

# KBS Gastrotechnik

## Herbstlich Willkommen!



**KBS**



Modell	Dinerbot T8
Abmessungen (BxTxH)	480x590x1166 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	55 cm
Ablagenanzahl und -größe	3 / 383x342 mm
Ladefähigkeit	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
<b>UVP in €</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>



Weitere Daten



YouTube



### Dinerbot T8

#### 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

Modell	Dinerbot T10
Abmessungen (BxTxH)	486x555x1399 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	59 cm
Ablagenanzahl	4
Ladefähigkeit	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
<b>UVP in €</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>



Weitere Daten



YouTube



### Dinerbot T10

#### Zur Lieferung von Speisen und Getränken mit zusätzlichem Werbebildschirm

- ◆ Für Essenslieferung, 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



### 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



Modell	Dinerbot T5
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
<b>UVP in €</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>



Weitere Daten



YouTube

### Butlerbot W3

#### 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



Modell	Butlerbot W3
Abmessungen (BxTxH)	450x550x1080 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl und -größe	2 / 390 x 385 mm
Ladefähigkeit	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
<b>UVP in €</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>



Weitere Daten



YouTube





Modell	<b>KBS 375 GU</b>
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
<b>UVP in €</b>	<b>999,00</b>

**KBS 375 GDU wie KBS 375 GU, jedoch mit Display**

Modell	<b>KBS 375 GDU</b>
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
<b>UVP in €</b>	<b>1.029,00</b>

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 AusgleichsfüÙe
- Hinten 2 Transportrollen
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar

### KBS 375 GDU

**Wie oben, jedoch:  
Umluft Glastür-Kühlschrank mit Display**

### KBS 1250 GDU ST

Modell	<b>KBS 1250 GDU ST</b>
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
<b>UVP in €</b>	<b>2.148,00</b>

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



#### 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 AusgleichsfüÙe
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



### CD 350

#### Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung

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



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

#### Modell wie oben, jedoch mit Schloss

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

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



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

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



Vorgeformte  
Auflageschienen



**READY KU 1407**  
**READY TKU 1407**

**READY KU 707**  
**READY TKU 707**

## READY KU 707 READY TKU 707

**Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1**  
**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 600 a
- ◆ 660 l Bruttoinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Türanschlag rechts (auch mit Linksanschlag lieferbar)
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf und Hygienerradien zur leichten Reinigung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl

## READY KU 1407 READY TKU 1407

**Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1**  
**Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1**  
**Wie READY KU 707 | READY TKU 707, jedoch:**

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



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

Modell	READY KU 707	READY KU 1407	READY TKU 707	READY TKU 1407
Türen	1 Volltür	2 Volltüren	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	1318 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	-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 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	660 l/461 l	1320 l/922 l	660 l/461 l	1320 l/922 l
Anschlusswert	230 V/158 W	230 V/180 W	230 V/353 W	230 V/641 W
Energieverbrauch	577 kWh/Jahr	998 kWh/Jahr	2.485 kWh/Jahr	4.928 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	151 kg	234 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6042.1011	6042.1016	6052.1011	6052.1016
<b>UVP in €</b>	<b>2.299,00</b>	<b>3.549,00</b>	<b>2.759,00</b>	<b>4.365,00</b>

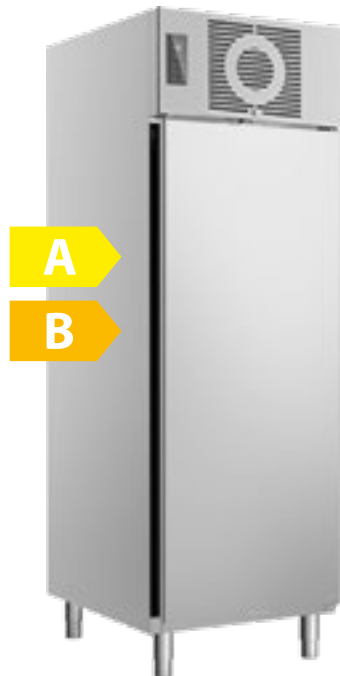


**KU 721 Friulinox by KBS**  
**TKU 721 Friulinox by KBS**

Vorgeformte  
Auflageschienen

**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
- ◆ 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



KU 721  
TKU 721



KU 1421  
TKU 1421

**KU 1421 Friulinox by KBS**  
**TKU 1421 Friulinox by KBS**

**Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1**

**Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1**

**Wie KU 721 / 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



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/ TKU 1421	81.9599	46,00

Modell	KU 721	KU 1421	TKU 721	TKU 1421
Türen	1 Volltür	2 Volltüren	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 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 -25 °C	-2 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l/490 l	1320 l/1085 l	660 l/490 l	1320 l/1085 l
Anschlusswert	230 V/165 W	230 V/323 W	230 V/405 W	230 V/647 W
Kälteleistung	425 W	523 W	689 W	753 W
Energieverbrauch	354 kWh/ Jahr	1.157 kWh/ Jahr	1.358 kWh/ Jahr	4.417 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste, GN 2/1 rilsaniert	4 Roste GN 2/1 rilsaniert	8 Roste, GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	216 kg	140 kg	216 kg
Artikelnummer	11.0776	11.1454	12.0759	12.1455
<b>UVP in €</b>	<b>3.438,00</b>	<b>5.811,00</b>	<b>3.987,00</b>	<b>6.268,00</b>



**Mit 80 mm  
starker Isolierung**



## Kühlzelle EVO80-Serie

### Kühlzelle, Boden mit grauer R9 kunststoffbeschichteter Antirutschfolie

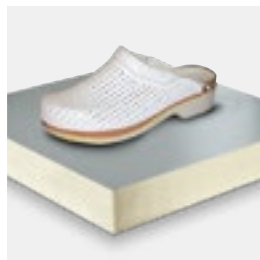
- ◆ Graue abgerundete Innenecken R10 für bessere Hygiene
- ◆ Boden für max. gleichmäßig verteilte statische Last von 1500 kg/m<sup>2</sup>, konzentriert 100 kg / 50 cm<sup>2</sup>, nicht befahrbar
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Isolierung 80 mm
- ◆ k-Wert: 0,29 W/m<sup>2</sup>
- ◆ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ◆ Exzentrische Doppelleffekthaken 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



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



**Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius**



**Boden begehbar**

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**



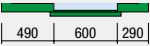


## Maße EVO80-Serie

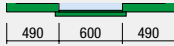
Außen-/Innenmaße

### Außen-/Innenmaße

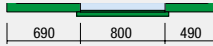
**1380 / 1220 mm**



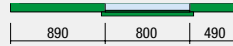
**1580 / 1420 mm**



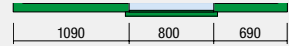
**1980 / 1820 mm**



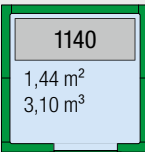
**2180 / 2020 mm**



**2580 / 2420 mm**

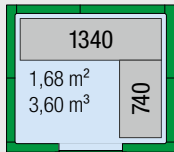


1380 / 1220 mm



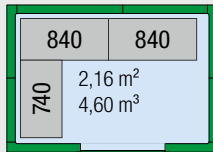
**Kühlzelle EVO80-01**  
Art.-Nr. 918.0017  
UVP 3.665,00 €

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



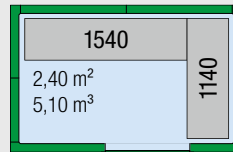
**Kühlzelle EVO80-02**  
Art.-Nr. 918.0027  
UVP 3.822,00 €

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



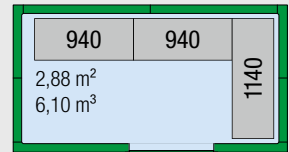
**Kühlzelle EVO80-03**  
Art.-Nr. 918.0037  
UVP 3.999,00 €

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



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

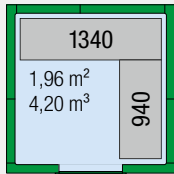
**Regal für EVO80-04**  
Art.-Nr. 130.1417  
UVP 975,00 €



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

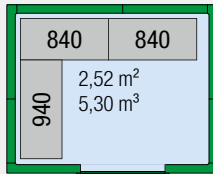
**Regal für EVO80-05**  
Art.-Nr. 130.1517  
UVP 1.185,00 €

1580 / 1420 mm



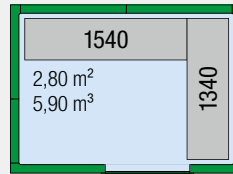
**Kühlzelle EVO80-06**  
Art.-Nr. 918.0067  
UVP 3.999,00 €

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



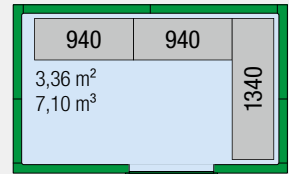
**Kühlzelle EVO80-07**  
Art.-Nr. 918.0077  
UVP 4.226,00 €

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



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

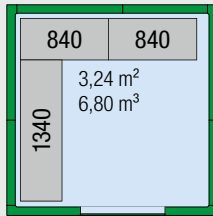
**Regal für EVO80-08**  
Art.-Nr. 130.1817  
UVP 1.020,00 €



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

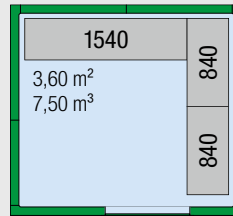
**Regal für EVO80-09**  
Art.-Nr. 130.1917  
UVP 1.247,00 €

1980 / 1820 mm



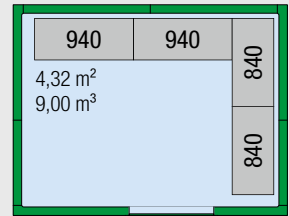
**Kühlzelle EVO80-10**  
Art.-Nr. 918.0107  
UVP 4.416,00 €

**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

## Kühltisch SKT

### Umluft Kühltisch mit großen Schubladen für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Freistehendes Gerät
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 5 (+40 °C / 40 %)
- ◆ 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 Fulterer 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

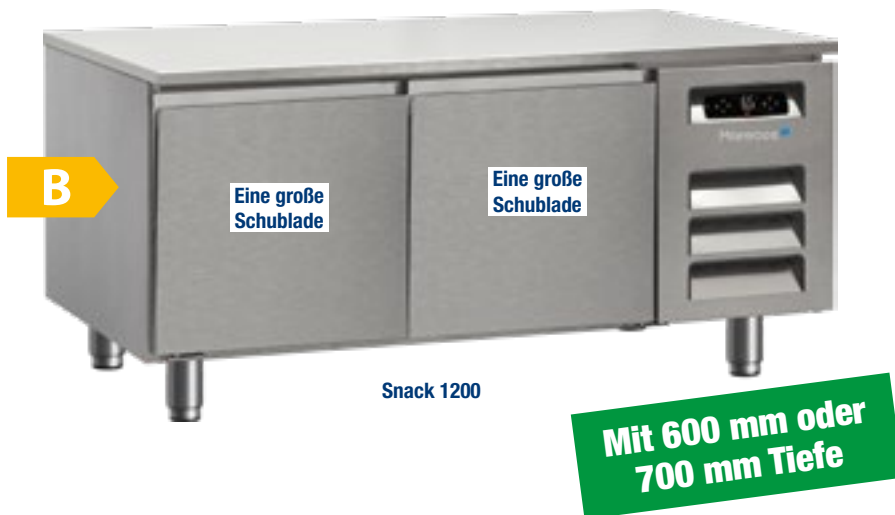
## Kühltisch Snack

### 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 Abtaugung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Verdampfer beschichtet
- ◆ Schubladen mit großer Kapazität
- ◆ Schubladen bis zu 45 kg belastbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an den Schubladen
- ◆ Höhenverstellbare CNS-FüÙe



Modell (ohne Aufkantung)	SKT 100	SKT 150
AußenmaÙe B x T x H	905 x 700 x 840 mm	1230 x 700 x 840 mm
Bruttoinhalt	102 l	154 l
Anschlusswert	230 V / 280 W	230 V / 280 W
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
Artikelnummer	34.3100	34.3150
<b>UVP in €</b>	<b>2.480,00</b>	<b>2.750,00</b>



Modell	Snack 1200	Snack 1600	Snack 1270	Snack 1670
AußenmaÙe B x T x H	1200 x <b>600</b> x 590 mm	1600 x <b>600</b> x 590 mm	1200 x <b>700</b> x 590 mm	1200 x <b>700</b> 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
<b>UVP in €</b>	<b>2.667,00</b>	<b>3.202,00</b>	<b>2.824,00</b>	<b>3.422,00</b>



### 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 Auflegeschiene
- ◆ 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

**Besonders leistungsfähig,  
bis 40 °C einsetzbar**



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflegeschiene 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)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
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
<b>UVP in €</b>	<b>2.617,00</b>	<b>3.058,00</b>	<b>3.871,00</b>



#### 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
<b>UVP in €</b>	<b>2.617,00</b>	<b>3.058,00</b>	<b>3.871,00</b>







# 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.



## 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
Bruttoinhalt	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 <sup>2</sup>	0,7 m <sup>2</sup>	0,8 m <sup>2</sup>	1,0 m <sup>2</sup>
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
<b>UVP in €</b>	<b>3.990,00</b>	<b>4.244,00</b>	<b>4.794,00</b>	<b>5.588,00</b>

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 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
- ◆ Wasserablaufhahn
- ◆ Bestückung mit GN Schalen max. 150 mm Tiefe



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

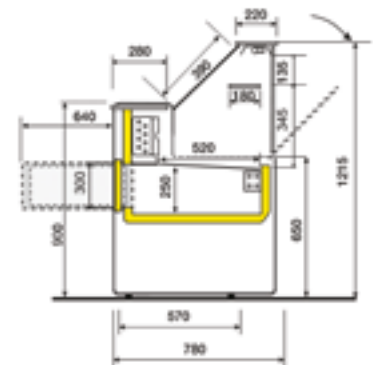
Modell	Gastroline Premium BM 100	Gastroline Premium BM 120	Gastroline Premium BM 150	Gastroline Premium BM 200
Außenmaße B x T x H	1040 x 880 x 1300 mm	1240 x 880 x 1300 mm	1540 x 880 x 1300 mm	2040 x 880 x 1300 mm
Bruttinhalt	245 l	290 l	365 l	485 l
Anschlusswert	230 V / 1.620 W	230 V / 2.424 W	230 V / 2430 W	400 V 4040 W
Ausstellungsfläche	0,5 m <sup>2</sup>	0,7 m <sup>2</sup>	0,8 m <sup>2</sup>	1,0 m <sup>2</sup>
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
<b>UVP in €</b>	<b>3.769,00</b>	<b>3.977,00</b>	<b>4.456,00</b>	<b>5.099,00</b>



### Kühltheke Torin

#### Frischwaretheke 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 <sup>2</sup>	0,73 m <sup>2</sup>	0,99 m <sup>2</sup>	1,25 m <sup>2</sup>
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







## 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





## 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 (JT/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 <sup>2</sup>	2,51 m <sup>2</sup>	3,21 m <sup>2</sup>	3,77 m <sup>2</sup>	5,01 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	1,32 m <sup>2</sup>	1,65 m <sup>2</sup>	2,12 m <sup>2</sup>	2,50 m <sup>2</sup>	3,31 m <sup>2</sup>
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 
<b>UVP in €</b>	<b>6.493,00</b>	<b>7.260,00</b>	<b>7.901,00</b>	<b>8.851,00</b>	<b>10.460,00</b>

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 
<b>UVP in €</b>	<b>7.307,00</b>	<b>8.317,00</b>	<b>9.202,00</b>	<b>10.396,00</b>	<b>12.492,00</b>


**Elektro-Frittenwanne**

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


**Elektro-Fritteuse,  
1 Becken 15 l**

## Elektro-Fritteuse, Frittenwanne

### Allgemein

- ◆ Außenmaterial Edelstahl
- ◆ 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

### Elektro-Fritteusen, Drehheizung

- ◆ Elektroheizung im Becken innen liegend und kippbar (Drehheizung)
- ◆ manuelle Bedienung

### Elektro-Fritteusen, Kippheizung

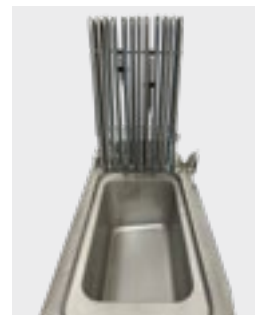
- ◆ Elektroheizung voll nach oben ausschwenkbar (Hebeheizung)
- ◆ manuelle Bedienung oder mit elektronischer Steuerung





### Elektro-Frittenwanne

- ◆ Obere Beheizung durch Infrarot-Heizelement, untere Beheizung durch untenliegenden Heizwiderstand

**Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!**


**Drehheizung: Kann zur Reinigung gekippt werden.**

**Klappheizung: Kann nach oben hochgeklappt werden.**


Modell	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung
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	 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
Artikelnummer
UVP in €

Elektro-Fritteuse Klappheizung, manuelle Bedienung
Artikelnummer
UVP in €

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
Artikelnummer
UVP in €

Elektro-Fritteuse Klappheizung, elektronische Steuerung
Artikelnummer
UVP in €

Elektro-Fritteuse Klappheizung, elektronische Steuerung
Artikelnummer
UVP in €



## Gas- und Elektro-Kochkessel

### Kochkessel aus Edelstahl

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Doppelwandiger Kessel
- ◆ Mit starken Dämmplatten wärmeisolierter Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 1 1/2" Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inkl. Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inkl. Warnleuchte bei Wassermangel

### Gasversion

- ◆ Elektrische Zündvorrichtung
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten



Elektro-Kochkessel 80 l

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

## Kippbratpfanne

### Gas- und Elektro-Kippbratpfanne aus Edelstahl

- ◆ Rechteckiges Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken mit manuellem Kippsystem
- ◆ Tiegelboden aus 12 mm dickem Duplexboden aus Edelstahl
- ◆ Federentlasteter, doppelwandiger Deckel
- ◆ Temperaturregelung +100 °C bis +280 °C
- ◆ Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- ◆ Festintegrierter Wasserzulauf frontseitig
- ◆ Beheizung Elektro-Kipper: durch gekapselte Widerstände unter dem Tiegel
- ◆ Beheizung Gas-Kipper: durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienschalter
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ **Korpushöhe 720 mm**
- ◆ **Höhe der Füße 180 mm**



Elektro-Kippbratpfanne

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	132,00
Abschlussprofil links	1040.9341	132,00





### Heißluftöfen

#### Standard- und Euronorm

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Stufenlose Temperaturregelung
- ◆ Timer mit Signalton
- ◆ Kontrollleuchten
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Auflegeschieben herausnehmbar
- ◆ Quereinschub
- ◆ Tür mit Doppelverglasung



**Heißluftofen Premium mit Grillfunktion und Beschwungung**



**Heißluftofen Standard**



**Heißluftofen Euronorm**

Modell	Heißluftofen Standard	Heißluftofen Premium	Heißluftofen Euronorm
Ausführung	Umluft	Umluft, Grillfunktion und manuelle Beschwungung	Umluft, manuelle Beschwungung 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 €	<b>629,00</b>	<b>919,00</b>	<b>1.679,00</b>



## 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 Garraumfeuchtung
- ◆ 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



### Gas- und Elektro-Teppanyaki

**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.**



Gas-Teppanyaki 3 Heizzonen



Elektro-Teppanyaki 2 Heizzonen

- ◆ 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



Abwurfschacht



Messerfester Stahl



Untergestell für Elektro-/Gas-Teppanyaki 2 mit Heizzonen



#### 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





### Snack



#### 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
- ◆ Temperaturregelung +50 °C bis + 450 °C
- ◆ Auf Tischgerät

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 mm	644 x 584 x 600 mm
Anschlusswert	230 V / 2 kW	230 V / 3,4 kW
Backkammern B x T x H	410 x 370 x 90 mm	410 x 370 x 90 mm
Artikelnummer	5250.5112	5250.5122
UVP in €	794,00	1.398,00

### Pizza Basic und Comfort



Basic 4



Comfort 4+4

#### 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
- ◆ Temperaturregelung +50 °C bis + 450 °C
- ◆ Abdeckbogen gegen Hitzeverlust beim Öffnen
- ◆ hochwertig isoliert

#### Basic

- ◆ 14 mm Schamottstein unten
- ◆ Analoges Thermometer
- ◆ 2 Kunststoffgriffe

#### Comfort

- ◆ Schamottstein 14mm oben und unten
- ◆ Edelstahlgriff
- ◆ Analoges Thermometer

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 mm	975 x 835 x 763 mm	975 x 835 x 412 mm	975 x 835 x 763 mm
Backkammer B x T x H	700 x 700 x 150 mm	2 x 700 x 700 x 150 mm	700 x 700 x 150 mm 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
Artikelnummer	5250.5110	5250.5120	5250.5111	5250.5121
UVP in €	1.749,00	3.044,00	1.979,00	3.489,00



## Tunnelofen Schamott

### Elektro- oder Gas-Tunnelofen 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 Krümelsammelkästen
- ♦ Selbstschmierende Lager, feste Laufrichtung
- ♦ Nur bei Elektro: bis zu 3 Geräte stapelbar
- ♦ Nur bei Gas: Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche

### Zubehör: Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen

- ♦ Digitale Steuerung der Backzeiten und Temperaturen von Decke und Kochboden
- ♦ Bis zu 25 Programme speicherbar



Tunnelofen Elektro



Tunnelofen Gas



Direkt auf dem Stein gebacken



### Produktion in der Stunde

Pizza Ø	Tunnelofen Elektro, Backzeit 3 Minuten			Tunnelofen Gas, Backzeit 3 Minuten
	Elektro 450	Elektro 590	Elektro 790	Gas 790
Ø 15 cm	300	425	920	710
Ø 20 cm	150	220	420	325
Ø 25 cm	60	175	340	273
Ø 30 cm	52	110	190	147
Ø 35 cm	44	95	165	130
Ø 45 cm	35	50	97	74
Ø 50 cm	–	44	58	44

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen	5059.4004	2.552,00

Modell	Tunnelofen Elektro 450	Tunnelofen Elektro 590	Tunnelofen Elektro 790	Tunnelofen Gas 790
Förderband Breite	450 mm	590 mm	790 mm	790 mm
Außenmaße B x T x H	1080 x 1820 x 520 mm	1220 x 2160 x 520 mm	1420 x 2520 x 520 mm	1420 x 2160 x 660 mm
Innenmaße B x T x H	530 x 800 x 110 mm	670 x 1140 x 110 mm	870 x 1500 x 110 mm	850 x 1140 x 110 mm
Anschlusswert	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-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



**Valor bestehend aus: zwei Backkammern, Gärschrank, Design-Abdeckhaube und Design-Seitenteilen**



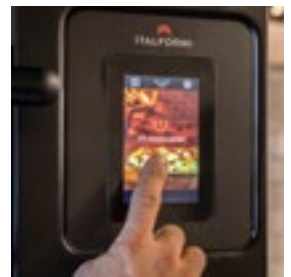
**Valor bestehend aus: zwei Backkammern, Gärschrank und Abdeckhaube**

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

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 €	<b>8.849,00</b>	<b>10.508,00</b>



**Vollständige Einsicht in die Backkammer**



**Einfache Bedienung mit Touch Screen**



**Backkammer vollschamottiert**



**Fronttüren federentlastet**



## Design-Pizza-Ofen CARUSO

### 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 6 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
<b>UVP in €</b>	<b>19.030,00</b>	<b>21.710,00</b>	<b>24.680,00</b>	<b>27.495,00</b>





Ready 505



Ready 1514 AP

<b>AP</b>	<b>Ablaufpumpe</b>
<b>APE</b>	<b>Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter</b>

### Ready Line Gläserspüler

#### Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe, Tankflächensieb
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige

#### Ready 505 und 515 (elektromechanische Version)

- ◆ Double-Flow-Pumpe, einwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Tür mit Kontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Temperaturanzeige im Display
- ◆ 3 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden
- ◆ 1 Sonderprogramm für Gläser (Waschgang bei 60°C / Nachspülgang bei 67°C)

#### Ready 1514 (elektronische Version)

- ◆ Double-Flow-Pumpe, Sanftanlauf
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Federentlastete Exklusivtür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Tiefgezogener Tank, Energy Save
- ◆ Einstellbare Parameter, Smart Spülarne

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
Spüleistung Körbe	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
Ablaufpumpe	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filterssystem	Water-Fresh-Filterssystem
Artikelnummer	2022.1025	2022.1026
<b>UVP in €</b>	<b>2.548,00</b>	<b>2.638,00</b>

Modell	Ready 505 AP	Ready 515 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2036	2022.2037
<b>UVP in €</b>	<b>2.723,00</b>	<b>2.804,00</b>

Modell	Ready 505 APE	Ready 515 APE
Ablaufpumpe und Wasserenthärter	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2023.2026	2023.2025
<b>UVP in €</b>	<b>3.022,00</b>	<b>3.143,00</b>

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. Gläseranschubhöhe	360 mm
Max. Tellereinschubhöhe	390 mm
Spüleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40 / 30 / 24 pro Stunde
Waschzeit 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
<b>UVP in €</b>	<b>3.835,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>4.169,00</b>



### 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. Gläsereschubhöhe 440 mm
- ◆ Max. Tellereinschubhöhe 465 mm
- ◆ Spüleistung 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
<b>UVP in €</b>	<b>6.620,00</b>	<b>9.498,00</b>	<b>7.978,00</b>	<b>11.342,00</b>

Modell	Gastroline 3605 APWI	Gastroline 3665 APWI
Wasserenthärter	nein	nein
Wärmerückgewinnung	ja, Edelstahl	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2032.1322	2032.1332
<b>UVP in €</b>	<b>11.711,00</b>	<b>13.920,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>7.070,00</b>	<b>9.906,00</b>	<b>8.759,00</b>	<b>11.447,00</b>

Modell	Gastroline 3605 APEWI	Gastroline 3665 APEWI
Wasserenthärter	ja	ja
Wärmerückgewinnung	ja, Edelstahl	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2032.1323	2032.1333
<b>UVP in €</b>	<b>12.207,00</b>	<b>13.778,00</b>

**Wichtig bei Geräten mit vorgeschalteter Osmoseanlage**



### 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.

### 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

### LEED Einwandige Konstruktion-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



## 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, Feststellring 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
<b>UVP in €</b>	<b>538,00</b>



### **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

**Höhe 600 / 800 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)
<b>UVP in €</b>	<b>475,00 (600 mm)</b>
<b>UVP in €</b>	<b>504,00 (800 mm)</b>



### **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
<b>UVP in €</b>	<b>601,00</b>







### 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

**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



Angebot nur für Industrie, Handel und Gewerbe • für Druckfehler keine Haftung • alle Preise zzgl. MwSt. und Bezugskosten • gültig bis 31.12.2024 Stand: September 2024



KBS Gastrotechnik GmbH  
Schoßbergstraße 26  
65201 Wiesbaden  
Telefon: 0611 44787-150  
Telefax: 0611 44787-175  
E-Mail: [kbs@kbs-gastrotechnik.de](mailto:kbs@kbs-gastrotechnik.de)

[www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)