495 x 495 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0113	168,00

Flammenschutzfilter F1 (Typ A), 40 mm Stärke

- ◆ Abscheiderstärke 40 mm
- ◆ dreifacher Wirbelstromfilter
- ◆ geringer Druckverlust – dadurch geräuscharm im Betrieb
- ◆ inklusive montierter, klappbarer Fallgriffe

F1 (Typ A) – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0010	138,00
400 x 500 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0011	148,00
500 x 500 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0014	155,00

Flammenschutzfilter F2 (Typ B), 20 mm Stärke

- ◆ Abscheiderstärke 20 mm
- ◆ inklusive montierter Muschelgriffe

F2 (Typ B) – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0013	106,00
400 x 500 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0012	115,00

Umrüstfilter von F2 (Typ B) auf F1 (Typ A) (40 mm auf 20 mm verjüngend)

Artikel-Nr.	UVP in €
3054.0027	159,00
3054.0028	169,00



Flammenschutzfilter F1 (Typ A) mit Fallgriffen



Flammenschutzfilter F2 (Typ B) mit Muschelgriffen

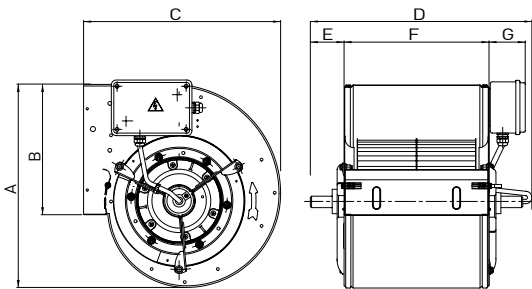


Lüftungsmotor

- ◆ Doppelseitig saugender Radialventilator
- ◆ Wartungsfreie Kugellager, Langzeitschmierung
- ◆ Gehäuse und Laufrad aus verzinktem Stahlblech
- ◆ Außenläufermotor (innenliegend) mit Thermoschutz/Motorschutz
- ◆ Motor im Luftstrom liegend
- ◆ Drehzahl steuerbar mit Drehzahlregler (siehe unten auf dieser Seite)
- ◆ Betriebssicher und wartungsfrei
- ◆ Kompakte Abmessungen (z. B. für den Einbau in Wandhauben)



Anschlusswert	passender Regler	Volumenstrom max.	Artikel-Nr.	UVP in €
230 V / 0,147 kW / 1,3 A	3040.0017	1.650 m ³	3040.0003	539,00
230 V / 0,4 kW / 4,2 A	3040.0018	2.700 m ³	3040.0013	599,00



Maße (in mm)	3040.0003	3040.0013
	DM-A 7/7	DM-A 9/9 ED
A	322	326
B	208	260
C	316	318
D	355	377
E	54	21
F	232	298
G	58	58

Regler für Lüftungsmotor

- ◆ 5-stufig, Gehäuse aus Kunststoff
- ◆ 230 V / 1 ph / 50-60 Hz
- ◆ Schutzklasse IP 54 / Iso Cl. B
- ◆ Kontrollleuchte vorhanden
- ◆ Zusatzkontakt: 230 V max 2.A
- ◆ inkl. Motorschutz für Ventilator



B x T x H	Anschlusswert	für Modell	Artikel-Nr.	UVP in €
105 x 115 x 200 mm	230 V / 3,0 A	3040.0003, 3052.1007	3040.0028	256,00
146 x 150 x 272 mm	230 V / 5,0 A	3040.0013, 3052.1008, 3052.1009	3040.0029	285,00
123 x 155 x 240 mm	230 V / 7,0 A	—	3040.0030	309,00
147 x 155 x 270 mm	230 V / 10,0 A	3052.1010	3040.0031	399,00
147 x 155 x 270 mm	230 V / 14,0 A	—	3040.0032	558,00

Gastroline Haubenspülmaschine

Inklusive Drucksteigerungspumpe, Thermostopp, Ablaufpumpe mit Teilentleerung, Multicolour Funktionsdisplay uvm.

Seite 341

ab 6.620,- Euro



Wasserspender

Glasfüller mit Waschbecken, Ideal für Schulen und Kitas

Seite 356

528,- Euro



STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

Einhebelmischbatterie

Seite 346

601,- Euro





SPÜLMASCHINEN FETTABSCHIEDER GESCHIRRWASCHBRAUSEN

8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line	331
Gläser-spüler Ready Line	332
Geschirrspüler Ready Line	333
Haubenspülmaschinen Ready Line	335
Geschirrspülmaschinen Ready Line für EN-Wannen	336
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline	337
Untertischgeschirrspüler Gastroline	338
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline	339
Haubenspülmaschinen Gastroline mit Wärmerückgewinnung	340
Zu- und Ablauf-tische für Haubenspülmaschinen	342
Fettabscheider	343
Klarco-Gewerbearmaturen:	
Auftischarmaturen, Geschirrwashbrausen, Pot-Filler	
Easy-Serie	345
Styl-Serie	346
Premium-Serie	350
Wasserspender	356
Waschbrausen / Schlauchbrausen	356
Handwaschbecken	358
Abfalleimer, Müllsack-Wagen	359



SPÜLTECHNIK

VORAUSSETZUNGEN FÜR EIN GUTES SPÜLERGEBNIS

In der gewerblichen Spültechnik bestimmen Chemie, Mechanik und Temperatur das Spülergebnis. Ein gut aufeinander abgestimmter Prozess und ein System von passenden Komponenten und Geräten in der Spülküche sind deshalb Grundvoraussetzung. In kleineren Einheiten ist es für das notwendige Vorspülen das Spülcenter, in größeren Küchen eine Kombination aus Zu- und Ablauftischen mit passender Durchschubspülmaschine.

Easy Line – Diese Einstiegsserie bietet Frontlader Glas- und Geschirrspülmaschinen in modernem Design. Easy Line sorgt für hohe Waschleistung und Produktivität bei moderatem Wasserverbrauch. Der Plug-and-Play-Philosophie folgend, verfügen diese Geräte über eine intuitive Bedienung und Steuerung. Einfachheit ist das Ziel.

Ready Line – Die fortschrittlichen Modelle der Ready Line verfügen über elektrisch einstellbare peristaltische Spülmitteldosierpumpen und bieten wahlweise ein Tankflächensieb, das größere Unreinheiten filtert. Sie verfügen zudem über einen Thermostopp zum Erhalt der erforderlichen Nachspültemperatur sowie ein Waterfresh-Filterssystem bei Geräten ohne Ablaufpumpe, das 2/3 des heißen und frischen Nachspülwassers im Tank erhält. Ready-Geräte mit Ablaufpumpe und ggf. Enthärter verfügen über einen automatischen Teiltankwasserwechsel. Einzigartig ist die patentierte Dual-Flow Waschpumpe.

Gastroline – Die Geräte der Gastroline mit Multicolordisplay sind die Vollprofis unter den Spülmaschinen. Sie verfügen über eine Klarspülpumpe mit drucklosem Boiler und stellen damit auch bei wechselndem Wasserdruck gleichbleibende Nachspülergebnisse sicher. Die Geräte sind doppelwandig und mit einem Cleanwater Waschpumpensystem ausgestattet, das jeweils zum Ende eines Spülgangs einen Teil des Schmutzwassers im Tank aus der Maschine befördert. Zur Pflege des gespülten Geschirrs verfügen die Spülmaschinen mit elektronischer Steuerung über ein Softstart-System, das beim Anlauf des Spülarms ein Kippen des Geschirrs durch zu heftigen Wasserstrahl verhindert. Als weitere optionale Ausstattung erlauben Laugenpumpen einen höheren Abfluss des Schmutzwassers, so dass auf einen Ablauf im Boden verzichtet werden kann.

Je nach Modell verfügen sowohl Geräte der Ready, als auch der Gastroline über eingebaute Enthärter. Für optimale Spülergebnisse bei Gläsern wird eine Umkehr-Osmose-Anlage oder eine Vollentsalzung empfohlen, die die Bildung von Schlieren auf Gläsern vermindert.

EINWASCH-SERVICE UND INBETRIEBNAHME

Auf Wunsch können wir Ihre KBS Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Dabei erfolgt der Anschluss an die bauseitig vorhandenen Leitungen, das Einstellen des Dosiergeräts bzw. der Dosiergeräte und das Einwaschen. Diese Maßnahmen garantieren Ihnen eine reibungslose Erst-Inbetriebnahme sowie die bestmögliche Entfaltung der Spülqualitäten Ihres Geräts. Weitere Informationen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de im Bereich Service.

Spülmaschinen Easy Line

Allgemein

- ◆ Doppelwandige Tür mit ergonomisch integrierter Griffleiste und Türkontaktschalter
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Rückflussverhinderer
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Benutzerfreundliche Steuerung
- ◆ Inklusive Klar- und Spülmitteldosiergerät
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Inklusive 2 Universalkörbe, 1 Besteckkorb
- ◆ Wasch- und Nachspülarme oben und unten

Easy 501

wie oben jedoch:

- ◆ Thermostopp
- ◆ Wascharme aus Edelstahl
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl



Easy 400



Easy 500



Easy 501

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Gläserspüler mit Auflagewinkel für Körbe (für Easy 500 und 501), B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	515,00
Einspülservice	12.0001	335,00

Modell	Gläser-spülmaschine Easy 400	Geschirr-spülmaschine Easy 500	Geschirr-spülmaschine Easy 501
Außenmaße B x T x H	470 x 520 x 750 mm	600 x 600 x 820 mm	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V/3,1 kW	400 V/6,2 kW	400 V/6,2 kW
Korbmaß	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläser-einschubhöhe	270 mm	320 mm	320 mm
Max. Tellereinschubhöhe	–	320 mm	320 mm
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	30 pro Stunde	40/20 pro Stunde	40/30/20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	120 Sekunden	90/180 Sekunden	90/120/180 Sekunden
Waschpumpenleistung	300 W	600 W	600 W
Boilerheizung / Tankheizung	2,8 kW/2,0 kW	5,6 kW/2,8 kW	5,6 kW/2,8 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	5 l/11 l	7 l/25 l	7 l/25 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar	2,7 l bei 2 bar	2,7 l bei 2 bar
Gewicht	40 kg	52 kg	52 kg
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Artikelnummer	2012.2100	2022.2014	2022.2015
UVP in €	1.929,00	2.225,00	2.447,00

SWS
 PLANBAR

Ready 405

Körbe aus Draht
Ready 1404

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 305	12.1010	81,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 405	12.1011	92,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 1404	12.1020	92,00
Universalkorb aus Draht, eckig für Ready 1404	2029.0015	92,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geneigt für Ready 1404	2029.0016	106,00
Glaseinsatz aus Kunststoff für Körbe	12.1012	45,00
Untertasseneinsatz aus Kunststoff für 13 Untertassen, Höhe = 170 mm	12.1013	49,00
Untergestell für Untertisch-Gläserspüler mit Aufwinkwinkel für Körbe (für Ready 405 und Ready 1404)	2029.0008	525,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter (für Ready 1404 und 1404 AP)	2019.0020	406,00

Ready Line Gläserspüler

Allgemein

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

Ready 305/405 (elektromechanische Version)

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

Ready 1404 (elektronische Version)

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



Modell	Ready 305	Ready 405	Ready 1404
Außenmaße B x T x H	401 x 490 x 595 mm	436 x 535 x 670 mm	466 x 556 x 695 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V/3,50 kW	230 V/3,50 kW	230 V/3,50 kW
Korbmaß	350 x 350 mm	385 x 385 mm	400 x 400 mm
Max. Gläserereinschubhöhe	240 mm	320 mm	300 mm
Spülleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40/30 pro Stunde	40/30 pro Stunde	40/30/24 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	90/120 Sekunden	90/120 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	150 W	200 W	200 W
Boilerheizung/Tankheizung	2,6 kW/600 W	2,6 kW/600 W	2,6 kW/600 W
Boilerinhalt/Tankinhalt	2,6 l/7 l	2,6 l/8 l	2,6 l/8 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,6 l bei 2 bar	2,1 l bei 2 bar	1,9 l bei 2 bar
Gewicht	30 kg	32 kg	45 kg
Ablaufpumpe	nein	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem
Artikelnummer	2012.1001	2012.1007	2012.1006
UVP in €	1.796,00	2.075,00	2.458,00

Modell	Ready 405 AP	Ready 1404 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2012.2011	2012.2010
UVP in €	2.163,00	2.580,00

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)



Ready 505

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell mit Aufschlagwinkel für Körbe (für Ready 505 und Ready 515), B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	515,00



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. Gläseranschubhöhe	345 mm	345 mm
Max. Tellereinschubhöhe	365 mm	365 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	60/40/20 pro Stunde	60/40/20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	60/90/180 Sekunden
Waschpumpenleistung	470 W	470 W
Boilerheizung/Tankheizung	3,0 kW/2,1 kW	4,9 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	6 l/22 l	6 l/22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,8 l bei 2 bar
Gewicht	58 kg	58 kg
Ablaufpumpe	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem
Artikelnummer	2022.1025	2022.1026
UVP in €	2.548,00	2.638,00

Modell	Ready 505 AP	Ready 515 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2036	2022.2037
UVP in €	2.723,00	2.804,00

Modell	Ready 505 APE	Ready 515 APE
Ablaufpumpe und Wasserenthärter	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2023.2026	2023.2025
UVP in €	3.022,00	3.143,00

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

SWS
PLANBAR



Modell	Ready 1514 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V/5,4 kW
Korbmaß	500 x 500 mm
Max. Gläsereschubhöhe	360 mm
Max. Tellereinschubhöhe	390 mm
Spülleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40/30/24 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	500 W
Boilerheizung/Tankheizung	4,9 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	6,0 l / 15 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar
Gewicht	65 kg
Ablaufpumpe	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2104
UVP in €	3.835,00

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 €	4.169,00

Ready 1514 elektronische Steuerung

Allgemein

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe, Tankflächensieb
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe, Sanftanlauf
- ◆ Klarspülmittel- und Spülmitteldosiergerät
- ◆ Doppelwandige Konstruktion, Selbstdiagnosesystem
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Exklusivtür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart Spülarm



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Geschirrspüler mit Auflegewinkel für Körbe, B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	515,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter für doppelwandige elektronische Geschirrspülmaschinen mit Korbgröße 50 x 50 cm	2019.0022	468,00

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl,
1x 250ml Klarspüler-Behälter,
1x 450ml Reiniger-Behälter
Ansaugschläuche für Reiniger (transparent) und Klarspüler (grün)



AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

Ready Line Haubenspülmaschine

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Energy Save
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige
- ◆ Selbstreinigung

Ready 605 (elektromechanische Version)

- ◆ Einwandige Haube
- ◆ 3 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden
- ◆ 1 Sonderprogramm für Gläser
- ◆ Double-Flow Pumpe

Ready 1604 (elektronische Version)

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Doppelwandige Haube
- ◆ 7 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden
davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart-Spülarm



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufpumpenkit für Ready 605/1604 für nachträglichen Einbau	2039.0083	340,00
Einspülservice für Haubenspülmaschinen	12.0002	420,00

Modell	Ready 605	Ready 1604	Ready 1604 AP
Außenmaße B x T x H	634 x 744 x 1529 mm	634 x 755 x 1565 mm	634 x 755 x 1565 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V/6,5 kW	400 V/8,7 kW	400 V/8,9 kW
Serienzubehör	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläseranschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Max. Tellereinschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Spülleistung Körbe (2 bar)	60/40/20 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)
Waschzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	90/120/150 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	470 W	700 W	700 W
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW/2,1 kW	8,0 kW/2,5 kW	8,0 kW/2,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l/15 l	6 l/22 l	6 l/22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar
Ablaufpumpe	nein	nein	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filterssystem	Water-Fresh-Filterssystem	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Wasserenthärter	nein	nein - optional möglich	nein - optional möglich
Gewicht	95 kg	108 kg	109 kg
Artikelnummer	2032.1008	2032.2005	2032.2006
UVP in €	4.541,00	5.462,00	5.756,00

SWS
 PLANBAR

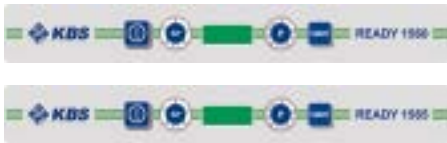
Ready 1560 AP

Ready 1565 AP

Ready 1560 AP und Ready 1565 AP

Geschirrspülmaschine für Euronorm-Wannen und -Boxen 600 x 400 mm

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Inklusive 1 Korb aus Edelstahl (500 x 600 mm)
+ 1 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	119,00
Korb 500 x 600 mm für Ready 1560/1565 (Offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	314,00
Untergestell B 605 x T 703 x H 422 mm für Ready 1560	2029.0017	799,00

AP **Ablaufpumpe**

Modell	Ready 1560 AP	Ready 1565 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm	600 x 700 x 1125 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V/8,8 kW	400 V/9,8 kW
Korbmaß	500 x 500 und 500 x 600 mm	500 x 500 und 500 x 600 mm
Max. Gläseranschubhöhe	345 mm	345 mm
Max. Tellereinschubhöhe	380 mm	380 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60/40/20 pro Stunde	60/40/20 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	60/90/180 Sekunden
Waschpumpenleistung	700 Watt	700 Watt
Boilerheizung/Tankheizung	6,0 kW/2,1 kW	7,0 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	7 l/23 l	7 l/23 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,4 l bei 2 bar	2,4 l bei 2 bar
Ablaufpumpe	ja	ja
Gewicht	64 kg	71 kg
Ablaufsystem Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2160	2022.2165
UVP in €	3.786,00	3.884,00

Ready Line Topfspülmaschinen

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Tür
- ◆ Inklusive 1 Universalkorb, Edelstahl
- ◆ 9 Spülprogramme
- ◆ Zusätzliche Sonderprogramme
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Inklusive Klarspül- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Flächensiebe und 2-fach Siebe vor der Spülpumpe
- ◆ Smart Wasch- und Nachspülarne
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Tankwasserteilentleerung

Gastroline 1715 AP

wie oben jedoch:

- ◆ Multicolour Display
- ◆ Atmosphärischer Boiler
- ◆ Drucksteigerungspumpe (200 W)
- ◆ 3 Speichen Spülarne
- ◆ Tankfilter aus Edelstahl
- ◆ Auch mit Wärmerückgewinnung lieferbar
- ◆ Mehrpreisoption 2.650,- Euro



Ready 1704 AP



Gastroline 1715 AP

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Universalkorb für Topfspüler, Edelstahl, B x T x H 560 x 630 mm	2059.3011	316,00
Tabletthalter für Topfspüler für 8 Tablett mit max. 40 mm Tiefe	2059.0010	232,00
Tabletthalter für Topfspüler für 5 Tablett mit max. 65 mm Tiefe	2059.0011	251,00
Besteckeinsatz für Topfspüler, B x T x H 150 x 150 mm	2059.0013	111,00
Einsatz für Topfspüler, Ø 170 mm	2059.0012	87,00



AP Ablaufpumpe

Modell	Ready 1704 AP	Ready 1705 AP	Gastroline 1715 AP
Außenmaße B x T x H	719 x 802 x 1730 mm	719 x 802 x 1930 mm	719 x 802 x 1930 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 10,5 kW	400 V / 10,5 kW	400 V / 10,5 kW
Korbmaß	550 x 610 mm	550 x 610 mm	550 x 610 mm
Max. Einschubhöhe	650 mm	850 mm	850 mm
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 3,0 kW	6,0 kW / 3,0 kW	6,0 kW / 3,0 kW
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	pro Stunde bis 30	pro Stunde bis 30	pro Stunde bis 30
Waschzeit pro Zyklus	120-720	120-720	120-720
Waschpumpenleistung	1500 W	1500 W	1500 W
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 37 l	6 l / 37 l	12 l / 37 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	3,0 l	3,0 l	3,0 l
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Drucksteigerungspumpe	nein	nein	ja
Gewicht	170 kg	196 kg	198 kg
Artikelnummer	2052.1020	2052.1018	2052.1023
UVP in €	7.954,00	9.073,00	10.720,00



Gastroline 3560 AP mit optionalem Tablettträgerkorb



Modell	Gastroline 3560 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 8,8 kW
Korbmaß	500 x 600 mm
Max. Gläseranschubhöhe	380 mm
Max. Tellereinschubhöhe	405 mm
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
Gewicht	64 kg
Artikelnummer	2022.2027
UVP in €	4.818,00

Modell	Gastroline 3560 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2023.2018
UVP in €	5.095,00

Gastroline Geschirrspülmaschine

Gastroline 3560 AP mit Drucksteigerungspumpe, besonders geeignet für Bäckerei und Metzgerei, Euronorm fähig

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlerspeicher
- ◆ Für Euronorm-Wannen und Boxen (600 x 400 mm)
- ◆ 1 Universalkorb und 1 Gläserkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Parallel-Heating-Funktion

Gastroline 3560 APE

Wie oben, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Bodenrost 500 x 600 mm für Euronorm-Wannen und Boxen	2029.0012	119,00
Korb 500 x 600 mm für (offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	314,00
Tablettträgerkorb 500 x 600 mm (bis zu 5 Tablett oder Backbleche, max. Höhe 65 mm)	2029.0020	299,00
Untergestell B x T x H 605 x 703 x 422 mm	2029.0017	799,00
Sauglanze pro Stück (Es werden 2 benötigt) Für Reiniger- und Klarspülmittelkanister; Kugelrückschlagventil mit elektronischer Übertragung des Füllstands	2059.0009	117,00

Gastroline Gläser- und Geschirrspüler

Gastroline 3405 AP, für Gläser

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem, Tankflächenfilter
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung, Selbstdiagnosesystem
- ◆ Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb und 1 Gläserkorb, beide aus Draht sowie 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 4 Spezialprogramme
- ◆ Doppelkorbfunktion
- ◆ Parallel-Heating-Funktion
- ◆ Manuelle Boilerentleerung



Gastroline 3405 AP

Gastroline 3405 APE wie oben, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

Gastroline 3505 AP, für Geschirr

Wie Gastroline 3405 AP, jedoch:

- ◆ 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Keine Doppelkorbfunktion

Gastroline 3505 APE

Wie Gastroline 3505 AP, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter



Körbe aus Draht bei 3405 AP / APE

Modell	Gastroline 3405 AP	Gastroline 3505 AP
Außenmaße B x T x H	466 x 556 x 695 mm	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 7,9 kW
Korbmaß	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Max. Gläseranschubhöhe	320 mm	355 mm
Max. Telleranschubhöhe	–	385 mm
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	40 / 30 / 24 pro Stunde	60 / 40 / 20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	90 / 120 / 150 Sekunden	60 / 90 / 180 Sekunden
Waschpumpenleistung	200 Watt	470 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	2,6 kW / 600 Watt	6,0 kW / 1,4 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	2,6 l / 8 l	6 l / 15 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,5 l bei 2 bar	1,6 l bei 2 bar
Drucksteigerungspumpe	ja / 200 Watt	ja / 200 Watt
Gewicht	31 kg	59 kg
Artikelnummer	2012.2305	2022.2305
UVP in €	3.649,00	4.318,00

Modell	Gastroline 3405 APE	Gastroline 3505 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2013.2305	2023.2305
UVP in €	4.033,00	4.678,00

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl, 1x 250ml Klarspüler-Behälter, 1x 450ml Reiniger-Behälter
Anschluschläuche für Reiniger (transparent) und Klarspüler (grün)



Zubehör für Gastroline 3405	Artikel-Nr.	UVP in €
Universalkorb aus Draht, eckig, 400 x 400 mm	2029.0015	92,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geneigt, 400 x 400 mm	2029.0016	106,00
Untergestell für Untertisch-Gläser-spüler mit Auflagewinkel für Körbe, B x T x H 446 x 556 x 400 mm	2029.0008	525,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter	2019.0020	406,00

Zubehör für Gastroline 3505	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Geschirrspüler mit Auflagewinkel für Körbe, B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	515,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter	2019.0022	468,00



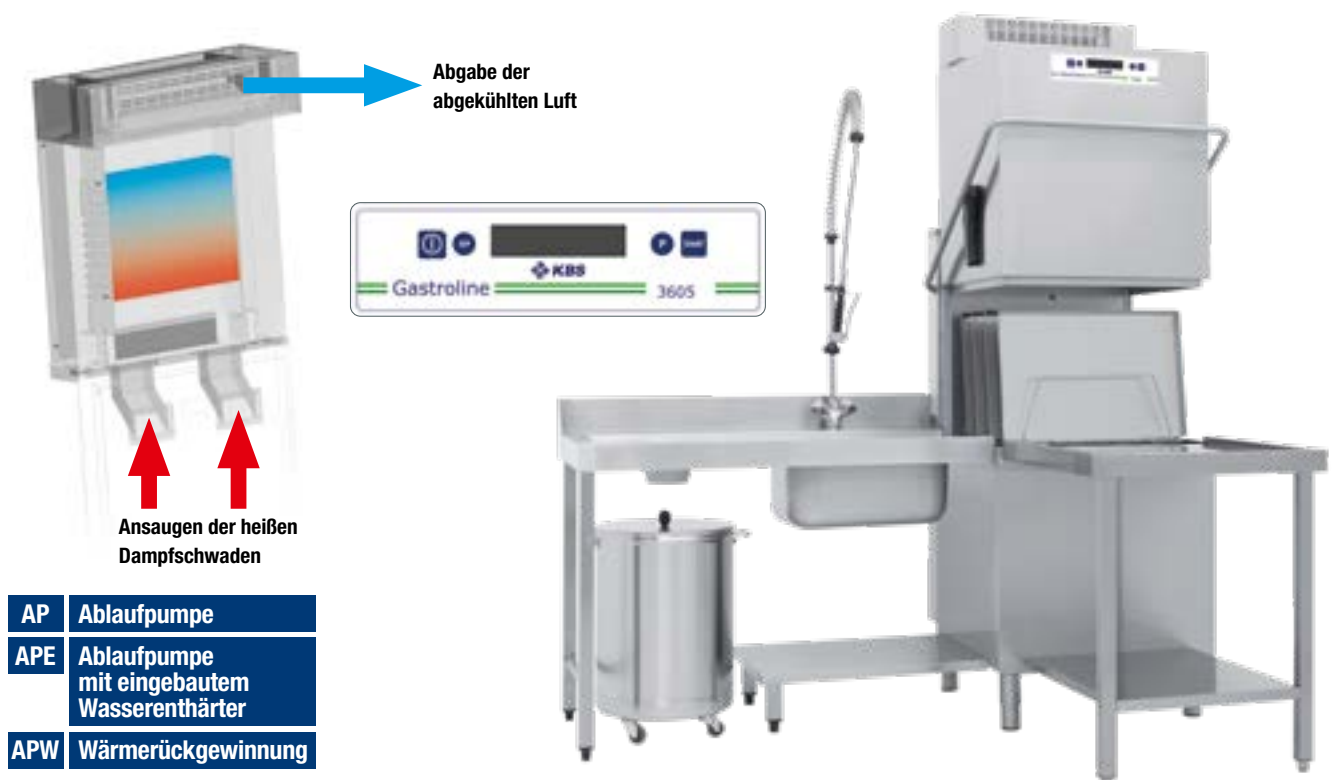
EINSPARUNG DURCH WÄRMERÜCKGEWINNUNG

VORTEILE

- ◆ Die Restwärme der Maschine wird zu Beginn der Nachspülung genutzt, um das Zulaufwasser zu erwärmen. Damit wird Energie beim Aufheizen des Boilers gespart.
- ◆ Durch das Absaugen der Dampfschwaden, die anderenfalls in die Küche gelangt wären, wird das Raumklima erheblich verbessert.
- ◆ Energieeinsparungen von bis zu 30 % sind möglich.

FUNKTIONSWEISE DES WÄRMETAUSCHERS

Die heißen Dampfschwaden werden abgesaugt und in den Wärmetauscher geleitet. Bei Beginn der Nachspülung fließt das kalte Frischwasser durch die Kupferrohre des Wärmetauschers. Das Wasser nimmt dabei die Wärme auf und kühlt den Dampf ab. Der Dampf kondensiert und gelangt nicht nach außen.



Gastroline Haubenspülmaschine

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

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



Gastroline 3605 AP

Gastroline 3665 APW

Modell	Gastroline 3605 AP	Gastroline 3605 APW	Gastroline 3665 AP	Gastroline 3665 APW
Außenmaße B x T x H	721 x 836 x 1565 mm	721 x 836 x 2265 mm	788 x 836 x 1565 mm	788 x 836 x 2265 mm
Anschlusswert	400 V / 10,20 kW	400 V / 10,25 kW	400 V / 12,50 kW	400 V / 12,55 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 600 mm	500 x 600 mm
Waschpumpenleistung	700 Watt	700 Watt	1500 Watt	1500 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	7,0 kW / 2,5 kW	7,0 kW / 2,5 kW	8,0 kW / 3,0 kW	8,0 kW / 3,0 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	12 l / 22 l	12 l / 22 l	12 l / 30 l	12 l / 30 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,6 l bei 2 bar	1,6 l bei 2 bar	1,8 l bei 2 bar	1,8 l bei 2 bar
Wasserenthärter	nein	nein	nein	nein
Wärmerückgewinnung	nein	ja, Kupfer	nein	ja, Kupfer
Artikelnummer	2032.1318	2032.1320	2032.1328	2032.1330
UVP in €	6.620,00	9.498,00	7.978,00	11.342,00

Modell	Gastroline 3605 APWI	Gastroline 3665 APWI
Wasserenthärter	nein	nein
Wärmerückgewinnung	ja, Edelstahl	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2032.1322	2032.1332
UVP in €	11.711,00	13.920,00

Modell	Gastroline 3605 APE	Gastroline 3605 APEW	Gastroline 3665 APE	Gastroline 3665 APEW
Wasserenthärter	ja	ja	ja	ja
Wärmerückgewinnung	nein	ja, Kupfer	nein	ja, Kupfer
Artikelnummer	2032.1319	2032.1321	2032.1329	2032.1331
UVP in €	7.070,00	9.906,00	8.759,00	11.447,00

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





Wichtig bei Geräten mit vorgeschalteter Osmoseanlage



Zubehör Haubenspülmaschinen

Zulaufische mit Grundboden, (Beckenmaß B x T x H 500 x 400 x 250 mm)



Zulaufisch mit Grundboden, Becken, mit Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0107	1.420,00
	700 mm	rechts		2039.0108	1.420,00
	1200 mm	links		2039.0109	1.479,00
	1200 mm	rechts		2039.0110	1.479,00





Zulaufisch mit Becken, Abfallloch, mit Aufkantung, 2 Beine, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	1200 mm	links		2039.0111	1.518,00
	1200 mm	rechts		2039.0112	1.518,00

Ablaufisch mit Grundboden, ohne Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Anbau	Artikel-Nr.	UVP in €
575 mm Tiefe	700 mm	links/rechts		2039.0100	733,00
	1200 mm	links/rechts		2039.0101	969,00

Ablaufisch mit Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Anbau	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0102	754,00
	1200 mm	links		2039.0105	999,00
	700 mm	rechts		2039.0103	754,00
	1200 mm	rechts		2039.0106	999,00







Zulaufisch mit Grundboden und Becken




Zulaufisch mit Grundboden, Becken und Abfallloch

Zulaufische ohne Grundboden, (Beckenmaß B x T x H 500 x 400 x 250 mm)

Zulaufisch, 1 Becken, ohne Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm	links		2039.0010	748,00
	1200 mm	links, mit Abfallloch		2039.0012	748,00
	1200 mm	rechts		2039.0011	748,00
	1200 mm	rechts, mit Abfallloch		2039.0013	748,00

Ablaufisch, ohne Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0014	515,00
	1200 mm	links		2039.0016	548,00
	700 mm	rechts		2039.0015	515,00
	1200 mm	rechts		2039.0017	548,00



Ablaufisch ohne Grundboden

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	111,00
6er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	148,00

**Passende Spülcenter
auf Seite 397**



Mobiler Fettabscheider

Für mobilen Einsatz

- ◆ Frei aufstellbar in frostgeschützten Räumen
- ◆ Integrierter Schlammfang
- ◆ Inklusive Geruchsdichtung
- ◆ Kugelhahn zur Entleerung des Behälters
- ◆ Edelstahl
- ◆ Deckel mit Schnellspannverschlüssen
- ◆ Zu- und Ablaufanschlussstutzen DN 50



DIBt – Berlin: Bauaufsichtliche Zulassung Z-54.6-340 (WNG-1/2/3)

Angewendete Normen und technische Spezifikationen:

DIN 4040-100 DIN EN 10204

DIN EN 10088-2 DIN EN ISO 13920

DIN 18800-7



Mobiler Fettabscheider

Fettabscheideanlagen sollten in keiner Küche fehlen. Sie trennen Fette und Öle vom Abwasser und sind für Betriebe mit gewerblicher Essensausgabe vorgeschrieben. Die Abwässer werden so vorgereinigt und anschließend in die Kanalisation geleitet.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Boden-Rollen passend zu 2106.0001	9800.4159	278,00
Boden-Rollen passend zu 2106.0002	9800.4160	278,00
Boden-Rollen passend zu 2106.0003	9800.4161	278,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0001	9800.4162	120,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0002	9800.4163	129,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0003	9800.4164	149,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0001	9800.4166	109,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0002	9800.4167	109,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0003	9800.4168	109,00



Korb für Schlammfang



Bodenrollen

Modell	Mobiler Fettabscheider	Mobiler Fettabscheider	Mobiler Fettabscheider
Schlammfang	10 l	16 l	52 l
Fettabscheideraum	20 l	44 l	132 l
Außenmaße B x T x H	655 x 340 x 316 mm	730 x 413 x 409 mm	900 x 540 x 629 mm
Kapazität	für bis zu 50 Essen	für bis zu 100 Essen	für mehr als 100 Essen
Außenmaterial	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Gewicht	20 kg	35 kg	60 kg
Artikelnummer	2106.0001	2106.0002	2106.0003
UVP in €	959,00	1.175,00	1.424,00

Smart Label Award Winner 2019 und 2021



GEWERBEARMATUREN VON ◀ **KLARCO**[®]

HÖCHSTE QUALITÄT FÜR DEN TÄGLICHEN EINSATZ – MADE IN EUROPE

Klarco produziert seit über 30 Jahren hochwertige Profi-Armaturen für Küchen. Durch kontinuierliche Innovationen wurde ein einzigartiges Know-how aufgebaut. Sowohl Entwicklung als auch Produktion findet ausschließlich in eigenen Werkstätten statt. Ein Produkt „Made in Italy“, das nicht nur durch hohe Funktionalität, sondern auch durch ästhetisches Design überzeugt. Alle Armaturen der Serien Styl, Shrink und Premium entsprechen den Anforderungen des Umweltbundesamtes für Materialien, die mit Trinkwasser in Berührung kommen. Ersatzteile sind immer verfügbar, so dass die Armaturen sehr wartungsfreundlich sind.

Detailzeichnung siehe www.kbs-gastrotechnik.de

EASY-Serie Einstiegsmodelle (ab Seite 345)

Die Easy-Serie bietet eine günstige Alternative für den Einsatz im professionellen Umfeld.

STYL-Serie Einstieg in den professionellen Bereich (ab Seite 346)

Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis für professionelle Armaturen und Geschirrwashbrausen. Für Anwender, die auf europäische Qualität Wert legen.

PREMIUM-Serie für höchste Ansprüche (ab Seite 350)

Die Premium-Serie wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen.

SHRINK für geringe Arbeitshöhe

In der **STYL** und in der **PREMIUM** Serie gibt es Armaturen mit reduzierter Arbeitshöhe (Waschbrausen mit Gesamthöhe 600 bzw. 800 mm) und 360° Drehbarkeit für Küchenbereiche mit begrenztem Platzangebot.

Alternative Brauseköpfe in verschiedenen Qualitätsstufen

- Selbstschlussbrause, stufenlos dosierbare Wassermenge
- Innenteile aus Edelstahl und aus für Lebensmittel geeignetem Kunststoff
- Ergonomisches Design, leicht, aber robust
- Wasseranschluss 1/2", bis max. 7,5 bar Wasserdruck



Modell	BEST-HOME Brausekopf	BEST-SEMI Brausekopf	BEST-PRO Brausekopf	NEW Brausekopf
Hebel	Kunststoffhebel	verchromter Messinghebel	verchromter Messinghebel	verchromter Messinghebel
Gewinde Schlauchanschluss	Kunststoff	Kunststoff	Messing	Messing
Anti-Drop- und Anti-Leck-Vorrichtung	–	ja	–	ja
Feststellung für Dauerbetrieb	–	–	ja	ja
Wasserstrahl	Brausestrahl	Brausestrahl	Brausestrahl	Brausestrahl
Wassersparfunktion	–	–	–	–
Wassertemperatur max.	90 °C	90 °C	90 °C	90 °C
Standarddurchfluss	14 l/min bei 3 bar	14 l/min bei 3 bar	14 l/min bei 3 bar	16 l/min bei 3 bar
Artikelnummer	2092.3008	2092.3009	2092.3007	2092.3006
UVP in €	183,00	190,00	215,00	275,00

Auftischarmaturen

EASY 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 278 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 213 mm
- ♦ Ausladung: 300 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2091.1017
UVP in €	144,00

EASY Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Pendelbrause

- ♦ Einhebelmischbatterie mit Pendelbrause
- ♦ Düse per Knopfdruck umstellbar zwischen Standard- und Duschfunktion
- ♦ Brausekopf auf 600 mm Länge ausziehbar
- ♦ Gesamthöhe: nur 483 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1025
UVP in €	417,00

Auftischarmaturen mit Sensor

EASY Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf

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



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1021
UVP in €	444,00

EASY Sensormischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ♦ Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- ♦ Gesamthöhe: 250 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 180 mm
- ♦ Ausladung: 110 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1023
UVP in €	472,00

Geschirrwashbrausen

EASY 2-Knebelmischer 1-Loch ohne Schwenkhahn

- ♦ BEST-HOME Brausekopf
- ♦ Einhebelmischbatterie
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 1.045 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1023
UVP in €	287,00

EASY 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ BEST-HOME Brausekopf
- ♦ Einhebelmischbatterie
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 1.048 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	20+14 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1024
UVP in €	344,00



Brause **STYL**

UBA-konform: Entspricht den hygienische Anforderungen des Bundesumweltamtes an Materialien und Werkstoffe, die im Kontakt mit Trinkwasser stehen.

- 1 Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.
- 2 Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern.
- 3 Schlauch aus EPDM-Gummi, lebensmittelgeeignet und für Trinkwasser zertifiziert; ummantelt mit doppeltem Edelstahlgeflecht und transparenter thermoplastischer Isolierung, für maximale Hygiene und einfache Reinigung.
- 4 Die Wandhalterung aus PA 6, Länge 115 mm.
- 5 Brausehaken aus Edelstahl auf Körper aus PA 6 mit Glasfaser verstärkt.
- 6 Armatur auf Rohr vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf Ø 20 mm
- 7 Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für hohe Hygiene auch bei längerem Nichtgebrauch.
- 8 NEW Brausekopf bzw. BEST-PRO Brausekopf: Interne Komponenten und Wasserdurchgänge aus Edelstahl, Feststellung für Dauerbetrieb, 14 bzw. 16 l/min bei 3 bar und Anti-Drop- und Anti-Leckvorrichtung bei NEW Brausekopf.

Geschirrwashbrausen

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenhebel
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.021 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 146 mm

Modell

Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1033
UVP in €	538,00



STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ BEST PRO Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.079 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 269 mm

Modell

Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	14 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1036
UVP in €	548,00



STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.079 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 269 mm

Modell

Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1038
UVP in €	601,00


NEU

Geschirrwashbrausen

STYL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

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

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	26+16 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.1002
UVP in €	427,00



STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.170 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 351 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21-25 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.2003
UVP in €	609,00



STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.047 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 230 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21-24 mm 155 mm Abstand
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2018
UVP in €	463,00



STYL Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenhebel
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.050 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 286 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21-23 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2019
UVP in €	610,00



STYL **WANDMONTAGE** Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.000 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 130 mm über Wasserzulauf

Modell	
Lochabstand	155 mm
Wasserdurchsatz	25+16 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.2005
UVP in €	567,00



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

- ◆ BEST PRO Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.019 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 202 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21 mm
Wasserdurchsatz	14 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2017
UVP in €	453,00



SWS
 PLANBAR

Geschirrwashbrausen

STYL SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkauslauf, mit 360° Schwenkhahn

- BEST SEMI Brausekopf
- Einhebelmischer
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 160 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1029 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1032 (800 mm)
UVP in €	498,00 (600 mm)
UVP in €	518,00 (800 mm)

STYL SHRINK 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkauslauf, mit 360° Schwenkhahn

- BEST SEMI Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 150 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1030 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1031 (800 mm)
UVP in €	493,00 (600 mm)
UVP in €	519,00 (800 mm)

STYL SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn mit Ellbogenbedienung, mit 360° Schwenkhahn

- BEST SEMI Brausekopf
- Einhebelmischer
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 146 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1034 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1035 (800 mm)
UVP in €	475,00 (600 mm)
UVP in €	504,00 (800 mm)

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Brausekopf

- Mit Einhebelmischbatterie
- Mit Schlauch, Länge 1000 mm
- Gesamthöhe Mischbatterie: 212 mm
- Höhe Auslaufhahn: 190 mm
- Ausladung: 210 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	30+10 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1003
UVP in €	360,00

STYL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Gesamthöhe: 301 mm
- Höhe Auslaufhahn: 216 mm
- Ausladung: 250 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1016
UVP in €	187,00

STYL Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf

- Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- Gesamthöhe: 153 mm
- Höhe Auslaufhahn: 89 mm
- Ausladung: 105 mm
- Automatische Stagnationsspülung



Modell	230 Volt	mit Batterie
Lochbohrung	Ø 35 mm	Ø 35 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1014	2091.1015
UVP in €	545,00	554,00



Auftisch- und Wandarmaturen

SWS
PLANBAR

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

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

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1008
UVP in €	179,00



STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mit Einhebelmischbatterie
- ♦ Länge Auslauf: 250 mm
- ♦ Gesamthöhe: 355 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 195 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1028
UVP in €	186,00



STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mit Einhebelmischbatterie
- ♦ Länge Auslauf: 300 mm
- ♦ Gesamthöhe: 355 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 210 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1029
UVP in €	193,00



STYL WANDMONTAGE Mischbatterie 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Wandarmatur
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 288 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 216 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21 mm 155 mm Abstand
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1034
UVP in €	254,00



STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischbrausekopf
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 331 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 256 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21 mm 155 mm Abstand
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1031
UVP in €	254,00



STYL Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Ellenbogenbedienung
- ♦ Gesamthöhe: 441 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 292 mm
- ♦ Höhe Säule: 150 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 26 mm
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1032
UVP in €	410,00



NEU



**Hohe Kostenersparnis
dank LOW-FLOW
Brausekopf**

PREMIUM -Serie

Die Premium-Serie wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt, um maximale Haltbarkeit und Wasserqualität zu gewährleisten. Alle Bestandteile sind DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.) zertifiziert. Der Körper der Brausen besteht aus qualitativ hochwertigem, sehr robustem, glanzverchromtem Messing.

Weitere Eigenschaften dieser Serie:

- ◆ 3/4 Kartuschen, bei Bedarf austauschbar
- ◆ Extrem robuster Montageschaft zur sicheren Anbringung in Arbeitsplatten bis 60 mm Stärke
- ◆ Extra-stabile 25 mm Durchmesser Ausläufe für Mischbatterien und Vorspülbrausen
- ◆ Pot-Filler mit zusätzlichem Tropfschutz



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

Diese Brause hat eine Durchflussrate von nur 4 l/min bei 3 bar. Durch den hohen Druck wird eine optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig sehr geringem Wasserverbrauch erzielt. In Gastronomie und Einrichtungen mit hohem Spülbedarf können durch den Einsatz dieser Brause mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser, Abwasser und Energie (Warmwasser) gespart werden.

LOW-FLOW Brausekopf

- verchromter Messinghebel
- Messinggewinde
- Anti-Drop- und Anti-Leck-Vorrichtung
- Feststellung für Dauerbetrieb
- Konzentrierter Wasserstrahl
- Wassersparfunktion
- Wassertemperatur max. 90 °C
- Standarddurchfluss: 4 l/min bei 3 bar
- Art. Nr. 2092.3003

305,00

Energiesparrechnung

LOW-FLOW mit 4 l/min im Vergleich zu einer Standardbrause mit 15 l/min

	LOW-FLOW	Standard	
Wasserverbrauch Low-Flow	4	15	l/min
Öffnungstage pro Jahr	300	300	d/a
Anzahl täglichen Spüldurchgänge	100	100	1/d
Durchgang-Dauer	10	10	s
täglicher Betrieb	16,7	16,7	min/d
Wasserverbrauch im Jahr	20	75	m ³ /a
Kosten Frischwasser	1,90	1,90	€/m ³
Kosten Abwasser	2,50	2,50	€/m ³
Kosten für Wasser	88,00	330,00	€
Kostenersparnis für Wasser	242,00		€
Wassertemperatur Leitung	15	15	°C
Wassertemperatur beim Abspülen	40	40	°C
Erhöhung der Wassertemperatur um	25	25	°C
notwendige Energie zur Erhitzung des Wassers*	580	2175	kWh/a
Kosten für Strom	0,33	0,33	€/kWh
Stromkosten	191,40	717,75	€/a
Kostenersparnis für Strom	526,35		€

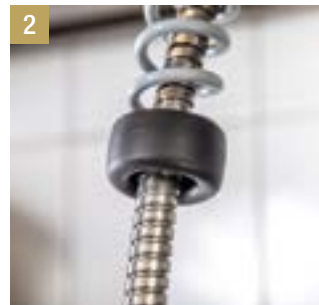
*Energie um Wasser zu erhitzen 1160 Wh/m³·°C



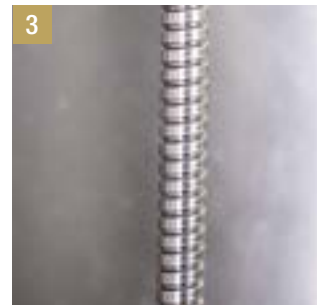
Errechnen Sie Ihre persönliche Ersparnis!



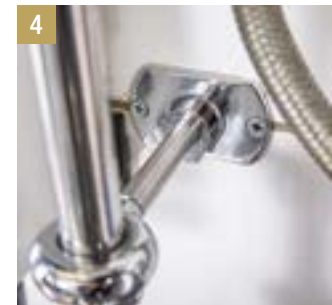
1
Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.



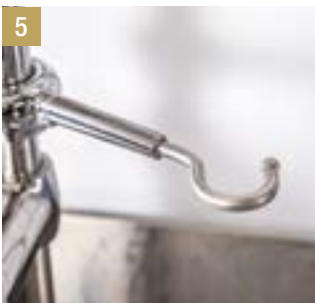
2
Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern.



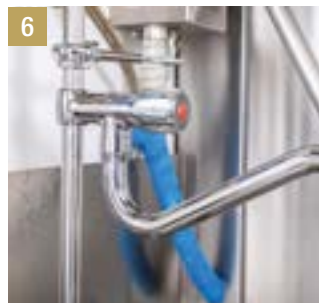
3
Hochleistungs-Spiral-Flexschlauch aus rostfreiem Stahl; Innenschlauch aus Silikon; DVGW zertifiziert für maximale Hygiene und einfache Reinigung.



4
Wandhalterung aus verchromtem Messing, Länge 115 mm.



5
Brausehaken aus verchromtem Messing.



6
Armatur auf Rohr vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf Ø 25 mm.



7
Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für beste Hygiene auch bei längerem Nichtgebrauch.



8
LOW-FLOW Brausekopf: Interne Komponenten und Wasserdurchgänge aus Edelstahl, Feststellring für Dauerbetrieb, Anti-Drop- und Anti-Leckvorrichtung.



Die Low-Flow Brause „in action“ finden Sie als kurzen Clip auf unserem Youtube-Kanal. Jetzt reinschauen!

SWS
 PLANBAR

PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

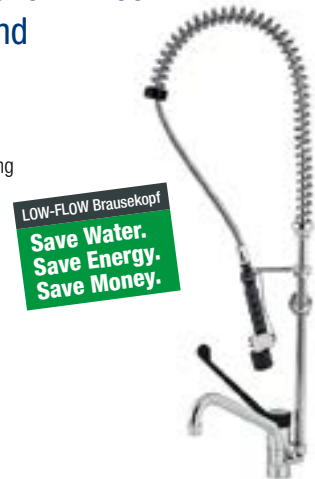
- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: 1.100 mm
- Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1013
UVP in €	666,00


PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

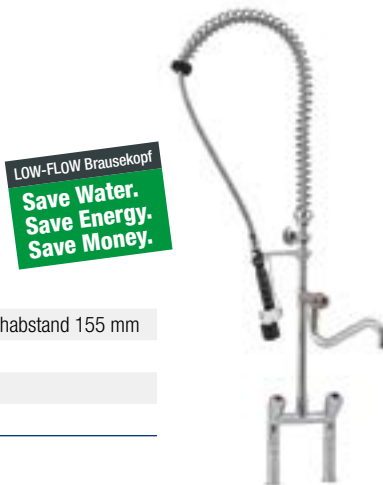
- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 47 mm Kartuschen
- Gesamthöhe: 1.050 mm
- Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1019
UVP in €	712,00


PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

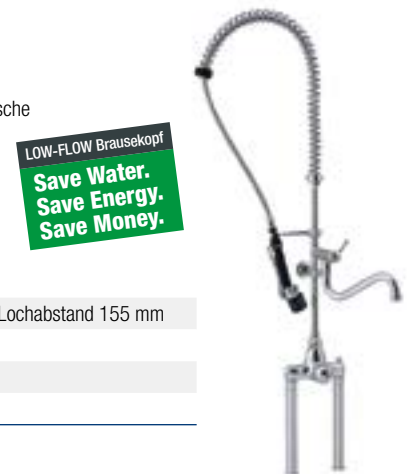
- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: ca. 1.125 mm
- Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-45 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.2013
UVP in €	824,00


PREMIUM Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

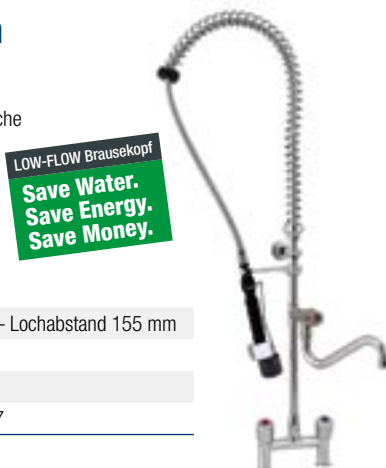
- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- Gesamthöhe: ca. 1.421 mm
- Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.2012
UVP in €	933,00


PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartusche
- Gesamthöhe: 1.053 mm
- Höhe Auslaufhahn: 229 mm
- Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1037
UVP in €	803,00


PREMIUM WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: ca. 990 mm
- Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.2014
UVP in €	854,00



Geschirrwashbrausen

PREMIUM SHRINK

2-Knebelmischer 1-Loch mit 360° Schwenkhahn

- ♦ BEST SEMI Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 160 mm



Höhe 600 / 800 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1017 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1027 (800 mm)
UVP in €	606,00 (600 mm)
UVP in €	626,00 (800 mm)

PREMIUM SHRINK Hebelmischer

1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ♦ BEST SEMI Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ♦ Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 157 / 158 mm



Höhe 600 / 800 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14+8 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1008 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1028 (800 mm)
UVP in €	549,00 (600 mm)
UVP in €	582,00 (800 mm)

PREMIUM SHRINK WANDMONTAGE

2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkauslauf, mit 360° Schwenkhahn

- ♦ BEST SEMI Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 102 / 127 mm



Höhe 600 / 800 mm

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	14+5 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2023 (600 mm)
Artikelnummer	2092.2024 (800 mm)
UVP in €	594,00 (600 mm)
UVP in €	626,00 (800 mm)



Praktisch in der Küche: Pot-Filler

Mit dem Pot-Filler – Topffüller – können Töpfe direkt auf dem Herd mit Wasser befüllt werden. Dies erspart es, die schweren Töpfe von der Spüle zum Kochfeld zu tragen. Der Doppelschwenkarm kann nach Befüllung wieder an die Wand geklappt werden.

Pot-Filler

PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: ca. 669 mm
- ♦ Mit Tropfschutz (Drip Stop)
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 380 mm
- ♦ Ausladung: 300 mm / Ø 25 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 50 mm
Wasserdurchsatz	80 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1019
UVP in €	604,00

PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Doppel-Schwenkarm

- ♦ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ♦ Gesamthöhe: ca. 715 mm
- ♦ Mit Tropfschutz (Drip Stop)
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 618 mm
- ♦ Ausladung: 605 mm / Ø 25 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 50 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1020
UVP in €	661,00

LEED -ZERTIFIZIERUNG – DIE ZUKUNFT DES WASSERSPARENS

Die LEED-Zertifizierung („Leadership in Energy and Environmental Design“) ist eine weltweit anerkannte Zertifizierung für Nachhaltigkeitsleistungen. Die Zertifizierung basiert auf der Vergabe von Punkten, die in 8 Bereiche gruppiert sind, die die Nachhaltigkeit eines Gebäudes oder Produktes charakterisieren: Wassereffizienz, Ressourcenschonung, Energieeffizienz, regionale Priorität, Innovationen, Infrastruktur des Standorts, Grundstücks- und Innenraumluftheiten. Die Firma KLARCO legt besonderen Wert auf die Nachhaltigkeit ihrer Produkte. Die untenstehenden Artikel entsprechen dem LEED-Standard:

WASSEREFFIZIENZ:

Die unten aufgeführten KLARCO-Produkte tragen zu einer deutlichen Wasserersparnis in professionellen Umgebungen bei (z. B. bei der Gemüsewäsche u. ä.), denn der Schwenkhahn ist mit einem Perlator versehen, welcher die Durchflussmenge auf 5 l/min reduziert. Sinnvoll auch in Ergänzung zur LOW-FLOW-Brause!

MATERIALIEN UND RESSOURCEN:

KLARCO-Produkte enthalten recyceltes Material. Es werden alle Messingspäne recycelt, die bei der Bearbeitung, dem Polieren und Schleifen anfallen, um den Bedarf an neuen abgebauten Materialien zu reduzieren. Alle von KLARCO hergestellten Produkte werden dreiwertig verchromt, was die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit deutlich reduziert.

NEU
LEED -Geschirrwashbrausen

PREMIUM LEED 2-Knebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: 1.100 mm
- Mit Rückflussverhinderer
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator

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



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1039
UVP in €	686,00

PREMIUM LEED Hebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- LOW-FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 47 mm Kartuschen
- Gesamthöhe: 1.050 mm
- Mit Rückflussverhinderer
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator

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



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1040
UVP in €	732,00

NEU
LEED -Auftischarmaturen

PREMIUM LEED Hebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

- Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- Gesamthöhe: ca. 394 mm
- Höhe Auslaufhahn: 210 mm
- Ausladung: 295 mm / Ø 25 mm
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	5 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1106
UVP in €	410,00

PREMIUM LEED 2-Knebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: ca. 338 mm
- Montageschaft 80 mm lang
- Höhe Auslaufhahn: 254 mm
- Ausladung: 300 mm / Ø 25 mm
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	5 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1107
UVP in €	316,00

Auftischarmaturen mit Sensor

PREMIUM Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf

- ◆ LED-Anzeige
- ◆ Automatische Stagnationsspülung
- ◆ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ◆ Wasserdruck min. 1,38 bar, max. 8,62 bar
- ◆ Gesamthöhe: 195 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 169 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1027
UVP in €	778,00



PREMIUM Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf

- ◆ LED-Anzeige
- ◆ Automatische Stagnationsspülung
- ◆ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ◆ Wasserdruck min. 1,38 bar, max. 8,62 bar
- ◆ Gesamthöhe: 163 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 128 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1026
UVP in €	754,00



Auftischarmaturen

PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkarm

- ◆ Auftischarmatur
- ◆ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ◆ Gesamthöhe: 394 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 160 mm
- ◆ Ausladung: 245 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1104
UVP in €	369,00



PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ◆ Gesamthöhe: ca. 394 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 210 mm
- ◆ Ausladung: 295 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1004
UVP in €	390,00



PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkarm

- ◆ Auftischarmatur
- ◆ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ◆ Gesamthöhe: 495 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 319 mm
- ◆ Ausladung: 295 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1108
UVP in €	475,00



PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ◆ Gesamthöhe: ca. 338 mm
- ◆ Montageschaft 80 mm lang
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 254 mm
- ◆ Ausladung: 300 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	60 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1018
UVP in €	298,00





Wasserspender

- ◆ Glasfüller
- ◆ Selbstschließend
- ◆ Ideal für Bar und Theke
- ◆ Tischmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 206 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ Gesamthöhe: 237 mm
- ◆ Bohrung Ø 25 mm

Modell

Lochbohrung	Ø 25-29 mm
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2093.0013
UVP in €	298,00



Wasserspender mit Ablaufwanne

- ◆ Glasfüller mit Ablaufwanne
- ◆ Edelstahlwanne
- ◆ Ideal für Bar und Theke
- ◆ Tischmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 204 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ Gesamthöhe: 242 mm

Modell

Beckenausschnitt	ca. 10,5 x 5"
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2093.0014
UVP in €	528,00



Ideal für Schulen und Kitas



Wasserspender mit Waschbecken

- ◆ Glasfüller mit Waschbecken
- ◆ eckige Form 400 x 400 x 240 mm mit Aufkantung
- ◆ Edelstahl AISI 304
- ◆ Wandmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 206 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ ideal für Kitas und Schulen

Modell

Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2093.0021
UVP in €	528,00



Handwasch-Brause, Ø 1/2"

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



Modell	
Abmessung	250 x 300 x 115 mm
Ausstattung	Handbrause ECO/R
Wasserdurchsatz	8 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0016
UVP in €	539,00

Waschbrause mit Schlauch und Handbrause

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



Modell		
Abmessung	260 x 260 x 64 mm	350 x 355 x 80 mm
Ausstattung	Handbrause ECO/R	Handbrause NITO-1
Schlauchlänge	4 m	6 m
Wasseranschluss	1/2" AG	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0015	2093.0017
UVP in €	621,00	999,00

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

Waschbrause mit Schlauch und Sprühpistole

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



Verlängerungslanze



Reinigungsmittelbehälter



Modell			
Abmessung	430 x 450 x 150 mm	520 x 540 x 150 mm	520 x 540 x 150 mm
Ausstattung	Handbrause NITO-2	Handbrause NITO-2	Handbrause NITO-2
Schlauchlänge	10 m	15 m	20 m
Wasseranschluss	1/2" AG	1/2" AG	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0018	2093.0019	2093.0020
UVP in €	1.416,00	1.661,00	1.763,00

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

SWS
 PLANBAR

Handwaschbecken

- ◆ Aus hochwertigem Edelstahl AISI 304
- ◆ Abgerundete Ecken und Kanten zur problemlosen Reinigung
- ◆ Wandmontage
- ◆ Inklusive Zubehör



Modell	eckige Form	eckige Form ohne Mischbatterie	eckige Form
Außenmaße B x T x H	400 x 400 x 235 mm (+100 mm Aufkantung)	400 x 400 x 235 mm (+100 mm Aufkantung)	500 x 500 x 235 mm (+100 mm Aufkantung)
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	2101.0009
UVP in €	351,00	304,00	396,00



Modell	eckige Form	halbrunde Form – 260 mm Höhe	halbrunde Form – 520 mm Höhe
Außenmaße B x T x H	500 x 400 x 235 mm (+100 mm Aufkantung)	480 x 350 x 220 mm (+40 mm Aufkantung)	480 x 350 x 220 mm (+300 mm Aufkantung)
Beschreibung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung
Artikelnummer	2101.0008	2101.0011	2101.0003
UVP in €	371,00	383,00	422,00

SWS
 PLANBAR

**Wandmontage
möglich**



Handwaschbecken- Ausgusskombination

- ◆ Handwaschbecken oben
- ◆ Ausgussbecken mit Lochblech unten
- ◆ Freistehend mit 1 Handwasch- und Abfallbecken
- ◆ Wandmontage möglich (Befestigungsmaterial im Lieferumfang enthalten)
- ◆ Komplett aus Edelstahl
- ◆ Mit Aufkantung, Mischbatterie und Standrohr

Modell	Handwaschbecken	Handwaschbecken
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 €	741,00	741,00

Handwaschbecken mit Unterschrank und Tür

- ♦ Wandmontage
- ♦ Zeitgesteuert
- ♦ Mechanischer Timer 7 Sekunden
- ♦ Mit Wasserhahn und Aufkantung

Modell	Handwaschbecken	Handwaschbecken
Außenmaße B x T x H	500 x 400 x 850 mm	500 x 500 x 850 mm
Artikelnummer	2101.0007	2101.0006
UVP in €	650,00	664,00



Abfalleimer und Abfalleimer mit Fußpedal

- ♦ Edelstahl
- ♦ Rollbar
- ♦ Mit Deckel und Griffen bzw. mit Hubdeckel und Griffen

Modell	Abfalleimer	Abfalleimer	Abfalleimer
Außenmaße Ø x H	380 x 610 mm	460 x 605 mm	460 x 685 mm
Volumen	50 l	75 l	90 l
Artikelnummer	2102.0001	2102.0006	2102.0002
UVP in €	267,00	281,00	287,00

Modell	mit Fußpedal	mit Fußpedal	mit Fußpedal
Artikelnummer	2102.0003	2102.0007	2102.0004
UVP in €	320,00	343,00	360,00

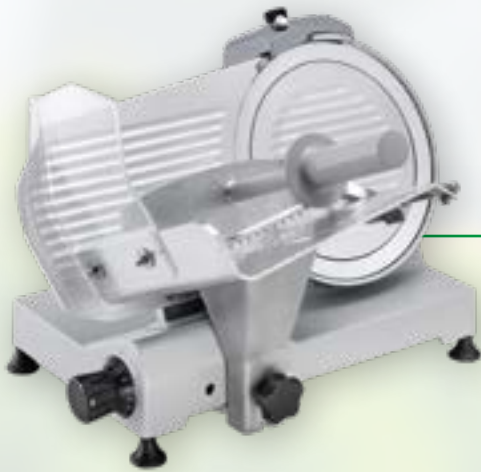


Müllsack-Wagen

- ♦ 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 €	320,00





Profi-Schrägschneider

Maschine aus Aluminiumlegierung, mit 4 rutschfesten Füßen, Plexiglas-Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend und abnehmbaren Schlitten
Seite 364

ab 899,- Euro

Profi-Gemüseschneider

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen und zum Verarbeiten von weichen und feinen Produkten wie Mozzarella und anderen Käsen
Seite 368

ab 1.460,- Euro



Stabmixer Kompakt-Set

Motorgehäuse aus stoßfestem Kunststoff, inkl. Mixstab (Länge 270 mm) aus Edelstahl AISI 304
Seite 367

ab 312,- Euro



9 VORBEREITUNG ELEKTROKLEINGERÄTE

9 Vorbereitung

Fleischwölfe, Brot- und Hartkäsereiben	362
Schräg- und Vertikalschneider	364
Cutter	366
Stabmixer	367
Gemüseschneider	368
Kartoffelschäler	369
Fritteusen und Bain-Maries	370
Crêpesgerät, Waffeleisen	371
Kontaktgrill	372
Grillplatten	373
Induktionskochflächen	374
Teigknetmaschinen	376
Teigausrollmaschinen	378
Planetenmixer	379
Mehlwagen	380
Nudelmaschinen	381
Vakuumverpackungsmaschinen	382
Wärmelampen, Speisenwärmer	383

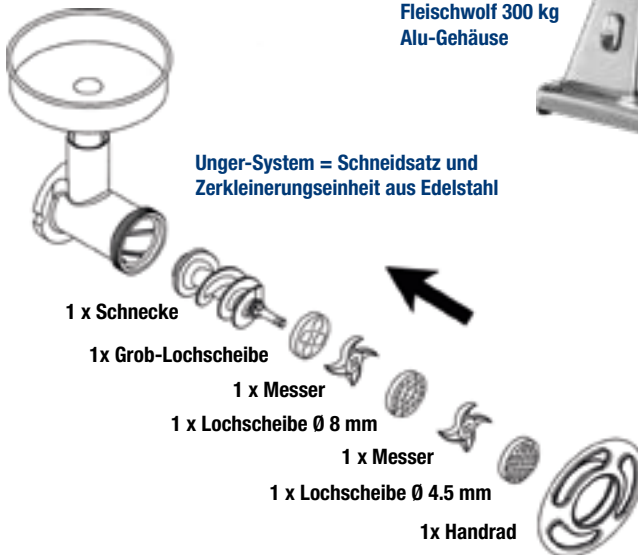


Fleischwolf

- ◆ Korpus aus Aluminium oder Edelstahl
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ◆ in den Profi-Versionen mit Unger-System und leistungsstärkerem Motor

Unger-System

- ◆ Schneidsatz und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl
- ◆ Trichter und Walze aus Edelstahl
- ◆ Herausnehmbarer Mahlsatz



Modell	50 kg Alu-Gehäuse	160 kg Alu-Gehäuse
Kapazität	ca. 50 kg/h	ca. 160 kg/h
Außenmaße B x T x H	330 x 300 x 360 mm	400 x 250 x 500 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Schneidsatz in Aluminium inklusive 6 mm Lochscheibe	Schneidsatz in Edelstahl inklusive 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW
Gewicht	9 kg	21 kg
Artikelnummer	4020.0005	4020.0006
UVP in €	649,00	891,00

Modell	Profi-160 kg Edelstahl mit Unger-System mit leistungsstärkerem Motor	Profi-300 kg Edelstahl mit Unger-System mit leistungsstärkerem Motor
Kapazität	ca. 160 kg/h	ca. 300 kg/h
Außenmaße B x T x H	440 x 270 x 450 mm	470 x 270 x 450 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ausstattung	mit Unger-System bestehend aus 1 Vorschneider, Lochscheibe, 2 Messer, 1 Lochscheibe Ø 4,5 und Ø 8 mm	mit Unger-System bestehend aus 1 Vorschneider, Lochscheibe, 2 Messer, 1 Lochscheibe Ø 4,5 und Ø 8 mm
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW
Gewicht	24 kg	28 kg
Artikelnummer	4020.0012	4020.0013
UVP in €	1.506,00	1.707,00



Fleischwolf, Brotreibe und Hartkäsereiber

- ◆ Korpus aus Aluminium
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ◆ Sicherheitskontaktschalter
- ◆ in den Profi-Versionen mit leistungsstärkerem Motor



Fleischwolf / Hartkäsereiber



Brotreibe / Hartkäsereiber



Profi-Brotreibe / 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
Gewicht	8 kg	11 kg
Artikelnummer	4031.0003	4040.0003
UVP in €	555,00	888,00

Modell	Profi-Brot- / Hartkäsereiber mit leistungsstärkerem Motor	Profi-Fleischwolf / Hartkäsereiber mit leistungsstärkerem Motor
Kapazität	ca. 40 kg/h	ca. 160 kg/h Fleisch, ca. 100 kg/h Brot, ca. 40 kg/h Käse
Außenmaße B x T x H	470 x 300 x 480 mm	750 x 300 x 480 mm
Öffnung der Reibe	140 x 75 mm	140 x 75 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Rolle aus Edelstahl, mit Motorbremse	Schneidsatz in Edelstahl komplett herausnehmbar inkl. 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW
Gewicht	19 kg	26 kg
Artikelnummer	4031.0004	4040.0004
UVP in €	1.039,00	1.358,00



Profi-Schrägschneider und Vertikalschneider

Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw.

- ♦ Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium
- ♦ Block-Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens
- ♦ Einstellknopf mit Gradskala
- ♦ Mit Schleifvorrichtung zum Schärfen des Messers



**Profi-Schrägschneider
Ø 250 mm**



**Profi-Schrägschneider
Ø 350 mm**



**Profi-Schrägschneider
Ø 300 mm**



**Profi-Vertikalschneider
Ø 300 mm**

Modell	Profi-Schrägschneider	Profi-Schrägschneider	Profi-Schrägschneider	Profi-Vertikalschneider
Ausführung / Messer	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 350 mm	Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	555 x 460 x 460 mm	640 x 610 x 510 mm	710 x 575 x 530 mm	585 x 540 x 770 mm
Motor	belüftet	belüftet	belüftet	belüftet
Neigungswinkel	25°	25°	35°	-
Serienausstattung	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer
Schnittstärke	max. 13 mm	max. 13 mm	max. 23 mm	max. 13 mm
Schnitthöhe	max. 175 mm	max. 210 mm	max. 275 mm	max. 215 mm
Schnittlänge	max. 215 mm	max. 250 mm	max. 270 mm	max. 255 mm
Anschlusswert	230 V / 132 W	230 V / 210 W	230 V / 370 W	230 V / 210 W
Besonderheiten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten, komplett Spritzwassergeschützt IP67	4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schrauben und Scheibenhalter aus Edelstahl
Gewicht	15,5 kg	20,5 kg	37 kg	27 kg
Artikelnummer	4011.0003	4011.0002	4011.0004	4012.0002
UVP in €	899,00	1.325,00	2.470,00	1.842,00



Premium-Schrägschneider und Vertikalschneider

- Hohe Leistung und Schnittgenauigkeit
- Niedrige Ladehöhe
- Geringe Auflagefläche
- Verchromter und gehärteter Gleitbolzen
- Abgerundete Linien, ohne Ecken und sichtbare Schrauben
- Schleifvorrichtung, Messerschutz und Abstreifblech sind abnehmbar
- Exakte Gleitführungen, für ein optimales Gleiten der Platte
- Produktauflegeplatte mit schwenkbarer, gerändelter Produkthalterung
- Diese Schrägschneider sind optimal zum Schneiden von Wurst, Käse, Gemüse und vorgegarten Lebensmitteln
- Diese Vertikalschneider sind zum Schneiden von Frischfleisch
- Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium
- Einstellknopf mit Gradskala
- Weitere Modelle auf Anfrage



**Premium-Schrägschneider
Ø 250 mm**



**Premium-Vertikalschneider
Ø 250 mm**



**Premium-Schrägschneider
Ø 300 mm**



**Premium-Vertikalschneider
Ø 300 mm**

YouTube Video



Modell	Premium-Schrägschneider	Premium-Schrägschneider	Premium-Vertikalschneider	Premium-Vertikalschneider
Ausführung / Messer	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 250 mm	Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	660 x 495 x 500 mm	640 x 495 x 495 mm	640 x 590 x 475 mm	640 x 590 x 475 mm
Motor	belüftet	belüftet	belüftet	belüftet
Neigungswinkel	38°	38°	-	-
Serienausstattung	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer
Schnittstärke	max. 19 mm	max. 19 mm	max. 30 mm	max. 30 mm
Schnitthöhe	max. 140 mm	max. 175 mm	max. 190 mm	max. 220 mm
Schnittlänge	max. 230 mm	max. 260 mm	max. 240 mm	max. 240 mm
Anschlusswert	230 V / 147 W	230 V / 210 W	230 V / 210 W	230 V / 210 W
Besonderheiten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44
Gewicht	22 kg	24,5 kg	26 kg	28 kg
Artikelnummer	4011.0014	4011.0015	4012.0011	4012.0012
UVP in €	1.661,00	1.815,00	2.087,00	2.258,00



Messer mit 2 Klingen



Messer mit 2 gelochten Klingen



Messer mit 4 Klingen



Messer mit 4 gelochten Klingen

Modell	Cutter 3 Liter	Cutter 5 Liter
Außenmaße B x T x H	520 x 320 x 620 mm	710 x 320 x 850 mm
Anschlusswert	230V/0,37 kW	230V/0,75 kW
Geschwindigkeit	1.300 U/min	260-2.120 U/min (stufenlos)
Bruttogewicht	13,5 kg	26 kg
Artikelnummer	4050.0005	4050.0006
UVP in €	998,00	1.769,00

Zubehör	Cutter 3 Liter		Cutter 5 Liter	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klingen	4059.0015	179,00	4059.0017	198,00
Messer mit 2 gelochten Klingen	4059.0016	179,00	4059.0018	198,00
Messer mit 4 Klingen	–	–	4059.0019	264,00
Messer mit 4 gelochten Klingen	–	–	4059.0020	264,00

Cutter

Maschine zum Kneten, Zerkleinern und Mischen

- ◆ Gehäuse aus Eloxal-Aluminium
- ◆ Abnehmbarer Behälter und Klinge aus Edelstahl
- ◆ Durchsichtiger Deckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat
- ◆ Standardmesser mit Doppelschneideklinge im Lieferumfang enthalten
- ◆ Nur eine Geschwindigkeit



Messer mit 2 Klingen



Messer mit 4 Klingen



Messer mit 2 gelochten 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 zwei Klingen 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	400 V / 0,6-0,8 kW	400 V / 0,6-0,8 kW
Geschwindigkeit	1.400/2.800 U/min	1.400/2.800 U/min
Gewicht	23 kg	23 kg
Artikelnummer	4050.0010	4050.0011
UVP in €	1.463,00	1.566,00

Zubehör	Cutter CNS	
	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klingen	4059.0025	116,00
Messer mit 2 gelochten Klingen	4059.0026	116,00
Messer mit 4 Klingen	4059.0027	126,00
Messer mit 4 gelochten Klingen	4059.0028	126,00



Stabmixer

Stabmixer

- ♦ Motorgehäuse aus stoßfestem Kunststoff
- ♦ Ergonomischer Griff für maximalen Komfort

Mixstäbe

- ♦ Aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Leicht wechselbar
- ♦ Mit Messerschutz zur leichten und sicheren Reinigung



Kompakt-Set

Zubehör passend zu Art. 4060.0009 und 4060.0010

	Eintauchtiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 400 mm	290 mm	4069.0009	179,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 500 mm	390 mm	4069.0010	198,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 600 mm	490 mm	4069.0011	216,00
Schneebeesen für Mixerantrieb, Länge 360 mm	200 mm	4069.0012	216,00



Profi-Set



Antriebseinheit Profi

Modell	Kompakt-Set	Profi-Set	nur Antriebseinheit Profi
Außenmaße B x T x H	135 x 100 x 600 mm (inkl. Mixstab)	170 x 120 x 790 mm (inkl. Mixstab)	170 x 120 x 390 mm (Antriebseinheit)
Motor	13.000 U/min	2.500-11.000 U/min bei Schneebeesen- verwendung 250-1.500 U/min	250-11000 U/min
Mixstablänge	300 mm	400 mm	–
max. Eintauchtiefe	150 mm	290 mm (Mixstab)/200 mm (Schneebeesen)	–
max. Wannenkapazität	30 l	60 l	–
Serienausstattung	Antriebseinheit mit 1 Geschwindigkeit, nicht für Dauerbetrieb geeignet, inkl. Mixstab (Länge 270 mm)	komplett – inkl. Mixstab (Länge 400 mm) und Schneebeesen, mit Geschwindigkeitsregler	nur Antriebseinheit mit Geschwindigkeitsregler
Anschlusswert	230 V/0,25 kW	230 V/0,4 kW	230 V/0,4 kW
Gewicht	2,2 kg	4,5 kg	2,5 kg
Artikelnummer	4060.0008	4060.0009	4060.0010
UVP in €	312,00	604,00	277,00



Inklusive 5 Messer



Gemüseschneider Basic Set

- ◆ Tischgerät
- ◆ Gehäuse aus Aluminiumdruckguss
- ◆ Inklusive 5 Messer für unterschiedliche Schneidresultate (3/4,5/7 mm Reibescheibe – 2/4 mm Schneidescheibe)
- ◆ Große Öffnung mit Hebel zum Beigeben großer Stücke
- ◆ Kleine Öffnung zum Beigeben kleiner Stücke

Modell	Basic
Außenmaße B x T x H	540 x 240 x 450 mm
Anschlusswert	230 V / 0,550 kW
Gewicht	25 kg
Artikelnummer	4070.0001
UVP in €	1.149,00

weiteres Zubehör finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



Profi-Gemüseschneider

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen und zum Verarbeiten von weichen und feinen Produkten wie Mozzarella und anderen Käsen

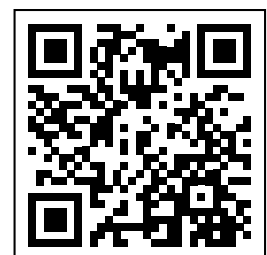
- ◆ Tischgerät
- ◆ Anlauf des Schneidwerks über Sicherheitskontakte gesteuert
- ◆ Ausführung aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl
- ◆ Leistungsstarker belüfteter Motor mit 0,5 PS bei 300 U/min
- ◆ Direktausstoß

Weiteres Zubehör und noch mehr Scheiben finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	Profi-Gemüseschneider
Außenmaße B x T x H	510 x 280 x 510 mm
Anschlusswert	230 V / 0,515 kW
Einwurföffnung Oval	ca. 158 x 75 mm
Einwurföffnung Rund	Ø 52 mm
Gewicht	22 kg
Artikelnummer	4070.0008
UVP in €	1.460,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auswurftrichter aus Edelstahl	4079.0046	90,00
Gestell / Scheibenhalter	4079.0047	47,00
Schneidescheibe DF4, h=4 mm	4079.0063	93,00
Schneidescheibe DF10, h=10 mm	4079.0065	81,00
Sichelscheibe DF5, für Tomaten	4079.0067	88,00
Julienne Scheibe 6 mm	4079.0069	129,00
Reibescheibe Ø 4 mm	4079.0075	95,00
Reibescheibe Ø 9 mm (Mozzarella)	4079.0077	92,00
Reibescheibe Ø 8 mm (Rösti)	4079.0078	114,00
Würfelgatter PS10/10 mm	4079.0081	156,00

YouTube Video





Kartoffelschälmaschine

Zum Schälen von Kartoffeln und Karotten

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Timersteuerung per Drehregler (0-4 min.)
- ◆ Durchsichtiger Deckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat
- ◆ Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung
- ◆ Produktausstoßtaster
- ◆ Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Schälabfällen
- ◆ 1 herausnehmbare Schälsscheibe ist im Lieferumfang enthalten
- ◆ 1 Seitenreibe beim 10 kg, 18 kg und 25 kg Modell im Lieferumfang enthalten
- ◆ 5 kg Modell ohne Seitenreibe

Der Kartoffelschäler 5 kg ist für den Tresen bestimmt (Auftischgerät). Der Wasserabfluss muss bauseits ins Waschbecken geführt werden.



Kartoffelschälmaschine 10 kg inklusive Seitenreibe



Kartoffelschälmaschine 18 kg inklusive Seitenreibe



Schälsscheibe PTA/PTB



Gemüsewaschkorb CCV



Kartoffelschälmaschine 5 kg

Modell	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine
Ausführung / max. Kapazität	5 kg	10 kg	18 kg	25 kg
Außenmaße B x T x H	520 x 630 x 590 mm	400 x 770 x 860 mm	400 x 770 x 930 mm	427 x 900 x 1040 mm
Verpackungsmaße B x T x H	830 x 530 x 740 mm	830 x 530 x 950 mm	830 x 530 x 950 mm	1105 x 600 x 1123 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,1 kW
Stundenleistung	60 kg/h	120 kg/h	220 kg/h	450 kg/h
Gewicht	37 kg	48 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	4080.0004	4080.0008	4080.0009	4080.0007
UVP in €	1.992,00	2.397,00	2.518,00	3.619,00

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	241,00	4089.0001	241,00	4089.0001	241,00	4089.0002	312,00
CCV Korb zum Waschen des Gemüses	-	-	4089.0003	399,00	4089.0003	399,00	-	-



Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l



Griff zur Herausnahme des Beckens

Elektro-Fritteuse

Mit herausnehmbarem, abgerundeten Becken

- ◆ Gehäuse, Becken und Körbe aus Edelstahl
- ◆ Isolierter Handgriff an Deckel und Frittierkorb
- ◆ Herausnehmbare Heizelemente
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeige
- ◆ Temperatur per Drehknopf regelbar bis 190°C
- ◆ Wasserdichter Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte
- ◆ Frittieröl und Stangenfett (Blockfett) geeignet



Elektro-Fritteuse, 1 x 8 l

Modell	Elektro-Fritteuse 8 L	Elektro-Fritteuse 2 x 8 L
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l
Außenmaße B x T x H	265 x 430 x 345 mm	550 x 430 x 345 mm
Temperatur	stufenlos regelbar bis +190° C	stufenlos regelbar bis +190° C
Serienzubehör	1 Korb (190 x 240 x 140 mm), 1 Deckel	2 Körbe (190 x 240 x 140 mm), 2 Deckel
Gesamtleistung	230 V / 3,25 kW	230 V / 6,50 kW
Gewicht	6,5 kg	12 kg
Artikelnummer	1093.1041	1093.2041
UVP in €	209,00	339,00



mit Ablasshahn, GN 1/1, Höhe 200 mm

Bain-Marie

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Temperatur bis +90 °C
- ◆ Abgerundetes Becken
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeige

Modell	Elektro Bain-Marie	Elektro Bain-Marie
Ausführung	Ablasshahn	Ablasshahn
Außenmaße B x T x H	355 x 555 x 255 mm	355 x 555 x 295 mm
Kapazität	1 x GN 1/1, Höhe 150 mm	1 x GN 1/1, Höhe 200 mm
Anschlusswert	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,2 kW
Gewicht	8,5 kg	9 kg
Artikelnummer	1094.1003	1094.1004
UVP in €	208,00	249,00



Crêpesgerät

Crêpesgerät

- ◆ Außengehäuse Edelstahl, Plattendurchmesser 40 cm
- ◆ Temperatur stufenlos regelbar (+50 °C bis +300 °C)
- ◆ Temperaturkontrollleuchte (grün)
- ◆ Graugussplatte, teflonbeschichtet
- ◆ Inklusive 1 Holzvertreiler
- ◆ Ein- /Ausschalter, Betriebskontrollleuchte (rot)
- ◆ Mit Aufbewahrungsschublade



Crêpiere, 1 Platte

Modell	Crêpesgerät	Crêpesgerät
Ausführung	1 Platte Ø 400 mm	2 Platten Ø 400 mm
Außenmaße B x T x H	450 x 500 x 220 mm	900 x 500 x 220 mm
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW	230 V / 2 x 3,0 kW
Gewicht	23 kg	44 kg
Artikelnummer	1096.1022	1096.1023
UVP in €	565,00	864,00

Waffeleisen

Waffeleisen

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Backplatten für Brüssler Waffeln aus Gusseisen
- ◆ Temperatur stufenlos regelbar +50°C bis +300°C
- ◆ Ein- /Ausschalter
- ◆ Serienmäßig mit Kontrollleuchten
- ◆ Modelle 1096.2024 und 1096.2025 mit wechselbaren Backplatten



1 Backplatte fest



2 Backplatten fest

Modell	Waffeleisen	Waffeleisen	Waffeleisen	Waffeleisen
Ausführung	1 Backplatte fest	2 Backplatten fest	1 Backplatte wechselbar	2 Backplatten wechselbar
Außenmaße B x T x H	300 x 320 x 300 mm	580 x 320 x 300 mm	300 x 320 x 300 mm	600 x 320 x 300 mm
Waffelgröße	2 x 80 x 160 x 15 mm	4 x 80 x 160 x 15 mm	2 x 105 x 165 x 28 mm	4 x 105 x 165 x 28 mm
Anschlusswert	230 V / 2,2 kW	230 V / 2 x 2,2 kW	230 V / 2,2 kW	230 V / 2 x 2,2 kW
Gewicht	24 kg	44 kg	27 kg	54 kg
Artikelnummer	1096.2022	1096.2023	1096.2024	1096.2025
UVP in €	476,00	942,00	1.016,00	1.628,00



Elektro Kontaktgrill, 1 Heizzone
218 x 230 mm – oben und unten gerillt



Kontaktgrill

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Grillfläche aus Gusseisen
- ◆ Temperatur regelbar von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Fettauffangschale
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeigen
- ◆ Ein- / Ausschalter (wassergeschützt)
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Inklusive 1 Reinigungsbürste
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen

Profi-Kontaktgrill

- ◆ 6 Tischmodelle für das „Grillen“ von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und Käse
- ◆ Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Grillfläche aus Gusseisen
- ◆ Thermostat regelbar von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ An- / Ausschalter
- ◆ Aufheiz- / Temperatur-Kontrollleuchte
- ◆ Fettauffangschale
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen

Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
520 x 240 mm – oben und unten gerillt

Modell	Elektro-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Elektro-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	218 x 230 mm – oben und unten gerillt	470 x 230 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	290 x 405 x 210 mm	570 x 405 x 210 mm
Gesamtleistung	230 V / 1,8 kW	230 V / 3,6 kW
Gewicht	14 kg	28 kg
Artikelnummer	1092.7027	1092.7029
UVP in €	246,00	448,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	360 x 270 mm – oben und unten gerillt	450 x 270 mm – oben und unten gerillt	520 x 240 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	410 x 500 x 300 mm	510 x 500 x 300 mm	560 x 440 x 300 mm
Anschlusswert	230 V / 2,5 kW	230 V / 3,0 kW	230 V / 3,5 kW
Gewicht	27 kg	33 kg	43 kg
Artikelnummer	1092.7024	1092.7021	1092.7023
UVP in €	434,00	492,00	607,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone	Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	360 x 270 mm – oben gerillt und unten glatt	450 x 270 mm – oben gerillt und unten glatt	520 x 240 mm – oben gerillt und unten glatt
Außenmaße B x T x H	410 x 500 x 300 mm	510 x 500 x 300 mm	560 x 440 x 300 mm
Anschlusswert	230 V / 2,5 kW	230 V / 3,0 kW	230 V / 3,5 kW
Gewicht	27 kg	33 kg	43 kg
Artikelnummer	1092.7025	1092.7022	1092.7026
UVP in €	453,00	494,00	607,00



Gas- und Elektro-Grillplatte

8 Tischmodelle für das Grillen

von Fleisch, Gemüse, Eiern und Käse

- Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- Mit Sicherheitsthermostat
- Mit Ölauffangbehälter
- 1 oder 2 Heizzonen
- Gehäuse aus Edelstahl
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten



Gasgrillplatte
2 Heizzonen – glatt



Elektrogrillplatte
2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt



Gasgrillplatte
1 Heizzone – gerillt



Elektrogrillplatte
1 Heizzone – glatt

Modell	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte
Ausführung	1 Heizzone – glatt	1 Heizzone – gerillt	2 Heizzonen – glatt	2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt
Außenmaße B x T x H	355 x 600 x 300 mm	355 x 600 x 300 mm	665 x 600 x 300 mm	665 x 600 x 300 mm
Grillfläche B x T	325 x 480 mm	325 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Ausstattung	inkl. Schaber, Piezoelektrik	inkl. Schaber, Piezoelektrik	inkl. Schaber, Piezoelektrik	inkl. Schaber, Piezoelektrik
Anschlusswert	4,0 kW	4,0 kW	8,0 kW	8,0 kW
Gewicht	24 kg	24 kg	42 kg	42 kg
Artikelnummer	1092.1015	1092.1017	1092.1016	1092.1018
UVP in €	845,00	904,00	1.335,00	1.389,00

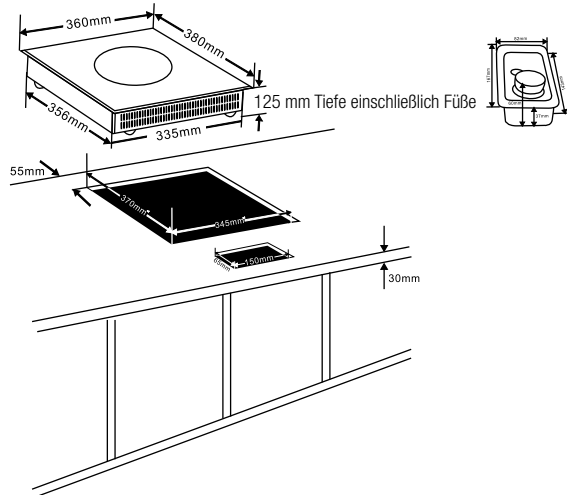
Modell	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte
Ausführung	1 Heizzone – glatt	1 Heizzone – gerillt	2 Heizzonen – glatt	2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt
Außenmaße B x T x H	335 x 570 x 300 mm	335 x 570 x 300 mm	665 x 570 x 300 mm	665 x 570 x 300 mm
Grillfläche B x T	325 x 480 mm	325 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Ausstattung	inkl. Schaber	inkl. Schaber	inkl. Schaber	inkl. Schaber
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW	230 V / 3,0 kW	400 V / 6,0 kW	400 V / 6,0 kW
Gewicht	22 kg	22 kg	40 kg	40 kg
Artikelnummer	1092.1011	1092.1013	1092.1012	1092.1014
UVP in €	668,00	730,00	1.008,00	1.029,00



Einbau-Induktions-Kochfläche



Doppel-Induktions-Kochfläche



Einbau-Induktions-Kochfläche

Mit externer Steuerung:

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran Glaskeramikfläche
- Ohne Rahmen
- Digitales LED-Display
- Touch Control
- Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchten
- Auf Füßen

Doppel-Induktions-Kochfläche

Allgemein

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran Glaskeramikfläche
- 2 separat steuerbare Kochflächen (hintereinander) mit je 3,5 kW
- Power-Share-Funktion (Leistungszuschaltung auf 5 kW für die vordere Kochstelle)
- Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- Digitales LED-Display auf der Kochfläche
- Überhitzungsschutz
- Auf Füßen

Wir empfehlen die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr! Sprechen Sie uns an.

Modell	Einbau-Induktions-Kochfläche	Doppel-Induktions-Kochfläche
Außenmaße B x T x H	360 x 380 x 125 mm	408 x 700 x 145 mm
Bedienfeld	externer Drehregler (20 °C-Schritte)	Drehregler
Temperaturregelung	10-Stufen Temperatureinstellung	10-Stufen Temperaturregelung
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 3,5 kW + 3,5 kW
Gewicht	6,6 kg	16,3 kg
Artikelnummer	1091.1016	1091.1015
UVP in €	338,00	1.099,00



Induktions-Kochfläche und Induktionswok

- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Digitales LED-Display mit Timer
- ◆ Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- ◆ Überhitzungsschutz
- ◆ Auf Füßen
- ◆ Zur optimalen Leistungsentfaltung nutzen Sie bitte nur passendes Profi-Kochgeschirr



Induktions-Kochfläche mit Soft-Touch



Induktions-Kochfläche mit Drehregler



Induktions-Wok 5 kW



Induktions-Kochfläche mit Drehregler



Induktions-Wok 3,5 kW

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit Soft-Grip Ø 360 mm	1091.9001	162,00

Modell	Induktions-Kochfläche mit Drehregler	Induktions-Kochfläche mit Soft-Touch
Außenmaße B x T x H	330 x 420 x 100 mm	340 x 440 x 120 mm
Bedienfeld	Drehregler	Soft-Touch
Temperaturregelung	Temperatureinstellung per Drehregler	10-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	230 V / 3,5 kW
Gewicht	6 kg	8 kg
Artikelnummer	1091.1012	1091.1010
UVP in €	299,00	325,00

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

Modell	Induktions-Kochfläche mit Drehregler	Induktions-Wok 3,5 kW	Induktions-Wok 5 kW
Außenmaße B x T x H	405 x 525 x 185 mm	340 x 450 x 120 mm	405 x 525 x 185 mm
Bedienfeld	Soft-Touch	Soft-Touch	Soft-Touch
Temperaturregelung	10-Stufen Drehregler, Digitaldisplay	13-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer	10-Stufen Drehregler, Digitaldisplay
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	230 V / 3,5 kW	400 V / 5,0 kW
Gewicht	10,8 kg	8 kg	11 kg
Artikelnummer	1091.1013	1091.1011	1091.1014
UVP in €	587,00	355,00	599,00

KM Serie

Teigknetmaschine

- ◆ Herausnehmbarer Kessel
- ◆ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ◆ Hochklappbarer Kopf
- ◆ Kneithaken aus Edelstahl
- ◆ Sicherheitsdeckel
- ◆ Spiralumdrehungen: 90 U/min
- ◆ Eine Geschwindigkeit

KMP Serie

Wie KM Serie, jedoch:

- ◆ 400 V Anschluss

Optional sind für alle Maschinen Räderkits erhältlich



KM 25

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Teigknetmaschinen 7-38 kg	5019.0001	98,00
Räderkit für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0002	229,00

KM Serie – 230 Volt

Modell	KM 12	KM 18	KM 25
Ausführung	12 kg/16 l	18 kg/22 l	25 kg/32 l
Außenmaße B x T x H	650 x 350 x 620 mm	670 x 390 x 620 mm	780 x 430 x 730 mm
Anschlusswert	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW	230 V/1,5 kW
Gewicht	65 kg	66 kg	103 kg
Artikelnummer	5012.1001	5012.1002	5012.1003
UVP in €	2.329,00	2.390,00	2.999,00

KMP Serie – 400 Volt

Modell	KMP 18	KMP 25	KMP 38	KMP 50
Ausführung	18 kg/22 l	25 kg/32 l	38 kg/42 l	50 kg/62 l
Außenmaße B x T x H	670 x 390 x 620 mm	780 x 430 x 730 mm	800 x 480 x 730 mm	920 x 530 x 940 mm
Anschlusswert	400 V/0,75 kW	400 V/1,5 kW	400 V/1,5 kW	400 V/2,2 kW
Gewicht	66 kg	103 kg	118 kg	213 kg
Artikelnummer	5012.2002	5012.2003	5012.2004	5012.2005
UVP in €	2.340,00	2.945,00	3.149,00	4.849,00



K Serie

Teigknetmaschine

- ♦ 230 V Anschluss
- ♦ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ♦ Kneithaken und Sicherheitsdeckel aus Edelstahl
- ♦ Spiralumdrehungen: 90 U/min
- ♦ Optional sind für alle Maschinen Räderkits erhältlich
- ♦ Eine Geschwindigkeit

KP Serie

Wie K Serie, jedoch:

- ♦ 400 V Anschluss

Optionales Zubehör für die Modelle

12, 18, 25 und 38 auf Anfrage erhältlich

- ♦ Mechanischer oder digitaler Timer



K 7



KP 50

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit Ø 130 mm für Teigknetmaschinen 7-38 kg	5019.0001	98,00
Räderkit Ø 170 mm für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0002	229,00

K Serie – 230 Volt

Modell	K 7	K 12	K 18	K 25
Kapazität	7 kg/10 l	12 kg/16 l	18 kg/22 l	25 kg/32 l
Außenmaße B x T x H	560 x 280 x 570 mm	650 x 350 x 600 mm	670 x 390 x 600 mm	780 x 430 x 710 mm
Anschlusswert	230 V/0,37 kW	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW	230 V/1,5 kW
Gewicht	38 kg	56 kg	59 kg	92 kg
Artikelnummer	5011.1009	5011.1010	5011.1003	5011.1004
UVP in €	1.529,00	1.886,00	1.964,00	2.253,00

KP Serie – 400 Volt

Modell	KP 18	KP 25	KP 38	KP 50
Kapazität	18 kg/22 l	25 kg/32 l	38 kg/42 l	50 kg/62 l
Außenmaße B x T x H	670 x 390 x 600 mm	780 x 430 x 710 mm	800 x 480 x 710 mm	920 x 530 x 920 mm
Anschlusswert	400 V/0,75 kW	400 V/1,5 kW	400 V/1,5 kW	400 V/2,2 kW
Gewicht	59 kg	92 kg	102 kg	177 kg
Artikelnummer	5011.2003	5011.2004	5011.2005	5011.2006
UVP in €	1.922,00	2.177,00	2.440,00	3.992,00

Teigausrollmaschinen

Teigausrollmaschinen

- Edelstahl
- Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



**mit 2 Rollen,
für runde Form**

Modell	Teigausrollmaschine	Teigausrollmaschine
Ausführung	2 Rollen	2 Rollen
Teigform	rund, bis Ø 320 mm	rund, bis Ø 420 mm
Außenmaße B x T x H	490 x 510 x 660 mm	590 x 510 x 760 mm
Teigstärke	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW
Gewicht	36 kg	55 kg
Artikelnummer	5020.0006	5020.0005
UVP in €	1.639,00	1.843,00

Teigausrollmaschinen

Teigausrollmaschinen

- Edelstahl
- Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



**mit 1 Rolle,
für runde und eckige Form**



**mit 2 Rollen,
für runde und eckige Form**

Modell	Teigausrollmaschine	Teigausrollmaschine
Ausführung	1 Rolle	2 Rollen
Teigform	rund oder eckig, bis Ø 420 mm	rund oder eckig, bis Ø 420 mm
Außenmaße B x T x H	560 x 410 x 445 mm	590 x 510 x 720 mm
Teigstärke	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW
Gewicht	38 kg	45 kg
Artikelnummer	5020.0004	5020.0003
UVP in €	1.440,00	1.847,00



Planetenmixer

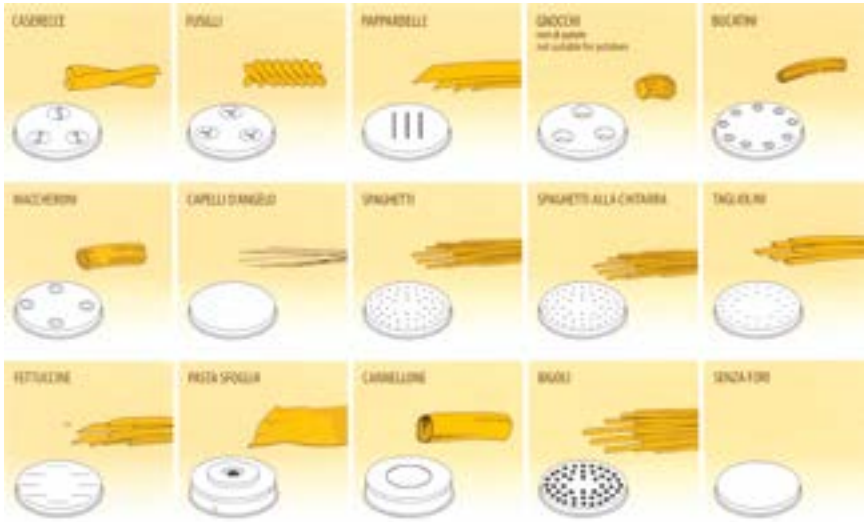
- ◆ Korpus aus lackiertem Gusseisen / Stahl
- ◆ Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl
- ◆ Edelstahl-Kessel mit Hebefunktion
- ◆ 3 Geschwindigkeiten
- ◆ Inklusive 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer
- ◆ Schutzgitter aus Edelstahl



Modell	Planetenmixer 10	Planetenmixer 20	Planetenmixer 30
Ausführung / Kessel	10 l	20 l	30 l
Außenmaße B x T x H	383 x 465 x 612 mm	505 x 545 x 755 mm	614 x 620 x 1138 mm
Teigkapazität	3,2 kg	8,0 kg	11,3 kg
Geschwindigkeiten	3 (108/195/355 U/min)	3 (108/195/355 U/min)	3 (91/166/282 U/min)
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
Gewicht	36 kg	96 kg	170 kg
Artikelnummer	5030.0004	5030.0005	5030.0006
UVP in €	1.149,00	1.519,00	2.916,00

Nudelmatrizen

- ♦ Aus Messing
- ♦ Für Nudelmaschinen auf Seite 381



Modell	Nudelquerschnitt
1. Casarecce	9 x 5 mm
2. Fusilli	Ø 9 mm
3. Pappardelle	16 mm
4. Gnocchi – nicht für Kartoffelteig	Ø 12 mm
5. Bucatini	Ø 4 mm
6. Maccheroni	Ø 8,5 mm
7. Spaghetti	Ø 2 mm
8. Spaghetti alla chitarra	2 x 2 mm
9. Tagliolini	Ø 3 mm
10. Fettuccine	Ø 8 mm
11. Pasta sfoglia, Stärke 1-4 mm	135 mm
12. Cannellone per ripieno	Ø 25 mm

Für NM 15

Artikel-Nr.	UVP in €
5049.0001	86,00
5049.0002	86,00
5049.0003	86,00
5049.0004	86,00
5049.0005	86,00
5049.0006	86,00
5049.0008	86,00
5049.0009	86,00
5049.0010	86,00
5049.0011	86,00
5049.0012	99,00
5049.0013	86,00

Für NM 20/NM 35

Artikel-Nr.	UVP in €
5049.0015	99,00
5049.0016	99,00
5049.0017	99,00
5049.0018	99,00
5049.0019	99,00
5049.0020	99,00
5049.0022	99,00
5049.0023	99,00
5049.0024	99,00
5049.0025	99,00
5049.0026	117,00
5049.0027	99,00

Mehlwagen

- ♦ Edelstahl
- ♦ Klappdeckel
- ♦ Auf Rädern



Modell	Mehlwagen	Mehlwagen	Mehlwagen
Außenmaße B x T x H	395 x 550 x 725 mm	395 x 610 x 725 mm	395 x 700 x 725 mm
Kapazität	105 l	115 l	135 l
Artikelnummer	5029.0005	5029.0002	5029.0004
UVP in €	538,00	572,00	594,00



Nudelmaschinen

Allgemein

- ◆ Diese Maschinen kneten und formen verschiedene Teigtypen in unterschiedliche Nudelformen
- ◆ Mikroschalter am Schüsseldeckel
- ◆ Verschraubung der Formen aus Messing-/Bronzelegierung
- ◆ Elektrischer Nudelteigschneider serienmäßig bei NM 35; optional erhältlich für NM 20
- ◆ Im Lieferumfang sind KEINE Nudelformen enthalten

NM 15

- ◆ Behälter und Kneithaken aus Edelstahl
- ◆ Korpus weiß lackiert



NM15

NM 20 + NM 35

- ◆ Gehäuse, Behälter, Halterung, Spirale und Kneithaken aus Edelstahl
- ◆ Abnehmbarer Behälter
- ◆ digitales Bedienfeld
- ◆ Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung



NM35 mit elektronischem Nudelteigschneider



NM20

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Elektrisches Nudelschneidemesser für NM20	5049.0047	578,00

Modell	Nudelmaschine NM 15	Nudelmaschine NM 20	Nudelmaschine NM 35
Produktleistung	5 kg/h	8 kg/h	13 kg/h
Außenmaße B x T x H	250 x 480 x 290 mm	300 x 550 x 425/540 mm	307 x 594 x 525/610 mm
Ø Matrize	Ø 50 mm	Ø 57 mm	Ø 57 mm
Behälterkapazität	1,5 kg	2,0 kg	3,5 kg
Anschlusswert	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW
Ausstattung	–	Elektrischer Nudelteigschneider optional	inkl. elektrischer Nudelteigschneider
Gewicht	20 kg	26,5 kg	35 kg
Artikelnummer	5041.0001	5041.0007	5041.0008
UVP in €	1.527,00	2.193,00	3.571,00

Vakuum-Verpackungsmaschine



Kammermaschine Auto-Lift 410 mm



Kammermaschine 310 mm

Geneigtes CNS-Blech



**Herausnehmbarer
Schweißbalken**



Kammermaschine 410 mm

Ideale Kombination für Kochvorrichtungen mit niedrigeren Temperaturen wie Softcooker

- ◆ Kammergerät
- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Herausnehmbarer Schweißbalken
- ◆ Geneigtes CNS-Blech
- ◆ Busch-Vakuumpumpe
- ◆ Vorheizen der Saugpumpe mit Ölreinigungszyklus
- ◆ Automatische Ölwechselfmeldung
- ◆ Intuitives und mehrsprachiges Multifunktionsdisplay
- ◆ Programmspeicher der letzten Einstellungen
- ◆ Einfache Einstellung der Vakuum- und Schweisszeit
- ◆ Vakuumieren von flüssigen oder halbflüssigen Produkten möglich mit geneigtem CNS-Blech
- ◆ Prozentuale Anzeige des Vakuums und der Restzeit
- ◆ Anschluss für Gastrovac System (externes zeitgebundenes Vakuumieren)
- ◆ Verschlusskammer für Deckel
- ◆ Gehäusedeckel manuell aufklappbar

Modelle mit Auto-Lift-Funktion

- ◆ Gehäusedeckel automatisch aufklappbar



Modell	Kammermaschine	Kammermaschine	Kammermaschine
Ausführung / Schweißleistenbreite	260 mm	310 mm	410 mm
Außenmaße B x T x H	338 x 565 x 257 mm	406 x 580 x 315 mm	494 x 637 x 315 mm
Innenmaße B x T x H	270 x 350 x 75 mm	336 x 378 x 75 mm	426 x 438 x 75 mm
Vakuum-Pumpe	4 m ³ /h	4 m ³ /h	8 m ³ /h
Anschlusswert	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,35 kW
Gewicht	30 kg	37 kg	42,5 kg
Artikelnummer	4110.0030	4110.0031	4110.0032
UVP in €	2.159,00	2.442,00	2.851,00

Modell	Kammermaschine Auto-Lift	Kammermaschine Auto-Lift
Ausführung / Schweißleistenbreite	410 mm	510 mm
Außenmaße B x T x H	493 x 585 x 422 mm	609 x 640 x 420 mm
Innenmaße B x T x H	430 x 410 x 170 mm	545 x 460 x 190 mm
Vakuum-Pumpe	21 m ³ /h	21 m ³ /h
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW
Gewicht	56 kg	70 kg
Artikelnummer	4110.0033	4110.0034
UVP in €	3.865,00	4.878,00



Speisenwärmer

- ♦ Aluminium-Korpus mit Kettenaufhängung
- ♦ Mit Infrarotheizung



Modell	Speisenwärmer	Speisenwärmer	Speisenwärmer	Speisenwärmer
Außenmaße B x T x H	460 x 150 x 70 mm	760 x 150 x 70 mm	1070 x 150 x 70 mm	1370 x 150 x 70 mm
Anschlusswert	230 V / 0,383 kW	230 V / 0,721 kW	230 V / 1,038 kW	230 V / 1,366 kW
Gewicht	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg
Artikelnummer	1097.2005	1097.2006	1097.2007	1097.2008
UVP in €	483,00	529,00	588,00	643,00

Infrarot Wärmelampen

- ♦ Flexibel und individuell einsetzbar
- ♦ Höhenverstellbar
- ♦ Aluminium bzw. Aluminium eloxiert
- ♦ Regulierbare Schnurlänge von 70 cm bis 150 cm
- ♦ Konische Form oder Zylinderform
- ♦ Inklusive Leuchtmittel Typ E27



Modell	Silber	Kupfer	Schwarz
Form	Zylinder	Zylinder	Zylinder
Außenmaße	Ø 175 x 250 mm	Ø 175 x 250 mm	Ø 175 x 250 mm
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Gewicht	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Artikelnummer	1097.4007	1097.4008	1097.4009
UVP in €	188,00	188,00	188,00

Modell	Silber	Kupfer	Schwarz
Form	Konisch	Konisch	Konisch
Außenmaße	Ø 275 x 250 mm	Ø 275 x 250 mm	Ø 275 x 250 mm
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Gewicht	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Artikelnummer	1097.4010	1097.4011	1097.4012
UVP in €	188,00	188,00	188,00



Arbeitsschrank mit Schiebetüren und Schubladen GN 1/1

Selbsttragende Rahmenkonstruktion komplett aus AISI 304 mit und ohne Aufkantung
Seite 389

ab 1.735,- Euro

Edelstahl-Geschirrschrank

3-seitig geschlossenes Schrankfach mit Flügel- oder Schiebetüren
Seite 391

ab 1.865,- Euro



Spülcenter

Mit Aufkantung für Unterbauspülmaschinen
Seite 397

ab 895,- Euro





10 ARBEITSTISCHE ARBEITSSCHRÄNKE SPÜLTISCHE

10 Edelstahlmöbel

Arbeitstische	387
Arbeitsschränke, Schubladen/Schiebetüren	388
Wärmeschränke	390
Geschirrschränke	391
Wandhängeschränke	392
Wandborde, Aufsatzborde	393
Spültische, Cheftische	394
Spülschränke	396
Spülcenter	397

Sonderbauprogramm

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



EDELSTAHLMÖBEL

BREITE AUSWAHL IM STANDARDSORTIMENT

Profitieren Sie von robusten Edelstahlmöbeln in Ihrer Küche. Alle Artikel sind komplett aus AISI 304 gefertigt. Die Möbelstücke werden bereits vormontiert geliefert und sind sofort einsatzbereit. Wir bieten eine breite Auswahl der gängigsten Längen und Tiefen sowie Zubehör, wie Schubladenblöcke oder Rollen-Kits, an.

Gerne beraten wir Sie auch telefonisch, um für Ihre Ansprüche die optimale Lösung zu finden.



Arbeitshöhe Arbeitsschränke 850-930 mm

Materialstärke 0,7 mm AISI 304

Arbeitshöhe Spültische 850-890 mm

Doppelwandige Türen

Erhältlich in verschiedenen vorgegebenen Längen

Türen auf dem Grundboden laufend

Nur für Spültische: Standfuß-erhöhung um 27 mm

Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe

Freitragende Konstruktion mit höhenverstellbaren Rundfüßen



Arbeitstisch, vollverschweißt

vollverschweißt

SWS
PLANBAR

- ♦ Mit und ohne Aufkantung
- ♦ Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Arbeitsplatte und Verbindungszarge, vollverschweißt
- ♦ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ♦ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Optionales Zubehör:
Schublade, Schubladenblock, Rollenkit



Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schublade für Arbeitstische 600 mm, B x T x H 400 x 540 x 186 mm	9019.2101	289,00
Schublade für Arbeitstische 700 mm, B x T x H 400 x 640 x 186 mm	9019.2102	299,00
Schubladenblock für Arbeitstische 600 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 540 x 560 mm	9019.2103	634,00
Schubladenblock für Arbeitstische 700 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 640 x 560 mm	9019.2104	677,00
Rollen-Kit für Tische, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1003	219,00
Kupfercutter	9290.0600	19,00

Arbeitstisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	800 mm	9011.1108	485,00
	1000 mm	9011.1110	510,00
	1200 mm	9011.1112	533,00
	1400 mm	9011.1114	572,00
	1500 mm	9011.1115	608,00
	1600 mm	9011.1116	632,00
	1800 mm	9011.1118	698,00
2000 mm	9011.1120	745,00	

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9011.2108	505,00
9011.2110	531,00
9011.2112	557,00
9011.2114	594,00
9011.2115	634,00
9011.2116	662,00
9011.2118	730,00
9011.2120	779,00

Arbeitstisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	800 mm	9012.1108	505,00
	1000 mm	9012.1110	540,00
	1200 mm	9012.1112	573,00
	1400 mm	9012.1114	612,00
	1500 mm	9012.1115	654,00
	1600 mm	9012.1116	692,00
	1800 mm	9012.1118	758,00
2000 mm	9012.1120	805,00	

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9012.2108	525,00
9012.2110	560,00
9012.2112	593,00
9012.2114	638,00
9012.2115	677,00
9012.2116	712,00
9012.2118	769,00
9012.2120	815,00



SWS
PLANBAR

vollverschweißt



Breite: 1400 mm

Durchreiche-/Arbeitschrank ohne Aufkantung

- ◆ Bestehend aus: Grundboden, Arbeitsplatte und Verbindungszarge
- ◆ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Durchreiche-Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9031.0101	1.108,00	700 mm	9032.0101	1.148,00
	1200 mm	9031.0102	1.199,00		9032.0102	1.239,00
	1400 mm	9031.0103	1.293,00		9032.0103	1.333,00
	1500 mm	9031.0107	1.347,00		9032.0107	1.387,00
	1600 mm	9031.0104	1.417,00		9032.0104	1.457,00
	1800 mm	9031.0105	1.519,00		9032.0105	1.559,00
	2000 mm	9031.0106	1.669,00		9032.0106	1.699,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	262,00

SWS
PLANBAR



Schubladenschrank mit Aufkantung

Schubladenschrank

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Schubladenblende mit integrierter Griffleiste
- ◆ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit

Schubladenschrank, 500 mm Breite, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	mit 100 mm Aufkantung	
600 mm	2	9061.2102	955,00	Artikel-Nr.	UVP in €
	3	9061.2101	1.003,00	9061.1102	999,00
	4	9061.2103	1.124,00	9061.1101	1.035,00
				9061.1103	1.160,00

Schubladenschrank, 500 mm Breite, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	mit 100 mm Aufkantung	
700 mm	2	9062.2102	941,00	Artikel-Nr.	UVP in €
	3	9062.2101	1.015,00	9062.1102	1.019,00
	4	9062.2103	1.121,00	9062.1101	1.052,00
				9062.1103	1.169,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	262,00

Arbeitschrank mit Schiebetüren

- ◆ Selbsttragende Rahmenkonstruktion
- ◆ Mit und ohne Aufkantung
- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren erhältlich
- ◆ Auch als Schrankkombination mit Schubladen erhältlich
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Schiebetüren mit vertikal gefalteter Griffleiste
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9021.2101	922,00	9021.1101	965,00
	1200 mm	9021.2102	991,00	9021.1102	991,00
	1400 mm	9021.2103	1.066,00	9021.1103	1.117,00
	1500 mm	9021.2114	1.138,00	9021.1113	1.163,00
	1600 mm	9021.2104	1.189,00	9021.1104	1.227,00
	1800 mm	9021.2105	1.283,00	9021.1105	1.321,00
	2000 mm	9021.2106	1.385,00	9021.1106	1.457,00

mit 100 mm Aufkantung

Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9022.2101	965,00	9022.1101	998,00
	1200 mm	9022.2102	1.029,00	9022.1102	1.079,00
	1400 mm	9022.2103	1.104,00	9022.1103	1.163,00
	1500 mm	9022.2115	1.177,00	9022.1114	1.207,00
	1600 mm	9022.2104	1.227,00	9022.1104	1.267,00
	1800 mm	9022.2105	1.321,00	9022.1105	1.359,00
	2000 mm	9022.2106	1.431,00	9022.1106	1.499,00

mit 100 mm Aufkantung

Arbeitschrank mit Schiebetüren und Schubladen GN 1/1

- ◆ Selbsttragende Rahmenkonstruktion
- ◆ Mit und ohne Aufkantung
- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren erhältlich
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Schiebetüren mit vertikal gefalteter Griffleiste
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, mit Aufkantung, mit Schiebetüren, Schubladen rechts für GN 1/1

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1600 mm	9041.0101	1.735,00	700 mm	9042.0101	1.869,00
	1800 mm	9041.0102	1.936,00		9042.0102	2.137,00
	2000 mm	9041.0103	2.137,00		9042.0103	2.272,00

Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren, Schubladen rechts für GN 1/1

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1600 mm	9041.0201	1.666,00	700 mm	9042.0201	1.778,00
	1800 mm	9041.0202	1.851,00		9042.0202	1.945,00
	2000 mm	9041.0203	2.061,00		9042.0203	2.198,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	262,00

SWS
 PLANBAR


Wärmeschrank mit Schiebetüren

Mit höhenverstellbarem Zwischenboden

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Temperatur: bis +90° C
- ◆ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit
- ◆ Mit Umluftheizung 2,5 kW

Ideal zum Vorwärmen von Geschirrgut

Als Durchreicheschrank mit beidseitigen Türen auf Anfrage



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	262,00

Wärmeschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9071.2101	1.334,00
	1200 mm	9071.2102	1.377,00
	1400 mm	9071.2103	1.422,00
	1500 mm	9071.2107	1.454,00
	1600 mm	9071.2104	1.494,00
	1800 mm	9071.2105	1.544,00
	2000 mm	9071.2106	1.610,00

mit 100 mm Aufkantung und Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9071.1101	1.354,00
9071.1102	1.399,00
9071.1103	1.449,00
9071.1107	1.484,00
9071.1104	1.534,00
9071.1105	1.584,00
9071.1106	1.674,00

Wärmeschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9072.2101	1.359,00
	1200 mm	9072.2102	1.402,00
	1400 mm	9072.2103	1.447,00
	1500 mm	9072.2107	1.479,00
	1600 mm	9072.2104	1.519,00
	1800 mm	9072.2105	1.569,00
	2000 mm	9072.2106	1.635,00

mit 100 mm Aufkantung und Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9072.1101	1.379,00
9072.1102	1.424,00
9072.1103	1.474,00
9072.1107	1.509,00
9072.1104	1.559,00
9072.1105	1.609,00
9072.1106	1.699,00



Geschirrschrank

SWS
PLANBAR

Edelstahl-Geschirrschrank

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit Flügel- oder Schiebetüren
- ◆ 2 bis 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Bodenfreiheit bis zu 200 mm



**Auch mit Schiebetüren
lieferbar**



Modell	Geschirrschrank Höhe 1500 mm	Geschirrschrank Höhe 1500 mm	Geschirrschrank Höhe 1500 mm
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 1500 mm	1000 x 700 x 1500 mm	1200 x 700 x 1500 mm
Ausstattung	1 Flügeltür	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren
Artikelnummer	9306.0102	9306.0107	9306.0111
UVP in €	1.865,00	2.159,00	2.328,00

Modell	Geschirrschrank Höhe 1800 mm	Geschirrschrank Höhe 1800 mm	Geschirrschrank Höhe 1800 mm
Außenmaße B x T x H	1200 x 700 x 1800 mm	1400 x 700 x 1800 mm	1600 x 700 x 1800 mm
Ausstattung	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	9306.0128	9306.0129	9306.0130
UVP in €	2.102,00	2.279,00	2.635,00

Modell	Geschirrschrank Höhe 2000 mm	Geschirrschrank Höhe 2000 mm	Geschirrschrank Höhe 2000 mm
Außenmaße B x T x H	1200 x 700 x 2000 mm	1400 x 700 x 2000 mm	1800 x 700 x 2000 mm
Ausstattung	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren
Artikelnummer	9306.0138	9306.0139	9306.0141
UVP in €	2.220,00	2.458,00	2.780,00

SWS
 PLANBAR


Wandhängeschränk

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit Schiebetüren
- ◆ Bei 800 mm Breite mit Flügeltüren
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Inklusive Wandbefestigungsschiene



Wandhängeschränk offen, Höhe 650 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	800 mm	9131.2107	466,00	9131.1107*	603,00
	1000 mm	9131.2101	495,00	9131.1101	627,00
	1200 mm	9131.2102	530,00	9131.1102	649,00
	1400 mm	9131.2103	569,00	9131.1103	699,00
	1500 mm	9131.2108	599,00	9131.1108	739,00
	1600 mm	9131.2104	619,00	9131.1104	769,00
	1800 mm	9131.2105	659,00	9131.1105	819,00
	2000 mm	9131.2106	699,00	9131.1106	869,00

* mit schalldämmten Flügeltüren

Wandhängeschränk offen, Höhe 800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	1000 mm	9131.2111	567,00	9131.1111	677,00
	1200 mm	9131.2112	603,00	9131.1112	699,00
	1400 mm	9131.2113	651,00	9131.1113	772,00
	1500 mm	9131.2118	687,00	9131.1118	821,00
	1600 mm	9131.2114	737,00	9131.1114	870,00



Wandbord



- ♦ 3-seitig abgekantet, rückseitig aufgekantet
- ♦ Inklusive höhenverstellbaren Wandschienen und Konsolen
- ♦ Aus AISI 304



Wandbord mit einem Regalboden, 40 mm Höhe

Bautiefe	Breite/Schienen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Breite/Schienen	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1000 mm / 2	9141.0107	168,00	400 mm	1000 mm / 2	9142.0107	180,00
	1200 mm / 3	9141.0108	181,00		1200 mm / 3	9142.0108	192,00
	1400 mm / 3	9141.0109	196,00		1400 mm / 3	9142.0109	208,00
	1600 mm / 3	9141.0110	232,00		1600 mm / 3	9142.0110	254,00
	1800 mm / 4	9141.0111	261,00		1800 mm / 4	9142.0111	284,00
	2000 mm / 4	9141.0112	288,00		2000 mm / 4	9142.0112	309,00



Wandbord mit zwei Regalböden, 40 mm Höhe

Bautiefe	Breite/Schienen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Breite/Schienen	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1000 mm / 2	9141.1017	243,00	400 mm	1000 mm / 2	9142.2017	273,00
	1200 mm / 3	9141.1018	257,00		1200 mm / 3	9142.2018	293,00
	1400 mm / 3	9141.1019	287,00		1400 mm / 3	9142.2019	315,00
	1600 mm / 3	9141.1020	367,00		1600 mm / 3	9142.2020	395,00
	1800 mm / 4	9141.1021	397,00		1800 mm / 4	9142.2021	435,00
	2000 mm / 4	9141.1022	417,00		2000 mm / 4	9142.2022	455,00

Aufsatzbord



Ausführung in Edelstahl

- ♦ Bord-Stärke in 10/10
- ♦ Seiten offen
- ♦ Maximale Tragkraft: ca. 30 kg (verteilt)

Aufsatzbord mit Wärmemodul

- ♦ 2 x 400 Watt Keramikheizelemente
- ♦ Ohne Regler

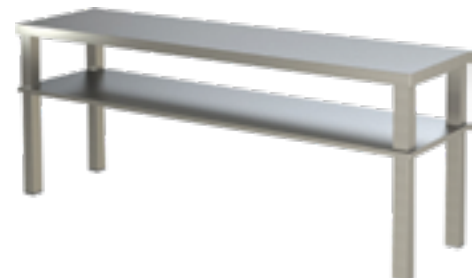


Aufsatzbord 1 Etage, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1000 mm	9110.0101	307,00
	1200 mm	9110.0102	325,00
	1400 mm	9110.0103	349,00
	1600 mm	9110.0104	375,00
	1800 mm	9110.0105	417,00
	2000 mm	9110.0106	444,00

Aufsatzbord 2 Etagen, Höhe 700 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	9110.2101	407,00
1200 mm	9110.2102	435,00
1400 mm	9110.2103	469,00
1600 mm	9110.2104	509,00
1800 mm	9110.2105	572,00
2000 mm	9110.2106	594,00



Aufsatzbord mit Wärmemodul 1 Etage, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1000 mm	9110.0111	499,00
	1200 mm	9110.0112	557,00
	1400 mm	9110.0113	589,00
	1600 mm	9110.0114	646,00
	1800 mm	9110.0115	757,00
	2000 mm	9110.0116	789,00

Aufsatzbord mit Wärmemodul 2 Etagen, Höhe 700 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	9110.3101	619,00
1200 mm	9110.3102	697,00
1400 mm	9110.3103	749,00
1600 mm	9110.3104	826,00
1800 mm	9110.3105	957,00
2000 mm	9110.3106	999,00







SWS
 PLANBAR






Spültisch und Topfspüle mit Aufkantung

Mit und ohne Grundboden erhältlich, Becken mittig

- Mit Aufkantung 100 mm
- Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- Ohne Siphon
- Topfspülen ohne Grundboden
- Mit herausnehmbarem Topfabtropfroast

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	111,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	148,00

Modell	Spültisch	Spültisch	Spültisch	Spültisch
Außenmaße B x T x H	700 x 600 x 850 mm	1200 mm x 600 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm
Beckengröße B x T x H	500 x 400 x 300 mm	500 x 400 x 300 mm	600 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Anzahl Becken				
Artikelnummer	9161.1101	9161.2101	9162.1101	9162.2101
UVP in €	733,00	1.056,00	754,00	1.107,00

Modell	Topfspüle	Topfspüle	Topfspüle	Topfspüle
Außenmaße B x T x H	1000 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm	1600 x 700 x 850 mm
Beckengröße B x T x H	800 x 500 x 350 mm	1100 x 500 x 350 mm	1200 x 500 x 350 mm	1400 x 500 x 350 mm
Anzahl Becken				
Artikelnummer	9170.0101	9170.0102	9170.0103	9170.0104
UVP in €	1.631,00	1.672,00	1.719,00	1.835,00

SWS
 PLANBAR


Cheftisch

Mit Grundboden

- Mit Aufkantung 100 mm
- Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- Ohne Siphon



Standfußberhöhung um 27 mm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	111,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	148,00

Beckengröße B x T x H 400 x 400 x 200 mm, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm		9181.0102	966,00
	1200 mm		9181.0101	966,00
	1400 mm		9181.0104	1.004,00
	1400 mm		9181.0103	1.004,00
	1600 mm		9181.0106	1.052,00
	1600 mm		9181.0105	1.052,00

Beckengröße B x T x H 400 x 400 x 200 mm, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		9182.0102	1.004,00
	1200 mm		9182.0101	1.004,00
	1400 mm		9182.0104	1.052,00
	1400 mm		9182.0103	1.052,00
	1600 mm		9182.0106	1.101,00
	1600 mm		9182.0105	1.101,00



Spültisch

Mit Grundboden

- ♦ Mit Aufkantung 100 mm
- ♦ Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ♦ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ♦ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ♦ Inklusive Überlaufrohr und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- ♦ Lochbohrung Ø 22 mm für Mischbatterie bei Bestellung ab Werk möglich



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	111,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	148,00

Spültisch, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		400 x 400 x 300 mm	9161.1103	809,00
	1000 mm		400 x 400 x 300 mm	9161.1102	809,00
	1200 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.1105	869,00
	1200 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.1104	869,00
	1600 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.2103	1.169,00
	1600 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.2102	1.169,00



Standfußberhöhung um 27 mm

Spültisch, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1103	869,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1102	869,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1105	949,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1104	949,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2103	1.079,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2102	1.079,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2105	1.159,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2104	1.159,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2107	1.259,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2106	1.259,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2109	1.299,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2108	1.299,00



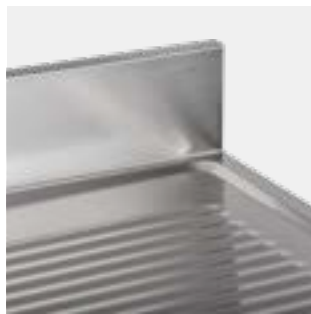
SWS
PLANBAR



Spülschrank

Mit Grundboden

- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Mit Abtropffläche
- ◆ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Inklusive Überlaufrohr und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- ◆ Lochbohrung ø 33 mm für Mischbatterie bei Bestellung ab Werk möglich
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Spülschrank, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1102	1.149,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1101	1.149,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1104	1.247,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1103	1.247,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2102	1.416,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2101	1.416,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2104	1.452,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2103	1.452,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2106	1.538,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2105	1.538,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2108	1.634,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2107	1.634,00



Spülcenter

Allgemein

- ♦ Für Unterbauspülmaschinen
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Inklusive Abflusstoppfen und Überlaufrohr
- ♦ Arbeitshöhe: 850-890 cm
- ♦ Mit Aufkantung 100 mm

Mit Unterschrank

- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm

Spülcenter mit 120 und 140 cm Breite mit Drehüren, bei 160 cm Breite mit Schiebetüren.



Spülcenter



mit Unterschrank



Standfußberhöhung um 27 mm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	111,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	148,00

Spülcenter, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1104	895,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1103	895,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1106	945,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1105	945,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2104	1.115,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2103	1.115,00



Spülcenter mit Unterschrank, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1102	1.115,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1101	1.115,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1104	1.165,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1103	1.165,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9202.2102	1.399,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9202.2101	1.399,00



Spülcenter mit glatter Auflagefläche, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Auflagefläche	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm	590 x 620 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1102	1.025,00
	1200 mm	590 x 620 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1101	1.025,00
	1600 mm	640 x 620 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2102	1.276,00
	1600 mm	640 x 620 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2101	1.276,00





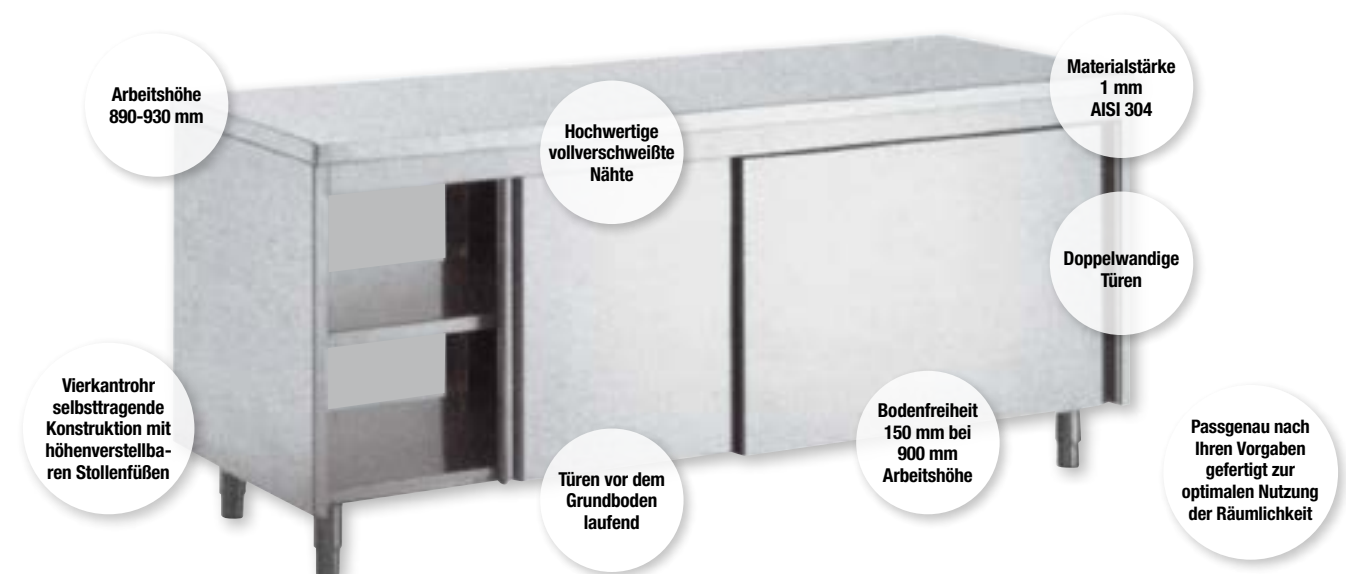
SONDERBAU IN MAß UND QUALITÄT

AUF WUNSCH INDIVIDUELL GEFERTIGT

Unsere Edelstahlmöbel-Serie ist komplett aus Chrom-Nickelstahl gefertigt und entspricht den hohen Ansprüchen der Gastronomie. Wer auf Qualität, Langlebigkeit und Flexibilität setzt, dem bieten wir hier genau das Richtige. Im Vergleich zu unserer Standardlinie auf Seite 386 und folgende zeichnet sich diese Serie durch höhere Verarbeitungsqualität, z. B. hochwertige Schweißnähte und eine verstärkte Konstruktion mit höherer Materialstärke für mehr Belastbarkeit aus. Die Möbel werden auf Ihre Vorgaben und Wünsche zentimetergenau in der Länge angefertigt. Somit ist der vollständigen Nutzung der Räumlichkeiten kaum Grenzen gesetzt.

Bitte nutzen Sie für die Kalkulation die nächste längere Variante des ausgewählten Artikels. Darüber hinaus sind weitere Sonderlösungen möglich, hierfür sprechen Sie uns bitte an. Diese Artikel werden alle nach erfolgtem Auftragseingang gefertigt und haben eine Lieferzeit von drei bis sechs Wochen.

Bitte beachten Sie, dass in Abhängigkeit vom Lieferort für Längen über 2,00 m Sperrgutzuschläge anfallen können.



**WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI DER PLANUNG VON
INDIVIDUELLEN EDELSTAHLMÖBELN. SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!**



Arbeitstisch, unterfahrbar

- ♦ Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ♦ Mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Verschweißte Vierkantröhr-Zargenkonstruktion mit hinterer und seitlicher Verstrebung
- ♦ Keine Montage nötig
- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ♦ 200 mm Bodenfreiheit zur seitlichen Verstrebung bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Auch in 800 mm Tiefe erhältlich
- ♦ Sonderbauten bis 2500 mm lieferbar

unterfahrbar



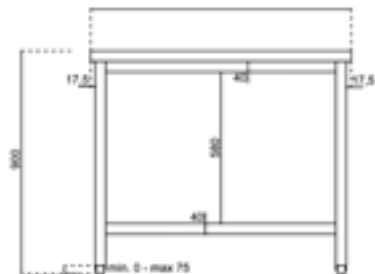
SWS
PLANBAR



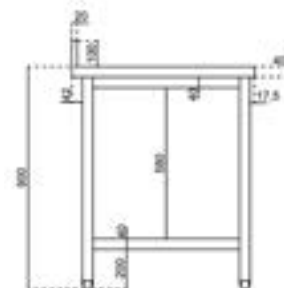
Arbeitstisch, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

mit 100 mm Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2141	519,00	9303.1141	582,00
	800 mm	9303.2143	557,00	9303.1143	621,00
	1000 mm	9303.2145	597,00	9303.1145	659,00
	1200 mm	9303.2147	658,00	9303.1147	721,00
	1400 mm	9303.2149	721,00	9303.1149	786,00
	1600 mm	9303.2151	786,00	9303.1151	850,00
	1800 mm	9303.2153	824,00	9303.1153	888,00
2000 mm	9303.2155	863,00	9303.1155	954,00	

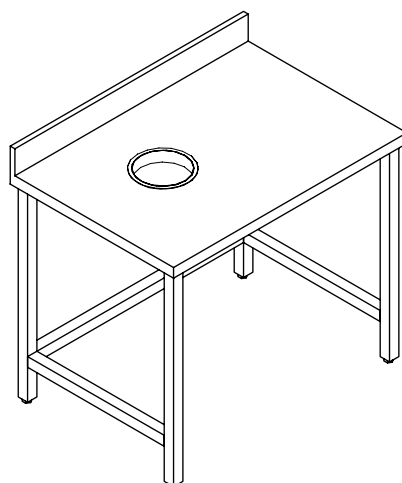


Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	9303.2161	545,00	9303.1161	608,00
	800 mm	9303.2163	582,00	9303.1163	647,00
	1000 mm	9303.2165	621,00	9303.1165	683,00
	1200 mm	9303.2167	684,00	9303.1167	750,00
	1400 mm	9303.2169	750,00	9303.1169	812,00
	1600 mm	9303.2171	812,00	9303.1171	878,00
	1800 mm	9303.2173	850,00	9303.1173	914,00
	2000 mm	9303.2175	888,00	9303.1175	977,00
2200 mm	9303.2177	990,00	9303.1177	1.106,00	



Arbeitstisch unterfahrbar, mit Abfallloch

- ♦ Abfallloch 22 cm Durchmesser
- ♦ Abfallloch optional rechts oder links erhältlich



NEU

Arbeitshöhe 900 mm, mit 100 mm Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	9303.3161	795,00
	800 mm	9303.3163	828,00
	1000 mm	9303.3165	1.176,00
	1200 mm	9303.3167	1.240,00
	1400 mm	9303.3169	1.306,00
	1600 mm	9303.3171	1.380,00
	1800 mm	9303.3173	1.440,00
	2000 mm	9303.3175	1.479,00
2200 mm	9303.3177	1.645,00	



Arbeitstisch mit Grundboden mit und ohne Aufkantung

- ◆ Grundboden
- ◆ Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) mit wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ◆ 200 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Optionales Zubehör: Schublade, Schubladenblock, Rollenkit
- ◆ Tische auch mit 800 mm Tiefe und/oder runden Beinen erhältlich
- ◆ Sonderbauten bis 2500 mm lieferbar

Arbeitstisch, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2101	541,00
	800 mm	9303.2103	605,00
	1000 mm	9303.2105	656,00
	1200 mm	9303.2107	746,00
	1400 mm	9303.2109	795,00
	1600 mm	9303.2111	846,00
	1800 mm	9303.2113	897,00
2000 mm	9303.2115	960,00	

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1101	565,00
9303.1103	643,00
9303.1105	693,00
9303.1107	808,00
9303.1109	859,00
9303.1111	909,00
9303.1113	960,00
9303.1115	1.025,00

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	9303.2121	565,00
	800 mm	9303.2123	627,00
	1000 mm	9303.2125	679,00
	1200 mm	9303.2127	770,00
	1400 mm	9303.2129	820,00
	1600 mm	9303.2131	871,00
	1800 mm	9303.2133	924,00
2000 mm	9303.2135	986,00	

Artikel-Nr.	UVP in €
9303.1121	591,00
9303.1123	670,00
9303.1125	719,00
9303.1127	833,00
9303.1129	883,00
9303.1131	935,00
9303.1133	986,00
9303.1135	1.052,00



Stecknaht



seitliche Aufkantung



Platten ohne Aufkantung:
4-seitiger Wulstrand
Platten mit Aufkantung:
3-seitiger Wulstrand



C-Ausschnitt in Arbeitsplatte mit Aufkantung

seitliche Aufkantung Wulstrand, Stecknaht und C-Ausschnitt für Arbeitsplatten

Modell	C-Ausschnitt in Arbeitsplatte mit Aufkantung	seitliche Aufkantung, Höhe 100 mm, rechts oder links	Wulstrand
Aufkantung	Einheitsgröße	rechts	links
Artikelnummer	9301.9109	9301.9101	9301.9102
UVP in €	400,00	164,00 (pro lfd. Meter)	164,00 (pro lfd. Meter)
			je Platte 295,00

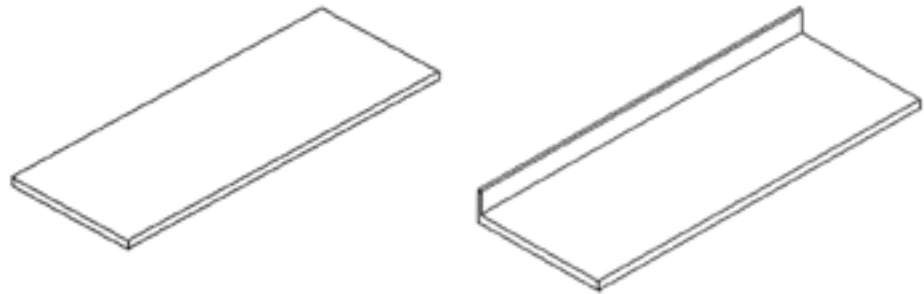
Modell	Stecknaht, pro Verbindung werden 2 Stk. benötigt	
Für Bautiefe	600 mm	700 mm
Artikelnummer	9301.9106	9301.9107
UVP in €	164,00	176,00



Arbeitsplatte für Arbeitsschrank mit und ohne Aufkantung



- ♦ Aus CNS 18/10 Werkstoffnummer 1.4301 (AISI 304)
- ♦ Mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Allseitig 40 mm abgekantet
- ♦ Anfallende Zusatzkosten für Transportsicherung!
- ♦ Mit Aufkantung:
100 mm rückseitige Aufkantung
3-seitig 40 mm abgekantet
Materialstärke 1,0 mm



30% Mehrpreis bei abweichender Materialstärke von 1,5 mm

Arbeitsplatte, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	400 mm	9301.2101	264,00
	600 mm	9301.2103	315,00
	800 mm	9301.2105	361,00
	1000 mm	9301.2107	407,00
	1200 mm	9301.2109	458,00
	1400 mm	9301.2111	504,00
	1600 mm	9301.2113	550,00
	1800 mm	9301.2115	606,00
	2000 mm	9301.2117	642,00
	2200 mm	9301.2119	723,00
	2400 mm	9301.2121	1.008,00
2600 mm	9301.2123	1.162,00	
2800 mm	9301.2125	1.294,00	
3000 mm	9301.2127	1.416,00	

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9301.1101	295,00
9301.1103	351,00
9301.1105	402,00
9301.1107	453,00
9301.1109	509,00
9301.1111	560,00
9301.1113	611,00
9301.1115	672,00
9301.1117	713,00
9301.1119	800,00
9301.1121	1.089,00
9301.1123	1.248,00
9301.1125	1.378,00
9301.1127	1.518,00

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 mm	9301.2132	345,00
	600 mm	9301.2134	396,00
	800 mm	9301.2136	434,00
	1000 mm	9301.2138	485,00
	1200 mm	9301.2140	515,00
	1400 mm	9301.2142	560,00
	1600 mm	9301.2144	601,00
	1800 mm	9301.2146	642,00
	2000 mm	9301.2148	693,00
	2200 mm	9301.2150	937,00
	2400 mm	9301.2152	1.131,00
2600 mm	9301.2154	1.254,00	
2800 mm	9301.2156	1.396,00	
3000 mm	9301.2158	1.529,00	

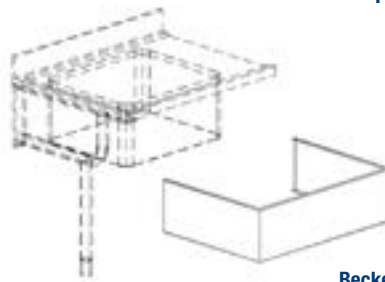
Artikel-Nr.	UVP in €
9301.1132	375,00
9301.1134	417,00
9301.1136	468,00
9301.1138	529,00
9301.1140	559,00
9301.1142	591,00
9301.1144	621,00
9301.1146	672,00
9301.1148	723,00
9301.1150	947,00
9301.1152	1.191,00
9301.1154	1.315,00
9301.1156	1.458,00
9301.1158	1.589,00

SWS
 PLANBAR

Einschweißbecken für Arbeitsfläche



Einschweißbecken



Beckenblende, Höhe 220 mm

Einschweißbecken

Modell	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken
Außenmaße B x T x H	330 x 330 x 200 mm	400 x 400 x 250 mm	450 x 450 x 250 mm
Artikelnummer	9301.3107	9301.3109	9301.3110
UVP in €	383,00	418,00	444,00

Modell	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken
Außenmaße B x T x H	500 x 400 x 200 mm	500 x 500 x 300 mm	600 x 500 x 300 mm
Artikelnummer	9301.3111	9301.3112	9301.3114
UVP in €	432,00	469,00	517,00

Beckenblende

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	600 mm	9301.9123	134,00	680 mm	9301.9125	145,00
	1200 mm	9301.9124	171,00		9301.9126	185,00

SWS
 PLANBAR

Einschweißbecken für Arbeitsfläche mit Wulstrand



Doppelbecken mit Wulstrand und Abtropffläche links



1 Einschweißbecken mit Wulstrand



1 Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche links



Doppelbecken mit Wulstrand

Einschweißbecken mit Wulstrand

Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Einzelbecken	Doppelbecken
Außenmaße B x T x H	460 x 545 x 260 mm	560 x 545 x 260 mm	560 x 640 x 310 mm	1160 x 640 x 310 mm
Innenmaße B x T x H	400 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Artikelnummer	9301.3101	9301.3102	9301.3103	9301.3106
UVP in €	580,00	592,00	610,00	1.073,00

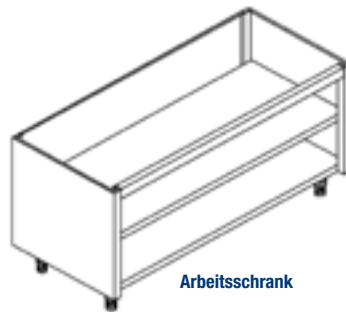
Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche

Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Doppelbecken	Doppelbecken
Außenmaße B x T x H	1160 x 545 x 260 mm	1160 x 640 x 310 mm	1560 x 640 x 310 mm	1560 x 640 x 310 mm
Innenmaße B x T x H	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Abtropffläche	rechts	links	rechts	links
Artikelnummer	9301.3104	9301.3105	9301.3115	9301.3116
UVP in €	715,00	814,00	1.149,00	1.149,00



Arbeitsschrank offen und Spülenschrank offen

- Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Optionales Zubehör: Rollenkit
- Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Spülenschrank rückseitig offen



Arbeitsschrank



Spülenschrank

Arbeitsschrank, offen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.3105	850,00
	600 mm	9302.3107	878,00
	800 mm	9302.3109	901,00
	1000 mm	9302.3111	952,00
	1200 mm	9302.3113	1.013,00
	1400 mm	9302.3115	1.078,00
	1600 mm	9302.3117	1.141,00
	1800 mm	9302.3119	1.207,00
	2000 mm	9302.3121	1.269,00

Spülenschrank, offen

Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
9302.3140	801,00
9302.3142	832,00
9302.3144	897,00
9302.3146	960,00
9302.3148	1.025,00
9302.3150	1.088,00
9302.3152	1.152,00
9302.3154	1.233,00

Arbeitsschrank, offen

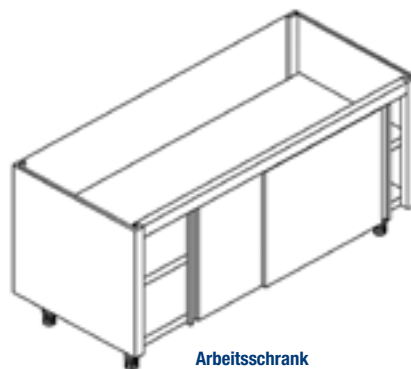
Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
680 mm	9302.3122	878,00
	9302.3124	902,00
	9302.3126	939,00
	9302.3128	990,00
	9302.3130	1.048,00
	9302.3132	1.105,00
	9302.3134	1.162,00
	9302.3136	1.218,00
	9302.3138	1.270,00

Spülenschrank, offen

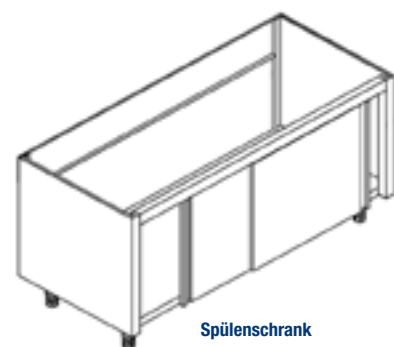
Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
9302.3156	837,00
9302.3158	848,00
9302.3160	897,00
9302.3162	944,00
9302.3164	992,00
9302.3166	1.041,00
9302.3168	1.103,00
9302.3170	1.143,00

Arbeitsschrank / Spülenschrank mit Schiebetüren

- Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Optionales Zubehör: Rollenkit
- Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Spülenschrank rückseitig offen



Arbeitsschrank



Spülenschrank

Arbeitsschrank mit Schiebetüren, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	9302.4123	1.106,00
	1200 mm	9302.4125	1.143,00
	1400 mm	9302.4127	1.194,00
	1600 mm	9302.4129	1.245,00
	1800 mm	9302.4131	1.311,00
	2000 mm	9302.4133	1.397,00

Spülenschrank mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9302.4167	1.015,00
9302.4168	1.068,00
9302.4170	1.118,00
9302.4171	1.182,00
9302.4172	1.258,00
9302.4174	1.322,00

Arbeitsschrank mit Schiebetüren

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
680 mm	9302.4134	1.130,00
	9302.4136	1.170,00
	9302.4138	1.220,00
	9302.4140	1.271,00
	9302.4142	1.335,00
	9302.4144	1.778,00

Spülenschrank mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9302.4175	1.042,00
9302.4176	1.049,00
9302.4178	1.131,00
9302.4179	1.195,00
9302.4180	1.271,00
9302.4182	1.335,00



SWS
PLANBAR



Durchreiche-Arbeitschrank

- Bestehend aus: 4 Vierkantrohrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm

Durchreiche-Arbeitschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.5113	762,00	680 mm	9302.5130	787,00
	600 mm	9302.5115	820,00		9302.5132	843,00
	800 mm	9302.5117	864,00		9302.5134	903,00
	1000 mm	9302.5119	939,00		9302.5136	964,00
	1200 mm	9302.5121	991,00		9302.5138	1.015,00
	1400 mm	9302.5123	1.056,00		9302.5140	1.080,00
	1600 mm	9302.5125	1.118,00		9302.5142	1.131,00
	1800 mm	9302.5127	1.169,00		9302.5144	1.195,00
2000 mm	9302.5129	1.245,00	9302.5146	1.259,00		

SWS
PLANBAR



Arbeitschrank mit Schubladen

- Bestehend aus: 4 Vierkantrohrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm

Arbeitschrank mit 2 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1101	975,00	680 mm	9302.1104	1.056,00
	500 mm	9302.1102	1.080,00		9302.1105	1.119,00
	600 mm	9302.1103	1.195,00		9302.1106	1.246,00

Arbeitschrank mit 3 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1107	1.170,00	680 mm	9302.1110	1.203,00
	500 mm	9302.1108	1.246,00		9302.1111	1.271,00
	600 mm	9302.1109	1.323,00		9302.1112	1.375,00

Arbeitschrank mit 4 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.1113	1.271,00	680 mm	9302.1116	1.323,00
	500 mm	9302.1114	1.360,00		9302.1117	1.424,00
	600 mm	9302.1115	1.462,00		9302.1118	1.526,00



Arbeitsschrank offen, mit Drehtür

- Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm



Arbeitsschrank mit Drehtür, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	9302.4103	684,00	680 mm	9302.4112	813,00
	500 mm	9302.4104	864,00		9302.4113	915,00
	600 mm	9302.4106	966,00		9302.4115	1.015,00

Arbeitsschrank mit Drehtür und Schublade, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	500 mm	9302.4105	1.013,00	680 mm	9302.4114	1.080,00

Arbeitsschrank mit Drehtüren, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	800 mm	9302.4107	1.012,00	680 mm	9302.4116	1.056,00
	1000 mm	9302.4108	1.223,00		9302.4117	1.259,00
	1200 mm	9302.4110	1.515,00		9302.4119	1.539,00

Arbeitsschrank mit Drehtüren und 2 Schubladen, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	9302.4109	1.603,00	680 mm	9302.4118	1.667,00
	1200 mm	9302.4111	1.779,00		9302.4120	1.896,00

Arbeitsschrank, offen

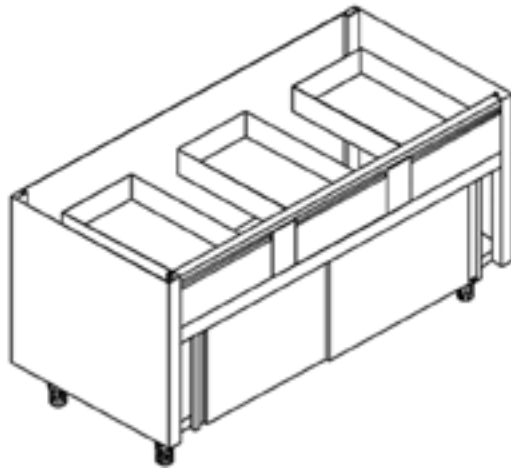
- Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Für 7x GN 1/1 Behälter oder 14x GN 1/1 Behälter
- Mit Drehtür für 7x GN 1/1 Behälter



Arbeitsschrank, offen, Arbeitshöhe 860 mm

Bautiefe	Breite	für GN	Artikel-Nr.	UVP in €	für GN	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	400 mm	7x GN 1/1	9302.3101	684,00	7x GN 1/1	9302.4101	1.143,00
	800 mm	14x GN 1/1	9302.3102	1.107,00	14x GN 1/1	9302.4121	1.463,00
680 mm	400 mm	7x GN 1/1	9302.3103	1.090,00	7x GN 1/1	9302.4102	1.209,00
	800 mm	14x GN 1/1	9302.3104	1.143,00	14x GN 1/1	9302.4122	1.488,00

SWS
PLANBAR



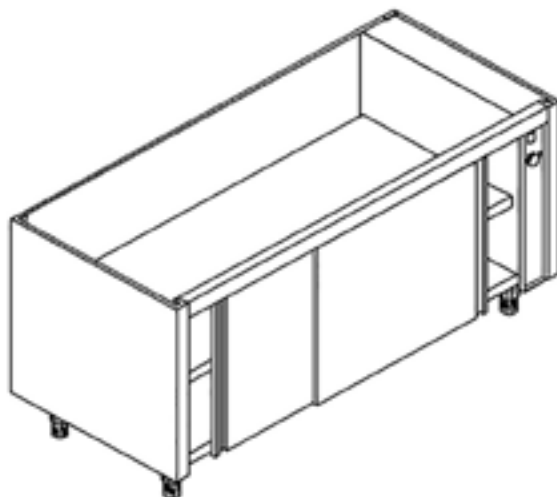
Arbeitschrank mit Schubladen und Schiebetüren

- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- Ohne Arbeitsplatte
- Bodenfreiheit 150 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Arbeitschrank mit Schiebetüren auf Anfrage

Arbeitschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	2	9302.4145	1.691,00	680 mm	9302.4156	1.731,00
	1200 mm	2	9302.4147	1.780,00		9302.4158	1.814,00
	1400 mm	3	9302.4149	2.163,00		9302.4160	2.228,00
	1600 mm	3	9302.4151	2.228,00		9302.4162	2.291,00
	1800 mm	4	9302.4153	2.546,00		9302.4164	2.610,00
	2000 mm	4	9302.4155	2.610,00		9302.4166	2.738,00

SWS
PLANBAR



Wärmeschrank mit Schiebetüren

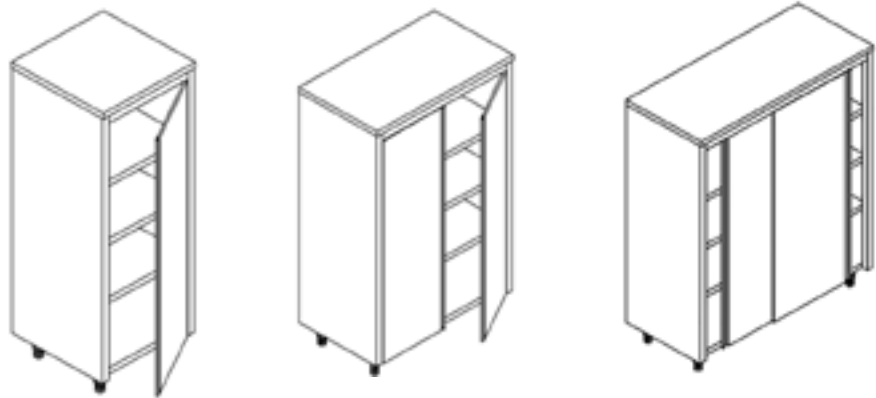
- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe 890-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- Ohne Arbeitsplatte
- Bodenfreiheit 150 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Wärmeschrank mit Schiebetüren auf Anfrage

Wärmeschrank, Höhe 860 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
580 mm	1000 mm	9302.7101	1.641,00	680 mm	9302.7112	1.692,00
	1200 mm	9302.7103	1.718,00		9302.7114	1.780,00
	1400 mm	9302.7105	1.857,00		9302.7116	1.908,00
	1600 mm	9302.7107	1.985,00		9302.7118	2.036,00
	1800 mm	9302.7109	2.381,00		9302.7120	2.418,00
	2000 mm	9302.7111	2.496,00		9302.7122	2.546,00

Geschirrschrank

- ♦ Mit schallgedämmten Schiebetüren oder Flügeltüren
- ♦ 2 bis 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Bodenfreiheit bis zu 200 mm



Geschirrschrank mit Flügeltür(en)

Bautiefe	Breite	Höhe	Türen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	700 mm	1500 mm	1	9306.0101	1.818,00	700 mm	9306.0102	1.865,00
	700 mm	2000 mm	1	9306.0103	2.019,00		9306.0104	2.125,00
	1000 mm	1500 mm	2	9306.0105	2.090,00		9306.0107	2.159,00
	1000 mm	2000 mm	2	9306.0109	2.192,00		9306.0108	2.244,00
	1200 mm	1500 mm	2	9306.0106	2.294,00		9306.0111	2.328,00
	1200 mm	2000 mm	2	9306.0110	2.396,00		9306.0112	2.497,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1500 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0113	2.058,00	700 mm	9306.0118	2.191,00
	1400 mm	9306.0114	2.207,00		9306.0119	2.318,00
	1600 mm	9306.0115	2.368,00		9306.0120	2.527,00
	1800 mm	9306.0116	2.498,00		9306.0121	2.647,00
	2000 mm	9306.0117	2.628,00		9306.0122	2.919,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1800 mm

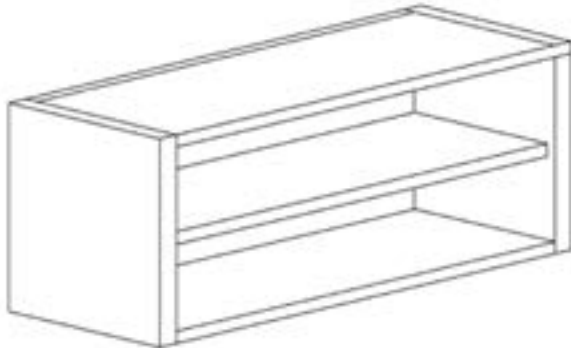
Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0123	2.038,00	700 mm	9306.0128	2.102,00
	1400 mm	9306.0124	2.197,00		9306.0129	2.279,00
	1600 mm	9306.0125	2.526,00		9306.0130	2.635,00
	1800 mm	9306.0126	2.683,00		9306.0131	2.785,00
	2000 mm	9306.0127	2.846,00		9306.0132	2.948,00

Geschirrschrank mit 2 Flügeltüren, Höhe 2000 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0133	2.118,00	700 mm	9306.0138	2.220,00
	1400 mm	9306.0134	2.345,00		9306.0139	2.458,00
	1600 mm	9306.0135	2.499,00		9306.0140	2.611,00
	1800 mm	9306.0136	2.662,00		9306.0141	2.780,00
	2000 mm	9306.0137	2.905,00		9306.0142	3.017,00

Geschirrschrank mit 4 Schiebetüren, Höhe 2000 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm	9306.0143	2.482,00	700 mm	9306.0148	2.737,00
	1400 mm	9306.0144	2.737,00		9306.0149	2.992,00
	1600 mm	9306.0145	2.927,00		9306.0150	3.247,00
	1800 mm	9306.0146	3.119,00		9306.0151	3.553,00
	2000 mm	9306.0147	3.350,00		9306.0152	3.819,00



Wandhängeschrank, offen oder mit Schiebetüren

- ♦ 3-seitig geschlossenes Schrankfach, offen oder mit schallgedämmten Schiebetüren
- ♦ Schiebetüren rollengelagert
- ♦ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ♦ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ♦ Inklusive Wandbefestigungsschiene

Offener Wandhängeschrank mit Geschirrabtropfbereich auf Anfrage

Wandhängeschrank mit Schiebetüren und Geschirrabtropfbereich auf Anfrage

Wandhängeschrank offen, Höhe 600 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	700 mm	9307.1101	504,00
	800 mm	9307.1102	530,00
	900 mm	9307.1103	556,00
	1000 mm	9307.1104	578,00
	1100 mm	9307.1105	590,00
	1200 mm	9307.1106	604,00
	1300 mm	9307.1107	620,00
	1400 mm	9307.1108	627,00
	1500 mm	9307.1109	652,00
	1600 mm	9307.1110	675,00
	1700 mm	9307.1111	694,00
	1800 mm	9307.1112	712,00
	1900 mm	9307.1113	732,00
	2000 mm	9307.1114	749,00

mit Schiebetüren und 1 Zwischenboden

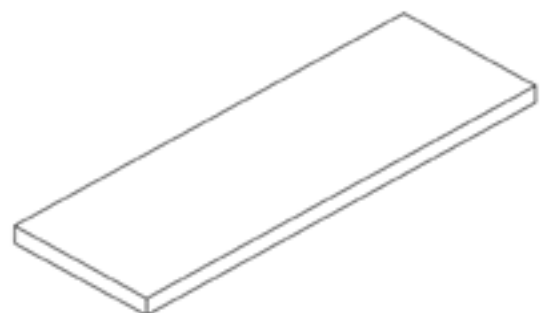
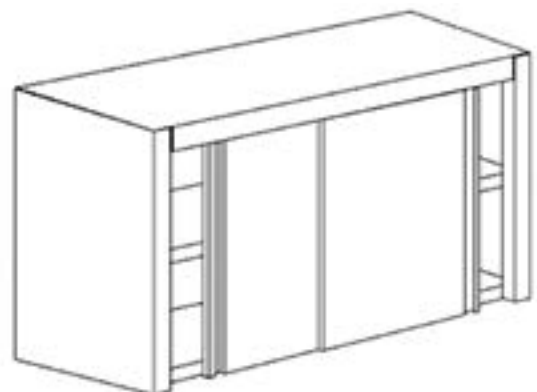
Artikel-Nr.	UVP in €
–	–
–	–
–	–
9307.2109	805,00
9307.2110	825,00
9307.2111	851,00
9307.2112	878,00
9307.2113	915,00
9307.2114	955,00
9307.2115	991,00
9307.2116	1.030,00
9307.2117	1.069,00
9307.2118	1.107,00
9307.2119	1.143,00

Wandhängeschrank mit Schiebetüren und 2 Zwischenböden, Höhe 800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	1000 mm	9307.2120	957,00
	1100 mm	9307.2121	1.006,00
	1200 mm	9307.2122	1.054,00
	1300 mm	9307.2123	1.091,00
	1400 mm	9307.2124	1.152,00
	1500 mm	9307.2125	1.192,00
	1600 mm	9307.2126	1.257,00
	1700 mm	9307.2127	1.290,00
	1800 mm	9307.2128	1.328,00
	1900 mm	9307.2129	1.357,00
	2000 mm	9307.2130	1.393,00

Zwischenboden für Wandhängeschrank, Höhe 40 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
340 mm	700 mm	9307.9101	101,00
	800 mm	9307.9102	105,00
	900 mm	9307.9103	111,00
	1000 mm	9307.9104	120,00
	1100 mm	9307.9105	128,00
	1200 mm	9307.9106	135,00
	1300 mm	9307.9107	144,00
	1400 mm	9307.9108	155,00
	1500 mm	9307.9109	162,00
	1600 mm	9307.9110	172,00
	1700 mm	9307.9111	183,00
	1800 mm	9307.9112	192,00
	1900 mm	9307.9113	201,00
	2000 mm	9307.9114	211,00



Wandbord, Wandkonsole und Wandhalterung

♦ Gelochte Wandborde auf Anfrage

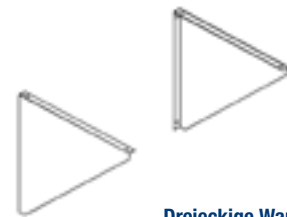


Glattes Wandbord

Glattes Wandbord, Höhe 40 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
250 mm	1000 mm	9308.1101	136,00
	1100 mm	9308.1102	142,00
	1200 mm	9308.1103	149,00
	1300 mm	9308.1104	162,00
	1400 mm	9308.1105	175,00
	1500 mm	9308.1106	196,00
	1600 mm	9308.1107	209,00
	1700 mm	9308.1108	222,00
	1800 mm	9308.1109	235,00
	1900 mm	9308.1110	247,00
2000 mm	9308.1111	260,00	

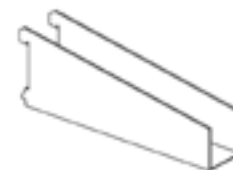
Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	9308.1112	142,00
	9308.1113	155,00
	9308.1114	175,00
	9308.1115	187,00
	9308.1116	201,00
	9308.1117	226,00
	9308.1118	228,00
	9308.1119	240,00
	9308.1120	254,00
	9308.1121	266,00
	9308.1122	278,00



Dreieckige Wandkonsole

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1000 mm	9308.1123	161,00
	1100 mm	9308.1124	168,00
	1200 mm	9308.1125	175,00
	1300 mm	9308.1126	187,00
	1400 mm	9308.1127	201,00
	1500 mm	9308.1128	222,00
	1600 mm	9308.1129	235,00
	1700 mm	9308.1130	247,00
	1800 mm	9308.1131	260,00
	1900 mm	9308.1132	272,00
2000 mm	9308.1133	286,00	

Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	9308.1134	168,00
	9308.1135	181,00
	9308.1136	201,00
	9308.1137	212,00
	9308.1138	226,00
	9308.1139	251,00
	9308.1140	254,00
	9308.1141	266,00
	9308.1142	278,00
	9308.1143	292,00
	9308.1144	304,00



Wandkonsole



Wandhalterung

Dreieckige Wandkonsole

Modell	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole	Dreieckige Wandkonsole
Auflagefläche	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm
Artikelnummer	9308.9104	9308.9105	9308.9106	9308.9107
UVP in €	59,00	64,00	67,00	72,00

Wandkonsole B x H 32 x 75 mm

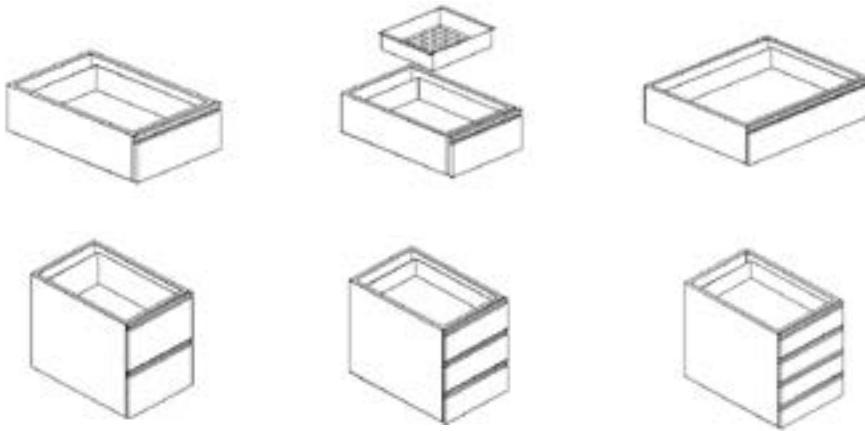
Modell	Wandkonsole	Wandkonsole	Wandkonsole	Wandkonsole
Auflagefläche	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm
Artikelnummer	9308.9108	9308.9109	9308.9110	9308.9111
UVP in €	59,00	64,00	67,00	72,00

Wandhalterung

Modell	Wandhalterung	Wandhalterung	Wandhalterung
Außenmaße B x T x H	50 x 15 x 370 mm	50 x 15 x 750 mm	50 x 15 x 1000 mm
Artikelnummer	9308.9101	9308.9102	9308.9103
UVP in €	58,00	69,00	85,00

SWS
PLANBAR

Schublade und Schubladenblöcke



Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9102	394,00
	640 mm	9303.9103	394,00

Mehl-Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9104	521,00
640 mm	9303.9105	521,00

Doppel-Schubladen GN 2/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
725 mm	540 mm	9303.9106	439,00
	640 mm	9303.9107	439,00

Schubladenblock 2 GN 1/1, Höhe 560 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9108	748,00
	640 mm	9303.9101	748,00

Schubladenblock 3 GN 1/1

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9109	824,00
640 mm	9303.9110	824,00

Schubladenblock 4 GN 1/1

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9111	940,00
640 mm	9303.9112	940,00

SWS
PLANBAR

Aufsatzbord mit und ohne Wärmemodul

Aufsatzbord 1 Etage, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1200 mm	9305.1101	493,00
	1400 mm	9305.1102	530,00
	1600 mm	9305.1103	582,00
	1800 mm	9305.1104	672,00
	2000 mm	9305.1105	734,00

Aufsatzbord 2 Etagen, Höhe 600 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	9305.2101	647,00
1400 mm	9305.2102	698,00
1600 mm	9305.2103	749,00
1800 mm	9305.2104	812,00
2000 mm	9305.2105	877,00

Aufsatzbord mit Wärmemodul 1 Etage, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1200 mm	935.3101	1.086,00
	1400 mm	935.3102	1.169,00
	1600 mm	935.3103	1.278,00
	1800 mm	935.3104	1.444,00
	2000 mm	935.3105	1.577,00

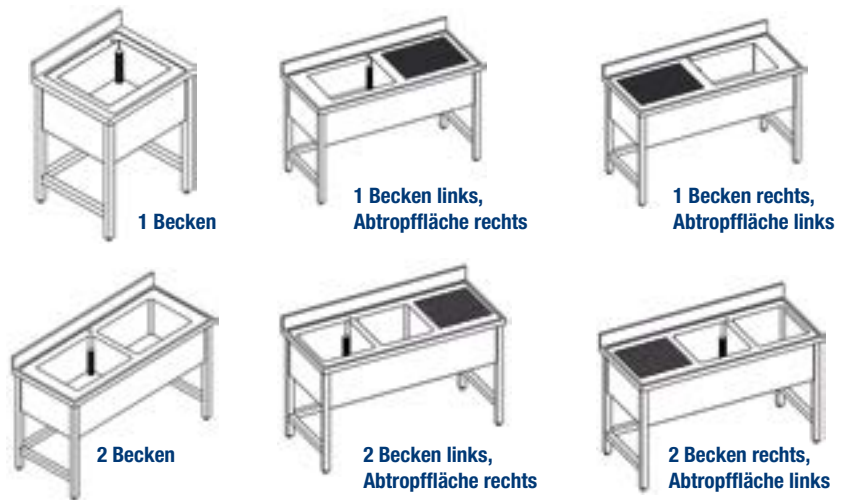
Aufsatzbord mit Wärmemodul 2 Etagen, Höhe 600 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	935.4101	1.358,00
1400 mm	935.4102	1.442,00
1600 mm	935.4103	1.546,00
1800 mm	935.4104	1.703,00
2000 mm	935.4105	1.857,00



Spültisch

- Ohne Grundboden
- Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- Spültische auch mit runden Beinen erhältlich
- Zwischengrößen auf Anfrage
- Spültische ab 1900 mm Breite mit 2 Becken mittig, Abtropfflächen außen auf Anfrage!



Spültisch, 1 Becken, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1101	827,00
	700 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1102	848,00
	800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1103	884,00

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1104	839,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1105	864,00
	–	–	–

Spültisch, 1 Becken links, Abtropffläche rechts, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1106	918,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1107	1.011,00
	1400 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1109	971,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1111	1.019,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1113	1.093,00

Spültisch, 1 Becken rechts, Abtropffläche links, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1115	918,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1116	1.011,00
	1400 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1118	971,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1120	1.019,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1122	1.093,00

Spültische, 2 Becken, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1124	1.135,00
	1200 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1125	1.225,00
	1400 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1126	1.295,00
	1600 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1127	1.189,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1128	1.270,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1130	1.334,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1132	1.398,00

Spültisch, 2 Becken links, Abtropffläche rechts, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1400 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1133	1.270,00
	1600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1135	1.327,00
	1800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1137	1.398,00
	2000 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1138	1.295,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1140	1.364,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1142	1.427,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1144	1.485,00

Spültisch, 2 Becken rechts, Abtropffläche links, Arbeitshöhe 900 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1400 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1146	1.270,00
	1600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1148	1.327,00
	1800 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1150	1.395,00
	2000 mm		–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1151	1.295,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1153	1.364,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1155	1.427,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1157	1.485,00

A	Abfalleimer.....	359	Bäckerei-Verkaufstheken	178-179, 181	
	Abfallkühler.....	59	Bain-Marie		
	Ablauftisch zu Spülmaschinen	342	- Speisenausgabe/Theke.....	159, 162, 167, 170	
	Abräumwagen.....	214	- Drop-in / Einbau.....	216, 220, 224	
	Aggregate, Kühl-	111-113	- Kochserien.....	234, 248, 256, 269, 287	
	Airboxen	324-325	- Wagen.....	215	
	Arbeitsplatten	401	Belegstationen.....	116, 117	
	Arbeitsschränke, Edelstahl	388, 389, 403-406	Brottheken	178-180	
	Arbeitstische, Edelstahl	387, 399, 400	Brotreiben	363	
	Aufsatzvitrinen.....	145-149	Buffets.....	156-162	
	Aufschnittmaschinen	364, 365			
	Auftischarmaturen	345, 348-349, 354-355	C	Cheftische.....	394
B	Backbars.....	17, 27		Crêpiere.....	371
	Bäckerei-Kühlschränke	50-53		Cutter	366
	Bäckerei-Kühltische	132	D		
	Bäckerei-Tiefkühlschränke	78, 79		Drehzahlregler für Hauben.....	324-325
				Durchschub-Spülmaschinen.....	335-337, 341



- E**
- Edelstahl-Kühlschränke 36-48, 52-57
 - Edelstahl-Kühltische 120-127, 130-138
 - Edelstahl-Tiefkühlschränke 67-80
 - Edelstahl-Tiefkühltische 128
 - Edelstahlmöbel
 - Arbeitstische 387, 399, 400
 - Arbeitsschränke 388, 389, 403-406
 - Durchreicheschränke 388, 404
 - Schubladenschränke 388, 389, 404-406
 - Wärmeschränke 390, 406
 - Aufsatzborde 393, 410
 - Wandhängeschränke 392, 408
 - Geschirrschränke 391, 407
 - Einbau Bain-Marie 216, 220, 222
 - Einbaukühlplatten 217, 222-223
 - Einbaukühlvitriolen 226-229
 - Einbaukühlwannen 217, 219, 221-222
 - Einbaumotoren für Hauben 327
 - Einbauwarmhalteplatten 218, 225
 - Einschweißbecken für Arbeitsflächen 402
 - Eisschockfroster 94
 - Eislagerschränke 76-77
 - Eiswürfelbereiter 95-97
 - Elektrofritteusen 235, 244, 254, 267, 288
 - Elektroherde 242, 252, 261
- F**
- Fasskühler 26
 - Fettabscheider 343
 - Fischkühlschrank 48
 - Fischverkaufstheken 185, 189
 - Flammschutzfilter für Hauben 326
 - Flaschenkühlschränke 8-17
 - Flaschenkühltruhen 17, 25
 - Fleischwolf 362-363
 - Flockeneisbereiter 98, 99
 - Frischwarentheken .. 172-176, 187-188, 193, 195, 197
 - Frittenwanne 235, 244, 254, 267
 - Fritteusen
 - Gas 244, 254, 255, 267
 - Elektro 235, 244, 254, 267
- G**
- Gasfritteusen 244, 254, 255, 267
 - Gas-Glühplattenherde 277
 - Gasherde 241, 251, 259-260, 262, 275-277, 279
 - Gas-Elektro-Hockerkocher 299
 - Gemeinschafts-Kühlschränke 58
 - Gemüseschneider 368
 - Geschirrspülmaschinen 333-334, 336
 - Geschirrwashbrausen 345-354
 - Getränkekühlung
 - Schankanlagen 22-24
 - Weinkühlung 18-21
 - Backbars (Rückwandkühlgeräte) 17, 27
 - Kühltruhen 25
 - Kühlschränke 8-21, 26-59
 - Schnapskühler 80
 - Gläserspülmaschine 332, 339
 - Glastür-Kühlschränke 8-16
 - Glastür-Tiefkühlschränke 63
 - Grillplatten
 - Gas 233, 238, 246, 255, 264, 282
 - Elektro 236, 247, 255, 265, 283
- H**
- Handwaschbecken 358-359
 - Handwaschbrause 357
 - Hauben 316-323
 - Haubenspülmaschine 335, 341-342
 - Heißluftöfen 291
 - Heizlampe 383
 - Herde, mit und ohne Ofen
 - Gas 241, 251, 259-260, 262, 275-277, 279
 - Elektro 242, 252, 261
 - Glaskeramik 243, 262, 279
 - Induktionsherde 263, 279
 - Gasglühplatte 277
 - Hockerkocher 299
 - Huckepack-Aggregat 112
- I**
- Imbissstheken 172-176
 - Impulsregale 144
 - Impulsverkaufstruhen 85
 - Induktionshauben 323
 - Induktionsherde 263, 279
 - Induktionskochflächen ... 243, 263, 279, 300, 374-375
 - Induktionswokgeräte 231, 263, 279, 300
 - Infrarotwärmelampe 383

K	Kälte-Aggregate 111-113	M	Mehlwagen 380
	Kartoffelschäler 369		Mehrzweckvitrinen 163-165
	Käsereibe 363		Mischbatterien 345-355
	Kastenhaube 320-323		Multibräter 271
	Kippbratpfanne 271, 286, 289		Mülleimer 359
	Kochkessel 270		Müllsackwagen 359
	Kombidämpfer 294-296	N	Nassmüllkühler 59
	Komplettwandhauben 317		Nudelkocher 239, 245, 253, 268, 281
	Konditoreitheken 178-181		Nudemaschinen 381
	Konfiskatkühler 59	P	Panoramavitrinen 150-155
	Kontaktgrill 372		Pizza-Kühltische + Aufsätze 137-141
	Konvektionsöfen 294-296		Pizzaöfen 302-307
	Kühl-Aggregate 111-113		Planetenmischer 379
	Kühlaufsätze 116, 141		Pralinen-Kühlschränke 54-55
	Kühlinseln 86-87		Press Flake Eisbereiter 100
	Kühlplatten 217, 222-223	R	Regler für Lüftungsmotoren 327
	Kühlschränke		Roboter 4-7
	- Glastür 8-16		Rückstellproben-Tiefkühlschränke 80
	- Volltür 28-35		Rückwandkühlgeräte (Backbars) 17, 27
	- Edelstahl 36-48, 52-57	S	Saladetten 118-119
	- Edelstahl Premiumline 43-49		Salamander 292-293
	- Fisch 48		Salatbars 158-162
	- Bäckerei 50-53		Schnellabkühler / Schockfroster 90-94
	- Pralinen 54-55		Schrägschneider 364-365
	- Getränke 8-21, 26-59		Selbstbedienungstheken 158-162
	- Wein 18-21		Serviceroboter 4-7
	- Unterbau 17, 28, 62		Serviervitrinen 158-162
	Kühltheken 160-163, 166-170, 175-197		Servierwagen 214
	Kühltische		Speiseeis-Verkaufstheken 182-184
	- Edelstahl 120-127, 130-138		Speisenausgabe 214-229
	- Bäckerei 132		Speisenwärmer 383
	- Pizza 137-138, 140		Spülcenter 397
	Kühltruhen 25, 86-87		Spülmaschinen
	Kühlunterbauten 249		- Gläser 332, 339
	Kühlvitrinen		- Geschirr 333-334, 336
	- Aufsatz 147-149		- Hauben 335, 341-342
	- Servier 158-162		- Topf 337
	- Mehrzweck 163-165		- Zulauf Tisch 342
	- Panorama 150-155		- Ablauf Tisch 342
	- Einbau 148, 224-228		- Spülcenter 397
	Kühlzellen 101-110		Spülschränke 396
	Kühlwannen 217, 222		Spültische 394, 395, 411
L	Labor-Tiefkühltruhen 88		
	Lavasteingrill 238, 256, 266		
	Lüftung 317-327		

- Stabmixer 367
 Stopfer-Aggregate 111, 113
 Sushi-Belegstationen 116
- T**
- Teigausrollmaschinen..... 378
 Teigknetmaschinen..... 376, 377
 Teppanyaki..... 298
 Theken
 - Imbiss 172-176
 - Frischwaren 172-176 187-188, 193, 195, 197
 - Fischverkauf 185, 189
 - Konditorei 178-181
 - Speiseeis 182-184
 - Kuchen..... 178-181
 - Brot..... 171-180
 - Bain-Marie..... 159, 162, 167, 170
 Thekenanlagen..... 166-171
 Tiefkühlschränke
 - Volltür 64-66
 - Glastür 63
 - Edelstahl..... 67-80
 - Eis..... 75-77
 - Bäckerei 78, 79
 - Rückstellproben 80
 - Getränke..... 25, 80
 Tiefkühlische 128
 Tiefkühltruhen 81-88
 - mit Schiebedeckel 82-87
 - mit Hebedeckel 81
 Tiefkühlzellen 101-110
 Tiefkühl-Aggregate 111-113
 Topfspülen 394
 Topfspülmaschinen..... 337
 Transportwagen..... 215
- U**
- Unterbauten zu Kochserien..... 249, 257
 Unterbaugeräte
 - Kühlschränke 17, 28, 62
- V**
- Vakuumaschinen 382
 Vaporgrill 238, 245, 266
 Vertikalschneider 364-365
 Vitrinen
 - Aufsatz 145-149
 - Mehrzweck 163-165
 - Panorama..... 150-155
 Verkaufsvitrine..... 157
 Volltür-Kühlschränke 28-35
 Volltür-Tiefkühlschränke 64-66
 Vorratsbehälter für Eiswürfelbereiter 98-100
- W**
- Waffeleisen 371
 Wandborde, Edelstahl 393, 409
 Wandhalterung für Airbox..... 326
 Wandhängeschränke 392, 408
 Wandhauben
 - Kubusform 320-323
 - Trapezform..... 317-319
 - Induktion 323
 Wandkonsolen 409
 Wandkühlregale 198-211
 Wandtiefkühlregale 208
 Wärmelampen 383
 Wärmemodule..... 393, 410
 Wärmeschränke 390, 406
 Waschbrausen mit Schlauch 345-354
 Weinkühlschränke 18-21
 Wokgeräte 243, 263, 279, 300, 301
 - Gas 301
 - Induktion 243, 263, 279, 300
- Z**
- Zentralhauben
 - Kubusform..... 320-323
 - Induktion 323
 Zulauftisch zu Spülmaschinen 342

Icon-Erklärungen

Besonders wichtige Eigenschaften unsere Produkte sind mit einem Icon gekennzeichnet. So können Sie sich schneller zurechtfinden und das Wesentliche auf einen Blick erfassen.

-  **neu im Sortiment**
-  **mit umweltfreundlichem Kältemittel R 600 a**
-  **mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290**
-  **umweltfreundliches Kältemittel R 290 werkseitig bestellbar**
-  **mit LED-Beleuchtung**
-  **LED-Beleuchtung optional werkseitig bestellbar oder nachrüstbar**
-  **individuelle Labelung möglich**
-  **für Zentralkühlung**
-  **Zentralkühlung optional**
-  **planbar mit SWS Software-Systeme GmbH**
-  **Zeitersparnis im Wartungsfall durch abschließbare Maschinenfachblende**
-  **geeignet für die Präsentation bzw. Lagerung von Fisch**
-  **für diese Längen können Sperrgutzuschläge anfallen**
ab 2,20 m
-  **Entladehilfe empfohlen**
empfohlen
-  **Entladehilfe vor Ort notwendig**
Es können zusätzlich Sperrgutzuschläge anfallen

Was ist zu tun bei Transportschäden?

Manchmal kann es vorkommen, dass trotz aller Vorsicht eine Lieferung beschädigt wird. Bitte folgen Sie bei Anlieferung den Anweisungen dieses Aufklebers, mit dem wir jede Sendung versehen. Kontrollieren Sie die Lieferung, bevor Sie den Speditionsbeleg ausfüllen. Wenn die Ware beschädigt ist, bitte unbedingt das Wort „Ware beschädigt“ auf den Papieren und im Scanner des Spediteurs vermerken. Nur so bewahren Sie Ihre Schadensersatzansprüche!



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 Versandpatente unbeschädigt?
3. **Schäden müssen auf dem Scanner und zusätzlich auf dem Speditionsübergabeschein bzw. Frachtbrief vermerkt werden!**
4. Ggf. bei großen Schäden die Annahme verweigern!
5. Bei Schäden bitte sofort Ihren zuständigen Ansprechpartner informieren!

Ohne Vermerk ist eine Schadensabwicklung nicht möglich!

Bevor you sign the shipping document:

1. Take your time for checking!
2. Are package and pallet ok?
3. **Possible damages must be noted on the scanner and shipping document!**
4. In case of major damages refuse acceptance!
5. Please inform your contact person if damages are existing!



KBS Gasfachtechnik GmbH | Schoofbergstraße 26 | 65031 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand April 2024

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 Beschädigung verlangen.
- II.7. Stellt der Kunde KBS Konstruktions-Daten, Planungen oder sonstige Vorlagen zur Herstellung/Lieferung zur Verfügung, hat der Kunde dafür Sorge zu tragen und einzustehen, dass diese frei von Rechten (insbesondere Urheberrechten) Dritter sind, bzw. die erforderliche (Nutzungs-) Genehmigung für die Erfüllung des Auftrags durch KBS vorliegt. Das gilt auch für den Fall der Nachlieferung, gleich aus welchem Grund. KBS ist nicht verpflichtet, diesbezüglich Nachforschungen anzustellen oder diese Voraussetzungen zu überprüfen. Sollte ein Dritter trotzdem wegen der Verletzung von Rechten Ansprüche gegenüber KBS erheben und geltend machen, ist der Kunde zur Abwehr dieser Rechte gegebenenfalls durch Beauftragung von Rechtsanwälten sowie zur Übernahme und Erstattung aller

gegenüber KBS geltend gemachter Forderungen verpflichtet; sollte KBS gerichtlich in Anspruch genommen werden, hat der Kunde die für diesen Rechtsstreit anfallenden Kosten auch im Wege des Vor-schusses zu tragen und zu erstatten.

- II.8. Für Lieferungen, die auf Basis vom Kunden angelieferter Daten/Planungen ausgeführt werden, übernimmt KBS keine Gewähr; insbesondere steht KBS nicht für in diesen Daten/Planungen begründete Fehler ein. KBS ist nicht verpflichtet, die zur Verfügung gestellten Daten/Planungen zu überprüfen. Werden vom Kunden Pläne zu spät oder in nicht ausreichender Qualität zur Verfügung gestellt, können die Arbeiten von KBS nicht oder zumindest nicht innerhalb zuvor getroffener Vereinbarungen erfolgen. Wenn und soweit KBS Anpassungen/Überarbeitungen an vom Kunden zur Verfügung gestellten Plänen vornimmt bzw. vornehmen muss, ist diese Leistung gesondert zu vergüten.
- II.9. Vom Kunden zur Verfügung gestellte Gegenstände oder Daten bleiben im Eigentum des Kunden. KBS ist nicht verpflichtet, diese besonders zu verwahren. Die Firma haftet während Ihres Besitzes an diesen Gegenständen/Daten nur für grobe Fahrlässigkeit und/oder Vorsatz.
- II.10. Preise für einzelne Positionen eines Angebots von KBS haben nur Gültigkeit bei Erteilung des gesamten Auftrags über dieses Angebot. Das Gleiche gilt für im Angebot genannte Einheitspreise, die nur bei Abnahme der angebotenen Menge/Maße Gültigkeit haben.
- II.11. KBS ist nicht verpflichtet, die Zweckmäßigkeit von Angeboten oder Bestellungen zu prüfen.

III. Eigentumsvorbehalt

- III.1. Von KBS gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlungen Eigentum von KBS.
- III.2. Liefert KBS Waren an Kunden, die nicht Verbraucher im Sinn des § 13 BGB sind, bleibt die gelieferte Ware Eigentum von KBS, bis alle aus der Geschäftsbeziehung zwischen dem Kunden und KBS hervorgehenden Zahlungsverpflichtungen des Kunden erfüllt sind.
- III.3. Der Kunde ist berechtigt, im Rahmen eines ordentlichen Geschäftsganges die Ware zu verarbeiten, umzubilden, zu verbinden oder zu vermischen. Eine Verarbeitung/Umbildung erfolgt für KBS. Ein eventuell aus Satz 1 und/oder Satz 2 entstehendes Miteigentum erwirbt (nur) KBS.
- III.4. Der Kunde ist berechtigt, im Rahmen eines ordentlichen Geschäftsganges die Ware zu verkaufen.
- III.5. Für alle Fälle, in denen KBS sein Vorbehaltseigentum ganz oder teilweise an der Ware verliert, insbesondere nach III.4., ist vereinbart, dass der Kunde an KBS alle Forderungen abtritt, die der Kunde rechtsgeschäftlich für die Verfügung über die Ware erwirbt bzw. auf sonstige Weise anstelle der Ware erhält; KBS nimmt diese Abtretung hiermit an.
- III.6. KBS ermächtigt den Kunden, an KBS abgetretene Forderungen für Rechnung von KBS im eigenen Namen einzuziehen. Diese Einzugs-ermächtigung kann widerrufen werden, wenn der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen gegenüber KBS nicht ordnungsgemäß nachkommt. In letzteren Fall ist der Kunde verpflichtet, KBS auf Verlangen sofort alle Angaben zu machen, die zur Einziehung der Forderungen erforderlich sind.
- III.7. Der Kunde verwahrt Vorbehaltseigentum für KBS kostenlos. Er hat KBS unverzüglich von Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter zu unterrichten, damit KBS die Rechte aus §§ 771 ff. ZPO geltend machen kann; ist in diesem Falle eine Kostenersatzung durch den Dritten nicht erfolgreich, hat der Kunde die entstehenden Kosten an KBS zu erstatten.
- III.8. Der Kunde ist zur sofortigen Herausgabe der im Vorbehaltseigentum von KBS stehenden Gegenstände verpflichtet, wenn er gegenüber KBS in Zahlungsverzug gerät oder sich auf sonstige Weise schuldhaft vertragswidrig verhält. In diesem Fall ist der Kunde verpflichtet, KBS auf Verlangen sofort alle Angaben zu machen, die zur Geltendmachung des Eigentums von KBS erforderlich sind.
- III.9. KBS verpflichtet sich, Sicherheiten insoweit auf Verlangen des Kunden freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen von KBS gegenüber dem Kunden um mehr als 10 % übersteigt.

IV. Aufrechnung/Zurückbehaltungsrecht/Abtretung

- IV.1. Die Aufrechnung mit Gegenforderungen des Kunden gegen Forderungen von KBS ist für alle denkbaren Fälle ausgeschlossen, es sei denn, die Gegenforderungen sind von KBS unbestritten oder rechtskräftig festgestellt. Das gilt nicht für Forderungen, die sich aus dem gleichen Vertragsverhältnis gegenüberstehen. Bei dauernden Lieferbeziehungen ist das Vertragsverhältnis die jeweilige Lieferung.
- IV.2. Zurückbehaltungsrecht des Kunden gegenüber Forderungen von KBS ist auf Forderungen aus dem gleichen Vertragsverhältnis beschränkt. Bei dauernden Lieferbeziehungen ist das Vertragsverhältnis die jeweilige Lieferung.
- IV.3. Die Abtretung von Forderungen des Kunden gegen KBS ist nur mit vorheriger schriftlicher (§ 126 BGB) Genehmigung von KBS möglich. Lieferanten sind berechtigt, ihre Forderungen aus Lieferung und Leistung zu Finanzierungszwecken abzutreten.

V. Gewährleistung

- V.1. Die Verjährungsfrist für Mängelansprüche des Kunden bei neuen Waren (insbesondere die in § 437 BGB beschriebenen) gegenüber KBS beträgt 1 (in Worten: ein) Jahr.
- V.2. Ansprüche des Kunden wegen eines Mangels beim Verkauf gebrachter Sachen sind ausgeschlossen.
- V.3. Nachbesserung und sonstige Gewährleistungsarbeiten werden am Erfüllungsort durchgeführt; im Zweifel am Produktionsort/Sitz von KBS. Sollte der Kunde die Ware an einen anderen Ort, als den Erfüllungsort verbracht haben, ist KBS nicht verpflichtet, dort Leistungen zu erbringen; das gilt auch und entsprechend, wenn der Kunde die Ware an einen anderen Ort als, den Auslieferungsort verbracht hat, soweit KBS verpflichtet gewesen wäre, dort Leistungen zu erbringen.

Das gilt nicht, wenn der Kunde KBS vorher verbindlich und schriftlich (§ 126 BGB) zusichert, die Reisekosten der Monteure vom Sitz von KBS zum Standort der Ware einschließlich Auslösung und Fahrtzeit zu bezahlen, und soweit dies KBS zumutbar ist und/oder die Leistungen von KBS am Ort der Ware überhaupt erbracht werden können.
- V.4. Die Nacherfüllung erfolgt nach Wahl von KBS durch Beseitigung des Mangels oder Lieferung einer neuen Sache
- V.5. Die Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels beschränkt sich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile. Darüber hinausgehende Forderungen sind ausgeschlossen. Eventuelle Aus- und Einbaukosten trägt der Kunde.
- V.6. Die Nacherfüllung durch Lieferung einer neuen Sache ist auf die Anlieferung der neuen Sache bis Bordsteinkante und Abholung der alten, defekten Sache ab Bordsteinkante beschränkt. Die Kosten des Ausbaus und der Bereitstellung der alten Sache, sowie des Transports zum Aufstellort und Einbau der neuen Sache einschließlich aller Nebenarbeiten trägt der Kunde.
- V.7. Bei Instandsetzungsarbeiten sind wir auch zur Behebung solcher Defekte berechtigt, die sich erst während der Arbeit zeigen. Diese sind ohne vorherige Anzeige vom Kunden zu vergüten.
- V.8. Darüber hinaus bestehen grundsätzlich keine weiteren Ansprüche. Insbesondere verlängert sich im Fall der Nacherfüllung die Verjährungsfrist für Mängelansprüche nicht.

VI. Haftungsregelungen

Die Haftung von KBS, deren Mitarbeitern und Organe sowie deren Erfüllungsgehilfen ist nach den folgenden Regelungen beschränkt:

- VI.1. Die Vorgenannten haften nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit.
- VI.2. Die Vorgenannten haften bei eventuellen Ansprüchen wegen leichter Fahrlässigkeit nur bis zu einem Betrag von 10 % der Rechnungssumme aus dem jeweiligen Vertragsverhältnis (siehe IV.2. Satz 2).
- VI.3. Die Vorgenannten haften im Übrigen maximal bis zur Höhe der KBS aus dem Geschäft (siehe IV.2. Satz 2) zustehenden Vergütung, bezüglich dessen der Kunde eine Haftung geltend macht.
- VI.4. Der Ausschluss oder die Beschränkung der Haftung gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.
- VI.5. Die Vorgenannten haften nicht für mittelbare Schäden, soweit nicht ausdrücklich schriftlich (§ 126 BGB) etwas anderes vereinbart ist.

VII. Beendigung der Geschäftsbeziehung

- VII.1. Überschreitet der Kunde vereinbarte Zahlungsfristen, gerät er mit Zahlungen in Verzug oder verletzt er auf andere Weise vertragliche Verpflichtungen, kann KBS von dem Vertrag zurücktreten; das gilt im Fall von mehreren Verträgen für alle bestehenden Verträge, wenn es sich um wesentliche schuldhaftige Vertragsverletzungen handelt, insbesondere Zahlungen von mehr als 10 % der Summe der Forderungen von KBS aus allen Verträgen offen stehen. In diesem Fall ist KBS zugleich berechtigt, alle Sicherungsrechte einzufordern.
- VII.2. Das Gleiche gilt, wenn eine bzw. die Kreditversicherung von KBS die Eingehung oder Weiterführung einer Geschäftsbeziehung mit dem Kunden mangels Kreditwürdigkeit ablehnt.
- VII.3. Liegen die Voraussetzungen nach Ziffer VII.1. und/oder VII.2. vor, und zwar auch ohne dass mindestens 10 % der Summe aller Forderungen von KBS aus allen Verträgen offen stehen, kann KBS auch nachträglich vom Kunden Vorkasse für noch herzustellende oder auszuliefernde Waren fordern.

VIII. Geltendes Recht/Gerichtsstand

- VIII.1. Für alle rechtlichen Beziehungen zwischen KBS und Kunden gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
- VIII.2. Für alle rechtlichen Streitigkeiten gilt der Geschäftssitz von KBS als ausschließlicher Gerichtsstand (Amts- und Landgericht Mainz sowie übergeordnete Instanzen).
- VIII.3. Ziffer VIII.1. und VIII.2. gelten nur gegenüber Kaufleuten, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichen Sondervermögen als Kunden, oder wenn der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat und die Vereinbarung schriftlich bestätigt wird.

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

Stand: Mai 2024

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

www.kbs-gastrotechnik.de