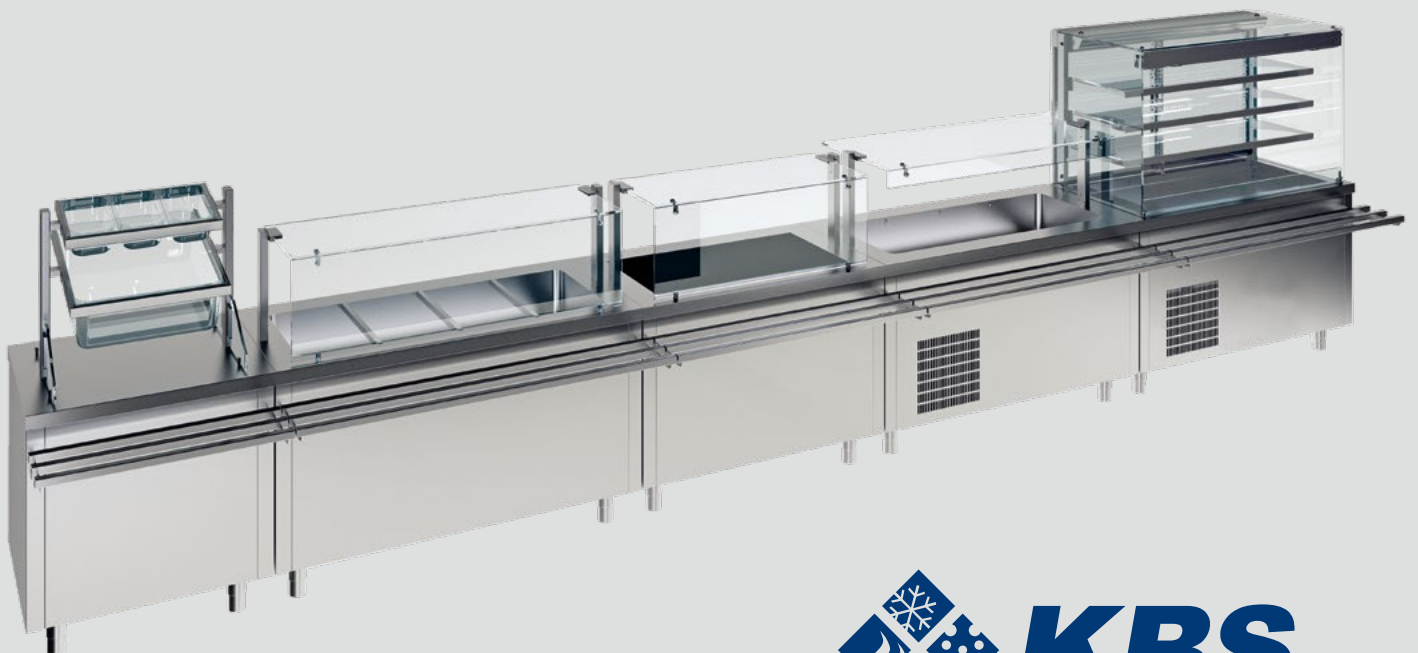


# KBS Gastrotechnik

## Gesamtkatalog 26/27



Kälte | Thermik | Lüftung | Spültechnik  
Vorbereitung | Edelmöbel | Robotics



## 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.



### ROBOTICS

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 sofort geliefert werden. Unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://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



## Robotics

Kleenbot .....	2
Dinerbots .....	3
Transportroboter .....	4
Butlerbots .....	5

## 1 Kühlschränke

Glastür-Kühlschränke .....	8
Schubladenkühler .....	17
Einbaukühlschrank .....	16
Glastür-Kühlschränke mit 2 oder 3 Türen .....	16
Weinkühlung mit Umluftkühlung .....	20
Getränkkekühlung .....	22
Volltür-Kühlschränke .....	29
Volltür-Kühlschränke GN 2/1 .....	34
Edelstahl-Kühlschränke .....	37
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline .....	46
Bäckerei-Kühlschränke .....	50
Pralinen-Kühlschränke .....	55
Einfahr-Kühlschränke .....	56
Auftauschrank .....	56
Gemeinschafts-Kühlschränke .....	57
Abfallkühler .....	58

## 2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke .....	62
Glastür-Tiefkühlschränke .....	63
Volltür-Tiefkühlschränke .....	64
Volltür-Tiefkühlschränke, GN 2/1 .....	66
Edelstahl-Tiefkühlschränke .....	67
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline .....	72
Edelstahl-Tiefkühlschränke mit 2 oder 3 Türen .....	75
Bäckerei-Tiefkühlschränke .....	76
Speiseeis-Lagerschränke .....	78
Speiseeis-Lagerschränke Premiumline .....	79
Getränketiefkühlung .....	80
Rückstellproben-Tiefkühlschränke .....	80
Tiefkühltruhen .....	81
Labor-Tiefkühltruhen .....	87
Schnellabkühler und Schockfroster .....	88
Profi Schnellabkühler und Schockfroster auch für Speiseeis .....	91
Eiswürfelbereiter .....	92
Flockeneisbereiter .....	95
Press Flake Eisbereiter .....	97
Pro Eiswürfelbereiter .....	98
Pro Flockeneisbereiter .....	100
Kühl- und Tiefkühlzellen .....	101
Kühl- und Tiefkühlaggregate .....	111

## 3 Kühltische

Belegstationen .....	118
Saladetten .....	120
Edelstahl-Kühltische .....	122
Bäckerei-Kühltische .....	130
Edelstahl-Tiefkühltische .....	131
Edelstahl-Kühltische Premiumline .....	132
Edelstahl-Kühltische für die Highend Küche .....	136
Pizza-Kühltische .....	138
Kühlaufsätze .....	141
Unterbauten .....	143

## 4 Kühlvitrienen

Impulsregale .....	146
Aufsatzvitrienen .....	147
Panoramavitrienen .....	152
Verkaufs- und Selbstbedienungsvitrienen .....	156
Serviervitrienen .....	159
Mehrzweckvitrienen .....	163
Modulares Speisenausgabesystem (SB) .....	166
Frischwarentheken .....	172
Konditoreitheken .....	177
Speiseeis-Verkaufstheken .....	181
Fischtheken .....	185
Kühlthekenerserie KUBUS .....	186
Kühlthekenerserie NINA .....	192
Frischwarentheke ESKIMO .....	195
Wandkühlregale .....	197
Wandtiefkühlregale .....	208
Wandkühlregale Profibereich .....	209

## 5 Speisenausgabe

Transportwagen .....	214
Bain-Marie-Becken .....	216
Einbaugeräte .....	217
Profi-Einbauwannen und -platten .....	219
Profi-Einbaukühlvitrine auf Platte .....	224
Speisenausgabesystem Self Cube .....	226

## 6 Thermik

600er Bautiefe „Red 600“ .....	235
650er Bautiefe „Power 650“ .....	242
700er Bautiefe „Ready 700“ .....	250
700er Bautiefe „Essence 700“ .....	258
Essence 700 – Drop-in Module .....	272
Induktion 700 .....	273
900er Bautiefe „Essence 900“ .....	274
900er Bautiefe „Red 900“ .....	287
Heißluftöfen .....	288
Salamander .....	290
Kombidämpfer .....	292
Elektro-Nudelkocher .....	295
Teppanyaki .....	296
Hockerkocher .....	297
Dim Sum Dampfgarer .....	298
Induktions-Wok .....	298
Gas-Tischkocher und Wokherde .....	299
Pizza- und Transportbandöfen .....	300

## 7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform .....	315
Profi-Wandhauben, Trapezform .....	316
Profi-Wandhauben, Kubusform .....	317
Airboxen und Kompaktlüfter .....	318
Motoren, Regler, Flammschutzfilter .....	320

## 8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line .....	325
Gläserspüler Ready Line .....	326
Geschirrspüler Ready Line .....	327
Haubenspülmaschinen Ready Line .....	329
Geschirrspülmaschinen Ready Line für EN-Wannen .....	330
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline .....	331
Untertischgeschirrspüler Gastroline .....	332
Kistenspülmaschine Gastroline .....	333
Flaschen- und Kannenreinigungssystem .....	334
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline .....	335
Haubenspülmaschinen Gastroline mit Wärmerückgewinnung .....	336
Gläserspüler Gastroline mit Osmoseanlage .....	338
Geschirrspüler Gastroline mit Wärmerückgewinnung .....	339
Zu- und Ablauftische für Haubenspülmaschinen .....	340
Fettabscheider .....	341
Wasseraufbereitung .....	342

### Klarco-Gewerbearmaturen:

Auftischarmaturen, Geschirrwashbrausen, Pot-Filler Easy-Serie .....	345
Sensormischer .....	346

## 8

Styl-Serie .....	347
Premium-Serie .....	350
Shrink Serie .....	354
Eversteel Serie .....	355
Glasfüller .....	356
Waschbrausen / Schlauchbrausen .....	357
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
Kontaktgrill .....	371
Crêpesgerät, Waffeleisen .....	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
Schubladen und Schubladenblöcke .....	400
Aufsatzborde .....	400
Arbeitsschränke .....	401
Wärmeschränke .....	404
Spültische .....	405
Spülschränke .....	406
Arbeitstische .....	407
Durchreichen .....	407
Wandhängeschränke .....	409
Arbeitsplatten und Einschweißbecken .....	410
Geschirrschränke .....	411



# ROBOTER FÜR SERVICE UND REINIGUNG

**NEU**

Modell	C40S Kleenbot	
Abmessungen (BxTxH)	616 x 550 x 690 mm	
Erforderl. Durchfahrtsbreite	65 cm	
Erforderl. Durchfahrtshöhe	75 cm	
Geschwindigkeit	0,8 m/s	
Display	11,6 Zoll	
Akku-Laufzeit	5-12 Stunden je nach Modus	
Akku-Ladedauer	2 Stunden	
Gewicht	70 kg	
Artikelnummer	75.7047	
<b>UVP in €</b>	<b>12.499,00</b>	

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ladestation	9800.4079	999,00
Ladefunktion, Frisch- und Abwasseranschluss sowie automatischer Reinigungsmitteldosierung	9800.4094	1.799,00



C40S mit Arbeitsstation

## Kleenbot C40S Autonomer Reinigungsroboter

### Nächste Generation der professionellen Bodenreinigungstechnologie

- ◆ Reinigungsmodus: Nass- und Trockenreinigung
- ◆ Reinigungseffizienz: Bis zu 1000 m<sup>2</sup>/h
- ◆ Reinigungsfläche: Bis zu 2500 m<sup>2</sup>
- ◆ Staubaufnahme: 8 Liter Staubbehälter
- ◆ Frischwassertank: 16 Liter
- ◆ Schmutzwassertank: 14 Liter
- ◆ Akkulaufzeit: bis zu 12 h
- ◆ Geräuschpegel: 70 dB
- ◆ Maximale Reinigungs- und Fahrgeschwindigkeit: 0,8 m/s
- ◆ Teppichreinigungsfähigkeit: Flor bis 8 mm
- ◆ Mit Frisch- und Abwasseranschluss

◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Weitere Daten



YouTube



## Dinerbot T11

NEU

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

- ◆ Für Essenslieferung, Begrüßung und Begleitung
- ◆ Beweglicher Kopf zur Interaktion mit Gästen und Anzeige Fahrtrichtungswechsel
- ◆ Werbefeldschirm 18,5 Zoll für Filme und Bilder
- ◆ Sensor zur Objekterkennung in Ablagen
- ◆ Entnahmeaufforderung durch Lichtleiste in Ablagen
- ◆ Autonome Navigation
- ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
- ◆ Not-Aus-Schalter
- ◆ Zusammenarbeit mit weiteren Robotern möglich
- ◆ Bequemer 300°-Zugriff
- ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
- ◆ Ablagengröße:
  - Ablage 1: 383 x 342 x 220 mm
  - Ablage 2: 383 x 342 x 220 mm
  - Ablage 3: 383 x 342 x 285 mm
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Modell	Dinerbot T11
Abmessungen (BxTxH)	384 x 463 x 1123 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	49 cm
Ablagenanzahl und -größe	3 / 383 x 342 mm
Ladefähigkeit	20 kg (5 kg / 5 kg / 10 kg)
Geschwindigkeit	0,1 – 1,0 m/s
Display	Touch 10,1 Zoll Werbefeldschirm 18,5 Zoll
Akku-Laufzeit	9 Stunden
Akku-Ladedauer	5,5 Stunden
Gewicht	38 kg
Artikelnummer	775.7075
<b>UVP in €</b>	<b>9.999,00</b>



Weitere Daten



YouTube

## Dinerbot T10

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

- ◆ Für Essenslieferung, Begrüßung und Begleitung
- ◆ Beweglicher Kopf zur Interaktion mit Gästen und Anzeige Fahrtrichtungswechsel
- ◆ Werbefeldschirm 23,8 Zoll für Filme und Bilder
- ◆ Sensor zur Objekterkennung in Ablagen
- ◆ Entnahmeaufforderung durch Lichtleiste in Ablagen
- ◆ Autonome Navigation
- ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
- ◆ Not-Aus-Schalter
- ◆ Zusammenarbeit mit weiteren Robotern möglich
- ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation (im Lieferumfang enthalten)
- ◆ Ablagengröße:
  - Ablage 1: 485 x 410 x 240 mm
  - Ablage 2: 485 x 410 x 215 mm
  - Ablage 3: 485 x 410 x 205 mm
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Modell	Dinerbot T10
Abmessungen (BxTxH)	486 x 555 x 1399 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 Werbefeldschirm
Akku-Laufzeit	6 - 8 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	58 kg
Artikelnummer	75.7070
<b>UVP in €</b>	<b>12.499,00</b>



Weitere Daten



YouTube

Modell	Dinerbot T9
Abmessungen (BxTxH)	500 x 527 x 1266 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl	4 / höhenverstellbar
Ladefähigkeit	10 kg / Ablage (40 kg ges.)
Geschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	12+ Stunden
Akku-Ladedauer	4 Stunden
Gewicht	62 kg
Artikelnummer	75.7095
<b>UVP in €</b>	<b>8.999,00</b>

Modell	Dinerbot T9 Pro
Ablagenanzahl	3 Ablagen + Boden
Akku-Laufzeit	13-18 Stunden
Akku-Ladedauer	4 Stunden
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	75.7050
<b>UVP in €</b>	<b>9.999,00</b>



Weitere Daten  
Dinerbot T9



YouTube



Dinerbot T9

Dinerbot T9 Pro

## Dinerbot T9

### Neueste Entwicklung mit Selbstabholtechnik und umfangreichen Einsatzmöglichkeiten

- ◆ 11,6 Zoll HD-Touchbildschirm
- ◆ Autonome Navigation durch Lidar-Kamera-System
- ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
- ◆ Zusammenarbeit mit weiteren Robotern möglich
- ◆ Bequeme Rundum-Zugriffsmöglichkeit
- ◆ Entnahmeaufforderung auf Display
- ◆ Not-Aus-Schalter, Notfallstopp-Sensorstreifen
- ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich

## Dinerbot T9 Pro

### Wie oben jedoch:

- ◆ Visual SLAM-Kamera zur zusätzlichen Orientierung an natürlichen Deckengegebenheiten
- ◆ Entnahmeaufforderung per LED-Leiste an jedem Tablett
- ◆ Sensor-Objekterkennung an den Ablagen
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Weitere Daten  
Dinerbot T9 Pro



YouTube

Modell	Transportroboter S100
Abmessungen (BxTxH)	925 x 620 x 1282 mm
Mindestdurchgangsbreite ohne Rotation	900 mm
Mindestdurchgangsbreite mit Rotation	1200 mm
Maximale Transportgröße	913 x 616 x 800 mm
Ladefähigkeit	100 kg
Bewegungsgeschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	10,1 Zoll
Akku-Laufzeit	8 Stunden
Akku-Ladedauer	2,5 Stunden
Gewicht	91 kg
Artikelnummer	75.7065
<b>UVP in €</b>	<b>15.299,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Regalsystem, Abmessungen Regal (BxTxH): 865 x 600 x 800 mm	75.7099	946,00



S100 mit Regalsystem und Materialboxen  
(nicht im Lieferumfang enthalten)

## Transportroboter S100

### Die Neudefinition der industriellen Mobilität

- ◆ 10,1 Zoll Touchbildschirm
- ◆ Sprachausgabe in 5 Sprachen
- ◆ Autonome Navigation durch Dual-Lidar-Kamera-System
- ◆ 3 Stereo-Vision-Sensoren
- ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
- ◆ 360° Rotation
- ◆ Überwindet Steigung und Gefälle bis 5 %, Kanten bis 5 mm Höhe
- ◆ Zusammenarbeit mit bis zu 10 Robotern möglich
- ◆ 3 Not-Aus-Schalter, vorne, seitlich und rückseitig
- ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
- ◆ Autonome Fahrstuhlsteuerung (optional)
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Weitere Daten



YouTube



## Butlerbot W3

### Smarter Multifunktions-Roboter für komplexe Aufgaben

- ◆ 11,6 Zoll Touchbildschirm
  - ◆ Dezentres, modernes Design
  - ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
  - ◆ Ebenen variabel gestaltbar, Trennwand und Flascheneinsatz im Lieferumfang enthalten
  - ◆ Autonome Fahrstuhlsteuerung (optional)
  - ◆ Autonome Navigation auf mehreren Etagen möglich
  - ◆ Zusammenarbeit mit weiteren Robotern möglich
  - ◆ Passwortgeschützter, geschlossener Transport möglich
  - ◆ Not-Aus-Schalter
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Modell	Butlerbot W3
Abmessungen (BxTxH)	450 x 550 x 1080 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
<b>UVP in €</b>	<b>15.749,00</b>



Weitere Daten



YouTube

## Butlerbot T3

### Smarter Multifunktions-Roboter mit hoher Ladekapazität

- ◆ Für den Einsatz in Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen sowie Hotels und Büros
  - ◆ Große Kabine (422 x 575 x 690 mm) mit bis zu drei Fächern
  - ◆ Handsfree Schließen mittels Laserpunkt am Boden
  - ◆ 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
  - ◆ Zusammenarbeit mit weiteren Robotern möglich
  - ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Modell	Butlerbot T3
Abmessungen (BxTxH)	489 x 623 x 1341 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
<b>UVP in €</b>	<b>15.999,00</b>



Weitere Daten



YouTube



**Getränketheke mit Abdeckung**

Steckfertige Umluft Getränketheke  
Seite 22

**ab 5.789,- Euro**

**KU 722**

Gewerbekühlschrank GN 2/1  
für professionelle Gastronomie  
Seite 47

**ab 3.148,- Euro**



**A**  
**G** **C**



**KBS 327 G Slim**

Glastür-Kühlschrank in  
Slimline Ausführung für Nischen  
Seite 12

**899,- Euro**



# 1 KÜHLSCHRÄNKE KÜHLTRUHEN ABFALLKÜHLER

## 1 Kühlschränke

Glastür-Kühlschränke .....	8
Schubladenkühler .....	17
Einbaukühlschrank .....	16
Glastür-Kühlschränke mit 2 oder 3 Türen .....	18
Weinkühlung mit Umluftkühlung .....	20
Getränkekühlung .....	22
Volltür-Kühlschränke .....	29
Volltür-Kühlschränke GN 2/1 .....	34
Edelstahl-Kühlschränke .....	37
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline .....	46
Bäckerei-Kühlschränke .....	50
Pralinen-Kühlschränke .....	55
Einfahr-Kühlschränke .....	56
Auftauschrank .....	56
Gemeinschafts-Kühlschränke .....	57
Abfallkühler .....	58

**LED LABEL**

### 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	112,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>1.459,00</b>	<b>1.694,00</b>	<b>2.034,00</b>



### KBS 147 U

PLANBAR

PLANBAR

LABEL

LED

NEU

Kühlschränke 1

#### Glastür-Kühlschrank mit Umluftkühlung

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



Modell	KBS 147 U
AußenmaÙe (B x T x H)	472 x 470 x 840 mm
InnenmaÙe (B x T x H)	393 x 354 x 732 mm
Temperatur	+2 °C bis +7 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)
Brutto- /Nutzinhalt	98 l/88l
Anschlusswert	230 V / 85 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	657 kWh /Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	34 kg
Artikelnummer	91.5124
<b>UVP in €</b>	<b>579,00</b>

### K 140 G

LABEL

LED

#### 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
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Vorne und hinten höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage
- ◆ 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
<b>UVP in € (schwarz)</b>	<b>599,00</b>
<b>UVP in € (weiß)</b>	<b>599,00</b>

**LED LABEL**

### 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	112,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>1.798,00</b>	<b>1.819,00</b>	<b>2.288,00</b>



### FLK 365

pCon  
PLANBAR

SWS  
PLANBAR

LABEL

LED

1  
Kühlschränke

#### Getränke-Kühlschrank mit Display und 2 vertikalen Linien LED-Innenbeleuchtung

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

Hier könnte Ihr Logo stehen



Modell	FLK 365
Außenmaße (B x T x H)	600 x 600 x 2025 mm
Innenmaße (B x T x H)	500 x 455 x 1645 mm
Kapazität	462 0,33 l Dosen 224 0,5 l PET Flaschen
Temperatur	+/-0 °C bis +14 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)
Bruttinhalt	385 l
Anschlusswert	230 V / 265 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1028 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Gewicht	80 kg
Artikelnummer	919.0026
<b>UVP in €</b>	<b>1.099,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für FLK schwarz	81.7396	35,00
Rosthalter hinten schwarz	81.9072	7,00
Rosthalter vorn schwarz	81.9073	7,00

### CD 291

pCon  
PLANBAR

SWS  
PLANBAR

LABEL

LED

#### Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung und Kunststoff-Türrahmen

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



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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	35,00
Umbau Linksanschlag	55	112,00

**LABEL** **LED** **SWS** **pCon**  
PLANBAR PLANBAR

### KBS 316 G Slim und KBS 327 G Slim

#### Glastür-Kühlschrank in Slimline Ausführung für Nischen mit 410 mm bzw. 450 mm

- ◆ Außergewöhnliches Design in Schwarz
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 600 a
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech lackiert, schwarz
- ◆ Innenraum Kunststoff schwarz
- ◆ Digitale Temperaturanzeige, digitales Thermostat
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Tür 3-fach isolierverglast
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ 5 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost
- ◆ Roste mit Preisschiene ausgestattet
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



Modell	KBS 316 G Slim	KBS 327 G Slim
AußenmaÙe (B x T x H)	405 x 435 x 1775 mm	450 x 630 x 1950 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+1 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Bruttinhalt	160 l	317 l
Anschlusswert	230 V / 150 W	230 V / 150 W
Energieverbrauch	500 kWh/Jahr	511 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU2019/2018)	C (EU2019/2018)
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	52 kg	80 kg
Artikelnummer	30.2160	30.2328
<b>UVP in €</b>	<b>788,00</b>	<b>1.088,00</b>

**LABEL** **LED** **SWS** **pCon**  
PLANBAR PLANBAR

### KBS 384

#### Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung

- ◆ Isolierglastür in schwarzem Rahmen eingefasst
- ◆ Digitales Thermostat und Anzeige
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- ◆ Innenmaterial: HIPS Kunststoffinnenbehälter schwarz
- ◆ Mit Schloss
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Senkrechte LED Innenbeleuchtung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ 5 Roste schwarz im Lieferumfang höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ 2 Rollen hinten
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



Modell	KBS 384
AußenmaÙe (B x T x H)	595 x 585 x 1878 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttinhalt	388l / 354l
Anschlusswert	230 V / 320 W
Energieverbrauch	577 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	5 Roste, schwarz
Gewicht	60 kg
Artikelnummer	60.4384
<b>UVP in €</b>	<b>929,00</b>



### 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
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ CD 350 Schwarz: Isolierglastür mit Kunststoffrahmen und Griffmulde
- ◆ CD 350 Weiß: Isolierglastür mit Aluminiumrahmen und Griff
- ◆ 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
- ◆ 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 %)
Bruttoinhalt	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
Art.Nr. (weiß, Rechtsanschlag)	919.0005
Art.Nr. (schwarz, Rechtsanschlag)	919.0030
Art.Nr. (weiß, Linkssanschlag)	919.0031
Art.Nr. (schwarz, Linkssanschlag)	919.0032
<b>UVP in € (weiß, Rechtsanschlag)</b>	<b>929,00</b>
<b>UVP in € (schwarz, Rechtsanschlag)</b>	<b>959,00</b>
<b>UVP in € (weiß, Linkssanschlag)</b>	<b>929,00</b>
<b>UVP in € (schwarz, Linkssanschlag)</b>	<b>959,00</b>

Modell wie oben, jedoch mit Schloss, nur Rechtsanschlag möglich

Modell	CD 350 mit Schloss
Art.Nr. (weiß, Rechtsanschlag)	919.0014
Art.Nr. (schwarz, Rechtsanschlag)	919.0035
<b>UVP in € (weiß, Rechtsanschlag)</b>	<b>989,00</b>
<b>UVP in € (schwarz, Rechtsanschlag)</b>	<b>1.019,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost weiß rilsaniert	919.0099	35,00
Rost schwarz rilsaniert	919.0089	39,00

### 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
- ◆ Durchgehender Kühlkorpus
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ 2 Isolierglastüren im Aluminiumrahmen mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



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 %)
Bruttoinhalt	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	35,00





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
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	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.049,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1158	39,00



## 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, nicht wechselbar
- Türrahmen schwarz
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Hinten 2 Transportrollen
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage

## 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	+2 °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	1497 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	72,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	601.2054	5,00



## KBS 1250 GDU ST

### Glastür-Kühlschrank mit 2 Schiebetüren und Display

- Horizontale Displaybeleuchtung, separat schaltbar
- Innenbeleuchtung über 2 vertikale LED-Röhren, 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



### KBS 202 GU, KBS 402 GU und KBS 602 GU

Con PLANBAR

SWS PLANBAR

LABEL

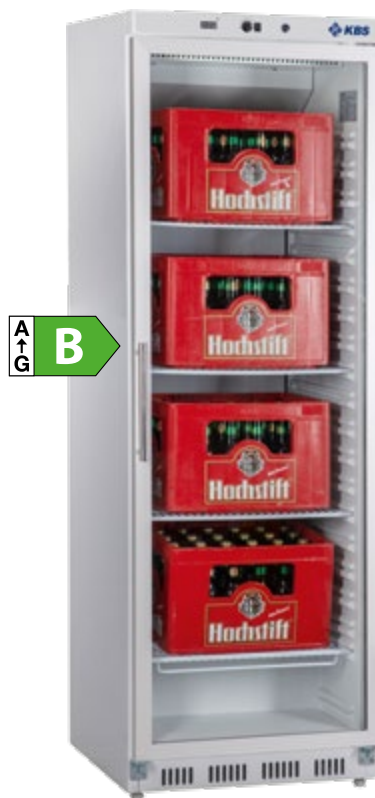
1  
Kühlschränke

#### 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, werksseitig wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



KBS 202 GU



KBS 402 GU



KBS 602 GU

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 202 / 402, Traglast bis 20 kg	83.8976	36,00
Rost 602, Traglast bis 30 kg	83.8978	39,00
CNS-Füße 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	57,00
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit, werksseitig	56	145,00

Modell	KBS 202 GU	KBS 402 GU	KBS 602 GU
Außenmaße (BxTxH)	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1855 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 %)
Bruttinhalt	129 l	361 l	620 l
Ausstellungsfläche	0,23 m <sup>2</sup>	0,75 m <sup>2</sup>	0,91 m <sup>2</sup>
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
<b>UVP in €</b>	<b>729,00</b>	<b>1.106,00</b>	<b>1.369,00</b>



SWS  
PLANBAR

EINBAU-  
GERÄT

LED

pCon  
PLANBAR

### KBS 154 U und KBS 154 GU

#### Einbaufähiger Umluftkühlschrank mit Voll- oder Glastür

- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Aussenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert
- ◆ Edelstahltür mit Schloss
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff schwarz, 3 seitig
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Selbstschließende Tür
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe 30 mm

#### KBS 154 GU wie oben, jedoch

- ◆ Mit Glastür
- ◆ Mit LED Beleuchtung



KBS 154 U



KBS 154 GU



Mit Schloss



Stangengriff aus Edelstahl



Steuerung und LED Punktbeleuchtung  
(LED nur bei KBS 154 GU)



Vorgeformte Rostauflagen

**Voll einbaufähig**



Modell	KBS 154 U	KBS 154 GU
AußenmaÙe (BxTxH)	595 x 585 x 820 mm	595 x 585 x 820 mm
Temperatur	+1 °C bis +10 °C	+1 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Bruttoinhalt	142 l	142 l
Anschlusswert	230 V / 110 W	230 V / 110 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	164 kWh/Jahr	280 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste	3 Roste
Gewicht	42 kg	47 kg
Artikelnummer	30.2155	30.2154
<b>UVP in €</b>	<b>1.098,00</b>	<b>1.198,00</b>



### 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 / 110 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	578 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Bruttoinhalt	150 l
Gewicht	56 kg
Artikelnummer	6.0339
<b>UVP in €</b>	<b>1.998,00</b>

1  
Kühlschränke



Innengestell als Zubehör (Preis auf Anfrage)



Werkzeugfrei herausnehmbar



Austauschbare Frontblende (Preis auf Anfrage)

### KBS 850 GU



#### Kühlschrank mit 2 Isolierglastüren, Selbstschließmechanismus und Schloss

- ◆ Außen- / Innenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel: R 290, Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenbeleuchtung 2 LED-Bänder
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum, 4 Rollen
- ◆ 4 engmaschige Roste, höhenverstellbar

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 %)
Brutto- / Nutzinhalt	765 l / 585 l
Warenpräsentationsfläche	1,51 m <sup>2</sup>
Anschlusswert	230 V / 460 W
Energieverbrauch	1389 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Artikelnummer	46.4080
<b>UVP in €</b>	<b>3.119,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.2630	89,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	83.2632	4,00





### KU 1200 G und KU 1850 G

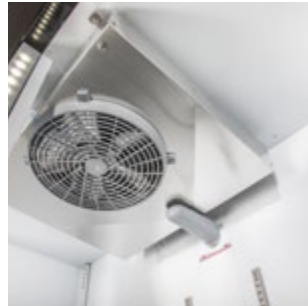
#### Glastürkühlschrank mit zwei oder drei Türen

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech Schwarz RAL 9005 pulverbeschichtet, Türrahmen schwarz gefärbt
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech dreiseitig (Seiten und Decke), weiß beschichtet, Boden in Edelstahl
- ◆ Innenbeleuchtung über 1 vertikale LED-Röhre separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Werkseitig mit Schloss auf Anfrage
- ◆ 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
- ◆ 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße

### TKU 1200 G

#### wie KU 1200 G oben, jedoch:

- ◆ Glastürtiefkühlschrank mit zwei Türen
- ◆ Türen mit dreifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.1763	61,00
Mittlerer Zusatzboden	83.2734	44,00

Modell	KU 1200 G	KU 1850 G	TKU 1200 G
Außenmaße (B x T x H)	1370 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm	1370 x 735 x 2055 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V / 396 W	230 V / 943 W	230 V / 907 W
Klimaklasse (JT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Zubehör	8 Roste	12 Roste	8 Roste
Bruttinhalt	1.201 l	1.852 l	1.201 l
Warenpräsentationsfläche	1,70 m <sup>2</sup>	2,55 m <sup>2</sup>	1,70 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2085 kWh/Jahr	3230 kWh/Jahr	5786 kWh/Jahr
Bruttogewicht	240 kg	352 kg	240 kg
Artikelnummer	5.0320	5.0322	5.0323
<b>UVP in €</b>	<b>3.998,00</b>	<b>5.398,00</b>	<b>5.985,00</b>



### KU 1300 und KU 1900

ρCon  
PLANBAR

SWS  
PLANBAR

LED

1  
Kühlschränke

#### Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank mit zwei oder drei Türen

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ 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 Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm



KU 1900 G

### KU 1300 G und KU 1900 G

wie KU 1300 und KU 1900 oben, jedoch:

- ◆ Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen



Als Zwei- oder Dreitürer



KU 1300

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 75



Modell	KU 1300	KU 1300 G	KU 1900	KU 1900 G
Außenmaße (BxTxH)	1350 x 745 x 2160 mm	1350 x 745 x 2160 mm	2035 x 745 x 2160 mm	2035 x 745 x 2160 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)	5 (+40 °C / 40 %)	4 (+30 °C / 55 %)	5 (+40 °C / 40 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Nutzzinhalt	937 l	937 l	1343 l	1343 l
Anschlusswert	230 V / 373 W	230 V / 396 W	230 V / 897 W	230 V / 943 W
Energieverbrauch	1752 kWh/Jahr	1822 kWh/Jahr	2153 kWh/Jahr	2390 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	6 Roste, 3 Zwischenroste rilsaniert	8 Roste, 4 Zwischenroste rilsaniert	9 Roste, 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste, 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	185 kg	210 kg	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0306	5.0307	5.0300	5.0302
<b>UVP in €</b>	<b>3.740,00</b>	<b>4.884,00</b>	<b>6.094,00</b>	<b>7.194,00</b>

**NEU** **LED** **SWS** **pCon**  
PLANBAR PLANBAR



**Vino 142,**  
Serienzubehör: 6 Roste



**Vino 444,**  
Serienzubehör: 6 Roste



**Vino 163,**  
Serienzubehör: 3 Roste



## 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
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon und Schloss (Vino 163 und Vino 444)
- ◆ Türrahmen mit integrierter Griffleiste, Frontpanel in schwarz (Vino 163 und Vino 444)
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Aktivkohlefilter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

## Vino 142

### Glastür-Weinkühlschrank zum Einbau mit Soft Touch-Steuerung

- ◆ Einbaugerät
- ◆ Außenmaterial: Rahmen Edelstahl
- ◆ Hochwertige Low-Energie-Isolierglastür
- ◆ Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- ◆ Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +20 °C
- ◆ Soft Touch Steuerpanel
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Türrahmen und Stangengriff in Edelstahl

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche Vino 163	80.8265	41,00
Holzrost Buche Vino 444	81.0217	64,00
Holzrost Buche feststehend Vino 142	80.8274	34,00

Modell	Vino 163 (unterbaufähig)	Vino 142	Vino 444
AußenmaÙe (B x T x H)	595 x 570 x 820 mm	592 x 570 x 885 mm	595 x 680 x 1775 mm
Klimaklasse	N (+16 °C bis +32 °C UT)	N / ST (+16 °C bis +38 °C UT)	N / ST (+16 °C bis +38 °C UT)
Nutzhalt	135 l	126 l	418 l
Anschlusswert	230 V / 90 W	230 V / 140 W	230 V / 242 W
Energieverbrauch	106 kWh/Jahr	162 kWh/Jahr	192 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)
Serienzubehör	3 Holzroste	6 Holzroste	6 Holzroste
Standardweinflaschen	46 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	41 Flaschen à 0,75 Liter	139 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB	39 dB	40 dB
Gewicht	48 kg	49 kg	114 kg
Artikelnummer	52.9163	52.9142	52.9445
UVP in €	938,00	1.098,00	1.749,00



## Vino 481

pCon  
PLANBAR

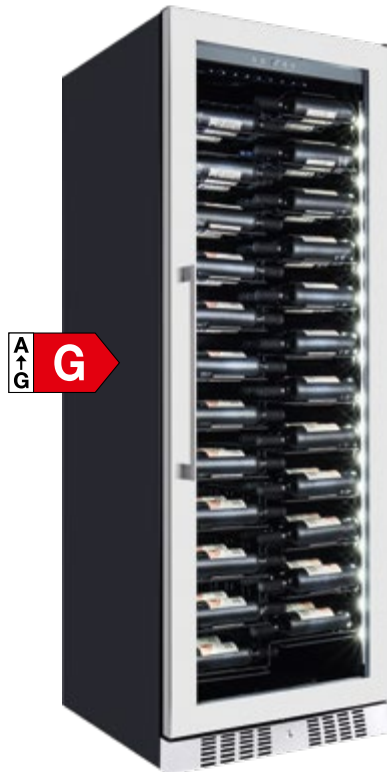
SWS  
PLANBAR

LED

1  
Kühlschränke

### Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung

- ◆ Außenmaterial: Rahmen Schwarz, 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
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Aktivkohlefilter gegen unangenehme Gerüche
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



## Vino 500

### Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung, wie Vino 481, jedoch:

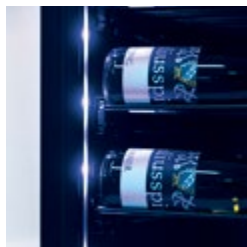
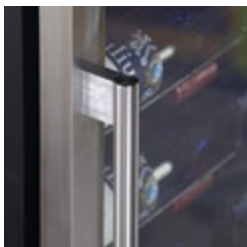
- ◆ 12 stabile „Label View Roste“
- ◆ Türrahmen aus Edelstahl mit Stangengriff und Decke PVC beschichtet, dunkel



Vino 500

Vino 481

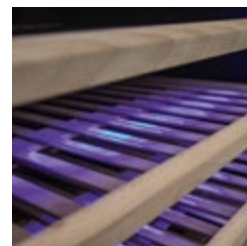
### Detailbilder Vino 500



**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.



### Detailbilder Vino 481



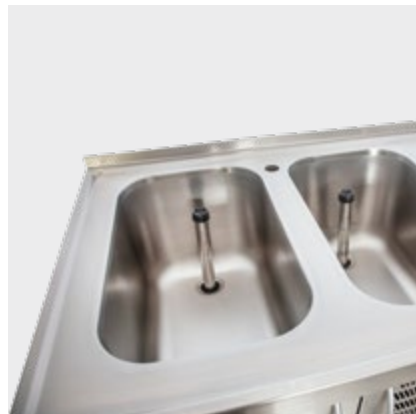
Modell	Vino 481	Vino 500
Außenmaße (B x T x H)	595 x 680 x 1775 mm	655 x 680 x 1635 mm
Bruttoinhalt	425 l	472 l
Klimaklasse	N /ST (+16 °C bis +38 °C UT)	N /ST (+16 °C bis +38 °C UT)
Anschlusswert	230 V / 160 W	230 V / 180 W
Serienzubehör	15 Holzroste	12 „Label View“ Roste
Energieverbrauch	152 kWh/Jahr	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	52.9481	52.9500
<b>UVP in €</b>	<b>1.768,00</b>	<b>1.998,00</b>

Zubehör für Vino 481	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche feststehend	83.5438	49,00
Boden Holzrost Buche feststehend	83.5439	24,00



# GETRÄNKEKÜHLUNG – QUALITÄT MACHT DEN UNTERSCHIED

**NEU**
**SWS**  
 PLANBAR

  
 ab 2,20 m


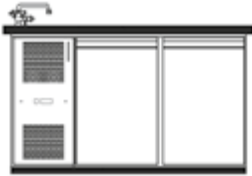
## Getränketheke mit Abdeckung

### Steckfertige Umluft Getränketheke

- ◆ Inklusive Schanktischabdeckung aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, seidenmatt gebürstet mit umlaufenden Wulstrand sowie mit oder ohne Aufkantung
- ◆ Je nach Modell 2 bis 4 Türen
- ◆ Je nach Modell 1 bis 2 Becken links oder rechts
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Türfront aus Edelstahl 1.4301
- ◆ Kühlkorpus innen in Chromnickelstahl CNS 18/10
- ◆ Rückwand, Boden und Seitenteile aus Stahlblech verzinkt
- ◆ Das Installationsfach ist nach hinten und seitlich offen
- ◆ Boden innen verstärkt und glatt
- ◆ Front aus Chromstahl
- ◆ Korpus mit 50 mm Isolierstärke aus 100 % FCKW-freiem Schaum
- ◆ Umlaufender Aluminium Sockel 40 x 20 x 2 mm
- ◆ Türen und optionale Auszüge sind innen und außen aus CNS
- ◆ Serienmäßig mit Fassstoßkante
- ◆ Türen/Schubladen mit durchgehender eingearbeiteter CNS Griffleiste
- ◆ Türen und Auszüge mit auswechselbaren Magnetsteckdichtungen
- ◆ Temperatur: + 4 °C bis + 10 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 5 (+40 °C / 40 %)
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Eingebaute(s) Becken mit den Abmessungen 300 x 500 x 300mm
- ◆ Inklusive Ablaufverbindung mit Standrohr und Ventil
- ◆ Abdeckung mit Tropfmulde 1000 x 300 mm mit Ablauf zum Becken hin
- ◆ Auf Anfrage: Innenbeleuchtung hinter den Türen, Schloss und Flaschenrost



Paris mit 1 Becken



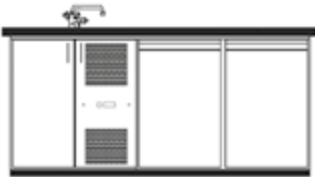
London mit 1 Becken



Palermo mit 1 Becken



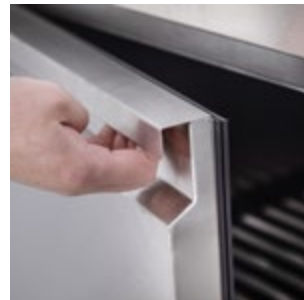
Bergamo mit 2 Becken



Bristol mit 2 Becken



Napoli mit 2 Becken



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Flaschenrost mit Stellschiene	49.7009	149,00
Zusätzlicher Trennstab für Auszug	49.7008	14,00
Zusätzlicher CNS-Flaschenrost inkl. Bodenträger	49.7010	89,00
Gläserdusche im Tropfblech	49.7005	460,00
Druckminderer für Gläserdusche	49.7006	283,00
LED Minilichtleiste für Tür	49.7011	125,00

Modell	Paris 2	London 2	Palermo 2	Bergamo 2	Bristol 2	Napoli 2
Außenmaße (BxTxH) ohne Aufkantung	1600 x 700 x 980 mm	2100 x 700 x 980 mm	2650 x 700 x 980 mm	1950 x 700 x 980 mm	2500 x 700 x 980 mm	3050 x 700 x 980 mm
Außenmaße (BxTxH) mit Aufkantung	1600 x 660 x 980 + 27 mm	2100 x 660 x 980 + 27 mm	2650 x 660 x 980 + 27 mm	1950 x 660 x 980 + 27 mm	2500 x 660 x 980 + 27 mm	3050 x 660 x 980 + 27 mm
Gewicht	160 kg	210 kg	265 kg	195 kg	250 kg	305 kg
Leistungsaufnahme	310 W	315 W	350 W	310 W	315 W	350 W
Anschlusswert	230 V 50 Hz / 16 A	230 V 50 Hz / 16 A	230 V 50 Hz / 16 A	230 V 50 Hz / 16 A	230 V 50 Hz / 16 A	230 V 50 Hz / 16 A
Anzahl der Türen	2	3	4	2	3	4
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnummer ohne Aufkantung (Becken links)	30.4340	30.4350	30.4364	30.4370	30.4380	30.4390
Artikelnummer ohne Aufkantung (Becken rechts)	30.4341	30.4351	30.4365	30.4371	30.4381	30.4391
Artikelnummer mit Aufkantung (Becken links)	30.4342	30.4352	30.4362	30.4372	30.4382	30.4392
Artikelnummer mit Aufkantung (Becken rechts)	30.4343	30.4353	30.4363	30.4373	30.4383	30.4393
<b>UVP in €</b>	<b>5.789,00</b>	<b>6.826,00</b>	<b>8.210,00</b>	<b>6.279,00</b>	<b>7.488,00</b>	<b>8.686,00</b>

**NEU**


### Mischbatterien

- ◆ Verchromt / Griffe verchromt
- ◆ Auslauf waagrecht mit Perlator
- ◆ Auslaufausladung 200 mm, Höhe 140 mm
- ◆ Bohrung 35 mm
- ◆ Hohe Servicefreundlichkeit durch Stecksystem
- ◆ Hochdruck mit 2 Anschlussleitungen
- ◆ Niederdruck mit 3 Anschlussleitungen

Modell	Mischbatterie Niederdruck	Mischbatterie Hochdruck	Mischbatterie Niederdruck	Mischbatterie Hochdruck
Unterspülrohr	1	1	2	2
Artikelnummer	49.7001	49.7002	49.7003	49.7004
UVP in €	249,00	219,00	291,00	252,00

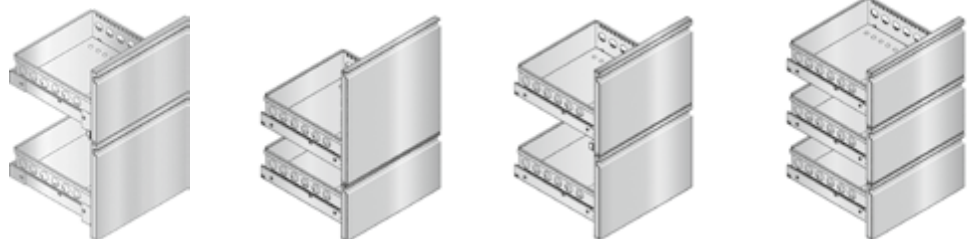
**NEU** **SWS**  
 PLANBAR


### Schubladensatz

- ◆ Nur werkseitiger Einbau
- ◆ Schubladen aus Edelstahl CNS
- ◆ Durchgehende Griffleiste
- ◆ CNS-Differentialauszug bis 70 kg belastbar Schubladen mit Rasterunterteilung und vier Trennstäben
- ◆ Leicht wechselbare Hohlkammer-Magnetsteckdichtung


**Fulterer®**

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

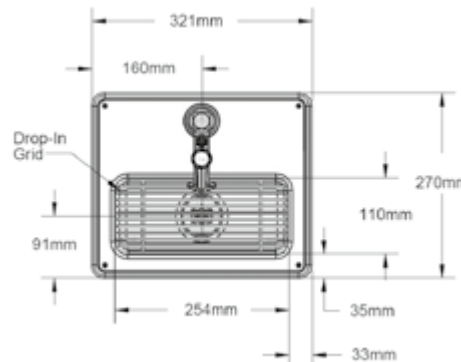


Modell (werkseitiger Einbau)	1/3 + 2/3	2/3 + 1/3	1/2 + 1/2	3x 1/3
Nutzhöhe oben	310 mm	390 mm	350 mm	210 mm
Nutzhöhe mitte	–	–	–	210 mm
Nutzhöhe unten	390 mm	310 mm	350 mm	210 mm
Artikelnummer	3.0410	3.0411	3.0412	3.0413
UVP in €	695,00	695,00	695,00	1.099,00



## Glasfüller mit Ablaufwanne

- ◆ Wasserspender mit Ablaufwanne
- ◆ Edelstahlwanne
- ◆ Ideal für Bar und Theke
- ◆ Tischmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 204 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ Gesamthöhe: 242 mm



### Modell

Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2093.0014
UVP in €	486,00

## 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
- ◆ 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 290
- ◆ 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**



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	82.6462	43,00
Korbteiler	82.6463	23,00

Modell	AL 20	AL 30	AL 40	AL50	AL 60
Außenmaße (BxTxH)	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)	7 (+25 °C / 75 %)	7 (+25 °C / 75 %)	7 (+25 °C / 75 %)	7 (+25 °C / 75 %)	7 (+25 °C / 75 %)
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 €	1.088,00	1.214,00	1.324,00	1.464,00	1.564,00

**NEU** **SWS** **pCon**  
 PLANBAR PLANBAR


Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Set 4 Räder	84.1309	154,00
Set 6 Räder	84.1310	198,00

## Flaschentrühe

### Mit Schiebendeckel und stiller Kühlung

- Außen weiß aus kunststoffbeschichtetem Stahlblech
- Innenmaterial: verzinktes Stahlblech
- Temperaturbereich von +3 °C bis +7 °C
- Klimaklasse (UT/RF): CC 2 ( +32 °C / 65 %)
- Trenngitter aus plastifiziertem Stahldraht im Innenraum
- Belüftete, herausziehbare Kondensatoreinheit
- Schiebendeckel
- Thermostatische Temperaturregung
- Verdampfer innerhalb des Innenraums
- Kältemittel: R 600 a
- Beleuchteter Geräte-Ein/Ausschalter
- Stille Kühlung
- 4 höhenverstellbare Füße

Modell	Flaschentrühe 70	Flaschentrühe 100	Flaschentrühe 150	Flaschentrühe 200
Außenmaße (B x T x H)	705 x 545 x 840 mm	1020 x 545 x 840 mm	1510 x 545 x 840 mm	2010 x 545 x 840 mm
Innenmaße (B x T x H)	635 x 455 x 440 mm	935 x 455 x 440 mm	1430 x 455 x 440 mm	1920 x 455 x 440 mm
Brutto-/Nutzinhalt	129 l	184 l	290 l	389 l
Anschlusswert	230 V / 144 W	230 V / 167 W	230 V / 236 W	230 V / 360 W
Energieverbrauch	289 kWh / Jahr	358 kWh / Jahr	533 kWh / Jahr	747 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Schiebendeckel / Trenngitter	1/0	2/1	3/2	4/3
Artikelnummer	62.5070	62.5110	62.5150	62.5210
<b>UVP in €</b>	<b>888,00</b>	<b>1.048,00</b>	<b>1.299,00</b>	<b>1.487,00</b>

**LED** **Einbau-gerät** **SWS** **pCon**  
 PLANBAR PLANBAR

**KBS 322**

## 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
- Frontbe- und Frontentlüftung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 2 oder 3 Isolierglasschiebetüren, selbstschließend
- 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Modell	KBS 196 (2 Schiebetüren)	KBS 322 (3 Schiebetüren)
Außenmaße (B x T x H)	865 x 520 x 850 mm	1350 x 512 x 870 mm
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Bruttoinhalt	190 l	307 l
Anschlusswert	230 V / 155 W	230 V / 408 W
Energieverbrauch	730 kWh/Jahr	1398 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	190 Dosen à 0,33 l und 110 Dosen à 0,5 l
Artikelnummer	6.0416	6.0434
<b>UVP in €</b>	<b>929,00</b>	<b>1.169,00</b>

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost (KBS 196)	81.2028	31,00
Rost Mitte (KBS 322)	81.2030	32,00
Rost außen (KBS 322)	81.2031	32,00
Clip für Rost, 4 Stück	81.2026	9,00
Niedriger Stellfuß	81.2757	11,00



## BB 150 und BB 200



### Backbar mit Türen und Schloss

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert und Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Temperaturbereich +2 °C bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse (JT / RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel: R 600 a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Je Türfach 2 Abstellflächen, Tragkraft maximal 25 kg je Rost
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation hinter jeder Tür
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Türen mit Schloss
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Automatische Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Verdampfer mit spezieller Beschichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



BB 150

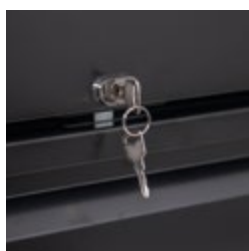
## BB 152, BB 154, BB 204 und BB 206

### wie oben, jedoch mit Schubladen:

- ◆ Schubladen mit Teleskopschienen
- ◆ Schubladenblock mit Schloss in der oberen Schublade
- ◆ Für 14 Flaschen 300 mm Höhe pro Schublade
- ◆ Schubladen bis maximal 45 kg belastbar
- ◆ Innenmaß (B x T x H): 374 x 400 x 145 mm



BB 154 mit Schubladen



# Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

### Zubehör zum nachträglichen Einbau

	Artikel-Nr.	UVP in €
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 152	BB 154	BB 200	BB 204	BB 206
AußenmaÙe (B x T x H)	1462 x 513 x 860 mm	1462 x 513 x 860 mm	1462 x 513 x 860 mm	2002 x 513 x 860 mm	2002 x 513 x 860 mm	2002 x 513 x 860 mm
Anzahl der Türen	2	1	-	3	1	-
Anzahl der Schubladen	-	2	4	-	4	6
Nutzhalt	226 l	201 l	186 l	355 l	299 l	279 l
Anschlusswert	230 V / 320 W	230 V / 320 W	230 V / 320 W	230 V / 320 W	230 V / 320 W	230 V / 320 W
Energieverbrauch	1044 kWh/Jahr	1048 kWh/Jahr	1048 kWh/Jahr	1245 kWh/Jahr	1387 kWh/Jahr	1387 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	89 kg	89 kg	89 kg	106 kg	106 kg	106 kg
Artikelnummer	6.1150	6.1151	6.1152	6.1200	6.1202	6.1203
UVP in €	1.498,00	1.949,00	2.349,00	1.878,00	2.694,00	3.098,00

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

**Fasskühlergehäuse  
 mit Aufsatzkühlgerät**

## Fasskühlergehäuse

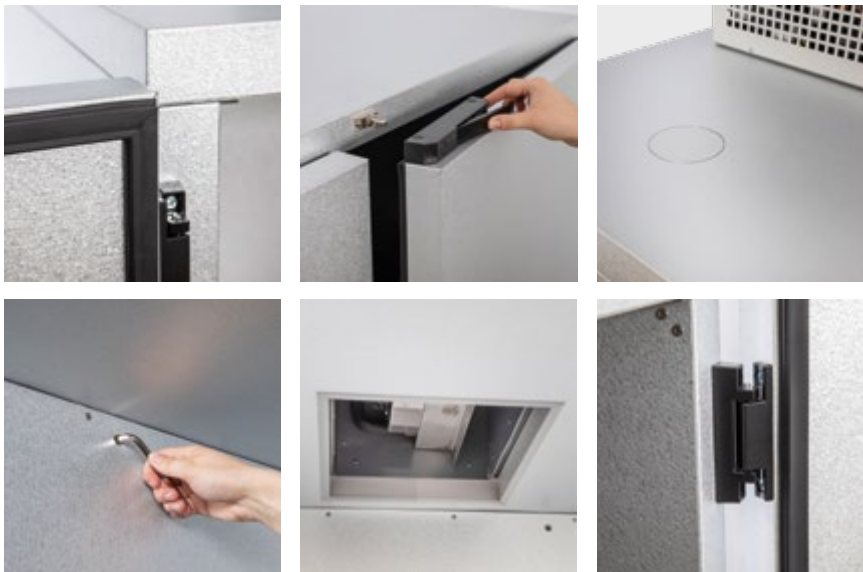
### Für 2, 3, 4, 6, 8 oder 10 Fässer aus deutscher Fertigung


- ◆ Außenmaterial: Alu-Zink
- ◆ Innenmaterial: Boden Edelstahl 1.4301, Seiten und Decke und Innenrückwand Alu Zink
- ◆ Korpus mit einer Isolierstärke von 50 mm
- ◆ Korpus wird zerlegt angeliefert
- ◆ Einfache Montage durch innenliegende Spannverschlüsse
- ◆ Korpusdecke mit perforiertem Durchbruch von 80 mm
- ◆ Durchführung von Bier- oder Pytonleitung
- ◆ Ausschnitt für Deckenkälteaggregat (nur bei Bestellung mit Aggregat)
- ◆ Boden für höchste Beanspruchung aus Edelstahl 1.4301
- ◆ Seiten, Decke und Innenrückwand aus ALU Zink gefertigt
- ◆ Türen mit servicefreundlichen Hohlkammersteckdichtungen und Kantenverschluss
- ◆ Ausgleich von Bodenebenen durch verstellbare Füße Stellbereich 25 mm
- ◆ Lieferung erfolgt ohne Kühlaggregat

## Aufsatzkühlgerät (Aggregat) für Fasskühler

### TF 13 passend für Fasskühlgehäuse FK 2 bis FK 6" TF 14 passend für Fasskühlgehäuse FK 8 bis FK 10"

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Stahlblech, Alu-Zink, versiegelt
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ UT / RF +32 °C / 60 %
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Steckerfertige Ausführung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Aufsatzkühlgerät mit Bierbegleitkühlung auf Anfrage



Modell Gehäuse	FK 2	FK 3	FK 4	FK 6	FK 8	FK 10
Außenmaße (BxTxH)	1000 x 565 x 1140 mm	1500 x 565 x 1140 mm	1000 x 995 x 1140 mm	1500 x 995 x 1140 mm	1900 x 995 x 1140 mm	2300 x 995 x 1140 mm
Bestückung	2 x KEG Fässer 50 l	3 x KEG Fässer 50 l	4 x KEG Fässer 50 l	6 x KEG Fässer 50 l	8 x KEG Fässer 50 l	10 x KEG Fässer 50 l
Gewicht	65 kg	85 kg	105 kg	140 kg	170 kg	205 kg
Artikelnummer	43.8002	43.8003	43.8004	43.8006	43.8008	43.8010 
UVP in €	1.942,00	2.050,00	1.970,00	2.159,00	2.688,00	2.869,00

Modell Aggregat	TF 13	TF 13	TF 13	TF 13	TF 14	TF 14
Außenmaße (BxTxH)	665 x 440 x 345 mm	665 x 440 x 345 mm	665 x 440 x 345 mm	665 x 440 x 345 mm	665 x 440 x 345 mm	665 x 440 x 345 mm
Anschlusswert	230 V / 368 W	230 V / 368 W	230 V / 368 W	230 V / 368 W	230 V / 578 W	230 V / 578 W
Gewicht	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg
Artikelnummer	43.8016	43.8016	43.8016	43.8016	43.8017	43.8017
UVP in €	1.450,00	1.450,00	1.450,00	1.450,00	1.550,00	1.550,00



### FRTvg 1501, FRTCvg 1501

#### Liebherr, Umluft Volltürkühlschrank, unterbaufähig

- ♦ Monochromes Display mit Touch-Buttons
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Optischer und akustischer Alarm bei Störung
- ♦ Selbstschließende Tür zur Energieeinsparung
- ♦ Abnehmbare Arbeitsplatte
- ♦ Serienmäßig 3 kunststoffbeschichtete Roste
- ♦ Außen- und Türmaterial aus Stahlblech weiß lackiert
- ♦ Pflegeleichter Innenraum aus weißem Kunststoff
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



#### FRTCvg 1501 Edelstahl, wie FRTvg 1501 weiß, jedoch

- ♦ Außenmaterial und Tür aus Edelstahl
- ♦ LED-Deckenbeleuchtung, dimmbar und separat schaltbar
- ♦ Innenraum aus grauem Kunststoff

SWS PLANBAR NEU

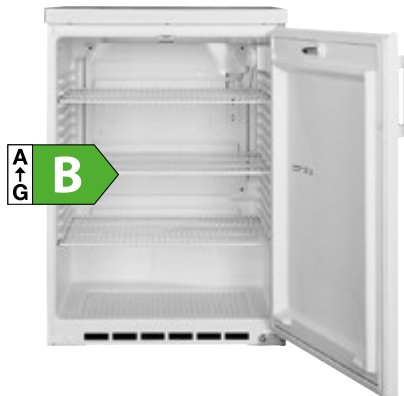
Modell	FRTvg 1501 weiß
Außenmaße (B x T x H)	600 x 648 x 852 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Energieeffizienzklasse	A+ (EU 2015/1094-IV)
Brutto-/Nettorauminhalt	124 l / 93 l
Anschlusswert	230 V / 50 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	219 kWh / Jahr
Artikelnummer	4051.1611
UVP in €	1.288,00

Modell	FRTCvg 1501 Edelstahl
Temperatur	-2 °C bis +15 °C
Artikelnummer	4051.1661
UVP in €	1.398,00

### 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



SWS PLANBAR

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
Artikelnummer	4051.1801
UVP in €	914,00

#### FKU 1805 CHR, wie FKU 1800 W, jedoch:

- ♦ Tür in Edelstahl

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	711.2912	48,00
Umbau Linksanschlag	55	112,00

Modell	FKU 1805 CHR
Artikelnummer	4051.1805
UVP in €	1.014,00

### FRTvg 1511, FRTCvg 1511

#### Liebherr, Umluft Glastür-Kühlschrank, unterbaufähig

- ♦ Monochrom-Display mit Touch-Buttons
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Optischer und akustischer Störungsalarm
- ♦ Außengehäuse aus Stahl, weiß lackiert
- ♦ Pflegeleichter Innenraum aus weißem Kunststoff
- ♦ Isolierglastür mit weißem Kunststoffrahmen
- ♦ Türanschlag rechts
- ♦ Abnehmbare Arbeitsplatte
- ♦ Serienmäßig 3 kunststoffbeschichtete Roste
- ♦ LED-Deckenbeleuchtung, dimmbar und separat schaltbar
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



NEU

Modell	FRTvg 1511 weiß
Außenmaße (B x T x H)	600 x 648 x 852 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Energieeffizienzklasse	A+ (EU 2015/1094-IV)
Brutto-/Nettorauminhalt	124 l / 93 l
Anschlusswert	230 V / 50 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	292 kWh / Jahr
Artikelnummer	4051.1614
UVP in €	1.454,00

Modell	FRTCvg 1511 Edelstahl
Temperatur	-2 °C bis +15 °C
Artikelnummer	4051.1664
UVP in €	1.588,00

#### FRTCvg 1511 Edelstahl, wie FRTvg 1511 weiß, jedoch

- ♦ Außenmaterial: Edelstahl, Isolierglastür mit Griff und Aluminiumrahmen
- ♦ Innenraum Kunststoff, grau
- ♦ Vertikale LED -Säule links, separat schaltbar und dimmbar

**LED**

**K 296 grau**

**K 221 silver, Edelstahlvolltür**

**K 296 weiß**


## K 221 und 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
- ◆ sowie als Variante K 221 silver  
- Edelstahlvolltür  
- Seitenwände Stahlblech grau lackiert  
- Innen Kunststoff weiß

**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 64**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	39,00
Umbau Linksanschlag	55	112,00
Bodenrost	919.0101	29,00

Modell	K 221 und K 296
AußenmaÙe (BxTxH)	600 x 650 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse	N / ST / T (+16 °C bis +43 °C UT)
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
Artikelnummer (silver)	919.0233
<b>UVP in € (weiß)</b>	<b>698,00</b>
<b>UVP in € (grau)</b>	<b>732,00</b>
<b>UVP in € (silver)</b>	<b>741,00</b>



### K 311

LED

#### 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
- ◆ Sowie als Variante Silver
  - Edelstahlvolltür
  - Seitenwände Stahlblech grau lackiert
  - Innen Kunststoff weiß



K 311 weiß



K 311 schwarz



K 311 grau



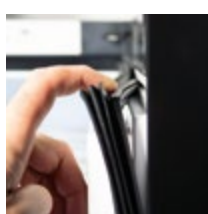
K 311 silver, Edelstahltür

**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 64**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	39,00
Umbau Linksanschlag	55	112,00

Modell	K 311
AußenmaÙe (B x T x H)	600 x 650 x 1630 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C UT)
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
Artikelnummer (silver)	919.0333

UVP in € (weiß)	709,00
UVP in € (schwarz)	749,00
UVP in € (grau)	749,00
UVP in € (silver)	773,00





LED

### KU 360

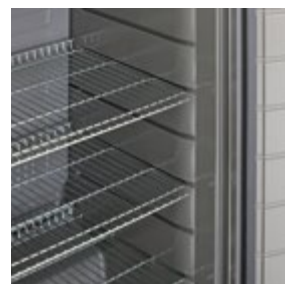
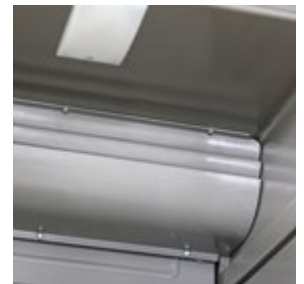
#### Volltürkühlschrank mit Umluftkühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ 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 (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 Roste, zusätzlich 1 Bodenrost
Gewicht	58 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0360
Artikelnummer (grau)	919.0364
<b>UVP in € (weiß)</b>	<b>874,00</b>
<b>UVP in € (grau)</b>	<b>899,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	112,00
Rost	83.2762	38,00





### 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, werksseitig 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, Traglast bis 20 kg	83.8976	36,00
Rost 602, Traglast bis 30 kg	83.8978	39,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	57,00
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit, werksseitig	56	145,00

Modell	KBS 202 U (weiß)	KBS 402 U (weiß)	KBS 602 U (weiß)
AußenmaÙe (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>626,00</b>	<b>1.055,00</b>	<b>1.329,00</b>

Modell	KBS 202 U (schwarz)	KBS 402 U (schwarz)	KBS 602 U (schwarz)
Artikelnummer	34.7209	34.7409	34.7609
<b>UVP in €</b>	<b>646,00</b>	<b>1.075,00</b>	<b>1.349,00</b>

**NEU**

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
<b>UVP in €</b>	<b>2.419,00</b>

Modell	FRFvg 5501 CHR
Artikelnummer	4051.5761
<b>UVP in €</b>	<b>2.894,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>2.699,00</b>



FRFvg 5501 W

Modell	FRFvg 6501 CHR
Artikelnummer	4051.6461
<b>UVP in €</b>	<b>3.153,00</b>

## 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

## FRFvg 5501 CHR und FRFvg 6501 CHR

wie FRFvg 5501 W und FRFvg 6501 W, jedoch:

- Außenmaterial: CHR

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	112,00



Modell	KBS 702 U
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 Abtaugung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	621 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost
Artikelnummer	34.7700
<b>UVP in €</b>	<b>1.698,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit, werksseitig	56	145,00
Rost GN 2/1	80.8289	49,00
Halter* 1 Stück	80.8288	9,00

\* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66**



## KBS 702 U

### Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

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



### Getränkekühlschrank

#### 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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	112,00

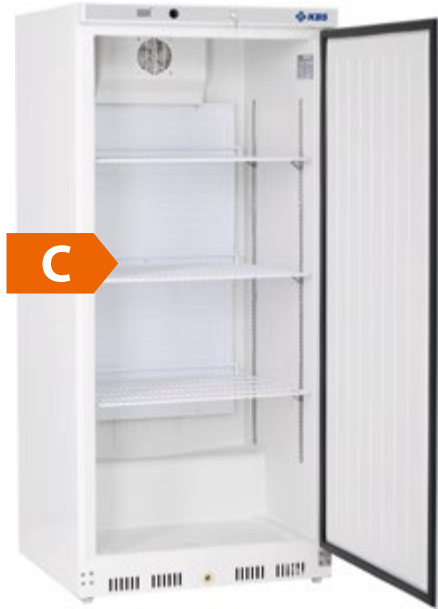
Modell	MRFvc 3501	MRFvc 4001	MRFvc 5501
AußenmaÙe (BxTxH)	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe (BxTxH)	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.121,00</b>	<b>1.338,00</b>	<b>1.426,00</b>



Modell	KBS 502 U
Außenmaße (B x T x H)	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	522 l / 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.369,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit, werksseitig	56	145,00
Rost GN 2/1	80.8289	49,00
Halter* 1 Stück	80.8288	9,00

\* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



## KBS 502 U

### Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Boden mit gerundeten Ecken und Reinigungsablauf
- ◆ 4 Metallleisten für die Aufnahme der Roste
- ◆ 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, werksseitig 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 CHR
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	752 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7515
<b>UVP in €</b>	<b>1.539,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	80.8289	49,00
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit, werksseitig	56	145,00



## KBS 502 U CHR

### Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Volltür-Kühlschrank GN 2/1
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: CHR, dreiseitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ 4 Metallleisten für die Aufnahme der Roste
- ◆ GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66**



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



#### Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Edelstahl, dreiseitig
- ◆ 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, werksseitig wechselbar
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ 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, Traglast bis 20 kg	83.8976	36,00
Rost KBS 602, Traglast bis 30 kg	83.8978	39,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	57,00
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit, werksseitig	56	145,00

Modell	KBS 202 U CHR	KBS 402 U CHR	KBS 602 U CHR
AußenmaÙe (B x T x H)	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 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
<b>UVP in €</b>	<b>729,00</b>	<b>1.255,00</b>	<b>1.498,00</b>

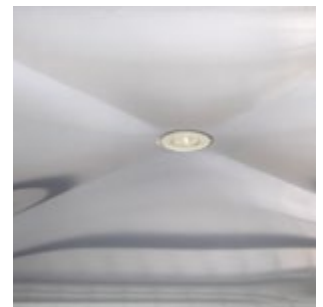
### KU 650

#### Edelstahl Gewerbekühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 3044
- ◆ Maschine unten
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Serienmäßig 3 Roste GN 2/1 im Lieferumfang enthalten
- ◆ Boden mit Hygienerradien
- ◆ Bodenablauf für Tauwasser
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

**Dreiseitig  
eingeschäumter  
Verdampfer**

**C**



Konischer Ablauf



Rostauflage



Abschließbar



Griffleiste



Eingeschäumter Verdampfer

Modell	KU 650
AußenmaÙe (B x T x H)	680 x 810 x 1903 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	537 l
Anschlusswert	230 V / 260 W
Energieverbrauch	602 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	3 Roste GN 2/1
Gewicht	145 kg
Artikelnummer	34.7650
<b>UVP in €</b>	<b>1.898,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienensatz	83.8980	29,00
Rost	83.8981	49,00



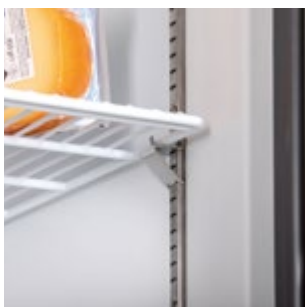
### KBS 702 U CHR

#### Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: CHR, dreiseitig
- ◆ 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, werksseitig 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.829,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit, werksseitig	56	145,00
Rost GN 2/1	80.8289	49,00
Halter* 1 Stück	80.8288	9,00

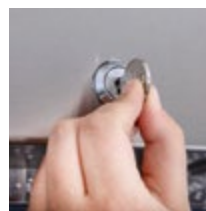
\* Pro Rost werden 4 Halter benötigt

NEU
SWS PLANBAR
LED
pCon PLANBAR
ZK



KU 359 G

KU 359



### KU 359

#### Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 1/1

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung, Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 290, nicht bei ZK Ausführung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen und abgerundeten Ecken
- ◆ Roste GN 1/1 beschichtet
- ◆ Türschloss oberhalb der Tür
- ◆ Selbstschließende Tür **mit rechtem oder 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 359 G

#### wie KU 359 oben, jedoch:

- ◆ Doppel-Isolierglastür mit Griff

### KU 359 ZK und KU 359 G ZK

#### wie KU 359 und KU 359 G oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 70**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	83.1752	49,00
Auflageschienenersatz GN 1/1	83.1753	52,00

Modell	KU 359, Türanschlag rechts	KU 359 G, Türanschlag rechts	KU 359 ZK, Türanschlag rechts	KU 359 G ZK, Türanschlag rechts
AußenmaÙe (B x T x H)	425 x 790 x 2055 mm	425 x 790 x 2055 mm	425 x 790 x 2055 mm	425 x 790 x 2055 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)	5 (+40 °C / 40 %)	4 (+30 °C / 55 %)	5 (+40 °C / 40 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	301 l / 227 l	301 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	5.0363	5.0357	5.0346	5.0347
<b>UVP in €</b>	<b>2.448,00</b>	<b>2.749,00</b>	<b>2.423,00</b>	<b>2.749,00</b>

Modell	KU 359, Türanschlag links	KU 359 G, Türanschlag links	KU 359 ZK, Türanschlag links	KU 359 G ZK, Türanschlag links
Artikelnummer	5.0356	5.0358	5.0342	5.0343
<b>UVP in €</b>	<b>2.448,00</b>	<b>2.749,00</b>	<b>2.423,00</b>	<b>2.749,00</b>



LED NEU

1  
Kühlschränke

## Volltür-Gewerbekühlschrank KU 356

### Edelstahl Gewerbekühlschrank für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial: AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas – Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Kondensator wartungsfrei, keine regelmäßige Reinigung nötig
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an der Tür
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare CNS AusgleichsfüÙe

## Glastür-Gewerbekühlschrank KU 356 G

wie Volltür-Gewerbekühlschrank KU 356 oben,  
jedoch:

- ◆ Glastür mit Schloss



KU 356 G



KU 356



Modell	KU 356	KU 356 G
AußenmaÙe (BxTxH)	484 x 745 x 2100 mm	484 x 745 x 2100 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	350 l / 228 l	350 l / 228 l
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Energieverbrauch	329 kWh/Jahr	243 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2019/2018)
Zubehör	3 beschichtete Roste GN 1/1	3 beschichtete Roste GN 1/1
Bruttogewicht	123 kg	123 kg
Artikelnummer	34.7356	34.7357
<b>UVP in €</b>	<b>1.949,00</b>	<b>2.149,00</b>

**Auch als Tiefkühl-  
Variante erhältlich  
auf Seite 68**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	41,00
Auflageschienenpaar	83.8990	41,00

**LED**


### KU 740

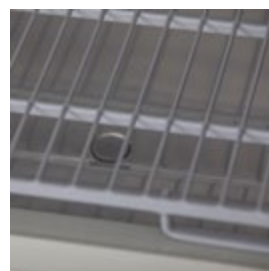
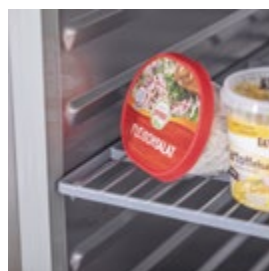
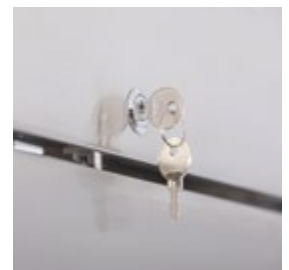
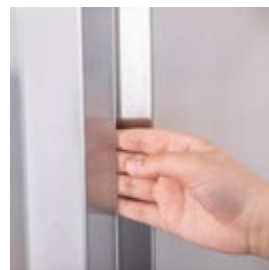
#### Edelstahlkühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas - Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm Isolierung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 3 Roste GN 2/1 und zusätzlich 1 Bodenrost GN 2/1
- ◆ Boden mit Hygienerradien
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl

**Auch als Tiefkühl-  
Variante erhältlich  
auf Seite 68**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.8982	56,00

Modell	KU 740
Außenmaße (B x T x H)	705 x 879 x 2040 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	575 l / 496 l
Anschlusswert	230 V / 170 W
Energieverbrauch	345 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste GN 2/1
Gewicht	101 kg
Artikelnummer	6.0740
<b>UVP in €</b>	<b>1.999,00</b>





## READY KU 707

### Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 201
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Aufлагenschielen 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
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ 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

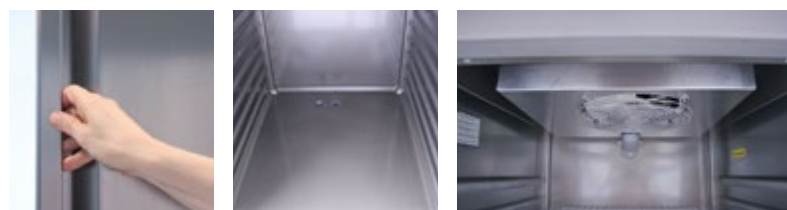
**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 69**



## READY KU 1407

### Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1 wie READY 707, jedoch:

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



Neu: verbesserte Steuerung, leichter bedienbar

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für Ready KU 707	82.8307	125,00
Auflageschiene einzeln KU 1407	9606.0006	26,00

Modell	READY KU 707	READY KU 707 Linksanschlag	READY KU 1407
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>2.099,00</b>	<b>2.099,00</b>	<b>3.320,00</b>



**KU 707 K-TK**



**KU 707 K-TK Linksanschlag**

### Ready KU 707 K-TK

#### Edelstahl Kühl-Tiefkühlkombination GN 2/1

- ◆ Kühlung und Tiefkühl Lagerung in einem Gerät
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 201
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende 60 mm Isolierung
- ◆ Kältemittel: R 290, Umluftkühlung
- ◆ 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
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag



Rost im Kühlbereich



3 PVC Behälter im TK-Bereich



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN	9606.0007	75,00
Auflageschiene (Stück)	9606.0006	26,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>3.848,00</b>	<b>3.848,00</b>



## KU 753

### Gewerbe Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Energieeffizienzklasse A (EU 2015/1094-IV)
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Elektronische Touchscreen-Steuerung
- ◆ Große digitale Temperaturanzeige
- ◆ Große LED Beleuchtung, seitlich angebracht
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel: R 600a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für maximal 24 Roste GN 2/1 bei 55 mm Abstand
- ◆ Jeder Rost ist bis maximal 40 kg belastbar
- ◆ Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ 80 mm Energiesparisolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Boden mit Hygieradien und Reinigungsablauf
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl (95 bis 115 mm)
- ◆ Zubehör 3 Roste GN 2/1

**Energiesparschrank + LED-Beleuchtung**



KU 1453

**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

## KU 753 ZK und KU 1453 ZK

#### wie oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

KU 753 Linksanschlag



Fußpedal optional

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	99.0230	79,00
Fußpedal (nur für Rechtsanschlag)	82.5430	124,00
Rollensatz (nur werkseitig)	82.5432	121,00
Auflageschiene (Stück) für KU 1453	82.5463	31,00

Modell	KU 753	KU 753 Linksanschlag	KU 1453
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße (BxTxH)	693 x 856 x 2119 mm	693 x 856 x 2119 mm	1358 x 856 x 2119 mm
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
Artikelnummer	6042.1028	6042.1029	6042.1030
<b>UVP in €</b>	<b>2.797,00</b>	<b>2.797,00</b>	<b>4.096,00</b>

Modell	KU 753 ZK	KU 753 Linksanschlag ZK	KU 1453 ZK
Artikelnummer	6042.1032	6042.1031	6042.1033
<b>UVP in €</b>	<b>2.797,00</b>	<b>2.797,00</b>	<b>4.096,00</b>

## KU 722/1422 – QUALITÄT, DIE MAN SIEHT UND SPÜRT

Die Serie KU/TKU 722/1422 steht für kompromisslose Profiqualität Made in Italy. Modernes Design, zuverlässige Technik und hochwertige Verarbeitung garantieren beste Leistung im täglichen Einsatz. Alle Geräte sind mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290 ausgestattet und erfüllen die Klimaklasse 5 für sicheren Betrieb selbst bei bis zu 40 °C (Klimaklasse 4 für Geräte mit Glastür). Das Modell KU 722 überzeugt zusätzlich mit der Energieeffizienzklasse A. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304 robust, hygienisch und langlebig. **Weitere Details finden Sie auf Seite 72.**



Gute Übersichtlichkeit über den jeweiligen Betriebszyklus des Gerätes

Wählbare Luftfeuchte (hoch, mittel, niedrig) bei Kühlschränken

Anschluss für WIFI-Verbindung (mit optionalem ICE CONNECT WIFI Zubehör) bereits vorgesehen

**NEU** **LED** **ZK**



### KU 722 Fisch

#### Gewerbekühlschrank für Fisch

- Außenmaterial: Edelstahl AISI 304 (3-seitig)
- Innenmaterial: Edelstahl AISI 304
- Umluftkühlung, Kältemittel: R 290
- 80 mm Energiesparisolation
- Beschichteter Verdampfer außerhalb des Innenraums
- Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- Optischer und akustischer Türalarm
- Einstellbare relative Luftfeuchte (hoch / mittel / niedrig)
- Optimale Luftverteilung durch Luftleitbleche
- 24 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- Abgerundete Innenecken für leichte Reinigung
- LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- Ergonomische Griffleiste, eingelassen
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Serienmäßig 12 GN-1/1-Behälter inklusive
- Serienmäßig 3 Euronorm Kunststoffschubladen
- Serienmäßig 3 perforierte Einlegeböden aus AISI 305
- Höhenverstellbare CNS-Füße (90–125 mm)
- Sockelbaufähig
- WLAN-Anbindung mit ICE CONNECT optional, nur werkseitig einbaubar

Modell	KU 722 Fisch	KU 722 Fisch Linksanschlag
Türen	1 Volltür	1 Volltür
Außenmaße (B x T x H)	702 x 810 x 2085 mm	702 x 810 x 2085 mm
Temperatur	-5 °C bis +5 °C	-5 °C bis +5 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (40 °C / 40 %)	5 (40 °C / 40 %)
Nutzhalt	487 l	487 l
Anschlusswert	230 V / 234 W	230 V / 234 W
Energieverbrauch	493 kWh/Jahr	493 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Schubladen, 3 Einlegeböden, 12 GN-1/1 Behälter	3 Schubladen, 3 Einlegeböden, 12 GN-1/1 Behälter
Gewicht	147 kg	147 kg
Artikelnummer	16.9727	16.9735
<b>UVP in €</b>	<b>4.590,00</b>	<b>4.590,00</b>



## KU 722

### Gewerbekühlschrank GN 2/1 für professionelle Gastronomie

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl AISI 304 (3-seitig)
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl AISI 304
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel: R 290
- ◆ 80 mm Energiesparisolierung
- ◆ Beschichteter Verdampfer außerhalb des Innenraums
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Optischer und akustischer Türalarm
- ◆ Einstellbare relative Luftfeuchte (hoch / mittel / niedrig)
- ◆ Optimale Luftverteilung durch Luftleitbleche
- ◆ 24 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- ◆ Abgerundete Innenecken für leichte Reinigung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ Ergonomische Griffleiste, eingelassen
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 3 kunststoffbeschichtete Roste serienmäßig
- ◆ Höhenverstellbare CNS-Füße (90–125 mm)
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ WLAN-Anbindung mit ICE CONNECT optional, nur werkseitig einbaubar



KU 722

ZK optional LED NEU

1  
Kühlschränke

## KU 1422

### Gewerbekühlschrank GN 2/1, wie KU 722, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 48 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte

**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 73**



KU 1422

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Roste GN 2/1 kunststoffbeschichtet	84.0900	49,00
Roste GN 2/1 CNS	84.0903	126,00
ICE Connect	84.0918	281,00
Rost für Mitte KU/TKU 1422, kunststoffbeschichtet	84.0905	49,00
Rost für Mitte KU/TKU 1422, CNS	84.0906	101,00
Schiene für Mitte KU/TKU 1422	84.0907	35,00

Modell	KU 722	KU 722 Linksanschlag	KU 1422
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße (B x T x H)	702 x 830 x 2090 mm	702 x 830 x 2090 mm	1435 x 830 x 2090 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 %)
Nutzzinhalt	487 l	487 l	1102 l
Anschlusswert	230 V / 208 W	230 V / 208 W	230 V / 344 W
Energieverbrauch	353 kWh/Jahr	353 kWh/Jahr	840 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar	3 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar	6 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar
Gewicht	117 kg	117 kg	185 kg
Artikelnummer	16.9721	16.9729	16.9723
<b>UVP in €</b>	<b>3.148,00</b>	<b>3.148,00</b>	<b>5.198,00</b>

**NEU** **ZK**  
optional

## KU 722 G

### Gewerbekühlschrank GN 2/1 mit Glastür

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl AISI 304 (3-seitig)
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl AISI 304
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel: R 290
- ◆ 80 mm Energiesparisolierung
- ◆ Beschichteter Verdampfer außerhalb des Innenraums
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Optischer und akustischer Türalarm
- ◆ Einstellbare relative Luftfeuchte (hoch / mitte / niedrig)
- ◆ Optimale Luftverteilung durch Luftleitbleche
- ◆ 24 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- ◆ Abgerundete Innenecken für leichte Reinigung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ Ergonomische Griffleiste, eingelassen
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 3 kunststoffbeschichtete Roste serienmäßig
- ◆ Höhenverstellbare CNS-Füße (90–125 mm)
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ WLAN-Anbindung mit ICE CONNECT optional, nur werkseitig einbaubar

**C**



**KU 722 G**

## KU 1422 G

### Gewerbekühlschrank KU 1422 G, wie KU 722 G, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Glastüren mit Schloss
- ◆ 48 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte

**D**



**KU 1422 G**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Roste GN 2/1 kunststoffbeschichtet	84.0900	49,00
Roste GN 2/1 CNS	84.0903	126,00
ICE Connect	84.0918	281,00
Rost für Mitte KU/TKU 1422, kunststoffbeschichtet	84.0905	49,00
Rost für Mitte KU/TKU 1422, CNS	84.0906	101,00
Schiene für Mitte KU/TKU 1422	84.0907	35,00

Modell	KU 722 G	KU 722 G Linksanschlag	KU 1422 G
Türen	1 Glastür	1 Glastür	2 Glastüren
Außenmaße (B x T x H)	702 x 850 x 2090 mm	702 x 850 x 2090 mm	1435 x 850 x 2090 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 %)
Nutzhalt	487 l	487 l	1102 l
Anschlusswert	230 V / 234 W	230 V / 234 W	230 V / 370 W
Energieverbrauch	705 kWh/Jahr	705 kWh/Jahr	5512 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar	3 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar	6 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar
Gewicht	152 kg	152 kg	207 kg
Artikelnummer	16.9722	16.9737	16.9724
<b>UVP in €</b>	<b>4.098,00</b>	<b>4.098,00</b>	<b>5.843,00</b>



### KU 727 Paprika Friulinox by KBS

**Gewerbe-Kühlschrank mit 2,8" Touchscreen-Steuerung mit „Smart Freshness Control Schnittstelle“, GN 2/1 HACCP sowie Luftleitbleche über 2/3 des Innenraums für eine optimale Luftzirkulation**

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Innen und außen in Edelstahl AISI 304
- ◆ Korpustiefe: 832 mm, mit Griff 900 mm
- ◆ Sockelbaufähig, Kältemittel: R 290
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Maschinenfachblende aus gehärtetem Glas
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Umluftkühlung, Monoblocksystem
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Tür mit aufgesetztem Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 bis 175 mm
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Einstellbarkeit von Luftfeuchte im Gerät
- ◆ Download der App Sushi SFC im Google- oder App-Store



KU 1427 Paprika



**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 74**

### 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 727 Paprika

Modell	KU 727 Paprika	KU 1427 Paprika
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße (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
<b>UVP in €</b>	<b>4.498,00</b>	<b>7.497,00</b>



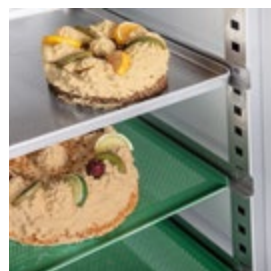
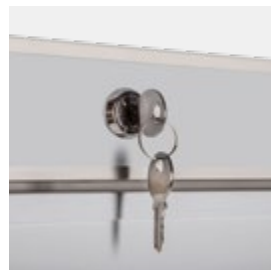
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	71,00
Rost rilsaniert GN 2/1	99.0230	79,00
Auflageschiene GN 2/1, einzeln für Mitte KU 1427	81.9599	49,00
Zwischenrost	81.9600	41,00

## KBS 520 BKU

### Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

#### Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltür-Kühlschrank
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser ABS Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Innengestell mit Auflegeschienen 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, werksseitig 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 inkl. Umbaukit, werksseitig	56	145,00
Auflageschienenpaar	80.6877	31,00

Modell	KBS 520 BKU
Außenmaße (BxTxH)	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 Auflegeschienen
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7519
<b>UVP in €</b>	<b>1.498,00</b>



### 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
- ◆ Für bis zu 14 Roste bzw. Bleche
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftleitbleche für optimale Luftzirkulation
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße

#### BKU 507 CHR wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)



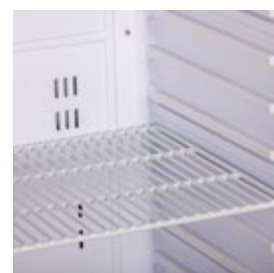
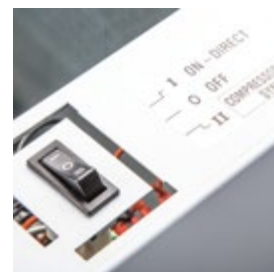
Modell	BKU 507
Außenmaße (BxTxH)	720 x 670 x 1995 mm
Temperatur	+1 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttinhalt	488 l
Nutzinhalt	349 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Energieverbrauch	613 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste (605 x 400 mm) max. Belastbarkeit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

Modell	BKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4052
<b>UVP in €</b>	<b>1.976,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.2626	44,00

**Auch als Tiefkühl-  
Variante erhältlich  
auf Seite 76**

Schmutzunempfindlicher  
Kondensator



Schalter auf dem Gerät zur  
Regulierung der Luftfeuchte,  
weitere Infos auf der Homepage

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
<b>UVP in €</b>	<b>2.698,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene (Stück)	83.1505	21,00
Rost	83.1506	46,00



### BKU 607

#### Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank Backblechmaß: 600 x 400 mm

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

**Auch als Tiefkühl-  
Variante erhältlich  
auf Seite 76**



Neu: verbesserte Steuerung,  
leichter bedienbar





### KU 800 CNS

#### Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

##### Backblechmaß: 600 x 800 mm

- ◆ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Verdampferfreier Innenraum mit Beleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung
- ◆ Display-Anzeige des Kühl-Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 65 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ Einbringung von max. 26 Paar L-Auflageschienen
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ 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



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)	5 (40 °C / 40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	852 l / 534 l
Anschlusswert	230 V / 330 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	573 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	10 Paar L-förmige Auflageschienen, CNS
Gewicht	161 kg
Artikelnummer	34.7800
<b>UVP in €</b>	<b>2.649,00</b>

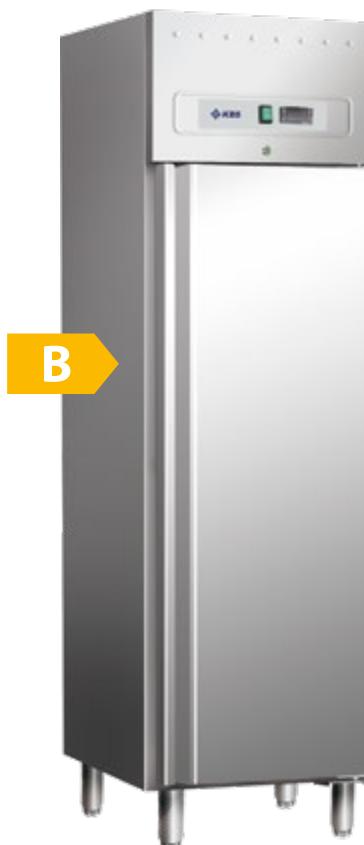
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	80.9331	33,00

### KU 400 CNS

#### Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

##### für 600 x 400 mm Backbleche

- ◆ Innen- und Außenmaterial aus hygienischem AISI 304 Edelstahl
- ◆ Umluftkühlung für gleichmäßige Temperaturverteilung
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Visuelle Alarmanzeige für maximale Betriebssicherheit
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung
- ◆ Anzeige von Kühl- und Abtauvorgängen im Display
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ Aufnahme von max. 18 Paar L-Auflageschienen (70 mm Abstand)
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasser verdunstung
- ◆ 10 Paar L-Auflageschienen im Lieferumfang
- ◆ Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Selbstschließende, abschließbare Tür
- ◆ Ergonomisch eingelassene Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts (nicht wechselbar)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS



NEU

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	84.0972	33,00

Modell	KU 400 CNS
Außenmaße (B x T x H)	600 x 878 x 2095 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	501 l / 334 l
Anschlusswert	230 V / 250 W
Kältemittel	R 600a
Energieverbrauch	361 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	130 kg
Artikelnummer	34.7400
<b>UVP in €</b>	<b>1.950,00</b>

SWS PLANBAR LED pCon PLANBAR

**Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 77**

C



**BKU 635**  
Lieferung ohne Backbleche

C



**BKU 935**  
Lieferung ohne Backbleche

## Bäckereikühlschrank BKU 635

### Backblechmaß 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innen komplett AISI 304
- ◆ Motorraum, Rückseite und äußere Boden aus verzinktem Stahl
- ◆ Intuitive elektronische Steuerung
- ◆ Touch Screen Bedienung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Dreistufiges Management der relativen Luftfeuchtigkeit (hoch, mittel, niedrig)
- ◆ Automatische Heißgas-Abtattung
- ◆ Energiesparende 80 mm Isolierung
- ◆ Serienzubehör 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Innenraum mit Rasterleisten und L-Schienen
- ◆ Selbstschließende Tür
- ◆ Tür bei 105° offenstehend
- ◆ Tür mit Schloss und durchgehender Griffleiste
- ◆ Servicefreundliche und leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Vier höhenverstellbare CNS Füße 90 bis 125 mm

## Bäckereikühlschrank BKU 935

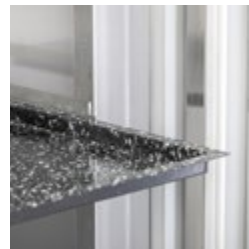
### wie BKU 635, jedoch:

- ◆ Backblechmaß 600 x 800 mm

### Zubehör (nur für BKU 935)

	Artikel-Nr.	UVP in €
Schienenpaar bei Nutzung von Blechmaß 580 x 780 mm	84.0510	89,00
Werkseitige Umrüstung auf Blechmaß 580 x 780 mm	84.0511	350,00

Modell	BKU 635	BKU 935
Ausführung	für Bleche 600 x 400 mm	für Bleche 600 x 800 mm
Außenmaße (B x T x H)	702 x 810 x 2080 mm	810 x 1060 x 2120 mm
Temperatur	-2 °C bis +10 °C	-2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto-/Nutzinhalt	630 l / 342 l	935 l / 690 l
Anschlusswert	230V / 234 W	230 V / 337 W
Kälteleistung	368 W	492 W
Energieverbrauch	566 kWh/Jahr	844 kWh/Jahr
Energieklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	122 kg	200 kg
Artikelnummer	16.9640	16.9680
UVP in €	4.821,00	5.999,00





## Pralinenkühlschrank P 700

**Edelstahl Euronorm-Kühlschrank mit intuitiver elektronischer Touch-Steuerung**

**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



LED

Kühlschränke 1

## Pralinenkühlschrank P 1000

wie Pralinenkühlschrank P 700, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm

**P 700**  
Lieferung ohne Backbleche

**P 1000**  
Lieferung ohne Backbleche

**Stabile Luftfeuchte – ideal für empfindliche Pralinen**

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 / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
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
<b>UVP in €</b>	<b>4.977,00</b>	<b>6.288,00</b>

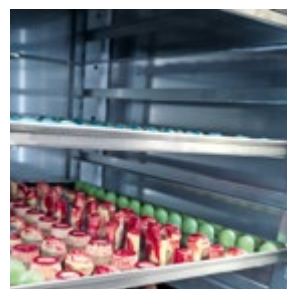
Tür mit durchgehender Griffleiste



Intuitive Touch-Steuerung mit Luftfeuchte zw. 45 und 55 %




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



Rasterleisten und L-Schienen und vertikale LED-Beleuchtung



**NEU** **ZK** optional **SWS** PLANBAR  ab 2,20 m **pCon** PLANBAR

Modell	KU 703 Roll-In GN
Außenmaße (B x T x H)	900 x 1020 x 2240 mm
Innenmaße (B x T x H)	738 x 939 x 1850 mm
Temperatur	-2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Bruttinhalt	1200 l
Anschlusswert	230 V / 447 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	250 kg
Artikelnummer	11.0704 
<b>UVP in €</b>	<b>7.788,00</b>

Hordengestellwagen	Artikel-Nr.	UVP in €
20 x GN 2/1 in Abstand 70 mm (B x T x H) 450 x 610 x 1680 mm	97.0040	1.354,00
16 x EN1 (600 x 400 mm) in Abstand 86 mm, Bäckerei, (B x T x H) 530 x 680 x 1680 mm	96.0047	1.629,00



## KU 703 Roll-In GN Friulinox by KBS

### Einfahr-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: Scotch-Brite-Edelstahl AISI 304
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl AISI 304
- ◆ HACCP-Alarmmanagement
- ◆ Luftfeuchte hoch/niedrig umschaltbar
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 70mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Indirekte Belüftung durch Luftleitbleche
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum zur Aufnahme Hordenwagen GN 2/1 nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Türanschlagwechsel links nur werkseitig möglich
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

**LED** **SWS** PLANBAR

Modell	Auftauschrank Pure
Außenmaße (B x T x H)	780 x 965 x 2090 mm
Auftautemperatur	-2 °C bis +35 °C
Aufbewahrungstemperatur	-2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Bruttinhalt	510 l
Kälteleistung	492 W
Anschlusswert	230 V / 1998 W
Serienzubehör	Kerntemperaturfühler, 4 Roste GN 2/1, WLAN Modul und Konnektivitäts Kit
Gewicht	209 kg
Artikelnummer	11.0781
<b>UVP in €</b>	<b>8.990,00</b>



## Auftauschrank Pure Friulinox by KBS

### Edelstahl Auftauschrank für GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen- & Innenmaterial: Edelstahl AISI 304
- ◆ Touchscreen Steuerung mit 5" Farbdisplay
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel: R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum
- ◆ 80 mm Energiespar-Isolierung, FCKW und HFKW frei
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Steuerung mit Smart Freshness Control Assistent, HACCP Alarmmanagement und APP „Sushi SFC“
- ◆ Wi-Fi Vernetzung
- ◆ Homogenes Auftauen mit gleichbleibender Qualität
- ◆ Automatische und indirekte Belüftung
- ◆ Durchgehendes Kanalsystem für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit abgerundeten Ecken
- ◆ Leichte Reinigung des Innenraums
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Maximal können 13 Roste GN2/1 eingebraucht werden
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Tür mit Schloss und ergonomischen Edelstahlgriff
- ◆ Tür unter 100° selbstschließend
- ◆ Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschienenfachblende und Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Blende aus siebgedruckten und gehärtetem Glas
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichfüße aus CNS 150 bis 175 mm



### HZS Serie

#### Gemeinschafts-Kühlschrank mit Umluftkühlung

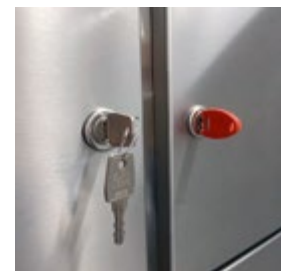
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Innenmaterial: fugenloser Kunststoffinnenraum, Innengestell komplett aus CNS
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Temperatur +2 °C bis +9 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Analoge Temperaturanzeige im Innenraum
- ◆ Griffmulde in Tür
- ◆ 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



**Sicherheitsschlüssel**



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	112,00
Generalschlüssel	409	49,00

Modell	HZS 37-8	HZS 37-10	HZS 37-12
AußenmaÙe (BxTxH)	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 (BxTxH) (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
<b>UVP in €</b>	<b>2.994,00</b>	<b>3.098,00</b>	<b>3.298,00</b>

Modell	HZS 51-8	HZS 51-10	HZS 51-12
AußenmaÙe (BxTxH)	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 (BxTxH) (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
<b>UVP in €</b>	<b>3.365,00</b>	<b>3.469,00</b>	<b>3.588,00</b>



NASSMÜLLKÜHLER MIT HOCHWERTIGEM EDELSTAHLVERDAMPFER





## Nassmüllkühler, zerlegbar



### Für Speisereste, leicht zerlegbar für einfache Einbringung

- ◆ Aufnahme von Mülltonnen von 120 Liter bis 240 Liter
- ◆ Hochwertiger Edelstahlverdampfer
- ◆ Lieferung erfolgt vormontiert
- ◆ Inklusive steckerfertigem Kälteaggregat, bei Anlieferung im Kühler
- ◆ Inklusive Winterschaltung
- ◆ Flügeltür mit absperribaren Kantenverschluss
- ◆ Beschickung der Tonnen durch obere Einwurfklappen
- ◆ Kompakte Modulbauweise
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Temperatur: +4 °C bis + 12 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 5 (+40 °C / 40 %)
- ◆ 50 mm starke Isolierung
- ◆ Isolierung 100 % FCKW-frei
- ◆ Montage über eingeschäumte Exzenter-Spannverschlüsse
- ◆ Spannverschlüsse mit Kalibrierbolzen
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe 65 bis 90 mm
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Ausschnitt Kälteaggregat links
- ◆ Ausschnittmaß (B x H) 380 x 300 mm
- ◆ Abmessungen Kälteaggregat (B x T x H): 300 x 400 x 620 mm
- ◆ Kälteaggregat mit CNS-Edelstahlverdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Aufstellung im Freien unter Verwendung von Wetterschutz



1 x 240 l, zerlegbar



2 x 240 l, zerlegbar



**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.**



inklusive Kälteaggregat

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Einwurfschacht für 1 x 120 L Tonne	1.0490	388,00
CNS-Auffahrrampe klappbar	1.0492	350,00

Modell	1 x 240 l, zerlegbar	2 x 240 l, zerlegbar	3 x 240 l, zerlegbar
AußenmaÙe mit Aggregat (B x T x H)	1080 x 910 x 1305 mm	1810 x 910 x 1305 mm	2600 x 910 x 1305 mm
Außenbreite ohne Aggregat (B x T x H)	780 x 910 x 1305 mm	1510 x 910 x 1305 mm	2300 x 910 x 1305 mm
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Türanschlag	links	links/rechts	links/rechts/rechts
Anzahl der Türen	1	2	3
Bestückungsmöglichkeit	1 Mülltonne 120 bis 240 l	1 Mülltonne 120 bis 240 l	1 Mülltonne 120 bis 240 l
Gewicht	90 kg	130 kg	180 kg
Artikelnummer	1.0475	1.0480	1.0485
<b>UVP in €</b>	<b>4.818,00</b>	<b>5.699,00</b>	<b>6.998,00</b>



**SF 3**

Schnellabkühler und Schockfroster  
in einem Gerät

Seite 89

**3.055,- Euro**



**KBS 402 TK S**

Gewerbe-Tiefkühlschrank  
mit abschließbarer Volltür

Seite 65

**1.348,- Euro**



**HA-K 20**

Huckepackaggregat für Wandmontage

Seite 112

**2.998,- 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
Edelstahl-Tiefkühlschränke mit 2 oder 3 Türen .....	75
Bäckerei-Tiefkühlschränke .....	76
Speiseeis-Lagerschränke .....	78
Speiseeis-Lagerschränke Premiumline .....	79
Getränketiefkühlung .....	80
Rückstellproben-Tiefkühlschränke .....	80
Tiefkühltruhen .....	81
Labor-Tiefkühltruhen .....	87
Schnellabkühler und Schockfroster .....	88
Profi Schnellabkühler und Schockfroster auch für Speiseeis .....	91
Eiswürfelbereiter .....	92
Flockeneisbereiter .....	95
Press Flake Eisbereiter .....	97
Pro Eiswürfelbereiter .....	98
Pro Flockeneisbereiter .....	100
Kühl- und Tiefkühlzellen .....	101
Kühl- und Tiefkühlaggregate .....	111



Modell	FHF 56
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 €	439,00



**Als Schnaps-Tiefkühlbox Viking 3 auf Seite 80**

## FHF 56 Tiefkühlbox

### Tiefkühlbox mit stiller Kühlung

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Laufruhiger und geräuscharmer Kompressor
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Außenhautkondensator
- ◆ Volltür mit horizontaler Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Serienzubehör: 1 Rost



FFTsg 1501

## FFTsg 1501

### Liebherr Gefriergerät, unterbaufähig

- ◆ Effiziente stille Kühlung
- ◆ Monochromes Display mit Touch-Buttons
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Optischer und akustischer Alarm bei Störungen
- ◆ Robustes Stahlblechgehäuse, weiß lackiert
- ◆ Hygienischer, kunststoffbeschichteter Innenraum, weiß
- ◆ Volltür mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Abnehmbare Arbeitsplatte für flexible Integration
- ◆ Manuelle Abtaugung für einfache Wartung

## FFTCsg 1501

### wie FFTsg 1501, jedoch

- ◆ Außenmaterial und Tür: Edelstahl
- ◆ LED Innenbeleuchtung separat schaltbar und dimmbar



FFTCsg 1501

Modell	FFTsg 1501	FFTCsg 1501
Außenmaße (B x T x H)	600 x 615 x 830 mm	600 x 615 x 830 mm
Innenmaße	474 x 443 x 676 mm	474 x 443 x 676 mm
Temperatur	-9 °C bis -26 °C	-9 °C bis -26 °C
Umgebungstemperatur	+10 °C bis +40 °C **	+10 °C bis +40 °C **
Brutto- /Nutzinhalt	143 l / 133 l	143 l / 133 l
Anschlusswert	230 V / 100 W	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Serienzubehör	3 Gitterkörbe weiß	3 Gitterkörbe grau
Energieverbrauch	250 kWh/Jahr	250 kWh/Jahr
Luftschallemission	45 dB	45 dB
Artikelnummer	4052.1501	4052.1551
UVP in €	1.494,00	1.624,00



## 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, nicht wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage für TK 371 G



Modell	TK 371
AußenmaÙe (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
<b>UVP in €</b>	<b>1.595,00</b>

### 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 m²
Energieverbrauch	3018 kWh/Jahr
Gewicht	90 kg
Artikelnummer	916.1647
<b>UVP in €</b>	<b>1.998,00</b>

## TK 402 GDU

### Umluft Glastür-Tiefkühlschrank mit höhenverstellbaren Rosten und senkrechter Innenbeleuchtung

- ◆ Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß bzw. schwarz, pulverbeschichtet
- ◆ Displayrahmen und Maschinenblende, grau lackiert
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige im unteren Frontpanel
- ◆ 5 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost, rilsaniert
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Selbstschließende Glastür mit eingelassener vertikaler Scheibenheizung und integrierter Griffleiste im Aluminiumrahmen
- ◆ Türinnenheizung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Separat schaltbare vertikale LED-Innenbeleuchtung mit Leuchtstofflampen (2 x 36 W)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ 4 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



Modell	TK 402 GDU
AußenmaÙe (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 m²
Energieverbrauch	2550 kWh/Jahr
Anschlusswert	230 V / 580 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	142 kg
Artikelnummer (weiß)	46.5607
Artikelnummer (schwarz)	46.5608
<b>UVP in € (weiß)</b>	<b>3.598,00</b>
<b>UVP in € (schwarz)</b>	<b>3.698,00</b>



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 UT)
Nutzhalt	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
Artikelnummer (silber)	919.0327
<b>UVP in € (weiß)</b>	<b>794,00</b>
<b>UVP in € (schwarz)</b>	<b>794,00</b>
<b>UVP in € (silber)</b>	<b>844,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	112,00

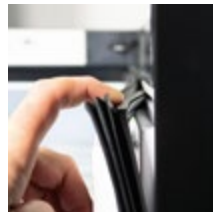
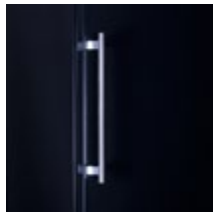


**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 31**

### TK 311

#### Volltür-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
- ◆ Sowie als Variante Silver
  - Edelstahlvolltür
  - Seitenwände Stahlblech grau lackiert
  - Innen Kunststoff weiß



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 UT)
Nutzhalt	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 (weiß)	919.0221
Artikelnummer (silber)	919.0228
<b>UVP in € (weiß)</b>	<b>759,00</b>
<b>UVP in € (silber)</b>	<b>814,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	112,00



### 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
- ◆ Sowie als Variante Silver
  - Edelstahlvolltür
  - Seitenwände Stahlblech grau lackiert
  - Innen Kunststoff weiß

**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 30**



## 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, werksseitig wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

### KBS 402 TK S

#### Gewerbe-Tiefkühlschrank, wie KBS 402 TK, jedoch:

- ◆ Zusätzlich mit 7 Schubladen



KBS 202 TK



KBS 402 TK



KBS 402 TK S



KBS 602 TK

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

Tiefkühlschränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	57,00
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit werksseitig	56	145,00

Modell	KBS 202 TK	KBS 402 TK	KBS 402 TK S	KBS 602 TK
AußenmaÙe (BxTxH)	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 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	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 78 l	361 l / 258 l	361 l / 258 l	600 l / 469 l
Anschlusswert	230 V / 105 W	230 V / 150 W	230 V / 150 W	230 V / 300 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	511 kWh/Jahr	894 kWh/Jahr	894 kWh/Jahr	989 kWh/Jahr
Serienzubehör	3 Verdampferroste	7 Verdampferroste	7 Verdampferroste, 7 Schubladen	7 Verdampferroste
Gewicht	49 kg	79 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7207	34.7407	34.7414	34.7607
<b>UVP in €</b>	<b>688,00</b>	<b>1.158,00</b>	<b>1.348,00</b>	<b>1.489,00</b>



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	1370 kWh/Jahr
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7507
<b>UVP in €</b>	<b>1.488,00</b>

**wie KBS 502 TK jedoch:**

- ◆ Edelstahl, dreiseitig

Modell	KBS 502 TK CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7516
<b>UVP in €</b>	<b>1.629,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit werksseitig	56	145,00



## 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, werksseitig wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 36**



Modell	KBS 702 TKU
Außenmaße (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	2062 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	122 kg
Artikelnummer	34.7701
<b>UVP in €</b>	<b>1.878,00</b>

**wie KBS 702 TKU jedoch:**

- ◆ Edelstahl, dreiseitig

Modell	KBS 702 TKU CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7716
<b>UVP in €</b>	<b>1.979,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit werksseitig	56	145,00
Rost GN 2/1	80.8289	49,00
Halter* 1 Stück	80.8288	9,00

\* Pro Rost werden 4 Halter benötigt

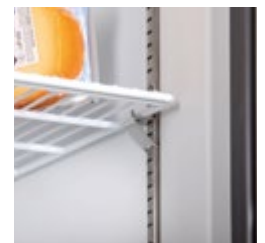


## KBS 702 TKU und KBS 702 TKU CHR

**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, werksseitig wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste, 1 Bodenrost zur verbesserten Luftzirkulation, weiß

**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 36 und 39**





### KBS 202, KBS 402 und KBS 602 TK CHR



#### Gewerbe-Tiefkühlschrank

- ◆ Außenmaterial: CHR, dreiseitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Manuelle Abtaung
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Feststehende Verdampferroste
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, werksseitig 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	57,00
Umbau Linksanschlag inkl. Umbaukit werksseitig	56	145,00

Modell	KBS 202 TK CHR	KBS 402 TK CHR	KBS 602 TK CHR
AußenmaÙe (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>786,00</b>	<b>1.298,00</b>	<b>1.648,00</b>

**LED**

**Auch als Kühl-  
variante erhältlich  
auf Seite 42**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.8982	56,00

Modell	TKU 740
Außenmaße (B x T x H)	705 x 879 x 2040 mm
Temperatur	-22 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	575 l / 496 l
Anschlusswert	230 V / 255 W
Energieverbrauch	1352 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste GN 2/1
Gewicht	105 kg
Artikelnummer	6.0750
<b>UVP in €</b>	<b>2.399,00</b>



### TKU 740

#### Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel: R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm Isolierung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 3 Roste GN 2/1 und zusätzlich 1 Bodenrost GN 2/1
- ◆ Boden mit Hygienerradien
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.8991	39,00
Auflageschienenpaar	83.8990	41,00

Modell	TKU 356
Außenmaße (B x T x H)	484 x 745 x 2100 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	350 l / 228 l
Anschlusswert	230 V / 380 W
Energieverbrauch	1449 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (2015/1094-IV)
Zubehör	3 beschichtete Roste GN 1/1
Gewicht	123 kg
Artikelnummer	34.7358
<b>UVP in €</b>	<b>2.144,00</b>



### TKU 356

#### Edelstahl Gewerbetiefkühlschrank für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial: AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas - Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Kondensator wartungsfrei, keine regelmäßige Reinigung nötig
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an der Tür
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße



## READY TKU 707



### Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 201
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Aufлагenschielen 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
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf und Hygieneschalen zur leichten Reinigung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl



READY TKU 1407

READY TKU 707

**Auch als Kühlvariante erhältlich auf Seite 43**

## 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 Aufлагenschielen pro Seite



Neu: verbesserte Steuerung, leichter bedienbar

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für Ready TKU 707	82.8307	125,00
Auflageschiene einzeln TKU 1407	9606.0006	26,00

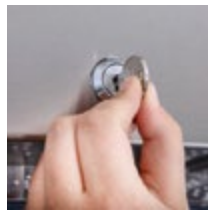
Modell	READY TKU 707	READY TKU 707 Linksanschlag	READY TKU 1407
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße (BxTxH)	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm
Temperatur	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	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	2485 kWh/Jahr	2485 kWh/Jahr	4928 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
<b>UVP in €</b>	<b>2.499,00</b>	<b>2.499,00</b>	<b>4.152,00</b>

**NEU** **LED** **ρCon PLANBAR** **ZK**



TKU 359 G

TKU 359



### TKU 359

#### Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 1/1

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel: R 290, nicht bei ZK-Ausführung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen und abgerundeten Ecken
- ◆ Roste GN 1/1 beschichtet
- ◆ Türschloss oberhalb der Tür
- ◆ Selbstschließende Tür **mit rechtem oder 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

### TKU 359 G

#### wie TKU 358 oben, jedoch:

- ◆ Doppel-Isolierglastür mit Griff

### TKU 359 ZK und TKU 359 G ZK

#### wie TKU 359 und TKU 359 G oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 40**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	82.3611	41,00
Auflageschienenatz GN 1/1	83.1753	52,00

Modell	TKU 359, Türanschlag rechts	TKU 359 G, Türanschlag rechts	TKU 359 ZK, Türanschlag rechts	TKU 359 G ZK, Türanschlag rechts
AußenmaÙe (B x T x H)	425 x 790 x 2055 mm	425 x 790 x 2055 mm	425 x 790 x 2055 mm	425 x 790 x 2055 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	301 l / 209 l	301 l / 209 l	301 l / 209 l	301 l / 209 l
Anschlusswert	230 V / 432 W	230 V / 445 W	–	–
Energieverbrauch	2044 kWh / Jahr	2085 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	5.0362	5.0360	5.0354	5.0355
<b>UVP in €</b>	<b>2.998,00</b>	<b>3.498,00</b>	<b>2.998,00</b>	<b>3.498,00</b>

Modell	TKU 359, Türanschlag links	TKU 359 G, Türanschlag links	TKU 359 ZK, Türanschlag links	TKU 359 G ZK, Türanschlag links
Artikelnummer	5.0348	5.0361	5.0350	5.0351
<b>UVP in €</b>	<b>2.998,00</b>	<b>3.498,00</b>	<b>2.998,00</b>	<b>3.498,00</b>



## TKU 753



### Gewerbe Tiefkühlschrank GN 2/1

- Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- Innenmaterial: AISI 304
- Temperatur: -18 °C bis -22 °C
- Klimaklasse (UT/RF): 5 (+40 °C / 40 %)
- Energieeffizienzklasse: D (EU 2015/1094-IV)
- Beschichteter Verdampfer
- Elektronische Touchscreen-Steuerung
- Große digitale Temperaturanzeige
- Große LED-Beleuchtung, seitlich angebracht
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Kältemittel: R 290, Umluftkühlung
- Vorgeformte Auflageschienen für maximal 24 Roste GN 2/1 bei 55 mm Abstand
- Jeder Rost ist bis maximal 40 kg belastbar
- Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- 80 mm Energiesparisolierung
- Automatische Abtauung
- Boden mit Hygieneschalen 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

## TKU 753 ZK und TKU 1453 ZK

#### wie oben, jedoch:

- Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

**LED-Beleuchtung**  
**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 45**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	99.0230	79,00
Fußpedal (nur für Rechtsanschlag)	82.5430	124,00
Rollensatz (nur werkseitig)	82.5432	121,00
Auflageschiene einzeln für TKU 1453	82.5463	31,00



Modell	TKU 753	TKU 753 Linksanschlag	TKU 1453
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße (BxTxH)	693 x 856 x 2119 mm	693 x 856 x 2119 mm	1358 x 856 x 2119 mm
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	2754 kWh/Jahr	2754 kWh/Jahr	4482 kWh/Jahr
Artikelnummer	6052.1029	6052.1030	6052.1031
<b>UVP in €</b>	<b>3.288,00</b>	<b>3.288,00</b>	<b>5.188,00</b>

Modell	TKU 753 ZK	TKU 753 Linksanschlag ZK	TKU 1453 ZK
Artikelnummer	6052.1033	6052.1032	6052.1034
<b>UVP in €</b>	<b>3.288,00</b>	<b>3.288,00</b>	<b>5.188,00</b>

## VIELE SINNVOLLE LEISTUNGSMERKMALE

Unsere Gewerbe-Tiefkühlschränke auf den folgenden Seiten und unsere Gewerbe-Kühlschränke auf den Seiten 46-48 werden in modernem Design und kompromissloser Profiqualität in Italien hergestellt und genügen höchsten Ansprüchen. Hier wird der KU 722 gezeigt.

Umweltfreundliches Kältemittel: R 290

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Monoblocksystem

Tür abschließbar

Verdampferfreier Innenraum

Außenmaterial: dreiseitig, AISI 304

Innenmaterial: AISI 304

Vorgeformte Auflageschienen

Durchgängig geschäumter Korpus

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

Serienzubehör pro Tür: rilsanierte Roste für max. 40 kg

Türanschlag rechts, auf Wunsch mit Linksanschlag, außer KU/TKU 1422

Sockelbaufähig durch abschraubbare Füße

Tür unter 100° selbstschließend, über 100° arretierend, mit leicht wechselbarer Türmagnetsteckdichtung



Gute Übersichtlichkeit über den jeweiligen Betriebszyklus des Gerätes

Wählbare Luftfeuchte (hoch, mittel, niedrig) bei Kühlschränken (nicht für Tiefkühl-Schränke)

Anschluss für WIFI-Verbindung (mit optionalem ICE CONNECT WIFI Zubehör) bereits vorgesehen



## TKU 722

ZK optional LED NEU

### Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 für professionelle Gastronomie

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl AISI 304 (3-seitig)
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl AISI 304
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel: R 290
- ◆ 80 mm Energiesparisolierung
- ◆ Beschichteter Verdampfer außerhalb des Innenraums
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Optischer und akustischer Türalarm
- ◆ Optimale Luftverteilung durch Luftleitbleche
- ◆ 24 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- ◆ Abgerundete Innenecken für leichte Reinigung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Wechselbarer Türanschlag (rechts / links)
- ◆ Ergonomische Griffleiste, eingelassen
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 3 kunststoffbeschichtete Roste serienmäßig
- ◆ Höhenverstellbare CNS-Füße (90–125 mm)
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ WLAN-Anbindung mit ICE CONNECT optional, nur werkseitig einbaubar



TKU 722

## TKU 1422

### Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1, wie TKU 722, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 48 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte

**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 47**



TKU 1422

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Roste GN 2/1 kunststoffbeschichtet	84.0900	49,00
Roste GN 2/1 CNS	84.0903	126,00
ICE Connect	84.0918	281,00
Rost für Mitte KU/TKU 1422, kunststoffbeschichtet	84.0905	49,00
Rost für Mitte KU/TKU 1422, CNS	84.0906	101,00
Schiene für Mitte KU/TKU 1422	84.0907	35,00

Modell	TKU 722	TKU 722 Linksanschlag	TKU 1422
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße (B x T x H)	702 x 830 x 2090 mm	702 x 830 x 2090 mm	1435 x 830 x 2090 mm
Temperatur	-15 °C bis -22 °C	-15 °C bis -22 °C	-15 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (40 °C / 40 %)	5 (40 °C / 40 %)	5 (40 °C / 40 %)
Nutzzinhalt	487 l	487 l	1102 l
Anschlusswert	230 V / 579 W	230 V / 579 W	230 V / 1110 W
Energieverbrauch	1351 kWh/Jahr	1351 kWh/Jahr	3122 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar	3 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar	6 Roste GN 2/1, bis 40 kg belastbar
Gewicht	123 kg	123 kg	199 kg
Artikelnummer	16.9725	16.9733	16.9726
<b>UVP in €</b>	<b>3.548,00</b>	<b>3.548,00</b>	<b>5.571,00</b>

**LED** **ZK** optional **SWS** PLANBAR **pCon** PLANBAR

## TKU 727 Paprika Friulin<sup>ox</sup> by **KBS**

**Gewerbe-Kühlschrank mit 2,8" Touchscreen-Steuerung mit „Smart Freshness Control Schnittstelle“, GN 2/1 HACCP sowie Luftleitblech über 2/3 des Innenraums für eine optimale Luftzirkulation**

- ◆ 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
- ◆ Korputiefe: 832 mm mit Griff 900 mm
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ Maschineneinblende 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
- ◆ Kondensator mit Fett-/ Schmutzfilter
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, Türanschlag rechts
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 bis 175 mm



TKU 1427 Paprika

**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 49**

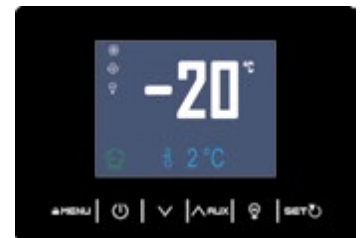
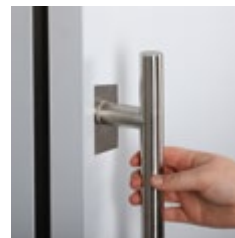
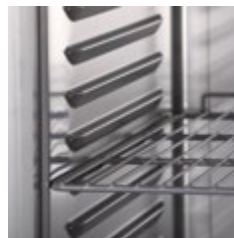
## TKU 1427 Paprika Friulin<sup>ox</sup> by **KBS**

**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



TKU 727 Paprika



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	71,00
Rost rilsaniert GN 2/1	99.0230	79,00
Auflageschiene GN 2/1, einzeln für Mitte TKU 1427	81.9599	49,00
Zwischenrost	81.9600	41,00

Modell	TKU 727 Paprika	TKU 1427 Paprika
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße (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	1120 kWh/Jahr	3106 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
<b>UVP in €</b>	<b>5.163,00</b>	<b>8.333,00</b>



## TKU 1300 und TKU 1900



### Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank mit zwei bzw. drei Türen

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ 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 Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm



Tiefkühlchränke 2

## TKU 1300 G und TKU 1900 G

- wie TKU 1300 und TKU 1900 oben, jedoch:
- ◆ Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen

**Als Zwei- oder Dreitürer**



**Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 19**



Modell	TKU 1300	TKU 1300 G	TKU 1900	TKU 1900 G
Außenmaße (BxTxH)	1350 x 745 x 2160 mm	1350 x 745 x 2160 mm	2035 x 745 x 2160 mm	2035 x 745 x 2160 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	3 (+25° / 60 %)	5 (+40 °C / 40 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Nutzhalt	865 l	865 l	1465 l	1465 l
Anschlusswert	230 V / 952 W	230 V / 957 W	230 V / 1.680 W	230 V / 1.726 W
Energieverbrauch	4861 kWh/Jahr	4865 kWh/Jahr	6862 kWh/Jahr	6868 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	6 Roste, 3 Zwischenroste rilsaniert	8 Roste, 4 Zwischenroste rilsaniert	9 Roste, 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste, 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	185 kg	210 kg	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0308	5.0309	5.0303	5.0305
<b>UVP in €</b>	<b>4.698,00</b>	<b>6.199,00</b>	<b>7.498,00</b>	<b>8.725,00</b>

### BTKU 507 und BTKU 507 CHR

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	2135 kWh / Jahr
Zubehör	6 feststehende Verdampferroste
Bruttogewicht	108 kg
Artikelnummer	46.4055
<b>UVP in €</b>	<b>1.789,00</b>

Modell	BTKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4057
<b>UVP in €</b>	<b>1.995,00</b>



#### Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

##### Backblechmaß: 600 x 400 mm

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

#### BTKU 507 CHR wie oben jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)

**Auch als Kühlvariante erhältlich auf Seite 51**

### BTKU 607

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	2433 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)
Bruttogewicht	166 kg
Artikelnummer	6052.1013
<b>UVP in €</b>	<b>2.988,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene (Stück)	83.1505	21,00
Rost	83.1506	46,00



Neu: verbesserte Steuerung, leichter bedienbar

**Auch als Kühlvariante erhältlich auf Seite 52**

#### Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

##### Backblechmaß: 600 x 400 mm

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



### Bäckerei-Tiefkühlschrank BTKU 635



#### Backblechmaß 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen dreiseitig AISI 304
- ◆ Innen komplett AISI 304
- ◆ Motorraum, Rückseite und äußere Boden aus verzinktem Stahl
- ◆ Intuitive elektronische Steuerung
- ◆ Touch Screen Bedienung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Dreistufiges Management der relativen Luftfeuchtigkeit (hoch, mittel, niedrig)
- ◆ Automatische Heißgas-Abtauung
- ◆ Energiesparende 80 mm Isolierung
- ◆ Serienzubehör 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Innenraum mit Rasterleisten und L-Schienen
- ◆ Selbstschließende Tür
- ◆ Tür bei 105° offenstehend
- ◆ Tür mit Schloss und durchgehender Griffleiste
- ◆ Servicefreundliche und leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Vier höhenverstellbare CNS Füße 90 bis 125 mm



**BTKU 635**  
Lieferung ohne Backbleche

Tiefkühlchränke 2

### Bäckerei-Tiefkühlschrank BTKU 935

#### wie BTKU 635, jedoch:

- ◆ Backblechmaß 600 x 800 mm

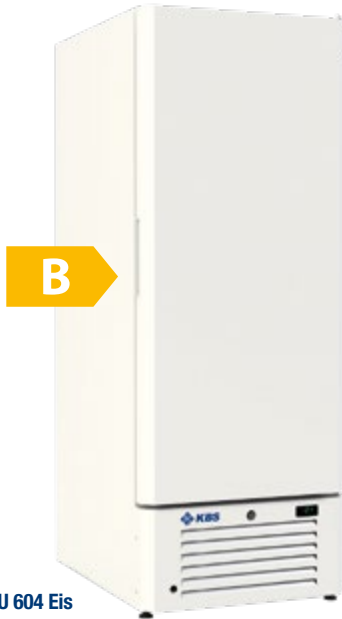
**Auch als Kühl-  
variante erhältlich  
auf Seite 54**



**BTKU 935**  
Lieferung ohne Backbleche

Zubehör (nur für BKU 935)	Artikel-Nr.	UVP in €
Schienenpaar bei Nutzung von Blechmaß 580 x 780 mm	84.0510	89,00
Werkseitige Umrüstung auf Blechmaß 580 x 780 mm	84.0511	350,00

Modell	BTKU 635	BTKU 935
Ausführung	für Bleche 600 x 400 mm	für Bleche 600 x 800 mm
Außenmaße (BxTxH)	702 x 810 x 2080 mm	810 x 1060 x 2120 mm
Temperatur	-12 °C bis -25 °C	-12 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto-/Nutzinhalt	630 l / 342 l	935 l / 690 l
Anschlusswert	230 V / 1067 W	230 V / 1067 W
Kälteleistung	862 W	862 W
Energieverbrauch	2004 kWh/Jahr	2388 kWh/Jahr
Energieklasse	D (2015/1094-IV)	C (2015/1094-IV)
Gewicht	134 kg	210 kg
Artikelnummer	16.9641	16.9681
<b>UVP in €</b>	<b>5.689,00</b>	<b>7.183,00</b>


**TKU 604 Eis**

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	1277 kWh / Jahr
Bestückungsmöglichkeit	10 Roste, 58 x 5 l Behälter
Artikelnummer	46.5621
<b>UVP in €</b>	<b>3.072,00</b>


**TKU 604 CHR Eis**

Modell	TKU 604 CHR Eis
Artikelnummer	46.5623
<b>UVP in €</b>	<b>3.588,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost, weiß	82.4991	55,00
Rost, grau	82.4993	55,00
Auflageschiene, rechts	82.4994	25,00
Auflageschiene, links	82.4995	25,00

## TKU 604 Eis

### Speiseeis-Lagerschrank, GN 2/1, stille Kühlung

- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet, dreiseitig, Rückseite: Stahlblech verzinkt
- Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Elektronisches Thermostat, manuelle Abtauung
- Energieeffizienzklasse: B (EU 2015/1094-IV)
- Klimaklasse (UT / RF): 5 (+40 °C / 40 %)
- Roste, serienmäßig: 5 weiß, herausnehmbar
- Volltür mit Schloss und Druckausgleichsventil
- Magnetische Türdichtung
- 90 mm Energiesparisolation
- 4 Rollen, 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Türalarm, Energiesparfunktion
- Eisschalen nicht im Lieferumfang
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar

## TKU 604 CHR Eis

### wie TKU 604 Eis, jedoch:

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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost, weiß	82.4991	55,00
Rost, grau	82.4993	55,00
Auflageschiene, rechts	82.4994	25,00
Auflageschiene, links	82.4995	25,00
Kit für Linksanschlag	83.8336	145,00

Modell	TKU 626 CHR Eis
AußenmaÙe (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	1409 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
<b>UVP in €</b>	<b>4.388,00</b>



## TKU 626 CHR Eis

### Speiseeis-Lagerschrank, GN 2/1, Umluftkühlung

- Außenmaterial: Edelstahl, AISI 430, dreiseitig
- 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
- Türanschlag rechts





## Speiseeislagerschrank TK 800 und 1000

### Lagerschrank für Eis und Tiefkühlprodukte

- ◆ Edelstahl Gewerbetiefkühlagerschrank
- ◆ Speziell für die Eislagerung
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl, CNS AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS AISI 304
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel: R 290
- ◆ Energieeffizienzklasse: C (2015/1094-IV)
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 5 (+40 °C / 40 %)
- ◆ 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, werkseitig 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	72,00
Rost für TK 1000, kunststoffbeschichtet	83.6339	97,00
Auflageschienenpaar für TK 1000	83.6340	76,00

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
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 (Rechtsanschlag)	17.0080	17.0100	17.0085
Artikelnummer (Linksanschlag)	17.0082	17.0101	17.0086
<b>UVP in € (Rechtsanschlag)</b>	<b>4.972,00</b>	<b>6.939,00</b>	<b>5.526,00</b>
<b>UVP in € (Linksanschlag)</b>	<b>4.972,00</b>	<b>6.939,00</b>	<b>5.526,00</b>



Modell	Viking 3
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
<b>UVP in €</b>	<b>634,00</b>



### Viking 3

#### Schnaps-Tiefkühlbox

- Außenmaterial: Stahlblech weiß 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, nicht wechselbar
- 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 Probendosen = 225 Dosen
Gewicht	70 kg
Artikelnummer	919.0225
<b>UVP in €</b>	<b>2.765,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	112,00
Rückstellprobendosen, 0,124 l, weiß/creme	4059.9107	7,00



### RGS 225

#### Rückstellproben-Tiefkühlschrank

#### Volltür-Tiefkühlschrank 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



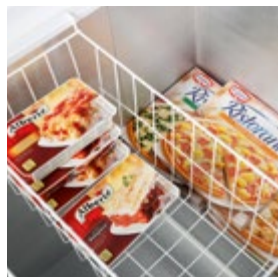
#### Tiefkühltruhe mit abschließbarem Hebedeckel

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



**KBS 37 CNS**

Tiefkühlchränke 2



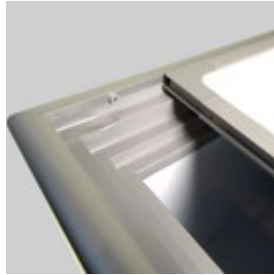
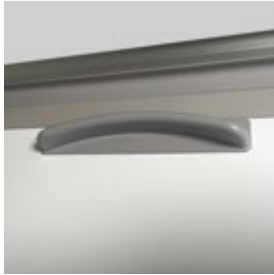
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb passend für KBS 27	20102.0013	35,00
Korb passend ab KBS 37	10203.5016	35,00

Modell	KBS 27	KBS 37	KBS 47	KBS 57	KBS 67
Außenmaße (BxTxH)	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	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	227 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
<b>UVP in €</b>	<b>695,00</b>	<b>749,00</b>	<b>839,00</b>	<b>949,00</b>	<b>1.099,00</b>

#### 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
<b>UVP in €</b>	<b>739,00</b>	<b>826,00</b>	<b>919,00</b>	<b>1.044,00</b>	<b>1.199,00</b>

**LABEL**
**SWS**  
 PLANBAR

**pCon**  
 PLANBAR


### 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	43,00
Korbteiler	82.6463	23,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>998,00</b>	<b>1.109,00</b>	<b>1.223,00</b>	<b>1.347,00</b>	<b>1.489,00</b>



### 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



Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Ausstattungsmöglichkeiten	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	43,00
Trennwand, passend für Körbe für KBS 28 G bis 68 G		82.6463	23,00
Korbgestell für die Aufnahmen von 5 Stück Kunststoffbehälter mit den Maßen 566 x 587 x 204 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	122,00
Korbgestell für die Aufnahmen von 4 Stück Kunststoffbehälter mit den Maßen 566 x 442 x 204 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	79,00

Modell	KBS 28 G	KBS 38 G	KBS 48 G	KBS 58 G	KBS 68 G
Außenmaße (B x T x H)	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Temperatur	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	205 l / 163 l	331 l / 267 l	426 l / 345 l	503 l / 408 l	602 l / 489 l
Anschlusswert	230 V / 141 W	230 V / 153 W	230 V / 203 W	230 V / 204 W	230 V / 230 W
Energieverbrauch	417 kWh/Jahr	590 kWh/Jahr	673 kWh/Jahr	763 kWh/Jahr	909 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (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
<b>UVP in €</b>	<b>1.009,00</b>	<b>1.120,00</b>	<b>1.246,00</b>	<b>1.374,00</b>	<b>1.498,00</b>

**LABEL** **SWS**  
PLANBAR

### D 200, D 300, D 400 und D 500

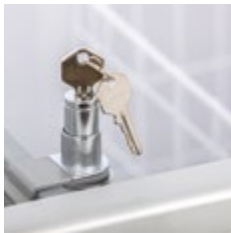
#### Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel

- ◆ 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	49,00
Korb für D 200 - D 500 mit Trenngitter	604.1374	51,00
Korb für D 201 + D 401	604.1203	49,00
Korb für D 201 + D 401 mit Trenngitter	604.1375	51,00

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 (JT/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	1128 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
<b>UVP in €</b>	<b>838,00</b>	<b>985,00</b>	<b>1.098,00</b>	<b>1.188,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>944,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>1.159,00</b>

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



### Snow 20 und Snow 25

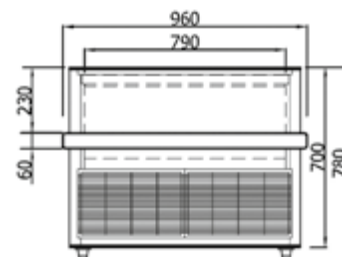
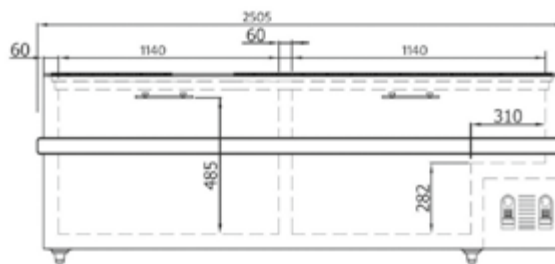
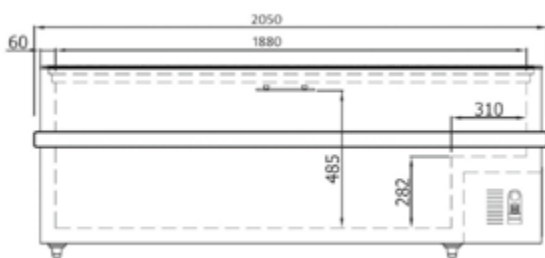


#### Tiefkühltruhe für Eis und Tiefkühlprodukte

- ◆ 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	61,00
Korb (B 275 x T 335 x H 230 mm)	82.3335	47,00
Quersteg für Snow 20 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3337	87,00
Quersteg für Snow 25 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3338	99,00
Korbtrenngitter (für Korb 82.3334 und 82.3335)	82.3339	36,00
Bodentrenngitter (für Snow 20 und 25)	82.3340	39,00

Modell	Snow 20	Snow 25
Außenmaße (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	1,36 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1643 kWh/Jahr	1789 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
<b>UVP in €</b>	<b>2.523,00</b>	<b>3.021,00</b>





Modell	Snow 19 Premium Kopfteil	Snow 21 Premium	Snow 26 Premium
Außenmaße (B x T x H)	1990 x 920 x 790 mm	2020 x 920 x 790 mm	2500 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 / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,38 m <sup>2</sup>	1,29 m <sup>2</sup>	1,66 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	3124 kWh/Jahr	2719 kWh/Jahr	3019 kWh/Jahr
Bruttoinhalt	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
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter	5 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter	7 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter
Gewicht	160 kg	168 kg	198 kg
Artikelnummer	30.9221	30.9220	30.9225
UVP in €	<b>3.795,00</b>	<b>3.456,00</b>	<b>3.817,00</b>



wie oben, jedoch:

Modell	Snow 23 Premium weiß	Snow 28 Premium weiß
Temperatur	-16 °C bis -24 °C	-16 °C bis -24 °C
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2358 kWh/Jahr	2847 kWh/Jahr
Artikelnummer	30.9224	30.9229
UVP in €	<b>3.298,00</b>	<b>3.677,00</b>



## Tiefkühltruhe Snow Premium

### Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel, umschaltbar Kühlung / Tiefkühlung

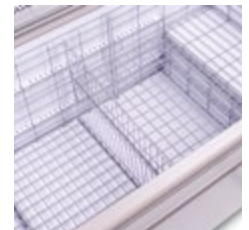
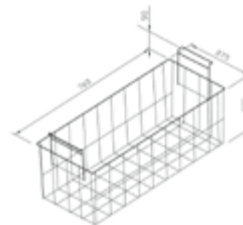
- ◆ Einzel- und Verbund-Inselaufstellung möglich
- ◆ Schiebescheiben in Kunststoffrahmen mit umlaufendem Rammschutz
- ◆ Außen- und Innenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Wandstärke 70 mm Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 2 Kompressoren Notfallsicherheitssystem
- ◆ Energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- ◆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

## Snow 23 und Snow 28

wie oben, jedoch:

- ◆ Nur mit Tiefkühlung
- ◆ Nicht umschaltbar

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	83.6161	43,00
Korbtrenngitter	83.6162	20,00
Hohes Trenngitter für Snow 19	83.6160	43,00
Hohes Trenngitter für Snow 21 und 26	83.6159	41,00
Belüftungsgitter für Snow 21	83.6223	141,00
Belüftungsgitter für Snow 26	83.6225	167,00



**Umschaltbar  
Kühlung / Tiefkühlung**



Belüftungsgitter



Snow 19 (Kopfteil) Premium

Snow 21 / Snow 26 Premium



## L45 TK

bis -45 °C bis -60 °C

### 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



L60 TK300

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

Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb (für L45 TK)	99.9045	51,00
Rollenkit (L45 TK)	82.8599	61,00
Rollensatz ohne Feststellbremsen (für L60 TK)	99.9024	99,00

Modell	L45 TK130	L45 TK226	L45 TK300	L45 TK360	L45 TK416
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.535,00</b>	<b>1.758,00</b>	<b>1.874,00</b>	<b>2.088,00</b>	<b>2.255,00</b>

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 / 330 W	230 V / 410 W	230 V / 560 W	230 V / 660 W
Gewicht	53 kg	68 kg	78 kg	89 kg
Artikelnummer	91.6019	91.6029	91.6039	91.6049
<b>UVP in €</b>	<b>2.448,00</b>	<b>2.699,00</b>	<b>2.835,00</b>	<b>3.135,00</b>



## 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 89) bis hin zur R-Serie von Friulinox (Seite 91). 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 92 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 93 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

#### Schnellabkühler und Schockfroster für

#### 3 x GN 1/1 Längseinschub bis max. 65 mm tief

- ◆ Edelstahl, dreiseitig
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Touchscreen-Steuerung
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ Mit beschichtetem Verdampfer
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlgriff
- ◆ Nur Linksanschlag möglich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



SF 3

Tiefkühlchränke 2

### SF 5 und SF 8

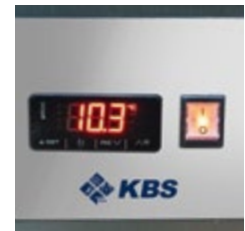
#### wie SF 3 jedoch für GN 1/1 bis max. 65 mm tief und 600 x 400 Bleche, Quereinschub

- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Türanschlag links optional möglich
- ◆ Tür unter 90° selbstschließend
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe von 130 mm bis max. 200 mm



SF 5

Touchscreen-Steuerung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für SF 5	82.8995	128,00
Rollensatz für SF 8	82.8985	128,00
Kit für Türanschlag für SF 5 und 8	82.8987	52,00

Modell	SF 3	SF 5	SF 8
AußenmaÙe (BxTxH)	590 x 700 x 520 mm	790 x 720 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 Schockfroston	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
Klimaklasse (JT/RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 550 W	230 V / 713 W
Abkühlleistung	8 kg	18 kg	34 kg
Schockfrostonleistung	4 kg	9 kg	18 kg
Kälteleistung	565 W	710 W	1180 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,08 (Schnellabkühlung), 0,28 (Schockfroston)	0,06 (Schnellabkühlung), 0,20 (Schockfroston)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,13 (Schockfroston)
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	6062.1004	6062.1006	6062.1009
<b>UVP in €</b>	<b>3.055,00</b>	<b>3.884,00</b>	<b>5.249,00</b>

\* gemäß EN Norm 17032



SF 5 Pro



SF 3 Pro



SF 8 Pro



Großes Display



Beheizter Temperaturfühler



### SF 3 Pro

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

- ◆ Edelstahl, dreiseitig
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Hochwertiges 2,8" Touchscreen-Steuerung
- ◆ 9 Sprachen einstellbar
- ◆ Zeitgesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrosthaltung oder Kerntemperaturfühlergesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrosthaltung
- ◆ **Soft oder Hard Schnellabkühlung / Schockfrosthaltungsfunktion**
- ◆ Vorkühlfunktion (Precooling)
- ◆ 7 voreingestellte Programme (Zyklen)
- ◆ 20 individuell programmierbare Zyklen
- ◆ **Kerntemperaturfühler beheizt**
- ◆ Mit beschichtetem Verdampfer
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Manuelle Abtaugung
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlgriff
- ◆ Nur Linksanschlag möglich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Lieferung ohne GN Schalen

### SF 5 Pro, SF 8 Pro und SF 10 Pro

#### wie SF 3 Pro 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 rechts
- ◆ Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Tür unter 90° selbstschließend
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe von 130 mm bis max. 200 mm

Modell	SF 3 Pro	SF 5 Pro	SF 8 Pro	SF 10 Pro
AußenmaÙe (B x T x H)	590 x 700 x 520 mm	790 x 720 x 850 mm	790 x 820 x 1290 mm	790 x 820 x 1420 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrosthaltung	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)	4 (+30 °C / 55 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 550 W	230 V / 713 W	230 V / 1426 W
Abkühlleistung	8 kg	18 kg	34 kg	40 kg
Schockfrosthaltungleistung	4 kg	9 kg	18 kg	25 kg
Kälteleistung	565 W	710 W	1180 W	1620 W
Energieverbrauch in kWh / kg	0,08 (Schnellabkühlung), 0,28 (Schockfrosthaltung)	0,09 (Schnellabkühlung), 0,20 (Schockfrosthaltung)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,16 (Schockfrosthaltung)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,17 (Schockfrosthaltung)
Bestückung	3 x GN 1/1	5 x GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm	8 x GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm	10 GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 3 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 5 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 8 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 10 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde
Gewicht	62 kg	111 kg	151 kg	162 kg
Artikelnummer	6062.1007	6062.1011	6062.1012	6062.1013
<b>UVP in €</b>	<b>3.323,00</b>	<b>4.398,00</b>	<b>5.942,00</b>	<b>6.655,00</b>

\* gemäß EN Norm 17032



## R-Serie Friulinox by KBS

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

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, dreiseitig, 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
- ◆ Türinnenheizung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS

SWS  
PLANBAR



R 051 SA



R 121 SA



R 081 BA



## Eis R SA Serie Friulinox by KBS

### wie oben, jedoch:

- ◆ Mit Innengestell für die Aufnahme von Eisbehältern

Modell	R 051 SA	R 081 SA	R 121 SA
Außenmaße (BxTxH)	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 Schockfroston	+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 / 1606 W	400 V / 2506 W
Abkühlleistung	30 kg	40 kg	65 kg
Schockfrosterleistung	20 kg	25 kg	45 kg
Kältemittel	R 290	R 290	R 290
Kälteleistung**	1024 W	1345 W	2274 W
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,069 (Schnellabkühlung), 0,219 (Schockfroston)	0,069 (Schnellabkühlung), 0,219 (Schockfroston)	0,073 (Schnellabkühlung), 0,232 (Schockfroston)
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	14.0085	14.0125
<b>UVP in €</b>	<b>6.490,00</b>	<b>8.954,00</b>	<b>12.609,00</b>

Modell	Eis R 06 SA	Eis R 12 SA	Eis R 15 SA
Artikelnummer	14.0018	14.0020	14.0019
<b>UVP in €</b>	<b>6.519,00</b>	<b>9.175,00</b>	<b>12.625,00</b>

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

**SWS**  
 PLANBAR

### 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
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Joy 118 L

Joy 319 L

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 (BxTxH)	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 €	1.267,00	1.541,00	1.928,00


 Eiswürfelform  
 Joy

Modell	Joy 519 L einbaufähig	Joy 719 L	Joy 919 L	Joy 1219 L
Außenmaße (BxTxH)	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 €	2.331,00	2.844,00	3.535,00	4.307,00



### Solid-Serie

SWS  
PLANBAR

#### 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
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlusssschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Eiswürfelform Solid



Solid 119 L



Solid 319 L

Tiefkühlchränke  
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	Solid 119 L	Solid 219 L	Solid 319 L einbaufähig
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.267,00</b>	<b>1.541,00</b>	<b>1.928,00</b>



Modell	Solid 519 L einbaufähig	Solid 719 L	Solid 919 L	Solid 1219 L
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>2.331,00</b>	<b>2.844,00</b>	<b>3.535,00</b>	<b>4.307,00</b>

**SWS**  
PLANBAR

## KV-Serie

### Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und vertikalem Verdampfer für große Eismengen

- ◆ 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
- ◆ Nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung



**Günstiger im Paket**

**KV 190 L mit Vorratsbehälter B 150 und Abdeckung BV 150**



**Eiswürfelform KV-Serie**



**Steuerung Eiswürfelbereiter**



**Zubehör Vorratsbehälter: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Abflusstutzen**



**Abdeckung BV für Vorratsbehälter**

Modell	<b>KV 150 L</b>	<b>KV 190 L</b>
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>3.811,00</b>	<b>4.321,00</b>

### Vorratsbehälter für KV-Serie

Modell	<b>Vorratsbehälter B 100</b>	<b>Vorratsbehälter B 150</b>
Passend zu Modell	Eiswürfelbereiter KV 150 L	Eiswürfelbereiter KV 190 L
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.494,00</b>	<b>1.694,00</b>

### Abdeckung für Vorratsbehälter KV-Serie erforderlich

Modell	<b>Vorratsbehälterabdeckung BV 100</b>	<b>Vorratsbehälterabdeckung BV 150</b>
Außenmaße (BxTxH)	560 x 625 x 10 mm	960 x 625 x 10 mm
Artikelnummer	433.0010	433.0015
<b>UVP in €</b>	<b>179,00</b>	<b>356,00</b>
Artikelnummer	433.0162	433.0202
<b>Paket-Preis* in €</b>	<b>4.994,00</b>	<b>5.881,00</b>

\* Paket-Preis bestehend aus Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter und Abdeckung



**SWS**  
PLANBAR

## Flockeneisbereiter mit Vorratsbehälter

### Mit Luftkühlung

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



**Flockeneis**



**KF 45 L**



**KF 75 L**



**KF 125 L**



**KF 165 L**

Modell	KF 45 L	KF 75 L einbaufähig	KF 125 L	KF 165 L
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>3.049,00</b>	<b>3.455,00</b>	<b>3.863,00</b>	<b>5.091,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

**Günstiger im Paket**
**KF 255 L mit Vorratsbehälter B 150 und Abdeckung BF 150**


### 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
- ◆ Nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung


**Zubehör Vorratsbehälter: Eisschaufel, Anschluss Schlauch, Abflusstutzen**
**Besondere Eigenschaften**

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

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
<b>UVP in €</b>	<b>5.199,00</b>	<b>5.717,00</b>	<b>7.467,00</b>

**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
<b>UVP in €</b>	<b>1.494,00</b>	<b>1.694,00</b>	<b>1.868,00</b>

**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
<b>UVP in €</b>	<b>213,00</b>	<b>313,00</b>	<b>395,00</b>
Artikelnummer	4320.1820	4320.2520	4320.5020
<b>Paket-Preis* in €</b>	<b>6.452,00</b>	<b>7.270,00</b>	<b>9.183,00</b>

\* Paket-Preis bestehend aus Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter und Abdeckung



## Press Flake Eisbereiter

### Mit Luftkühlung und Vorratsbehälter, einbaufähig

- Außenmaterial: CNS, Innenmaterial: CNS, Kunststoff
- Press Flake Eis mit 17 % weniger Wasser, dadurch ist das Eis stabiler, schmilzt langsamer und bildet keine Wasserlachen
- Streufähiger als herkömmliches Flockeneis
- Konsistenz bleibt länger erhalten
- Kältemittel: R 290
- Vollautomatische Produktionssteuerung
- Elektronisches Kontrollsystem
- Separater Ein- und Ausschalter
- Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- Integrierter Vorratsbehälter bei KFP 85 L und KFP 145 L
- Einfache Reinigung
- Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage
- KFP 210 L, KFP 310 L und KFP 460 L nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung



**KFP 310 L mit Vorratsbehälter B 150 und Abdeckung BF 150**



**KFP 85 L einbaufähig**



**KFP 145 L**

Modell	KFP 85 L einbaufähig	KFP 145 L
Außenmaße (BxTxH)	485 x 620 x 720 mm	680 x 620 x 890 mm
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 590 W
Tagesleistung	75 kg/24 h	120 kg/24 h
Vorratsbehälter	25 kg	42 kg
Serienzubehör	Schaufel, Schlauch, Stutzen	Schaufel, Schlauch, Stutzen
Einbaufähig	ja	nein
Gewicht	59 kg	78 kg
Artikelnummer	4340.0855	4340.1455
<b>UVP in €</b>	<b>3.998,00</b>	<b>4.298,00</b>

Modell	KFP 210 L	KFP 310 L	KFP 310 L	KFP 460 L
Außenmaße (BxTxH)	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	620 x 640 x 790 mm
Anschlusswert	230 V / 800 W	230 V / 1150 W	230 V / 1150 W	230 V / 1950 W
Tagesleistung	175 kg/24 h	270 kg/24 h	270 kg/24 h	475 kg/24 h
Einbaufähig	nein	nein	nein	nein
Gewicht	63 kg	83 kg	83 kg	100 kg
Artikelnummer	4340.2010	4340.3010	4340.3010	4340.4060
<b>UVP in €</b>	<b>5.431,00</b>	<b>5.928,00</b>	<b>5.928,00</b>	<b>7.882,00</b>

### Vorratsbehälter für KFP-Serie (Höhe mit Füßen 904 mm)

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150	Vorratsbehälter B 250	Vorratsbehälter B 250
Passend zu Modell	KFP 210 L	KFP 310 L	KFP 310 L	KFP 460 L
Außenmaße (BxTxH)	560 x 845 x 764 mm	960 x 845 x 764 mm	1200 x 845 x 764 mm	1200 x 845 x 764 mm
Füllmenge	100 kg	150 kg	250 kg	250 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150	434.0250	434.0250
<b>UVP in €</b>	<b>1.494,00</b>	<b>1.694,00</b>	<b>1.868,00</b>	<b>1.868,00</b>

### Abdeckung für Vorratsbehälter KFP-Serie erforderlich

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BF 100	Vorratsbehälterabdeckung BF 150	Vorratsbehälterabdeckung BF 250	Vorratsbehälterabdeckung BF 250
Außenmaße (BxTxH)	560 x 625 x 30 mm	960 x 625 x 30 mm	1200 x 625 x 30 mm	1200 x 625 x 30 mm
Artikelnummer	432.0010	432.0015	432.0025	432.0025
<b>UVP in €</b>	<b>213,00</b>	<b>313,00</b>	<b>395,00</b>	<b>395,00</b>
Artikelnummer	4340.2020	4340.3020	4340.4065	4340.4070
<b>Paket-Preis* in €</b>	<b>6.721,00</b>	<b>7.470,00</b>	<b>7.710,00</b>	<b>9.498,00</b>

\* Paket-Preis bestehend aus Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter und Abdeckung



Download im App Store  
IOS:                    Android:



## ICEWORLD APP: PROGRAMMIERBARE EISPRODUKTION PER SMARTPHONE

### SOLID PRO-SERIE

Ganz gleich, ob als Zutat in fruchtigen Cocktails, zum Kühlen von Champagner oder zur Präsentation von Speisefisch: Eiswürfel und Flockeneis sind ein unverzichtbarer Bestandteil in Gastronomie und Gewerbe. Unser luftgekühlter Eiswürfelbereiter produziert 20 g Eiswürfel als Vollwürfel. Seine vollautomatische Produktionssteuerung mit elektronischem Kontrollsystem mit Behälterfüllkontrolle und automatischem Produktionsstopp gewährleistet einen einfachen Betrieb des Gerätes. Steuerbar auch mit der Iceworld App, welche im Google Store und App Store zum Download bereitsteht. Mit dieser App ist es möglich, die Eiswürfelproduktion, Füllmenge des Behälters sowie Eisdicke zu nivellieren, aber auch bis zu 10 HACCP Alarme auszulesen. Auch bietet Ihnen unser Eiswürfelbereiter der Serie Solid Pro einen separat aufrufbaren Reinigungszyklus. Unser Eiswürfelbereiter ist natürlich nicht nur in luftgekühlter, sondern auch in wassergekühlter Ausführung lieferbar.

**Die neue Iceworld APP ermöglicht die Steuerung jeder einzelnen Maschine per Bluetooth oder WLAN.**

#### Hauptfunktionen im Überblick:

- ◆ Programmierte Eisproduktion: Starten Sie Produktionszyklen für exakt definierte Eis-Mengen und legen Sie fest, wann das Eis verfügbar sein soll.
- ◆ Remote-Steuerung: Überwachen Sie den aktuellen Maschinenstatus und passen Sie den Lagerbestand an, ohne die Maschine öffnen zu müssen.
- ◆ Optimierung der Produktion: Minimieren Sie Abfälle und gewährleisten Sie stets frisches Eis, wodurch das Risiko einer bakteriellen Vermehrung reduziert wird.
- ◆ Hygiene und Reinigung: Aktivieren und überwachen Sie Waschzyklen, um die optimale Hygiene Ihrer Eismaschine sicherzustellen.
- ◆ Fehlermeldungen: Werden in der App angezeigt und somit kann der Kundendienst bereits vor Eintreffen über den Status informiert werden, um Servicekosten zu minimieren.

**Mit nur einer Berührung auf Ihrem Smartphone wird die Verwaltung Ihrer Eisproduktion so einfach wie nie zuvor.**



### Solid Pro-Serie

SWS  
PLANBAR

#### Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

- ◆ Produktion von Vollkegel 35 x 37 x 32 mm (B x T x H) = 20 g (Solid Pro 22, 32, 42, 52, 72, 92) oder
- ◆ Produktion von Vollkegel 45 x 39 x 46 mm (B x T x H) = 40 g (Solid Pro 34, 44, 74, 94)
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Gebläsesteuerung des Verflüssigers bei niedrigen Temperaturen
- ◆ Touchcontrol
- ◆ Akustische und optische Alarmanzeige
- ◆ Iceworld App in Google Play oder App Store zum Download
- ◆ Mit Iceworld App Features: Justierung Behälterfüllmenge, Eiswürfelgewicht, Auslesen der letzten 10 HACCP Alarme, Start des Reinigungszykluses
- ◆ Einfacher Softwareupdate mittels USB-Anschluss
- ◆ Auslesen der HACCP Alarme über USB
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl AISI 441
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Separat schaltbarer Reinigungszyklus
- ◆ Integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung ab Solid 32/34 auf Anfrage lieferbar
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschluss Schlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Solid Pro 22



Solid Pro 32



Solid Pro 42



Solid Pro 52



Solid Pro 72



Solid Pro 92

Modell	Solid Pro 22	Solid Pro 32	Solid Pro 42	Solid Pro 52	Solid Pro 72	Solid Pro 92
Ausführung	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g
Außenmaße (B x T x H)	340 x 480 x 600 mm	400 x 540 x 690 mm	500 x 540 x 690 mm	500 x 580 x 800 mm	700 x 580 x 995 mm	700 x 580 x 995 mm
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Tagesleistung	28 kg/24 h	38 kg/24 h	46 kg/24 h	54 kg/24 h	70 kg/24 h	86 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg ca. 325 Stück	11,5 kg ca. 575 Stück	15 kg ca. 750 Stück	22 kg ca. 1100 Stück	42 kg ca. 2100 Stück	42 kg ca. 2100 Stück
Gewicht	30 kg	34 kg	38 kg	42 kg	49 kg	54 kg
Artikelnummer	44.0028	44.0038	44.0046	44.0054	44.0070	44.0090
UVP in €	1.628,00	1.837,00	2.013,00	2.288,00	2.893,00	3.168,00

Modell	Solid Pro 34	Solid Pro 44	Solid Pro 74	Solid Pro 94
Ausführung	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g
Außenmaße (B x T x H)	400 x 540 x 704	500 x 540 x 704	700 x 580 x 1009	700 x 580 x 1009
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V
Tagesleistung	38 kg/24 h	46 kg/24 h	70 kg/24 h	86 kg/24 h
Vorratsbehälter	11,5 kg ca. 287 Stück	15 kg ca. 375 Stück	42 kg ca. 1050 Stück	42 kg ca. 1050 Stück
Gewicht	34 kg	38 kg	49 kg	54 kg
Artikelnummer	44.0138	44.0146	44.0170	44.0190
UVP in €	1.837,00	2.013,00	2.893,00	3.168,00

**SWS**  
 PLANBAR

**FEB 90**

**FEB 155**

**Vorratsbehälter FEB 105**

## Flockeneisbereiter FEB

### Mit Luftkühlung und Sprühsystem

- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Gebläsesteuerung des Verflüssigers bei niedrigen Temperaturen
- ◆ Touchcontrol
- ◆ Akustische und optische Alarmanzeige
- ◆ Iceworld App in Google Play oder App Store zum Download
- ◆ Mit Iceworld App Features: Justierung Behälterfüllmenge, Eiswürfelgewicht, Auslesen der letzten 10 HACCP Alarme, Start des Reinigungszyklus
- ◆ Einfacher Softwareupdate mittels USB-Anschluss
- ◆ Auslesen der HACCP Alarme über USB
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl AISI 441
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Separat schaltbarer Reinigungszyklus
- ◆ integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Herausnehmbarer und auswaschbarer Luftfilter
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschluss Schlauch, Stützen für Abwasseranschluss

## Vorratsbehälter FEB 105

### Für FEB 155

- ◆ Füllmenge 129 kg
- ◆ Inklusive Abdeckung
- ◆ Höhenverstellbare Füße 135mm bis 185mm
- ◆ Schaufel aus antimikrobiellen Microban für bessere Hygiene
- ◆ Abflussrohr am Boden des Behälters um 360° drehbar
- ◆ Vollständig abnehmbare Türdichtung, um Eisschmelze zu reduzieren

Modell	FEB 90	FEB 155
Ausführung	inkl Vorratsbehälter	ohne Vorratsbehälter
Außenmaße (B x T x H)	500 x 597 x 694 mm	570 x 545 x 535 mm
Anschlusswert	230 V	230 V
Tagesleistung	90 kg / 24 h	165 kg / 24 h
Vorratsbehälter	18 kg	ohne Vorratsbehälter
Kältemittel	R 290	R 290
Gewicht	48 kg	55 kg
Artikelnummer	44.0095	44.0165
<b>UVP in €</b>	<b>3.983,00</b>	<b>4.690,00</b>

Modell	Vorratsbehälter FEB 105
Ausführung	inkl. Abdeckung, für FEB 155
Außenmaße (B x T x H)	568 x 848 x 1048 mm
Vorratsbehälter	129 kg
Gewicht	36 kg
Artikelnummer	44.0105
<b>UVP in €</b>	<b>1.398,00</b>



# KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN



Jetzt Flyer  
downloaden!

## 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**

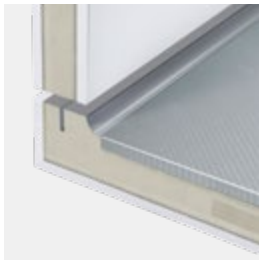
**SWS** PLANBAR  
 ab 2,20 m  
**pCon** PLANBAR



## 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



**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	99,00 pro Meter
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)* ab Seite 111	999.0002	179,00 pro Einheit
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)* ab Seite 111	999.0003	198,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (außer für EVO80-01,-02,-06)	82.8079	339,00
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (nur für EVO80-01,-02,-06)	82.8077	309,00
Drehgriff für EVO80-Serie-Zelle (Einbau werkseitig, dann kein Türwechsel vor Ort möglich)	82.8078	160,00
1 Bodenunterbelüftungsplatte (notwendige Anzahl anfragen)	925.0009	16,00 / 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)

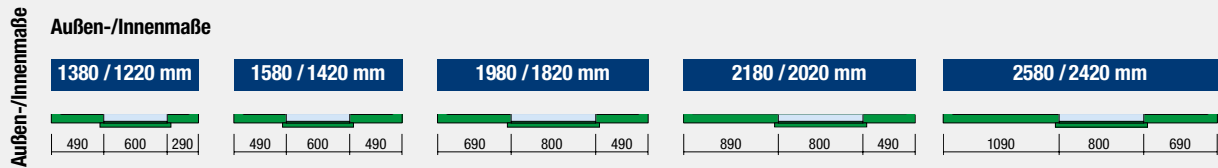
- ◆ Material Aluminium eloxiert und PVC
- ◆ Einsatzbereich von -40 °C bis +40 °C
- ◆ Regalböden aus lebensmittelechtem PVC
- ◆ Pro Regaleinheit 4 Regalböden
- ◆ Maximale Bodenbelastung (je Boden) 75 kg bei gleichmäßiger Lastenverteilung
- ◆ Bei Einzelaufstellung bis max. 150 kg
- ◆ Regalständer mit herausdrehbaren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



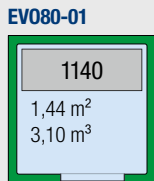
**Detailskizzen finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**



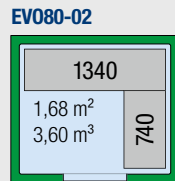
### Maße EVO80-Serie



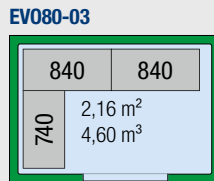
1380 / 1220 mm



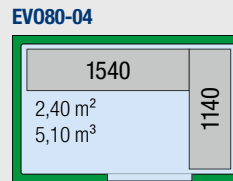
<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0017 <b>UVP 3.524,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1117 <b>UVP 509,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6090 <b>UVP 2.177,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4017 <b>UVP 5.779,00 €</b>



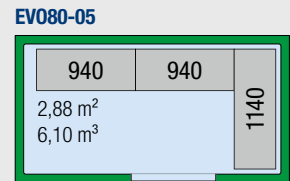
<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0027 <b>UVP 3.761,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1217 <b>UVP 875,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6090 <b>UVP 2.177,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4027 <b>UVP 6.281,00 €</b>



<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0037 <b>UVP 3.965,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1317 <b>UVP 1.027,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6090 <b>UVP 2.177,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4037 <b>UVP 6.527,00 €</b>

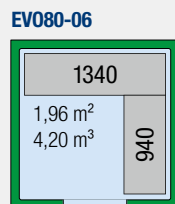


<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0047 <b>UVP 4.288,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1417 <b>UVP 987,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6091 <b>UVP 2.373,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4047 <b>UVP 6.865,00 €</b>

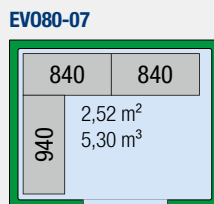


<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0057 <b>UVP 4.803,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1517 <b>UVP 1.199,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6091 <b>UVP 2.373,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4057 <b>UVP 7.498,00 €</b>

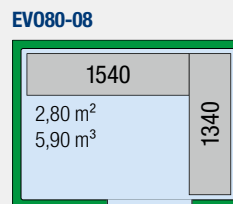
1580 / 1420 mm



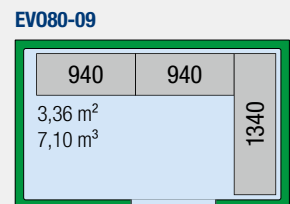
<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0067 <b>UVP 4.067,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1617 <b>UVP 904,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6090 <b>UVP 2.177,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4067 <b>UVP 6.479,00 €</b>



<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0077 <b>UVP 4.298,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1717 <b>UVP 1.041,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6091 <b>UVP 2.373,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4077 <b>UVP 6.978,00 €</b>



<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0087 <b>UVP 4.514,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1817 <b>UVP 1.033,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6091 <b>UVP 2.373,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4087 <b>UVP 7.099,00 €</b>

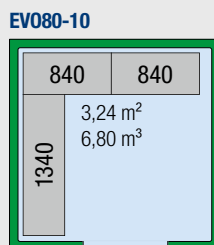


<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0097 <b>UVP 4.993,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1917 <b>UVP 1.263,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6091 <b>UVP 2.373,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4097 <b>UVP 7.729,00 €</b>

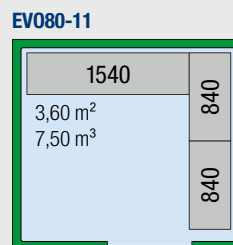


**Bodenunterbelüftungsplatte, 40 mm Höhe, optional**

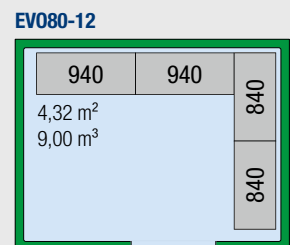
1980 / 1820 mm



<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0107 <b>UVP 4.492,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1017 <b>UVP 1.206,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6091 <b>UVP 2.373,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4107 <b>UVP 7.321,00 €</b>



<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0117 <b>UVP 4.797,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.2117 <b>UVP 1.241,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6092 <b>UVP 2.666,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4117 <b>UVP 7.876,00 €</b>



<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 918.0127 <b>UVP 5.299,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.2217 <b>UVP 1.444,00 €</b>
<b>Kühlaggregat</b>	Art.-Nr. 60.6092 <b>UVP 2.666,00 €</b>
<b>PAKET-PREIS</b>	Art.-Nr. 918.4127 <b>UVP 8.436,00 €</b>

**Mit 100 mm starker Isolierung**



**Tiefkühlzelle EV0100 mit Drehgriff**

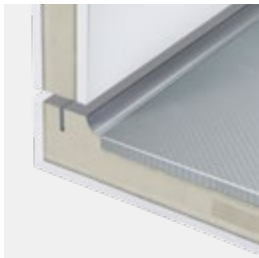
## Tiefkühlzelle EV0100-Serie

### 100 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefroster Waren

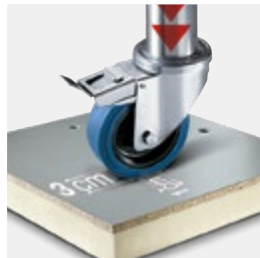
- ♦ Mit halbaufhängender Tür 800 x 1900 H, mit Türrahmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste
- ♦ Inkl. Entlüftungsventil
- ♦ Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- ♦ Isolierung 100 mm, k-Wert: 0,23 W/m<sup>2</sup>K
- ♦ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ♦ Exzentrische Doppelleffekthaken 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/m<sup>2</sup>
- ♦ Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 4 cm<sup>2</sup>
- ♦ 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	99,00 pro Meter
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)* ab Seite 111	999.0002	179,00 pro Einheit
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)* ab Seite 111	999.0003	198,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energieeinsparung	82.8079	339,00

\* 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 EV080-01, EV0100-01 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 EVO100-Serie

Außen-/Innenmaße	1420 / 1220 mm			1620 / 1420 mm			2020 / 1820 mm			2220 / 2020 mm			2620 / 2420 mm		
	310	800	310	210	800	610	610	800	610	710	800	710	910	800	910

1420 / 1220 mm	EVO100-01	EVO100-02	EVO100-03	EVO100-04	EVO100-05
		1140 1,44 m <sup>2</sup> 3,10 m <sup>3</sup>	940 1140 1,68 m <sup>2</sup> 3,60 m <sup>3</sup>	1340 1140 2,16 m <sup>2</sup> 4,60 m <sup>3</sup>	1540 1140 2,40 m <sup>2</sup> 5,10 m <sup>3</sup>
	310 800 310	210 800 610	610 800 610	710 800 710	910 800 910

<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 919.1501 <b>UVP 4.486,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1502 <b>UVP 4.792,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1503 <b>UVP 5.303,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1504 <b>UVP 5.456,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1505 <b>UVP 5.938,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1117 <b>UVP 509,00 €</b>	Art.-Nr. 132.1020 <b>UVP 905,00 €</b>	Art.-Nr. 132.1030 <b>UVP 1.006,00 €</b>	Art.-Nr. 130.1417 <b>UVP 987,00 €</b>	Art.-Nr. 130.1517 <b>UVP 1.199,00 €</b>

1580 / 1420 mm	EVO100-06	EVO100-07	EVO100-08	EVO100-09
		940 1340 1,96 m <sup>2</sup> 4,20 m <sup>3</sup>	1340 1340 2,52 m <sup>2</sup> 5,30 m <sup>3</sup>	1540 1340 2,80 m <sup>2</sup> 5,90 m <sup>3</sup>

<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 919.1506 <b>UVP 4.996,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1507 <b>UVP 5.498,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1508 <b>UVP 5.634,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1509 <b>UVP 6.376,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 132.1060 <b>UVP 960,00 €</b>	Art.-Nr. 132.1070 <b>UVP 1.042,00 €</b>	Art.-Nr. 130.1817 <b>UVP 1.033,00 €</b>	Art.-Nr. 130.1917 <b>UVP 1.263,00 €</b>



Bodenunterbelüftungsplatte,  
40 mm Höhe, optional

2020 / 1820 mm	EVO100-10	EVO100-11	EVO100-12
		1340 840 840 3,24 m <sup>2</sup> 6,80 m <sup>3</sup>	1540 840 840 3,60 m <sup>2</sup> 7,50 m <sup>3</sup>
	610 800 610	710 800 710	910 800 910

<b>Kühlzelle</b>	Art.-Nr. 919.1510 <b>UVP 6.312,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1511 <b>UVP 6.373,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1512 <b>UVP 7.092,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 132.1100 <b>UVP 1.258,00 €</b>	Art.-Nr. 130.2117 <b>UVP 1.241,00 €</b>	Art.-Nr. 130.2217 <b>UVP 1.444,00 €</b>

**Mit 160 mm starker Isolierung und dadurch hohe Energieeinsparung!**



### Tiefkühlzelle EVO160-Serie

#### 160 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefrosterter Waren

- Mit halbaufhängender Tür 800 x 1900 H, mit Türrahmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste
- Inkl. Entlüftungsventil
- 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)

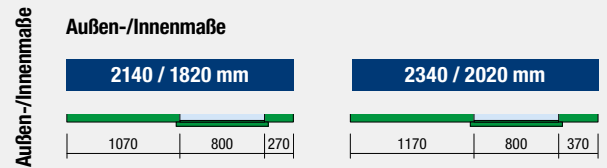
**Ausstellungsfläche** obere Zahl

**Zellvolumen** untere Zahl

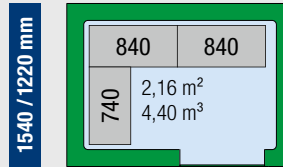
#### Regal

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

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



#### EVO160-03

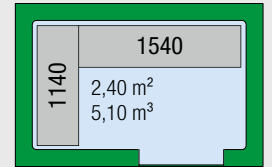


**Tiefkühlzelle** Art.-Nr. 925.0030  
**UVP 6.527,00 €**

**Regal** Art.-Nr. 130.1317  
**UVP 1.027,00 €**

**Tiefkühlaggregat** Art.-Nr. 6111.2014  
**UVP 4.327,00 €**

#### EVO160-04

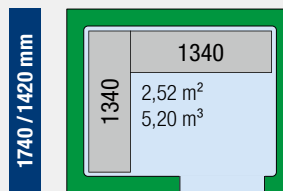


**Tiefkühlzelle** Art.-Nr. 925.0040  
**UVP 6.731,00 €**

**Regal** Art.-Nr. 131.0040  
**UVP 1.022,00 €**

**Tiefkühlaggregat** Art.-Nr. 6111.2015  
**UVP 4.443,00 €**

#### EVO160-09

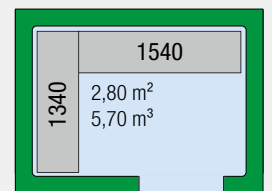


**Tiefkühlzelle** Art.-Nr. 925.0090  
**UVP 7.236,00 €**

**Regal** Art.-Nr. 131.0090  
**UVP 1.022,00 €**

**Tiefkühlaggregat** Art.-Nr. 6111.2015  
**UVP 4.443,00 €**

#### EVO160-10

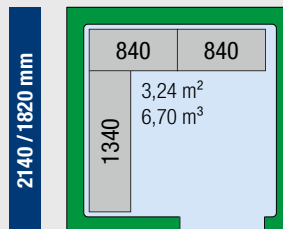


**Tiefkühlzelle** Art.-Nr. 925.0100  
**UVP 7.403,00 €**

**Regal** Art.-Nr. 131.0100  
**UVP 1.054,00 €**

**Tiefkühlaggregat** Art.-Nr. 6111.2015  
**UVP 4.443,00 €**

#### EVO160-14



**Tiefkühlzelle** Art.-Nr. 925.0140  
**UVP 8.104,00 €**

**Regal** Art.-Nr. 130.1017  
**UVP 1.206,00 €**

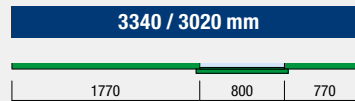
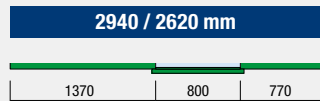
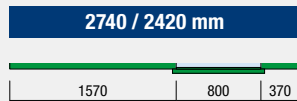
**Tiefkühlaggregat** Art.-Nr. 6111.2015  
**UVP 4.443,00 €**



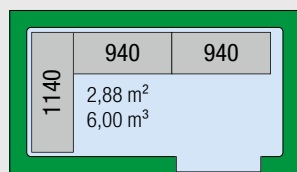
**Bodenunterbelüftungsplatte Tiefkühlzelle, 40 mm Höhe, inklusive**



## Maße EVO160-Serie

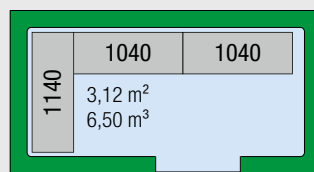


### EVO160-05



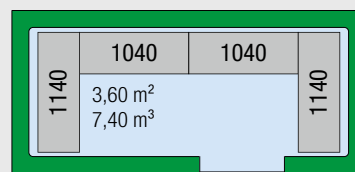
Art.-Nr. 925.0050  
**UVP 7.648,00 €**  
 Art.-Nr. 131.0050  
**UVP 1.204,00 €**  
 Art.-Nr. 6111.2015  
**UVP 4.443,00 €**

### EVO160-06



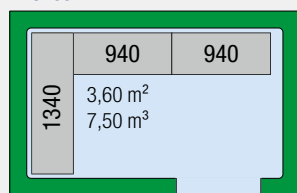
Art.-Nr. 925.0060  
**UVP 8.095,00 €**  
 Art.-Nr. 131.0060  
**UVP 1.256,00 €**  
 Art.-Nr. 6111.2015  
**UVP 4.443,00 €**

### EVO160-07



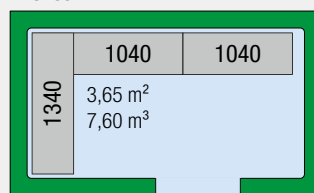
Art.-Nr. 925.0070  
**UVP 8.742,00 €**  
 Art.-Nr. 131.0070  
**UVP 1.365,00 €**  
 Art.-Nr. 6111.2016  
**UVP 4.816,00 €**

### EVO160-11



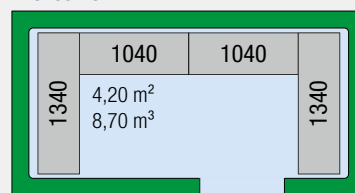
Art.-Nr. 925.0110  
**UVP 8.538,00 €**  
 Art.-Nr. 131.0110  
**UVP 1.256,00 €**  
 Art.-Nr. 6111.2015  
**UVP 4.443,00 €**

### EVO160-12



Art.-Nr. 925.0120  
**UVP 9.048,00 €**  
 Art.-Nr. 131.0120  
**UVP 1.301,00 €**  
 Art.-Nr. 6111.2016  
**UVP 4.816,00 €**

### EVO160-13



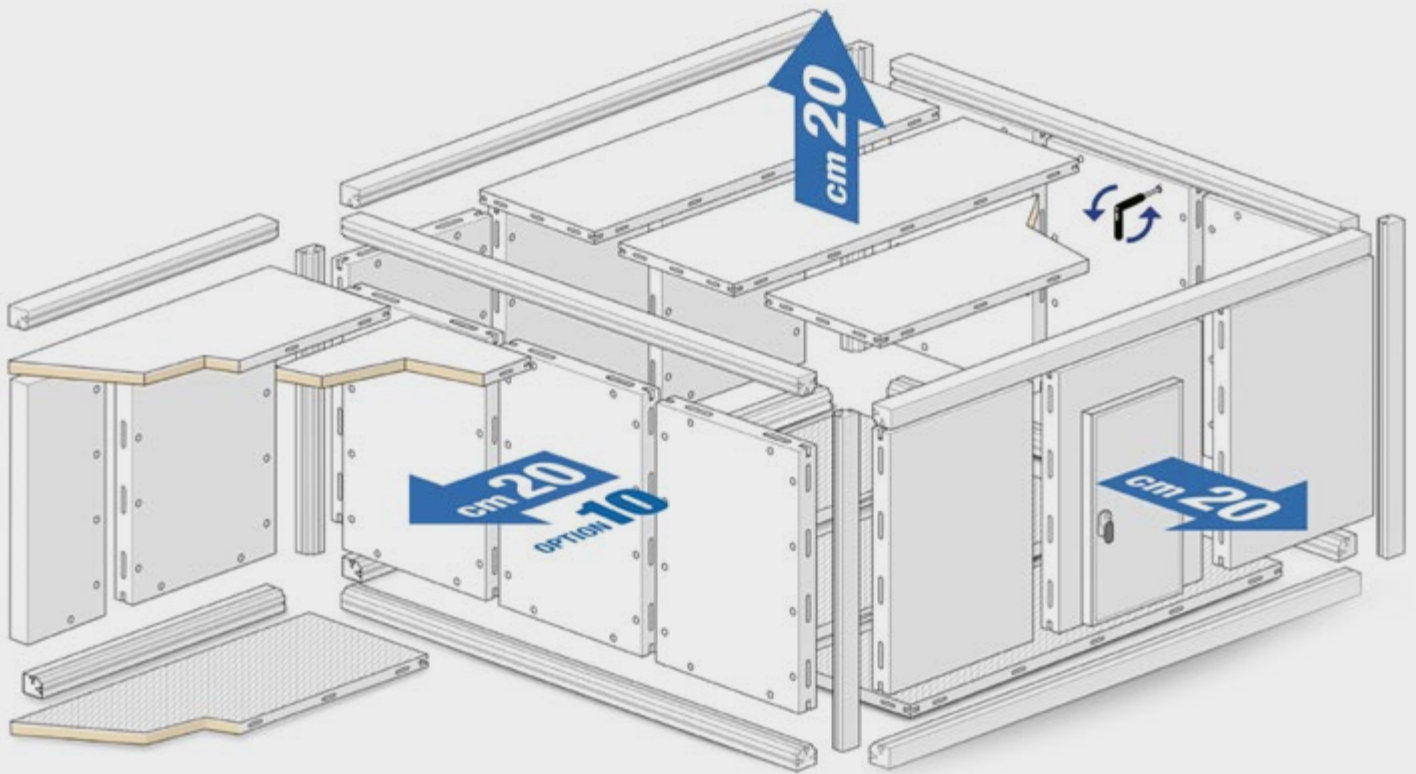
Art.-Nr. 925.0130  
**UVP 9.679,00 €**  
 Art.-Nr. 131.0130  
**UVP 1.375,00 €**  
 Art.-Nr. 6111.2016  
**UVP 4.816,00 €**

## 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 (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>4.327,00</b>	<b>4.443,00</b>	<b>4.816,00</b>



# MULTISYSTEM FÜR INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

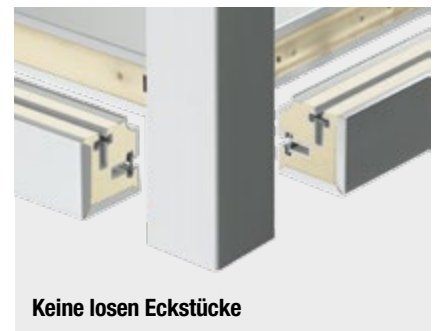
## MAßGESCHNEIDERTE KONZEPTE

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.

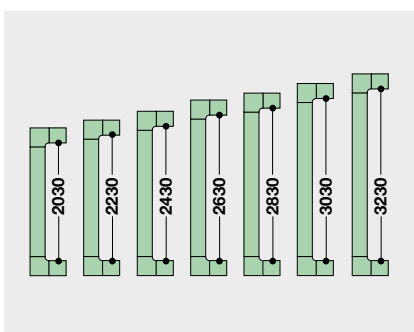
Beispielhafte Umsetzung auf Seite 110.

### 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)

### Optionen:

80 mm

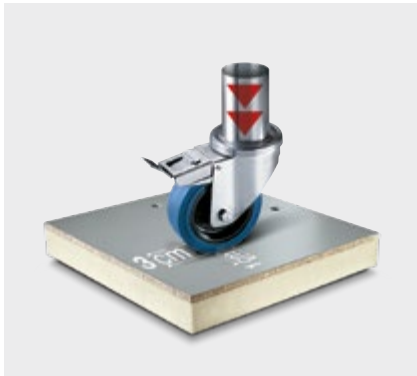
100 mm

140 mm



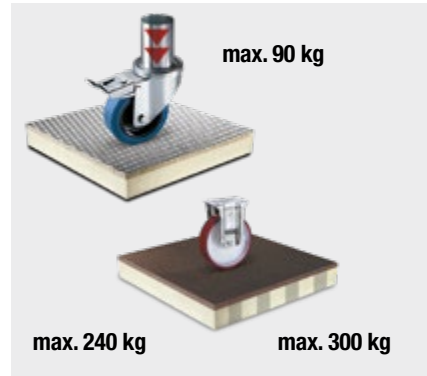
### Stärke der Isolierung

Isolierungsstärken von 80 bis 140 mm möglich



### Standardtrittfläche

Verzinktes Stahlblech mit hartem, rutschfestem 200 µm PVC-Film und 10 mm Spannplatte:  
Für statische Last von max. 3000 kg/m<sup>2</sup>,  
befahrbar mit max. 90 kg pro Gummirad,  
bei einer Mindestauflagefläche von 3 cm<sup>2</sup>.



### 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



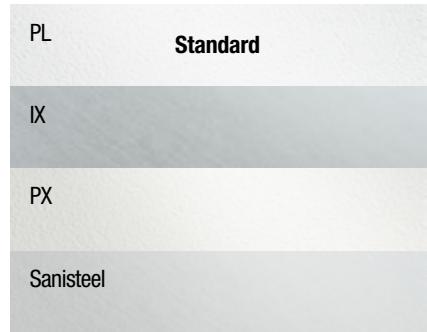
### Dreh- oder Schiebetür

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



### Bodenunterbelüftungsplatte

Tiefkühlzelle inklusive



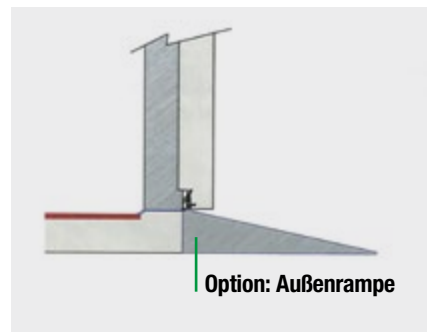
### Optionen zur Wandbeschichtung

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

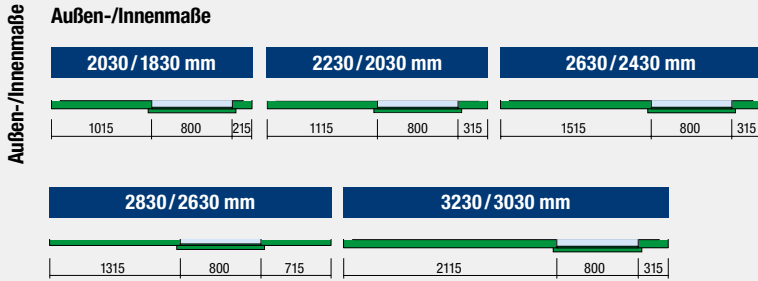
### Option Streifenvorhang

Streifenvorhang zur Reduzierung des Kälteverlustes; insbesondere bei Tiefkühlzellen sinnvoll





### Maße Multi100-Serie



### Tiefkühlzelle Multi100-Serie

**Tiefkühlzelle zur Lagerung vorgefrosterter 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/m<sup>2</sup>
- ◆ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ◆ Exzentrische Doppelleffektthaken 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/m<sup>2</sup>
- ◆ Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm<sup>2</sup>
- ◆ 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

	Multi100-03	Multi100-04	Multi100-05
<b>Tiefkühlzelle</b>	Art.-Nr. 919.0307 <b>UVP 5.085,00 €</b>	Art.-Nr. 919.0407 <b>UVP 5.296,00 €</b>	Art.-Nr. 919.0507 <b>UVP 5.584,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1317 <b>UVP 1.027,00 €</b>	Art.-Nr. 130.1417 <b>UVP 987,00 €</b>	Art.-Nr. 130.1517 <b>UVP 1.199,00 €</b>

	Multi100-07	Multi100-08	Multi100-09
<b>Tiefkühlzelle</b>	Art.-Nr. 919.0707 <b>UVP 5.394,00 €</b>	Art.-Nr. 919.0807 <b>UVP 5.471,00 €</b>	Art.-Nr. 919.0907 <b>UVP 6.067,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1717 <b>UVP 1.041,00 €</b>	Art.-Nr. 130.1817 <b>UVP 1.033,00 €</b>	Art.-Nr. 130.1917 <b>UVP 1.263,00 €</b>



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

### Technische Daten

#### Multizelle

- ◆ Außenhöhe 2.270 mm inklusive Unterbelüftungsplatten
- ◆ Innenhöhe 2.030 mm

	Multi100-10	Multi100-11	Multi100-12	Multi100-13	Multi100-14
<b>Tiefkühlzelle</b>	Art.-Nr. 919.1007 <b>UVP 5.812,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1107 <b>UVP 5.966,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1207 <b>UVP 6.472,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1307 <b>UVP 7.025,00 €</b>	Art.-Nr. 919.1407 <b>UVP 7.490,00 €</b>
<b>Regal</b>	Art.-Nr. 130.1017 <b>UVP 1.206,00 €</b>	Art.-Nr. 130.2117 <b>UVP 1.241,00 €</b>	Art.-Nr. 130.2217 <b>UVP 1.444,00 €</b>	Art.-Nr. 130.2317 <b>UVP 1.550,00 €</b>	Art.-Nr. 130.2417 <b>UVP 1.596,00 €</b>



## SA-K und SA-TK Serie

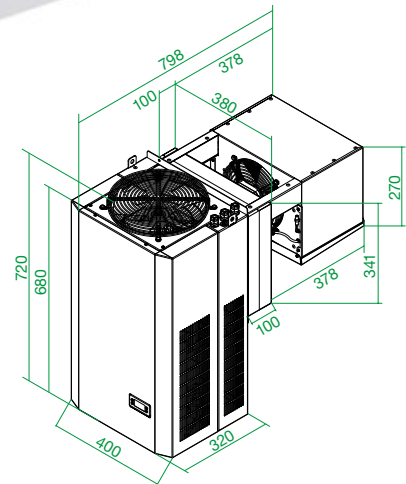
NEU

### 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



Tiefkühlchränke 2

## Aggregate für Kühlzellen

Modell	SA-K 6	SA-K 8	SA-K 11	SA-K 12	SA-K 14	SA-K 17
Außenmaße (BxTxH)	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	960 x 750 x 990 mm	960x750x990
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 580 W	230 V / 670 W	230 V / 780 W	230 V / 1100 W	230 V / 1540 W	230 V / 2200 W
Kühlraumgröße max.	5 m <sup>3</sup>	7,3 m <sup>3</sup>	9,6 m <sup>3</sup>	11,7 m <sup>3</sup>	14,4 m <sup>3</sup>	17,6 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	65 kg	66 kg	66 kg	66 kg	112 kg	112 kg
Artikelnummer	60.6090	60.6091	60.6092	60.6102	60.6099	60.6104
UVP in €	2.177,00	2.373,00	2.666,00	3.546,00	4.219,00	4.909,00

## Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SA-TK 4	SA-TK 6	SA-TK 10	SA-TK 11
Außenmaße (BxTxH)	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	960 x 750 x 990 mm	960x750x990
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 / 940 W	230 V / 1000 W	230 V / 1650 W	230 V / 2100 W
Kühlraumgröße max.	3,9 m <sup>3</sup>	5,9 m <sup>3</sup>	8,6 m <sup>3</sup>	9,7 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	66 kg	71 kg	112 kg	112 kg
Artikelnummer	60.6093	60.6094	60.6100	60.6105
UVP in €	2.750,00	2.820,00	4.392,00	5.124,00

**NEU** **LED** **SWS**  
PLANBAR



## HA-K und HA-TK Basic Serie

### Huckepackaggregat für Wandmontage

- ◆ Geeignet zum Einbau in Wandpaneele mit einer Stärke von 80mm bis 150mm
- ◆ Befestigungssatz zur Montage an der Zellenwand inkl. Dichtungsmörtel
- ◆ Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Stahlblech
- ◆ Leicht abbaubare Verkleidung für schnellen Zugang zu den Komponenten
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ LED-Display mit Grafik und Hintergrundbeleuchtung
- ◆ Sicherheitsdruckschalter Hochdruckseite
- ◆ Türmirkroschalter mit Kabel Länge 2,5 m
- ◆ LED-Zellenbeleuchtung mit Kabel 5 m
- ◆ Anschlusskabel 2,5 m mit Stecker CEE 16A oder 32A je nach Modell
- ◆ Hermetische Verdichter mit thermischem Überlastschutz
- ◆ Elektronische Ventilatoren am Verflüssiger und Verdampfer
- ◆ Mechanisches Thermostatventil
- ◆ Heißgastauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale

Zubehör werkseitig	Artikel-Nr.	UVP in €
Beschichtung für Verdampfer und Kondensator für HA-K 20, 21 und HA-TK21	84.0876	392,00
Beschichtung für Verdampfer und Kondensator für HA-K 22, HA-TK 24 und 25	84.0877	579,00

## Aggregate für Kühlzellen

Modell	HA-K 20	HA-K 21	HA-K 22
Außenmaße (B x T x H)	421 x 876 x 728 mm	421 x 876 x 728 mm	835 x 899 x 773 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 / 570 W	230 V / 780 W	230 V / 940 W
Kühlraumgröße max.	8 m <sup>3</sup>	12 m <sup>3</sup>	18 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	57 kg	58 kg	81 kg
Artikelnummer	60.6120	60.6121	60.6122
<b>UVP in €</b>	<b>2.998,00</b>	<b>3.324,00</b>	<b>4.198,00</b>

## Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	HA-TK 23	HA-TK 24	HA-TK 25
Außenmaße (B x T x H)	421 x 876 x 728 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
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 910 W	230 V / 1090 W	230 V / 1295 W
Kühlraumgröße max.	8 m <sup>3</sup>	10 m <sup>3</sup>	18 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	67 kg	86 kg	119 kg
Artikelnummer	60.6123	60.6124	60.6125
<b>UVP in €</b>	<b>3.788,00</b>	<b>4.444,00</b>	<b>4.944,00</b>



## 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 Abtauung
- ◆ Einsatz nur für vorgekühlte (Kühlung) oder vorgefrosthete (Tiefkühlung) Waren



Detailskizzen finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)

## Aggregate für Kühlzellen

Modell	HA-K 11	HA-K 13	HA-K 18
Außenmaße (BxTxH)	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 / 570 W	230 V / 780 W	230 V / 940 W
Kühlraumgröße max.	8,3 m <sup>3</sup>	11,9 m <sup>3</sup>	18,4 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	57 kg	58 kg	81 kg
Artikelnummer	60.6029	60.6039	60.6075
<b>UVP in €</b>	<b>3.369,00</b>	<b>3.798,00</b>	<b>4.646,00</b>

## Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	HA-TK 7	HA-TK 11	HA-TK 19	HA-TK 18
Außenmaße (BxTxH)	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	230 V / 1090 W	230 V / 1295 W
Kühlraumgröße max.	7,4 m <sup>3</sup>	9,1 m <sup>3</sup>	10,4 m <sup>3</sup>	18,2 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	57 kg	86 kg	86 kg	103 kg
Artikelnummer	60.6076	60.6077	60.6101	60.6079
<b>UVP in €</b>	<b>4.214,00</b>	<b>4.534,00</b>	<b>5.120,00</b>	<b>5.424,00</b>

**NEU**


## SAD-K und SAD-TK Serie

### Stopfer-Aggregat für Deckeneinbau

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

## Aggregate für Kühlzellen

Modell	SAD-K 9	SAD-K 12	SAD-K 17
Außenmaße (B x T x H)	700 x 880 x 520 mm	700 x 880 x 520 mm	930 x 1000 x 480 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 582 W	230 V / 693 W	230 V / 878 W
Kühlraumgröße max.	7,2 m <sup>3</sup>	10,0 m <sup>3</sup>	14,9 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	76 kg	88 kg	109 kg
Artikelnummer	60.6080	60.6081	60.6082
<b>UVP in €</b>	<b>4.254,00</b>	<b>4.799,00</b>	<b>5.049,00</b>

## Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SAD-TK 7	SAD-TK 12	SAD-TK 17
Außenmaße (B x T x H)	700 x 880 x 520 mm	930 x 1000 x 480 mm	930 x 1110 x 620 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 588 W	230 V / 802 W	230 V / 1216 W
Kühlraumgröße max.	5,4 m <sup>3</sup>	8,3 m <sup>3</sup>	15,5 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	75 kg	109 kg	163 kg
Artikelnummer	60.6083	60.6084	60.6085
<b>UVP in €</b>	<b>4.588,00</b>	<b>5.188,00</b>	<b>7.717,00</b>



## SAA-K und SAA-TK Serie

NEU

### Stopfer-Aggregat für Wandmontage

- ◆ Kompaktes Kälteaggregat für Außenmontage
- ◆ Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Blech
- ◆ Blechteile Pulverbeschichtet weiß lackiert
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Montage bei Paneelen bis 100 mm Stärke
- ◆ Elektronische Steuerung RIV-OLUTION
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Anschlusskabel 2,5 m mit Industriestecker
- ◆ Hermetische Verdichter mit thermischen Überlastungsschutz
- ◆ Automatische Abtauung mit Heißgas
- ◆ Ölsumpfeheizung
- ◆ Bauseitige Absicherung
- ◆ Eingebaute Beleuchtung unter dem Verdampfer
- ◆ Schaltschrank Heizung
- ◆ Elektronische Ventilatoren am Verflüssiger und Verdampfer
- ◆ Mechanisches Thermostatventil als Standard
- ◆ Sicherheitsdruckschalter auf der Hochdruckseite
- ◆ Hochdrucksensoren und Niederdrucksensoren
- ◆ Tauwasserablauf nach Außen
- ◆ Bauseitigen Anschluss an einen Abfluss
- ◆ Schutzart : IPx4
- ◆ Einsetzbar bei Umgebungstemperaturen:  
max. -10°C bis +38°C



Bitte achten Sie bei Außenaufstellung auf die behördlichen Regelungen zur Schallemission.

## Aggregate für Kühlzellen

Modell	SAA-K 8	SAA-K 13	SAA-K 20	SAA-K 25
Außenmaße (BxTxH)	588 x 899 x 773 mm	588 x 899 x 773 mm	835 x 899 x 773 mm	835 x 899 x 773 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 656 W	230 V / 892 W	230 V / 1101 W	230 V / 1577 W
Kühlraumgröße max.	8,4 m <sup>3</sup>	12,9 m <sup>3</sup>	19,5 m <sup>3</sup>	24,7 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	86 kg	88 kg	106 kg	115 kg
Artikelnummer	60.6112	60.6113	60.6114	60.6115
<b>UVP in €</b>	<b>5.088,00</b>	<b>5.477,00</b>	<b>6.644,00</b>	<b>6.788,00</b>

## Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SAA-TK 6	SAA-TK 11	SAA-TK 19	SAA-TK 26
Außenmaße (BxTxH)	588 x 899 x 773 mm	835 x 899 x 773 mm	835 x 899 x 773 mm	835 x 899 x 773 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 / 772 W	230 V / 1156 W	230 V / 1360 W	230 V / 1898 W
Kühlraumgröße max.	6,5 m <sup>3</sup>	10,9 m <sup>3</sup>	19,4 m <sup>3</sup>	26 m <sup>3</sup>
Bruttogewicht	86 kg	110 kg	119 kg	137 kg
Artikelnummer	60.6116	60.6117	60.6118	60.6119
<b>UVP in €</b>	<b>6.088,00</b>	<b>7.049,00</b>	<b>7.444,00</b>	<b>8.868,00</b>



**C**

**Große Schubladen mit Vollauszug**

### Unterbaukühltisch UKT

Mit 2 oder 3 großen Schubladen  
Seite 143

**2.175,- Euro**

### Kühltischserie KT

Hohe Flexibilität und hochwertige Verarbeitung  
Seite 133

**4.027,- Euro**



Mit eingebautem Aggregat  
alternativ ohne Aggregat mit E-Ventil

Geschäumte Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl mit oder ohne hintere Aufkantung

Klimaklasse (UT / RF):  
5 (40 °C / 40 %)

Steuerung mit fugenlos bündig eingebautem Display

Aggregat im Standard links, optional werksseitig rechts möglich

Regelbare Füße aus Chromnickelstahl (auf Wunsch mit Rollen)

Isolierung aus geschäumtem Polyurethan mit hoher Dichte und 60 mm Stärke ohne CFC und HCFC



### Kühlaufsatz mit Flascheneinsatz

Mit stiller Kühlung  
Seite 141

**1.082,- Euro**





# 3 SALADETTEN KÜHLAUFsätze KÜHLTISCHE

## 3 Kühlische

Belegstationen .....	118
Saladetten .....	120
Edelstahl-Kühlische .....	122
Bäckerei-Kühlische .....	130
Edelstahl-Tiefkühlische .....	131
Edelstahl-Kühlische Premiumline .....	132
Edelstahl-Kühlische für die Highend Küche .....	136
Pizza-Kühlische .....	138
Kühlaufsätze .....	141
Unterbauten .....	143

**LED**


A ↑  
G B

A ↑  
G C

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	26,00

## Sushi GN

### Edelstahl Belegstation für GN 1/3 bzw GN 1/2

- ◆ Deckenverdampfer mit Tauwasserverdunstung
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Außenmaterial: Kunststoff schwarz und Glas
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur: +/-0 °C bis + 12 °C
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel: R 600a
- ◆ LED Innenbeleuchtung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Behältertiefe: 40 mm
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ inkl. passende GN Schalen, 40 mm Tiefe

Modell	Belegstation Sushi 1210/ 4x GN1/3	Belegstation Sushi 1410/ 5x GN 1/3	Belegstation Sushi 1810/ 5x GN 1/2
Außenmaße (B x T x H)	1177 x 426 x 296 mm	1352 x 426 x 296 mm	1797 x 426 x 296 mm
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	630 kWh/Jahr	582 kWh/Jahr	781 kWh/Jahr
Inhalt	42 l	52 l	132 l
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 190 W	230 V / 190 W
Serienzubehör	4x 1/3 GN Schalen, 40 mm Tiefe	5x 1/3 GN Schalen, 40 mm Tiefe	5x 1/2 GN Schalen, 40 mm Tiefe
Gewicht	37 kg	41 kg	49 kg
Artikelnummer	916.1205	916.1405	916.1805
<b>UVP in €</b>	<b>898,00</b>	<b>948,00</b>	<b>998,00</b>

**LED**


A ↑  
G B

A ↑  
G C

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	26,00

## 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): 3 (+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



Modell	Sushi 1200	Sushi 1400	Sushi 1800
Außenmaße (B x T x H)	1177 x 420 x 296 mm	1352 x 420 x 296 mm	1800 x 420 x 296 mm
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,14 m <sup>2</sup>	0,18 m <sup>2</sup>	0,27 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	885 kWh/Jahr	880 kWh/Jahr	1075 kWh/Jahr
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 190 W	230 V / 190 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
<b>UVP in €</b>	<b>898,00</b>	<b>948,00</b>	<b>998,00</b>



## KBS 260

herausnehmbarer  
Fettfilter

pCon  
PLANBAR

KEY

SWS  
PLANBAR

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

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (JT / RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- ◆ Kältemittel: R 600 a
- ◆ 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 Abtauorgangs
- ◆ Umluftkühlung, 35 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippbare Auflageschienen, 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ KBS 264 und KBS 366 mit 4 bzw. 6 Schubladen



**KBS 264**  
mit zwei optionalen  
Schubladensätzen

**Fulterer**

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

## KBS 360

### wie KBS 260 oben, jedoch:

- ◆ Drei Türen und für 8 GN 1/6 Schalen mit bis zu 200 mm Tiefe

## KBS 264 und KBS 366

### wie oben, jedoch

- ◆ 4 bzw. 6 Schubladen



**KBS 366**



**KBS 260**



**KBS 360**



Rahmen zum Unterbau

Modell Türen	KBS 260	KBS 360	Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Türen	2	3	Rost	82.3611	41,00
Außenmaße (B x T x H)	903 x 700 x 1006 mm	1370 x 700 x 1006 mm	Bodenrost	83.7549	37,00
Bruttoinhalt	257 l	425 l	Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
Anschlusswert	230 V / 155 W	230 V / 250 W	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	353,00
Bestückungsmöglichkeit	5 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe	8 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe	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	397,00
Serienzubehör	4 Zwischenstege	4 Zwischenstege	1 Satz Schubladen pro Tür	82.8698	599,00
Artikelnummer	34.0121	34.0124			
<b>UVP in €</b>	<b>1.385,00</b>	<b>1.779,00</b>			
Modell Schubladen	KBS 264	KBS 366			
Schubladen	4	6			
Artikelnummer	34.0122	34.0125			
<b>UVP in €</b>	<b>2.324,00</b>	<b>3.185,00</b>			



herausnehmbarer  
Fettfilter



KBS 908

### 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: AISI 304
- ◆ 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 kipp sichere Auflageschienen



KBS 904

### 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.249,00</b>	<b>1.649,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
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	353,00
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	397,00



## KBS 450

### Saladette mit einer Tür, 1 x GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausmacher, 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 kippbare Auflageschienen, Schneidbrett aus Polyethylen
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ 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

herausnehmbarer  
Fettfilter

pCon  
PLANBAR

KEY

SWS  
PLANBAR



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 kippbare 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



Rahmen zum Unterbau

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für KBS 450	82.3611	41,00
Rost für KBS 900, 902 und 903	9.0023	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
Deckel, abgewinkelt (nur für KBS 900)	99.9021	137,00
Für KBS 900: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 615 x 75 mm (BxTxH) inkl. Rollen Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8962	353,00
Für KBS 902: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1050 x 615 x 75 mm (BxTxH) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8965	397,00
Für KBS 903: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 75 mm (BxTxH) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	397,00

Modell	KBS 450	KBS 900	KBS 902	KBS 903
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>899,00</b>	<b>969,00</b>	<b>1.289,00</b>	<b>1.548,00</b>

SWS  
PLANBAR

oCon  
PLANBAR

herausnehmbarer  
Fettfilter



KTM 105



KTM 106

## KTM 105

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

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ 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, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

## KTM 106

### wie KTM 105, jedoch:

- ◆ Zwei halbe Schubladen

**Fulterer®**  
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Schubladen voll ausgezogen  
mit Fulterer Auszugssystem



Vollauszug



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	41,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	41,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>899,00</b>	<b>1.248,00</b>



## KT 110, KT 210, KT 310 und KT 410

herausnehmbarer  
Fettfilter

pCon  
PLANBAR

KEY

SWS  
PLANBAR

### Kühltisch für GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Rückwand: AISI 304
- ◆ Temperatur: -2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (JT / RF): 5 (+40 °C / 40 %)
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel: R 600 a
- ◆ Energiesparend durch 60 mm Isolierung
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ Serienzubehör: pro Tür 1 Rost rilsaniert GN 1/1
- ◆ 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

**B**



KT 210



KT 110



KT 310

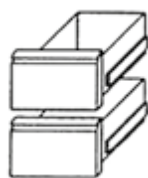
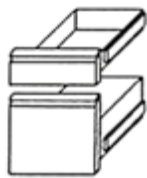


KT 410

**Fulterer®**  
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



### Schubladensatz 1/3+2/3 Schubladensatz 1/2+1/2



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kühltischschubladensatz 1/2 +1/2 GN 1/1, 140 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3014	444,00
Kühltischschubladensatz 1/3 100 mm tief + 2/3 GN 1/1, 200 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3015	555,00
Rost	82.3611	41,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	41,00
Erhöhungsrahmen für 1/2 Schublade zur Aufnahme von GN Schalen mit 150 mm	83.9634	99,00

Modell	KT 110	KT 210	KT 310	KT 410
Außenmaße (BxTxH)	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
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 350 W
Energieverbrauch	569 kWh/Jahr	628 kWh/Jahr	821 kWh/Jahr	1077 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.688,00</b>	<b>1.929,00</b>	<b>2.298,00</b>	<b>2.568,00</b>





herausnehmbarer  
Fettfilter



KTM 202



KTM 200



KTM 204

## KTM 200 Serie

### Kühltisch, Schubladen mit Vollauszug für GN 1/1

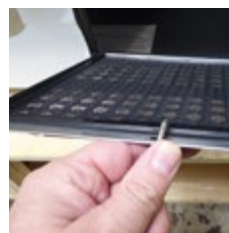
- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- 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®**

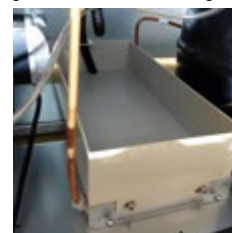
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	41,00
Bodenrost	83.7549	37,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau, 903 x 625 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8963	353,00
Erhöhungsrähmen für 1/2 Schublade zur Aufnahme von GN Schalen mit 150 mm	83.9634	99,00

Leicht herausnehmbarer Fettfilter



GroÙe Tauwasserverdunsterschale mit indirekter Heißgastauwasserverdunstung



Erhöhungsrähmen



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 €	1.078,00	1.424,00	1.778,00



## KTM 300 Serie

herausnehmbarer  
Fettfilter

pCon  
PLANBAR

KEY

SWS  
PLANBAR

### Kühltisch, Schubladen mit Vollauszug für GN 1/1

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- 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 AusgleichsfüÙe



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	41,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
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	397,00
Erhöhungsrahmen für 1/2 Schublade zur Aufnahme von GN Schalen mit 150 mm	83.9634	99,00

Modell	KTM 300	KTM 302	KTM 304	KTM 306
AußenmaÙe (B x T x H)	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/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	1080 kWh/Jahr	1102 kWh/Jahr	1121 kWh/Jahr	1442 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.548,00</b>	<b>1.954,00</b>	<b>2.310,00</b>	<b>2.666,00</b>


**Auch für Zentral-  
kühlung erhältlich**

**Ready KT 2612**

**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, Höhe der Arbeitsplatte 850 mm
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Temperatur: +/- 0 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- Energieeffizienzklasse: C (EU 2015/1094-IV)
- Separater Ein-/Ausschalter
- 50 mm Arbeitsplatte vorne und seitlich abgekantet
- Kältemittel: R 600 a, beschichteter Verdampfer
- Selbstschließende Tür, bei 90° Öffnung arretierend
- Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Kühlraums (siehe Bild)
- 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-FüÙe
- Auch für Zentralkühlung erhältlich, dann andere Maße
- Maschine links gegen Mehrpreis möglich



Neu: verbesserte Steuerung, leichter bedienbar

Modell mit Aufkantung	READY KT 2610	READY KT 2612	READY KT 2614	READY KT 3610	READY KT 3612
AußenmaÙe (B x T x H)	1492 x 600 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm
Nutzhalt	153 l	145 l	122 l	231 l	221 l
Anschlusswert	230 V / 172 W	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	1095 kWh/Jahr	1095 kWh/Jahr
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 €	2.236,00	2.665,00	3.093,00	2.573,00	3.002,00

Modell ohne Aufkantung	READY KT 2600	READY KT 2602	READY KT 2604	READY KT 3600	READY KT 3602
Artikelnummer	6022.2040	6022.2043	6022.2044	6022.2041	6022.2045
UVP in €	2.236,00	2.665,00	3.093,00	2.573,00	3.002,00

Modell mit Aufkantung	READY KT 3614	READY KT 3616	READY KT 4610	READY KT 4612	READY KT 4614
AußenmaÙe (B x T x H)	2017 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm
Nutzhalt	213 l	191 l	307 l	298 l	290 l
Anschlusswert	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 204 W	230 V / 204 W	230 V / 204 W
Energieverbrauch	1095 kWh/Jahr	1095 kWh/Jahr	1206 kWh/Jahr	1206 kWh/Jahr	1206 kWh/Jahr
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 €	3.431,00	3.859,00	3.370,00	3.797,00	4.225,00

Modell ohne Aufkantung	READY KT 3604	READY KT 3606	READY KT 4600 	READY KT 4602 	READY KT 4604 
Artikelnummer	6022.2046	6022.2047	6022.2042	6022.2048	6022.2049
UVP in €	3.431,00	3.859,00	3.370,00	3.797,00	4.225,00



## READY KT 700 mm Tiefe



### Umluft Kühltisch mit Aufkantung für GN 1/1

- Außen- und Innenmaterial: Edelstahl
- Rückwand: Stahlblech
- 100 mm Aufkantung, Höhe der Arbeitsplatte 850 mm
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Temperatur: +/-0 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- Energieeffizienzklasse: C (EU 2015/1094-IV)
- Separater Ein-/Ausschalter
- 50 mm Arbeitsplatte vorne und seitlich abgekantet
- Kältemittel: R 600 a, beschichteter Verdampfer
- Selbstschließende Tür, bei 90° Öffnung arretierend
- Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Kühlraums (Bild S. 124)
- 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-FüÙe
- Auch für Zentralkühlung erhältlich, dann andere Maße
- Maschine links gegen Mehrpreis möglich



READY KT 2002



GN 1/1 Maß



READY KT 4004 mit Maschine links (gegen Mehrpreis möglich)

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.5403	41,00
Auflagenschienenpaar	9606.0006	26,00

Modell mit Aufkantung	READY KT 2000	READY KT 2002	READY KT 2004	READY KT 3000	READY KT 3002
AußenmaÙe (BxTxH)	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	1095 kWh/Jahr	1095 kWh/Jahr
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 €	2.288,00	2.717,00	3.145,00	2.625,00	3.054,00

Modell ohne Aufkantung	READY KT 2100	READY KT 2102	READY KT 2104	READY KT 3100	READY KT 3102
Artikelnummer	6022.2021	6022.2024	6022.2025	6022.2022	6022.2026
UVP in €	2.288,00	2.717,00	3.145,00	2.625,00	3.054,00

Modell mit Aufkantung	READY KT 3004	READY KT 3006	READY KT 4000	READY KT 4002	READY KT 4004
AußenmaÙe (BxTxH)	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	1095 kWh/Jahr	1095 kWh/Jahr	1206 kWh/Jahr	1206 kWh/Jahr	1206 kWh/Jahr
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 €	3.483,00	3.911,00	3.422,00	3.849,00	4.277,00

Modell ohne Aufkantung	READY KT 3104	READY KT 3106	READY KT 4100	READY KT 4102	READY KT 4104
Artikelnummer	6022.2027	6022.2028	6022.2023	6022.2029	6022.2030
UVP in €	3.483,00	3.911,00	3.422,00	3.849,00	4.277,00

## Kühltisch SKT

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

- ◆ Außenmaterial: AISI 304
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ 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 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



SKT 100



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
Bruttoinhalt	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
<b>UVP in €</b>	<b>2.358,00</b>	<b>2.658,00</b>



## Classic KT Serie

**ZK**  
optional

ab 2,20 m

### 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

**Einbaufähig**



Classic KT 2300



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene pro Stück (2 Stück pro Rost notwendig)	83.5402	24,00
Rost GN 1/1	83.5403	41,00

Zubehör: zum nachträglichen Einbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 1/2 + 1/2 für GN 1/1	602.2022	545,00
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 1/3 + 2/3 für GN 1/1	602.2023	566,00
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 3x 1/3 für GN 1/1	602.2033	699,00

Modell (ohne Aufkantung)	Classic KT 2310	Classic KT 3310	Classic KT 4310
AußenmaÙe (BxTxH)	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 / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
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>2.723,00</b>	<b>3.182,00</b>	<b>4.027,00</b>



Modell (mit Aufkantung)	Classic KT 2300	Classic KT 3300	Classic KT 4300
AußenmaÙe (BxTxH)	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>2.723,00</b>	<b>3.182,00</b>	<b>4.027,00</b>




**BKTM 210**
**B**

**BKTM 210**

## BKTM 210

### Bäckerei-Kühltisch mit zwei Türen

- ◆ EN 600 x 400 Einschub
- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ 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
- ◆ Keine Backbleche im Lieferumfang enthalten

## BKTM 310

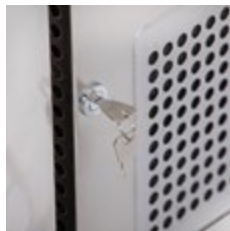
### wie BKTM 201, jedoch:

- ◆ Bäckerei-Kühltisch mit drei Türen


**BKTM 310**
**C**

Maschinenfach mit Luftblech und Schmutzfilter

Abschließbares Maschinenfach



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3614	33,00
Auflageschienenpaar	99.9026	45,00

Modell	BKTM 210	BKTM 310
AußenmaÙe (BxTxH)	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	1000 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	113 kg	170 kg
Artikelnummer	34.7210	34.7310
<b>UVP in €</b>	<b>2.323,00</b>	<b>2.799,00</b>



## READY Tiefkühltisch Serie

**ZK**  
optional

### 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 (UT / RF): 4 (+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 2000 ohne Aufkantung

Mit 600 mm oder 700 mm Tiefe

Klips bei 600 mm Tiefe



C-Schienen für GN Schalen bei 700 mm Tiefe



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

Modell	READY TKT 2000	READY TKT 3000	READY TKT 2600	READY TKT 3600
Außenmaße (BxTxH)	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	2302 kWh/Jahr	2901 kWh/Jahr	2302 kWh/Jahr	2901 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
<b>UVP in €</b>	<b>2.952,00</b>	<b>3.404,00</b>	<b>2.838,00</b>	<b>3.291,00</b>



# KÜHLSERIEN FÜR DEN HIGHEND BEREICH

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir zwei Premium Kühltsch Serie (KT Kühltsche Seite 133 bis 135 und KTE Kühltsche Seite 136 und 137) mit folgenden Eigenschaften:

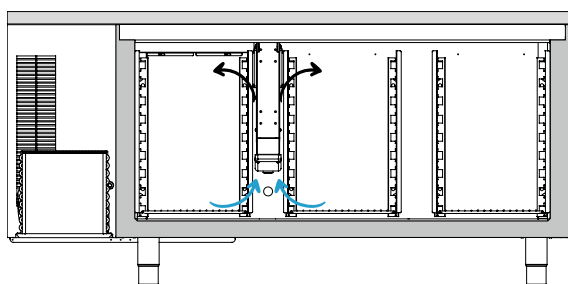


Kategorie	KT-Serie	KTE-Serie
Zielgruppe / Einsatzbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standard-Profiküche</li> <li>• Hohe Flexibilität</li> <li>• Optional mit Saladettenausschnitt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gehobene Profiküche</li> <li>• Rückbereich Metzgereien</li> <li>• Supermärkte im Thekenrückbereich</li> </ul>
Temperaturbereich	• -2 °C bis +8 °C	
Bauhöhe Arbeitsplatte / Füße	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Arbeitsplatte: 850 mm</li> <li>• Ohne Arbeitsplatte 810 mm</li> <li>• Mit höherverstellbaren CNS Füßen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferung ohne Arbeitsplatte und Füße (optional möglich)</li> <li>• Verschiedene Korpushöhen möglich: 490, 520, 700, 710, 750 oder 760 mm</li> </ul>
Aggregat-Position	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standardmäßig: rechts</li> <li>• Optional werkseitig links positionierbar</li> </ul>	
Schubladensysteme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlösser optional möglich</li> <li>• Schubladensatz ½ + ½ oder 3 x 1/3</li> <li>• GN-1/1 Behälter bis max. 150 mm Höhe</li> <li>• Belastbar bis 30 kg</li> <li>• Filterer Führungsschienen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlösser optional möglich</li> <li>• Schubladensatz ½ + ½, 3 x 1/3 oder 1/3 + 2/3</li> <li>• GN-1/1 Behälter bis 200 mm Höhe</li> <li>• Belastbar bis 50 kg; optional bis 120 kg</li> <li>• Filterer Führungsschienen mit Vollauszug</li> </ul>
Verdampfer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serienmäßig: Verdampfer vollbeschichtet inkl. Rohrleitungen</li> <li>• Optional Edelstahlverdampfer</li> <li>• Temperaturbereich dann +/- 0 °C bis +8 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serienmäßig: Edelstahlverdampfer</li> <li>• Optional Verdampfer für bauseitige CO<sub>2</sub>-Anlage</li> </ul>
Korpus / Material	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dreiseitig AISI 304 (CNS)</li> <li>• Rückwand aus AISI 430</li> </ul>	• Vierseitig AISI 304 (CNS)
Lieferung ohne Maschine/ für Zentralkühlung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschluss an bauseitige Kälteanlage möglich</li> <li>• Schmales Installationsfach (optional möglich)</li> </ul>	
Kältemittel / Ventile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• R 290</li> <li>• Für Zentralkühlung: Ventile für R134a oder R452a; Angabe bei Bestellung erforderlich</li> </ul>	



## Kühltischserie KT für die Profiküche

Die KT-Serie ist speziell für die Anforderungen der professionellen Küchenplanung konzipiert und überzeugt durch hohe Flexibilität sowie hochwertige Verarbeitung. Werkseitig sind individuelle Saladettenausschnitte, sowie Ausführungen mit oder ohne Maschine möglich. Vollbeschichteter Verdampfer, Edelstahlrückwand (AISI 430) und optionaler Edelstahlverdampfer unterstreichen die Qualität dieser Geräteserie. Schubladen mit hochwertigen Fulterer-Auszügen bieten Platz für GN-Behälter bis 150 mm Höhe. Sprechen Sie uns an – wir planen gemeinsam mit Ihnen!



Umluftkühlung mit zwei Lüftern sorgt für besonders effektive Kühlung



Serienmäßig ausgestattet mit 1 × GN-Gitterrost GN 1/1 530 × 325 mm) auf stabilen Edelstahl-U-Auflageschienen für flexible und hygienische Lagerung.



Die hochwertige Magnetdichtung ist einfach herausnehmbar und ermöglicht eine schnelle, hygienische Reinigung.



Türen oder Schubladenblock mit 2 oder 3 Laden, mit Handgriff aus Chromnickelstahl und Magnetdichtung, selbstschließende Türen



## KT 2700, KT 3700, KT 4700

### Edelstahl-Kühltisch GN 1/1

#### mit zwei, drei oder vier Türen

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen- und Innenmaterial dreiseitig: AISI 304
- ◆ Rückwand: AISI 430
- ◆ Temperatur: -2 °C bis +8 °C
- ◆ Temperaturbereich: +/- 0 °C bis +8 °C bei Verwendung des optionalen Edelstahlverdampfer
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 5 (+40 °C / 40 %)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum mit zwei Lüftern
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Energiespar Isolierung
- ◆ Tür unter 100 Grad selbstschließend
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Elektronische Steuerung mit HACCP-Alarmmeldungen
- ◆ Innenboden als Wanne ausgebildet
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Arbeitsplatte bauseits abnehmbar
- ◆ Side by Side Montagefähig
- ◆ Hohe Wartungsfreundlichkeit durch ausziehbares Maschinenfach
- ◆ Herausnehmbare C-Schienen und Rasterleisten
- ◆ Roste Höhenverstellbar
- ◆ Höhenverstellbare CNS AusgleichsfüÙe
- ◆ Optional Aggregat rechts bestellbar
- ◆ Optional auch Ausschnitte für GN-Behälter möglich
- ◆ Optional Montage von Schubladen auf vollausziehbaren Fulterer CNS-Teleskopschienen
- ◆ Maximales Gewicht 30 kg pro Schublade
- ◆ Serienzubehör im Lieferumfang enthalten je Türfach 1 Rost GN 1/1 in kipp sichereren C Schienen geführt
- ◆ Abgekantete Arbeitsplatte 40 mm



**KT 2720 M**  
mit Arbeitsplatte, Maschine und Aufkantung

**Ausschnitte für GN Behälter möglich**



**KT 3700 M**  
ohne Arbeitsplatte mit Maschine



**KT 4710 M**  
mit Arbeitsplatte mit Maschine

**Fulterer**  
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

**Individueller Anpassungen möglich. Sprechen Sie uns an!**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2 für GN 1/1	82.7701	749,00
Schubladensatz 3 x 1/3 für GN 1/1	82.7702	998,00
Auflageschienen L=542 mm	82.7704	36,00
Aufpreis für CNS-Verdampfer	82.7706	577,00
Roste Edelstahl	82.6791	75,00
Räder, 2 mit Bremse	82.6793	269,00



## KT Serie mit Maschine

Modell	KT 2700 M ohne Arbeitsplatte	KT 3700 M ohne Arbeitsplatte	KT 4700 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße (BxTxH)	1280 x 700 x 810 mm	1740 x 700 x 810 mm	2200 x 700 x 810 mm
Nutzhalt	176 l	264 l	352 l
Anschlusswert	230 V / 272 W / 1,61 A	230 V / 272 W / 1,61 A	230 V / 342 W / 1,92 A
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	453 kWh/Jahr	555 kWh/Jahr	701 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	90 kg	105 kg	140 kg
Artikelnummer	72.7101	73.7101	74.7101
UVP in €	3.460,00	4.260,00	5.072,00



Modell	KT 2710 M mit Arbeitsplatte	KT 3710 M mit Arbeitsplatte	KT 4710 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße (BxTxH)	1280 x 700 x 850 mm	1740 x 700 x 850 mm	2200 x 700 x 850 mm
Energieverbrauch	431 kWh/Jahr	526 kWh/Jahr	664 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Artikelnummer	72.7102	73.7102	74.7102
UVP in €	3.664,00	4.427,00w	5.255,00



Modell	KT 2720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 3720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 4720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße (BxTxH)	1280 x 700 x 850 + 100 mm	1740 x 700 x 850 + 100 mm	2200 x 700 x 850 + 100 mm
Energieverbrauch	431 kWh/Jahr	526 kWh/Jahr	664 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Artikelnummer	72.7103	73.7103	74.7103
UVP in €	4.027,00	4.626,00	5.487,00



## KT Serie für Zentralkühlung

Modelle wie oben, jedoch ohne Kühlaggregat für bauseitigen Anschluss an Kälteanlage inklusive Expansionsventil für Kältemittel R 134 a oder R 452 a.

Modell	KT 2700 O ohne Arbeitsplatte	KT 3700 O ohne Arbeitsplatte	KT 4700 O ohne Arbeitsplatte
Außenmaße (BxTxH)	1160 x 700 x 810 mm	1620 x 700 x 810 mm	2080 x 700 x 810 mm
Nutzhalt	176 l	264 l	352 l
Anschlusswert	62W / 0,33A	62W / 0,33A	62W / 0,33A
Anzahl der Türen	2	3	4
Gewicht	62 kg	66 kg	100 kg
Artikelnummer	72.6101	73.6101	74.6101
UVP in €	2.970,00	3.505,00	4.251,00

Modell	KT 2710 O mit Arbeitsplatte	KT 3710 O mit Arbeitsplatte	KT 4710 O mit Arbeitsplatte
Außenmaße (BxTxH)	1160 x 700 x 850 mm	1620 x 700 x 850 mm	2080 x 700 x 850 mm
Artikelnummer	72.6102	73.6102	74.6102
UVP in €	3.111,00	3.673,00	4.434,00

Modell	KT 2720 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 3720 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 4720 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße (BxTxH)	1160 x 700 x 850 + 100 mm	1620 x 700 x 850 + 100 mm	2080 x 700 x 850 + 100 mm
Artikelnummer	72.6103	73.6103	74.6103
UVP in €	3.280,00	3.872,00	4.658,00

## Kühltischserie KTE für Highend Lösungen

Diese Serie ist extrem flexibel und kann an fast alle Gegebenheiten angepasst werden und ist auch für den Lebensmittel-einzelhandel geeignet. 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 Korpshöhen 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





## KTE M Serie

herausnehmbarer  
Fettfilter

ab 2,20 m

ZK

### Kühltisch mit Edelstahlverdampfer

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ AISI 304, vierseitig
- ◆ Außen- und Innenmaterial komplett aus AISI 304
- ◆ 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 Abtauung
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Rost GN 1/1
- ◆ Je Türfach für maximal 8 Roste, Abstand 56 mm
- ◆ Aggregat auch links erhältlich
- ◆ Großer Schmutzfilter, demontierbar, für lange Lebensdauer
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Optional mit Flaschensumpf erhältlich



KTE 1 M



KTE 4 0

## KTE O Serie

### wie KTE M Serie links, jedoch:

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	82.6783	749,00
Schubladensatz 3x 1/3	82.6784	998,00
Schubladensatz 1/3 + 2/3	82.6785	899,00
Quersteg für Schublade	82.6786	32,00
Auflageschienenpaar	82.6789	44,00
Fuß höhenverstellbar 145 bis 195 mm	82.6792	59,00

**Fulterer®**

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



Mit Flaschensumpf

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 (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	1624 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 €	4.641,00	5.473,00	6.480,00	7.844,00

Modell	KTE 1 O	KTE 2 O	KTE 3 O	KTE 4 O
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 €	3.838,00	4.657,00	5.663,00	7.146,00



# BESTE AUSSTATTUNG FÜR IHRE PIZZERIA

## Pizza Serie

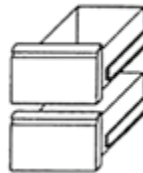





**herausnehmbarer  
Fettfilter**

**KBS 900 PT**

**KBS 901 PT**

**KBS 903 PT**
**Schubladensatz 1/2+1/2**


## KBS 900 PT

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

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ 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 kippichere Aufлагeschienen 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 auf Seite 141.**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
Schubladensatz 1/2 + 1/2 (nur für KBS 903 PT)	82.8698	599,00

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 (Seite 141)
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	–	–	1080 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	–	–	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	113 kg	175 kg	185 kg
Artikelnummer	34.0106	34.0107	34.0131
UVP in €	1.098,00	1.798,00	1.798,00



**SWS**  
PLANBAR

## RX Serie Glasaufbau

### Kühlaufsatz mit Glasaufbau für GN 1/3

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- 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 (UT/RF): 4 (+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



Mit Glasaufsatz

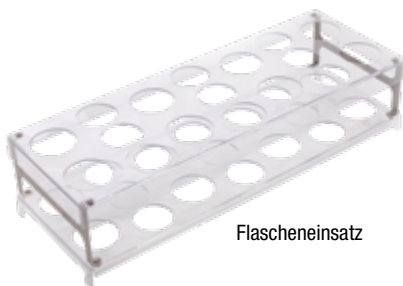


Mit CNS-Deckel

## RX Serie CNS-Abdeckung

### wie oben, jedoch:

- CNS-Deckel für GN 1/3



Flascheneinsatz



Kühlaufsatz mit Flascheneinsatz



Untergestell

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Flascheneinsatz für RX 1200	34.2120	349,00
Flascheneinsatz für RX 1400	34.2141	379,00
Flascheneinsatz für RX 1500	34.2150	394,00
Flascheneinsatz für RX 1600	34.2160	409,00
Flascheneinsatz für RX 1800	34.2180	439,00
Flascheneinsatz für RX 2000	34.2200	469,00
Untergestell für alle RX	34.2122	349,00

### 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 (BxTxH)	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 (BxTxH)	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 €	63,00	69,00	71,00	77,00	83,00	86,00



ab 2,20 m



PKT 3007

Modell	Pizza PKT 2000	Pizza PKT 2007	Pizza PKT 3000	Pizza PKT 3007
Außenmaße (BxTxH)	1492 x 800 x 1100 mm	2017 x 800 x 1100 mm	2017 x 800 x 1100 mm	2540 x 800 x 1100 mm
Türen / Schubladen	2	2 + 7 Schubladen	3	3 + 7 Schubladen
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 Auflageschienen	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflageschienen, 7 Kunststoffbehälter 600 x 400 x 120	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflageschienen	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflageschienen, 7 Kunststoffbehälter 600 x 400 x 120
Energieverbrauch	1477 kWh/Jahr	1477 kWh/Jahr	1723 kWh/Jahr	1723 kWh/Jahr
Artikelnummer	48.0200	48.0270	48.0300	48.0370
UVP in €	2.948,00	4.733,00	3.690,00	5.198,00



## PKT 2000 und PKT 3000

### Pizzakühltisch mit 30 mm starker Granitarbeitsplatte für EN 600 x 400

- Außenmaterial: Edelstahl zweiseitig, Arbeitsplatte 30 mm aus Granit mit 250 mm Aufkantung
- Innenmaterial: Edelstahl
- Arbeitsplatte mit seitlicher und hinterer Aufkantung
- 50 mm Isolierung
- Temperatur: +/-0 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- Energieeffizienzklasse: D (EU 2015/1094-IV)
- Innenraum mit Luftleitblechen für verbesserte Kühlung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige, visuelle Alarmanzeige
- Anzeige von Kühl- und Abtauvorgang
- Automatische Abtaunung 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 Auflageschienen 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



ab 2,20 m



## Kühlauflauf GV

### Kühlauflauf mit Glasaufbau passend für Pizza PKT Serie

- Außen- und Innenmaterial: AISI 201
- Eingeschäumter Verdampfer
- Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Temperatur: + 2 °C bis + 8 °C
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Stille Kühlung
- Kältemittel: R 600 a

Modell	GV 150	GV 200	GV 250	GV 154	GV 204	GV 254
Passend für Pizzakühltisch	PKT 2000	PKT 2007/3000	PKT 3007	PKT 2000	PKT 2007/3000	PKT 3007
Außenmaße (BxTxH)	1492 x 336 x 450 mm	2017 x 336 x 450 mm	2542 x 336 x 450 mm	1492 x 396 x 450 mm	2017 x 396 x 450 mm	2542 x 396 x 450 mm
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 €	1.217,00	1.305,00	1.798,00	1.252,00	1.439,00	1.828,00



## Unterbaukühltisch Snack

NEU

### Kühltisch mit abnehmbarer Arbeitsplatte

- Außenmaterial: CNS AISI 304, dreiseitig, Rückwand: Stahlblech
- Innenmaterial: CNS AISI 304
- Abnehmbare Arbeitsplatte bis 150 kg belastbar
- Elektronische Touch-Screen Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperatur: -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF): 5 (+40 °C / 40 %)
- Energieeffizienzklasse: B (EU 2015/1094-IV)
- 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 Filtererschienen und großer Kapazität
- Schubladen bis zu 45 kg belastbar
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an den Schubladen
- Höhenverstellbare CNS-Füße



Snack (individuell kombiniert)

**Filterer**  
Schubladen mit Filterer Auszugssystem

Modell ganze Schubladen	Snack 1200	Snack 1600	Snack 1270	Snack 1670
Außenmaße (BxTxH)	1200 x 600 x 590 mm	1600 x 600 x 590 mm	1200 x 700 x 590 mm	1600 x 700 x 590 mm
Nutzhalt / Schubladen	101 l / 2 x 325 x 430 mm	151 l / 3 x 325 x 430 mm	122 l / 2 x GN 1/1	183 l / 3 x GN 1/1
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
Artikelnummer	69.1200	69.1600	69.1270	69.1670
UVP in €	2.532,00	3.105,00	2.646,00	3.286,00

Modell 1/2 Schubladen	Snack 1201 4x1/2 Schubladen	Snack 1601 6x1/2 Schubladen	Snack 1271 4x1/2 Schubladen	Snack 1671 6x1/2 Schubladen
Artikelnummer	69.1201	69.1601	69.1271	69.1672
UVP in €	3.179,00	4.112,00	3.487,00	4.593,00

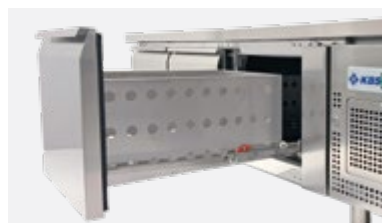
## Unterbaukühltisch UKT

### Mit 2 oder 3 großen Schubladen

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Mit Arbeitsplatte
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Umluftkühlung
- Kältemittel: R 600 a
- Temperatur: -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- Boden im Kühltisch als Wanne ausgebildet
- Automatische Abtauung
- Energiesparende Tauwasserverdunstung
- 60 mm Isolierung
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an den Schubladen
- Höhenverstellbare CNS-Füße



UKT 311



Schubladen-Vollauszug mit Filterer Schienen

Modell	UKT 211	UKT 311
Außenmaße (BxTxH)	1360 x 700 x 650 mm	1795 x 700 x 650 mm
Bruttoinhalt	92 l	138 l
Anschlusswert	230 V / 150 W	230 V / 155 W
Energieverbrauch	774 kWh/Jahr	847 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Schubladen	2	3
Artikelnummer	34.3136	34.3180
UVP in €	2.175,00	2.744,00



### Delizie S Kids

Fahrbare Salatbar für 4 x GN 1/1  
Seite 159

**4.775,- Euro**



### Quad Basic

Panoramavitrine mit  
Isolierverglasung  
Seite 153

**2.498,- Euro**



### Colorado

Bäckereiverkaufstheke  
für Kuchen und Torten  
Seite 181

**ab 5.311,- Euro**





# 4

## VITRINEN KÜHLTHEKEN WANDKÜHLREGALE

### 4 Kühlvitri- nen

Impulsregale .....	146
Aufsatzvitri- nen .....	147
Panoramavitri- nen .....	152
Verkaufs- und Selbstbedienungsvitri- nen .....	156
Serviervitri- nen .....	159
Mehrzweckvitri- nen .....	163
Modulares Speisenausgabesystem (SB) .....	166
Frischwarentheken .....	172
Konditoreitheken .....	177
Speiseeis-Verkaufstheken .....	181
Fischtheken .....	185
Kühlthekenserie KUBUS .....	186
Kühlthekenserie NINA .....	192
Frischwaretheke ESKIMO .....	195
Wandkühlregale .....	197
Wandtiefkühlregale .....	208
Wandkühlregale Profibereich .....	209

NEU LED LABEL

### RT 240 G

#### Panoramavitrine in schwarz mit vertikaler LED Beleuchtung

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Außenmaterial: ABS
- ◆ Innenmaterial: PVC / CHR
- ◆ 4-seitige Panoramaisolierverglasung
- ◆ Tür nicht überstehend
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Separate Beleuchtungstaste
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ 2 vertikale LED Lampen
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Optimiertes Luftleitsystem im Innenraum
- ◆ 4 CHR Roste höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen



Modell	RT 240 G
Außenmaße (BxTxH)	556 x 526 x 1613 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,61 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1946 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	215 l
Anschlusswert	230 V / 380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Serienzubehör	4 beschichtete Roste
Gewicht	78 kg
Artikelnummer	915.0169
<b>UVP in €</b>	<b>1.278,00</b>



4 Rollen, davon 2 mit Bremsen



Elektronische Steuerung



Digitale Temperaturanzeige



Griffmulde



Seitliche Luftführung



Mit gebogener Frontscheibe



## RT 78 G

**LABEL** **LED**

### 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**

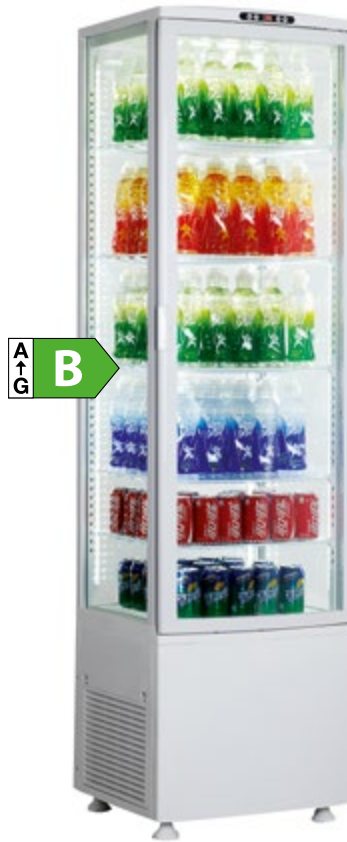
4  
Kühlvitрины



Modell	RT 78 G
Außenmaße (BxTxH)	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 <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1003 kWh/Jahr
Bruttoinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V / 180 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtaugung	ja
Gewicht	36 kg
Artikelnummer (weiß)	916.0782
Artikelnummer (schwarz)	916.0786
Artikelnummer (silber)	916.0788
<b>UVP in € (weiß/schwarz)</b>	<b>619,00</b>
<b>UVP in € (silber)</b>	<b>639,00</b>

**LED LABEL**

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 <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1365 kWh /Jahr
Bruttoinhalt	280 l
Anschlusswert	230 V / 320 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	94 kg
Artikelnummer	916.0281
<b>UVP in €</b>	<b>1.348,00</b>



## 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

**LED LABEL**

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 <sup>2</sup>
Energieverbrauch	991 kWh /Jahr
Bruttoinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V / 230 W
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	54 kg
Artikelnummer	916.0101
<b>UVP in €</b>	<b>1.198,00</b>



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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Drehgestell mit 4 Rosten	916.0001	85,00



## ASV 700 und ASV 900

**LABEL** **LED**

### 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 (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1505 kWh/Jahr	1272 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
<b>UVP in €</b>	<b>952,00</b>	<b>1.062,00</b>



## Aufsatzkühlvitrine VKV 170 mit 2 Etagen

**LABEL** **LED**

### Vierseitig isolierverglaste Panoramaaufschichtvitrine

- ◆ 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	VKV 170
Außenmaße (BxTxH)	880 x 566 x 680 mm
Temperatur	+4 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,05 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1327 kWh/Jahr
Bruttoinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V / 195 W
Artikelnummer	915.0168
<b>UVP in €</b>	<b>1.055,00</b>

### VES und VEU Serie



VES 214



VEU 208

Detailskizzen finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)



Bedienelement bei VEU zum Einbau abnehmbar



Laufschiene zu Reinigungszwecken herausnehmbar

#### 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
- ◆ 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 cm<sup>2</sup> bei geschlossenen Unterbauten auszuliegen

Modell	VES 209	VES 211	VES 214	VES 314
Außenmaße (BxTxH)	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 (BxH)	330 x 405 mm (BxH)	500 x 405 mm (BxH)	500 x 555 mm (BxH)
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 €	3.769,00	3.899,00	4.013,00	4.368,00

Modell	VEU 206	VEU 208
Außenmaße Glasaufbau	625 x 610 x 540 mm (BxTxH)	825 x 610 x 540 mm (BxTxH)
Lichte Maße Türöffnung	230 x 405 mm (BxH)	330 x 405 mm (BxH)
Anschlusswert	230 V / 350 W	230 V / 350 W
Artikelnummer	10.2205	10.2207
UVP in €	3.805,00	4.019,00

#### 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 (BxH)	568 x 455 mm	768 x 455 mm	1096 x 455 mm	1096 x 615 mm
Lichte Maße Öffnung (BxH)	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 €	545,00	722,00	767,00	925,00



## Compact Serie

### Umluft Aufsatz-Kühlvitrine mit geradem Aufbau und Selbstbedienungsklappen

- ◆ Außenmaterial: CHR
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur: +4 °C bis +12 °C
- ◆ UT / RF: +25 °C / 60 %
- ◆ 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
- ◆ Serienzubehör: 6 CNS Roste, 8 Selbstbedienungsklappen à 490 x 160 mm
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- ◆ Anschlussfertig ohne Stecker



Modell	C-AKV 1100 SB	C-AKV 1400 SB
Außenmaße (BxTxH)	1135 x 635 x 1150 mm	1455 x 635 x 1150 mm
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 500 W
Artikelnummer	34.6131	34.6142
<b>UVP in €</b>	<b>7.434,00</b>	<b>8.592,00</b>

## Linus Serie

LED

### 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



Linus 150

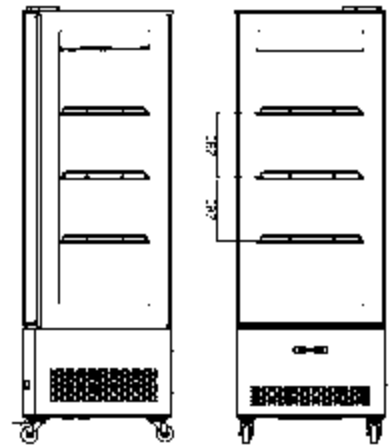
Modell	Linus 100	Linus 150	Linus 200
Außenmaße (BxTxH)	800 x 438 x 734 mm	800 x 438 x 934 mm	1000 x 438 x 934 mm
Bruttinhalt	100 l	160 l	200 l
Anschlusswert	230 V / 260 W	230 V / 290 W	230 V / 300 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,57 m <sup>2</sup>	0,95 m <sup>2</sup>	1,29 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1188 kWh/Jahr	1955 kWh/Jahr	1544 kWh/Jahr
Serienzubehör	1 Abstellfläche 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 899 x 292 mm
Artikelnummer	2330.1172	2330.1177	2330.1181
<b>UVP in €</b>	<b>3.950,00</b>	<b>3.995,00</b>	<b>4.098,00</b>

**LED LABEL**


## 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



Modell	KBS Quad
Außenmaße (BxTxH)	650 x 650 x 1900 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT /RF)	3 (+25 °C / 60 %)
Bruttoinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V / 420 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,37 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2002 kWh /Jahr
Kältemittel	R 290
Geräuschpegel	54 dB
Gewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0454
<b>UVP in €</b>	<b>2.888,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost CHR	81.2184	72,00
Clip für Rost (Stückpreis) 2 Stk. pro Rost erforderlich	83.0547	7,00



## Quad Basic

LED LABEL

### Panoramavitrine mit Isolierverglasung

- ◆ Glaskorpus isolierverglast
- ◆ Glastür mit Griffleiste
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert
- ◆ Innenmaterial: Glas, Edelstahl und Kunststoff
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Vertikale LED Innenbeleuchtung
- ◆ Optimiertes Luftleitblech im Innenraum
- ◆ Boden aus hochglänzendem Chromstahl
- ◆ 5 Roste aus Chromstahl
- ◆ Roste höhenverstellbar über Rasterleiste
- ◆ 4 Rollen davon 2 mit Feststellbremse



4 Rollen, davon 2 mit Bremsen



Touch Screen Steuerung



Rostaufhängung



Griffmulde



Seitliche Luftführung



Vertikale LED Beleuchtung

Modell	KBS Quad Basic
Außenmaße (B x T x H)	586 X 585 X 1899 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)
Bruttoinhalt	400 l
Anschlusswert	230 V / 495 W
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	2,48 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2116 kWh / Jahr
Kältemittel	R 290
Serienzubehör	5 Roste
Gewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0456
<b>UVP in €</b>	<b>2.498,00</b>

**LED** **LABEL** **SWS**  
PLANBAR

## Snelle 360 Serie

### Panoramavitrine 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
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse
- ◆ Kältemittel: R 290

### Panoramavitrine Snelle 360 Q Pralinen

#### wie Snelle 360, jedoch:

- ◆ Speziell für die Präsentation von Pralinen
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte: 40 % bis 44 %
- ◆ Manuelle Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel: R 600a



Snelle 360 G Anthrazit



Snelle 360 Q Lichtgrau



Modell	Snelle 360 Q Anthrazit	Snelle 360 R Anthrazit	Snelle 360 G Anthrazit	Snelle 360 Q Praline 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	595 x 640 x 1890 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttinhalt	360 l	360 l	360 l	360 l
Anschlusswert	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 500 W
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	k.A.
Warenpräsentationsfläche	0,41 m <sup>2</sup>	0,50 m <sup>2</sup>	0,41 m <sup>2</sup>	k.A.
Energieverbrauch	1965 kWh/Jahr	1809 kWh/Jahr	1965 kWh/Jahr	k.A.
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm	7 feststehende runde Glasablagen 430 mm	5 höhenverstellbare Roste 450 x 420 mm	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm
Gewicht	165 kg	167 kg	165 kg	165 kg
Artikelnummer	2351.1376	2351.1370	2351.1373	235.1173
UVP in €	4.486,00	4.831,00	4.486,00	4.899,00

Modell	Snelle 360 Q Lichtgrau	Snelle 360 R Lichtgrau	Snelle 360 G Lichtgrau	Snelle 360 Q Praline Lichtblau
Artikelnummer	2351.1377	2351.1371	2351.1374	235.1174
UVP in €	4.486,00	4.831,00	4.486,00	4.899,00



## Prisma Serie



### Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

- ◆ Außenmaterial: Aluminium eloxiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Lüftungsgitter aus lackiertem Edelstahl
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- ◆ Vierseitige Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, Kaltlicht 6500K
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Breiter Edelstahlgriff über die gesamte Türlänge
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Bremse (6 Rollen bei Prisma 801 TNV/PF)
- ◆ Türanschlag rechts, links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar (nur Prisma 401)
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 75 %



Prisma 401 TNV-PF, Bronze



Prisma 401 TNV-PF, Silber

Modell	Prisma 401 TNV-PF	Prisma 401 TNV-PG	Prisma 801 TNV-PF
Außenmaße (BxTxH)	680 x 695 x 1795 mm	680 x 695 x 1795 mm	1270 x 695 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 / 590 W
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,93 m <sup>2</sup>	1,80 m <sup>2</sup>	2,91 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1835 kWh/Jahr	1521 kWh/Jahr	3065 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)	2320.1430	2320.1432	2323.1802
Artikelnummer (Silber)	2320.1431	2320.1433	2323.1804
<b>UVP in €</b>	<b>3.895,00</b>	<b>3.990,00</b>	<b>5.888,00</b>



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

LED

### Verkaufsvitrine mit Umluftkühlung

- ♦ Außenmaterial: Glas, Aluminium, Holz
- ♦ Innenmaterial: CNS
- ♦ Klimaklasse (UT / RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- ♦ Temperatur: +4 °C bis +10 °C
- ♦ Kältemittel: R 290
- ♦ Fünfseitig aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ♦ 3 Glasetagen mit CNS Aufлагewinkel, 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 (BxTxH)	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	B (EU 2019/2018)	–	C (EU 2019/2018)	–	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfl.	1,41 m <sup>2</sup>	1,41 m <sup>2</sup>	1,63 m <sup>2</sup>	1,63 m <sup>2</sup>	2,28 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1733 kWh/Jahr	1733 kWh/Jahr	3167 kWh/Jahr	3167 kWh/Jahr	2951 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
<b>UVP in €</b>	<b>6.410,00</b>	<b>6.769,00</b>	<b>7.685,00</b>	<b>8.040,00</b>	<b>8.988,00</b>

Modell	Karina 97 SB	Karina 137 SB	Karina 97 SB W	Karina 137 SB W
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>7.380,00</b>	<b>8.850,00</b>	<b>6.967,00</b>	<b>8.014,00</b>

**NEU LED**

## Cube

### Umluft Panoramavitrine mit LED-Beleuchtung

- ◆ Für die Präsentation von Kuchen
- ◆ Außenmaterial: Glas, Kunststoff, Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Glas, Edelstahl
- ◆ Fünfseitig aus energiesparendem Isolierglas
- ◆ Serienzubehör: 2 Glasetagen mit höhenverstellbaren Edelstahl-Auflagewinkeln und horizontalen LED-Linien
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/ RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Bedienerseitig 2 Schiebetüren
- ◆ Separat schaltbare LED-Beleuchtung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse


 A ↑  
 G B

 A ↑  
 G C

**Jetzt in drei Größen**


Modell	Cube 90	Cube 120	Cube 150
Außenmaße (B x T x H)	915 x 693 x 1210 mm	1215 x 693 x 1210 mm	1515 x 693 x 1210 mm
Bruttinhalt	270 l	410 l	510 l
Anschlusswert	230 V / 475 W	230 V / 490 W	230 V / 490 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,35 m <sup>2</sup>	2,26 m <sup>2</sup>	2,73 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2703 kWh/Jahr	2030 kWh/Jahr	2517 kWh/Jahr
Gewicht	172 kg	188 kg	235 kg
Artikelnummer	916.0270	916.0370	916.0470
UVP in €	<b>2.498,00</b>	<b>2.698,00</b>	<b>2.898,00</b>



## Delizie Salatbar

### Fahrbare Salatbar für 4 x GN 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, 2 feststellbar



Modell	Delizie Salatbar
Außenmaße (B x T x H)	1423 x 750 x 1478 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	+25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 200 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	115 kg
Artikelnummer	2320.2037
<b>UVP in €</b>	<b>4.775,00</b>

#### 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
<b>UVP in €</b>	<b>4.775,00</b>

## Delizie S Kids

### wie oben, jedoch:

#### Salatbar in niedriger Ausführung

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



#### Nur für Delizie Salatbar:

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	127,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	175,00

#### Nur für Delizie S Kids:

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2043	349,00

## Delizie Bain-Marie

### Fahrbare Bain-Marie für 4 x GN 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
<b>UVP in €</b>	<b>4.098,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	127,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	175,00

**NEU**
**LED**


## Isola M VR und M VT VR


### Salatbar mit offenem Hustenschutz

- ◆ Einsatz im Buffetbereich
- ◆ Aussenverkleidung laminierte Holzoptik, Unterbau graphit grau
- ◆ Innen AISI 304 Wannen
- ◆ Temperatur: +4° bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- ◆ elektrischer Plexiglas Hustenschutz, separat schaltbar
- ◆ energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung 3000-6500 K unter der Haube, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Soft-Touch Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel: R290
- ◆ beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Isola 4: 4 Räder davon 2 feststellbar, Isola 6: 6 Räder davon 3 feststellbar
- ◆ Zwischenablage bis max. 10 kg belastbar

## Isola M BM VR

### Bain Marie mit offenem Hustenschutz

- ◆ Dixell Steuerung
- ◆ 300 W Infrarot Wärmelampe
- ◆ Befüllung manuell

Modell	Isola 4 M VR	Isola 6 M VR	Isola 4 M VT VR	Isola 6 M VT VR	Isola 4 M BM VR	Isola 6 M BM VR
Ausführung	<b>Statisch</b>	<b>Statisch</b>	<b>Umluft</b>	<b>Umluft</b>	<b>Bain Marie</b>	<b>Bain Marie</b>
Außenmaße (BxTxH)	1484 x 750 x 1423 mm	2124 x 750 x 1423 mm	1484 x 750 x 1423 mm	2124 x 750 x 1423 mm	1484 x 750 x 1423 mm	2124 x 750 x 1423 mm
Anschlusswert	230 V / 350 W	230 V / 350 W	230 V / 500 W	230 V / 560 W	230 V / 3540 W	230 V / 4400 W
Bestückungs- möglichkeit	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 100 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 100 mm	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 40 mm	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 40 mm	4 x GN 1/1 Höhe nur 150 mm	6 x GN 1/1 Höhe nur 150 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+30 °C bis +90 °C	+30 °C bis +90 °C
Gewicht	186 kg	218 kg	191 kg	225 kg	178 kg	204 kg
Artikelnummer	2350.1154	2350.1155	2350.1156	2350.1157	2350.1159	2350.1160 
<b>UVP in €</b>	<b>8.845,00</b>	<b>9.505,00</b>	<b>9.593,00</b>	<b>10.450,00</b>	<b>8.448,00</b>	<b>9.305,00</b>

Tablettrutsche CNS lange Seite						
Lange Seite	2350.0159	2350.0164	2350.0159	2350.0164	2350.0159	2350.0164
<b>UVP in €</b>	<b>429,00</b>	<b>559,00</b>	<b>429,00</b>	<b>559,00</b>	<b>429,00</b>	<b>559,00</b>

Tablettrutsche CNS kurze Seite						
Kurze Seite	2350.0165	2350.0165	2350.0165	2350.0165	2350.0165	2350.0165
<b>UVP in €</b>	<b>322,00</b>	<b>322,00</b>	<b>322,00</b>	<b>322,00</b>	<b>322,00</b>	<b>322,00</b>



## Isola VT



**LED**

### 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
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- ◆ 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 6 M VT

Detailskizzen finden Sie unter  
[www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)



Tablettrutsche CNS

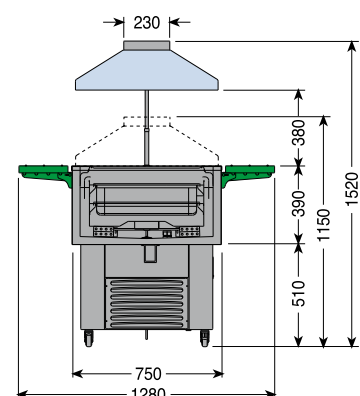


Tablettrutsche Rundrohr



Modell	Isola 4 M VT	Isola 6 M VT
Außenmaße (BxTxH)	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	2350.1153	2350.1158
<b>UVP in €</b>	<b>7.423,00</b>	<b>8.598,00</b>

Zubehör	Isola 4 M VT	Isola 6 M VT
	<b>Artikel-Nr.</b>	<b>Artikel-Nr.</b>
Tablettrutsche Rundrohr	2350.0152	2350.0157
Tablettrutsche CNS	2350.0151	2350.0156
	<b>UVP in €</b>	<b>UVP in €</b>
	223,00	281,00
	492,00	626,00




**Proxima 6 M BM**

 Tiefer gesetzte Behälter  
 für effiziente Kühlung


## Proxima M Serie

### Salatbar, Frühstücks- und Dessertbuffet

- ◆ Möbelstruktur mit laminiertem Holz in Wenge
- ◆ Front- und Rückwand hellbeige lackiert
- ◆ Temperatur: +4 °C bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 4 (+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
- ◆ 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	243,00
Tabletrutsche lang, Proxima 3 (1 Stück)	2350.0181	243,00
Tabletrutsche lang, Proxima 4 (1 Stück)	2350.0182	291,00
Tabletrutsche lang, Proxima 6 (1 Stück)	2350.0183	392,00

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	6.861,00	7.998,00

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 €	6.885,00	7.144,00	8.298,00



## Basic Serie

LED

### Aufsatz- / Mehrweckvitrine mit geringer Fronthöhe

- ◆ Gebogene Panorama-Frontkippscheibe aus gehärtetem Glas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 4 (+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



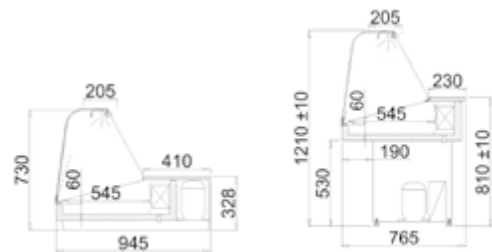
### Nur in der Basic Serie:

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

## Basic Plus Serie

### Mehrweckvitrine mit geringer Fronthöhe und Unterbau wie oben, jedoch:

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



Basic Serie

Basic Plus Serie

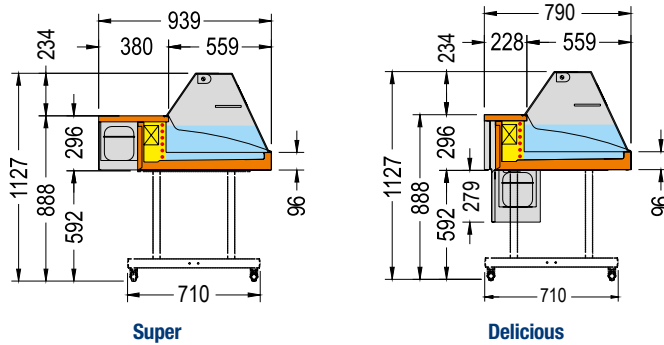
Modell	Basic 100	Basic 130	Basic 150	Basic 170
AußenmaÙe (BxTxH)	990 x 945 x 730 mm	1300 x 945 x 730 mm	1500 x 945 x 730 mm	1700 x 945 x 730 mm
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V / 186 W	230 V / 228 W	230 V / 232 W	230 V / 237 W
Ausstellungsfläche	0,50 m <sup>2</sup>	0,67 m <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>	0,88 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	0,43 m <sup>2</sup>	0,57 m <sup>2</sup>	0,67 m <sup>2</sup>	0,76 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	876 kWh/Jahr	1460 kWh/Jahr	1497 kWh/Jahr	1497 kWh/Jahr
Gewicht	65 kg	80 kg	96 kg	110 kg
Artikelnummer	56.0103	56.0133	56.0153	56.0173
<b>UVP in €</b>	<b>1.798,00</b>	<b>2.178,00</b>	<b>2.310,00</b>	<b>2.512,00</b>

### Basic Plus wie oben, jedoch mit geschlossenem Unterbau

Modell	Basic 100 Plus	Basic 130 Plus	Basic 150 Plus	Basic 170 Plus
AußenmaÙe (BxTxH)	990 x 765 x 1210 mm	1300 x 765 x 1210 mm	1500 x 765 x 1210 mm	1700 x 765 x 1210 mm
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 <sup>2</sup>	0,55 m <sup>2</sup>	0,64 m <sup>2</sup>	0,73 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	876 kWh/Jahr	1460 kWh/Jahr	1497 kWh/Jahr	1497 kWh/Jahr
Gewicht	75 kg	95 kg	110 kg	125 kg
Artikelnummer	56.1103	56.1133	56.1153	56.1173
<b>UVP in €</b>	<b>1.839,00</b>	<b>2.225,00</b>	<b>2.388,00</b>	<b>2.581,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

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

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


## 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
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 3 (+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

### 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 <sup>2</sup>	0,51 m <sup>2</sup>	0,65 m <sup>2</sup>	0,78 m <sup>2</sup>	1,079 m <sup>2</sup>
Gewicht	84 kg	94 kg	118 kg	131 kg	156 kg
Artikelnummer	2313.1076	2313.1101	2313.1126	2313.1151	2313.1201
UVP in €	2.975,00	2.997,00	3.144,00	3.229,00	4.088,00

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 €	3.158,00	3.184,00	3.295,00	3.392,00	4.288,00

### zerlegter Bausatz für Selbstmontage

Modell	Fahrgestell Super 750	Fahrgestell Super 1000	Fahrgestell Super 1250	Fahrgestell Super 1500	Fahrgestell Super 2000
Außenmaße T x H	710 x 592 mm inkl. Rollen	710 x 592 mm inkl. Rollen	710 x 592 mm inkl. Rollen	710 x 592 mm inkl. Rollen	710 x 592 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	335,00	335,00	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	335,00	335,00	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
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 3 (+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)**



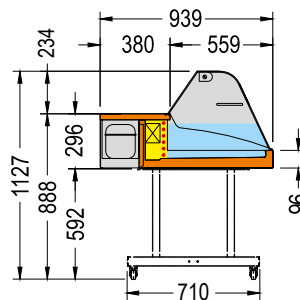
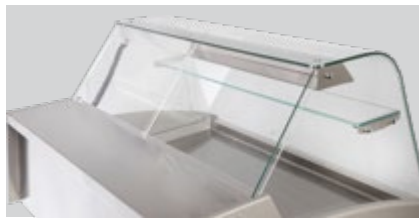
**Delicious C mit gebogener Scheibe  
(Fahrgestell als Zubehör)**

### Variante Super

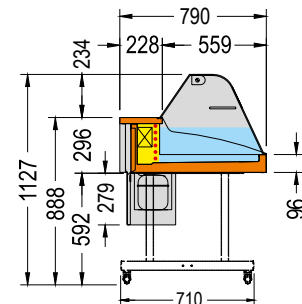
- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 380 mm
- ◆ Aggregat unter dem Schneidbrett eingebaut

### Variante Delicious

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



**Super C**



**Delicious C**

Modell	Super 750 C	Super 1000 C	Super 1250 C	Super 1500 C	Super 2000 C
Außenmaße (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	0,51 m <sup>2</sup>	0,65 m <sup>2</sup>	0,78 m <sup>2</sup>	1,079 m <sup>2</sup>
Gewicht	84 kg	94 kg	118 kg	131 kg	156 kg
Artikelnummer	2313.2076	2313.2101	2313.2126	2313.2151	2313.2201
UVP in €	2.998,00	3.048,00	3.175,00	3.239,00	4.109,00

Modell	Delicious 750 C	Delicious 1000 C	Delicious 1250 C	Delicious 1500 C	Delicious 2000 C
Außenmaße (BxTxH)	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 €	3.120,00	3.186,00	3.325,00	3.430,00	4.288,00

### 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	710 x 592 mm inkl. Rollen	710 x 592 mm inkl. Rollen	710 x 592 mm inkl. Rollen	710 x 592 mm inkl. Rollen	710 x 592 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	335,00	335,00	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	335,00	335,00	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.

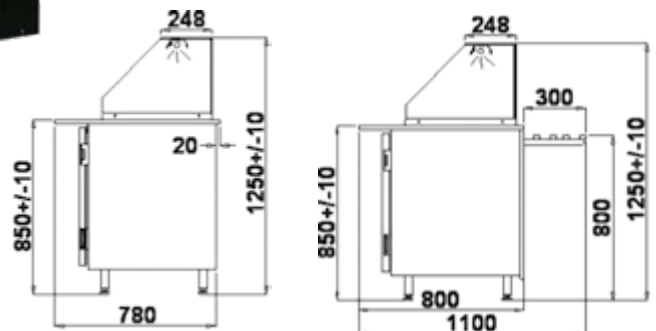
Im Standard ist das Außenmaterial pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz mit laminiert Frontblende. Die Granitarbeitsplatte ist grau gesprenkelt und das Innenmaterial ist beschichtetes Stahlblech. Die FüÙe sind höhenverstellbar.



### Gastroline Verkaufstheke

#### Speisenausgabe Kalttheke / Salatbar

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



Modell	Gastroline 1511	Gastroline 2011	Gastroline 2511
AußenmaÙe (B x T x H)	1500 x 800 x 1250 mm	2000 x 800 x 1250 mm	2500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V / 326 W	230 V / 331 W	230 V / 412 W
Warenpräsentationsfläche	0,69 m <sup>2</sup>	0,73 m <sup>2</sup>	1,21 m <sup>2</sup>
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	1752 kWh/Jahr	1752 kWh/Jahr	2190 kWh/Jahr
Gewicht	158 kg	205 kg	252 kg
Artikelnummer	73.0160	73.0212	73.0258
<b>UVP in €</b>	<b>3.798,00</b>	<b>4.519,00</b>	<b>5.298,00</b>

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





### 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



Bain-Marie 1511 mit Tabletrutsche

Modell	Gastroline Bain-Marie 1011	Gastroline Bain-Marie 1511
Außenmaße (BxTxH)	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	4709 kWh/Jahr	7045 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 €
Tabletrutsche (runde Streben)	73.1350	271,00	73.1351	347,00



4  
Kühlvitrienen

### 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 (BxTxH)	700 x 800 x 850 mm	1000 x 800 x 850 mm	1300 x 800 x 850 mm
Gewicht	90 kg	100 kg	135 kg
Artikelnummer	73.1070	73.1305	73.1313
UVP in €	1.028,00	1.328,00	1.688,00

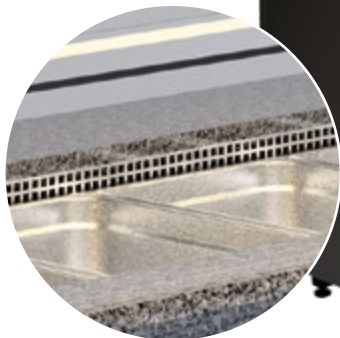
Zubehör	für Kassentisch 700		für Kassentisch 1011		für Kassentisch 1300	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tabletrutsche (runde Streben)	73.1071	168,00	73.1350	271,00	73.1131	298,00



# 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 Frontblende. Die Granitarbeitsplatte ist grau gesprenkelt und die Auslageflächen sind aus Edelstahl. Hochwertige Rahmenkonstruktionen sorgen für einen soliden Eindruck. Die Füße sind höhenverstellbar.

**LED**


Effektive Kühlung durch Luftführung über der Warenauslage

## Gastroline Premium Salatbar

### Verkaufstheke mit Umluftkühlung

- ◆ Frontplatte schwarz Melamin 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 / 688 W	230 V / 692 W	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	1497 kWh/Jahr	1533 kWh/Jahr	2154 kWh/Jahr	2592 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>3.998,00</b>	<b>4.228,00</b>	<b>4.784,00</b>	<b>5.538,00</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 (eckige Streben)	53.1311	281,00	53.1312	327,00	53.1315	399,00	53.1320	529,00



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

## Gastroline Premium Bain Marie

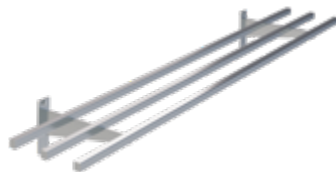
### Bain Marie mit offenem Unterbau

- ◆ Frontplatte schwarz Melamin 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

## 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
- ◆ Manuelle Temperaturregler für Auslage und Unterbau



Modell	Gastroline Premium BM 100	Gastroline Premium BM 120	Gastroline Premium BM 150	Gastroline Premium BM 200
Außenmaße (BxTxH)	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 / 1620 W	230 V / 2424 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	4745 kWh/Jahr	7081 kWh/Jahr	7085 kWh/Jahr	11790 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
Artikelnummer	73.2101	73.2121	73.2151	73.2201
UVP in €	3.743,00	3.955,00	4.444,00	5.088,00

### 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 / 2262 W	230 V / 3066 W	230 V / 3076 W	400 V / 4682 W
Energieverbrauch	6607 kWh/Jahr	8943 kWh/Jahr	8979 kWh/Jahr	13688 kWh/Jahr
Artikelnummer	73.2102	73.2122	73.2152	73.2202
UVP in €	4.014,00	4.283,00	4.842,00	5.622,00

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 (eckige Streben)	53.1311	281,00	53.1312	327,00	53.1315	399,00	53.1320	529,00

**LED**


## Gastroline Premium Verkaufsvitrine Sweet

### Kühlvitrine mit Umluftkühlung

- ◆ Frontplatte schwarz Melamin 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 (BxTxH)	660 x 750 x 1300 mm	960 x 750 x 1300 mm
Bruttoinhalt / Ausstellungsfläche	100 l / 0,51 m <sup>2</sup>	170 l / 0,88 m <sup>2</sup>
Anschlusswert	230 V / 887 W	230 V / 961 W
Ausstellungsfläche	0,6 m <sup>2</sup>	1,05 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2227 kWh/Jahr	2701 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1 Drehtür	2 Schiebetüren
Artikelnummer	73.4060	73.4101
<b>UVP in €</b>	<b>3.839,00</b>	<b>4.488,00</b>

## Gastroline Premium Kassentisch

### Kassentisch

- ◆ Rückseitige Schublade
- ◆ Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ Frontplatte Melamin beschichtet
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Kassentisch 70	Kassentisch 100	Kassentisch 130
AußenmaÙe (BxTxH)	700 x 880 x 890 mm	1000 x 880 x 890 mm	1300 x 880 x 890 mm
Gewicht	105 kg	180 kg	195 kg
Artikelnummer	73.3070	73.3100	73.3130
<b>UVP in €</b>	<b>1.298,00</b>	<b>1.696,00</b>	<b>2.029,00</b>



## Gastroline Premium Verkaufstheke EX

LED

### Speisenausgabe mit Umluftkühlung

- ◆ Frontplatte schwarz Melamin beschichtet
- ◆ Ausstellungsfläche in Edelstahl
- ◆ Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Gerader Glasaufbau vormontiert
- ◆ Zwischenglasablage
- ◆ Inklusive Rückschiebescheiben
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (JT / 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



Kundenseitig



Bedienerseitig

Modell	Gastroline Premium EX 100	Gastroline Premium EX 150	Gastroline Premium EX 200
Außenmaße (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	270 l / 0,75 m <sup>2</sup>	365 l / 1,0 m <sup>2</sup>
Anschlusswert	230 V / 780 W	230 V / 897 W	230 V / 1149 W
Energieverbrauch	1533 kWh/Jahr	1665 kWh/Jahr	3139 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
<b>UVP in €</b>	<b>4.078,00</b>	<b>5.098,00</b>	<b>6.322,00</b>

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	399,00	53.1320	529,00



ab 2,20 m



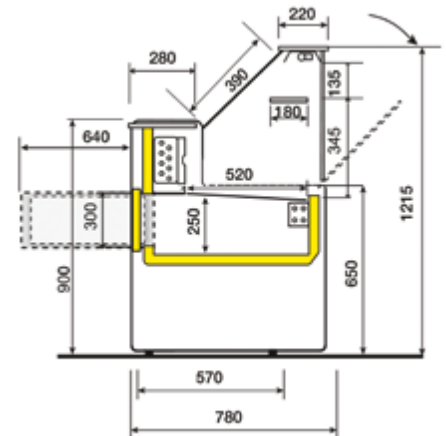
**Nur 780 mm  
Bautiefe**



## Kühltheke Torin

### Frishwarenthek mit stiller Kühlung, Rückschiebescheiben und gekühltem Unterbau, steckerfertig

- ◆ Stahlblech grau, Seitenwände Kunststoff grau
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Geringe Bautiefe von nur 780 mm
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +8 °C
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ 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
- ◆ Beleuchtungsträgerahmen in Edelstahl gefertigt
- ◆ Auslagentiefe 520 mm
- ◆ Reservefach mit Unterbaukühlung
- ◆ Reservefach Tiefe 560 mm, Höhe 220 mm
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Kältemittel: R 290



Modell	Torin 101 S	Torin 151 S	Torin 201 S	Torin 251 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 (JT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
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 4000 K Farbtemperatur	1 x 13 W 4000 K Farbtemperatur	1 x 16 W 4000 K Farbtemperatur	2 x 10 W 4000 K Farbtemperatur
Anzahl der Türen	1	1	2	2
Bruttogewicht	126 kg	166 kg	191 kg	246 kg
Artikelnummer	82.7103	82.7153	82.7203	82.7253
UVP in €	2.723,00	3.078,00	3.699,00	4.298,00





## Nika Serie



LED

### 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 Ausgleichsfüße



## Nika Lux Serie

### wie Nika, jedoch inklusive:

- ♦ CNS Auslagefläche
- ♦ Rückschiebescheiben
- ♦ Automatische Tauwasserverdunstung



## Nika Pro Serie

### wie Nika Lux, jedoch inklusive:

- ♦ Glaszwischenablage

Detailskizzen finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)

Modell	Nika 1000	Nika 1300	Nika 1500	Nika 1700	Nika 2000	Nika 2500
Außenmaße (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	0,60 m <sup>2</sup>	0,70 m <sup>2</sup>	0,80 m <sup>2</sup>	1,00 m <sup>2</sup>	1,25 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfl.	0,57 m <sup>2</sup>	0,70 m <sup>2</sup>	0,82 m <sup>2</sup>	0,94 m <sup>2</sup>	1,13 m <sup>2</sup>	1,41 m <sup>2</sup>
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Energieverbrauch	1197 kWh/Jahr	1197 kWh/Jahr	1227 kWh/Jahr	1526 kWh/Jahr	1526 kWh/Jahr	1886 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 €	2.586,00	2.885,00	3.051,00	3.412,00	3.643,00	4.598,00

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 €	2.741,00	3.183,00	3.386,00	3.745,00	4.066,00	4.977,00

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 €	2.853,00	3.343,00	3.569,00	3.952,00	4.314,00	5.262,00



### Pablo 3 S Serie

#### Kühltheke mit stiller Kühlung, Rückschiebe- scheiben und Edelstahlarbeitsplatte

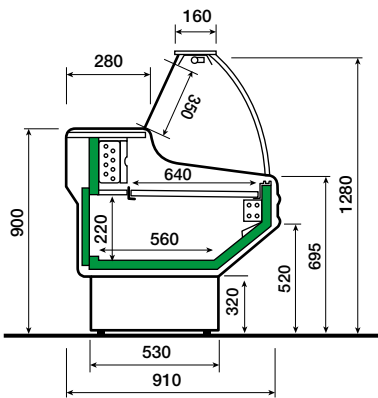
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl Scotch Brite I 301
- ◆ Seitenwände: Kunststoff grau
- ◆ Auslagefläche CNS, Reservefach Stahlblech weiß
- ◆ Temperatur: +4 °C bis +6 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ◆ Automatische Abtauwung
- ◆ 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.

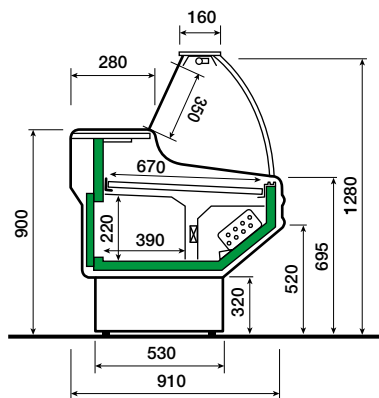
### Pablo 3 U Serie

#### 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

Energieeffizienzklasse	Pablo 3 100 U
Warenpräsentationsfläche	E (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	0,69 m <sup>2</sup>
	1460 kWh/Jahr

#### Modell

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 <sup>2</sup>	0,84 m <sup>2</sup>	1,14 m <sup>2</sup>	1,40 m <sup>2</sup>
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	5.198,00

#### Modell

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 <sup>2</sup>	0,94 m <sup>2</sup>	1,28 m <sup>2</sup>	1,61 m <sup>2</sup>
Artikelnummer	83.1812	83.1819	83.1822	83.1828
UVP in €	3.288,00	3.848,00	4.494,00	5.548,00





## Delio 3 S Serie



LED

### Kühltheke mit stiller Kühlung, Rückschiebescheiben und Edelstahlarbeitsplatte

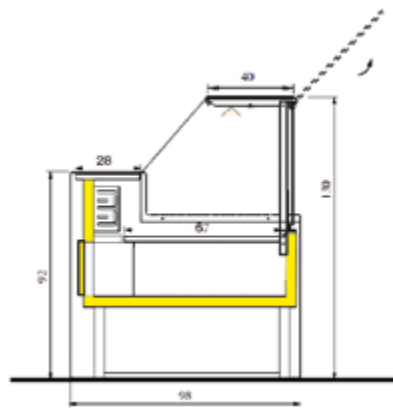
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Leichte Reinigung durch Fronthebescheibe mit Hebedämpfern
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- ♦ Seitenteile: Kunststoff schwarz
- ♦ Temperatur: +4 °C bis +6 °C
- ♦ Klimaklasse (UT / RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- ♦ Kältemittel: R 290
- ♦ Beschichteter Verdampfer 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



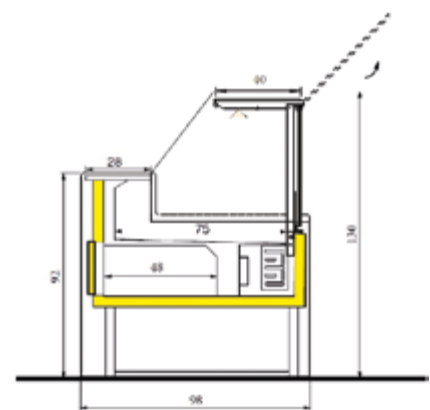
## Delio 3 U Serie

### wie oben, jedoch:

- ♦ Mit Umluftkühlung
- ♦ Temperatur: +/-0 °C bis +2 °C
- ♦ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 750 mm Tiefe



Delio 3 S Serie

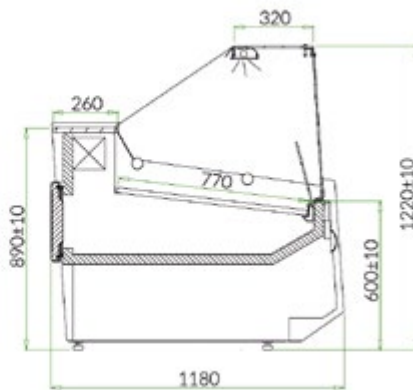


Delio 3 U Serie

Modell	Delio 3 150 S	Delio 3 200 S	Delio 3 250 S
AußenmaÙe (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	1,28 m <sup>2</sup>	1,61 m <sup>2</sup>
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
<b>UVP in €</b>	<b>4.874,00</b>	<b>5.905,00</b>	<b>6.998,00</b>

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 <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,82 m <sup>2</sup>
Artikelnummer	83.3815	83.3820	83.3825
<b>UVP in €</b>	<b>5.405,00</b>	<b>6.522,00</b>	<b>7.689,00</b>



## 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
- ♦ Klimaklasse (UT/RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- ♦ Kältemittel: R 290
- ♦ Große Zahlplatte 320 mm tief
- ♦ Elektronische Temperatursteuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Separat schaltbare, energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Granitarbeitsplatte mit einer Tiefe von 260 mm
- ♦ Beschichteter Verdampfer
- ♦ Rückschiebescheiben
- ♦ Reservefach und Unterbaukühlung
- ♦ Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

**Inklusive**

- Beschichteter Verdampfer
- Rückschiebescheiben
- Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung

Lieferbare Farben von Metallelementen (Mehrpreisoption)



Lieferbare Farben von StoÙleisten aus Kunststoff (Mehrpreisoption)



Zubehöer	Artikel-Nr.	UVP in €
Mobile Trennscheibe	58.8032	129,00

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 <sup>2</sup>	1,20 m <sup>2</sup>	1,50 m <sup>2</sup>	1,90 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	1,17 m <sup>2</sup>	1,46 m <sup>2</sup>	1,76 m <sup>2</sup>	2,34 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1437 kWh/Jahr	1856 kWh/Jahr	2185 kWh/Jahr	3023 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 €	4.312,00	5.098,00	6.019,00	7.429,00

Zubehöer (werkseitiger Einbau)	Theben 1300	Theben 1600	Theben 1900	Theben 2500
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Glaszwischenablage	58.8022	175,00	58.8023	219,00
Taschenablage	58.8027	359,00	58.8028	438,00
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
	58.8024	245,00	58.8025	331,00
	58.8029	525,00	58.8030	662,00





# BAKERY SERIE

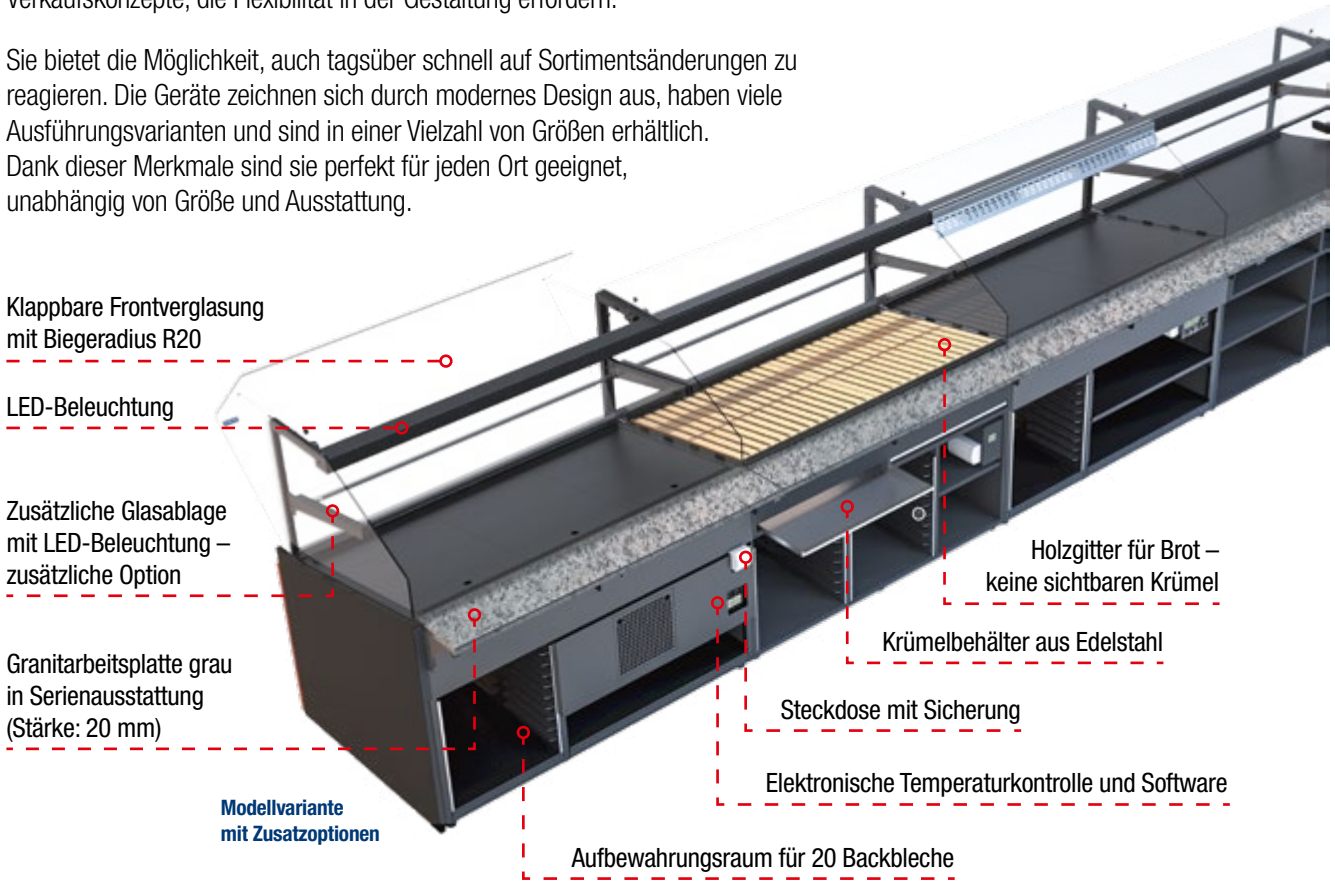


**Jetzt Bakery Flyer downloaden!**

## 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

**LED**


## 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
- ◆ Seitenteile schwarz und Frontverkleidung Melamin Cortona Eiche 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

## Bakery hot

### Bäckereiverkaufstheke für warme Speisen wie Bakery N, jedoch:

- ◆ Mechanische Temperaturanzeige
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Beheizte Ausstellungsfläche aus beschichtetem Stahlblech
- ◆ Heizkörper im Glasaufbau

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.

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
<b>UVP in €</b>	<b>2.639,00</b>	<b>3.459,00</b>	<b>2.698,00</b>	<b>3.472,00</b>

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 (JT/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 <sup>2</sup>	1,39 m <sup>2</sup>	0,55 m <sup>2</sup>	0,81 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2665 kWh/Jahr	2811 kWh/Jahr	5840 kWh / Jahr	6570 kWh/Jahr
Gewicht	160 kg	190 kg	150 kg	180 kg
Artikelnummer	62.1932	62.1332	62.1933	62.1333
<b>UVP in €</b>	<b>4.712,00</b>	<b>5.807,00</b>	<b>4.424,00</b>	<b>5.344,00</b>



## 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, Cortona Eiche beschichtet
- ◆ 1 Bodenablage
- ◆ 1 kippbare Schüttele
- ◆ Regalböden und Auslagenböden mit transparenten Warenstopperrn
- ◆ Regalböden mit energiesparenden LED Leuchten
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ 80er Brotregal mit Schüttele
- ◆ 160er Brotregal mit Schiebetüren



Modell	Bakery 80 Brotregal	Bakery 160 Brotregal
Außenmaße (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	3,52 m <sup>2</sup>
Artikelnummer	62.1358	62.1359
<b>UVP in €</b>	<b>1.798,00</b>	<b>3.438,00</b>

## 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



Modell	Bakery 60 VU	Bakery 90 VU	Bakery 130 VU
Außenmaße (BxTxH)	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 <sup>2</sup> / 0,67 m <sup>2</sup>	1,2 m <sup>2</sup> / 1,02 m <sup>2</sup>	1,8 m <sup>2</sup> / 1,49 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2409 kWh/Jahr	2738 kWh/Jahr	3431 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1 Drehtür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	62.1610	62.1912	62.1913
<b>UVP in €</b>	<b>4.622,00</b>	<b>5.148,00</b>	<b>6.065,00</b>

### Einstufiger Kassentisch



**Einstufiger Kassentisch**



**Zweistufiger Kassentisch auf Anfrage**

**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 €	1.028,00	1.636,00	1.749,00

### Details Bakery



**Klappbare Frontverglasung**

Die darunterliegende Krümelschublade aus Edelstahl kann herausgezogen und gereinigt werden

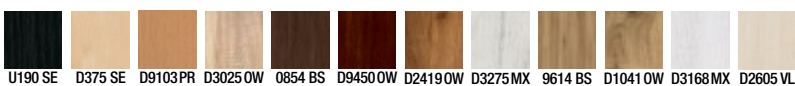


**Hochwertiges Holzgitter zur Brotablage, keine sichtbaren Krümel**

Einfache Entnahme der Ausstellungsfläche aus beschichtetem Stahlblech



Verschiedene Dekore zur Auswahl nach Verfügbarkeit, teilweise gegen Mehrpreis:





## Colorado

LED NEU

### Bäckereiverkaufstheke für Kuchen und Torten

- ◆ Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Arbeitsplatte aus Edelstahl
- ◆ LED-Beleuchtung (4000°K)
- ◆ Seitenteile: grau
- ◆ Frontglasscheiben (1,2 bzw 3 je nach Modell) kippar für leichte Reinigung
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Zahlplatte aus Glas
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Elektronische Tauwasserverdunstung
- ◆ 2 ungekühlte Glasablagen, 1 gekühlte Glasablage
- ◆ Unterbau mit gekühlten, ausziehbaren Schubladen, Auszugstiefe 600 mm, Abmessungen (BxTxH) 500 x 660 x 150 mm
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Modell	Colorado 1400	Colorado 2200	Colorado 2900
Außenmaße (BxTxH)	1400 x 960 x 1237 mm	2200 x 960 x 1237 mm	2900 x 960 x 1237 mm
Temperatur	+2 °C bis +4 °C	+2 °C bis +4 °C	+2 °C bis +4 °C
Anschlusswert	230 V / 424 W	230 V / 450 W	230 V / 687 W
Klimaklasse (UT/RF)	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)
Schubladen	2 Schubladen	3 Schubladen	4 Schubladen
Nutzfläche/TDA	1,01 m <sup>2</sup> / 0,72 m <sup>2</sup>	1,58 m <sup>2</sup> / 1,13 m <sup>2</sup>	2,09 m <sup>2</sup> / 1,50 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1526 kWh/Jahr	1965 kWh/Jahr	2592 kWh/Jahr
Artikelnummer	83.1400	83.2200	83.2900
UVP in €	5.311,00	6.688,00	8.748,00

4 Kühlvitrinen

## ASV Eis 14

LED

### Aufsatzvitrine für Speiseeis mit berohrter Wanne für 5 l 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
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 3 (+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



Modell	ASV 14 Eis
Außenmaße (BxTxH)	867 x 735 x 413 mm
Energieverbrauch	1739 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Artikelnummer	915.0175
UVP in €	1.329,00

**LED**

**A ↑ G** **B**

Modell	ASV Eis 3	ASV Eis 4
Außenmaße (B x T x H)	900 x 560 x 470 mm	1075 x 560 x 470 mm
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 190 W
Energieverbrauch	1314 kWh/Jahr	1400 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Bestückungsmöglichkeit	3 x 5 l oder 3 x 7 l	4 x 5 l oder 4 x 7 l
Ausstellungsfläche	0,18 m <sup>2</sup>	0,24 m <sup>2</sup>
Gewicht	44 kg	50 kg
Artikelnummer	2330.1165	2330.1166
<b>UVP in €</b>	<b>3.188,00</b>	<b>3.288,00</b>

## 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
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Manuelle Abtaugung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Maschineneinfach bedienerseitig serienmäßig links, gegen Mehrpreis rechts möglich

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	51,00

**LED**

**A ↑ G** **A**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	51,00
Anbauportionierspüle	82.4779	172,00

## 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	1241 kWh/Jahr
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Energieeffizienzklasse	A (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,59 m <sup>2</sup>
Bestückungsmöglichkeit	10 x 5 l Bedientheke, 12 x 5 l Reservebereich
Gewicht	112 kg
Artikelnummer	46.2115
<b>UVP in €</b>	<b>2.798,00</b>



## Eisvitrine Donata

LED

### 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 (UT/RF): 3 (+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 (BxTxH)	1200 x 673 x 1175 mm	1350 x 673 x 1175 mm
Anschlusswert	230 V / 420 W	230 V / 500 W
Energieverbrauch	3223 kWh/Jahr	3223 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,36 m <sup>2</sup>	0,42 m <sup>2</sup>
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
<b>UVP in €</b>	<b>3.120,00</b>	<b>3.198,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	51,00
Anbauportionierspüle	82.4779	172,00

## Primera

LED

### 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 (+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 3

Modell	Primera 3	Primera 8
Außenmaße (BxTxH)	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	1610 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,23 m <sup>2</sup>	0,50 m <sup>2</sup>
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
<b>UVP in €</b>	<b>1.790,00</b>	<b>2.498,00</b>

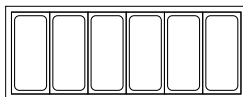
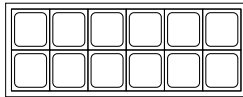
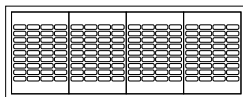
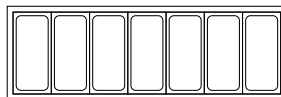
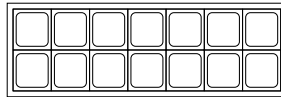
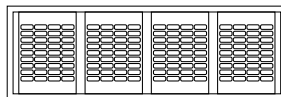
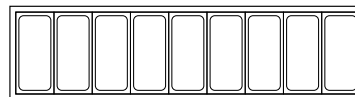
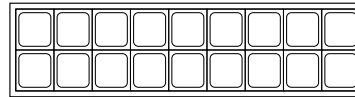
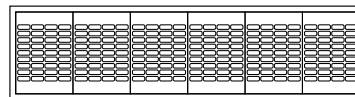
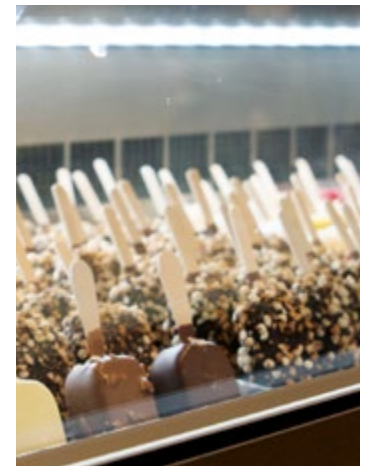
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	51,00

**LED**


## 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 Abtauung und Tauwasserverdunstung der Ausstellungsfläche
- ◆ Manuelle Abtauung 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	167,00
Stegkit für 2 x 2,5 L Eisschalen	83.1808	51,00
2,5 L Eisschale	83.1810	51,00
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	51,00

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 <sup>2</sup>	0,42 m <sup>2</sup>	0,53 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	4405 kWh/Jahr	4935 kWh/Jahr	6486 kWh/Jahr
Bruttogewicht	137 kg	145 kg	157 kg
Artikelnummer	46.2122	46.2124	46.2126
<b>UVP in €</b>	<b>5.379,00</b>	<b>5.579,00</b>	<b>6.156,00</b>



Für weitere Bestückungsmöglichkeiten und Bilder QR-Code scannen oder hier klicken!





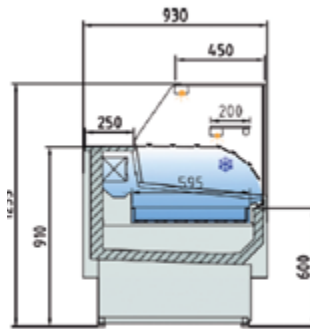
## Fischtheke Pesce 2



**LED**

### 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) als durchgehende Wanne ausgebildet, vollverschweißt und hoch korrosionsbeständig gefertigt**
- ◆ 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



**Vollverschweißte  
Wanne aus AISI 316**

Modell	Fischtheke Pesce 2 130	Fischtheke Pesce 2 150	Fischtheke Pesce 2 200
Außenmaße (BxTxH)	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 / 1065 W	231 V / 1075 W	231 V / 1269 W
Warenpräsentationsfläche	0,78 m <sup>2</sup>	0,92 m <sup>2</sup>	1,24 m <sup>2</sup>
Gewicht	201 kg	213 kg	258 kg
Artikelnummer	5.0132	5.0152	5.0192
<b>UVP in €</b>	<b>4.386,00</b>	<b>4.826,00</b>	<b>5.867,00</b>



# 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

### Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

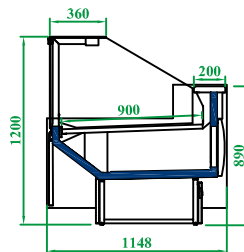
- Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Glaszählplatte 360 mm tief
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- Innenmaterial: CNS
- Kältemittel: R 290
- Automatische Abtauung
- Temperatur: -1 °C bis +5 °C
- Klimaklasse (UT/RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- Elektronische Temperatursteuerung und digitale Temperaturanzeige
- Wandstärke Isolierung 40 mm
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung, Geräte Ein-/Ausschalter
- Serienmäßig LED in rosa, weiß warm oder kalt ohne Kostenaufschlag
- CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 200 mm
- 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- Reservefach und Unterbaukühlung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)



## KUBUS U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

### wie oben, jedoch:

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



Zusätzliche Kühlung durch Luftleitbleche unter der Auslagefläche

Luftauslass für Umluftkühlung



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 191.

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	4.2001	289,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	4.2000	289,00

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Modell	KUBUS 1018 U	KUBUS 1331 U	KUBUS 1956 U	KUBUS 2581 U	KUBUS 3206 U	KUBUS 3831 U
AußenmaÙe (BxTxH)	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 / 1008 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 <sup>2</sup>	1,09 m <sup>2</sup>	1,63 m <sup>2</sup>	2,17 m <sup>2</sup>	2,71 m <sup>2</sup>	3,26 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2486 kWh/Jahr	2654 kWh/Jahr	3643 kWh/Jahr	5088 kWh/Jahr	6263 kWh/Jahr	6880 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Artikelnummer	4.2102	4.2133	4.2197	4.2263	4.2325	4.2382
<b>UVP in €</b>	<b>5.712,00</b>	<b>6.081,00</b>	<b>7.856,00</b>	<b>9.821,00</b>	<b>11.554,00</b>	<b>13.195,00</b>

Modell	KUBUS 937 U-ZK	KUBUS 1250 U-ZK	KUBUS 1875 U-ZK	KUBUS 2500 U-ZK	KUBUS 3125 U-ZK	KUBUS 3750 U-ZK
AußenmaÙe (BxTxH)	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	1701 kWh/Jahr	2172 kWh/Jahr	3179 kWh/Jahr	4212 kWh/Jahr	5263 kWh/Jahr	6406 kWh/Jahr
Artikelnummer	4.2093	4.2125	4.2187	4.2250	4.2321	4.2327
<b>UVP in €</b>	<b>4.366,00</b>	<b>4.684,00</b>	<b>5.879,00</b>	<b>8.015,00</b>	<b>9.226,00</b>	<b>10.988,00</b>



**Ausstellungstiefe**  
900 mm



## KUBUS SB Theke mit Maschine

### Umluft Frischwaretheke, Selbstbedienung, steckerfertig

- ◆ Self-Servicetheke
- ◆ Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Niedrige 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)

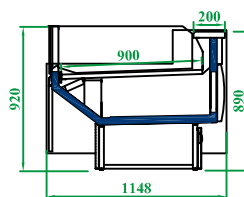
Zusätzliche Kühlung durch Luftleitbleche unter der Auslagefläche

Luftauslass für Umluftkühlung



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	289,00
Seitenteil rechts für SB-ZK Serie	4.3000	289,00



## 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 <sup>2</sup>	1,48 m <sup>2</sup>	1,78 m <sup>2</sup>	2,37 m <sup>2</sup>	2,96 m <sup>2</sup>	3,56 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2285 kWh/Jahr	2416 kWh/Jahr	3117 kWh/Jahr	4741 kWh/Jahr	5855 kWh/Jahr	6183 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
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	1332 kWh/Jahr	1796 kWh/Jahr	2665 kWh/Jahr	3551 kWh/Jahr	4420 kWh/Jahr	5329 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
Artikelnummer	4.3093	4.3125	4.3187	4.3250	4.3321	4.3375
UVP in €	4.028,00	4.385,00	5.478,00	7.153,00	8.310,00	9.876,00



## KUBUS Fischtheke mit Maschine

Ausstellungstiefe  
900 mm

ab 2,20 m

**ZK**

**LED**

### 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 mehreren Wanneneinsätzen in Edelstahl mit einer Tiefe von 760 mm
- ♦ Eisbefüllung mind. 80 mm, max. 100 mm
- ♦ Ohne vollverschweißte Ausstellungsfläche
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ♦ Innenmaterial: CNS
- ♦ Temperatur: -1 °C bis +7 °C
- ♦ Klimaklasse (UT / RF): 3 (25 °C / 60 %)
- ♦ Kältemittel: R 290, 40 mm Isolierung
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ 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)

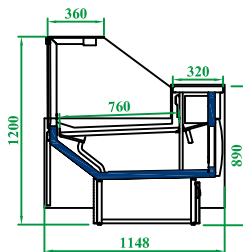


**Fischtheke mit  
vollverschweißter Ausstellungsfläche  
finden Sie auf Seite 185**

## 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	289,00
Seitenteil rechts für Fisch-ZK Serie	4.5000	289,00

Modell	KUBUS 1331 Fisch	KUBUS 1956 Fisch	KUBUS 2581 Fisch	KUBUS 3206 Fisch
Außenmaße (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>	1,79 m <sup>2</sup>	2,24 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2099 kWh /Jahr	3212 kWh /Jahr	3672 kWh /Jahr	4960 kWh /Jahr
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Artikelnummer	4.5131	4.5192	4.5261	4.5323
<b>UVP in €</b>	<b>6.730,00</b>	<b>8.478,00</b>	<b>10.534,00</b>	<b>12.652,00</b>

Modell	KUBUS 1250 Fisch-ZK	KUBUS 1875 Fisch-ZK	KUBUS 2500 Fisch-ZK	KUBUS 3125 Fisch-ZK
Außenmaße (BxTxH)	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	1223 kWh /Jahr	1785 kWh /Jahr	2354 kWh /Jahr	2960 kWh /Jahr
Artikelnummer	4.5125	4.5187	4.5250	4.5321
<b>UVP in €</b>	<b>5.467,00</b>	<b>6.564,00</b>	<b>8.597,00</b>	<b>9.953,00</b>

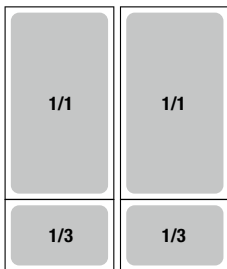


### KUBUS BM Bain-Marie

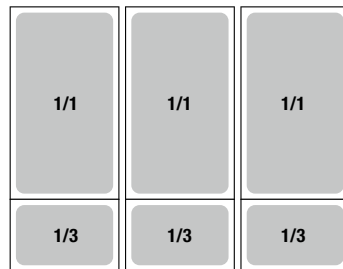
#### Verkaufstheke

- ◆ 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 AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

KUBUS 1017 BM

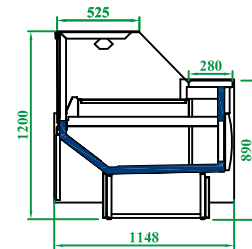


KUBUS 1330 BM

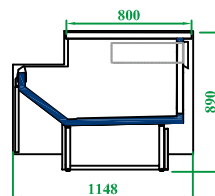


Modell	KUBUS 1017 BM	KUBUS 1330 BM
AußenmaÙe (B x T x H)	1017 x 1148 x 1200 mm	1330 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	400 V / 3125 W	400 V / 3125 W
Ausstellungsfläche	0,67 m <sup>2</sup>	0,90 m <sup>2</sup>
Bestückungsmöglichkeit	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3	3 GN 1/1 + 3 GN 1/3
Artikelnummer	4.7100	4.7130
UVP in €	7.998,00	8.998,00

Farbvarianten finden Sie auf Seite 187.



ohne Seitenteile, Abb. ähnlich



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	141,00
Zusammenbausatz	6.0082	201,00
Seitenteil links	4.2001	289,00
Seitenteil rechts	4.2000	289,00
Steckdose	4.0022	89,00

Modell	KUBUS 600	KUBUS 1000	KUBUS 1500	KUBUS 1900
AußenmaÙe (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 €	1.184,00	1.493,00	1.739,00	2.023,00



## 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:

- ♦ Glasabplatte 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 (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	0,76 m <sup>2</sup>	1,29 m <sup>2</sup>	1,26 m <sup>2</sup>
Artikelnummer	4.2049	4.2045	4.2099	4.2095
<b>UVP in €</b>	<b>4.712,00</b>	<b>4.712,00</b>	<b>7.127,00</b>	<b>7.127,00</b>

Modell	KUBUS SB-ZK 45° Innenecke	KUBUS SB-ZK 45° Außenecke	KUBUS SB-ZK 90° Innenecke	KUBUS SB-ZK 90° Außenecke
AußenmaÙe (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	0,74 m <sup>2</sup>	1,26 m <sup>2</sup>	1,23 m <sup>2</sup>
Artikelnummer	4.3049	4.3045	4.3099	4.3095
<b>UVP in €</b>	<b>4.511,00</b>	<b>4.511,00</b>	<b>6.767,00</b>	<b>6.767,00</b>



## 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

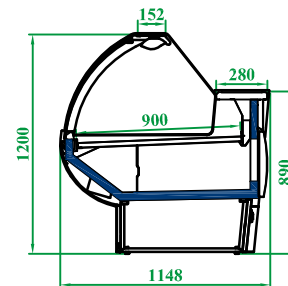
ab 2,20 m

ZK

LED optional

### Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

- Temperaturklasse: 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Glasrahmen aus Aluminium
- Glaszählplatte 152 mm tief
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- 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 Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

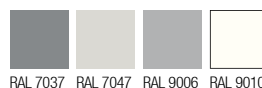


## NINA U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

### wie oben, jedoch:

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

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 194.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	6.0001	289,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	6.0002	289,00

Modell	NINA 1018 U	NINA 1331 U	NINA 1956 U	NINA 2581 U	NINA 3206 U	NINA 3831 U
Außenmaße (BxTxH)	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 / 1008 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 <sup>2</sup>	0,98 m <sup>2</sup>	1,36 m <sup>2</sup>	1,81 m <sup>2</sup>	2,26 m <sup>2</sup>	2,72 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2486 kWh/Jahr	2654 kWh/Jahr	3460 kWh/Jahr	5088 kWh/Jahr	6263 kWh/Jahr	6588 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 €	5.198,00	5.549,00	6.955,00	8.906,00	10.371,00	11.975,00

Modell	NINA 937 U-ZK	NINA 1250 U-ZK	NINA 1875 U-ZK	NINA 2500 U-ZK	NINA 3125 U-ZK	NINA 3750 U-ZK
Außenmaße (BxTxH)	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	1191 W bei -7,6°C VT	1489 W bei -7,6°C VT	1786 W bei -7,6°C VT
Energieverbrauch	1701 kWh/Jahr	2172 kWh/Jahr	3179 kWh/Jahr	4212 kWh/Jahr	5263 kWh/Jahr	6406 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	9.594,00

**ZK**
**Ausstellungstiefe  
900 mm**


Farbvarianten finden Sie auf Seite 193.

## NINA Innen- und Außenecken 45° und 90° SB-ZK Serie

### Ecke mit / ohne Maschine und Glasaufsatz

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Temperaturklasse: 3M 1
- ◆ Temperaturbereich: -1 °C bis +5 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Expansionsventil für R 452 a bei Ausführung U-ZK
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 280 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

### NINA U-ZK Serie

#### wie oben, jedoch:

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasrahmen aus Aluminium
- ◆ Glaszählplatte 152 mm tief
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern

## Für Zentralkühlung

Modell	NINA SB-ZK 45 Innenecke 45°	NINA SB-ZK 90 Innenecke 90°	NINA SB-ZK 45 Außenecke 45°	NINA SB-ZK 90 Außenecke 90°
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 <sup>2</sup>	1,26 m <sup>2</sup>	0,74 m <sup>2</sup>	1,64 m <sup>2</sup>
Gewicht	130 kg	220 kg	130 kg	220 kg
Artikelnummer	6.2049	6.2099	6.2040	6.2090
UVP in €	4.096,00	6.193,00	4.096,00	6.193,00

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 €	4.427,00	6.515,00	4.427,00	6.520,00

## 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.



## ESKIMO – DIE MASSGESCHNEIDERTE FRISCHWARENTHEKE

Die Frischwaretheke Eskimo überzeugt durch innovative Konstruktion und vielseitige Einsatzmöglichkeiten, die ideal für den individuellen Ladenbau sind. Sie vereint höchste Ansprüche an Funktionalität und Ästhetik in einem eleganten Design. Neben der Standard-Kühlversion bieten wir zahlreiche individuell anpassbare Optionen, die von gekühlten Innen- und Außenecken über integrierte Bain-Marie Systeme bis hin zu Varianten für Brot-, Kuchen- und Tiefkühlwaren reichen. Der robuste Glasaufbau aus Sicherheitsglas (Norm EN 12150) garantiert nicht nur ein ansprechendes Erscheinungsbild, sondern auch höchste Sicherheit.

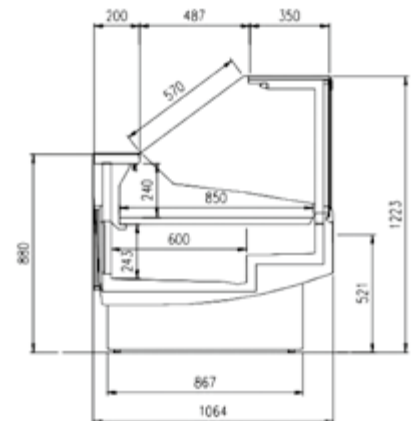
Modernste Technik sorgt zudem für eine mühelose Reinigung und einen reduzierten Wartungsaufwand. Besonders hervorzuheben ist die tiefe Auslagefläche, die optimale Präsentationsflächen bietet, sowie die stabile Bodenwanne aus hochwertigem Chromnickelstahl, die für Langlebigkeit sorgt. Mit der Theke Eskimo investieren Sie in ein Produkt, das in Qualität und Vielfalt Maßstäbe setzt.



## Frischwaretheke Eskimo für Zentralkühlung

### Geeignet für den individuellen Thekenbau

- ◆ Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037, Stoßleiste in Edelstahl
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Temperatur: -1 °C bis +5 °C
- ◆ Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe mit starken VDR Glasdruckfedern
- ◆ Glaszahlplatte 350 mm tief
- ◆ Anti-Fog Heizung
- ◆ Vorratsfach aus Edelstahl, AISI 304
- ◆ Antibeschlagsbelüftung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Expansionsventil für R 452a
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Elektronischer Ventilator mit niedrigem Stromverbrauch
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Serienmäßig mit LED in „Fleisch-Rose“
- ◆ CNS Arbeitsplatte (1.4301) mit einer Tiefe von 200 mm
- ◆ 850 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ◆ Unterbaukühlung mit rückwärtigen Türen
- ◆ Tauwasser muss bauseits entsorgt werden
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)


**Eskimo 2500**


Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	70.2081	201,00
Seitenteil rechts 40 mm	70.2082	660,00
Seitenteil links 40 mm	70.2083	660,00
Papierhalter	70.2084	136,00
Brett für Aufschnittmaschine / Waage	70.2085	190,00
Schneidebrett	70.2086	387,00
Rückseitige 1 Steckdose für 937 / 1250	70.2087	349,00
Rückseitige 2 Steckdosen für 1875 / 2500	70.2088	549,00
Rückseitige 3 Steckdosen für 3125 / 3750	70.2089	689,00

Modell	Eskimo 937 ZK	Eskimo 1250 ZK	Eskimo 1875 ZK	Eskimo 2500 ZK	Eskimo 3125 ZK	Eskimo 3750 ZK
Außenmaße (B x T x H)	937 x 1037 x 1223 mm	1250 x 1037 x 1223 mm	1875 x 1037 x 1223 mm	2500 x 1037 x 1223 mm	3125 x 1037 x 1223 mm	3750 x 1037 x 1223 mm
Anschlusswert	230 V / 61 W	230 V / 78 W	230 V / 119 W	230 V / 160 W	230 V / 201 W	230 V / 242 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 %)
Ausstellungsfläche	0,80 m <sup>2</sup>	1,06 m <sup>2</sup>	1,59 m <sup>2</sup>	2,13 m <sup>2</sup>	2,66 m <sup>2</sup>	3,19 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfl.	0,92 m <sup>2</sup>	1,23 m <sup>2</sup>	1,85 m <sup>2</sup>	2,47 m <sup>2</sup>	3,08 m <sup>2</sup>	3,70 m <sup>2</sup>
Gekühltes Reservefach	1	1	2	3	3	4
Gewicht	170 kg	230 kg	295 kg	380 kg	445 kg	540 kg
Artikelnummer	70.2103	70.2128	70.2192	70.2254	70.2317	70.2377
UVP in €	6.485,00	7.067,00	9.944,00	11.255,00	13.766,00	15.255,00



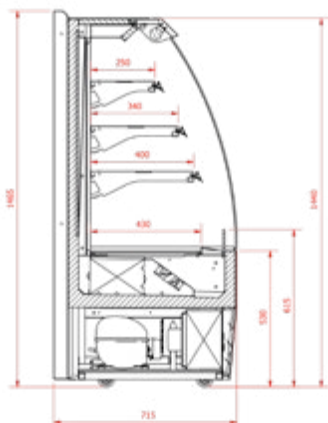
# WANDKÜHLREGALE

## Luna

### Wandkühlregal mit Panoramaseitentteilen

- ◆ Halbhohes Wandkühlregal
- ◆ Panoramaseitentteile
- ◆ 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, belastbar bis 37,5 kg je lfd. Meter
- ◆ 1 Regalboden mit 340 mm Tiefe, belastbar bis 51 kg je lfd. Meter
- ◆ 1 Regalboden mit 400 mm Tiefe, belastbar bis 60 kg je lfd. Meter
- ◆ 1 Grundboden mit 430 mm Tiefe, belastbar bis 64,5 kg je lfd. Meter
- ◆ 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

144 cm



Modell	Luna 90 DP	Luna 120 DP	Luna 190 DP
AußenmaÙe (BxTxH)	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 / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Anschlusswert	230 V / 1408 W	230 V / 1508 W	230 V / 1860 W
Ausstellungsfläche	1,19 m <sup>2</sup>	1,64 m <sup>2</sup>	2,66 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	0,73 m <sup>2</sup>	1,01 m <sup>2</sup>	1,61 m <sup>2</sup>
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	270 kg
Artikelnummer	66.0091	66.0121	66.0181
<b>UVP in €</b>	<b>5.773,00</b>	<b>6.677,00</b>	<b>10.584,00</b>



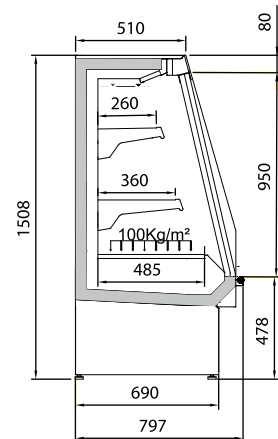
## Maple

### Wandkühlregal mit Schiebetüren

- ◆ Außenmaterial: Isolierte Panoramaseitenteile, Glasschiebetüren, Front und Korpus Stahlblech schwarz RAL 9005 lackiert
- ◆ Innenmaterial: Regalböden und Innenraum schwarz RAL 9005 lackiert
- ◆ 1 Regalboden mit 260 mm Tiefe, belastbar bis 26 kg je lfd. Meter
- ◆ 1 Regalboden mit 360 mm Tiefe, belastbar bis 36 kg je lfd. Meter
- ◆ 1 Grundboden mit 485 mm Tiefe, belastbar bis 48,5 kg je lfd. Meter
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetüren aus Kunststoff, schwarz
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED Innenbeleuchtung an jedem Regalboden
- ◆ Scannerschienen für Preisauszeichnung
- ◆ Tauwasserverdunstung mit Heizung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen



Maple 130



Modell	Maple 100	Maple 130	Maple 190
AußenmaÙe (B x T x H)	998 x 797 x 1508 mm	1310 x 797 x 1508 mm	1935 x 797 x 1508 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C	+/-0 °C bis +5 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Anschlusswert	230 V / 1557 W	230 V / 1639 W	230 V / 1945 W
Ausstellungsfläche	1,01 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>	2,02 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	0,79 m <sup>2</sup>	1,09 m <sup>2</sup>	1,64 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	4205 kWh/Jahr	4373 kWh/Jahr	5844 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anzahl der Türen	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	3 Schiebetüren
Serienzubehör	2 höhenverstellbare Böden	2 höhenverstellbare Böden	4 höhenverstellbare Böden
Artikelnummer	5.0098	5.0131	5.0193
<b>UVP in €</b>	<b>5.076,00</b>	<b>5.420,00</b>	<b>6.776,00</b>

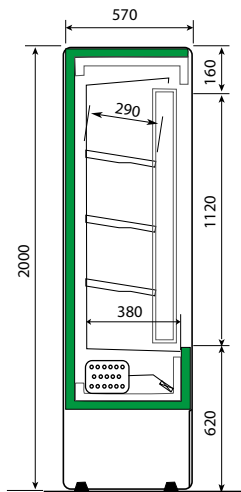


## Aurin 2

LED

### 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
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 3 (+25 °C / 60 %)
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare LED-Innenbeleuchtung, an der Decke montiert
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 3 höhen- und neigungsverstellbare Edelstahlböden
- ◆ Regaltiefe 290 mm, belastbar bis 22 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



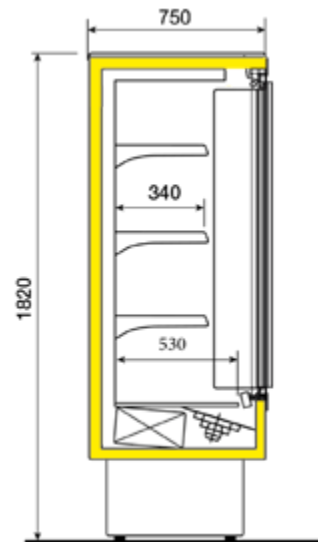
Modell	Aurin 2 100	Aurin 2 120	Aurin 2 150	Aurin 2 180
AußenmaÙe (BxTxH)	1000 x 570 x 2000 mm	1200 x 570 x 2000 mm	1500 x 570 x 2000 mm	1800 x 570 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 583 W	230 V / 599 W	230 V / 837 W	230 V / 957 W
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	1,15 m <sup>2</sup>	1,41 m <sup>2</sup>	1,77 m <sup>2</sup>	2,15 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	1,23 m <sup>2</sup>	1,48 m <sup>2</sup>	1,90 m <sup>2</sup>	2,31 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1092 kWh/Jahr	1490 kWh/Jahr	1740 kWh/Jahr	1713 kWh/Jahr
Gewicht	142 kg	199 kg	231 kg	272 kg
Artikelnummer	82.7810	82.7812	82.7815	82.7818
<b>UVP in €</b>	<b>3.975,00</b>	<b>4.463,00</b>	<b>5.098,00</b>	<b>5.920,00</b>



## 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: B (EU 2019/2018)
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare Innenbeleuchtung
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 3 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regaltiefe 340 mm, belastbar bis 22 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 Abtauung 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 <sup>2</sup>	1,74 m <sup>2</sup>	2,21 m <sup>2</sup>	2,68 m <sup>2</sup>	2,99 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	0,99 m <sup>2</sup>	1,21 m <sup>2</sup>	1,53 m <sup>2</sup>	1,86 m <sup>2</sup>	2,07 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1092 kWh/Jahr	1490 kWh/Jahr	1740 kWh/Jahr	1713 kWh/Jahr	1754 kWh/Jahr
Artikelnummer	82.5810	82.5812	82.5815	82.5822	82.5823
UVP in €	4.833,00	5.239,00	6.045,00	6.795,00	7.569,00





## Dilara



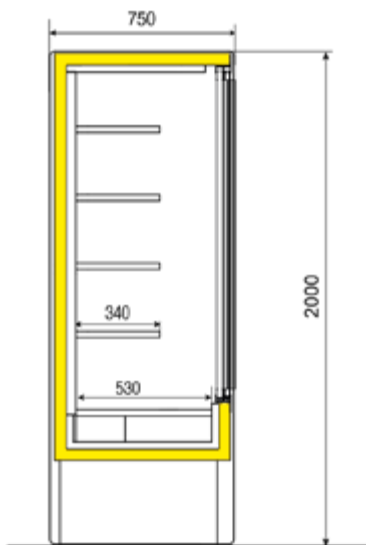
LED

### 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: B (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, belastbar bis 22 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



4  
Kühlvitri-  
n



Detailskizzen finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)



Modell	Dilara 100	Dilara 120	Dilara 150	Dilara 180	Dilara 200
Außenmaße (BxTxH)	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	1,74 m <sup>2</sup>	2,11 m <sup>2</sup>	2,68 m <sup>2</sup>	3,25 m <sup>2</sup>	3,62 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	1,30 m <sup>2</sup>	1,58 m <sup>2</sup>	2,00 m <sup>2</sup>	2,43 m <sup>2</sup>	2,71 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	1091 kWh/Jahr	1489 kWh/Jahr	1740 kWh/Jahr	1711 kWh/Jahr	1752 kWh/Jahr
Artikelnummer	82.6811	82.6813	82.6816	82.6823	82.6825
<b>UVP in €</b>	<b>4.598,00</b>	<b>4.915,00</b>	<b>5.644,00</b>	<b>6.418,00</b>	<b>6.998,00</b>

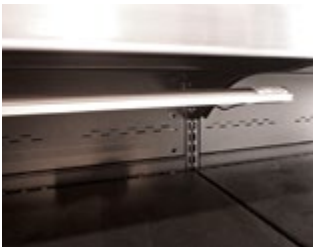


# VARIANT WANDKÜHLREGAL BLACK LINE

Seit 2023 neu im Programm bei KBS ist das Wandkühlregal Variant. Die Serie bietet maximale 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



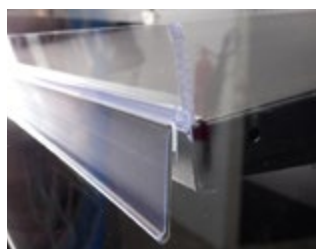
Regalböden durch speziell gefertigte Regalbodenhalter stufenweise (0°, 6°, 12°) neigungsverstellbar



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



## 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

### Farbenvarianten als Mehrpreisoption



Modell	Variant 107	Variant 132	Variant 167	Variant 194	Variant 257
Außenmaße (BxTxH)	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 (JT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,02 m <sup>2</sup>	2,53 m <sup>2</sup>	3,23 m <sup>2</sup>	3,80 m <sup>2</sup>	5,05 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	1,39 m <sup>2</sup>	1,74 m <sup>2</sup>	2,23 m <sup>2</sup>	2,63 m <sup>2</sup>	3,49 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	3431 kWh/Jahr	3942 kWh/Jahr	4636 kWh/Jahr	5220 kWh/Jahr	6461 kWh/Jahr
Gewicht	231 kg	272 kg	339 kg	380 kg	482 kg
Artikelnummer	53.1109	53.1138	53.1175	53.1202	53.1259
<b>UVP in €</b>	<b>5.659,00</b>	<b>6.359,00</b>	<b>6.873,00</b>	<b>7.569,00</b>	<b>9.092,00</b>

Modell Black Line	Variant 107	Variant 132	Variant 167	Variant 194	Variant 257
Artikelnummer	53.1110	53.1139	53.1176	53.1203	53.1260
<b>UVP in €</b>	<b>6.498,00</b>	<b>7.448,00</b>	<b>8.213,00</b>	<b>9.160,00</b>	<b>11.185,00</b>



### 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°)
- ◆ Auslagertiefe 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 <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	3	4
Energieverbrauch	1862 kWh/Jahr	2128 kWh/Jahr	2504 kWh/Jahr	2811 kWh/Jahr	3468 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 €	6.749,00	7.478,00	8.260,00	9.238,00	10.774,00

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 €	7.586,00	8.567,00	9.599,00	10.828,00	12.867,00



## 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 (BxTxH)	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	2,07 m <sup>2</sup>	2,59 m <sup>2</sup>	3,31 m <sup>2</sup>	3,89 m <sup>2</sup>	5,18 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	1862 kWh/Jahr	2128 kWh/Jahr	2504 kWh/Jahr	2811 kWh/Jahr	3468 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>6.688,00</b>	<b>7.478,00</b>	<b>8.139,00</b>	<b>9.117,00</b>	<b>10.774,00</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>7.527,00</b>	<b>8.567,00</b>	<b>9.479,00</b>	<b>10.708,00</b>	<b>12.867,00</b>

**LED**


### KU 1200 G und KU 1850 G

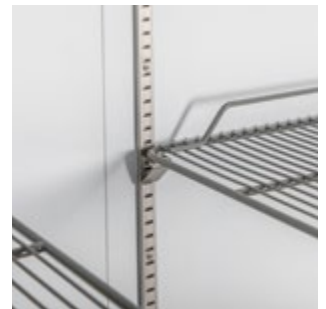
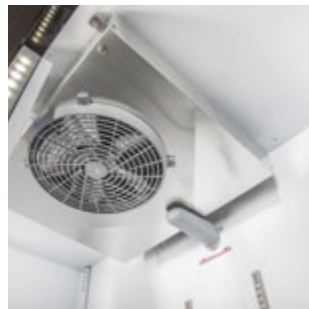
#### Glastürkühlschrank mit zwei oder drei Türen

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz pulverbeschichtet, Türrahmen schwarz gefärbt
- ◆ 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
- ◆ Werkseitig mit Schloss auf Anfrage
- ◆ 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
- ◆ 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße

### TKU 1200 G

#### wie KU 1200 G oben, jedoch:

- ◆ Glastürtiefkühlschrank mit zwei Türen
- ◆ Türen mit dreifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.1763	61,00
Mittlerer Zusatzboden	83.2734	44,00

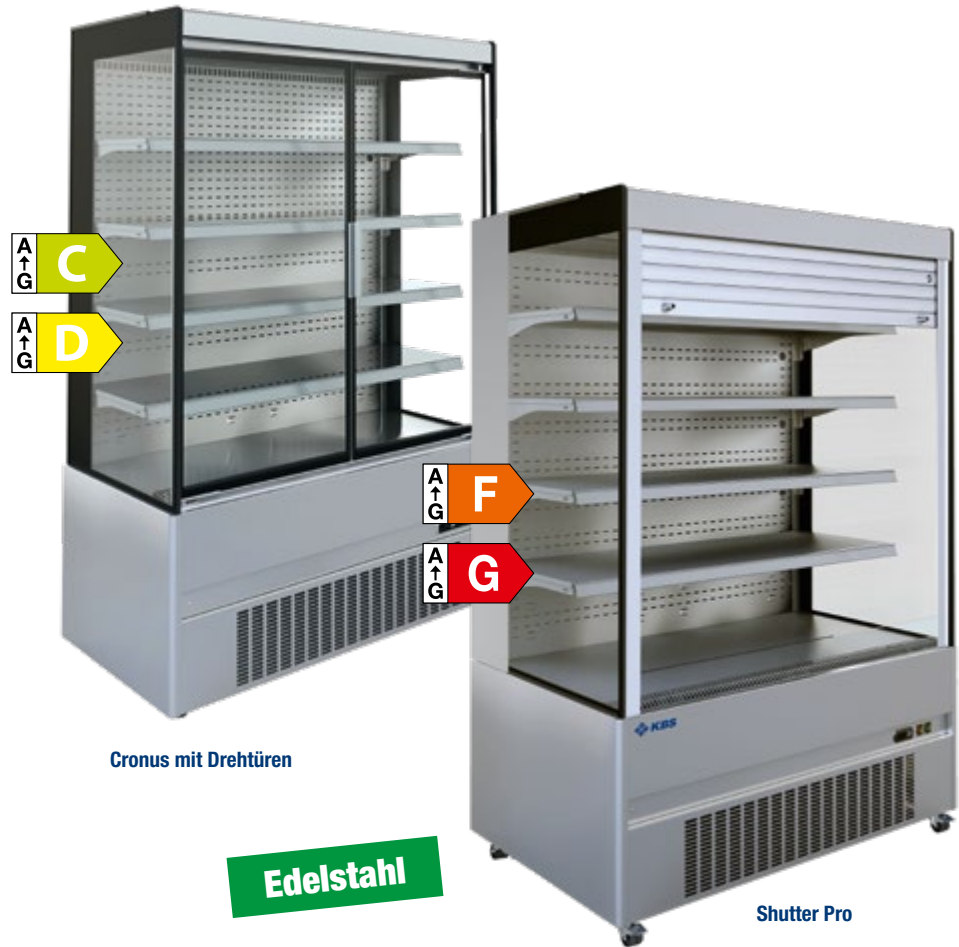
Modell	KU 1200 G	KU 1850 G	TKU 1200 G
Außenmaße (B x T x H)	1370 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm	1370 x 735 x 2055 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V / 396 W	230 V / 943 W	230 V / 907 W
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Zubehör	8 Roste	12 Roste	8 Roste
Bruttinhalt	1.201 l	1.852 l	1.201 l
Warenpräsentationsfläche	1,70 m <sup>2</sup>	2,55 m <sup>2</sup>	1,70 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2085 kWh/Jahr	3230 kWh/Jahr	5786 kWh/Jahr
Bruttogewicht	240 kg	352 kg	240 kg
Artikelnummer	5.0320	5.0322	5.0323
<b>UVP in €</b>	<b>3.998,00</b>	<b>5.398,00</b>	<b>5.985,00</b>



## 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, belastbar bis 36 kg je lfd. Meter
- ◆ Auslagetiefe im Grundboden 437 mm, belastbar bis 65 kg je lfd. Meter
- ◆ Panoramaseitenwände mit Doppelverglasung
- ◆ Transparente Preisschienen
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



## 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
AußenmaÙe (BxTxH)	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 (JT/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 <sup>2</sup>	1,49 m <sup>2</sup>	1,73 m <sup>2</sup>	2,28 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	3057 kWh/Jahr	3157 kWh/Jahr	3201 kWh/Jahr	6007 kWh/Jahr
Bruttogewicht	225 kg	240 kg	270 kg	305 kg
Artikelnummer	923.0726	923.0738	923.0749	923.0758
<b>UVP in €</b>	<b>4.998,00</b>	<b>5.598,00</b>	<b>6.098,00</b>	<b>7.392,00</b>

Modell	Cronus Schiebetüren 1310	Cronus Schiebetüren 1510	Cronus Schiebetüren 1935
Artikelnummer	923.0736	923.0748	923.0756
<b>UVP in €</b>	<b>5.932,00</b>	<b>6.499,00</b>	<b>7.948,00</b>

Modell	Shutter Pro 886	Shutter Pro 1310	Shutter Pro 1510
AußenmaÙe (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	1,55 m <sup>2</sup>	1,79 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	3865 kWh/Jahr	6449 kWh/Jahr	6770 kWh/Jahr
Artikelnummer	924.0721	924.0731	924.0743
<b>UVP in €</b>	<b>5.098,00</b>	<b>6.698,00</b>	<b>7.195,00</b>

**LED**

## 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 / 1180 W	230 V / 1749 W
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	1950 l	1950 l
Warenpräsentationsfläche	2,55 m <sup>2</sup>	2,55 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	3715 kWh/Jahr	11837 kWh/Jahr
Bruttogewicht	352 kg	356 kg
Artikelnummer	5.0400	5.0410
<b>UVP in €</b>	<b>6.460,00</b>	<b>8.844,00</b>



4  
Kühvitrienen

## GENOVA – LANGLEBIGKEIT FÜR DEN PROFIBEREICH





## Genova ZK Open

### Hochwertiges Wandkühlregal für Zentralkühlung

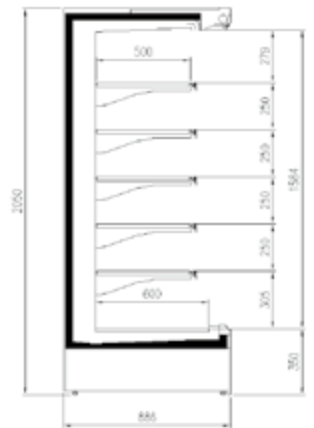
- Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037
- Innenmaterial: Stahlblech weiß
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Ohne Maschine
- Ohne Seitenteile
- Vollisolierte Seitenteile (optional)
- Panoramaseitenteile (optional)
- Fronthöhe nur 350 mm
- 600 mm tiefe Bodenauslage
- 5 neigbare 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 Nachrollo
- Optional auch mit Maschine und Kältemittel: R 290
- Werkseitige Regalbodenbeleuchtungen auf Anfrage





A ↑ G **D**

A ↑ G **E**

**Auch mit Maschine erhältlich**



Seitenskizze Genova ZK Open

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 <sup>2</sup>	3,88 m <sup>2</sup>	5,81 m <sup>2</sup>	7,75 m <sup>2</sup>	11,63 m <sup>2</sup>
Warenpräsentationsfläche	1,56 m <sup>2</sup>	2,08 m <sup>2</sup>	3,11 m <sup>2</sup>	4,15 m <sup>2</sup>	6,23 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	4214 kWh/Jahr	5624 kWh/Jahr	8433 kWh/Jahr	11248 kWh/Jahr	16873 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 €	6.889,00	7.699,00	10.999,00	12.817,00	15.589,00

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 Nachrollo	4.9055	712,00	4.9056	763,00	4.9057	822,00	4.9060	884,00	4.9061	970,00



## Genova ZK Drehtüren



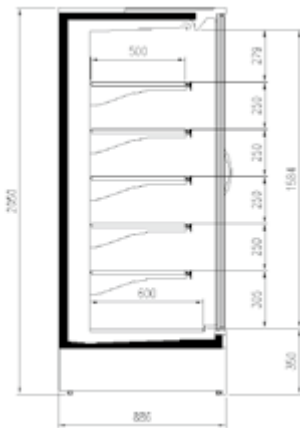
**LED**

### wie Genova ZK Open, jedoch:

- Mit frameless Türen (Türen mit besonders schmalem Rand)
- Separat schaltbare vertikale LED-Beleuchtung



**Auch mit Maschine erhältlich und als TK-Version**



Seitenskizze Genova ZK Drehtüren

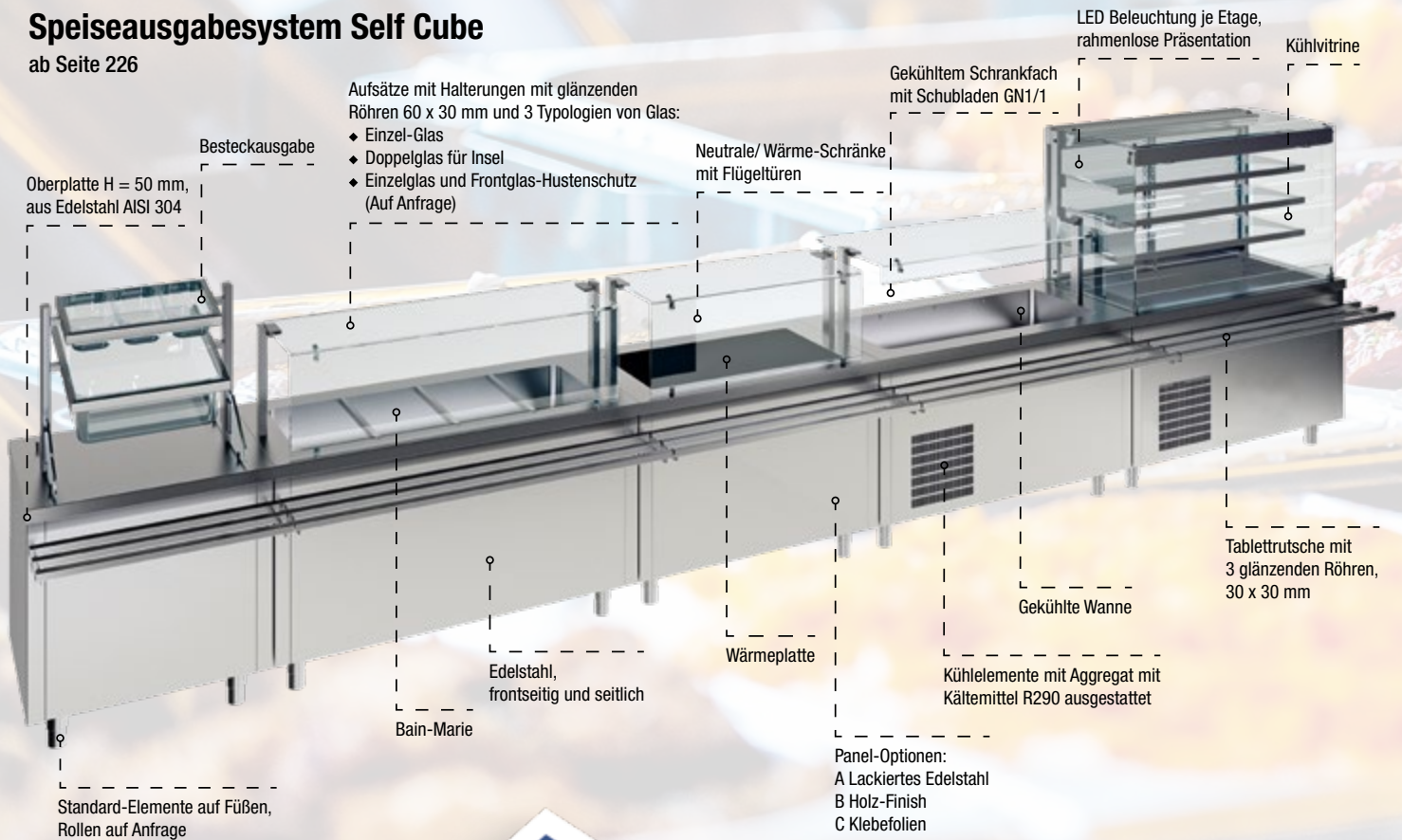
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenteil links für Panoramaseitenteil	4.9104	765,00
Seitenteil rechts für Panoramaseitenteil	4.9103	765,00
Seitenteil links für geschlossenes Seitenteil	4.9102	385,00
Seitenteil rechts für geschlossenes Seitenteil	4.9101	385,00
Plexiglastrennung mit Zusammenbausatz	4.9105	538,00
Geschlossene Trennwand mit Zusammenbausatz	4.9106	399,00

### 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 <sup>2</sup>	1,99 m <sup>2</sup>	2,98 m <sup>2</sup>	3,98 m <sup>2</sup>	5,96 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2039 kWh/Jahr	2663 kWh/Jahr	3983 kWh/Jahr	5326 kWh/Jahr	7989 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1 Tür	2 Türen	3 Türen	4 Türen	6 Türen
Gewicht	270 kg	390 kg	470 kg	670 kg	990 kg
Artikelnummer	4.9110	4.9126	4.9193	4.9252	4.9372
<b>UVP in €</b>	<b>8.422,00</b>	<b>9.585,00</b>	<b>12.817,00</b>	<b>15.445,00</b>	<b>21.520,00</b>

## Speiseausgabesystem Self Cube

ab Seite 226



## Einbau-Kühlplatte

mit stiller Kühlung (Hustenschutz nicht inklusive)

Seite 217

**ab 1.398,- Euro**





# 5 SPEISENAUSGABE TRANSPORTWAGEN EINBAUGERÄTE DROP IN

## 5 Speisenausgabe

Transportwagen .....	214
Bain-Marie-Becken .....	216
Einbaugeräte .....	217
Profi-Einbauwannen und -platten .....	219
Profi-Einbaukühlvitrine auf Platte .....	224
Speisenausgabesystem Self Cube .....	226

## 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 €	Artikel-Nr.	UVP in €
380 x 620 x 1750 mm	120 mm	10 GN 1/1 Tablett	35 kg	7097.0019	488,00	7097.0021	598,00
740 x 620 x 1750 mm	120 mm	20 GN 1/1 Tablett	48 kg	7097.0020	665,00	7097.0022	775,00

### 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 €	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	7097.0025	658,00
950 x 620 x 1750 mm	125 mm	20 Tablett 325 bis 390 x 530 mm	55 kg	7097.0024	698,00	7097.0026	848,00

## Servierwagen



Servierwagen

 Schwerlast Servierwagen  
 mit 3 Ablageböden

### Servierwagen, zerlegt, aus Edelstahl, Ablageböden Chromstahl

Außenmaße (B x T x H)	Traglast / Fachlast	Gewicht	2 Ablageböden		3 Ablageböden	
			Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
910 x 590 x 950 mm	100 kg / 50 kg	13 kg	7096.0004	238,00	7096.0003	279,00
1000 x 500 x 935 mm	150 kg / 75 kg	14 kg	7096.0001	374,00	7096.0002	479,00

### Schwerlast Servierwagen, zerlegt, komplett aus Edelstahl

Außenmaße (B x T x H)	Traglast / Fachlast	Gewicht	2 Ablageböden		3 Ablageböden	
			Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1100 x 600 x 1000 mm	100 kg / 50 bzw. 33 kg	18 kg	7096.0009	709,00	7096.0010	822,00
1120 x 670 x 980 mm	150 kg / 75 bzw. 50 kg	19 kg	7096.0011	746,00	7096.0012	948,00



## 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	589,00

### 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, H 200 mm	560 x 650 x 850 mm	230 V / 2000 W	frontal	30 kg	7093.0000	1.094,00
2x GN 1/1, H 150 mm	840 x 650 x 850 mm	230 V / 2000 W	frontal	60 kg	7093.0005	1.198,00
3x GN 1/1, H 150 mm	1170 x 670 x 850 mm	230 V / 3000 W	frontal	80 kg	7093.0006	1.448,00

**SWS**  
 PLANBAR

**Bain-Marie Großbecken**

**Bain-Marie Einzelbecken**

**Bain-Marie trockenbeheizt –  
 Hustenschutz von Seite 218  
 nicht inklusive**

## 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

**Passender Glasaufbau  
 auf Seite 218**

## 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	988,00
GN 3/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V / 2400 W	7051.0122	1.099,00
GN 4/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V / 3000 W	7051.0123	1.239,00
GN 5/1	1765 x 610 x 304 mm	1740 x 585 mm	230 V / 3000 W	7051.0124	1.414,00

## 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	1.684,00
3x GN 1/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V / 2400 W	7051.0126	2.215,00
4x GN 1/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V / 3200 W	7051.0127	2.732,00

## 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	954,00
GN 3/1	1115 x 610 x 364 mm	1090 x 585 mm	230 V / 1800 W	7051.0129	1.089,00
GN 4/1	1440 x 610 x 364 mm	1410 x 585 mm	230 V / 2400 W	7051.0130	1.365,00
GN 5/1	1765 x 610 x 364 mm	1740 x 585 mm	230 V / 3000 W	7051.0131	1.534,00



## 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 und Tauwasserverdunstung



Kühlwanne

## Einbau-Kühlplatte

### Einbau-Kühlplatte mit stiller Kühlung

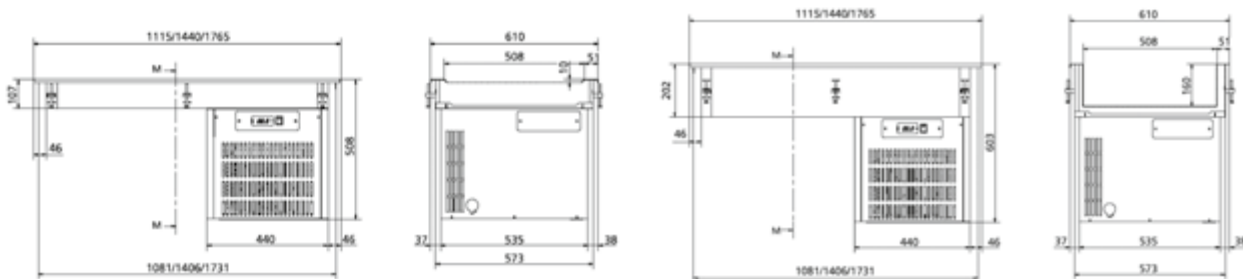
- ◆ Kühlplatten-Temperatur: +/-0 °C bis +8 °C
- ◆ Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

Passender Glasaufbau auf Seite 216.



Kühlplatte –  
Hustenschutz von Seite 218  
nicht inklusive

Passender Glasaufbau  
auf Seite 218



## 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	1.398,00
GN 4/1	1440 x 610 x 603 mm	1415 x 585 mm	230 V / 199 W	7053.2119	1.509,00
GN 5/1	1765 x 610 x 603 mm	1740 x 585 mm	230 V / 199 W	7053.2120	1.731,00

## 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	1.398,00
GN 4/1	1440 x 610 x 508 mm	1415 x 585 mm	230 V / 199 W	7054.2117	1.498,00
GN 5/1	1765 x 610 x 508 mm	1740 x 585 mm	230 V / 199 W	7054.2118	1.649,00

**SWS**  
 PLANBAR


## Warmhalteplatte

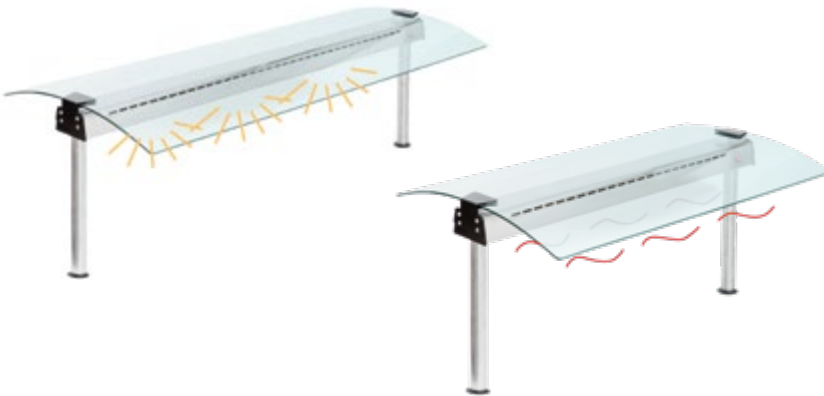
**Glaskeramikfläche mit Strahlheizkörpern**  
 ♦ Max. Temperatur: +120 °C

## 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	919,00
GN 3/1	1115 x 610 x 210 mm	1090 x 585 mm	230 V / 1350 W	7052.0112	1.098,00
GN 4/1	1440 x 610 x 210 mm	1410 x 585 mm	230 V / 1800 W	7052.0113	1.399,44
GN 5/1	1765 x 610 x 210 mm	1740 x 585 mm	230 V / 2250 W	7052.0114	1.562,00

**SWS**  
 PLANBAR

## Zubehör Glasaufbau

**Für Bain-Marie, Kühlplatte und -Wanne**  
 (Seite 216 und 217)


Befestigungskit	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Frontglas	7059.0130	112,00

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0106	572,00
Für 3 GN	7059.0107	652,00
Für 4 GN	7059.0108	734,00
Für 5 GN	7059.0109	813,00

Glasaufbau beidseitig Beleuchtungs-/Heizelement	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0114	619,00
Für 3 GN	7059.0115	687,00
Für 4 GN	7059.0116	756,00
Für 5 GN	7059.0117	826,00

Frontglas für Glasaufbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0126	115,00
Für 3 GN	7059.0127	127,00
Für 4 GN	7059.0128	142,00
Für 5 GN	7059.0129	151,00

## Tellerspender



Einbautellerspender	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Teller Ø von 24-34 cm (Ø 45,1 x 73 mm)	7059.0132	581,00
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	1.264,00
Deckel für Tellerspender aus Polycarbonat (Ø 40 x 6 mm)	7059.0136	104,00



## Einbaukühlplatte Elegance EKP Serie

### Umluftkühlung

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ein-/Ausshalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: -1 °C bis +5 °C
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 2 (+22 °C / 65 %)
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
- ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten

Zubehör siehe Seite 223.



Detailskizzen finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)

## Einbaukühlwanne Elegance EKW Serie

### wie oben, jedoch:

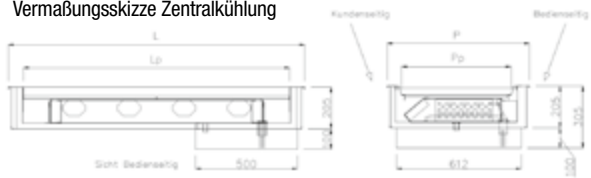
- ◆ Einbauwanne aus Chromnickelstahl 1.4301 mit höhenverstellbarem Einlegeboden von 30 mm bis 150 mm
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

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	30	30	30

### Vermaßungsskizze steckerfertig



### Vermaßungsskizze Zentralkühlung



GN	2/1	3/1	4/1	5/1
Lf (mm)	775 (max. 780)	1100 (max. 1105)	1430 (max. 1435)	1755 (max. 1760)
Pf (mm)	675 (max. 680)	675 (max. 680)	675 (max. 680)	675 (max. 680)

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	343,00

Modell	E-EKP GN 2/1	E-EKP GN 3/1	E-EKP GN 4/1	E-EKP GN 5/1
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>3.999,00</b>	<b>4.383,00</b>	<b>4.735,00</b>	<b>5.398,00</b>

### Wie oben jedoch

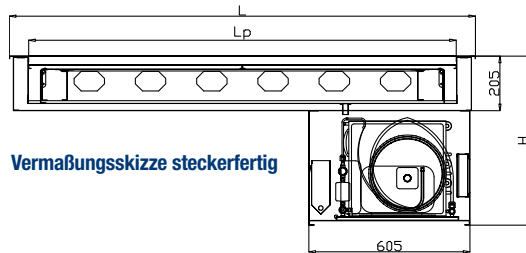
Modell	E-EKW GN 2/1	E-EKW GN 3/1	E-EKW GN 4/1	E-EKW GN 5/1
Außenmaße (BxTxH)	800 x 700 x 750 mm	1125 x 700 x 750 mm	1455 x 700 x 750 mm	1780 x 700 x 750 mm
Gewicht	83 kg	92 kg	102 kg	106 kg
Artikelnummer	35.0121	35.0131	35.0141	35.0151
<b>UVP in €</b>	<b>4.160,00</b>	<b>4.454,00</b>	<b>4.884,00</b>	<b>5.599,00</b>

## Kühlplatte Euronorm

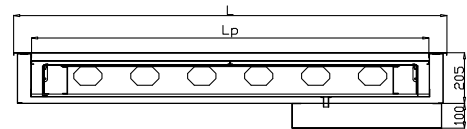


### Umluft Einbaukühlplatte für Euronorm 600 x 400 mm

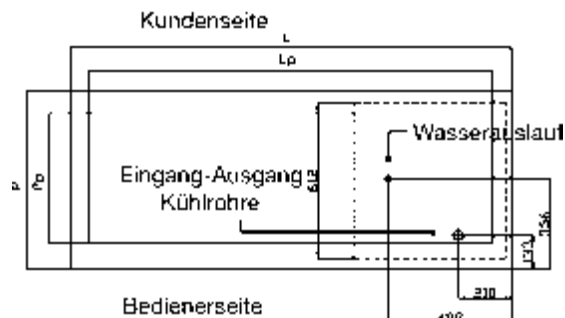
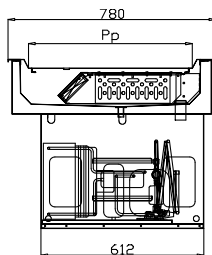
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: -1 °C bis +5 °C
- ◆ Klimaklasse (UT / RF): 2 (+22 °C / 65 %)
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer Verdampfer für einfache Wannenreinigung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerrahmen
- ◆ 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 €	4.395,00	4.769,00	4.998,00

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 €	3.640,00	3.929,00	4.266,00



## Elegance BM Serie

### 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
- ◆ Wassereinlauf 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



Detailskizzen finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)

Zubehör siehe Seite 222 und 223.

Modell	E-BM GN 2/1	E-BM GN 3/1	E-BM GN 4/1	E-BM GN 5/1
Außenmaße	800 x 700 x 380 mm	1125 x 700 x 380 mm	1455 x 700 x 380 mm	1780 x 700 x 380 mm
Anschlusswert	230 V / 2000 W	380 V / 3000 W	380 V / 3000 W	380 V / 5000 W
Außenmaterial	verzinkt	verzinkt	verzinkt	verzinkt
Serienzubehör	1 Steg 530 mm, 1 Überlaufrohr	2 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr	3 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr	4 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr
Gewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	35.4120	35.4130	35.4140	35.4150
<b>UVP in €</b>	<b>1.890,00</b>	<b>2.353,00</b>	<b>2.538,00</b>	<b>2.856,00</b>

## Elegance E-DRY Serie

### 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



Detailskizzen finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)

Zubehör siehe Seite 222 und 223.

Modell	E-DRY GN 2/1	E-DRY GN 3/1	E-DRY GN 4/1	E-DRY GN 5/1
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.987,00</b>	<b>2.415,00</b>	<b>2.599,00</b>	<b>2.965,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	E-EKW, E-EKP				E-BM, E-DRY				E-WHP bis GN 5/1			
		GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1
Hustenschutz HUS 1-40, GN 2/1, Tiefe 360 mm	39.2005	Ja				Ja				Ja			
Hustenschutz HUS 1-40, GN 3/1, Tiefe 360 mm	39.2006		Ja				Ja				Ja		
Hustenschutz HUS 1-40, GN 4/1, Tiefe 360 mm	39.2007			Ja				Ja				Ja	
Hustenschutz HUS 1-40, GN 5/1, Tiefe 360 mm	39.2008				Ja				Ja				Ja
Hustenschutz HUS 1-40, GN 6/1, Tiefe 360 mm	39.2009												
Hustenschutz HUS 2-40, GN 2/1, Tiefe 510 mm	39.2000	Ja				Ja				Ja			
Hustenschutz HUS 2-40, GN 3/1, Tiefe 510 mm	39.2001		Ja				Ja				Ja		
Hustenschutz HUS 2-40, GN 4/1, Tiefe 510 mm	39.2002			Ja				Ja				Ja	
Hustenschutz HUS 2-40, GN 5/1, Tiefe 510 mm	39.2003				Ja				Ja				Ja
Frontglas für HUS GN 2/1	39.2011	Ja				Ja				Ja			
Frontglas für HUS GN 3/1	39.2012		Ja				Ja				Ja		
Frontglas für HUS GN 4/1	39.2013			Ja				Ja				Ja	
Frontglas für HUS GN 5/1	39.2014				Ja				Ja				Ja
Beleuchtung für HUS GN 2/1	39.2016	Ja				Ja				Ja			
Beleuchtung für HUS GN 3/1	39.2017		Ja				Ja				Ja		
Beleuchtung für HUS GN 4/1	39.2018			Ja				Ja				Ja	
Beleuchtung für HUS GN 5/1	39.2019				Ja				Ja				Ja
Heizelement für HUS GN 2/1	39.2021					Ja				Ja			
Heizelement für HUS GN 3/1	39.2022						Ja				Ja		
Heizelement für HUS GN 4/1	39.2023							Ja				Ja	
Heizelement für HUS GN 5/1	39.2024								Ja				Ja
Hustenschutz neutral GN 2/1	39.2029	Ja				Ja				Ja			
Hustenschutz neutral GN 3/1	39.2030		Ja				Ja				Ja		
Hustenschutz neutral GN 4/1	39.2031			Ja				Ja				Ja	
Hustenschutz neutral GN 5/1	39.2062				Ja				Ja				Ja
Elektrischer Hustenschutz GN 2/1	39.2026	Ja				Ja				Ja			
Elektrischer Hustenschutz GN 3/1	39.2027		Ja				Ja				Ja		
Elektrischer Hustenschutz GN 4/1	39.2028			Ja				Ja				Ja	
Elektrischer Hustenschutz GN 5/1	39.2061				Ja				Ja				Ja
Hustenschutz mit Beleuchtung GN 2/1	39.2032	Ja				Ja				Ja			
Hustenschutz mit Beleuchtung GN 3/1	39.2033		Ja				Ja				Ja		
Hustenschutz mit Beleuchtung GN 4/1	39.2034			Ja				Ja				Ja	
Hustenschutz mit Beleuchtung GN 5/1	39.2063				Ja				Ja				Ja
Hustenschutz mit Heizung GN 2/1	39.2035					Ja				Ja			
Hustenschutz mit Heizung GN 3/1	39.2036						Ja				Ja		
Hustenschutz mit Heizung GN 4/1	39.2037							Ja				Ja	
Hustenschutz mit Heizung GN 5/1	39.2064								Ja				Ja
Tauwasserverdunstung werkseitig	39.2042	Ja	Ja	Ja	Ja								

E-EKW = Elegance Einbaukühlwanne  
 E-EKP = Elegance Einbaukühlplatte  
 E-BM = Elegance Bain-Marie  
 E-DRY = Elegance Bain-Marie trockenbeheizt  
 E-WHP = Elegance Warmhalte-Einbauplatte

Detailskizzen und weitere detaillierte Produktinfos finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)

**Wichtig!** Immer bei Bestellung zum Lieferanten angeben, ob die Löcher für die oben angegebenen Hustenschutz werkseitig vorgebohrt werden sollen.



## 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 (BxTxH)	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 €	2.140,00	2.464,00	2.651,00

## 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](http://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.



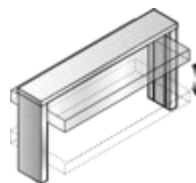
### Hustenschutz HUS 1-40 einseitig gerundet

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 mit Heizung

Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit eingebauter Heizung und Rückschiebescheiben.



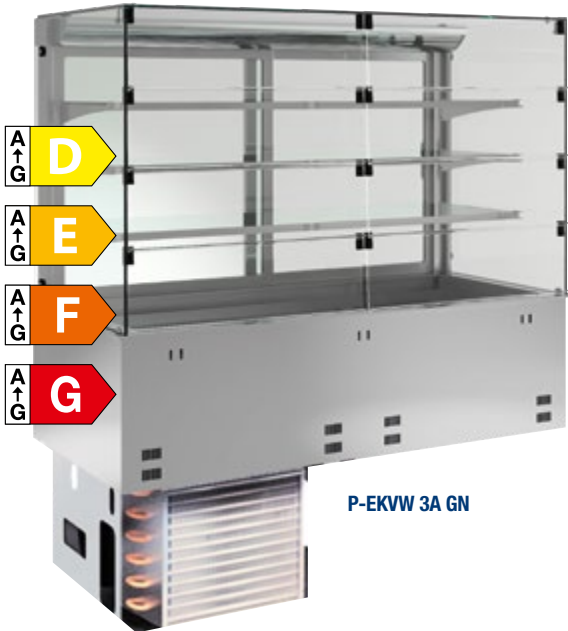
### Beleuchtung Erweiterung HUS 1-40 und HUS 2-40

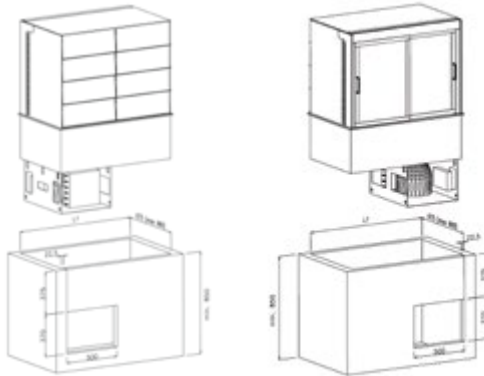
mit einem vorverdrahteten Leuchteneinsatz, innen und außen aus CNS. Nicht kombinierbar mit Heizelement.



### Heizelement Erweiterung HUS 1-40 und HUS 2-40

mit einem vorverdrahteten Heizelement mit gussgekapselten Heizwiderständen, aus CNS gefertigt. Nicht kombinierbar mit Beleuchtung.

**ZK**

**P-EKVW 3A GN**

**P-EKVW 3A GN 4/1 SB ZK**

**Kundenseitig (Frontseite)**
**Bedienseitig (Rückseite)**

## Primus EKVW 3A Serie mit Maschine

**Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlwanne mit geradem Glasaufbau und 3 Glasablagen**

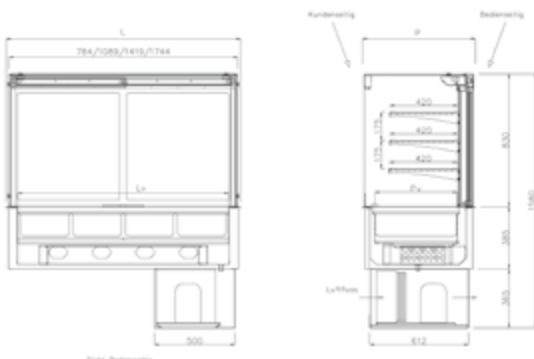
**Lieferbare Ausführungen:**

- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
- kundenseitig offen
- kundenseitig Selbstbedienungsklappen
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +7 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 2 (+22 °C / 65 %)
- ◆ 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

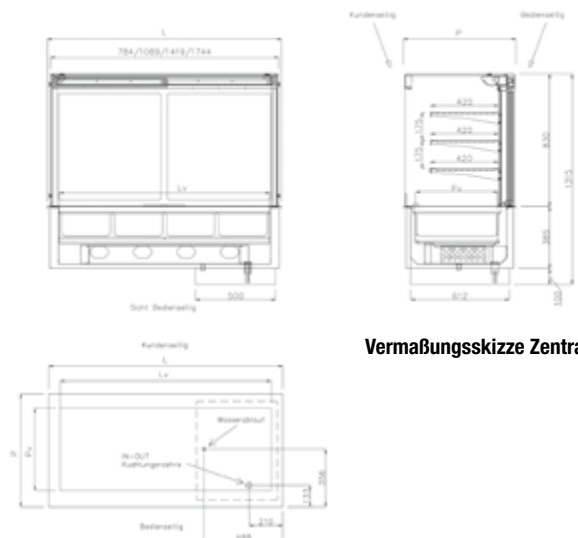
**wie oben, jedoch:**

- ◆ Zum Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a



**/830\* \*GN 5/1**  
**Vermaßungsskizze mit Maschine**

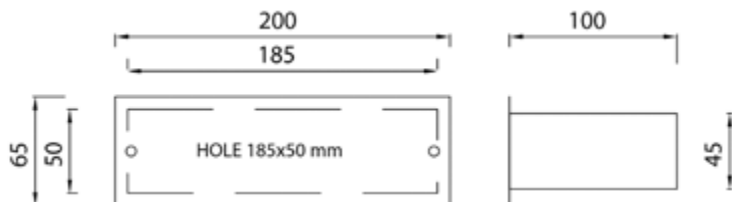
GN	2/1	3/1	4/1	5/1
L	800	1125	1455	1780
P	700	700	700	700
Lv	650	980	1310	1630
Pv	510	510	510	510
Hv	30/150	30/150	30/150	30/150



**Vermaßungsskizze Zentralkühlung**



## Primus EKVW 3A Serie



Einbauskizze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	343,00

### 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 (BxTxH)	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 <sup>2</sup>	0,77 m <sup>2</sup>	1,03 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch	2877 kWh/Jahr	3698 kWh/Jahr	5330 kWh/Jahr
Gewicht	142 kg	201 kg	260 kg
Artikelnummer	38.0121	38.0131	38.0141
<b>UVP in €</b>	<b>7.396,00</b>	<b>8.051,00</b>	<b>8.709,00</b>

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 (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>6.621,00</b>	<b>7.209,00</b>	<b>7.796,00</b>

### 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	3261 kWh/Jahr	4338 kWh/Jahr	5878 kWh/Jahr
Artikelnummer	38.4121	38.4131	38.4141
<b>UVP in €</b>	<b>7.513,00</b>	<b>8.210,00</b>	<b>8.884,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>6.738,00</b>	<b>7.368,00</b>	<b>7.971,00</b>

### 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	2877 kWh/Jahr	3698 kWh/Jahr	5330 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
<b>UVP in €</b>	<b>7.602,00</b>	<b>8.298,00</b>	<b>8.985,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>6.826,00</b>	<b>7.456,00</b>	<b>8.071,00</b>

## Maximale Flexibilität für Ihren Ausgabebereich

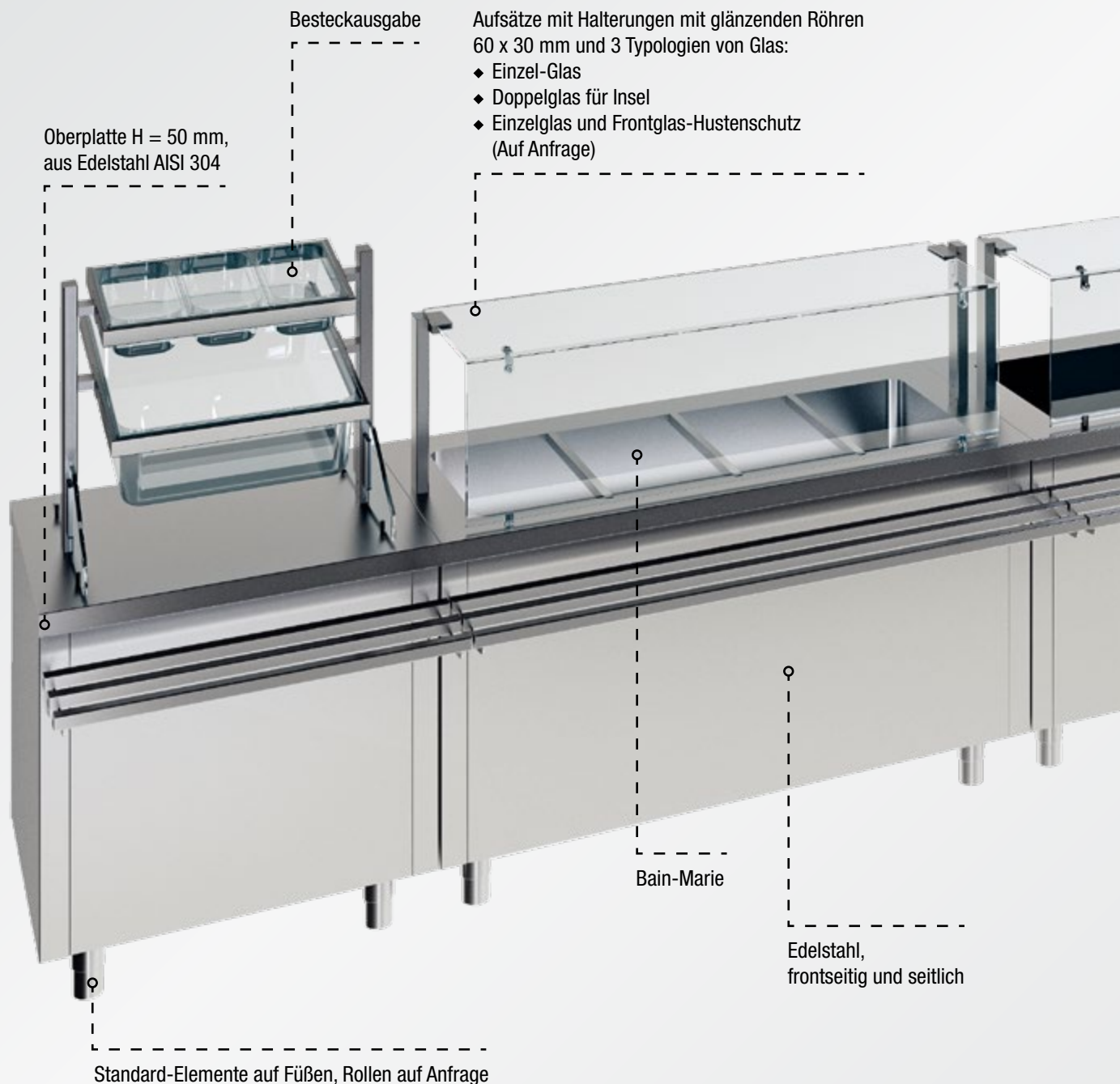
Entdecken Sie unsere vielseitigen und flexibel einsetzbaren Geräte in hochwertiger Edelstahloptik. Ob einzeln oder im Verbund – diese Module passen sich perfekt Ihren Anforderungen an.

### Anpassungsfähigkeit auf den Punkt gebracht:

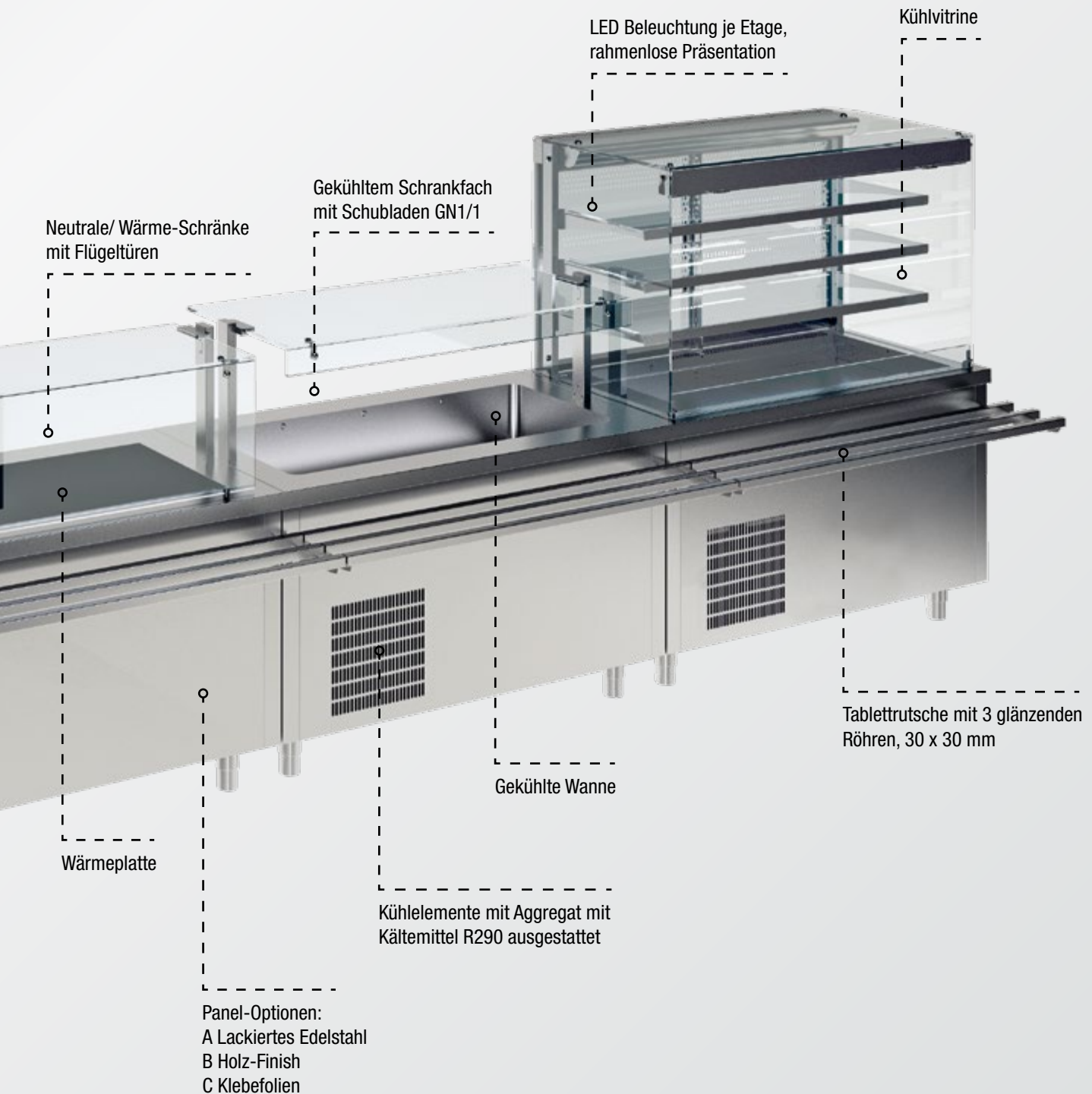
**Mobilität:** Optional mit Rädern erhältlich, um die Geräte fahrbar und somit noch flexibler in Ihrem Einsatzbereich zu machen.

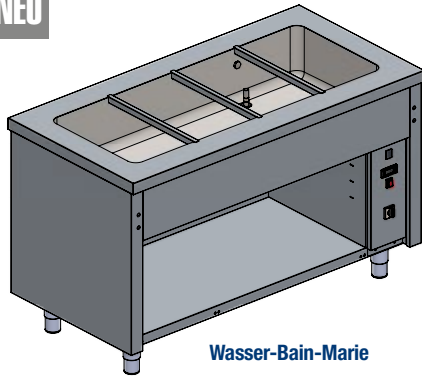
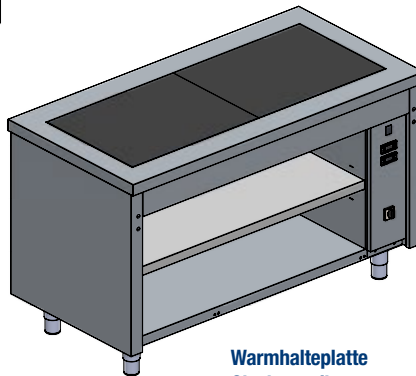
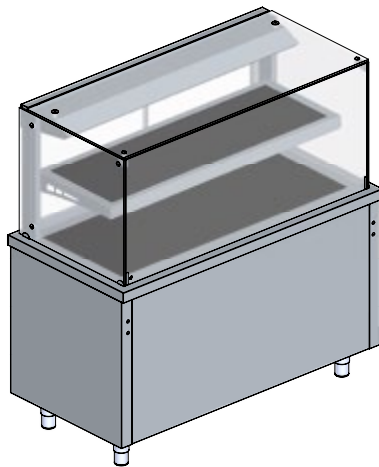
**Betriebssicherheit:** Verfügbar in einer speziellen Option für den 24/7-Dauerbetrieb.

**Design-Vielfalt:** Personalisieren Sie Ihre Geräte mit 4 Paneelen-Optionen: Edelstahl-Finish, lackiertes Edelstahl, Holz-Finish oder individuelle Klebfolien.



# Speiseausgabesystem Self Cube



**NEU**

**Wasser-Bain-Marie**

**Warmhalteplatte  
Glaskeramik**
**Vitrine mit  
Glaskeramikplatte**

**Bain-Marie**

**Warmhalteplatte Glaskeramik**

**Vitrine mit Glaskeramikplatte**

## Speisenausgabensystem Self Cube

### Warmausgabe-Elemente

#### Allgemein

- ◆ Edelstahl AISI 304
- ◆ Edelstahl-Finish frontseitig und seitlich
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Bedienerseitig offenes Schrankfach

#### ◆ Bain Marie-Element

- ◆ Wanne geeignet für GN-Behälter bis max. 200 mm Tiefe
- ◆ Eingeschweißte Wanne mit abgerundeten Kanten
- ◆ Wassereinlauf mit Magnetventil
- ◆ Manueller Wasserablauf
- ◆ Temperaturbereich Wanne: +65 °C / +90 °C

#### ◆ Warmhalteplatte mit Glaskeramikplatte

- ◆ Warmhalteplatte bündig eingelassen für einfache Reinigung
- ◆ Max. Temperatur Platte: +110 °C

#### ◆ Vitrine mit Glaskeramikplatte

- ◆ Zusätzlich mit beheiztem Glaskeramikbord
- ◆ Temperatur Platte und Bord unabhängig regelbar
- ◆ Max. Temperatur Platte: +110 °C, Bord +65 °C
- ◆ Inkl. eingebauter Wärmebrücke mit Halogenlampen

#### ◆ Optional

- ◆ Verschiedene Dekore (lackiertes Edelstahl, Holzoptik, Klebefolien)
- ◆ Räder auf Anfrage
- ◆ Verschiedene Unterbauten (beheizt oder unbeheizt) auf Anfrage

### Bain-Marie

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	850 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1500 x 750 x 900 mm
Anschlusswerte	230 V / 2400 W	<del>EL</del> 400 V / 3600 W	<del>EL</del> 400 V / 3600 W
Artikelnummer	33.0100	33.0101	33.0102
UVP in €	3.166,00	3.957,00	4.157,00

### Warmhalteplatte Glaskeramik

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	850 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1500 x 750 x 900 mm
Anschlusswerte	230 V / 1200 W	<del>EL</del> 400 V / 1800 W	<del>EL</del> 400 V / 2400 W
Artikelnummer	33.0110	33.0111	33.0112
UVP in €	3.121,00	2.673,00	4.314,00

### Vitrine mit Glaskeramikplatte

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	850 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1500 x 750 x 900 mm
Anschlusswerte	230 V / 2000 W	<del>EL</del> 400 V / 2900 W	<del>EL</del> 400 V / 3900 W
Artikelnummer	33.0121	33.0122	33.0123
UVP in €	7.438,00	8.520,00	9.269,00



## Speisenausgabensystem Self Cube

NEU

### Kaltausgabe-Elemente

#### Allgemein

- ◆ Konstruktion identisch mit Warmausgaben
- ◆ Edelstahl-Finish frontseitig und seitlich
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Temperatursteuerung mit digitalen Thermostaten
- ◆ Kondenswasserabfluss im Boden
- ◆ Bedienerseitig offenes Schrankfach

#### Kontaktkühlplatte

- ◆ Kühlplatte mit Warenschutz
- ◆ Temperaturbereich Platte -10 °C / +3 °C

#### Kühlwanne mit stiller Kühlung

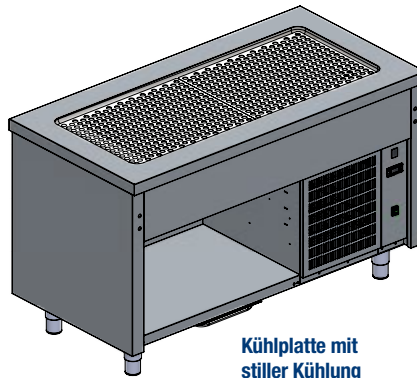
- ◆ Kühlwanne mit eingeschäumtem Verdampfer
- ◆ Wanne bündig mit Edelstahlkante für einfache Reinigung
- ◆ Wanne geeignet für GN-Behälter bis max. 200 mm Tiefe
- ◆ Temperaturbereich Wanne +4 °C / +10 °C

#### Kühlwanne, umluftgekühlt

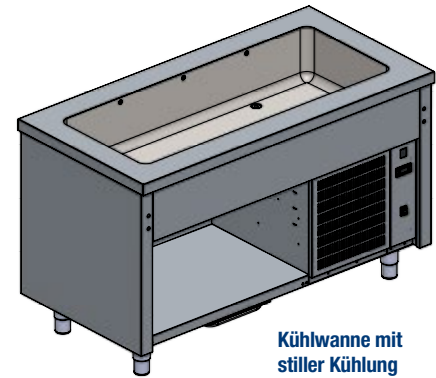
- ◆ Gekühlter Luftschleier
- ◆ Wanne geeignet für GN-Behälter bis max. 40 mm Tiefe
- ◆ Beschichteter Verdampfer, klappbar für einfache Reinigung

#### Optional

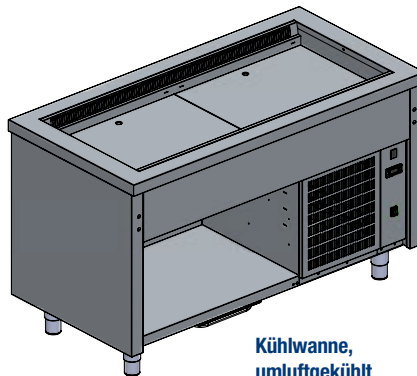
- ◆ Verschiedene Dekore (lackiertes Edelstahl, Holzoptik, Klebefolien)
- ◆ Elektrische Tauwasserverdunstungsschale
- ◆ Räder auf Anfrage
- ◆ Verschiedene Unterbauten (beheizt oder unbeheizt) auf Anfrage
- ◆ Auch für 24/7 Betrieb erhältlich



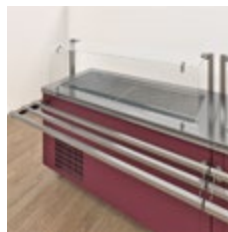
Kühlplatte mit stiller Kühlung



Kühlwanne mit stiller Kühlung



Kühlwanne, umluftgekühlt



Kühlplatte mit stiller Kühlung



Kühlwanne mit stiller Kühlung



Kühlwanne, umluftgekühlt

### Kühlplatte mit stiller Kühlung

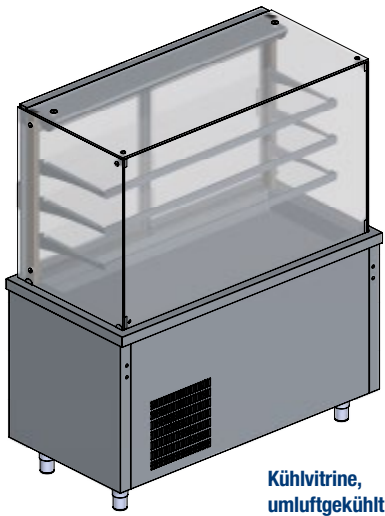
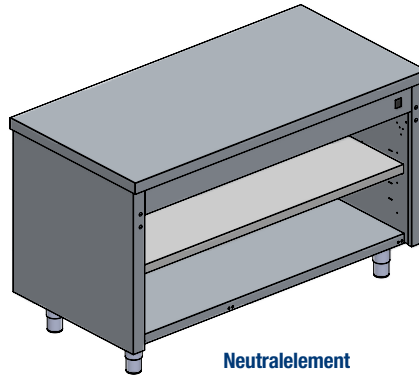
Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	850 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1500 x 750 x 900 mm
Anschlusswerte	230 V / 200 W	230 V / 200 W	230 V / 250 W
Artikelnummer	33.0141	33.0142	33.0143
UVP in €	4.477,00	4.787,00	5.122,00

### Kühlwanne mit stiller Kühlung

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	850 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1500 x 750 x 900 mm
Anschlusswerte	230 V / 200 W	230 V / 200 W	230 V / 250 W
Artikelnummer	33.0130	33.0131	33.0132
UVP in €	4.822,00	5.277,00	5.672,00

### Kühlwanne, umluftgekühlt

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	850 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1500 x 750 x 900 mm
Anschlusswerte	230 V / 300 W	230 V / 600 W	230 V / 800 W
Artikelnummer	33.0151	33.0152	33.0153
UVP in €	5.844,00	6.346,00	6.981,00

**NEU**

**Kühlvitrine,  
umluftgekühlt**

**Neutralelement**

**Kühlvitrine, umluftgekühlt**

**Neutralelemente**

**Eckelemente**

## Speisenausgabensystem Self Cube

### Kühlvitrine, Neutral- und Eckelemente

**Allgemein**

- ◆ Konstruktion identisch mit Warmausgaben
- ◆ Edelstahl-Finish frontseitig und seitlich
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Temperatursteuerung mit digitalen Thermostaten

**Kühlvitrine, umluftgekühlt**

- ◆ Gekühlter Luftschleier in der Platte und den Regalen
- ◆ Beschichteter Verdampfer, klappbar für einfache Reinigung
- ◆ Kondenswasserabfluss im Boden
- ◆ Temperaturbereich geschlossen +3 °C / +8 °C

**Eckelemente Innenecke**

- ◆ Auf Schrankfach mit Flügeltüren

**Optional**

- ◆ Verschiedene Dekore (lackiertes Edelstahl, Holzoptik, Klebefolien)
- ◆ Elektrische Tauwasserverdunstungsschale für umluftgekühlte Wanne
- ◆ Räder auf Anfrage
- ◆ Verschiedene Unterbauten (beheizt oder unbeheizt) auf Anfrage
- ◆ Kundenseitige Bedienungsklappen

### Kühlvitrine, umluftgekühlt

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)	850 x 750 x 1730 mm	1200 x 750 x 1730 mm	1500 x 750 x 1730 mm
Anschlusswerte	230 V / 400 W	230 V / 600 W	230 V / 850 W
Artikelnummer	33.0161	33.0162	33.0163
UVP in €	9.098,00	9.944,00	10.888,00

### Neutralelemente

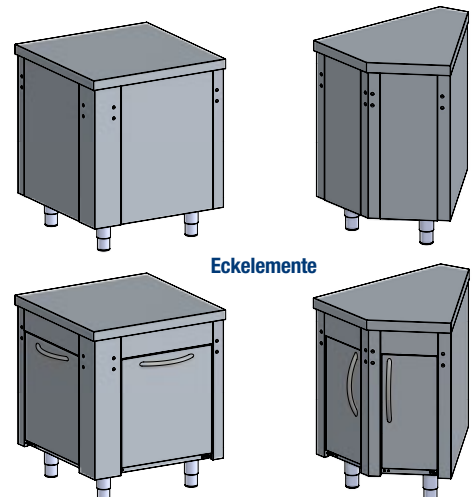
Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)	850 x 750 x 900 mm	1200 x 750 x 900 mm	1500 x 750 x 900 mm
Artikelnummer	33.0170	33.0171	33.0172
UVP in €	1.535,00	1.720,00	1.899,00

### Eckelemente Außenecke

Modell	Außenecke 90°	Außenecke 45°
Außenmaße (B x T x H)	750 x 750 x 900 mm	724 x 843 x 900 mm
Artikelnummer	33.0181	33.0183
UVP in €	1.988,00	1.717,00

### Eckelemente Innenecke

Modell	Außenecke 90°	Außenecke 45°
Außenmaße (B x T x H)	750 x 750 x 900 mm	724 x 843 x 900 mm
Artikelnummer	33.0182	33.0184
UVP in €	2.785,00	2.488,00

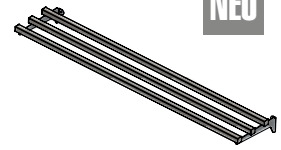

**Eckelemente**



## Rohrtabletrutsche, gerade

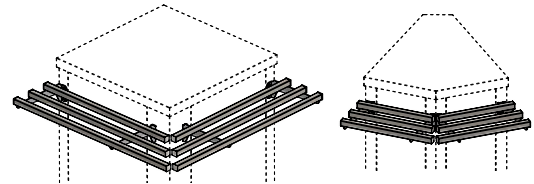
NEU

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	850 x 325 x 127 mm	1200 x 325 x 127 mm	1500 x 325 x 127 mm
Artikelnummer	33.0185	33.0186	33.0187
UVP in €	271,00	302,00	347,00



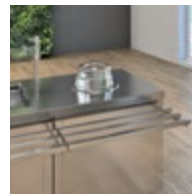
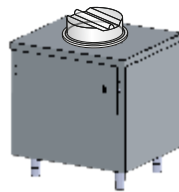
## Rohrtabletrutsche für Außenecken

Modell	für 90° Ecke	für 45° Ecke
Außenmaße (BxTxH)	1018 x 325 x 127 mm	497 x 325 x 127 mm
Artikelnummer	33.0188	33.0189
UVP in €	457,00	431,00



## Warmtellerheber

Modell	
Außenmaße (BxTxH)	850 x 750 x 900 mm
Tellerdurchmesser	190 - 260 mm
Anschlusswerte	230 V / 600 W
Artikelnummer	33.0173
UVP in €	3.934,00

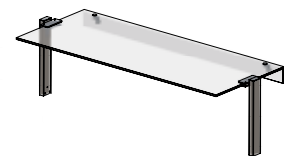


Warmtellerheber

Rohrtabletrutsche

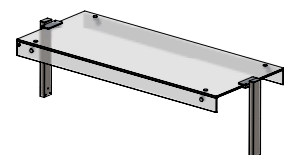
## Hustenschutz, gerades Glas

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	800 x 560 x 420 mm	1150 x 560 x 420 mm	1450 x 560 x 420 mm
Artikelnummer	33.0190	33.0191	33.0192
UVP in €	860,00	891,00	933,00



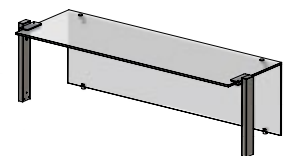
## Hustenschutz, mit Doppelglas

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	800 x 560 x 420 mm	1150 x 560 x 420 mm	1450 x 560 x 420 mm
Artikelnummer	33.0193	33.0194	33.0195
UVP in €	877,00	908,00	949,00



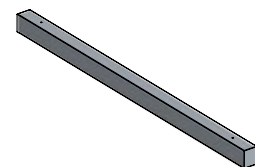
## Hustenschutz, Einzelglas mit Frontglas

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	800 x 560 x 420 mm	1150 x 560 x 420 mm	1450 x 560 x 420 mm
Artikelnummer	33.0196	33.0197	33.0198
UVP in €	1.076,00	1.118,00	1.169,00



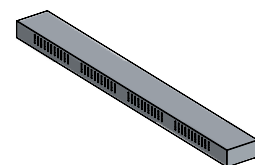
## LED-Beleuchtung für Hustenschutz

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	740 x 60 x 75 mm	1090 x 60 x 75 mm	1390 x 60 x 75 mm
Anschlusswerte	230 V / 5 W	230 V / 10 W	230 V / 13 W
Artikelnummer	33.0201	33.0202	33.0203
UVP in €	506,00	538,00	569,00



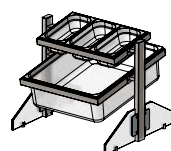
## Halogenelement

Modell	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Außenmaße (BxTxH)	740 x 150 x 75 mm	1090 x 150 x 75 mm	1390 x 150 x 75 mm
Anschlusswerte	230 V / 400 W	230 V / 600 W	230 V / 800 W
Artikelnummer	33.0204	33.0205	33.0206
UVP in €	954,00	992,00	1.028,00



## Besteckhalter mit Brotausgabe

Modell	
Außenmaße (BxTxH)	686 x 660 x 600 mm
Artikelnummer	33.0207
UVP in €	1.271,00



Besteckhalter mit Brotausgabe

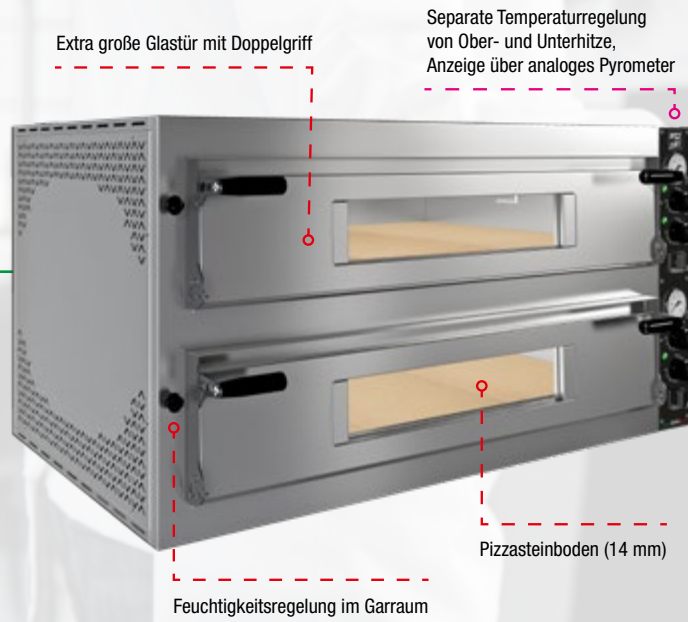


Hustenschutz (Aufsätze)

## Pizza Comfort Serie

Elektro-Pizzaofen  
Seite 303

**ab 1.449,- Euro**



## Tunnelofen Inox

Elektro-Tunnelofen  
mit Edelstahltransportband  
Seite 306

**ab 15.498,- Euro**



## Elektro-Fritteuse

Mit Klappheizung, voll nach oben ausschwenkbar  
Seite 265

**ab 3.378,- Euro**



Klappheizung: Kann nach oben hochgeklappt werden.





# 6 KOCHGERÄTESERIEN KOMBIDÄMPFER FRITTEUSEN

## 6 Thermik

600er Bautiefe „Red 600“ .....	235
650er Bautiefe „Power 650“ .....	242
700er Bautiefe „Ready 700“ .....	250
700er Bautiefe „Essence 700“ .....	258
Essence 700 – Drop-in Module .....	272
Induktion 700 .....	273
900er Bautiefe „Essence 900“ .....	274
900er Bautiefe „Red 900“ .....	287
Heißluftöfen .....	288
Salamander .....	290
Kombidämpfer .....	292
Elektro-Nudelkocher .....	295
Teppanyaki .....	296
Hockerkocher .....	297
Dim Sum Dampfgarer .....	298
Induktions-Wok .....	298
Gas-Tischkocher und Wokherde .....	299
Pizza- und Transportbandöfen .....	300

Einzelgeräte finden Sie auch im Kapitel 9, Seite 370-375



# 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	Hartverchromt
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, BIS ZU 3 GERÄTE PRO METER

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
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbare Stellfüße
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Passende Unterbauten auf Seite 239.



Gas-Kochfläche 6 Brenner



Gas-Kochfläche 2 Brenner

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 €	599,00	1.049,00	1.333,00	1.398,00





## 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

Passende Unterbauten auf Seite 239.



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 €	544,00	599,00	939,00	948,00



## Elektro-Bain-Marie

### Allgemein

- ◆ Aufschlaggeräte
- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Bis +90 °C stufenlos regelbar

Passende Unterbauten auf Seite 239.



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 €	579,00	954,00





## Elektro-Fritteusen und Frittenwanne

### 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

Passende Unterbauten auf Seite 239.

3 Geräte pro Meter möglich



Elektro-Frittenwanne



Elektro-Fritteuse, 8 Liter



Elektro-Fritteuse, 2 x 8 Liter



Elektro-Fritteuse, 16 Liter

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb 1/1 für Fritteuse 8 l, (BxTxH) 210 x 235 x 100 mm	1010.9410	73,00
Korb 1/2 für Fritteuse 8 l, (BxTxH) 100 x 235 x 100 mm	1010.9411	76,00
Korb 1/1 für Fritteuse 16 l, (BxTxH) 455 x 245 x 85 mm	1010.9412	107,00
Korb 1/2 für Fritteuse 16 l, (BxTxH) 210 x 235 x 100 mm	1010.9418	93,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Frittenwanne
Ausführung	1 x 16 l	GN 1/2 200 mm
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.294,00</b>	<b>918,00</b>

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 (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>839,00</b>	<b>998,00</b>	<b>1.535,00</b>	<b>1.898,00</b>

## Elektro-Grillplatten

### Grillfläche hartverchromt

- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ◆ Versionen mit glatter oder kombinierter Bratfläche
- ◆ 10 mm verchromt
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Fettauffangschublade

Passende Unterbauten auf Seite 239.



**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

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 (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>819,00</b>	<b>1.268,00</b>	<b>1.298,00</b>

Modell	Elektro-Grillplatte hartverchromt	Elektro-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	3 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, 2/3 glatt + 1/3 gerillt
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.898,00</b>	<b>1.965,00</b>



## Neutralelemente

### Allgemein

- ♦ Arbeitsplatte in AISI 304 auch in beheizbarer Version erhältlich
- ♦ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ♦ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Passende Unterbauten unten auf dieser Seite.



3 Geräte pro Meter möglich

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 €	244,00	345,00	499,00	659,00

## Unterbau

### 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 €	279,00	334,00	469,00	694,00

## Elektro-Vaporgrill

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Mit Wasserwanne zur Vermeidung der Speisenaustrocknung und als Fettaufangfunktion
- ◆ Edelstahlgrillrost
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße



Elektro-Vaporgrill

## 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

Passende Unterbauten auf Seite 239.



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	199,00

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	13 kW
Grillfläche	48,3 x 31,2 cm	48,3 x 31,2 cm	48,3 x 31,2 cm
Gewicht	13,5 kg	20,6 kg	36,7 kg
Artikelnummer	1011.2406	1012.2401	1012.2402
UVP in €	1.499,00	1.152,00	1.798,00



## Elektro-Nudelkocher

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Incoloy-Heizung
- ◆ Manuelle Wasserzufuhr und Wasserablauf
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße

**Körbe im Lieferumfang nicht enthalten!**

**Passende Unterbauten auf Seite 239.**



**3 Geräte pro Meter möglich**



**Körbe für Nudelkocher**

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

### Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb 1/1 für Nudelkocher, (BxTxH) 200 x 280 x 135 mm	1010.9415	139,00
Korb 1/2 für Nudelkocher, (BxTxH) 100 x 280 x 135 mm	1010.9416	127,00
Korb 1/4 für Nudelkocher, (BxTxH) 100 x 138 x 135 mm	1010.9417	96,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l
Außenmaße (BxTxH)	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	<del>EL</del> 230 V / 3 kW	<del>EL</del> 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
<b>UVP in €</b>	<b>829,00</b>	<b>1.454,00</b>



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

Passende Unterbauten auf Seite 249.



4-Flammen



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	49,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>1.149,00</b>	<b>1.766,00</b>



## 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

Passende Unterbauten auf Seite 249.



**6-Flammen Gasherde mit Gasofen**



**4-Flammen Gasherde mit Gasofen**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Backofenrost, (BxTxH) 530 x 470 x 45 mm	1020.9301	65,00
Backofenblech, Edelstahl, (BxTxH) 530 x 470 x 22,5 mm	1020.9302	164,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Gasofen	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Gasofen
Außenmaße (BxTxH)	700 x 650 x 850 mm	700 x 650 x 850 mm	1100 x 650 x 850 mm
Anschlusswert	GA 24,0 kW	GA 19,0 kW EL 400 V / 4200 W	GA 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
<b>UVP in €</b>	<b>3.383,00</b>	<b>3.994,00</b>	<b>4.684,00</b>


**Elektroherd  
mit 4 Kochplatten**

**Glaskeramikerd  
mit 4 Kochflächen**

**Elektroauchtischgerät  
2 Platten**

**Glaskeramikauchtischgerät  
4 Kochflächen**

## Elektroherd und Elektroauchtischgerät

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Mit 2 oder 4 Kochplatten / -flächen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830-930 mm)
- ◆ Auchtischgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

### Elektroherde

- ◆ Tiefgezogene Kochfläche mit runden Platten mit je 2,6 kW, stufenlos regelbar

### Elektroöfen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Ofenkapazität: max. 5 Einschübe
- ◆ Umluft-, Ober- und Unterhitze

### Glaskeramikerde

- ◆ Keine tiefgezogene Kochfläche
- ◆ Kochfelder mit je 2,5 kW
- ◆ 6-stufig regelbar und Restwärmeanzeige




### Glaskeramikkochflächen

- ◆ 2 oder 4 Kochflächen mit je 2,5 kW
- ◆ Stufenlos regelbar
- ◆ Dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld
- ◆ Kurze Aufheizzeit (ca. 3 min)
- ◆ Mit Restwärmeanzeige

Passende Unterbauten auf Seite 249.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	49,00
Backofenrost, (BxTxH) 530 x 470 x 45 mm	1020.9301	65,00
Backofenblech, Edelstahl, (BxTxH) 530 x 470 x 22,5 mm	1020.9302	164,00

Modell	Elektroherd	Glaskeramikerd	Glaskeramikauchtischgerät
Ausführung	4 Platten mit Elektro-Ofen	4 Kochflächen mit Elektro-Ofen	2 Kochflächen
Außenmaße (BxTxH)	700 x 650 x 850 mm	700 x 650 x 850 mm	400 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	 400 V / 14,6 kW	 400 V / 14,2 kW	 400 V / 5,0 kW
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	2 x Kochfelder Ø 22 cm, je 2,5 kW
Gewicht	80 kg	80 kg	16 kg
Artikelnummer	1021.1304	1021.1306	1021.1312
<b>UVP in €</b>	<b>3.848,00</b>	<b>4.566,00</b>	<b>2.366,00</b>

Modell	Elektroauchtischgerät	Elektroauchtischgerät	Glaskeramikauchtischgerät
Ausführung	2 Kochplatten	4 Kochplatten	4 Kochflächen
Außenmaße (BxTxH)	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,2 kW	 400 V / 10,4 kW	 400 V / 10,0 kW
Leistung	2 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Kochfelder Ø 22 cm, je 2,5 kW
Gewicht	18 kg	20 kg	22 kg
Artikelnummer	1021.1308	1021.1310	1021.1314
<b>UVP in €</b>	<b>1.257,00</b>	<b>1.855,00</b>	<b>3.037,00</b>



## Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Frontseitiger Öllasshahn, 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

Passende Unterbauten auf Seite 249.



Elektro-Fritteuse  
1 x 10 l



Elektro-Fritteuse  
2 x 10 l



Gas-Fritteuse  
1 x 8 l



Gas-Fritteuse  
2 x 8 l



Frittenwanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	49,00
1/1 Korb für E-Fritteuse 10 l, (BxTxH) 180 x 300 x 110 mm	1020.9351	145,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für E-Fritteuse 10 l, (BxTxH) 80 x 300 x 110 mm	1020.9304	165,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für Gas-Fritteuse 10 l, (BxTxH) 100 x 280 x 115 mm	1020.9348	173,00



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 (BxTxH)	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	EL 400 V / 6,0 kW	EL 400 V / 9,0 kW	EL 400 V / 12,0 kW	EL 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.978,00</b>	<b>2.035,00</b>	<b>3.398,00</b>	<b>3.498,00</b>

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Frittenwanne
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x GN 1/1 – Höhe 150
Außenmaße (BxTxH)	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	GA 7,0 kW	GA 14,0 kW	EL 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
<b>UVP in €</b>	<b>2.398,00</b>	<b>4.124,00</b>	<b>1.444,00</b>


**Nudelkocher  
2 Körbe**

**Nudelkocher  
3 Körbe**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	49,00

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 €	<b>2.844,00</b>	<b>3.164,00</b>

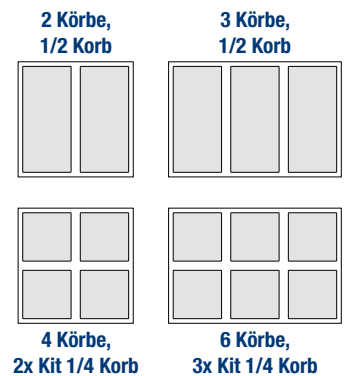
Modell	Kit 2 Körbe, je 1/4 Korb	1/2 Korb
Artikelnummer	1020.9305	1020.9306
UVP in €	<b>194,00</b>	<b>184,00</b>

## 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 Unterschränkmöbeln

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



## Vaporgrill und Lavasteingrill


**Vaporgrill 1 Heizzone**

**Lavasteingrill 2 Heizzonen**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	49,00
Fleischrost für Lavasteingrill, Edelstahl, (B x T) 330 x 580 mm	1020.9303	364,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	79,00

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 €	<b>2.648,00</b>	<b>4.244,00</b>	<b>2.055,00</b>	<b>2.998,00</b>

### Allgemein

- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschränkmöbeln

### 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

**Passende Unterbauten auf Seite 249.**



## Gas- und Elektro-Grillplatten

### Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter 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

### Gas-Grillplatten

- ◆ 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

### Elektro-Grillplatten

- ◆ Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- ◆ Betriebsanzeigenleuchte
- ◆ Temperatur regelbar bis +300 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat

Passende Unterbauten auf Seite 249.



Gas-Grillplatte, glatt, Hartverchromt,  
1 Heizzone



Elektro-Grillplatte, glatt, Hartverchromt,  
1 Heizzone



Gas-Grillplatte, glatt, Edelstahl,  
2 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	49,00
Verschlussstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	152,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	198,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	85,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße (B x T x H)	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	1000 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	5,0 kW	10,0 kW	12,5 kW	400 V / 3,9 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 11,7 kW
Grillfläche	396 x 555 mm	596 x 555 mm	796 x 555 mm	396 x 555 mm	596 x 555 mm	996 x 555 mm
Artikelnummer	1022.2315	1022.2316	1022.2317	1021.2314	1021.2316	1021.2317
UVP in €	2.258,00	3.198,00	3.868,00	2.175,00	2.988,00	4.260,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Artikelnummer	1022.2302	1022.2305	1022.2309	1021.2302	1021.2305	1021.2309
UVP in €	2.524,00	3.654,00	4.225,00	2.298,00	3.186,00	4.594,00


**Bain-Marie 1x GN 1/1**




**Bain-Marie 1x GN 2/1**

## Bain-Marie

### Elektro-Bain-Marie

- ◆ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ◆ Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf
- ◆ Max. Behältertiefe 15 cm
- ◆ Gekapselte Heizelemente unter dem Becken
- ◆ Temperaturregelung +30 bis +90 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Frontseitiger Ablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- ◆ Mit Siebboden

Passende Unterbauten auf Seite 249.

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1x GN 1/1 + 2/4 – Höhe 150 mm	1x GN 2/1 – Höhe 150 mm
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 €	1.498,00	1.844,00	2.124,00


**Neutralelement mit Schublade**

**Neutralelement mit Spülbecken und Mischbatterie**

## Neutralelement

### 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	189,00
Passendes Schneidbrett aus Kunststoff für Breite 600 mm	1020.9335	270,00
Verbindungssteg	1020.9331	49,00

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 €	529,00	629,00	728,00

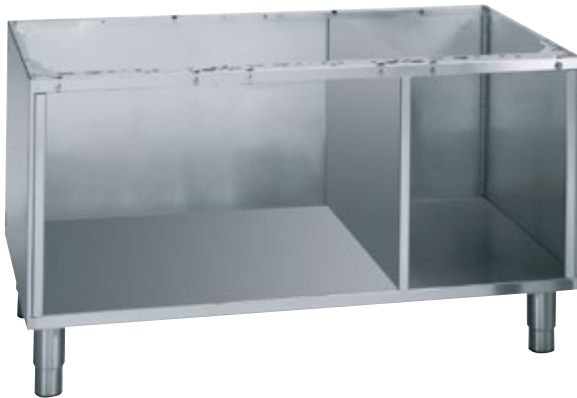
Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	mit Schublade, GN 1/1	mit Schublade, GN 1/1	mit Spülbecken 500 x 400 x 150 mm
Außenmaße (B x T x H)	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	Behälter GN 1/1 – 150 mm	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 €	898,00	998,00	1.299,00



## Unterbau

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auftischgeräten
- ◆ Fußhöhe 600 mm mit Füßen
- ◆ 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	172,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 700 mm	1020.9326	333,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 600 mm	1020.9328	213,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 400 mm	1020.9329	548,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 600 mm	1020.9330	701,00
Zwischenablage für Schrankfach 400 mm breit	1020.9322	123,00
Zwischenablage für Schrankfach 600 mm breit	1020.9323	159,00
Zwischenablage für Schrankfach 700 mm breit	1020.9324	176,00
Zwischenablage für Schrankfach 800 mm breit	1020.9325	198,00

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 €	454,00	474,00	505,00

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 €	588,00	614,00



READY 700

## FUNKTIONALITÄT ZUM GÜNSTIGSTEN PREIS

Die Kochserie „Ready 700“ ist sofort einsatzbereit. Hier steht Funktion im Vordergrund mit einer soliden Verarbeitung. In der Auswahl sind die üblichen Standardgeräte als Auftisch- oder als Standgeräte. Zum Einsatz kommen herkömmliche Brenner aus Gusseisen in bewährter Qualität. Die Gasherde sind alle mit Pilotflammen ausgestattet. Die Arbeitshöhe der Standgeräte ist von 850 auf 945 mm einstellbar. Die Geräte sind einzeln nutzbar oder können zu einem funktionalen Kochblock verbaut werden. Die Module sind in 350 mm, 700 mm und 1050 mm lieferbar.



### Gasauftischgerät

#### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Auftischgeräte mit 2, 4 oder 6 Flammen
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung, Gitter und Brenner aus emailliertem Gusseisen
- ◆ Pilotflamme, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Mit leistungsfähigen Zweikreis- und Einkreisbrenner

Passende Unterbauten auf Seite 257.



Gasauftischgerät 4 Flammen



Modell	Gasauftischgerät	Gasauftischgerät
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen
Außenmaße (B x T x H)	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	10,5 kW	19,5 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Brenner	1 x 7,2 kW 1 x 3,3 kW	2 x 4,5 kW 1 x 7,2 kW 1 x 3,3 kW
Gewicht	27,4 kg	48,8 kg
Artikelnummer	1032.1010	1032.1011
UVP in €	1.398,00	2.096,00

Modell	Gasauftischgerät
Ausführung	6 Flammen
Außenmaße (B x T x H)	1050 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	30,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS
Brenner	2 x 7,2 kW, 2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW
Gewicht	84,5 kg
Artikelnummer	1032.1017
UVP in €	2.779,00



## 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	61,00
Reduzierrost für Gasbrenner	1030.9023	47,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>2.525,00</b>	<b>3.998,00</b>	<b>4.488,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>3.349,00</b>	<b>5.148,00</b>	<b>5.499,00</b>

## Elektroherd und Elektroauf Tischgerät

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen mit 2, 4 oder 6 Kochflächen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

### Auf Tischgeräte:

- ◆ Mit runden Kochplatten je 2,6 kW, 6-stufig regelbar

### Elektro-Ofen:

- ◆ Sicherheitsthermostat

Passende Unterbauten auf Seite 257.



Elektroherd, 4 Platten mit Ofen



Elektroherd, 6 Platten mit Ofen





Elektroauf Tischgerät 4 Platten



Elektroauf Tischgerät 2 Platten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	61,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>3.799,00</b>	<b>4.998,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>1.198,00</b>	<b>1.693,00</b>



## 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



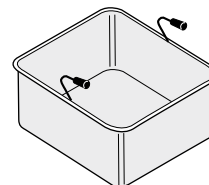
Elektronudelkocher

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

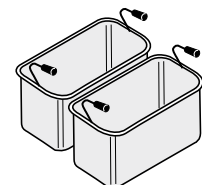
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb für Nudelkocher 2/3, (BxTxH) 290 x 290 x 200 mm	1040.9029	234,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x 1/3, (BxTxH) 290 x 160 x 200 mm	1040.9002	334,00
Korbset für Nudelkocher, 4 x 1/6, (BxTxH) 140 x 140 x 200 mm	1040.9003	437,00
Korbset für Nudelkocher, 1 x 1/3 und 2 x GN 1/6, (BxTxH) 290 x 160 x 200 mm und 140 x 140 x 200 mm	1040.9033	395,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x 2/6, (BxTxH) 145 x 290 x 200 mm	1040.9034	349,00
Deckel für Nudelkocher 2/3	1040.9035	69,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	2 x 23 l
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>2.998,00</b>	<b>4.998,00</b>

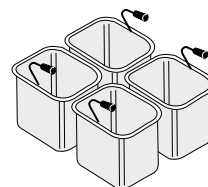
Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	2 x 23 l
Außenmaße (BxTxH)	350 x 700 x 859 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	54 kg	72 kg
Artikelnummer	1032.6001	1032.6002
<b>UVP in €</b>	<b>3.098,00</b>	<b>4.968,00</b>



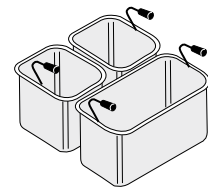
Korb für Nudelkocher, 2/3



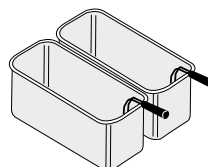
Korbset für Nudelkocher, 2 x 1/3



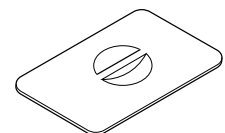
Korbset für Nudelkocher, 4 x 1/6



Korbset für Nudelkocher, 1 x 1/3 und 2 x GN 1/6



Korbset für Nudelkocher, 2 x 2/6



Deckel für Nudelkocher, 2/3



**Aufschnittfritteuse  
1 Becken**




**Aufschnittfritteuse  
2 Becken**

**Gas-Fritteuse  
2 Becken**

**Elektro-Fritteuse  
1 Becken**



**Frittenwanne**

Modell	Frittenwanne
Außenmaße (BxTxH)	350 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	 230 V / 1,0 kW
Artikelnummer	1031.4005
UVP in €	1.468,00

Modell	Aufschnittfritteuse	Aufschnittfritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x 14 l	2 x 14 l
Außenmaße (BxTxH)	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
Serienzubehör	1 Korb, 1 Deckel	2 Körbe, 2 Deckel	Kaltzone, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Ölablaufkanal	Kaltzone, 2 Körbe, 2 Deckel, 1 Ölablaufkanal
Artikelnummer	1031.4006	1031.4007	1031.4001	1031.4002
UVP in €	1.981,00	3.376,00	2.554,00	4.288,00

Modell
Artikelnummer
UVP in €

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	61,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 8 l, (BxTxH) 100 x 260 x 100 mm	1020.9011	138,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 14 l, (BxTxH) 100 x 290 x 110 mm	1030.9017	143,00
Korb für Fritteusen, 8 l, (BxTxH) 210 x 260 x 100 mm	1040.9031	77,00
Korb für Fritteusen, 14 l, (BxTxH) 215 x 295 x 120 mm	1030.9016	98,00

Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
 11,5 kW	 23,0 kW
1032.4001	1032.4002
3.095,00	5.079,00

## Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Becken-Modelle
- ◆ Entleerung nach vorne bei Aufsichtgeräten
- ◆ Überlaufschutz durch Schaumbremsszone
- ◆ Bei Standgeräten: Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufstichaufstellung
- ◆ Aufsichtgerät 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

Passende Unterbauten auf Seite 257.



## 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
- ◆ Inklusive 3-seitigem Spritzschutz

### Gasgrillplatte

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermosteuelemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

### Elektrogrillplatte

- ◆ Sicherheitsthermostat und stufenlos regelbar

Passende Unterbauten auf Seite 257.



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	127,00
Reinigungsschaber	1050.9031	71,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>2.135,00</b>	<b>3.243,00</b>	<b>2.298,00</b>	<b>3.395,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>2.188,00</b>	<b>3.268,00</b>	<b>2.358,00</b>	<b>3.623,00</b>



Gas-Lavasteingrill mit 2 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	61,00
Fisch-Rost für Lavasteingrill, Rundrohr, (BxT) 300 x 480 mm	1020.9020	195,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	79,00

Modell	Gas-Lavasteingrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße (BxTxH)	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 €	2.398,00	3.794,00

## 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

Passende Unterbauten auf Seite 257.



Elektro-Bain-Marie



Gas-Bain-Marie

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	61,00
Siebboden für Bain Marie, für GN 1/1	1040.9011	69,00

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 (BxTxH)	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 €	1.466,00	2.198,00	1.398,00	2.098,00

## 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

Passende Unterbauten auf Seite 257.



## Neutralelement

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Wahlweise mit oder ohne Schublade
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufstichaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Passende Unterbauten unten auf dieser Seite.



Neutralelement mit Schublade



Neutralelement ohne Schublade

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 €	598,00	768,00	819,00	976,00

## Unterbau

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auf Tischgeräten
- ◆ Fußhöhe von 155-259 mm einstellbar
- ◆ Vorbereitet für den nachträglichen Einbau von Schubladen, Türen, Heizregistern



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 1/1, (B x T x H) 350 x 570 x 400 mm	1030.9006	578,00
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 2/1, (B x T x H) 700 x 570 x 400 mm	1030.9007	678,00
Tür für Unterschränke, für Rechts- und Linksanschlag, (B x T x H) 350 x 440 x 20 mm	1030.9005	198,00
Heizregister für Unterbauten, 220 V / 1300 W, (B x T x H) 320 x 500 x 100 mm	1050.9032	368,00
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 €	437,00	498,00	560,00



# 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**

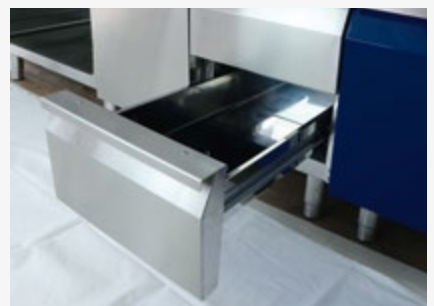
Flamme passt sich automatisch den Topfgrößen an, dadurch optimale Wärmeübertragung, reduzierte Abwärme und Energieeinsparung.



**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 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
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ 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 Aufsichtvariante erhältlich!**

**Türen gegen Mehrpreis**



**Gasherde  
2 Flammen**

**Gasherde  
4 Flammen**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	213,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	123,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	168,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	157,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen	6 Flammen
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	12,0 kW	24,0 kW	36,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x je 6,0 kW	4 x je 6,0 kW	6 x je 6,0 kW
Gewicht	42 kg	80 kg	108 kg
Artikelnummer	1042.1401	1042.1403	1042.1405
<b>UVP in €</b>	<b>2.109,00</b>	<b>3.198,00</b>	<b>4.429,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

**Gasherde, 4 Flammen  
mit Gasofen**

## Gasherde mit Ofen

**Allgemein:**

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindingssystem
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- Öfen im GN 2/1 Maß (außer Jumbo-Ofen 1042.1409)
- Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- Inklusive 1 Rost, verchromt

## 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	213,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	123,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	168,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	157,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße (B x T x H)	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 24,0 kW 🔥 400 V / 6,0 kW	⚡ 36,0 kW 🔥 400 V / 6,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Ofen, 6 kW	Elektro-Ofen, 6 kW, Unterbau geschlossen
Innenmaß Ofen (B x T x H)	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	+50 °C bis zu +300 °C	+50 °C bis zu +300 °C
Brenner	4 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW
Gewicht	138 kg	192 kg
Artikelnummer	1043.1401	1043.1402
<b>UVP in €</b>	<b>5.198,00</b>	<b>6.750,00</b>

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Jumbo Gasofen
Außenmaße (B x T x H)	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 32,0 kW	⚡ 44,0 kW	⚡ 46,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gas-Ofen, 8 kW	Gasofen, 8 kW	Jumbo Gas-Ofen, 10 kW
Innenmaß Ofen (B x T x H)	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm	935 x 640 x 400 mm
Ofentemperatur	+50 °C bis zu +300 °C	+50 °C bis zu +300 °C	+100 °C bis zu +330 °C
Brenner	4 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW
Gewicht	174 kg	192 kg	192 kg
Artikelnummer	1042.1407	1042.1408	1042.1409
<b>UVP in €</b>	<b>4.628,00</b>	<b>6.168,00</b>	<b>6.579,00</b>



## Vaporgrill und Lavasteingrill mit Unterbau

SWS  
PLANBAR

### Allgemein

- Indirektes Heizsystem
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm

### Vaporgrills

- Heizelemente durch Diffusor geschützt
- Gas-Vaporgrill: Inklusive Wasserschubblende 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 Fettaufangschubblende
- Offener Unterbau

Passende Unterbauten auf Seite 270.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Fischrost für Lavasteingrill 1042.2433, (B x T) 757 x 540 mm	1040.9404	394,00
Fischrost für Lavasteingrill 1042.2430, (B x T) 357 x 540 mm	1040.9403	269,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	79,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00



Gas-Vaporgrill



Gas-Lavasteingrill



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 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm
Grillflächenmaß (B x T)	320 x 465 mm	270 x 445 mm	380 x 485 mm
Anschlusswert	7,5 kW	400 V / 4,8 kW	10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive V-Rost für Fleisch
Gewicht	83 kg	83 kg	51 kg
Artikelnummer	1042.2328	1041.2331	1042.2430
<b>UVP in €</b>	<b>3.142,00</b>	<b>3.284,00</b>	<b>2.988,00</b>

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	2 Heizzonen	2 Heizzonen	2 Heizzonen
Außenmaße (B x T x H)	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Grillflächenmaß (B x T)	640 x 465 mm	670 x 445 mm	780 x 485 mm
Anschlusswert	15,0 kW	400 V / 8,16 kW	20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive V-Rost für Fleisch
Gewicht	105 kg	105 kg	71 kg
Artikelnummer	1042.2329	1041.2332	1042.2433
<b>UVP in €</b>	<b>4.837,00</b>	<b>5.096,00</b>	<b>4.479,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

**Glaskeramikerde,  
2 Kochzonen, offener Unterbau**

**Glaskeramikerde,  
4 Kochzonen, offener Unterbau**

**Auftischgerät, Glaskeramik, 2 Kochzonen**

**Auftischgerät, Glaskeramik, 4 Kochzonen**

## Glaskeramikerde mit Ofen und offenem Unterbau, Auftischgerät



### Allgemein

- Gerät aus Edelstahl AISI 304
- 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 2,5 kW
- Mit der Kochmulde dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld, 6 mm dick
- Max. Temperatur: +400 °C
- Kurze Aufheizzeit: max. 3 min
- Kennzeichnung der Heizzonen
- Kontrolleuchten 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
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- 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

**Passende Unterbauten auf Seite 270.**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde
Ausführung / Kochzonen	offener Unterbau / 2	offener Unterbau / 4	mit Elektro-Ofen / 4
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,0 kW	 400 V / 10,0 kW	 400 V / 16,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	–	–	von +50 bis +300 °C
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	60 kg	71 kg	99 kg
Artikelnummer	1041.1413	1041.1415	1041.1417
<b>UVP in €</b>	<b>2.829,00</b>	<b>4.257,00</b>	<b>5.939,00</b>

Modell	Auftischgerät, Glaskeramik	Auftischgerät, Glaskeramik
Kochzonen	2	4
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 320 mm	800 x 730 x 320 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,0 kW	 400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	40 kg	75 kg
Artikelnummer	1041.1414	1041.1416
<b>UVP in €</b>	<b>2.462,00</b>	<b>3.998,00</b>



## Induktionsherd

SWS  
PLANBAR

### Allgemein

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 3,5 kW
- ♦ Mit 6-Stufen-Schalter
- ♦ Mit der Kochmulde dicht versiegelte Glaskeramikerfläche, 6 mm dick
- ♦ Mehrpunktinduktion
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Passende Unterbauten auf Seite 270.

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



Induktionsherd, 2 Kochzonen



Induktionsherd, 4 Kochzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW
Gewicht	60 kg	87 kg
Artikelnummer	1041.1418	1041.1420
UVP in €	10.248,00	15.295,00

## Gas-Fritteuse

### Allgemein

- ♦ Außenmaterial Edelstahl
- ♦ Tiefgezogenes Becken
- ♦ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ♦ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ♦ 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



Gas-Fritteuse, 1 Becken 15 l



Gas-Fritteuse, 2 Becken je 10 l

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	399,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	449,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	529,00
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	108,00
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	261,00



Tiefgezogenes Becken mit großer Kaltzone

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
Ausführung	1 x 10 l	2 x 10 l	1 x 15 l	2 x 15 l
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW	14,0 kW	28,0 kW
Artikelnummer	1042.4401	1042.4404	1042.4403	1042.4406
UVP in €	3.499,00	5.624,00	3.898,00	6.584,00


**Elektro-Fritteuse,  
Drehheizung, 1 x 10 l**

**Elektro-Fritteuse,  
Drehheizung, 2 x 10 l**

## Elektro-Fritteuse mit Drehheizung, 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
- ◆ Unten liegender Öl Ablauf in den Unterbau führend

### Elektro-Fritteusen, Drehheizung

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

### Elektro-Frittenwanne

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

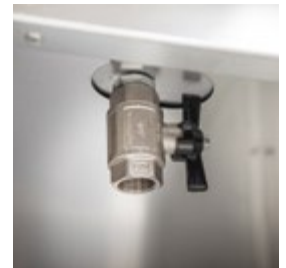
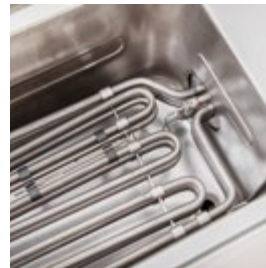
**Alle Geräte auf dieser Seite auch  
als Auftischvariante erhältlich!**



Drehheizung: Kann zur Reinigung gekippt werden.







Ölablauf im Unterbau  
mit Fettauffangbehälter (Zubehör)


**Elektro-Frittenwanne**


Modell	Frittenwanne
Außenmaße (BxTxH)	400 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	 230 V / 2,0 kW
Wanne	für GN 1/1 – Höhe 150 mm
Artikelnummer	1041.4401
<b>UVP in €</b>	<b>2.698,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	399,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	449,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	529,00
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	108,00
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	261,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	E-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	E-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	E-Fritteuse Drehheizung manuelle Bedienung	E-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung
Ausführung	1 x 10 l	2 x 10 l	1 x 15 l	2 x 15 l
Außenmaße (BxTxH)	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	 400 V / 9,0 kW	 400 V / 18,0 kW	 400 V / 12,0 kW	 400 V / 24,0 kW
Artikelnummer	1041.4404	1041.4407	1041.4406	1041.4409
<b>UVP in €</b>	<b>2.953,00</b>	<b>4.537,00</b>	<b>3.343,00</b>	<b>5.673,00</b>



## Elektro-Fritteuse mit Klappheizung

### 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
- ◆ Öl Ablauf in den Unterbau führend (Außer bei Fritteuse mit manueller Bedienung und 2 Becken)

### Elektro-Fritteusen, Klappheizung

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

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Aufschichtvariante erhältlich!



Elektro-Fritteuse, Klappheizung, manuelle Bedienung, 1 x 10 l



Elektro-Fritteuse, Klappheizung, manuelle Bedienung, 2 x 10 l



Elektro-Fritteuse, Klappheizung, Elektronische Steuerung, 1 x 10 l



Elektro-Fritteuse, Klappheizung, Elektronische Steuerung, 2 x 10 l



Klappheizung



Klappheizung: Kann nach oben hochgeklappt werden.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	399,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	449,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	529,00
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	108,00
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	261,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00



Mit Feststellhaken



Elektronische Steuerung



Ölablauf außen bei Artikel 1041.4405

Modell	E-Fritteuse, manuelle Bedienung	E-Fritteuse, manuelle Bedienung
Ausführung	1 x 10 l	2 x 10 l
Außenmaße (BxTxH)	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	400 V / 18,0 kW
Artikelnummer	1041.4415	1041.4405
UVP in €	3.378,00	4.814,00

Modell	E-Fritteuse, Aufschicht	E-Fritteuse, Aufschicht
Artikelnummer	1041.4311	1041.4413
UVP in €	2.948,00	4.228,00

Modell	E-Fritteuse, elektronische Steuerung	E-Fritteuse, elektronische Steuerung
Artikelnummer	1041.4412	1041.4408
UVP in €	3.698,00	5.253,00

**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 +200 °C und +400 °C, inkl. Sicherheitsthermostat
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Zündung mittels Piezozünder
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

**Passende Unterbauten auf Seite 270.**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	157,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	173,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	259,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	324,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	398,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	349,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	169,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00


**G-Grillplatte Auf Tisch,**  
**1 Heizzone, glatt**

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 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	6,0 kW	9,0 kW	12,0 kW	18,0 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+200 °C bis +400 °C	+200 °C bis +400 °C	+200 °C bis +400 °C	+200 °C bis +400 °C
Gewicht	78 kg	99 kg	125 kg	175 kg
Artikelnummer	1042.2440	1042.2442	1042.2444	1042.2446
UVP in €	2.916,00	3.298,00	4.152,00	7.419,00

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 €	3.164,00	3.552,00	4.622,00	7.177,00

Modell	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
Artikelnummer	1042.2405	1042.2415	1042.2423
UVP in €	3.298,00	3.732,00	4.689,00

Modell	G-Grillplatte Auf Tisch	G-Grillplatte Auf Tisch	G-Grillplatte Auf Tisch	G-Grillplatte Auf Tisch
Ausführung	1 Heizzone, glatt, hartverchromt	1 Heizzone, glatt, hartverchromt	2 Heizzonen, glatt, hartverchromt	3 Heizzonen, glatt, hartverchromt
Artikelnummer	1042.2411	1042.2417	1042.2436	1042.2438
UVP in €	2.834,00	3.144,00	4.088,00	6.467,00



## 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
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- Temperatur regelbar zw. +110 °C und +280 °C
- Inklusive Sicherheitsthermostat
- Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

### Passende Unterbauten auf Seite 270.

#### 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



E-Grillplatte Auftisch,  
1 Heizzone, glatt

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	157,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	173,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	259,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	324,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	399,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	299,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	169,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 5,4 kW	400 V / 7,5 kW	400 V / 10,8 kW	400 V / 16,2 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C
Gewicht	68 kg	95 kg	123 kg	178 kg
Artikelnummer	1041.2450	1041.2452	1041.2454	1041.2456
UVP in €	2.888,00	3.251,00	3.842,00	6.866,00

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	1041.2404	1041.2416	1041.2423	1041.2437
UVP in €	3.124,00	3.598,00	4.428,00	6.288,00

Modell	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
Artikelnummer	1041.2413	1041.2415	1041.2417
UVP in €	3.293,00	3.698,00	4.488,00

Modell	E-Grillplatte Auftisch	E-Grillplatte Auftisch	E-Grillplatte Auftisch	E-Grillplatte Auftisch
Ausführung	1 Heizzone, glatt, hartverchromt	1 Heizzone, glatt, hartverchromt	2 Heizzonen, glatt, hartverchromt	3 Heizzonen, glatt, hartverchromt
Artikelnummer	1041.2409	1041.2430	1041.2335	1041.2429
UVP in €	2.844,00	3.166,00	3.899,00	6.022,00

**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 €
Nudelkörbe, 2 x 1/3, (BxTxH) 300 x 135 x 180 mm	1040.9328	356,00
Nudelkorb, 1/3, seitliche Griffe, (BxTxH) 270 x 150 x 180 mm	1040.9329	181,00
Nudelkörbe, 2 x 1/6, (BxTxH) 104 x 140 x 180 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330	329,00
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, (BxTxH) 85 x 150 x 180 mm, mit Einhängerahmen	1040.9331	386,00
Nudelkorb, 2/3, (BxTxH) 280 x 310 x 180 mm	1040.9332	217,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1040.9334	98,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 28 l	1 x 42 l	2 x 28 l
Außenmaße (BxTxH)	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW / 230 V / 0,1 kW	14,0 kW / 230 V / 0,1 kW	21,0 kW / 230 V / 0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1042.6401	1042.6402	1042.6403
<b>UVP in €</b>	<b>3.899,00</b>	<b>4.388,00</b>	<b>6.288,00</b>

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 28 l	1 x 42 l	2 x 28 l
Außenmaße (BxTxH)	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 5,7 kW	400 V / 9,0 kW	400 V / 11,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1041.6401	1041.6402	1041.6403
<b>UVP in €</b>	<b>3.923,00</b>	<b>4.550,00</b>	<b>6.098,00</b>

## 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
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- Integrierter Wassereinlauf
- Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- Inklusive Trockenschutz

### Gas-Nudelkocher:

- Beheizung durch Stahlbrenner mit stabiler 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de) Belegungspläne, die Ihnen alle Kombinationsmöglichkeiten für passende Nudelkörbe aufzeigen.**



## 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
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ 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	299,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	349,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	595,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	791,00
Zwischensteg C, (B x T x H) 325 x 24 x 16 mm	1040.9335	71,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite, inkl. 1 Tür	1040.9338	957,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite, inkl. 2 Türen	1040.9339	1.317,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00
Schubladen Kit, 2 Schubladen, 400 mm Breite	1040.9409	698,00

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 1,8 kW	400 V / 5,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Becken	1x GN 1/1 h = 150 mm	1x GN 2/1 h = 150 mm
Gewicht	39 kg	75 kg
Zubehör	Zwischensteg A	Zwischensteg A + B
Artikelnummer	1041.5401	1041.5404
<b>UVP in €</b>	<b>2.543,00</b>	<b>3.278,00</b>

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße (B x T x H)	200 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Gewicht	20 kg	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9476	1040.9478	1040.9484	1040.9488
<b>UVP in €</b>	<b>978,00</b>	<b>1.184,00</b>	<b>1.377,00</b>	<b>1.574,00</b>

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Gewicht	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9481	1040.9486	1040.9491
<b>UVP in €</b>	<b>1.388,00</b>	<b>1.628,00</b>	<b>1.818,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

**Gas-Kochkessel 50 l**

**Elektro-Kochkessel 80 l**

## Gas- und Elektro-Kochkessel

### Kochkessel aus Edelstahl

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Doppelwandiger Kessel
- ◆ Mit starken Dämmplatten wärmeisolierter Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 1 1/2" Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inkl. Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inkl. Warnleuchte bei Wassermangel

### Gasversion

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	50 l, Öffnung nach hinten	80 l, Öffnung nach links	50 l, Öffnung nach hinten	80 l, Öffnung nach links
Außenmaße (B x T x H)	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW	17,0 kW	400 V / 9,6 kW	400 V / 16,8 kW
Becken	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)
Gewicht	60 kg	90 kg	60 kg	90 kg
Artikelnummer	1042.8403	1042.8404	1041.8401	1041.8402
UVP in €	10.200,00	11.500,00	9.688,00	9.730,00


**Breite 400mm**

**Breite 800mm**

## Unterbau

### Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Aufstichgeräten
- ◆ Fußhöhe einstellbar

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Ausführung	3-seitig geschlossen	3-seitig geschlossen	3-seitig geschlossen
Außenmaße (B x T x H)	400 x 665 x 620 mm	600 x 665 x 620 mm	800 x 665 x 620 mm
Gewicht	25 kg	35 kg	35 kg
Artikelnummer	1040.1419	1040.1422	1040.1421
UVP in €	652,00	782,00	870,00



## Multibräter

SWS  
PLANBAR

### Elektro-Multibräter aus Edelstahl

- ♦ Rechteckiges Edelstahlbecken
- ♦ Edelstahlboden, hochglanzpoliert
- ♦ Temperatur +50 °C bis +300 °C
- ♦ inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ♦ 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	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	Elektro-Multibräter	Elektro-Multibräter
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße (B x T x H)	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 4,0 kW	400 V / 8,1 kW
Becken	8,5 l (320 x 480 x 90 mm)	13,8 l (520 x 480 x 90 mm)
Gewicht	51 kg	65 kg
Artikelnummer	1041.7401	1041.7402
<b>UVP in €</b>	<b>3.838,00</b>	<b>4.948,00</b>

## 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
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ♦ 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	141,00
Abschlussprofil links	1040.9341	141,00

Modell	Gas-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	Manuelle Kippung	Manuelle Kippung
Außenmaße (B x T x H)	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	14,0 kW	400 V / 9,9 kW
Becken	50 l	50 l
Gewicht	117 kg	120 kg
Artikelnummer	1042.7402	1041.7404
<b>UVP in €</b>	<b>6.948,00</b>	<b>6.999,00</b>

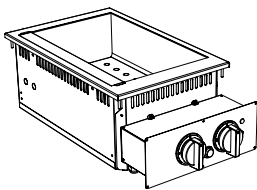


**Jetzt Drop-in Flyer  
downloaden!**

# ESSENCE 700 – DROP-IN MODULE

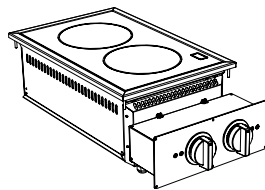
## Alle Geräte auf einen Blick

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](http://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!



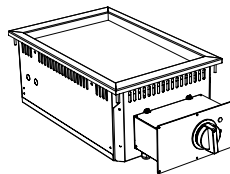
**Bain-Marie**

Artikelnummer	1041.5406
UVP in €	1.998,00



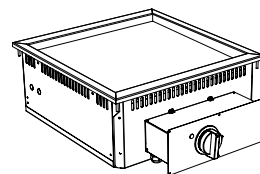
**Induktionsherd**

Artikelnummer	1042.1503
UVP in €	9.921,00



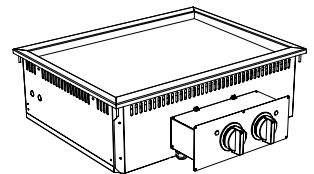
**Elektro-Grillplatte 400 mm  
glatt verchromt**

Artikelnummer	1041.2502
UVP in €	2.540,00



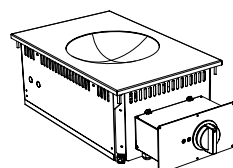
**Elektro-Grillplatte 600 mm  
glatt verchromt**

Artikelnummer	1041.2505
UVP in €	2.848,00



**Elektro-Grillplatte 800 mm  
glatt verchromt**

Artikelnummer	1041.2508
UVP in €	3.761,00



**Induktionswok**

Artikelnummer	1041.1430
UVP in €	5.686,00

**Elektro-Grillplatte 400 mm  
gerillt verchromt**

Artikelnummer	1041.2503
UVP in €	2.488,00

**Elektro-Grillplatte 600 mm  
gerillt verchromt**

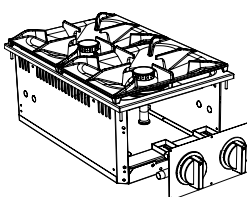
Artikelnummer	1041.2506
UVP in €	2.988,00

**Elektro-Grillplatte 800 mm  
gerillt verchromt**

Artikelnummer	1041.2509
UVP in €	3.888,00

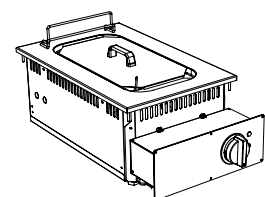
**Elektro-Grillplatte 800 mm  
Grillplatte 1/3 gerillt  
+ 2/3 glatt, verchromt**

Artikelnummer	1041.2510
UVP in €	3.744,00



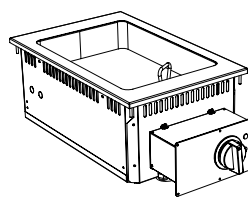
**2 Flammen Gasher**

Artikelnummer	1042.1501
UVP in €	1.861,00



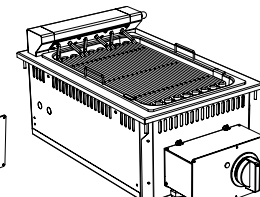
**Elektro-Fritteuse, 10 Liter**

Artikelnummer	1041.4410
UVP in €	2.455,00



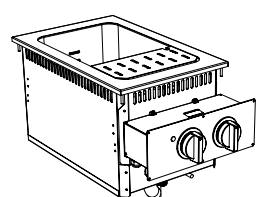
**Multibräter, 8,5 Liter**

Artikelnummer	1041.7410
UVP in €	3.255,00



**Elektro-Grill, 400 mm Breite**

Artikelnummer	1041.2511
UVP in €	3.171,00



**Elektro-Nudelkocher, 28 Liter**

Artikelnummer	1041.6406
UVP in €	3.744,00

**4 Flammen Gasher**

Artikelnummer	1042.1502
UVP in €	2.888,00

**Elektro-Fritteuse, 15 Liter**

Artikelnummer	1041.4411
UVP in €	3.998,00

**Multibräter, 13,8 Liter**

Artikelnummer	1041.7411
UVP in €	4.088,00

**Elektro-Grill, 800 mm Breite**

Artikelnummer	1041.2512
UVP in €	4.888,00

**Elektro-Nudelkocher, 42 Liter**

Artikelnummer	1041.6407
UVP in €	4.188,00



## Induktionsherd

SWS  
PLANBAR

### Induktionsherd mit Schott Ceran

- ◆ Digitale Anzeige
- ◆ Material: Edelstahl, Schott Ceran
- ◆ Touch- und Drehknopfsteuerung
- ◆ 60°C - 240°C (Temperatur), Leistungsstufen 1-10 (Power), Einstellung erscheint auf der digitalen Anzeige
- ◆ Leistungsstarke 5 kW-Induktionsspulen
- ◆ Topferkennung
- ◆ Überhitzungsschutz
- ◆ Größe Kochstellen Ø 260 mm
- ◆ Unterbau mit Flügeltür/en
- ◆ Füße höhenverstellbar
- ◆ Lieferung inklusive: 4 Füße
- ◆ Minimaler Topfdurchmesser 160 mm, max. Topfdurchmesser 260 mm



Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW



**Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetischen Boden.**



Induktionsherd 4 Kochzonen



Induktionsherd 2 Kochzonen



Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	2 Kochzonen
Außenmaße (B x T x H)	400 x 700 x 870 mm	800 x 700 x 870 mm	400 x 700 x 320 mm
Anschlusswert	400 V / 2 x 5 kW	400 V / 4 x 5 kW	400 V / 2 x 5 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	44,5 kg	75 kg	26,5 kg
Artikelnummer	1073.1003	1073.1004	1071.1001
UVP in €	1.929,00	3.388,00	1.544,00



## 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-Sparzündbrenner (170 W) ausgestattet
- ♦ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ 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 Aufschubvariante erhältlich!



Gasherde, 4 Flammen mit Gasofen

Gasherde, 2 Flammen, offener Unterbau

## Gasherde mit Ofen

### Gasherde aus Edelstahl

- ♦ Öfen im GN 2/1, Innenmaße 575 x 700 x 300 mm
- ♦ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ♦ Ofentemperatur + 50 °C bis + 300 °C



### 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	299,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	240,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	157,00
Brennerrost für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	209,00
Brennerrost für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	203,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00
Rost für Jumbo-Ofen, verchromt, (B x T) 930 x 620 mm	1040.9313	162,00
Backblech für Jumbo-Ofen, Edelstahl, (B x T x H) 930 x 620 x 160 mm	1040.9315	148,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	2 Flammen	2 Flammen	4 Flammen	4 Flammen	6 Flammen	8 Flammen
Außenmaße (BxTxH)	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 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	18,0 kW	27,0 kW	36,0 kW	42,0 kW	54,0 kW
Brenner	1 x 9,0 kW, 1 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	4 x 9,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 6 x 6,0 kW
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau
Artikelnummer	1052.1401	1052.1431	1052.1403	1052.1433	1052.1405	1052.1407
UVP in €	2.436,00	2.791,00	3.672,00	4.371,00	5.072,00	6.969,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen, mit Gasofen	4 Flammen, mit Elektro-Ofen	6 Flammen, mit Gasofen
Außenmaße (BxTxH)	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 / EL 400 V / 6,0 kW	50,0 kW
Ofen	Gas-Ofen, 8,0 kW	Elektro-Ofen, 6,0 kW	Gas-Ofen, 8,0 kW, mit Schrankfach
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
Artikelnummer	1052.1408	1053.1401	1052.1409
UVP in €	5.262,00	5.965,00	6.999,00



## Elektroherd mit Ofen oder offenem Unterbau



**Elektroherd, 4 Platten  
mit Elektro-Ofen**

### Elektroherd aus Edelstahl

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Quadratische Kochplatten 300 x 300 mm
- ◆ Vorbereitet für 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
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!






**Elektroherd, 2 Platten  
offener Unterbau**



**Elektroherd, 4 Platten  
offener Unterbau**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>3.088,00</b>	<b>4.988,00</b>	<b>6.899,00</b>



## 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
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen



Induktionswok,  
1 Wokkochfläche



Glaskeramikerde,  
2 Kochzonen

## Induktionsherde 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
- ♦ Mehrpunktinduktion
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- ♦ Alle Kochflächen auch als Auf Tischvariante erhältlich



Induktionsherde,  
4 Kochzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

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	EL 400 V / 8,0 kW	EL 400 V / 16,0 kW	EL 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
<b>UVP in €</b>	<b>3.688,00</b>	<b>5.799,00</b>	<b>7.766,00</b>

Modell	Induktionsherde	Induktionsherde	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	EL 400 V / 10,0 kW	EL 400 V / 20,0 kW	EL 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
<b>UVP in €</b>	<b>11.279,00</b>	<b>17.979,00</b>	<b>6.888,00</b>



## Gas- und Elektro-Vaporgrill

### Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Heizelemente durch Diffusor geschützt
- ◆ Serienausstattung: Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm

### Gas-Vaporgrill:

- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- ◆ Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- ◆ Garen durch direkten Kontakt mit den Heizwiderständen
- ◆ 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, 1 Heizzone



Gas-Vaporgrill, 1 Heizzone



Elektro-Vaporgrill, 2 Heizzone

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>3.783,00</b>	<b>5.586,00</b>	<b>4.124,00</b>	<b>6.280,00</b>



## Gas- und Elektro-Nudelkocher

SWS  
PLANBAR

### Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Oberplatte mit Überlaufrinne und großer Schaumzone
- ◆ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316
- ◆ Beckenmaß pro 42 l Becken: 305 x 510 x 285 mm
- ◆ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ◆ Integrierter Wassereinfluss
- ◆ Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de) Belegungspläne, die Ihnen alle Kombinationsmöglichkeiten für passende Nudelkörbe aufzeigen.

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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Nudelkörbe, 2 x 1/3, (B x T x H) 135 x 300 x 180 mm	1040.9328	356,00
Nudelkorb, 1/3, seitliche Griffe, (B x T x H) 270 x 150 x 180 mm	1040.9329	181,00
Nudelkörbe, 3 Körbe je 85 x 150 x 180 mm inkl. Gestell und Rahmen	1040.9331	386,00
Nudelkörbe, 2 x 1/6, (B x T x H) 140 x 104 x 180 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330	321,00
Nudelkorb, 2/3, (B x T x H) 280 x 310 x 180 mm	1040.9332	217,00
Nudelkorb, 1/2, (B x T x H) 270 x 230 x 180 mm	1040.9333	199,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1050.9336	99,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 42 l	1 x 42 l	2 x 42 l
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
<b>UVP in €</b>	<b>4.377,00</b>	<b>4.872,00</b>	<b>7.138,00</b>

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	autom. Hebe- / Senkmodul
Ausführung	1 x 42 l	1 x 42 l	2 x 42 l	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
<b>UVP in €</b>	<b>4.257,00</b>	<b>4.963,00</b>	<b>7.088,00</b>	<b>4.744,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

**Gas-Grillplatte gerillt**

**Gas-Grillplatte**

## 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 +200 °C und +400 °C, inkl. Sicherheitsthermostat
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ Zündung mittels Piezozünder
- ♦ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

**Grillplatten in gerader Ausführung für das Braten von Schnitzeln auf Wunsch erhältlich!**
**Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!**
**Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	157,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	173,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	259,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	259,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	388,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	349,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	169,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

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 +200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C	von +200 °C bis +400 °C
Gewicht	85 kg	105 kg	130 kg	180 kg
Artikelnummer	1052.2440	1052.2442	1052.2444	1052.2446
UVP in €	3.455,00	4.489,00	4.848,00	6.866,00

Modell	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
Artikelnummer	1052.2441	1052.2443	1052.2445
UVP in €	3.656,00	4.560,00	4.998,00

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 €	3.782,00	4.596,00	5.482,00	7.725,00

Modell	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
Artikelnummer	1052.2406	1052.2410	1052.2423
UVP in €	3.914,00	4.873,00	5.610,00



## Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

SWS  
PLANBAR

### 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
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ 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	157,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	173,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	259,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	324,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	388,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	349,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	169,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

### 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 hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Modell	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-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 €	3.434,00	4.528,00	5.088,00	7.594,00

Modell	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1051.2451	1051.2453	1051.2455
UVP in €	3.598,00	4.988,00	5.844,00

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 €	3.684,00	4.841,00	5.688,00	7.724,00

Modell	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
Artikelnummer	1051.2407	1051.2412	1051.2418
UVP in €	3.888,00	4.998,00	5.899,00

**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
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ 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	399,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	449,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	529,00
Korb 1/2, für 15 l Becken, (B x T x H) 110 x 360 x 120 mm	1040.9322	108,00
Korb für 22/23 l Becken, (B x T x H) 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	158,00
Fettauffangbehälter für alle Modelle	1050.9334	253,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell
Ausführung
Außenmaße (B x T x H)
Anschlusswert
Außenmaterial
Temperatur
Gewicht
Artikelnummer
<b>UVP in €</b>

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
<b>4.159,00</b>	<b>4.735,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>6.249,00</b>	<b>6.954,00</b>	<b>8.132,00</b>



## Elektro-Fritteuse, Frittenwanne

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
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ 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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb 1/2, für 15 l Becken, (BxTxH) 110 x 360 x 120 mm	1040.9322	108,00
Korb für 22/23 l Becken, (BxTxH) 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	158,00
Fettauffangbehälter alle Modelle	1050.9334	253,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00



Drehheizung: Kann zur Reinigung gekippt werden.

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 (BxTxH)	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 €	3.598,00	3.983,00	4.569,00	2.559,00

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 (BxTxH)	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 €	5.055,00	6.089,00	6.709,00	7.649,00

**SWS**  
 PLANBAR

**Elektro-Kippbratpfanne  
 mit elektrischer Kippung**

**Gas-Kippbratpfanne  
 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
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ 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	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

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
<b>UVP in €</b>	<b>10.235,00</b>	<b>11.644,00</b>	<b>10.719,00</b>	<b>12.299,00</b>



## Gas- und Elektro-Kochkessel



### Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem und doppelwandiger Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinflaschhahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 2-Zoll-Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inklusive Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inklusive Warnleuchte bei Wassermangel

### Gasgeräte

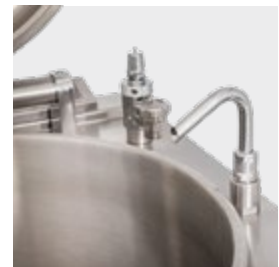
- ◆ Elektrische Zündvorrichtung 230 V / 0,2 kW
- ◆ Gas-Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt



Gas-Kochkessel, 100 l



Elektro-Kochkessel, 100 l



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l	100 l	150 l
Außenmaße (B x T x H)	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	GA 21,0 kW EL 230 V / 0,2 kW	GA 24,0 kW EL 230 V / 0,2 kW	EL 400 V / 21,0 kW	EL 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 €	10.488,00	10.988,00	11.800,00	12.300,00

**SWS**  
 PLANBAR

**Bain-Marie, GN 1/1**

**Bain-Marie, GN 2/1**

**Neutralelement  
ohne Schublade**

## 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
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Integrierter Wasserzu- und ablauf

## 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!**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	299,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	349,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	595,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	791,00
Zwischensteg GN 1/1	1040.9335	71,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9338	957,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9339	1.317,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm
Außenmaße (BxTxH)	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	 230 V / 1,8 kW	 400 V / 5,4 kW
Artikelnummer	1051.5401	1051.5404
<b>UVP in €</b>	<b>2.922,00</b>	<b>3.696,00</b>

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.178,00</b>	<b>1.388,00</b>	<b>1.598,00</b>	<b>1.867,00</b>

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1
Artikelnummer	1050.9407	1050.9413	1050.9419
<b>UVP in €</b>	<b>1.624,00</b>	<b>1.855,00</b>	<b>2.058,00</b>



## Elektro-Kippbratpfanne

### Allgemein

- ◆ Becken mit gerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 304 gefertigt
- ◆ Manuelle Neigung des Beckens
- ◆ Becken mit Tiegelfboden aus 12 mm Duplex Edelstahl AISI 304 hergestellt
- ◆ Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Tiegel
- ◆ Optimale Wärmeverteilung
- ◆ Wasserzufuhr manuell
- ◆ Wasserablauf durch praktisch geformten Badewannenablauf
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Stufenlose Temperatureinstellung
- ◆ Schutzart der Bedienelemente IPX4, wartungsfrei und wasserbeständig
- ◆ Korpus in Edelstahl AISI 430 gefertigt
- ◆ 4 höhenverstellbaren Stellfüßen



80 Liter



120 Liter

Modell	Elektro-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	80 l	120 l
Außenmaße (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 / 18 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 300 °C	+50°C bis + 300°C
Gewicht	162 kg	230 kg
Artikelnummer	1051.7420	1051.7421
UVP in €	6.088,00	7.988,00

## Elektro-Kochkessel



### Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem mit gleichmäßiger Hitzeverteilung
- ◆ Doppelwandiger Kessel in AISI 316
- ◆ G1/2 Gewinde zum Schlauchanschluss

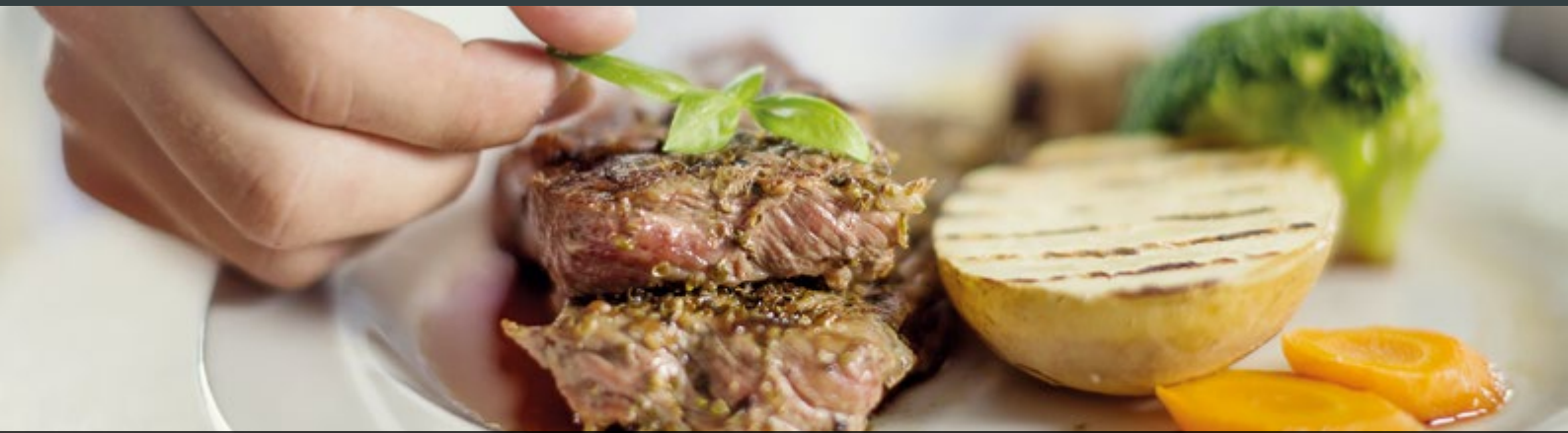


100 Liter



150 Liter

Modell	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l
Außenmaße (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	140 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.8420	1051.8421
UVP in €	6.988,00	7.444,00



## 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 Dampfatosphäre gegart wird. Das Gerät kann sowohl trockene Hitze wie ein Umluftbackofen, als auch feuchte Hitze wie ein Dampfgarer erzeugen und programmgesteuert wechseln. Wir bieten Ihnen 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 Gratинieren, 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 Euronorm



Heißluftofen Standard 2



Heißluftofen Premium  
mit Grillfunktion  
und Beschwädung



Heißluftofen Premium 2  
mit Grillfunktion und Beschwädung



Heißluftofen Euronorm 2

Modell	Heißluftofen Standard	Heißluftofen Premium	Heißluftofen Euronorm
Ausführung	Umluft	Umluft, Grillfunktion und manuelle Beschwädung	Umluft, manuelle Beschwädung und reversierender Motorlauf
Außenmaße (BxTxH)	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 (BxTxH)	460 x 375 x 360 mm	460 x 375 x 360 mm	700 x 420 x 460 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 emailiert und abgerundet	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer aus Edelstahl und abgerundet, Wasseranschluss 3/4"	4 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 €	594,00	839,00	1.449,00

Modell	Heißluftofen Standard 2	Heißluftofen Premium 2	Heißluftofen Euronorm 2
Ausführung	Mit digitaler Anzeige für Zeit und Drehknöpfe für Temperatur	Mit digitaler Anzeige für Zeit und Drehknöpfe für Temperatur	Mit digitaler Anzeige für Zeit und Drehknöpfe für Temperatur
Artikelnummer	1111.2015	1111.2016	1111.2011
UVP in €	644,00	888,00	1.529,00

## Salamander und Lift-Salamander



### Incoloy Heizelemente

Heizelemente, die durch eine als Incoloy bekannte Nickel-Eisen-Chrom-Legierung besonders korrosionsgeschützt und somit langlebig sind.

### 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 €	535,00	819,00	2.029,00



## 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.198,00</b>	<b>1.595,00</b>	<b>3.384,00</b>	<b>3.739,00</b>



**Nur 50,5 cm breit!**

6 x 1/1 GN



## Kombidämpfer Ready Plus Compact

### 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
- Mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
- WIFI-Schnittstelle

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	276,00
Kondensationshaube 0,19 kW	1149.0027	2.998,00
Untergestell aus Edelstahl ohne Auflageschienen	1149.0025	757,00
Untergestell aus Edelstahl mit 8 x 1/1 GN Auflageschienen	1149.0026	936,00
Stapelkit-Bausatz für 2 x Kombidämpfer Compact 6 x 1/1 GN	1149.0028	859,00
Backblech aus Edelstahl, GN 1/1, Höhe 20 mm	1149.0032	67,00
Backblech aus Edelstahl, GN 1/1, Höhe 40 mm	1149.0033	77,00
Backblech aus Edelstahl, GN 1/1, Höhe 65 mm	1149.0034	87,00
Grillrost aus Edelstahl, GN 1/1	1149.0035	87,00

Modell	Kombidämpfer Ready Plus Compact	Kombidämpfer Ready Plus 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 €	6.044,00	7.473,00

Modell	Kombidämpfer Ready Plus Compact	Kombidämpfer Ready Plus 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 €	7.209,00	8.609,00



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, LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Autoreverse Lüfter
- ♦ Manuelle Garraumentfeuchtung
- ♦ Mit Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- ♦ Höhenverstellbare FüÙe



Untergestell mit Auflageschienen  
10 x 1/1 GN



6 x 1/1 GN

### Zubehör (Weiteres Zubehör auf Seite 292)

	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	276,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1GN, 0,19 kW	1149.0019	3.076,00
Montagekit zur Befestigung von zwei Kombidämpfern übereinander für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN	1149.0029	849,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	802,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	802,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	959,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	959,00

Modell	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
AußenmaÙe (B x T x H)	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 6,25 kW	EL 400 V / 8,25 kW	EL 400 V / 16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1131.1025	1131.1026	1131.1027
<b>UVP in €</b>	<b>4.118,00</b>	<b>5.251,00</b>	<b>6.384,00</b>

## 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 Garraumentfeuchtung
- ◆ 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  
 Gasmodelle

Zubehör (Weiteres Zubehör auf Seite 292)	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	276,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1 GN, 0,19 kW	1149.0019	3.076,00
Montagekit zur Befestigung von zwei Kombidämpfern übereinander für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN	1149.0029	849,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	802,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	802,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	959,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	959,00

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	1141.1007	1141.1008	1141.1009
<b>UVP in €</b>	<b>5.109,00</b>	<b>6.052,00</b>	<b>7.407,00</b>

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	1141.4012	1141.4013	1141.4014
<b>UVP in €</b>	<b>6.219,00</b>	<b>7.166,00</b>	<b>8.574,00</b>



# NAYATI – ASIAN COOKING FÜR KBS KUNDEN

## Elektro-Nudelkocher

### 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 mit Hebeautomatik

- ◆ Auto-Lift mit Timerfunktion, individuell einstellbar für alle 6 Nudelkörbe



SWS  
PLANBAR

Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik



Hier Live-Vorführung auf YouTube



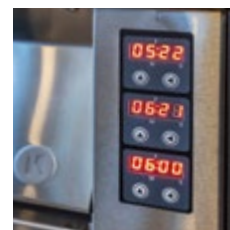
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Adapterplatte zur Nutzung als Dim Sum Steamer	1089.0004	375,00

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 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	50 kg	81 kg
Artikelnummer	1081.5003	1081.5004
UVP in €	4.298,00	6.898,00

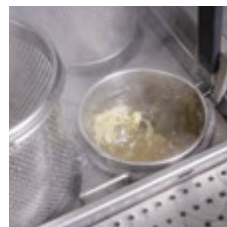
Befüllen der Nudelkörbe



Individuell einstellbare Timer



Schnelles perfektes Essen!



6  
Thermik

## 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**



**Untergestell für Elektro-/Gas-Teppanyaki 2 mit Heizzonen**

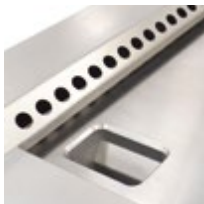
- ◆ Grillplatte mit sehr hoher Wärmeleitfähigkeit und Temperaturstabilität
- ◆ 20 mm messerfester Stahl ermöglicht Gargut auf der Oberfläche zu schneiden
- ◆ Ruhezone am Rand der Grillplatte
- ◆ Abwurfschacht zum Entfernen von Fett und Speiseresten
- ◆ Fettauffangbehälter unterhalb der Grillplatte für 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



### Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814001 und 10824001, (B x T x H) 1200 x 769 x 579 mm	1089.0007	1.822,00
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814002 und 10824002, (B x T x H) 1440 x 769 x 579 mm	1089.0008	2.166,00

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 €	<b>4.744,00</b>	<b>5.588,00</b>	<b>3.798,00</b>	<b>4.737,00</b>



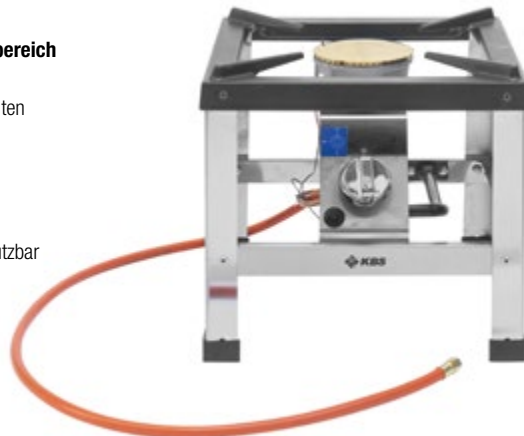
## Gas-Hockerkocher

### 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	309,00

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	13 kg	20 kg
Artikelnummer	1082.3011	1082.3003
UVP in €	419,00	759,00



## Induktions- und Elektro-Hockerkocher

### Allgemein

- ◆ Edelstahlausführung
- ◆ Betriebsanzeigen
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Elektro-Hockerkocher



Induktions-Hockerkocher


Modell	Elektro-Hockerkocher	Induktions-Hockerkocher
Ausführung	1 Kochplatte Ø 400 mm	1 Induktionskochfläche
Außenmaße (B x T x H)	580 x 580 x 380 mm	500 x 500 x 365 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 8 kW
Besonderheit	Geeignet für Töpfe bis ca. 100 Liter	Geeignet für Töpfe von Ø 120 - 260 mm
Gewicht	35 kg	23,5 kg
Artikelnummer	1082.3007	1091.1019
UVP in €	1.370,00	1.476,00

**SWS**  
PLANBAR



Bastkörbe nicht im Lieferumfang enthalten



Modell	Dim Sum Dampfgarer
Außenmaße (BxTxH)	400 x 750 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V / 12 kW
Gewicht	50 kg
Artikelnummer	1081.5005
UVP in €	4.599,00

## Dim Sum Dampfgarer

### Für die asiatische Küche

- ◆ Adapterplatte mit 6 Rundöffnungen, Ø 130 mm für handelsübliche Bastkörbe, bis zu 4 Körbe pro Öffnung stapelbar
- ◆ 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")

## Induktions-Wok

### Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl



- ◆ Mit rückseitigem Spritzschutz
- ◆ Hochleistungs-Induktionswokschalen aus Glaskeramik
- ◆ Geneigte Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl, Sandwichbauweise (Stärke 3,2 mm) mit Ablaufrinne und herausnehmbarem Sieb für maximale Hygiene
- ◆ Rückseitige Aufkantung aus Edelstahl AISI 304
- ◆ **Inklusive Ø 400 mm Wokpfanne je Kochfläche**
- ◆ Inklusive montiertem Schwenkhahn an rückseitigem Spritzschutz
- ◆ 9 Stufen Leistungsregelung per Drehregler
- ◆ Timerfunktion (1 bis 99 Minuten), LED Display
- ◆ Abnehmbare Frontverkleidung für einfache Wartung und direkten Zugriff auf Hauptbauteile
- ◆ Höhenverstellbare Füße (± 25 mm)
- ◆ Wasseranschluss: DN15 (1/2"), Ablauf: DN25 (1")



Induktions-Wok 1 x 5 kW

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit zwei Griffen	1091.9002	139,00



Modell	Induktions-Wok, 1 x 5 kW Induktionswokschale Ø 300 mm	Induktions-Wok, 2 x 5 kW Induktionswokschale Ø 300 mm
Außenmaße (BxTxH)	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
Gewicht	41 kg	79 kg
Artikelnummer	1073.2004	1073.2005
UVP in €	4.455,00	6.598,00



## 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

### Modell mit Unterbau, zusätzlich

- ◆ Tiefgezogene Arbeitsfläche 1,2 mm stark und 2,0 mm starke Chromnickelstahl-Unterfütterung in Sandwichbauweise
- ◆ Mit 100 mm Aufkantung



Gas-Tischwok 400 mm



Gas-Tischkocher 800 mm



Gas-Wokherd mit Unterbau  
2 Flammen

Fettschubladen



inklusive Wokring



Gas-Wokherd mit Unterbau  
3 Flammen

Modell	Gas-Wok Tischmodell	Gas-Wok Tischmodell	Gas-Wok Modell mit Unterbau	Gas-Wok Modell mit Unterbau
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
<b>UVP in €</b>	<b>1.098,00</b>	<b>2.068,00</b>	<b>2.414,00</b>	<b>3.251,00</b>



# 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 angeleerem Personal zuverlässig bedient werden.

## WEITERE AUSSTATTUNG

KBS bietet nicht nur Pizzaöfen für jeden Bedarf, sondern auch weitere Geräte zur Ausstattung einer Pizzeria:

- ◆ Pizzastische mit Granitarbeitsplatte, teilweise auch mit ungekühlten Teigschubladen, Seiten 138, 139 und 140
- ◆ Belegstation mit Glasaufbau oder CNS-Abdeckung für 1/3 oder 1/4 GN Schalen, Seiten 141 und 142
- ◆ Bäckerei-Kühlschränke mit Backblechmaß 600 x 400 oder 600 x 800 zur Lagerung von Teig und Belägen, Seiten 50 bis 54
- ◆ Teigknetmaschinen, Seite 376 und 377
- ◆ Teigausrollmaschinen, Seite 378
- ◆ Mehlwagen, Seite 380

## BESTÜCKUNGSVARIANTEN

### 1 x 1 Quadrat

Snack 1  
Snack 2



### 2 x 2 Quadrat

Compact 4  
Compact 4+4  
Allround 4  
Allround 4+4  
Comfort 4  
Comfort 4+4  
Master 4  
Master 4+4  
Master Touch 4  
Master Touch 4+4



### 2 x 3 Längseinschub

Allround 6  
Allround 6+6  
Comfort 6  
Comfort 6+6  
Master 6  
Master 6+6  
Caruso 6



### 3 x 2 Quereinschub

Allround 6 Q  
Allround 6+6 Q  
Comfort 6 Q  
Comfort 6+6 Q  
Master 6 Q  
Master 6+6 Q  
Master Touch 6 Q  
Master Touch 6+6 Q  
Valor 6



### 3 x 3 Quadrat

Comfort 9  
Comfort 9+9  
Master 9  
Master 9+9  
Master Touch 9  
Master Touch 9+9  
Valor 9  
Caruso 9





## 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
- ◆ Auftischgerät



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
Backkammern (B x T x H)	410 x 370 x 90 mm	410 x 370 x 90 mm
Anschlusswert	230 V / 2 kW	230 V / 3,4 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 300 °C	+50 °C bis + 300 °C
Mindestabsicherung	C 16A 1 polig	C 16A 1 polig
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
Backkammern (B x T x H)	1 (660 x 660 x 140 mm)	2 je (660 x 660 x 150 mm)
Anschlusswert	400 V / 4,5 kW	400 V / 9,0 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	65 kg	126 kg
Artikelnummer	5051.1014	5052.1014
UVP in €	1.642,00	2.344,00

Untergestell (Lieferung erfolgt zerlegt)		
Außenmaße (B x T x H)	905 x 750 x 945 mm	905 x 750 x 945 mm
Artikelnummer	5059.2024	5059.2024
UVP in €	459,00	459,00



Compact 4+4  
mit Untergestell

## Allround Serie



**Allround 4+4  
mit Untergestell**



**Allround 6 Q  
mit Untergestell**



### Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ◆ Elektromechanische Temperaturregelung bis max. 450 °C
- ◆ Separater Geräte-An- und Ausschalter
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Doppelt verstärkte Isolierung
- ◆ Gußgekapselte Widerstände Innoxstahl
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenster

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4001	322,00

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 (BxTxH)	910 x 840 x 430 mm	910 x 1170 x 430 mm	1240 x 940 x 430 mm
Backkammern (BxTxH)	1 (660 x 660 x 150 mm)	1 (660 x 990 x 150 mm)	1 (990 x 660 x 150 mm)
Anschlusswert	 400 V / 4,5 kW	 400 V / 6,5 kW	 400 V / 6,5 kW
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
<b>UVP in €</b>	<b>1.729,00</b>	<b>2.329,00</b>	<b>2.389,00</b>

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 (BxTxH)	910 x 840 x 700 mm	910 x 1170 x 700 mm	1240 x 940 x 700 mm
Backkammern (BxTxH)	2 je (660 x 660 x 150 mm)	2 je (660 x 990 x 150 mm)	2 je (990 x 660 x 150 mm)
Anschlusswert	 400 V / 9,0 kW	 400 V / 13,0 kW	 400 V / 13,0 kW
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
<b>UVP in €</b>	<b>2.788,00</b>	<b>3.709,00</b>	<b>3.754,00</b>

Untergestell (Lieferung erfolgt zerlegt)			
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>465,00</b>	<b>465,00</b>	<b>476,00</b>



## Pizza Comfort Serie

NEU

### Elektro-Pizzaöfen

- ♦ Front und Türen aus Edelstahl
- ♦ Backfläche aus feuerfestem Stein (Himmel optional)
- ♦ Backtemperatur: 50°C bis 450 °C
- ♦ Getrennte Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze
- ♦ Gepanzerte Heizwiderstände aus Edelstahl
- ♦ Extra-Isolierung 50 mm
- ♦ Großes Sichtfenster in den Backraum
- ♦ Halogen Innenbeleuchtung (optional werkseitig LED)
- ♦ Steuerung analog
- ♦ Einstellbarer Kamin
- ♦ Pizza Comfort 4 optional mit 230 V
- ♦ Untergestell optional mit Rollen (nur werkseitig)

Separate Temperaturregelung  
von Ober- und Unterhitze,  
Anzeige über analoges Pyrometer

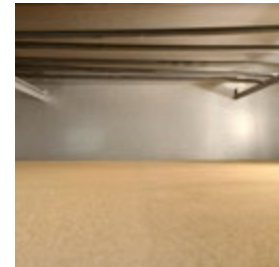
Extra große Glastür mit Doppelgriff











Feuchtigkeitsregelung im Garraum















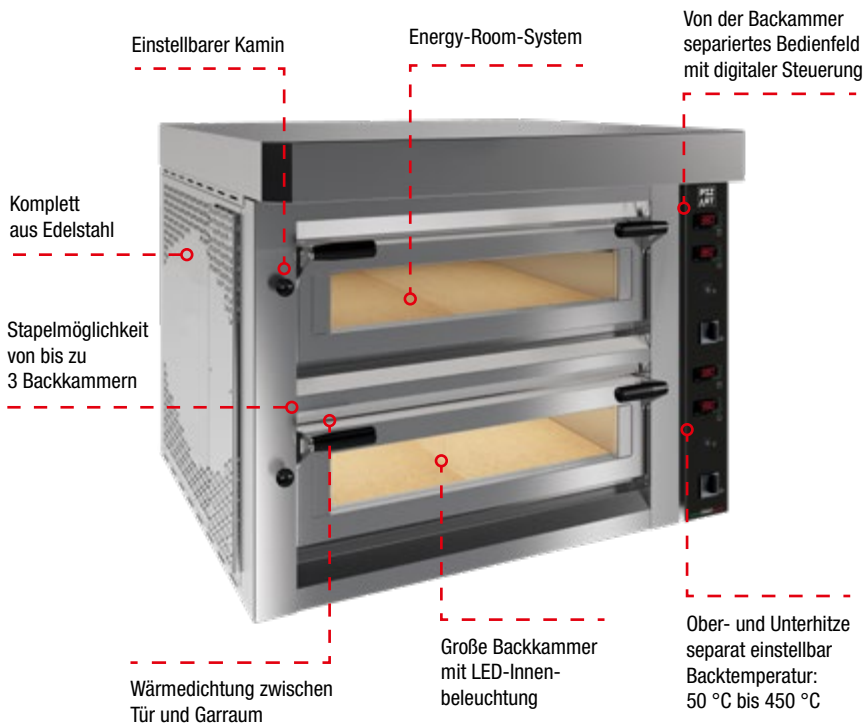
Pizzasteinboden (14 mm)



Zubehör (Lieferung erfolgt zerlegt)	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell Comfort 4/8 mit 4 Füßen	5059.2060	529,00
Untergestell Comfort 6/12 mit 4 Füßen	5059.2061	594,00
Untergestell Comfort 6 Q /12 Q mit 4 Füßen	5059.2062	594,00
Untergestell Comfort 9/18 mit 4 Füßen	5059.2063	645,00
Werkseitig LED	5059.2072	240,00

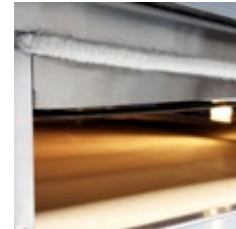
Modell	Pizza Comfort 4 	Pizza Comfort 6 	Pizza Comfort 6 Q 	Pizza Comfort 9 
Bestückung	4 Pizza Ø 34 cm	6 Pizza Ø 34 cm	6 quer Pizza Ø 34 cm	9 Pizza Ø 34 cm
Außenmaße (BxTxH)	1040 x 875 x 400 mm	1040 x 1225 x 400 mm	1370 x 875 x 400 mm	1370 x 1225 x 400 mm
Backkammer (BxTxH)	1 (700 x 700 x 150 mm)	1 (700 x 1050 x 150 mm)	1 (1050 x 700 x 150 mm)	1 (1050 x 1050 x 150 mm)
Anschlusswert	 400 V / 5,6 kW	 400 V / 7,5 kW	 400 V / 10 kW	 400 V / 13,2 kW
Mindestabsicherung	C16A 3 pol.	C16A 3 pol.	C16A 3 pol.	C 50A 4 pol.
Gewicht	80 kg	105 kg	105 kg	140 kg
Artikelnummer	5505.1128	5505.1129	5505.1130	5505.1131
UVP in €	1.449,00	1.749,00	2.022,00	2.433,00

Modell	Pizza Comfort 4+4  + 	Pizza Comfort 6+6  + 	Pizza Comfort 6+6 Q  + 	Pizza Comfort 9+9  + 
Bestückung	2 x 4 Pizza Ø 34 cm	2 x 6 Pizza Ø 34 cm	2 x 6 quer Pizza Ø 34 cm	2 x 9 Pizza Ø 34 cm
Außenmaße (BxTxH)	1040 x 875 x 730 mm	1040 x 1225 x 730 mm	1370 x 875 x 730 mm	1370 x 1225 x 730 mm
Backkammer (BxTxH)	2 je (700 x 700 x 150 mm)	2 je (700 x 1050 x 150 mm)	2 je (1050 x 700 x 150 mm)	2 je (1050 x 1050 x 150 mm)
Anschlusswert	 400 V / 11,2 kW	 400 V / 15 kW	 400 V / 20 kW	 400 V / 26,4 kW
Mindestabsicherung	C 32A 3 pol.	C 25A 3 pol.	C 32A 3 pol.	C 50A 4 pol.
Gewicht	115 kg	140 kg	155 kg	205 kg
Artikelnummer	5505.2128	5505.2129	5505.2130	5505.2131
UVP in €	2.398,00	2.998,00	3.355,00	4.028,00

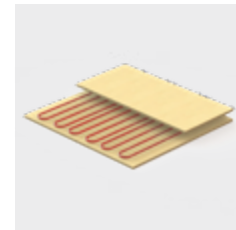
**NEU**


## Pizza Master Serie

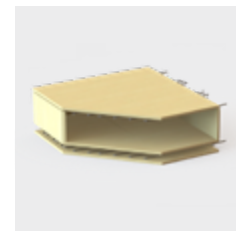
### Elektro Pizzaöfen mit digitaler Steuerung



Wärmedichtung zwischen Tür und Garraum



Energy-Room-System Cordierit-Doppelboden für optimale Wärmeverteilung



All Around Option Komplette Garraumverkleidung aus feuerfestem Cordierit, Heizschlange im Garraum, werkseitig optional

Zubehör für Master und Master Touch Serie	Artikel-Nr.	UVP in €
Abdeckhaube Master Touch 4/8	5059.3060	988,00
Abdeckhaube Master Touch 6/12 Q	5059.3061	1.058,00
Abdeckhaube Master Touch 6/12	5059.3062	1.058,00
Abdeckhaube Master Touch 9/18	5059.3063	1.179,00
Untergestell Master Touch 4/8 mit 4 Füßen	5059.2064	561,00
Untergestell Master Touch 6/12 mit 4 Füßen	5059.2065	579,00
Untergestell Master Touch 6 Q/12 Q mit 4 Füßen	5059.2066	582,00
Untergestell Master Touch 9/18 mit 4 Füßen	5059.2067	628,00

### Gärschrank









- ♦ Temperaturgesteuert
- ♦ Digitale Steuerung









### Abdeckhaube

- ♦ Optional motorisiert

### Untergestell

- ♦ Optional auf Rollen (2 mit 2 ohne Bremse)

Modell	Pizza Master 4 	Pizza Master 6 	Pizza Master 6Q 	Pizza Master 9 
Bestückung	4 Pizza Ø 34 cm	6 Pizza Ø 34 cm	6 quer Pizza Ø 34 cm	9 Pizza Ø 34 cm
Außenmaße (BxTxH)	1060 x 890 x 400 mm	1060 x 1240 x 400 mm	1390 x 915 x 400 mm	1390 x 1270 x 400 mm
Backkammern (BxTxH)	1 (700 x 700 x 150 mm)	1 (700 x 1050 x 150 mm)	1 (1050 x 700 x 150 mm)	1 (1050 x 1050 x 150 mm)
Anschlusswert	 400 V / 7,2 kW	 400 V / 8,85 kW	 400 V / 10,2 kW	 400 V / 13,65 kW
Mindestabsicherung	C16A 4 pol.	C16A 4 pol.	C 25A 4 pol.	C 25A 4 pol.
Gewicht	110 kg	140 kg	145 kg	165 kg
Artikelnummer	5505.1124	5505.1125	5505.1126	5505.1127
UVP in €	3.277,00	3.844,00	4.166,00	4.822,00

Modell	Pizza Master 4+4 	Pizza Master 6+6 	Pizza Master 6+6Q 	Pizza Master 9+9 
Bestückung	2 x 4 Pizza Ø 34 cm	2 x 6 Pizza Ø 34 cm	2 x 6 quer Pizza Ø 34 cm	2 x 9 Pizza Ø 34 cm
Außenmaße (BxTxH)	1060 x 890 x 730 mm	1060 x 1240 x 730 mm	1390 x 890 x 730 mm	1390 x 1240 x 730 mm
Backkammern (BxTxH)	2 je (700 x 700 x 150 mm)	2 je (700 x 1050 x 150 mm)	2 je (1050 x 700 x 150 mm)	2 je (1050 x 1050 x 150 mm)
Anschlusswert	 400 V / 14,4 kW	 400 V / 17,7 kW	 400 V / 20,4 kW	 400 V / 27,3 kW
Mindestabsicherung	C 25A 4 pol.	C 32A 4 pol.	C 40A 4 pol.	C 50A 4 pol.
Gewicht	175 kg	240 kg	255 kg	275 kg
Artikelnummer	5505.2124	5505.2125	5505.2126	5505.2127
UVP in €	5.698,00	6.688,00	7.288,00	8.398,00



## Pizza Master Touch Serie

NEU

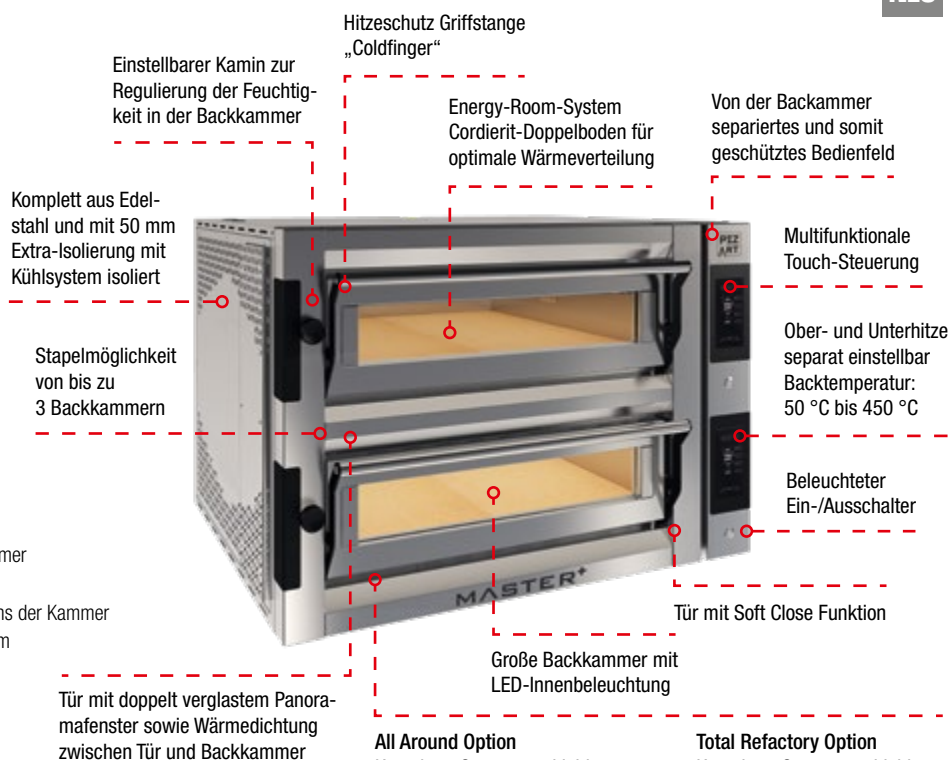
### Elektro Pizzaöfen mit Touch-Steuerung



Multifunktionale Touch-Bedienung mit separater digitaler Leistungssteuerung von Ober- und Unterhitze

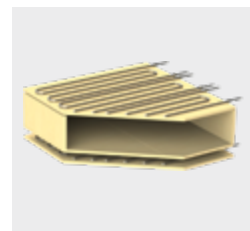
#### Touch-Steuerung

- bis zu 50 Programme mit 2 Backphasen sowie Timer
- Optische und akustische Signale
- Spezialfunktion zur Beschleunigung des Aufheizens der Kammer
- Wöchentliche Programmierung mit automatischem Start des gewählten Programms
- Möglichkeit zur Fernanbindung für eine effiziente Steuerung der Öfen
- Energy Saving Mode



Zubehör für Master und Master Touch Serie	Artikel-Nr.	UVP in €
Gärschrank 4/8	5059.2068	2.088,00
Gärschrank 6/12	5059.2069	2.322,00
Gärschrank 6 Q/12 Q	5059.2070	2.329,00
Gärschrank 9/18	5059.2071	3.566,00
All Around Kit nur werkseitig 4/8	5059.2073	627,00
All Around Kit nur werkseitig 6/12	5059.2074	768,00
All Around Kit nur werkseitig 6 Q/12 Q	5059.2075	833,00
All Around Kit nur werkseitig 9/18	5059.2076	1.029,00

Zubehör für Master Touch Serie	Artikel-Nr.	UVP in €
Total Refractory nur werkseitig 4/8	5059.2077	655,00
Total Refractory nur werkseitig 6/12	5059.2078	814,00
Total Refractory nur werkseitig 6 Q/12	5059.2079	871,00
Total Refractory nur werkseitig 9/18	5059.2080	1.076,00



Modell	Pizza Master Touch 4	Pizza Master Touch 6	Pizza Master Touch 6Q	Pizza Master Touch 9
Bestückung	4 Pizza Ø 34 cm	6 Pizza Ø 34 cm	6 quer Pizza Ø 34 cm	9 Pizza Ø 34 cm
Außenmaße (B x T x H)	1060 x 890 x 400 mm	1060 x 1240 x 400 mm	1390 x 915 x 400 mm	1390 x 1270 x 400 mm
Backkammern (B x T x H)	1 (700 x 700 x 150 mm)	1 (700 x 1050 x 150 mm)	1 (1050 x 700 x 150 mm)	1 (1050 x 1050 x 150 mm)
Anschlusswert	400 V / 7,2 kW	400 V / 8,85 kW	400 V / 10,2 kW	400 V / 13,65 kW
Mindestabsicherung	C 16A 4 pol.	C 16A 4 pol.	C 25A 4 pol.	C 25A 4 pol.
Gewicht	110 kg	140 kg	145 kg	165 kg
Artikelnummer	5505.1120	5505.1121	5505.1122	5505.1123
UVP in €	3.933,00	4.588,00	5.088,00	5.888,00

Modell	Pizza Master Touch 4+4	Pizza Master Touch 6+6	Pizza Master Touch 6+6Q	Pizza Master Touch 9+9
Bestückung	4 Pizza Ø 34 cm	6 Pizza Ø 34 cm	6 quer Pizza Ø 34 cm	9 Pizza Ø 34 cm
Außenmaße (B x T x H)	1060 x 890 x 730 mm	1060 x 1240 x 730 mm	1390 x 915 x 730 mm	1390 x 1270 x 730 mm
Backkammern (B x T x H)	2 je (700 x 700 x 150 mm)	2 je (700 x 1050 x 150 mm)	2 je (1050 x 700 x 150 mm)	2 je (1050 x 1050 x 150 mm)
Anschlusswert	400 V / 14,4 kW	400 V / 17,7 kW	400 V / 20,4 kW	400 V / 27,3 kW
Mindestabsicherung	C 25A 4 pol.	C 32A 4 pol.	C 40A 4 pol.	C 50A 4 pol.
Gewicht	175 kg	240 kg	255 kg	275 kg
Artikelnummer	5505.2120	5505.2121	5505.2122	5505.2123
UVP in €	7.022,00	8.222,00	8.998,00	10.333,00

**NEU**

## Tunnelöfen Inox

### Elektro-Tunnelöfen mit Edelstahltransportband

- ◆ Edelstahlkonstruktion
- ◆ Bis 500°C Höchsttemperatur
- ◆ Edelstahltransportband
- ◆ 5" Touchscreen um 180° drehbar
- ◆ Encoder und SSR inklusive
- ◆ Vielseitig einsetzbar – Pizza, Brot, Muffins und mehr
- ◆ Automatisches Backtransportband-Reinigungssystem
- ◆ Wartungsfreies Antriebssystem des Backtransportbandes
- ◆ Steuerung auch über Tablet und PC
- ◆ Abzugshaube am Ausgang
- ◆ Krümelauffangschublade
- ◆ Bis zu 3 Geräte stapelbar

#### Optional:

- ◆ Förderband optional in 3 Längen pro Breite
- ◆ Farbauswahl
- ◆ Verschiedene Transportbandversionen

**Wir empfehlen die Erstinbetriebnahme mit einem spezialisierten Techniker und erstellen Ihnen gerne eine entsprechende Angebot.**



Tunnelöfen Inox mit Edelstahltransportband






5"-Touchscreen, 180° drehbar



Krümelauffangschublade



Modell	Tunnelöfen Inox 42 S	Tunnelöfen Inox 72 S	Tunnelöfen Inox 102 S
Förderbandbreite	420 mm	720 mm	1020 mm
Außenmaße (BxTxH)	940 x 1700 x 500 mm	1240 x 1700 x 500 mm	1540 x 1700 x 500 mm
Backkammer (BxTxH)	450 x 850 x 160 mm	750 x 850 x 160 mm	1050 x 850 x 160 mm
Anschlusswert	 400 V / 13,2 kW	 400 V / 15,6 kW	 400 V / 18 kW
Mindestabsicherung	C 25A 4 pol.	C 32A 4 pol.	C 32A 4 pol.
Gewicht	110 kg	160 kg	210 kg
Artikelnummer	5053.1010	5053.1011	5053.1012
<b>UVP in €</b>	<b>15.498,00</b>	<b>19.998,00</b>	<b>27.461,00</b>

Untergestell mit Rädern (Höhe in Abhängigkeit von der Anzahl der gestapelten Öfen)			
Außenmaße (BxTxH) mm	950 x 1315 x 750 /50/30	1250 x 1315 x 750 /50/30	1550 x 2115 x 750 /50/30
Artikelnummer	5059.3000	5059.3027	5059.3028
<b>UVP in €</b>	<b>1.099,00</b>	<b>1.149,00</b>	<b>1.235,00</b>



## Tunnelofen Stone

NEU

### Elektro-Tunnelöfen mit Natursteintransportband

- ◆ Edelstahlkonstruktion
- ◆ Bis 500°C Höchsttemperatur
- ◆ Natursteintransportband
- ◆ 5" Touchscreen um 180° drehbar
- ◆ Encoder und SSR inklusive
- ◆ Vielseitig einsetzbar – Pizza, Brot, Muffins und mehr
- ◆ Automatisches Backtransportband-Reinigungssystem
- ◆ Wartungsfreies Antriebssystem des Backtransportbandes
- ◆ Steuerung auch über Tablet und PC
- ◆ Abzugshaube am Ausgang
- ◆ Krümelauffangschublade
- ◆ Bis zu 3 Geräte stapelbar

#### Optional:

- ◆ Förderband optional in 3 Längen pro Breite
- ◆ Farbauswahl
- ◆ Verschiedene Transportbandversionen



Tunnelofen Stone mit Natursteintransportband



5"-Touchscreen, 180° drehbar



Krümelauffangschublade



Modell	Tunnelofen Stone 42 S	Tunnelofen Stone 72 S	Tunnelofen Stone 102 S
Förderbandbreite	420 mm	720 mm	1020 mm
Außenmaße (BxTxH)	940 x 1700 x 500 mm	1240 x 1700 x 500 mm	1540 x 1700 x 500 mm
Backkammer (BxTxH)	450 x 850 x 160 mm	750 x 850 x 160 mm	1050 x 850 x 160 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 13 kW	EL 400 V / 16 kW	EL 400 V / 18 kW
Mindestabsicherung	C 25A 4 pol.	C 32A 4 pol.	C 32A 4 pol.
Gewicht	160 kg	210 kg	320 kg
Artikelnummer	5053.1013	5053.1014	5053.1015
<b>UVP in €</b>	<b>21.498,00</b>	<b>31.688,00</b>	<b>39.373,00</b>

#### Untergestell mit Rädern (Höhe in Abhängigkeit von der Anzahl der gestapelten Öfen)

Außenmaße (BxTxH) mm	950 x 1315 x 750 /50/30	1250 x 1315 x 750 /50/30	1550 x 2115 x 750 /50/30
Artikelnummer	5059.3029	5059.3030	5059.3031
<b>UVP in €</b>	<b>1.433,00</b>	<b>1.709,00</b>	<b>1.843,00</b>



## 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

## Design Pizza-Ofen VALOR



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



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

### 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

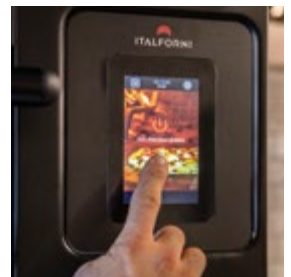
- ◆ Ausbalancierte Türen
- ◆ Hitzebeständiger Griff aus Massivholz
- ◆ Doppelverglasung aus Sicherheitsglas mit Sicht auf die gesamte Backkammer
- ◆ FOLD 3D Technik zur Verringerung des Wärmeverlusts nach außen
- ◆ Elektronische Regelung der Ober- und Unterhitze bis 450 °C
- ◆ Backkammer komplett mit 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, Höhe 860/700/500 mm	5059.2043	1.498,00
Untergestell Valor 9, Höhe 860/700/500 mm	5059.2044	1.498,00
Gärschrank Valor 6 (anstatt Untergestell), Höhe 700/500 mm	5059.1020	3.222,00
Gärschrank Valor 9 (anstatt Untergestell), Höhe 700/500 mm	5059.1021	3.422,00
Abdeckhaube Valor 6 (ohne Motor)	5059.3015	1.328,00
Abdeckhaube Valor 9 (ohne Motor)	5059.3016	1.459,00
Design-Abzugshaube Valor 6 (mit Motor)	5059.3017	5.433,00
Design-Abzugshaube Valor 9 (mit Motor)	5059.3018	5.448,00
Design-Seitenteile Valor 6	5059.3019	2.325,00
Design-Seitenteile Valor 9	5059.3025	2.325,00

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
Backkammer (B x T x H)	1050 x 700 x 170 mm	1050 x 1050 x 170 mm
Anschlusswert	 400 V / 7,2 kW	 400 V / 11,0 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.
Gewicht	205 kg	235 kg
Artikelnummer	5051.1050	5051.1051
<b>UVP in €</b>	<b>9.414,00</b>	<b>11.184,00</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
  - ♦ Sicht auf die gesamte Backkammer mit doppelter Innenbeleuchtung
  - ♦ 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
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
Anschlusswert	EL 400 V / 13,2 kw	EL 400 V / 13,2 kw	EL 400 V / 20,5 kw	EL 400 V / 20,5 kw
Gewicht	305 kg	350 kg	410 kg	485 kg
Artikelnummer	5051.4010	5051.4011	5051.4020	5051.4021
<b>UVP in €</b>	<b>19.598,00</b>	<b>22.361,00</b>	<b>25.420,00</b>	<b>28.320,00</b>

### Profi-Wandhauben Kubusform

Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304,  
Kopf und Eckstöße vollverschweißt  
Seite 317

ab 2.044,- Euro



Inklusive Flammenschutzfilter F1 (Typ A)  
Verhindert zuverlässig den  
Flammendurchschlag



### Airbox EC 355

Motor außerhalb des Luftstroms  
Seite 318

2.244,- Euro





# 7 WANDHAUBEN ZENTRALHAUBEN AIRBOXEN

## 7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform .....	315
Profi-Wandhauben, Trapezform .....	316
Profi-Wandhauben, Kubusform .....	317
Airboxen und Kompaktlüfter .....	318
Motoren, Regler, Flammenschutzfilter .....	320



Gratfreie Verarbeitung, keine scharfen Kanten

Mit vorverdrahteter LED-Spotbeleuchtung

Muschelgriffe

Punktgeschweißt, umgeschlagene Kanten

Inkl. Fettablasshahn

### Flammschutzfilter F2 (Typ B)

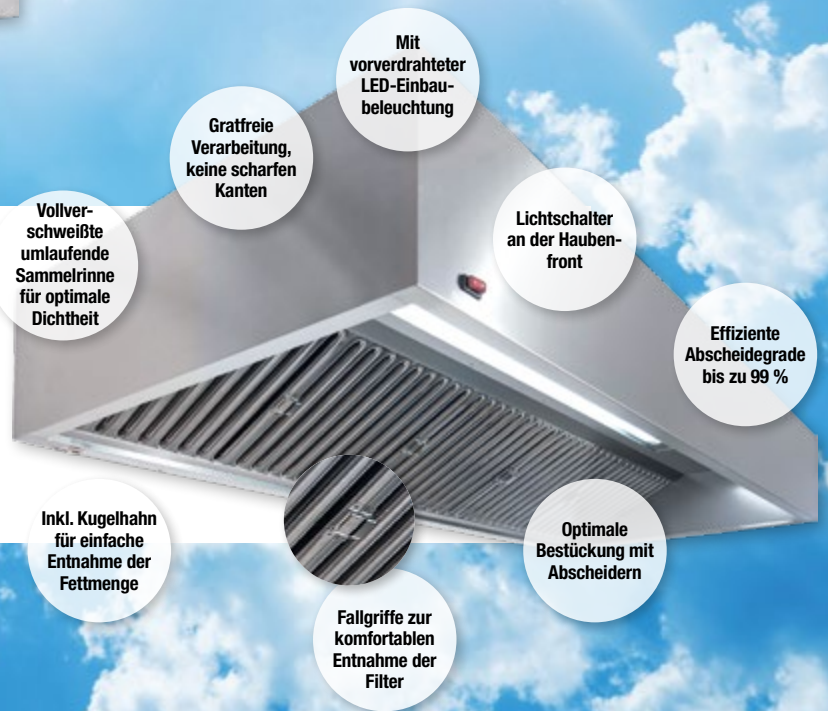
## Standard-Wandhauben

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



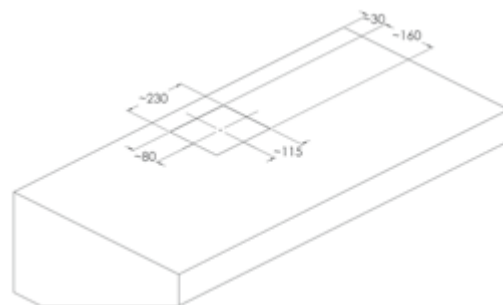
### Inklusive Flammenschutzfilter F2 (Typ B), Lüftungsmotor, Regler und Beleuchtung

- ♦ 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 ohne Abdeckung (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!



Passendes Zubehör auf Seite 318 bis 321!

**Flammenschutzfilter F2 (Typ B)**  
Nicht zur Verwendung oberhalb thermischer Geräte



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0005	69,00

### 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	1.443,00
1200 mm	640 m³/h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1015	1.520,00
1400 mm	640 m³/h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1016	1.604,00
1600 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1017	1.693,00
1800 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1018	1.784,00
2000 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1019	1.860,00
2200 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1020	2.038,00
2400 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1021	2.397,00
2600 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1022	2.596,00
2800 mm	1600 m³/h	5	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1023	2.403,00

### 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	1.478,00
1200 mm	1000 m³/h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2012	1.558,00
1400 mm	1000 m³/h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2013	1.630,00
1600 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2014	1.729,00
1800 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2020	1.833,00
2000 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2021	1.896,00
2200 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2022	2.039,00
2400 mm	2000 m³/h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,452 kW	3011.2023	2.403,00
2600 mm	2000 m³/h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,452 kW	3011.2024	2.650,00
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


**vollverschweißt**


**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	1.666,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1031	1.692,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1032	1.944,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1033	2.139,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1034	2.222,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1035	2.309,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1036	2.393,00

### 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	1.793,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2031	1.997,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2032	2.325,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2033	2.307,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2034	2.386,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2035	2.479,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2036	2.574,00
2400 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2037	2.887,00
2600 mm	2500 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2038	3.226,00
2800 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2039	3.544,00
3000 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2040	3.737,00

### Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 1100er Tiefe

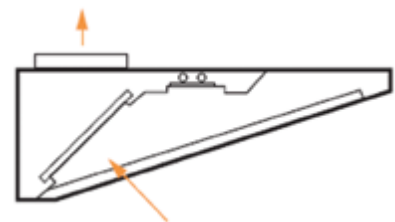
Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	800 m³/h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3030	1.935,00
1200 mm	800 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3031	2.088,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3032	2.198,00
1600 mm	1200 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3033	2.364,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3034	2.528,00
2000 mm	1600 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3035	2.638,00
2200 mm	1600 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3036	2.748,00
2400 mm	1600 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3037	3.185,00
2600 mm	2000 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3038	3.414,00
2800 mm	2000 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3039	3.749,00
3000 mm	2400 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3040	3.919,30

## Profi-Wandhauben Trapezform

### 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. bauseitig ergänzen
- Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- Sperrgut ab 2,20 m Länge!

Passendes Zubehör auf Seite 318 bis 321!





### 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!

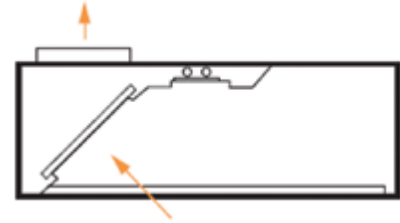


**Flammschutzfilter F1 (Typ A)**  
Verhindert zuverlässig den  
Flammendurchschlag

Passendes Zubehör auf Seite 318 bis 321!

#### 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	2.044,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2041	2.277,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2042	2.366,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2043	2.588,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2044	2.698,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2045	2.798,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2046	2.998,00
2400 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2047	3.588,00
2600 mm	2500 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2048	3.798,00
2800 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2049	4.144,00
3000 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2050	4.333,00



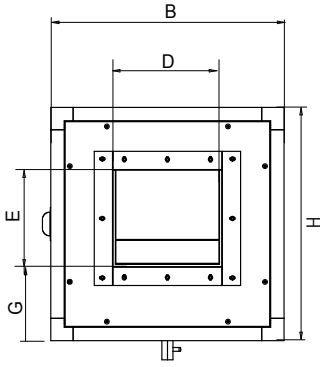
#### Profi-Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe, 1100er Tiefe

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	2.198,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3041	2.398,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3042	2.498,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3043	2.736,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3044	2.896,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3045	3.044,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3046	3.198,00
2400 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3047	3.828,00
2600 mm	2500 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3048	3.988,00
2800 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3049	4.444,00
3000 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3050	4.598,00

#### 1100er Tiefe

#### 1400er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3013.4040	2.577,00
3013.4041	2.788,00
3013.4042	2.955,00
3013.4043	3.198,00
3013.4044	3.348,00
3013.4045	3.544,00
3013.4046	3.748,00
3013.4047	4.291,00
3013.4048	4.570,00
3013.4049	4.891,00
3013.4050	5.165,00



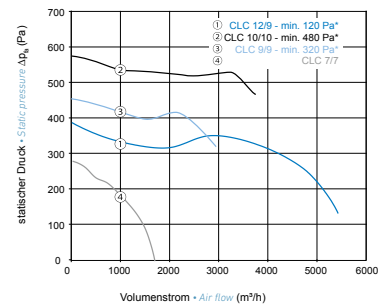
### Erforderliches Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Paneel mit Bundkragen für 3052.1007	3054.0038	128,00
Paneel mit Bundkragen für 3052.1008, 3052.1009, 3052.1010	3054.0039	141,00
Paneel geschlossen für 3052.1007	3054.0045	107,00
Paneel geschlossen für 3052.1008, 3052.1009, 3052.1010	3054.0046	122,00

Außenmaße (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 m <sup>3</sup> /h	242-215-165	1250	230 V / 0,147 kw / 1,3 A	3040.0028	3052.1007	<b>1.348,00</b>
690 x 690 x 690 mm	2780 m <sup>3</sup> /h	310-265-193	1380	230 V / 0,42 kw / 3,1 A	3040.0029	3052.1008	<b>1.592,00</b>
690 x 690 x 690 mm	3800 m <sup>3</sup> /h	342-293-209	1380	230 V / 0,55 kw / 4,6 A	3040.0029	3052.1009	<b>1.738,00</b>
690 x 690 x 690 mm	5500 m <sup>3</sup> /h	321-347-239	860	230 V / 0,736 kw / 7,6 A	3040.0031	3052.1010	<b>1.848,00</b>

## Kompaktlüfter Typ CLC

- ◆ Doppelseitig saugender Radialventilator mit Direktantrieb
- ◆ Gehäuse aus Aluprofilrahmen und verzinktem Stahlblech
- ◆ 20 mm doppelwandig schallisoliert
- ◆ Thermo-akustische Isolation, Material selbstverlöschend
- ◆ Laufrad 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 Mindestleistung betrieben werden.



## 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	338,00
Drehzahlregler stufenlos	3040.0033	199,00
Wetterdach	3054.0058	199,00
Ausblaspaneel geschlossen	3053.9014	111,00
Ausblaspaneel mit Bundkragen	3053.9021	138,00
Wetterschutzblende	3053.9022	174,00

Modell	Airbox EC 355
Volumenstrom	2747 m <sup>3</sup> /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
<b>UVP in €</b>	<b>2.244,00</b>



## Energiesparende Airbox Modell E (EC Control)

### 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 Revisionsschalter 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	108,00
Ausblaspaneel mit Bundkragen	3053.9019	245,00
Drehzahlregler 5-stufig	3040.0034	338,00
Drehzahlregler stufenlos	3040.0033	199,00
Wetterschutzdach für Airbox EC4000-8000	3054.0057	339,00
Wetterschutzblende für Airbox EC4000-8000	3053.9010	191,00



Drehzahlregler stufenlos



Drehzahlregler 5-stufig

Modell	Airbox EC 4000	Airbox EC 6000	Airbox EC 8000
Volumenstrom	4260 m <sup>3</sup> /h	6530 m <sup>3</sup> /h	8450 m <sup>3</sup> /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
<b>UVP in €</b>	<b>2.898,00</b>	<b>3.188,00</b>	<b>3.788,00</b>

### Wandhalterungs-Kit für Airbox



- ◆ Paarweise mit Stützstrebe
- ◆ Verzinkt, rostfrei
- ◆ Verstrebung aus Edelstahl

Auflagefläche	Artikel-Nr.	UVP in €
800 mm	3054.0065	241,00
1040 mm	3054.0066	266,00

### Flammenschutzfilter F1 (Typ A) und F2 (Typ B) nach DIN 18869-5



Flammenschutzfilter F1 (Typ A) mit Fallgriffen

#### Flammenschutzfilter F1 (Typ A), 25 mm Stärke

- ◆ Abscheiderstärke 25 mm
- ◆ zweifacher Wirbelstromfilter
- ◆ ideal zum Um-/Nachrüsten von bestehenden Hauben mit 20 mm Aufnahme-schienen auf die neue DIN EN 16282-6 F-1 / eh. DIN 18869-5, Bauart 5
- ◆ inklusive montierter, klappbarer Fallgriffe

F1 (Typ A) – Außenmaße (B x T x H)	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0017	127,00
400 x 500 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0018	130,00
500 x 500 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0019	151,00
495 x 495 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0113	157,00

#### 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) – Außenmaße (B x T x H)	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0010	126,00
400 x 500 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0011	140,00
500 x 500 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0014	148,00



Flammenschutzfilter F2 (Typ B) mit Muschelgriffen

#### Flammenschutzfilter F2 (Typ B), 20 mm Stärke

- ◆ Abscheiderstärke 20 mm
- ◆ inklusive montierter Muschelgriffe

F2 (Typ B) – Außenmaße (B x T x H)	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0013	99,00
400 x 500 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0012	117,00

#### Umrüstfilter von F2 (Typ B) auf F1 (Typ A) (40 mm auf 20 mm verjüngend)

Artikel-Nr.	UVP in €
3054.0027	182,00
3054.0028	193,00
3054.0064	253,00



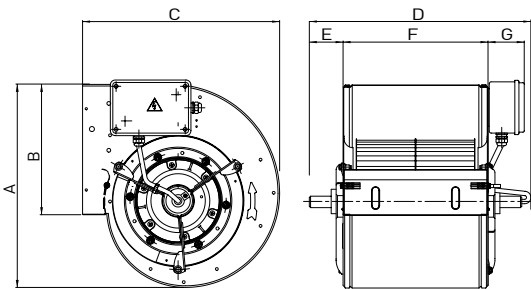
## Lüftungsmotor

- ◆ 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.
230 V / 0,147 kW / 1,3 A	3040.0017	1.650 m <sup>3</sup>
230 V / 0,4 kW / 4,2 A	3040.0018	2.700 m <sup>3</sup>

Artikel-Nr.	UVP in €
3040.0003	559,00
3040.0013	610,00



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



Außenmaße (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	268,00
146 x 150 x 272 mm	230 V / 5,0 A	3040.0013, 3052.1008, 3052.1009	3040.0029	298,00
123 x 155 x 240 mm	230 V / 7,0 A	—	3040.0030	322,00
147 x 155 x 270 mm	230 V / 10,0 A	3052.1010	3040.0031	407,00
147 x 155 x 270 mm	230 V / 14,0 A	—	3040.0032	591,00



### Waschbrause mit Schlauch und Sprühpistole

Ideal zur Reinigung großer Flächen  
und Räumlichkeiten

Seite 357

**ab 1.422,00,- Euro**



**Untertischmaschine  
mit integrierte  
Wärmerückgewinnung**

### Geschirrspülmaschine Gastroline 7505

Neue Bedienoberfläche toptouch  
für höchste Flexibilität

Seite 339

**6.988,- Euro**



### Gläserpülmaschine Gastroline 7405

Neue Bedienoberfläche toptouch  
für höchste Flexibilität

Seite 338

**7.444,- Euro**

**Untertischmaschine  
mit integrierter Osmose**





## SPÜLMASCHINEN FETTABSCHIEDER GESCHIRRWASCHBRAUSEN

### 8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line .....	325
Gläserspüler Ready Line .....	326
Geschirrspüler Ready Line .....	327
Haubenspülmaschinen Ready Line .....	329
Geschirrspülmaschinen Ready Line für EN-Wannen .....	330
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline .....	331
Untertischgeschirrspüler Gastroline .....	332
Kistenspülmaschine Gastroline .....	333
Flaschen- und Kannenreinigungssystem .....	334
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline .....	335
Haubenspülmaschinen Gastroline mit Wärmerückgewinnung .....	336
Gläserspüler Gastroline mit Osmoseanlage .....	338
Geschirrspüler Gastroline mit Wärmerückgewinnung .....	339
Zu- und Ablauftische für Haubenspülmaschinen .....	340
Fettabscheider .....	341
Wasseraufbereitung .....	342

#### Klarco-Gewerbearmaturen:

Auftischarmaturen, Geschirrwashbrausen, Pot-Filler Easy-Serie .....	345
Sensormischer .....	346
Styl-Serie .....	347
Premium-Serie .....	350
Shrink Serie .....	354
Eversteel Serie .....	355
Glasfüller .....	356
Washbrausen / Schlauchbrausen .....	357
Handwaschbecken .....	358
Abfalleimer, Müllsack-Wagen .....	359



## SPÜLTECHNIK

### DREI LINIEN, EIN ZIEL: MAXIMALE HYGIENE BEI MINIMALEM AUFWAND

Vom soliden Einstiegsmodell für das Tagesgeschäft bis hin zur leistungsstarken Profi-Ausstattung haben wir unsere Spülmaschinen für Sie gegenübergestellt. Vergleichen Sie unsere Serien Easy, Ready und Gastroline.

#### EASY LINE: SMARTE TECHNIK FÜR DEN EINSTIEG

Sie bietet 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 UND GASTROLINE: PROFESSIONELLE SAUBERKEIT OHNE KOMPROMISSE

In der Profi-Küche ist Zeit kostbar – aber Hygiene ist heilig. Mit unseren Gewerbespülmaschinen setzen Sie auf Technik, die nicht nur glänzendes Spülgut liefert, sondern auch beste Ergebnisse garantiert.

##### **Zertifizierte Sicherheit**

Unsere Maschinen der Serien Ready und Gastroline entsprechen der strengen DIN EN 17735. Damit erfüllen Sie spielend die neuesten europäischen Anforderungen an Reinigungsleistung und Betriebssicherheit.

##### **HACCP Konformität**

Dank präziser Temperatursteuerung (60 °C Spülen / 85 °C Nachspülen) garantieren wir eine perfekte Reinigung, die allen Hygiene-Audits standhält.

##### **Langlebige Qualität**

Die Fertigung aus hochwertigem Edelstahl AISI 304 steht für Langlebigkeit unter Dauerlast. Die CE-Zertifizierung und Fertigung nach ISO 9001 sind unser Versprechen für Ihre Sicherheit.

##### **Ressourcenschonende Effizienz**

Sparen Sie Wasser und Energie, ohne bei der Sauberkeit Kompromisse zu machen. Unsere Systeme sind nach ISO 14001 umweltzertifiziert - gut für die Umwelt und Ihr Budget.

### EINWASCH-SERVICE UND INBETRIEBNAHME

Um für Spülmaschinen eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Auf Wunsch kann Ihre KBS Spülmaschine auch durch einen von uns autorisierten Service-Partner direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb genommen und eingewaschen werden. 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](http://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 AP

#### wie oben, jedoch:

- ◆ Thermostopp
- ◆ Wascharme aus Edelstahl
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl

### Easy 555 AP

#### wie oben, jedoch:

- ◆ Einwandige Haube
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive Klar- und Spülmitteldosiergerät
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Wascharme aus Edelstahl



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Gläserspüler mit Aufschlagwinkel für Körbe (für Easy 500 AP und Easy 501 AP), (BxTxH) 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	545,00
Einspülservice Untertisch-Spülmaschine	12.0001	385,00
Einspülservice Haubenspülmaschine	12.0002	460,00

Modell	Gläser-spülmaschine Easy 400 AP	Geschirr-spülmaschine Easy 500 AP	Haubenspülmaschine Easy 555 AP
Außenmaße (BxTxH)	470 x 520 x 750 mm	600 x 600 x 820 mm	630 x 750 x 1482 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektromechanisch
Anschlusswert	230 V / 3,1 kW	400 V / 6,2 kW	400 V / 14,25 kW
Korbmaß	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläser-einschubhöhe	270 mm	320 mm	440 mm
Max. Teller-einschubhöhe	–	320 mm	440 mm
Spüleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	30 pro Stunde	40 / 20 pro Stunde	65 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	120 Sekunden	90 / 180 Sekunden	55 / 75 / 120 Sekunden
Waschpumpenleistung	300 W	600 W	750 W
Boilerheizung / Tankheizung	2,8 kW / 2,0 kW	5,6 kW / 2,8 kW	9 kW / 4,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	5 l / 11 l	7 l / 25 l	7 l / 33 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar	2,7 l bei 2 bar	2,6 l bei 2 bar
Gewicht	40 kg	52 kg	105 kg
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Artikelnummer	2012.2100	2022.2014	2022.2016
<b>UVP in €</b>	<b>1.998,00</b>	<b>2.333,00</b>	<b>3.978,00</b>

Modell	Geschirr-spülmaschine Easy 501 AP
Steuerung	elektronisch
Waschzeit pro Zyklus	90 / 120 / 180 Sekunden
Ablaufpumpe	ja
Artikelnummer	2022.2015
<b>UVP in €</b>	<b>2.568,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

**Ready 405**

**Körbe aus Draht**
**Ready 1404**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 305	12.1010	82,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 405	12.1011	93,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 1404	12.1020	93,00
Universalkorb aus Draht, eckig für Ready 1404	2029.0015	96,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geeignet für Ready 1404	2029.0016	111,00
Glaseinsatz aus Kunststoff für Körbe	12.1012	46,00
Untertasseneinsatz aus Kunststoff für 13 Untertassen, Höhe = 170 mm	12.1013	51,00
Untergestell für Untertisch-Gläser-spüler mit Auflegewinkel für Körbe (für Ready 405 und Ready 1404)	2029.0008	555,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter (für Ready 1404 und 1404 AP)	2019.0020	416,00

## Ready Line Gläser-spüler

### Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmittel-dosierpumpe
- ◆ 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-Spülarne



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. Gläser-einschubhöhe	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
Washzeit pro Zyklus	90 / 120 Sekunden	90 / 120 Sekunden	90 / 120 / 150 Sekunden
Washpumpenleistung	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
<b>UVP in €</b>	<b>1.796,00</b>	<b>2.139,00</b>	<b>2.579,00</b>

Modell	Ready 405 AP	Ready 1404 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2012.2011	2012.2010
<b>UVP in €</b>	<b>2.241,00</b>	<b>2.696,00</b>

## Ready 505, 515 und 2505

### Ready 505/515 (elektromechanische Version)

- ◆ 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)
- ◆ Smart-Spülarme



Ready 505 / Ready 515



Ready 2505 APE

### Ready 2505 APE (elektronische Version)

#### wie oben, jedoch:

- ◆ 7 Spülprogramme
- ◆ Drucksteigerungspumpe
- ◆ Ablaufpumpe
- ◆ Automatischer Enthärter

Modell	Ready 505	Ready 515	Ready 2505 APE
Außenmaße (B x T x H)	575 x 605 x 820 mm	575 x 605 x 820 mm	575 x 605 x 820 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 5,4 kW	400 V / 7,9 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläseranschubhöhe	345 mm	345 mm	345 mm
Max. Telleranschubhöhe	365 mm	365 mm	365 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	60 / 40 / 20 pro Stunde	60 / 40 / 20 pro Stunde	60 / 40 / 20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	60 / 90 / 180 Sekunden	60 / 90 / 180 Sekunden	60 / 90 / 180 Sekunden + Sonderprogramme
Waschpumpenleistung	470 W	470 W	470 W
Boilerheizung / Tankheizung	3,0 kW / 2,1 kW	4,9 kW / 2,1 kW	4,9 kW / 2,1 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 22 l	6 l / 22 l	6 l / 22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,8 l bei 2 bar	2,2 l bei 2 bar
Gewicht	58 kg	58 kg	62 kg
Ablaufpumpe	nein	nein	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.1025	2022.1026	2023.2027
<b>UVP in €</b>	<b>2.663,00</b>	<b>2.753,00</b>	<b>4.449,00</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>2.847,00</b>	<b>2.929,00</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>3.159,00</b>	<b>3.286,00</b>

AP

Ablaufpumpe

APE

Ablaufpumpe  
und eingebauter  
Wasserenthärter

**SWS**  
PLANBAR



## 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 Spülarne



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
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40 / 30 / 24 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	90 / 120 / 150 Sekunden
Washpumpenleistung	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>3.912,00</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>4.252,00</b>



**Untergestell ohne Korb und Bestückung**



Zubehör	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	545,00

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter für doppelwandige elektronische Geschirrspülmaschinen mit Korbgröße 50 x 50 cm	2019.0022	479,00
---	-----------	--------

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl,  
1x 250ml Klarspüler-Behälter,  
1x 450ml Reiniger-Behälter  
Ansaugschläuche für Reiniger  
(transparent) und Klarspüler (grün)



<b>AP</b>	<b>Ablaufpumpe</b>
<b>APE</b>	<b>Ablaufpumpe und eingebauter Wasserenthärter</b>

## 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-Spülarme



Ready 605



Ready 1604



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufpumpenkit für Ready 605/1604 für nachträglichen Einbau	2039.0083	359,00
Einspülservice für Haubenspülmaschinen	12.0002	460,00

Modell	Ready 605	Ready 1604	Ready 1604 AP
Außenmaße (BxTxH)	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. Telleranschubhöhe	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-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Wasserenthärter	nein	nein – optional möglich	nein – optional möglich
Gewicht	95 kg	108 kg	109 kg
Artikelnummer	2032.1008	2032.2005	2032.2006
<b>UVP in €</b>	<b>4.333,00</b>	<b>5.571,00</b>	<b>5.915,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

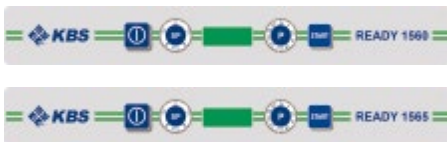
**Ready 1560 AP**

**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 Spülarme



#### AP Ablaufpumpe


**Untergestell ohne Korb und Bestückung**

#### 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	125,00
Korb 500 x 600 mm für Ready 1560/1565 (Offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	314,00
Untergestell (B x T x H) 605 x 703 x 422 mm für Ready 1560	2029.0017	749,00

Modell	Ready 1560 AP	Ready 1565 AP
Außenmaße (B x T x H)	600 x 700 x 850 mm	600 x 700 x 1125 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 8,8 kW	400 V / 9,8 kW
Korbmaß	500 x 500 und 500 x 600 mm	500 x 500 und 500 x 600 mm
Max. Gläseranschubhöhe	345 mm	345 mm
Max. Tellereinschubhöhe	380 mm	380 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60 / 40 / 20 pro Stunde	60 / 40 / 20 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60 / 90 / 180 Sekunden	60 / 90 / 180 Sekunden
Waschpumpenleistung	700 Watt	700 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 2,1 kW	7,0 kW / 2,1 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	7 l / 23 l	7 l / 23 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,4 l bei 2 bar	2,4 l bei 2 bar
Ablaufpumpe	ja	ja
Gewicht	64 kg	71 kg
Ablaufsystem Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2160	2022.2165
<b>UVP in €</b>	<b>4.026,00</b>	<b>4.128,00</b>



## 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

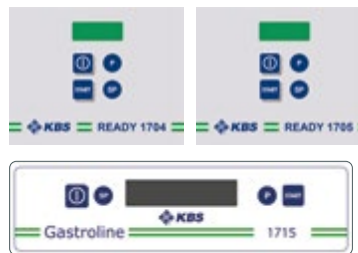
#### wie oben, jedoch:

- ◆ 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	288,00
Tabletthalter für Topfspüler für 8 Tablett mit max. 40 mm Tiefe	2059.0010	209,00
Tabletthalter für Topfspüler für 5 Tablett mit max. 65 mm Tiefe	2059.0011	237,00
Besteckeinsetz für Topfspüler, (B x T) 150 x 150 mm	2059.0013	109,00
Einsatz für Trichter und Spritzbeutel, Ø 170 mm	2059.0012	89,00



### 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
<b>UVP in €</b>	<b>8.316,00</b>	<b>9.586,00</b>	<b>11.309,00</b>



**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. Gläsereschubhöhe	380 mm
Max. Tellereschubhöhe	405 mm
Spülleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60 / 40 / 20 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60 / 90 / 180 Sekunden
Washpumpenleistung	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
<b>UVP in €</b>	<b>4.998,00</b>

Modell	Gastroline 3560 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2023.2018
<b>UVP in €</b>	<b>5.326,00</b>

## 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 Washpumpe 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 Tellerkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Parallel-Heating-Funktion

### Gastroline 3560 APE

**wie oben, jedoch:**

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe und eingebauter Wasserenthärter

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Bodenrost (B x T) 500 x 600 mm für Euronorm-Wannen und Boxen	2029.0012	125,00
Korb (B x T) 500 x 600 mm (offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	314,00
Tablettträgerkorb (B x T) 500 x 600 mm (bis zu 5 Tablett oder Backbleche, max. Höhe 65 mm)	2029.0020	314,00
Untergestell (B x T x H) 605 x 703 x 422 mm	2029.0017	749,00
Sauglanze pro Stück (Es werden 2 benötigt) Für Reiniger- und Klarspülmittelkanister; Kugelrückschlagventil mit elektronischer Übertragung des Füllstands	2059.0009	129,00

## Gastroline Kistenspülmaschine

### Gastroline 1717 AP/APW/APWI

- ◆ Für Bleche, Tablette, GN-Behälter 1/1, E2- und E3-Kisten, jegliche Art von größerem Spülgut
  - ◆ Thermostopp, Smart Wasch- und Nachspülarne
  - ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
  - ◆ Farbcodiertes LCD-Display
  - ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
  - ◆ Digitale Temperaturanzeige
  - ◆ Doppelwandige Konstruktion und Tür
  - ◆ Doppelfilter und Tankflächensieb
  - ◆ Duoflow-Pumpensystem
  - ◆ Inklusive Nachspülpumpe und elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
  - ◆ Selbstreinigung, Smart-Spülarne aus Edelstahl
  - ◆ Selbstdiagnosesystem, tiefgezogener Tank
  - ◆ 1 Universalfachkorb aus Edelstahl
  - ◆ 4 Spülprogramme und 6 Spezialprogramme
  - ◆ zusätzliche Programmparameter durch Techniker einstellbar
- ◆ Bei vorgeschalteter Osmoseanlage muss das Gerät mit Wärmetauscher aus Edelstahl bestellt werden!


**Gastroline 1717 AP**

Unten: Edelstahldrahtgestell für die Aufnahme der E2-/E3-Kisten

Oben: Zweifach Spülarne und Abluftkanal für Wärmerückgewinnung



Einfaches Ausspülen des Innenraums

Bedienfolie für bessere Hygiene

<b>AP</b>	<b>Ablaufpumpe</b>
<b>APW</b>	<b>Wärmerückgewinnung</b>
<b>APWI</b>	<b>Ablaufpumpe, Wärmerückgewinnung (Edelstahl)</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Einspülservice mit Wärmerückgewinnung	12.0003	520,00

Modell	Gastroline 1717 AP	Gastroline 1717 APW	Gastroline 1717 APWI
Außenmaße (B x T x H)	1465 x 857 x 1959 mm	1465 x 857 x 2187	1465 x 857 x 2187
Anschlusswert	400 V / 15,5 kW	400 V / 15,5 kW	400 V / 15,5 kW
Korbmaß	1310 x 700 mm	1310 x 700 mm	1310 x 700 mm
Max. Einschubhöhe	850 mm	850 mm	850 mm
Spüleistung Körbe	30 Körbe pro Stunde	20 Körbe pro Stunde	20 Körbe pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	120 / 240 / 300 / 360	180 / 300 / 360 / 420	180 / 300 / 360 / 420
Waschpumpenleistung	2700 W x 2	2700 W x 2	2700 W x 2
Boilerheizung / Tankheizung	10,5 kW / 10,5 kW	10,5 kW / 10,5 kW	10,5 kW/10,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	17 l / 131 l	17 l / 131 l	17 l/131 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	6 l	6 l	6 l
Gewicht	301 kg	327 kg	327 kg
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Wärmerückgewinnung	nein	ja, Kupfer	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2052.1026	2052.1025	2052.1027
<b>UVP in €</b>	<b>21.927,00</b>	<b>31.966,00</b>	<b>35.230,00</b>



# MEHR HYGIENE. WENIGER AUFWAND.

**NEU: Innovative Lösung für saubere Thermoskannen und Flaschen**

## WARUM EIN FLASCHEN- UND KANNENREINIGUNGSSYSTEM?

In Branchen wie der Getränke-, Lebensmittel- und Gastgewerbeindustrie ist eine gründliche und effiziente Flaschenreinigung unerlässlich. Unser System wurde speziell für verschiedene Flaschen- und Kannentypen in Restaurants und Hotels entwickelt. Es gewährleistet makellose Sauberkeit und optimale Hygiene. Mit dieser hochmodernen Lösung verbessern Sie die Hygiene, steigern die Produktivität und senken Ihre Betriebskosten.

### Benutzerfreundlich & Flexibel

Mit einem EasyHandling Click-System in Sekunden montiert – ganz ohne Installation.

### Robust & Langlebig

Leicht, extrem widerstandsfähig und aus hochwertigem Fiberglas-Kunststoff – ideal für hohe Anforderungen.

### Maximale Effizienz

Reinigt gleichzeitig bis zu 8 Flaschen oder 8 Kannen – schnell, gründlich und wassersparend.



Modell	Flaschenreinigungssystem (Für Gastroline 2505, 3607, 3667 und 7505)
Anzahl Flaschen	8
min. Innendurchmesser Flaschenhals	17,5 mm
max. Flaschendurchmesser	90 mm
max. Flaschenhöhe	300 mm
Artikelnummer	2029.0031
UVP in €	555,00

## KEINE KOMPROMISSE

Der Umrüstsatz adaptiert den Flaschenspülkorb so, dass auch Ihre Thermoskannen sicher und hygienisch gereinigt werden können. Erzielen Sie professionelle Reinigungsergebnisse für Kannen, die bisher nur aufwändig per Hand mit Bürsten oder Hausmitteln (wie Natron oder Gebissreiniger-Tabs) gereinigt werden konnten.



Modell	Kannenreinigungssystem
Anzahl Flaschen	8 Thermoskannen
Artikelnummer	2029.0030
UVP in €	555,00

Nur in Kombination mit unserem Flaschenreinigungssystem 2029.0031 zu verwenden.

## 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-Spülarme 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

**Körbe aus Draht bei 3405 AP / APE**

### Gastroline 3405 APE wie oben, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

### Gastroline 3505 AP, für Geschirr

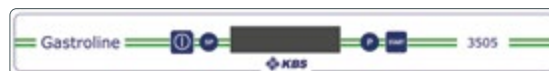
#### wie Gastroline 3405 AP, jedoch:

- ◆ 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Keine Doppelkorbfunktion

### Gastroline 3505 APE

#### wie Gastroline 3505 AP, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter



Untergestell ohne Korb und Bestückung

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
<b>UVP in €</b>	<b>3.814,00</b>	<b>4.515,00</b>

Modell	Gastroline 3405 APE	Gastroline 3505 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2013.2305	2023.2305
<b>UVP in €</b>	<b>4.217,00</b>	<b>4.889,00</b>

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl, 1x 250ml Klarspüler-Behälter, 1x 450ml Reiniger-Behälter  
Ansaugschläuche für Reiniger (transparent) und Klarspüler (grün)



Zubehör für Gastroline 3405	Artikel-Nr.	UVP in €
Universalkorb aus Draht, eckig, (B x T) 400 x 400 mm	2029.0015	96,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geneigt, (B x T) 400 x 400 mm	2029.0016	111,00
Untergestell für Untertisch-Gläser-spüler mit Auflagewinkel für Körbe, (B x T x H) 446 x 556 x 400 mm	2029.0008	555,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter	2019.0020	416,00

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	545,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter	2019.0022	479,00

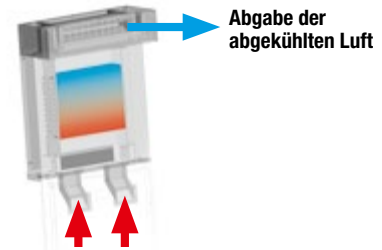
Speziell bei hohen Abwassermengen aus Gewerbeküchen lohnt sich eine Wärmerückgewinnung besonders und sorgt für eine attraktive Amortisationszeit. Wir bieten Ihnen diese zwei Systeme – einzeln oder auch kombiniert:

#### Abwasserwärmetauscher

Ein Wärmetauscher entzieht dem heißen Abwasser Energie, bevor es in den Abfluss geleitet wird, und nutzt diese für die Erwärmung des kalten Frischwassers.

#### Abluft-Wärmerückgewinnung

Der beim Spülvorgang entstehende heiße Dampf wird angesaugt, kondensiert und die zurückgewonnene Energie zum Vorwärmen des Frischwassers genutzt.



Ansaugen der heißen Dampfschwaden

NEU | SWS  
PLANBAR



Gastroline 3607 APAWI



Gastroline 3667 APWI

## Gastroline Haubenspülmaschine

### Gastroline 3607 APAWI, mit Abwasser-Wärmerückgewinnung

- Neue Bedienoberfläche **toptouch** für höchste Flexibilität sowie ein benutzerfreundliches Konfigurationskonzept
- Inklusive Drucksteigerungspumpe
- Thermostopp
- Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- Elektronische Steuerung
- 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
- Selbstreinigung
- Innovative Spülarme mit Revisionsöffnung
- Selbstdiagnosesystem, Tiefgezogener Tank
- Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- 18 Spülprogramme
- Max. Gläsererschubhöhe 450 mm
- Max. Tellerdurchmesser 450 mm
- Zulaufwassertemperatur: 15-25 °C

### Gastroline 3667 APWI

#### wie Gastroline 3607 APAWI, jedoch:

- Mit Abwasser- und Abluft-Wärmerückgewinnung (Edelstahl)

Modell	Gastroline 3607 APAWI	Gastroline 3667 APWI
Außenmaße (BxTxH)	633 x 750 x 1590 mm	633 x 750 x 2290 mm
Anschlusswerte	400 V / 9,7 kW	400 V / 9,7 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Einschubhöhe	450 mm	450 mm
Spülleistung Körbe	60 Körbe pro Stunde	60 Körbe pro Stunde
Waschpumpenleistung	700 W	700 W
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 3,0 kW	6,0 kW / 3,0 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	7 l / 20 l	7 l / 20 l
Mind. Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,4 l	1,4 l
Ablaufpumpe	ja	ja
Wärmerückgewinnung	ja, aus Abwasser	ja, aus Abwasser und Abluft
Artikelnummer	2032.1324	2032.1325
UVP in €	8.988,00	14.444,00

### Gastroline Haubenspülmaschine

**Gastroline 3605/3665 AP/APE/APW/APWI/APEW**

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp, Smart Wasch- und Nachspülarne
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour-Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 3-Stufen-Filterssystem, Tankflächenfilter
- ◆ 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, 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
- ◆ 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
<b>UVP in €</b>	<b>6.998,00</b>	<b>9.998,00</b>	<b>8.688,00</b>	<b>12.088,00</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>11.998,00</b>	<b>13.920,00</b>

**Wichtig bei Geräten mit vorgeschalteter Osmoseanlage**

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>7.392,00</b>	<b>10.333,00</b>	<b>9.068,00</b>	<b>11.975,00</b>

<b>AP</b>	<b>Ablaufpumpe</b>
<b>APE</b>	<b>Ablaufpumpe und eingebauter Wasserenthärter</b>
<b>APW</b>	<b>Wärmerückgewinnung</b>
<b>APO</b>	<b>Ablaufpumpe, eingebaute Osmoseanlage</b>

<b>APEW</b>	<b>Ablaufpumpe, eingebauter Wasserenthärter und Wärmerückgewinnung (Kupfer)</b>
<b>APWI</b>	<b>Ablaufpumpe, Wärmerückgewinnung (Edelstahl)</b>
<b>APAWI</b>	<b>Ablaufpumpe, Abwasser-Wärmerückgewinnung (Edelstahl)</b>

## GLASKLAR UND KOSTENEFFIZIENT

Verabschieden Sie sich von zeitraubendem Nachpolieren per Hand und hohen Bruchraten. Die eingebaute Osmoseanlage in unserer neuen Gastroline 7405 schützt die wertvolle Technik vor dem Hauptfeind – Kalk. Ablagerungen werden verhindert, was die Lebensdauer Ihrer Maschine massiv verlängert. Durch die Entfernung nahezu aller Mineralien trocknen Gläser und Besteck rückstandsfrei. Dank des reinen Wassers entfaltet der Reiniger seine volle Kraft schon bei niedriger Dosierung. Das senkt nicht nur Ihre Betriebskosten, sondern schont auch die Umwelt.

**NEU** **SWS**  
 PLANBAR


### Gläserspülmaschine Gastroline 7405

**Allgemein**

- ◆ Neue Bedienoberfläche **toptouch** für höchste Flexibilität sowie ein benutzerfreundliches Konfigurationskonzept
- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem, Tankflächenfilter
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Innovative Spülarme mit Revisionsöffnung
- ◆ Selbstdiagnosesystem, tiefgezogener Tank
- ◆ Universalkorb, 1 Gläserkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 6 Spülprogramme

Modell	Gastroline 7405 APO
Außenmaße (BxTxH)	466 x 556 x 825 mm
Steuerung	elektronisch
Display	TFT-Touchscreen
Anschlusswert	230 V / 3,2 kW
Korbmaß	400 x 400 mm
Max. Gläseranschubhöhe	320 mm
Max. Höhe Gläser	300 mm
Spüleistung Körbe (Grundlage Standardprogramm)	40 pro Stunde
Waschpumpenleistung	200 W
Boilerheizung / Tankheizung	3,0 kW / 2,0 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	2,6 l / 8 l
Mind. Wasserverbrauch pro Waschzyklus*	1,5 l bei 2 bar
Drucksteigerungspumpe	nein
Umkehrosmoseanlage, integriert	ja
Gewicht	47 kg
Artikelnummer	2022.2029
<b>UVP in €</b>	<b>7.444,00</b>

\* ohne Abscheiderate der Osmose



Eingebaute Umkehrosmose-Anlage



## CLEVER SPÜLEN – WÄRMERÜCKGEWINNUNG AUS ABWASSER

Das innovative Wärmerückgewinnungssystem nutzt die im Abwasser gespeicherte Energie, um den Energieverbrauch pro Spülzyklus nachhaltig zu senken. Anstatt die Wärme ungenutzt an die Umgebung abzugeben, wird sie aufgefangen und gezielt zur Vorwärmung des Zulaufwassers verwendet. Dies reduziert den Energiebedarf erheblich und verbessert die Gesamteffizienz des Spülprozesses. Dank dieser intelligenten Technologie können deutliche Einsparungen erzielt werden, da die Maschine weniger Energie benötigt, um das Frischwasser auf Betriebstemperatur zu bringen.

### Geschirrspülmaschine Gastroline 7505

SWS  
PLANBAR

NEU

#### Allgemein

- ◆ Neue Bedienoberfläche **toptouch** für höchste Flexibilität sowie ein benutzerfreundliches Konfigurationskonzept
- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Doppelwandige Konstruktion mit Hochleistungs-Isolierung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem, Tankflächenfilter
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Innovative Spülarme mit Revisionsöffnung
- ◆ Selbstdiagnosesystem, tiefgezogener Tank
- ◆ Universalkorb, 1 Gläserkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 27 Spülprogramme
- ◆ Zulaufwassertemperatur: 15-25 °C



Eingebaute Abwasser-Wärmerückgewinnung





Modell	Gastroline 7505 APAWI
Außenmaße (BxTxH)	600 x 610 x 850 mm
Steuerung	elektronisch
Display	TFT-Touchscreen
Anschlusswert	400 V / 8 kW
Korbmaß	500 x 500 mm
Einschubhöhe	400 mm
Max. Tellerdurchmesser	390 mm
Max. Höhe Gläser	355 mm
Spülleistung Körbe (Grundlage Standardprogramm)	48 pro Stunde
Waschpumpenleistung	500 W
Boilerheizung / Tankheizung	5 kW / 2,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 15 l
Mind. Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,4 l bei 2 bar
Drucksteigerungspumpe	nein
Wärmerückgewinnung	ja, aus Abwasser
Gewicht	55 kg
Artikelnummer	2022.2028
<b>UVP in €</b>	<b>6.988,00</b>

**SWS**  
 PLANBAR

### 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	1.427,00
	700 mm	rechts		2039.0108	1.427,00
	1200 mm	links		2039.0109	1.427,00
	1200 mm	rechts		2039.0110	1.427,00



##### 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	1.509,00
	1200 mm	rechts		2039.0112	1.509,00







Zulaufisch mit Grundboden und Becken

##### 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	699,00
	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	774,00
	1200 mm	links		2039.0105	999,00
	700 mm	rechts		2039.0103	774,00
	1200 mm	rechts		2039.0106	999,00







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	719,00
	1200 mm	links, mit Abfallloch		2039.0012	719,00
	1200 mm	rechts		2039.0011	719,00
	1200 mm	rechts, mit Abfallloch		2039.0013	719,00

##### 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	509,00
	1200 mm	links		2039.0016	539,00
	700 mm	rechts		2039.0015	509,00
	1200 mm	rechts		2039.0017	539,00



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	119,00
6er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	162,00

**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)

Angewandete 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	289,00
Boden-Rollen passend zu 2106.0002	9800.4160	289,00
Boden-Rollen passend zu 2106.0003	9800.4161	289,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0001	9800.4162	129,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0002	9800.4163	138,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0003	9800.4164	158,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0001	9800.4166	114,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0002	9800.4167	114,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0003	9800.4168	114,00



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 €	998,00	1.255,00	1.495,00



## WASSERAUFBEREITUNG IM PROFESSIONELLEN UMFELD

Wasser ist in der Gastronomie ein entscheidender Faktor für Produktqualität und Geräteleistung. Alle Geräte – Spülmaschinen, Kombidämpfer, Eiswürfelbereiter, Kaffeemaschinen – benötigen stets optimales Wasser für beste Ergebnisse und lange Lebensdauer.

### HARTES WASSER KANN:

- ◆ Geräte durch Kalkablagerungen beschädigen
- ◆ Den Geschmack von Speisen und Getränken beeinträchtigen
- ◆ Den Wartungsaufwand erhöhen

### UNSERE WASSERAUFBEREITUNGSANLAGEN LIEFERN OPTIMAL ENTHÄRTETES UND GEREINIGTES WASSER UND BIETEN FOLGENDE VORTEILE:

- ◆ **Erhöhte Effizienz und Lebensdauer:** Reduziert Kalk- und Mineralablagerungen.
- ◆ **Geringerer Wartungsaufwand:** Spart Zeit, Kosten und Chemieverbrauch.
- ◆ **Verbesserte Spülergebnisse und Geschmack:** Entfernt Verunreinigungen wie Chlor und Sedimente.

### WIR SETZEN AUF ZWEI BEWÄHRTE SYSTEME:

- ◆ **Wasserenthärter:** Nutzen kinetische Energie im Ionenaustauschverfahren zur effektiven Entfernung von Kalzium- und Magnesiumionen.
- ◆ **Umkehrosmoseanlagen:** Garantieren höchste Reinheit, indem sie nahezu alle gelösten Stoffe, Salze, Schwermetalle und Mikroorganismen entfernen.

Qualitativ hochwertig aufbereitetes Wasser bildet die Basis für Ihren Erfolg. Unsere Anlagen sind kompakt, platzsparend und lassen sich direkt neben wasserverbrauchenden Geräten oder unter dem Tisch/Tresen installieren.



## Doppelenthärtungsanlage HT-613 XP und CC206c

SWS  
PLANBAR

### Hoch effizienter kommerzieller Wasserenthärter

- ◆ Doppelsäulenanlage (Zwei-Tank-Ausführung) im Pendelbetrieb
- ◆ Gefüllt mit regenerierbarem Ionenaustauscher-Harz
- ◆ stromloser Betrieb rein durch Wasserdruck (kinetische Energie)
- ◆ Aufwärtsströmung
- ◆ Bedarfsgesteuerte Regeneration
- ◆ Regeneration nur mit enthärtetem Wasser
- ◆ Gegenstrom-Regeneration
- ◆ Sparsam im Verbrauch
- ◆ Einfache Wartung und Handhabung
- ◆ Schnelle Installation
- ◆ Kompaktes Gehäuse auf Rollen
- ◆ Geringer Platzbedarf
- ◆ Verwendung von Block- und Tablettensalz möglich



HT-613 XP



CC206c

Modell	Doppelenthärtungsanlage HT-613 XP	Doppelenthärtungsanlage CC206c
Außenmaße (BxTxH)	360 x 360 x 560 mm	356 x 356 x 559 mm
min. Durchfluss	2,0 l / min.	1,1 / min
max. Durchfluss bei 1 bar	25 l / min.	34,5 l / min
Temperatur (min. / max.)	2 °C - 65 °C	2 °C - 65 °C
Druck (min. / max.)	2,5 bar - 7,0 bar	1,0 bar - 8,6 bar
Medienvolumen	2 x 4,5 l	2 x 4,5 l
Salzvorrat	20 kg	18 kg
Salzverbrauch / Regeneration	0,5 kg	0,23 - 0,45 kg
Wasserverbrauch / Regeneration	34 l	19 l
Inhalt Ionenaustauscherharz	2 x 4 l	2 x 4 l
Umgebungstemperatur (min./max.)	4 °C - 45 °C	4 °C - 45 °C
Wasseranschluss	3/4" (Adapter im Lieferumfang)	3/4" (Adapter im Lieferumfang)
Auslassanschluss	3/4" (Adapter im Lieferumfang)	3/4" (Adapter im Lieferumfang)
Artikelnummer	20.8402	20.8401
<b>UVP in €</b>	<b>2.390,00</b>	<b>2.744,00</b>

Ersatzteile:	Artikel-Nr.	UVP in €
Härtescheibenset Wasserenthärter	20.8422	49,00
Membraneinheit KPRO COMPACT	20.8420	490,00
Vorfilter KPRO COMPACT	20.8421	93,00

## Umkehrosmoseanlage KPRO Compact

SWS  
PLANBAR

### Hoch effizienter kommerzieller Wasseraufbereiter

- ◆ Vollständige Entmineralisierung des Zulaufwassers für nachfolgende Geräte
- ◆ Installation stehend und liegend möglich
- ◆ Bedienung durch externes Display, Positionierung frei wählbar
- ◆ Automatische LED-Wartungsanzeige
- ◆ Signalton bei Hinweisen und Fehlermeldungen zur akustischen Rückmeldung
- ◆ Hohe Pumpenleistung
- ◆ Lange Lebensdauer der verbauten Filter und Membranen
- ◆ Niedrige Wartungskosten
- ◆ Kompaktes Design, geringer Platzbedarf
- ◆ Für Geräte mit Nachspülpumpe geeignet



Modell	Umkehrosmoseanlage KPRO Compact
Außenmaße (BxTxH)	155 x 401 x 456 mm
Membran	1000 GPD (~3800 l/Tag)
max. Leistung	156 l / h
TDS Eintrittswasser	max. 1500 ppm
TDS-Reduktion	~98,9 % (je nach Temperatur, Druck und Wasserbeschaffenheit)
Temperatur (min. / max.)	5 °C - 38 °C
Druck (min. / max.)	1,0 bar - 4,0 bar
Umgebungstemperatur (min./max.)	4 °C - 45 °C
Wasseranschluss	3/8"
Abfluss-/Auslassanschluss	1/4"
Stromanschluss	230 V - 50 Hz - 1 N - 0,6kW
Gewicht	10,7 kg
Artikelnummer	20.8410
<b>UVP in €</b>	<b>1.899,00</b>

Smart Label Award Winner 2019 und 2021



# GEWERBEARMATUREN VON ◀ **KLARCO**<sup>®</sup>

## 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 finden 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.

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

### 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

**Für diese Serien geeignet:**

**SHRINK** -Serie

**STYL** -Serie  
**EASY** -Serie

**PREMIUM** -Serie  
**STYL** -Serie

**EVERSTEEL** -Serie



Modell	Best Semi HIGH FLOW	Best Pro HIGH FLOW	NEW HIGH FLOW	EVERSTEEL HIGH FLOW
Feststellig	–	ja	ja	ja
Wassersparfunktion	–	–	–	–
Standarddurchfluss	14l/min	14 l/min	16 l/min	16 l/min
Artikelnummer	2092.3009	2092.3007	2092.3006	2092.3011
UVP in €	198,00	228,00	289,00	255,00

Modell	Best Semi LOW FLOW	Best Pro LOW FLOW	NEW LOW FLOW	EVERSTEEL LOW FLOW
Feststellig	–	ja	ja	ja
Wassersparfunktion	ja	ja	ja	ja
Standarddurchfluss	4l/min	4 l/min	4 l/min	4 l/min
Artikelnummer	2092.3013	2092.3010	2092.3003	2092.3012
UVP in €	198,00	228,00	289,00	255,00



**EASY -Serie**

Einstiegsmodelle  
(ab Seite 345)

Günstige Alternative für den Einsatz  
im semi-professionellen Umfeld.

**STYL -Serie**

Einstieg in den  
professionellen Bereich  
(ab Seite 347)

Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis für profes-  
sionelle Armaturen und Geschirrwashbrausen.

**PREMIUM -Serie**

Für höchste Ansprüche  
(ab Seite 350)

Erfüllt höchste Ansprüche an Leistung,  
Technologie und Design.

**SHRINK -Serie**

Für geringe Arbeitshöhe  
(Seite 354)

Waschbrausen mit Gesamthöhe  
600 bzw. 800 mm und 360° Drehbarkeit für  
die STYL und PREMIUM-Serien

**EVERSTEEL -Serie**

Die Edelstahl-Linie  
(Seite 355)

Diese neue Linie überzeugt  
durch hochwertige und gleichzeitig  
robuste Edelstahl-Konstruktion.

**SENSOR**

Sensormischbatterien  
(Seite 346)

Neue Maßstäbe in Sachen Hygiene,  
Sauberkeit und Komfort für die  
EASY und PREMIUM-Serien.

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
<b>UVP in €</b>	<b>139,00</b>

**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
<b>UVP in €</b>	<b>417,00</b>

Geschirrwashbrausen

**EASY 2-Knebelmischer 1-Loch  
ohne Schwenkhahn**

- ♦ BEST-HOME Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 2 Knebeln
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 1.045 mm



**Modell**

Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1023
<b>UVP in €</b>	<b>289,00</b>

**EASY 2-Knebelmischer 1-Loch  
mit Schwenkhahn**

- ♦ BEST-HOME Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 2 Knebeln
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 1.048 mm



**Modell**

Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	20+14 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1024
<b>UVP in €</b>	<b>354,00</b>

## HYGIENE TRIFFT AUF INNOVATION – DER WASSERHAHN DER ZUKUNFT

Der Sensormischer sorgt für eine berührungslose Bedienung und setzt damit neue Maßstäbe in Sachen Komfort, Sauberkeit und Hygiene. Die präzise Steuerung durch automatische Abschaltung hilft, die Wasserkosten langfristig zu senken. Unsere Sensormischer können mit Strom oder Batterie betrieben werden und sind mit einem Anti-Vandalismus-System ausgestattet.

Die Sensormischer unserer PREMIUM-Serie verfügen über eine automatische Stagnationsspülung. Für hygienisch einwandfreies Trinkwasser ist eine längere Stagnation des Wasserflusses in den Leitungen unbedingt zu vermeiden. Ist eine regelmäßige Nutzung nicht gewährleistet, schafft eine Stagnationsspülung Abhilfe. Diese wird alle 12 Stunden für 30 Sekunden automatisch ausgelöst und sorgt so für den notwendigen Wasseraustausch. Eine Vorrichtung, die häufig an öffentlichen und gewerblichen Waschbecken verwendet wird; also in Bereichen, die besondere Sicherheit und solide Hygienegarantien erfordern.

**SWS**  
 PLANBAR

### 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
<b>UVP in €</b>	<b>454,00</b>

#### **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
<b>UVP in €</b>	<b>472,00</b>

#### **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: 152 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 102 mm
- ♦ Mit Luftperlator



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+60 °C
Wasseranschluss	1/2" AG oder 3/8" AG über Adapter (im Lieferumfang enthalten)
Artikelnummer	2091.1037
<b>UVP in €</b>	<b>498,00</b>

#### **PREMIUM** Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf

**NEU**

- ♦ LED-Anzeige
- ♦ Automatische Stagnationsspülung
- ♦ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ♦ Wasserdruck min. 1,38 bar, max. 8,62 bar
- ♦ Gesamthöhe: 182 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 133 mm
- ♦ Mit Laminargerät



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+60 °C
Wasseranschluss	1/2" AG oder 3/8" AG über Adapter (im Lieferumfang enthalten)
Artikelnummer	2091.1038
<b>UVP in €</b>	<b>505,00</b>



## 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, als LOW und HIGH FLOW-Variante und Anti-Drop- und Anti-Leckvorrichtung bei NEW Brausekopf.



## Geschirrwashbrausen

### **STYL** Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW HIGH FLOW 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>528,00</b>



### **STYL** Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ Best Pro LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.079 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 269 mm

**LOW-FLOW Brausekopf**  
**Save Water.**  
**Save Energy.**  
**Save Money.**

#### Modell

Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1051
<b>UVP in €</b>	<b>548,00</b>



### **STYL** Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW HIGH FLOW 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>588,00</b>



**SWS**  
 PLANBAR

## Geschirrwashbrausen

**STYL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn**

- ◆ NEW HIGH FLOW 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
<b>UVP in €</b>	<b>427,00</b>


**STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn**

- ◆ NEW HIGH FLOW 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
<b>UVP in €</b>	<b>598,00</b>


**STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn**

- ◆ NEW HIGH FLOW 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
<b>UVP in €</b>	<b>453,00</b>


**STYL Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung**

- ◆ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ 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
<b>UVP in €</b>	<b>613,00</b>


**STYL WANDMONTAGE Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung**

- ◆ NEW HIGH FLOW 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
<b>UVP in €</b>	<b>569,00</b>


**STYL WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn**

- ◆ Best Pro LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.019 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 202 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2021
<b>UVP in €</b>	<b>455,00</b>


 LOW-FLOW Brausekopf  
**Save Water.  
 Save Energy.  
 Save Money.**
**NEU**



## Auftisch- und Wandarmaturen

### STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mit Einhebelmischbatterie mit Ellenbogenbedienung
- ♦ 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
<b>UVP in €</b>	<b>189,00</b>



### STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mit Einhebelmischbatterie
- ♦ Gesamthöhe: 355 mm
- ♦ Länge/Höhe Auslaufhahn (Version 1): 250/195 mm
- ♦ Länge/Höhe Auslaufhahn (Version 2): 300/210 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer (Version 1)	2091.1028 (Version 1)
Artikelnummer (Version 2)	2091.1029 (Version 2)
<b>UVP in € (Version 1)</b>	<b>199,00</b>
<b>UVP in € (Version 2)</b>	<b>207,00</b>



### 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
<b>UVP in €</b>	<b>204,00</b>



### STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ 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
<b>UVP in €</b>	<b>264,00</b>



### 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
<b>UVP in €</b>	<b>370,00</b>



### 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
<b>UVP in €</b>	<b>249,00</b>



## 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.

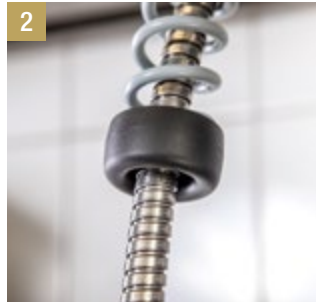
### Weitere Eigenschaften dieser Serie:

- ♦ 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

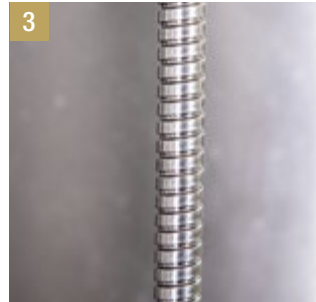
**Hohe Kostenersparnis  
dank LOW-FLOW  
Brausekopf**



**1**  
Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.



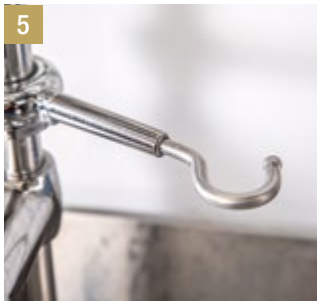
**2**  
Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern.



**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**  
NEW 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!



Errechnen Sie Ihre persönliche Ersparnis!

## Geschirrwashbrausen

### PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW 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 €	646,00



### PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 47 mm Kartuschen
- ◆ Gesamthöhe: 1.050 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

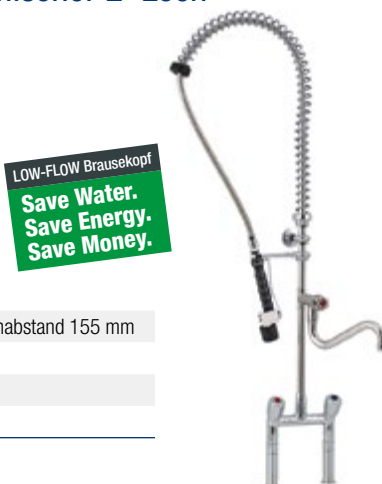
Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1019
UVP in €	698,00



### PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ◆ Gesamthöhe: ca. 1.125 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

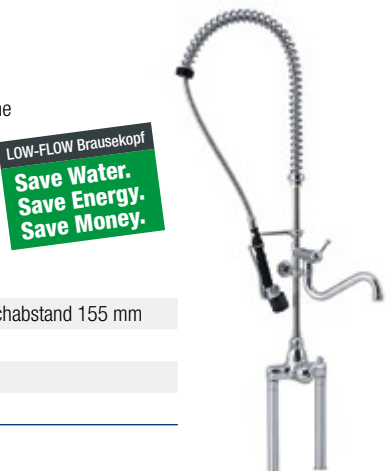
Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-45 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.2013
UVP in €	809,00



### PREMIUM Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ◆ Gesamthöhe: ca. 1.421 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

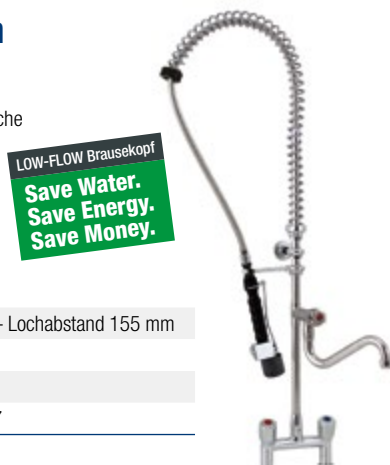
Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.2012
UVP in €	898,00



### PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ◆ 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 €	775,00



### PREMIUM WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW 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 €	822,00



## 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.

## LEED -Geschirrwashbrausen

### PREMIUM LEED 2-Knebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

- NEW LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: 1.100 mm
- Mit Rückflussverhinderer
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator
- Inklusive Wandhalterung

LOW-FLOW Brausekopf  
**Save Water.  
 Save Energy.  
 Save Money.**



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1039
<b>UVP in €</b>	<b>662,00</b>

### PREMIUM LEED Hebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- NEW LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 47 mm Kartuschen
- Gesamthöhe: 1.050 mm
- Mit Rückflussverhinderer
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator
- Inklusive Wandhalterung

LOW-FLOW Brausekopf  
**Save Water.  
 Save Energy.  
 Save Money.**



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1040
<b>UVP in €</b>	<b>705,00</b>

## LEED -Auftischarmaturen

### PREMIUM LEED Hebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

- Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung und 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
<b>UVP in €</b>	<b>389,00</b>



### 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
<b>UVP in €</b>	<b>316,00</b>





## Auftischarmaturen

### PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkarm

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung und 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
<b>UVP in €</b>	<b>367,00</b>



### PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung und 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
<b>UVP in €</b>	<b>385,00</b>



### PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkarm

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung und 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
<b>UVP in €</b>	<b>472,00</b>



### PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ 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
<b>UVP in €</b>	<b>308,00</b>



## 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
<b>UVP in €</b>	<b>592,00</b>



### 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
<b>UVP in €</b>	<b>644,00</b>



**SWS**  
 PLANBAR

## Geschirrwashbrausen

**STYL SHRINK Hebelmischer 1-Loch  
 mit 360° Schwenkhahn**

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Einhebelmischer
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1045 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1048 (800 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>485,00</b> (600 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>505,00</b> (800 mm)


**STYL SHRINK 2-Knebelmischer  
 1-Loch mit 360° Schwenkhahn**

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 150 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1046 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1047 (800 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>485,00</b> (600 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>509,00</b> (800 mm)


**STYL SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit  
 Schwenkhahn mit Ellbogenbedienung**

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 146 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1049 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1050 (800 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>462,00</b> (600 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>498,00</b> (800 mm)


**PREMIUM SHRINK 2-Knebelmischer 1-Loch  
 mit 360° Schwenkhahn**

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1042 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1043 (800 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>592,00</b> (600 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>618,00</b> (800 mm)


**PREMIUM SHRINK Hebelmischer 1-Loch  
 mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung**

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit Ellbogenbedienung
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 157 / 158 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1041 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1044 (800 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>569,00</b> (600 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>592,00</b> (800 mm)


**PREMIUM SHRINK WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkauslauf,  
 mit 360° Schwenkhahn**

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 102 / 127 mm

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2025 (600 mm)
Artikelnummer	2092.2026 (800 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>598,00</b> (600 mm)
<b>UVP in €</b>	<b>626,00</b> (800 mm)





## Geschirrwashbrausen



### EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Gesamthöhe: 258 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 179 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 305 mm



#### Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	21 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1039
<b>UVP in €</b>	<b>315,00</b>

### EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ EVERSTEEL HIGH-FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1175 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 294 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 305 mm



#### Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1040
<b>UVP in €</b>	<b>698,00</b>

### EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ EVERSTEEL HIGH-FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 630 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 258 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 204 mm



#### Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1042
<b>UVP in €</b>	<b>688,00</b>

## EVERSTEEL -Serie

### DIE NEUE EDELSTAHL-LINIE IN PREMIUM-QUALITÄT (AISI 304)

Diese neue Edelstahl-Linie ist die perfekte Lösung für den professionellen Einsatz. Entwickelt für maximale Belastbarkeit und Langlebigkeit überzeugt sie durch eine hochwertige und gleichzeitig robuste Edelstahlkonstruktion (AISI 304).

Hier werden gewerbliche Langlebigkeit und elegantes Design mit gebürsteten Satin-Oberflächen vereint – ein Finish, das jedem Einsatz standhält.

Setzen Sie auf Qualität und Zuverlässigkeit – aus 100% Edelstahl.

### EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ EVERSTEEL LOW-FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 2 Knebeln
- ◆ inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1175 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 294 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 305 mm

LOW-FLOW Brausekopf  
**Save Water.  
Save Energy.  
Save Money.**



#### Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1041
<b>UVP in €</b>	<b>698,00</b>

### EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ EVERSTEEL LOW-FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 630 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 258 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 204 mm

LOW-FLOW Brausekopf  
**Save Water.  
Save Energy.  
Save Money.**



#### Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1043
<b>UVP in €</b>	<b>688,00</b>



Glasfüller Messing verchromt

Glasfüller Edelstahl

### Glasfüller

- ◆ Selbstschließend
- ◆ Ideal für Bar und Theke
- ◆ Tischmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 204 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ Gesamthöhe: 237 mm
- ◆ Bohrung Ø 25 mm

Modell	Messing verchromt	Edelstahl
Lochbohrung	Ø 25-29 mm	Ø 25-29 mm
Wasseranschluss	1/2"	1/2"
Artikelnummer	2093.0013	2093.0022
UVP in €	269,00	309,00

### 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 €	486,00

### 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

**Ideal für Schulen  
und Kitas**



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
<b>UVP in €</b>	<b>509,00</b>

## Waschbrause mit Schlauch und Handbrause

- Mit automatischem Schlauchaufroller für Wandmontage
- Schwenkbares 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
<b>UVP in €</b>	<b>619,00</b>	<b>1.019,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verlängerungslanze für Pistole 45 cm (nur NITO-1 Handbrause)	2092.3004	132,00
Reinigungsmittelbehälter, 1,35 l (nur NITO-1 Handbrause)	2092.3005	199,00

## Waschbrause mit Schlauch und Sprühpistole

- Mit automatischem Schlauchaufroller für Wandmontage
- Schwenkbares Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Ideal zur Reinigung großer Flächen und Räumlichkeiten
- Lebensmittelechter Schlauch
- 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
<b>UVP in €</b>	<b>1.422,00</b>	<b>1.699,00</b>	<b>1.788,00</b>

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verlängerungslanze für Pistole 45 cm	2092.3004	132,00
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 (BxTxH)	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, Kniebedienung	ohne Wasserhahn, mit Aufkantung, Lochbohrung Ø 22 mm	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung, Kniebedienung
Artikelnummer	2101.0002	2101.0005	2101.0009
UVP in €	365,00	315,00	412,00



Modell	eckige Form	halbrunde Form – 260 mm Höhe	halbrunde Form – 520 mm Höhe
Außenmaße (BxTxH)	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, Kniebedienung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung, Kniebedienung	zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung, Kniebedienung
Artikelnummer	2101.0008	2101.0011	2101.0003
UVP in €	386,00	399,00	431,00

**SWS**  
 PLANBAR


Abschraubbar zur leichteren Montage



### Handwaschhausgusskombination

- ◆ Handwaschbecken oben
- ◆ Ausgussbecken mit Lochblech unten
- ◆ Freistehend
- ◆ Wandmontage möglich (Befestigungsmaterial im Lieferumfang enthalten)
- ◆ Komplett aus Edelstahl
- ◆ Mit Aufkantung, Mischbatterie und Standrohr

**Wandmontage möglich**

Modell	Handwaschhausguss	Handwaschhausguss
Außenmaße (BxTxH)	500 x 600 x 850 mm (+40 mm Aufkantung)	500 x 700 x 850 mm (+40 mm Aufkantung)
Artikelnummer	2101.0004	2101.0001
UVP in €	770,00	770,00



## Handwaschbecken mit Unterschrank und Tür

SWS  
PLANBAR

- ♦ Wandmontage
- ♦ Zeitgesteuerte Kniebedienung
- ♦ 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 €	679,00	693,00

## 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 €	272,00	289,00	298,00

Modell	mit Fußpedal	mit Fußpedal	mit Fußpedal
Artikelnummer	2102.0003	2102.0007	2102.0004
UVP in €	332,00	349,00	367,00

## 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 €	333,00



### Profi-Induktion-Kochfläche

Edelstahlgehäuse und digitales LED-Display mit Timer

Seite 375

**587,- Euro**



### Teigknetmaschine

Knethaken und Sicherheitsdeckel aus Edelstahl

Seite 377

**ab 1.498,- Euro**



### Mehlwagen

Edelstahl

Seite 380

**ab 549,- 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
Kontaktgrill .....	371
Crêpesgerät, Waffeleisen .....	372
Grillplatten .....	373
Induktionskochflächen .....	374
Teigknetmaschinen .....	376
Teigausrollmaschinen .....	378
Planetenmixer .....	379
Mehlwagen .....	380
Nudelmaschinen .....	381
Vakuumverpackungsmaschinen .....	382
Wärmelampen, Speisenwärmer .....	383



**Fleischwolf 50 kg  
Alu-Gehäuse**



**Fleischwolf 300 kg  
Alu-Gehäuse**



**Unger-System = Schneidsatz und  
Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl**

1 x Schnecke

1 x Grob-Lochscheibe

1 x Messer

1 x Lochscheibe Ø 8 mm

1 x Messer

1 x Lochscheibe Ø 4.5 mm

1 x Handrad

### Fleischwolf

- ◆ Korpus aus Aluminium oder Edelstahl
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ◆ in den Profi-Versionen mit Unger-System und leistungsstärkerem Motor

### Unger-System

- ◆ Schneidsatz und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl
- ◆ Trichter und Walze aus Edelstahl
- ◆ Herausnehmbarer Mahlsatz



**Profi-250 kg Edelstahl mit Unger-System  
mit leistungsstärkerem Motor**

Modell	50 kg Alu-Gehäuse	160 kg Alu-Gehäuse
Kapazität	ca. 50 kg/h	ca. 160 kg/h
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>668,00</b>	<b>919,00</b>

Modell	Profi-160 kg Edelstahl mit Unger-System mit leistungsstärkerem Motor	Profi-250 kg Edelstahl mit Unger-System mit leistungsstärkerem Motor
Kapazität	ca. 160 kg/h	ca. 250 kg/h
Außenmaße (BxTxH)	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	4020.0015	4020.0016
<b>UVP in €</b>	<b>1.555,00</b>	<b>1.813,00</b>



### Fleischwolf, Brotreibe und Hartkäseibe

- ◆ Korpus aus Aluminium
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ◆ Sicherheitskontaktschalter
- ◆ in den Profi-Versionen mit leistungsstärkerem Motor



Fleischwolf / Hartkäseibe



Brotreibe / Hartkäseibe



Profi-Brotreibe / Hartkäseibe



Profi-Fleischwolf / Hartkäseibe

Modell	Brot- / Hartkäseibe	Fleischwolf / Hartkäseibe
Kapazität	Brot: ca. 50 kg/h Käse: 20 kg/h	Fleisch und Brot: ca. 50 kg/h Käse: 20 kg/h
Außenmaße (B x T x H)	270 x 230 x 310 mm	450 x 320 x 360 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Reibewalze Ø 65 mm	60 mm Schneidsatz Alu inklusive 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW
Gewicht	8 kg	11 kg
Artikelnummer	4031.0003	4040.0003
UVP in €	593,00	924,00

Modell	Profi-Brot- / Hartkäseibe mit leistungsstärkerem Motor	Profi-Fleischwolf / Hartkäseibe mit leistungsstärkerem Motor
Kapazität	ca. 40 kg/h	ca. 160 kg/h Fleisch, ca. 100 kg/h Brot, ca. 40 kg/h Käse
Außenmaße (B x T x H)	470 x 300 x 480 mm	750 x 300 x 480 mm
Öffnung der Reibe	140 x 75 mm	140 x 75 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Rolle aus Edelstahl, mit Motorbremse	Schneidsatz in Edelstahl komplett herausnehmbar inkl. 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW
Gewicht	19 kg	26 kg
Artikelnummer	4031.0004	4040.0004
UVP in €	1.090,00	1.398,00



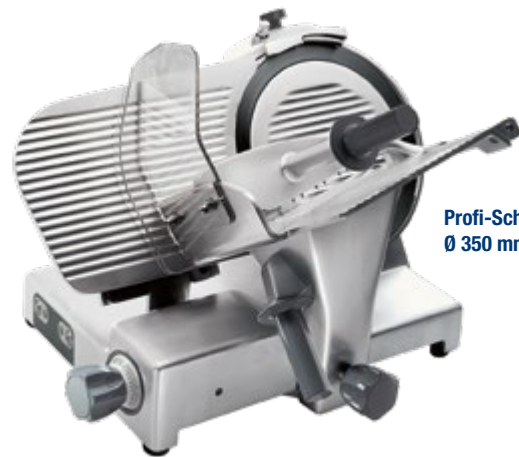
### Profi-Schrägschneider und Vertikalschneider

#### 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**



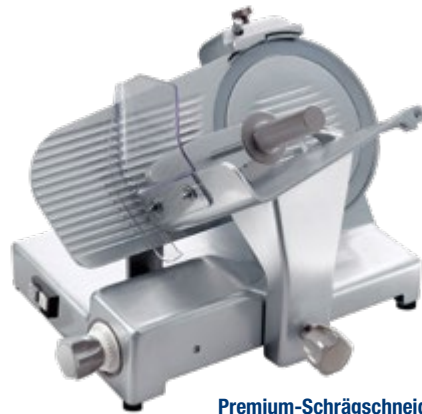
**Profi-Vertikalschneider  
Ø 300 mm**

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 €	999,00	1.424,00	2.698,00	1.975,00



### 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 €	1.794,00	1.931,00	2.194,00	2.356,00



Modell	Cutter 3 Liter
Außenmaße (B x T x H)	520 x 320 x 620 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW
Geschwindigkeit	1.300 U/min
Bruttogewicht	13,5 kg
Artikelnummer	4050.0005
<b>UVP in €</b>	<b>1.048,00</b>



Messer mit 2 Klingen



Messer mit 2 gelochten Klingen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klingen	4059.0015	179,00
Messer mit 2 gelochten Klingen	4059.0016	179,00

### 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

### 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
Ausführung / Kapazität	8 l
Außenmaße (B x T x H)	240 x 310 x 620 mm
Anschlusswert	400 V / 0,6-0,8 kW
Geschwindigkeit	1400/2800 U/min
Gewicht	23 kg
Artikelnummer	4050.0011
<b>UVP in €</b>	<b>1.597,00</b>



Messer mit 2 Klingen



Messer mit 4 Klingen



Messer mit 2 gelochten Klingen



Messer mit 4 gelochten Klingen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klingen	4059.0025	119,00
Messer mit 2 gelochten Klingen	4059.0026	119,00
Messer mit 4 Klingen	4059.0027	139,00
Messer mit 4 gelochten Klingen	4059.0028	139,00



## 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	189,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 500 mm	390 mm	4069.0010	209,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 600 mm	490 mm	4069.0011	225,00
Schneebeesen für Mixerantrieb, Länge 360 mm	200 mm	4069.0012	225,00



**Profi-Set**

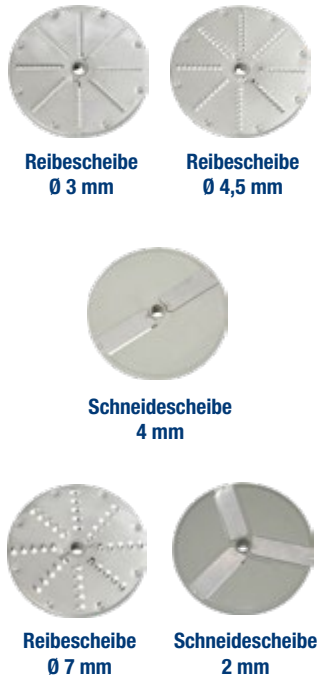


**Antriebseinheit Profi**

Modell	Kompakt-Set	Profi-Set	nur Antriebseinheit Profi
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>322,00</b>	<b>598,00</b>	<b>295,00</b>



**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	4070.0009
UVP in €	798,00

weiteres Zubehör finden Sie unter [www.kbs-gastrotechnik.de](http://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](http://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 €	1.489,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auswurftrumsche aus Edelstahl	4079.0046	97,00
Gestell/Scheibenhalter	4079.0047	51,00
Schneidescheibe DF4, h=4 mm	4079.0063	99,00
Schneidescheibe DF10, h=10 mm	4079.0065	87,00
Sichelscheibe DF5, für Tomaten	4079.0067	125,00
Julienne Scheibe 6 mm	4079.0069	136,00
Reibescheibe Ø 4 mm	4079.0075	105,00
Reibescheibe Ø 9 mm (Mozzarella)	4079.0077	103,00
Reibescheibe Ø 8 mm (Rösti)	4079.0078	127,00
Würfelgatter PS10/10 mm	4079.0081	165,00



## Elektro-Fritteuse



Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l

### 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
- ◆ Für den semiprofessionellen Betrieb

Modell	Elektro-Fritteuse 2 x 8 l
Ausführung	2 x 8 l
Außenmaße (B x T x H)	550 x 430 x 345 mm
Temperatur	stufenlos regelbar bis +190° C
Serienzubehör	2 Körbe (190 x 240 x 140 mm), 2 Deckel
Gesamtleistung	230 V / 6,50 kW
Gewicht	12 kg
Artikelnummer	1093.2041
UVP in €	339,00



Griff zur Herausnahme des Beckens

## Bain-Marie

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Temperatur bis +90 °C
- ◆ Abgerundetes Becken
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeige



mit Ablasshahn, GN 1/1, Höhe 200 mm

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 €	218,00	254,00



## 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, 1 Heizzone**  
450 x 270 mm – oben gerillt und unten glatt



**Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen**  
520 x 240 mm – oben und unten gerillt

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 €	534,00	594,00	729,00

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 €	554,00	598,00	724,00

### Crêpesgerät



Crêpiere, 1 Platte

#### 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

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 €	615,00	964,00

### Waffeleisen



1 Backplatte fest



2 Backplatten fest

#### Gehäuse aus Edelstahl

- ◆ Backplatten für Brüssler Waffeln aus Gusseisen
- ◆ Temperatur stufenlos regelbar +50°C bis +300°C
- ◆ Ein- / Ausschalter
- ◆ Serienmäßig mit Kontrollleuchten

Modell	Waffeleisen	Waffeleisen
Ausführung	1 Backplatte fest	2 Backplatten fest
Außenmaße (B x T x H)	300 x 320 x 300 mm	580 x 320 x 300 mm
Waffelgröße	2 x 80 x 160 x 15 mm	4 x 80 x 160 x 15 mm
Anschlusswert	230 V / 2,2 kW	230 V / 2 x 2,2 kW
Gewicht	24 kg	44 kg
Artikelnummer	1096.2022	1096.2023
UVP in €	561,00	998,00



## Gas- und Elektro-Grillplatte

### 8 Tischmodelle für das Grillen

#### von Fleisch, Gemüse, Eiern und Käse

- Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- Mit Sicherheitsthermostat
- Mit Ölauffangbehälter
- 1 oder 2 Heizzonen
- Gehäuse aus Edelstahl
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten



Gasgrillplatte  
2 Heizzonen – glatt



Gasgrillplatte  
1 Heizzone – gerillt



Elektrogrillplatte  
2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt



Elektrogrillplatte  
1 Heizzone – glatt

Modell	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte
Ausführung	1 Heizzone – glatt	1 Heizzone – gerillt	2 Heizzonen – glatt	2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt
Außenmaße (B x T x H)	355 x 600 x 300 mm	355 x 600 x 300 mm	665 x 600 x 300 mm	665 x 600 x 300 mm
Grillfläche B x T	325 x 480 mm	325 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Ausstattung	Piezoelektrik	Piezoelektrik	Piezoelektrik	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
<b>UVP in €</b>	<b>862,00</b>	<b>944,00</b>	<b>1.392,00</b>	<b>1.459,00</b>

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
Anschlusswert	EL 230 V / 3,0 kW	EL 230 V / 3,0 kW	EL 400 V / 6,0 kW	EL 400 V / 6,0 kW
Gewicht	22 kg	22 kg	40 kg	40 kg
Artikelnummer	1092.1011	1092.1013	1092.1012	1092.1014
<b>UVP in €</b>	<b>648,00</b>	<b>712,00</b>	<b>998,00</b>	<b>1.049,00</b>

### 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, 7 kW

#### Edelstahlgehäuse mit Schott-Ceran Glaskeramikfläche

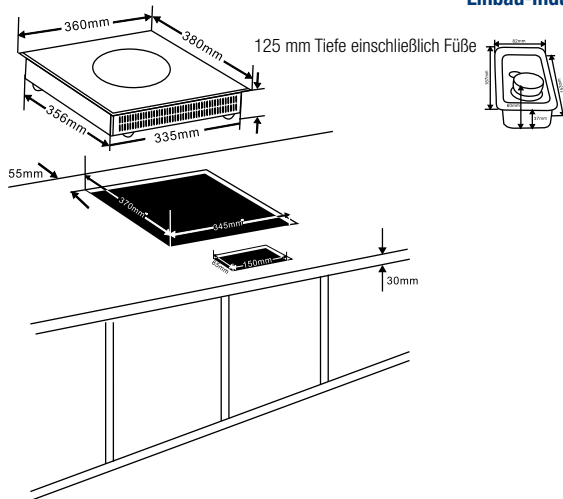
- ◆ 2 separat steuerbare Kochflächen (hintereinander) mit je 3,5 kW
- ◆ Power-Share-Funktion (Leistungszuschaltung auf 5 kW für die vordere Kochstelle)
- ◆ Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- ◆ Digitales LED-Display auf der Kochfläche
- ◆ Überhitzungsschutz
- ◆ Auf Füßen

### Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW

#### wie oben jedoch:

- ◆ Digitale Anzeige
- ◆ Touch- und Drehknopfsteuerung
- ◆ 60°C - 240°C, Leistungsstufen 1-10 (Power), Einstellung erscheint auf der digitalen Anzeige
- ◆ Leistungsstarke 5 kW-Induktionsspulen

Einbau-Induktions-Kochfläche



Doppel-Induktions-Kochfläche, 7 kW



Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW

Wir empfehlen die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr! Sprechen Sie uns an.

Modell	Einbau-Induktions-Kochfläche	Doppel-Induktions-Kochfläche, 7 kW	Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW
Außenmaße (B x T x H)	360 x 380 x 125 mm	408 x 700 x 145 mm	400 x 700 x 320 mm
Bedienfeld	externer Drehregler (20 °C-Schritte)	Drehregler	Touch- und Drehknopfsteuerung
Temperaturregelung	10-Stufen Temperatureinstellung	10-Stufen Temperaturregelung	10-Stufen Temperaturregelung
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 3,5 kW + 3,5 kW	400 V / 2 x 5 kW
Gewicht	6,6 kg	16,3 kg	26,5 kg
Artikelnummer	1091.1016	1091.1015	1071.1001
UVP in €	329,00	1.079,00	1.544,00



## Induktions-Kochfläche und Induktionswok

- Edelstahlgehäuse
- Schott Glaskeramikfläche
- 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

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



Induktions-Kochfläche mit Drehregler



Induktions-Kochfläche mit Soft-Touch



Wokpfanne mit Soft-Grip



Induktions-Wok 3,5 kW

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit Soft-Grip Ø 360 mm	1091.1022	135,00
Wokpfanne Ø 400 mm mit 2 Griffen inkl. Deckel	1091.1021	152,00

Modell	Induktions-Kochfläche mit Drehregler	Induktions-Kochfläche mit Soft-Touch	Induktions-Wok 3,5 kW
Außenmaße (B x T x H)	330 x 420 x 100 mm	340 x 440 x 120 mm	340 x 450 x 120 mm
Bedienfeld	Drehregler	Soft-Touch	Soft-Touch
Temperaturregelung	Temperatureinstellung per Drehregler	10-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer	13-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	230 V / 3,5 kW	230 V / 3,5 kW
Gewicht	6 kg	8 kg	8 kg
Artikelnummer	1091.1012	1091.1010	1091.1011
UVP in €	298,00	319,00	362,00

## Profi-Induktion-Kochfläche und Profi 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
- Ceran Glaskeramikfläche



Induktions-Kochfläche mit Drehregler



Induktions-Wok 5 kW



Wokpfanne mit Griffen und Deckel

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit Soft-Grip Ø 360 mm	1091.1022	135,00
Wokpfanne Ø 400 mm mit 2 Griffen inkl. Deckel	1091.1021	152,00

Modell	Profi-Induktions-Kochfläche mit Drehregler	Profi-Induktions-Wok 5 kW
Außenmaße (B x T x H)	405 x 525 x 185 mm	405 x 525 x 185 mm
Bedienfeld	Soft-Touch	Soft-Touch
Temperaturregelung	10-Stufen Drehregler, Digitaldisplay	10-Stufen Drehregler, Digitaldisplay
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 5,0 kW
Gewicht	10,8 kg	11 kg
Artikelnummer	1091.1013	1091.1014
UVP in €	587,00	614,00

NEU



**KMP 38**

### 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**



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit Ø 130 mm für Teigknetmaschinen 7-38 kg	5019.0001	106,00
Räderkit Ø 170 mm für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0005	239,00

### 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	5012.1005	5012.1006	5012.1007
UVP in €	2.184,00	2.279,00	2.733,00

### 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	5012.2011	5012.2012	5012.2013	5012.2014
UVP in €	2.234,00	2.666,00	2.934,00	4.698,00



## K Serie

### Teignetmaschine

- ♦ 230 V Anschluss
- ♦ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ♦ Knethaken und Sicherheitsdeckel aus Edelstahl
- ♦ Spiraldrehungen: 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



KP 38



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit Ø 130 mm für Teignetmaschinen 7-38 kg	5019.0001	106,00
Räderkit Ø 170 mm für Teignetmaschinen 50 kg	5019.0005	239,00

## 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)	540 x 279 x 620 mm	632 x 320 x 750 mm	653 x 380 x 750 mm	762 x 420 x 864 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,5 kW
Gewicht	56 kg	66 kg	70 kg	107 kg
Artikelnummer	5011.1014	5011.1015	5011.1012	5011.1013
UVP in €	1.498,00	1.791,00	1.866,00	2.160,00

## 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)	653 x 380 x 750 mm	762 x 420 x 864 mm	800 x 474 x 866 mm	927 x 520 x 1074 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 0,75 kW	EL 400 V / 1,5 kW	EL 400 V / 1,5 kW	EL 400 V / 2,2 kW
Gewicht	70 kg	107 kg	112 kg	200 kg
Artikelnummer	5011.2021	5011.2022	5011.2019	5011.2020
UVP in €	1.826,00	2.068,00	2.318,00	3.792,00

### Teigausrollmaschinen



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 €	1.588,00	1.785,00

#### 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 €	1.395,00	1.790,00

### Teigausrollmaschinen

#### Teigausrollmaschinen

- Edelstahl
- Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



## Planetenmixer

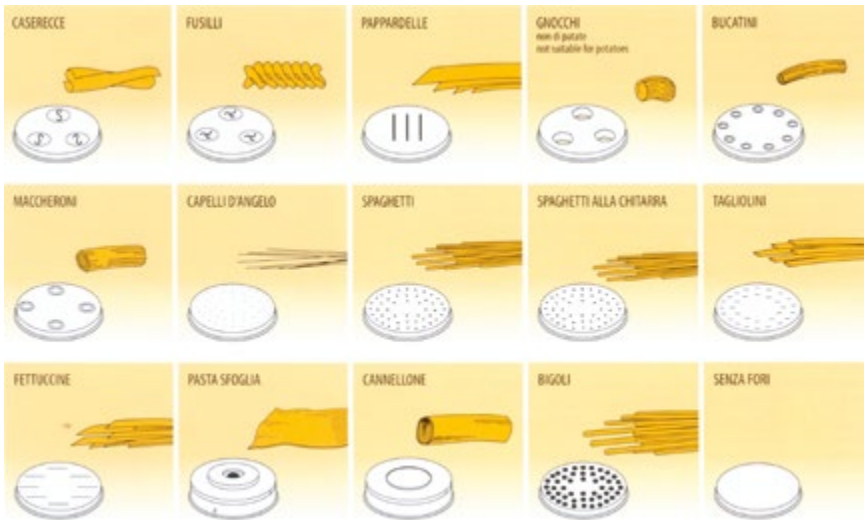
- ◆ Korpus aus lackiertem Gusseisen / Stahl
- ◆ Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl
- ◆ Edelstahl-Kessel mit Hebefunktion
- ◆ 3 Geschwindigkeiten
- ◆ Inklusive 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer
- ◆ Schutzgitter aus Edelstahl



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
<b>UVP in €</b>	<b>1.075,00</b>	<b>1.398,00</b>	<b>2.644,00</b>

### Nudelmatrizen

- ♦ Aus Messing
- ♦ Für Nudelmaschinen auf Seite 381



Modell	Nudelquerschnitt	Für NM 15		Für NM 20/NM 35	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1. Caserecce	9 x 5 mm	5049.0001	91,00	5049.0015	102,00
2. Fusilli	Ø 9 mm	5049.0002	91,00	5049.0016	102,00
3. Pappardelle	16 mm	5049.0003	91,00	5049.0017	102,00
4. Gnocchi – nicht für Kartoffelteig	Ø 12 mm	5049.0004	91,00	5049.0018	102,00
5. Bucatini	Ø 4 mm	5049.0005	91,00	5049.0019	102,00
6. Maccheroni	Ø 8,5 mm	5049.0006	91,00	5049.0020	102,00
7. Spaghetti	Ø 2 mm	5049.0008	91,00	5049.0022	102,00
8. Spaghetti alla chitarra	2 x 2 mm	5049.0009	91,00	5049.0023	102,00
9. Tagliolini	Ø 3 mm	5049.0010	91,00	5049.0024	102,00
10. Fettuccine	Ø 8 mm	5049.0011	91,00	5049.0025	102,00
11. Pasta sfoglia, Stärke 1-4 mm	135 mm	5049.0012	102,00	5049.0026	123,00
12. Cannellone per ripieno	Ø 25 mm	5049.0013	91,00	5049.0027	102,00

### Mehlwagen

- ♦ Edelstahl
- ♦ Klappdeckel
- ♦ Auf Rädern



Modell	Mehlwagen	Mehlwagen	Mehlwagen
Außenmaße (BxTxH)	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 €	549,00	584,00	609,00



## 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 Nudelschneidmesser 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 Matrice	Ø 50 mm	Ø 57 mm	Ø 57 mm
Behälterkapazität	1,5 kg	2,0 kg	3,5 kg
Anschlusswert	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW
Ausstattung	–	Elektrischer Nudelteigschneider optional	inkl. elektrischer Nudelteigschneider
Gewicht	20 kg	26,5 kg	35 kg
Artikelnummer	5041.0001	5041.0007	5041.0008
<b>UVP in €</b>	<b>1.598,00</b>	<b>2.237,00</b>	<b>3.454,00</b>

### Vakuum-Verpackungsmaschine



**Kammermaschine Auto-Lift 410 mm**



**Kammermaschine 310 mm**

Geeignetes CNS-Blech



Herausnehmbarer  
Schweißbalken



**Kammermaschine 410 mm**

#### Ideale Kombination für Kochvorrichtungen mit niedrigeren Temperaturen wie Softcooker

- ◆ Kammergerät
- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Herausnehmbarer Schweißbalken
- ◆ Geeignetes 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 <sup>3</sup> /h	4 m <sup>3</sup> /h	8 m <sup>3</sup> /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
<b>UVP in €</b>	<b>2.398,00</b>	<b>2.644,00</b>	<b>3.188,00</b>

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 <sup>3</sup> /h	21 m <sup>3</sup> /h
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW
Gewicht	56 kg	70 kg
Artikelnummer	4110.0033	4110.0034
<b>UVP in €</b>	<b>4.144,00</b>	<b>5.198,00</b>



## Speisenwärmer

- ♦ Aluminium-Korpus mit Kettenaufhängung
- ♦ Mit Infrarotheizung



Modell	Speisenwärmer	Speisenwärmer	Speisenwärmer	Speisenwärmer
Außenmaße (BxTxH)	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
<b>UVP in €</b>	<b>559,00</b>	<b>617,00</b>	<b>689,00</b>	<b>795,00</b>

## 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
<b>UVP in €</b>	<b>168,00</b>	<b>168,00</b>	<b>168,00</b>

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
<b>UVP in €</b>	<b>188,00</b>	<b>188,00</b>	<b>188,00</b>



### Arbeitsschrank mit Schiebetüren und Schubladen GN 1/1

Selbsttragende Rahmenkonstruktion komplett aus AISI 304 mit und ohne Aufkantung  
Seite 389

**ab 1.649,- Euro**

### Edelstahl-Geschirrschrank

3-seitig geschlossenes Schrankfach mit Flügel- oder Schiebetüren  
Seite 391

**ab 1.783,- 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
Spülenschränke .....	396
Spülcenter .....	397
<b>Sonderbauprogramm</b>	
Arbeitstische .....	399
Schubladen und Schubladenblöcke .....	400
Aufsatzborde .....	400
Arbeitsschränke .....	401
Wärmeschränke .....	404
Spültische .....	405
Spülenschränke .....	406
Arbeitstische .....	407
Durchreichen .....	407
Wandhängeschränke .....	409
Arbeitsplatten und Einschweißbecken .....	410
Geschirrschränke .....	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 0,8 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

- ♦ Aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, punktverschweißt
- ♦ Arbeitsfläche mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Arbeitshöhe 850-880 mm durch höhenverstellbare Füßen
- ♦ 155 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei einer Arbeitshöhe von 850 mm
- ♦ Optionales Zubehör: Schubladen, Schubladenblöcke, Rollen mit und ohne Bremsen



Arbeitstisch ohne Aufkantung



Arbeitstisch mit Aufkantung



Schubladenblock



Rollen, ohne und mit Bremse

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schublade für Arbeitstische 600 mm, (BxTxH) 400 x 580 x 130 mm	9012.2170	319,00
Schublade für Arbeitstische 700 mm, (BxTxH) 400 x 680 x 130 mm	9012.2171	345,00
Schubladenblock für Arbeitstische 600 mm, 3 Schubladen, (BxTxH) 400 x 580 x 540 mm	9012.2172	699,00
Schubladenblock für Arbeitstische 700 mm, 3 Schubladen, (BxTxH) 400 x 680 x 540 mm	9012.2173	729,00
1 Rolle für Arbeitstische ohne Bremse	9699.0011	55,00
1 Rolle für Arbeitstische mit Bremse	9699.0012	59,00
Kupfercutter	9290.0600	22,00

### Arbeitstisch, punktverschweißt, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung mit 100 mm Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	800 mm	9012.2138	461,00	9012.2154	480,00
	1000 mm	9012.2139	485,00	9012.2155	504,00
	1200 mm	9012.2140	518,00	9012.2156	537,00
	1400 mm	9012.2141	550,00	9012.2157	569,00
	1500 mm	9012.2142	583,00	9012.2158	602,00
	1600 mm	9012.2143	616,00	9012.2159	635,00
	1800 mm	9012.2144	654,00	9012.2160	673,00
	2000 mm	9012.2145	698,00	9012.2161	717,00

### Arbeitstisch, punktverschweißt, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung mit 100 mm Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	800 mm	9012.2146	489,00	9012.2162	508,00
	1000 mm	9012.2147	513,00	9012.2163	532,00
	1200 mm	9012.2148	546,00	9012.2164	565,00
	1400 mm	9012.2149	579,00	9012.2165	598,00
	1500 mm	9012.2150	612,00	9012.2166	631,00
	1600 mm	9012.2151	654,00	9012.2167	673,00
	1800 mm	9012.2152	701,00	9012.2168	720,00
	2000 mm	9012.2153	746,00	9012.2169	784,00

**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: Rollen mit und ohne Bremse (Ab einer Breite von 1400 mm werden 6 Rollen benötigt)


**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	1.049,00	700 mm	9032.0101	1.149,00
	1200 mm	9031.0102	1.089,00		9032.0102	1.189,00
	1400 mm	9031.0103	1.189,00		9032.0103	1.289,00
	1500 mm	9031.0107	1.219,00		9032.0107	1.319,00
	1600 mm	9031.0104	1.269,00		9032.0104	1.369,00
	1800 mm	9031.0105	1.398,00		9032.0105	1.498,00
	2000 mm	9031.0106	1.535,00		9032.0106	1.635,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
1 Rolle mit Bremse	9699.0010	59,00
1 Rolle ohne Bremse	9699.0009	55,00

**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: Rollen mit und ohne Bremse (Ab einer Breite von 1400 mm werden 6 Rollen benötigt)

**Schubladenschrank, 500 mm Breite, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung**
**mit 100 mm Aufkantung**

Bautiefe	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	2	9061.2102	899,00	9061.1102	949,00
	3	9061.2101	969,00	9061.1101	1.019,00
	4	9061.2103	1.069,00	9061.1103	1.119,00

**Schubladenschrank, 500 mm Breite, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung**
**mit 100 mm Aufkantung**

Bautiefe	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	2	9062.2102	949,00	9062.1102	999,00
	3	9062.2101	1.019,00	9062.1101	1.069,00
	4	9062.2103	1.119,00	9062.1103	1.169,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
1 Rolle mit Bremse	9699.0010	59,00
1 Rolle ohne Bremse	9699.0009	55,00



## 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: Rollen mit und ohne Bremse (Ab einer Breite von 1400 mm werden 6 Rollen benötigt)



### Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9021.2101	888,00	9021.1101	938,00
	1200 mm	9021.2102	948,00	9021.1102	998,00
	1400 mm	9021.2103	998,00	9021.1103	1.048,00
	1500 mm	9021.2114	1.068,00	9021.1113	1.118,00
	1600 mm	9021.2104	1.149,00	9021.1104	1.199,00
	1800 mm	9021.2105	1.219,00	9021.1105	1.269,00
	2000 mm	9021.2106	1.299,00	9021.1106	1.379,00

### 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	938,00	9022.1101	988,00
	1200 mm	9022.2102	998,00	9022.1102	1.048,00
	1400 mm	9022.2103	1.048,00	9022.1103	1.098,00
	1500 mm	9022.2115	1.118,00	9022.1114	1.168,00
	1600 mm	9022.2104	1.199,00	9022.1104	1.249,00
	1800 mm	9022.2105	1.269,00	9022.1105	1.319,00
	2000 mm	9022.2106	1.349,00	9022.1106	1.459,00

### 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: Rollen mit und ohne Bremse (Ab einer Breite von 1400 mm werden 6 Rollen benötigt)



### 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	1.649,00	700 mm	9042.0101	1.849,00
	1800 mm	9041.0102	1.799,00		9042.0102	1.999,00
	2000 mm	9041.0103	1.999,00		9042.0103	2.199,00

### 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	1.599,00	700 mm	9042.0201	1.799,00
	1800 mm	9041.0202	1.749,00		9042.0202	1.949,00
	2000 mm	9041.0203	1.949,00		9042.0203	2.149,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
1 Rolle mit Bremse	9699.0010	59,00
1 Rolle ohne Bremse	9699.0009	55,00

**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: Rollen mit und ohne Bremse (Ab einer Breite von 1400 mm werden 6 Rollen benötigt)
- ◆ Mit Umluftheizung 2,5 kW

**Ideal zum Vorwärmen von Geschirrgut**  
**Als Durchreicheschrank mit beidseitigen Türen auf Anfrage**



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
1 Rolle mit Bremse	9699.0010	59,00
1 Rolle ohne Bremse	9699.0009	55,00

### Wärmeschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9071.2101	1.299,00
	1200 mm	9071.2102	1.349,00
	1400 mm	9071.2103	1.399,00
	1500 mm	9071.2107	1.449,00
	1600 mm	9071.2104	1.499,00
	1800 mm	9071.2105	1.549,00
	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	1.499,00
9071.1104	1.549,00
9071.1105	1.599,00
9071.1106	1.660,00

### Wärmeschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9072.2101	1.349,00
	1200 mm	9072.2102	1.399,00
	1400 mm	9072.2103	1.449,00
	1500 mm	9072.2107	1.489,00
	1600 mm	9072.2104	1.539,00
	1800 mm	9072.2105	1.589,00
	2000 mm	9072.2106	1.660,00

### 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	1.524,00
9072.1104	1.574,00
9072.1105	1.624,00
9072.1106	1.685,00



## Geschirrschrank

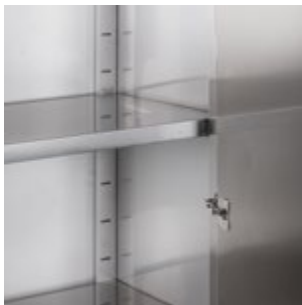


### Edelstahl-Geschirrschrank

- ◆ 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	9306.0108
UVP in €	1.783,00	2.089,00	2.344,00

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 €	2.191,00	2.344,00	2.599,00

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 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	9306.0138	9306.0139	9306.0141
UVP in €	2.293,00	2.548,00	2.905,00



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 €
400 mm	800 mm	9131.2107	475,00
	1000 mm	9131.2101	498,00
	1200 mm	9131.2102	530,00
	1400 mm	9131.2103	569,00
	1500 mm	9131.2108	599,00
	1600 mm	9131.2104	619,00
	1800 mm	9131.2105	659,00
	2000 mm	9131.2106	699,00

#### mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9131.1107*	615,00
9131.1101	639,00
9131.1102	661,00
9131.1103	713,00
9131.1108	754,00
9131.1104	785,00
9131.1105	835,00
9131.1106	887,00

\* mit schalldämmten Flügeltüren

#### Wandhängeschränk offen, Höhe 800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	1000 mm	9131.2111	567,00
	1200 mm	9131.2112	603,00
	1400 mm	9131.2113	651,00
	1500 mm	9131.2118	687,00
	1600 mm	9131.2114	737,00

#### mit Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9131.1111	689,00
9131.1112	723,00
9131.1113	772,00
9131.1118	821,00
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	177,00	400 mm	1000 mm / 2	9142.0107	184,00
	1200 mm / 3	9141.0108	188,00		1200 mm / 3	9142.0108	196,00
	1400 mm / 3	9141.0109	199,00		1400 mm / 3	9142.0109	212,00
	1600 mm / 3	9141.0110	237,00		1600 mm / 3	9142.0110	259,00
	1800 mm / 4	9141.0111	266,00		1800 mm / 4	9142.0111	289,00
	2000 mm / 4	9141.0112	294,00		2000 mm / 4	9142.0112	315,00



### 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	264,00	400 mm	1000 mm / 2	9142.2017	292,00
	1200 mm / 3	9141.1018	277,00		1200 mm / 3	9142.2018	309,00
	1400 mm / 3	9141.1019	298,00		1400 mm / 3	9142.2019	335,00
	1600 mm / 3	9141.1020	384,00		1600 mm / 3	9142.2020	422,00
	1800 mm / 4	9141.1021	409,00		1800 mm / 4	9142.2021	449,00
	2000 mm / 4	9141.1022	435,00		2000 mm / 4	9142.2022	469,00

## 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	298,00
	1200 mm	9110.0102	317,00
	1400 mm	9110.0103	339,00
	1600 mm	9110.0104	366,00
	1800 mm	9110.0105	406,00
	2000 mm	9110.0106	434,00

### Aufsatzbord 2 Etagen, Höhe 700 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	9110.2101	398,00
1200 mm	9110.2102	429,00
1400 mm	9110.2103	458,00
1600 mm	9110.2104	519,00
1800 mm	9110.2105	583,00
2000 mm	9110.2106	606,00



### Aufsatzbord mit Wärmemodul 1 Etage, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1000 mm	9110.0111	509,00
	1200 mm	9110.0112	568,00
	1400 mm	9110.0113	599,00
	1600 mm	9110.0114	659,00
	1800 mm	9110.0115	798,00
	2000 mm	9110.0116	824,00

### Aufsatzbord mit Wärmemodul 2 Etagen, Höhe 700 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	9110.3101	631,00
1200 mm	9110.3102	711,00
1400 mm	9110.3103	764,00
1600 mm	9110.3104	843,00
1800 mm	9110.3105	957,00
2000 mm	9110.3106	999,00



**SWS**  
PLANBAR



Spültisch





Topfspüle





## Spültisch und Topfspüle mit Aufkantung

**Mit und ohne Grundboden erhältlich, Becken mittig**

- Mit Aufkantung 100 mm
- Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- 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 Topfabtropfro

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußerrhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	119,00
6er-Set Standfußerrhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	162,00

Modell	Spültisch	Spültisch	Spültisch	Spültisch
Außenmaße (BxTxH)	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 (BxTxH)	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 (BxTxH)	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 (BxTxH)	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 €	1.655,00	1.692,00	1.759,00	1.875,00

**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



Standfußerrhöhung um 27 mm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußerrhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	119,00
6er-Set Standfußerrhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	162,00

Beckengröße (BxTxH) 400 x 400 x 200 mm, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm		9181.0102	854,00
	1200 mm		9181.0101	854,00
	1400 mm		9181.0104	883,00
	1400 mm		9181.0103	883,00
	1600 mm		9181.0106	911,00
	1600 mm		9181.0105	911,00

Beckengröße (BxTxH) 400 x 400 x 200 mm, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		9182.0102	873,00
	1200 mm		9182.0101	873,00
	1400 mm		9182.0104	899,00
	1400 mm		9182.0103	899,00
	1600 mm		9182.0106	929,00
	1600 mm		9182.0105	929,00



## 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

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	119,00
6er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	162,00



Standfußhöhung um 27 mm

### Spültisch, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		400 x 400 x 300 mm	9161.1103	788,00
	1000 mm		400 x 400 x 300 mm	9161.1102	788,00
	1200 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.1105	843,00
	1200 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.1104	843,00
	1600 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.2103	1.098,00
	1600 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.2102	1.098,00

### Spültisch, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1103	859,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1102	859,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1105	909,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1104	909,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2103	1.049,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2102	1.049,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2105	1.098,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2104	1.098,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2107	1.198,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2106	1.198,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2109	1.249,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2108	1.249,00



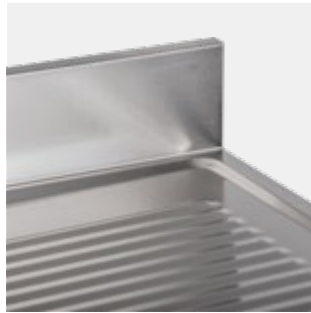
SWS  
PLANBAR



### 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: Rollen mit und ohne Bremse (Ab einer Breite von 1400 mm werden 6 Rollen benötigt)



### Spülschrank, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1102	1.129,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1101	1.129,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1104	1.219,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1103	1.219,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2102	1.398,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2101	1.398,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2104	1.439,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2103	1.439,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2106	1.509,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2105	1.509,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2108	1.584,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2107	1.584,00



## Spülcenter

### Allgemein

- ♦ Für Unterbauspülmaschinen
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Inklusive Abflusstoppfen und Überlaufrohr
- ♦ Arbeitshöhe: 850-890 cm
- ♦ Mit Aufkantung 100 mm

### Mit Unterschrank

- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm

**Spülcenter mit 120 und 140 cm Breite mit Drehtüren, bei 160 cm Breite mit Schiebetüren.**



Spülcenter



mit Unterschrank



Standfußhöhung um 27 mm



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	119,00
6er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	162,00

### Spülcenter, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	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	1.135,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2103	1.135,00



### Spülcenter mit Unterschrank, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1102	1.135,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1101	1.135,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1104	1.175,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1103	1.175,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9202.2102	1.429,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9202.2101	1.429,00



### Spülcenter mit glatter Auflagefläche, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Auflagefläche	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm	590 x 620 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1102	1.035,00
	1200 mm	590 x 620 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1101	1.035,00
	1600 mm	640 x 620 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2102	1.246,00
	1600 mm	640 x 620 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2101	1.246,00



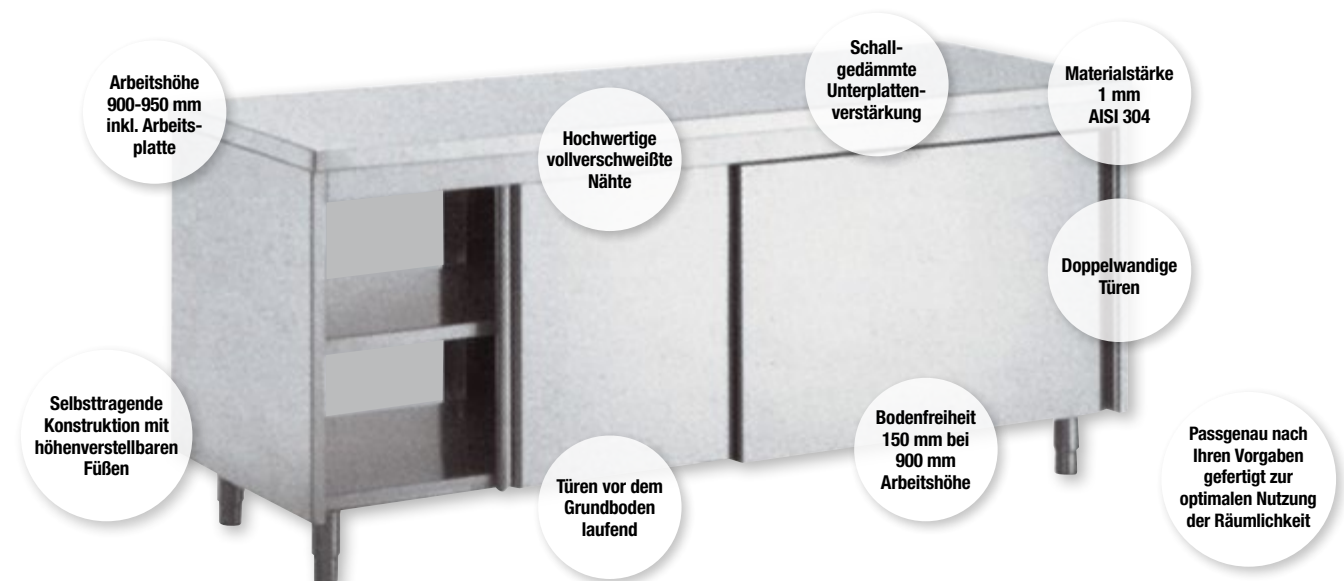
## SONDERBAU IN MAß UND QUALITÄT

### 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. schallgedämmte Unterplattenverstärkung 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!

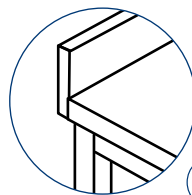
**Maßgefertigt nach Ihren Wünschen – auf den cm genau**



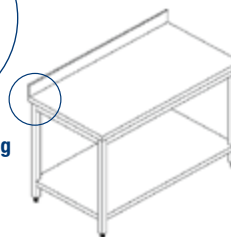
## Arbeitstisch mit Grundboden mit und ohne Aufkantung



- ♦ Grundboden
- ♦ Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) mit wasserabstoßender und schallgedämmter 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



Mit Aufkantung



Ohne Aufkantung

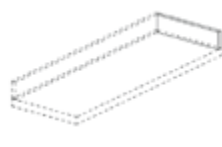
### Arbeitstisch mit Grundboden, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Ohne Aufkantung			Mit 100 mm Aufkantung			Ohne Aufkantung			Mit 100 mm Aufkantung		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2101	593,00	600 mm	9303.1101	625,00	700 mm	9303.2121	614,00	700 mm	9303.1121	667,00
800 mm		9303.2103	635,00		9303.1103	675,00		9303.2123	658,00		9303.1123	708,00
1000 mm		9303.2105	689,00		9303.1105	728,00		9303.2125	713,00		9303.1125	801,00
1200 mm		9303.2107	783,00		9303.1107	848,00		9303.2127	809,00		9303.1127	878,00
1400 mm		9303.2109	835,00		9303.1109	902,00		9303.2129	861,00		9303.1129	933,00
1600 mm		9303.2111	888,00		9303.1111	954,00		9303.2131	915,00		9303.1131	995,00
1800 mm		9303.2113	942,00		9303.1113	1.008,00		9303.2133	970,00		9303.1133	1.037,00
2000 mm		9303.2115	1.008,00		9303.1115	1.076,00		9303.2135	1.035,00		9303.1135	1.091,00

## Seitliche Aufkantung Wulstrand, Stecknaht und C-Ausschnitt für Arbeitsplatten



Stecknaht



seitliche Aufkantung



Platten ohne Aufkantung:  
4-seitiger Wulstrand  
Platten mit Aufkantung:  
3-seitiger Wulstrand



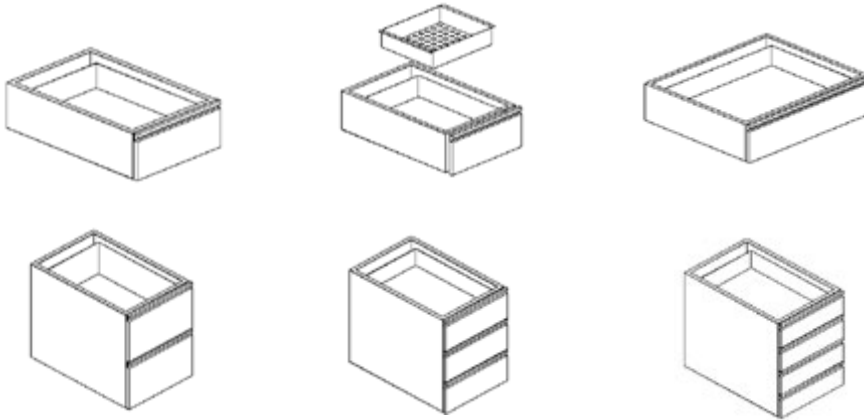
C-Ausschnitt in Arbeitsplatte mit Aufkantung

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	9301.9105
UVP in €	420,00	172,00 (pro lfd. Meter)	172,00 (pro lfd. Meter)	je Platte 310,00

Modell	Stecknaht, pro Verbindung werden 2 Stk. benötigt	
Für Bautiefe	600 mm	700 mm
Artikelnummer	9301.9106	9301.9107
UVP in €	172,00	185,00

**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	414,00
	640 mm	9303.9103	414,00

### Mehl-Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9104	547,00
640 mm	9303.9105	547,00

### Doppel-Schubladen GN 2/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
725 mm	540 mm	9303.9106	461,00
	640 mm	9303.9107	461,00

### Schubladenblock 2 GN 1/1, Höhe 560 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9108	785,00
	640 mm	9303.9101	785,00

### Schubladenblock 3 GN 1/1

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9109	865,00
640 mm	9303.9110	865,00

### Schubladenblock 4 GN 1/1

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9111	987,00
640 mm	9303.9112	987,00

**SWS**  
PLANBAR

## Aufsatzbord mit und ohne Wärmemodul

### Aufsatzbord

Breite	Bautiefe	1 Etage, Höhe 400 mm		2 Etagen, Höhe 600 mm	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	300 mm	9305.1101	518,00	9305.2101	654,00
1400 mm		9305.1102	570,00	9305.2102	707,00
1600 mm		9305.1103	623,00	9305.2103	759,00
1800 mm		9305.1104	675,00	9305.2104	822,00
2000 mm		9305.1105	728,00	9305.2105	885,00



### Aufsatzbord mit Wärmemodul

Breite	Bautiefe	1 Etage, Höhe 400 mm		2 Etagen, Höhe 600 mm	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	350 mm	935.3101	1.122,00	935.4101	1.332,00
1400 mm		935.3102	1.185,00	935.4102	1.395,00
1600 mm		935.3103	1.259,00	935.4103	1.469,00
1800 mm		935.3104	1.364,00	935.4104	1.574,00
2000 mm		935.3105	1.469,00	935.4105	1.679,00

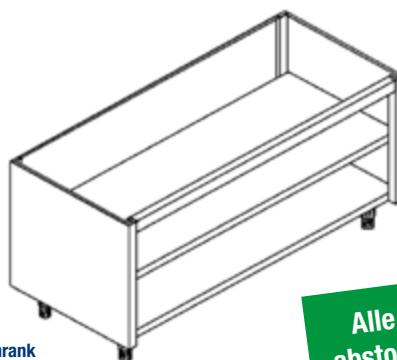


**Maßgefertigt nach  
Ihren Wünschen –  
auf den cm genau**



## Arbeitsschrank offen

- ♦ Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- ♦ Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Optionales Zubehör: Rollenkit
- ♦ Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- ♦ Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- ♦ Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm



Arbeitsschrank

**Alle Arbeitsplatten mit wasser-abstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung**

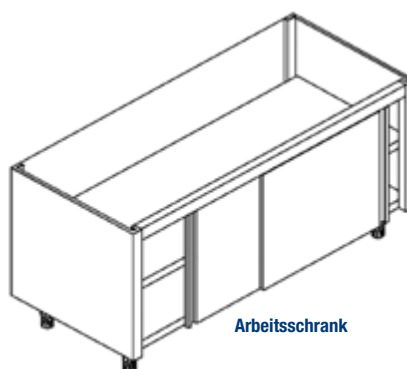
### Arbeitsschrank offen

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.3105	891,00		9302.3106	1.154,00		9302.3122	944,00		9302.3127	1.238,00
600 mm		9302.3107	933,00		9302.3108	1.227,00		9302.3124	986,00		9302.3131	1.332,00
800 mm		9302.3109	975,00		9302.3110	1.311,00		9302.3126	1.028,00		9302.3133	1.416,00
1000 mm		9302.3111	1.017,00		9302.3112	1.395,00		9302.3128	1.070,00		9302.3135	1.500,00
1200 mm	580 mm	9302.3113	1.059,00	600 mm	9302.3114	1.500,00	680 mm	9302.3130	1.112,00	700 mm	9302.3137	1.595,00
1400 mm		9302.3115	1.122,00		9302.3116	1.574,00		9302.3132	1.175,00		9302.3139	1.658,00
1600 mm		9302.3117	1.185,00		9302.3118	1.679,00		9302.3134	1.238,00		9302.3141	1.742,00
1800 mm		9302.3119	1.259,00		9302.3120	1.784,00		9302.3136	1.311,00		9302.3143	1.857,00
2000 mm		9302.3121	1.332,00		9302.3123	1.889,00		9302.3138	1.385,00		9302.3145	1.962,00

## Arbeitsschrank mit Schiebetüren



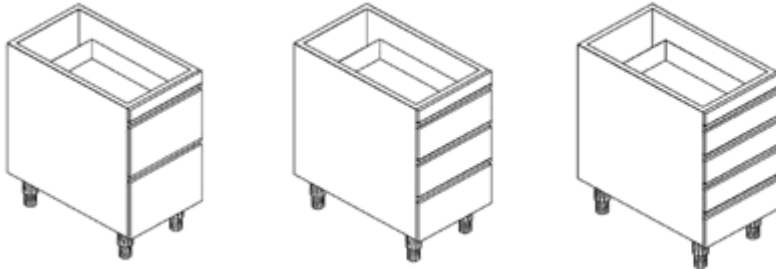
- ♦ Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- ♦ Mit schallgedämmten Schiebetüren
- ♦ Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Optionales Zubehör: Rollenkit
- ♦ Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- ♦ Spülenschrank rückseitig offen
- ♦ Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- ♦ Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm



Arbeitsschrank

### Arbeitsschrank mit Schiebetüren

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm		9302.4123	1.161,00		9302.4132	1.563,00		9302.4134	1.217,00		9302.4159	1.616,00
1200 mm		9302.4125	1.200,00		9302.4143	1.647,00		9302.4136	1.248,00		9302.4161	1.700,00
1400 mm	580 mm	9302.4127	1.254,00	600 mm	9302.4150	1.742,00	680 mm	9302.4138	1.311,00	700 mm	9302.4163	1.805,00
1600 mm		9302.4129	1.307,00		9302.4152	1.826,00		9302.4140	1.342,00		9302.4165	1.876,00
1800 mm		9302.4131	1.377,00		9302.4154	1.931,00		9302.4142	1.402,00		9302.4169	1.961,00
2000 mm		9302.4133	1.467,00		9302.4157	2.036,00		9302.4144	1.507,00		9302.4173	2.098,00

**SWS**  
 PLANBAR

**Arbeitsschrank mit Schubladen**

- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

**Arbeitsschrank mit 2 Schubladen**

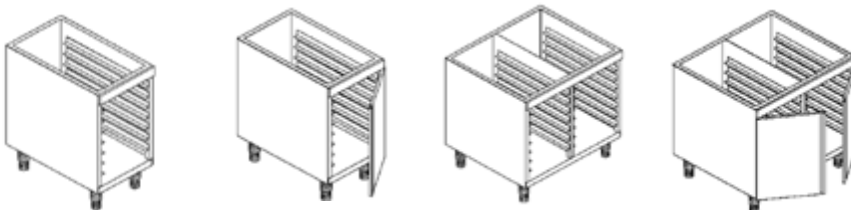
Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.1101	1.014,00	600 mm	9302.1123	1.247,00	680 mm	9302.1104	1.048,00	700 mm	9302.1126	1.280,00
500 mm	580 mm	9302.1102	1.101,00	600 mm	9302.1124	1.331,00	680 mm	9302.1105	1.153,00	700 mm	9302.1127	1.385,00
600 mm		9302.1103	1.206,00	600 mm	9302.1125	1.447,00	680 mm	9302.1106	1.258,00	700 mm	9302.1128	1.500,00

**Arbeitsschrank mit 3 Schubladen**

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.1107	1.163,00	600 mm	9302.1129	1.363,00	680 mm	9302.1110	1.236,00	700 mm	9302.1133	1.468,00
500 mm	580 mm	9302.1108	1.268,00	600 mm	9302.1131	1.468,00	680 mm	9302.1111	1.335,00	700 mm	9302.1134	1.573,00
600 mm		9302.1109	1.373,00	600 mm	9302.1132	1.573,00	680 mm	9302.1112	1.444,00	700 mm	9302.1135	1.678,00

**Arbeitsschrank mit 4 Schubladen**

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.1113	1.335,00	600 mm	9302.1136	1.562,00	680 mm	9302.1116	1.400,00	700 mm	9302.1139	1.626,00
500 mm	580 mm	9302.1114	1.428,00	600 mm	9302.1137	1.674,00	680 mm	9302.1117	1.505,00	700 mm	9302.1140	1.731,00
600 mm		9302.1115	1.514,00	600 mm	9302.1138	1.762,00	680 mm	9302.1118	1.610,00	700 mm	9302.1141	1.836,00

**SWS**  
 PLANBAR

**Arbeitsschrank offen, mit Drehtür**

- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Für 7x GN 1/1 Behälter oder 14x GN 1/1 Behälter
- Mit Drehtür für 7x GN 1/1 Behälter
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

**Arbeitsschrank, offen**

Breite	für GN	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
		Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	7x GN 1/1	580 mm	9302.3101	733,00	600 mm	9302.3178	974,00	680 mm	9302.3103	1.145,00	700 mm	9302.3180	1.355,00
800 mm	14x GN 1/1		9302.3102	1.079,00	600 mm	9302.3179	1.384,00	680 mm	9302.3104	1.200,00	700 mm	9302.3181	1.505,00

**Arbeitsschrank mit Drehtür**

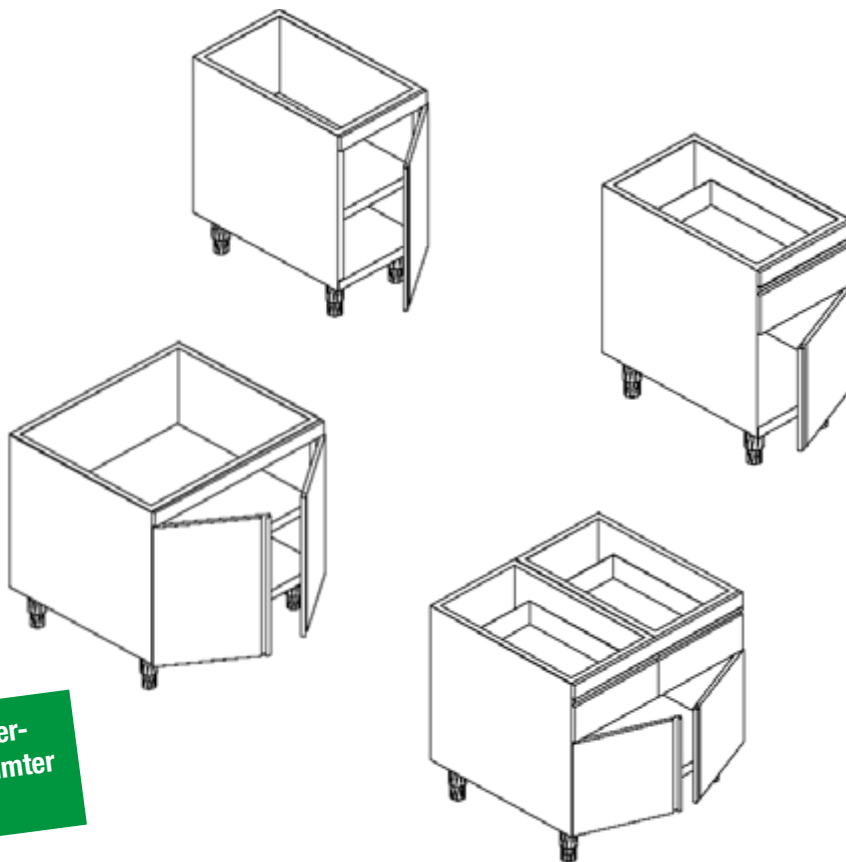
Breite	für GN	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
		Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	7x GN 1/1	580 mm	9302.4101	1.200,00	600 mm	9302.4213	1.410,00	680 mm	9302.4102	1.259,00	700 mm	9302.4215	1.515,00
800 mm	14x GN 1/1		9302.4121	1.468,00	600 mm	9302.4214	1.759,00	680 mm	9302.4122	1.516,00	700 mm	9302.4216	1.832,00

**Maßgefertigt nach  
Ihren Wünschen –  
auf den cm genau**



**Arbeitschrank offen, mit Drehtür**

- ♦ Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- ♦ Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- ♦ Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm



**Alle Arbeitsplatten mit wasser-abstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung**

**Arbeitschrank mit Drehtür**

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.4103	733,00		9302.4194	986,00		9302.4112	854,00		9302.4197	1.112,00
500 mm	580 mm	9302.4104	897,00	600 mm	9302.4195	1.153,00	680 mm	9302.4113	933,00	700 mm	9302.4198	1.190,00
600 mm		9302.4106	972,00		9302.4196	1.236,00		9302.4115	1.028,00		9302.4199	1.295,00

**Arbeitschrank mit Drehtür und Schublade**

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
500 mm	580 mm	9302.4105	1.049,00	600 mm	9302.4200	1.311,00	680 mm	9302.4114	1.101,00	700 mm	9302.4202	1.364,00

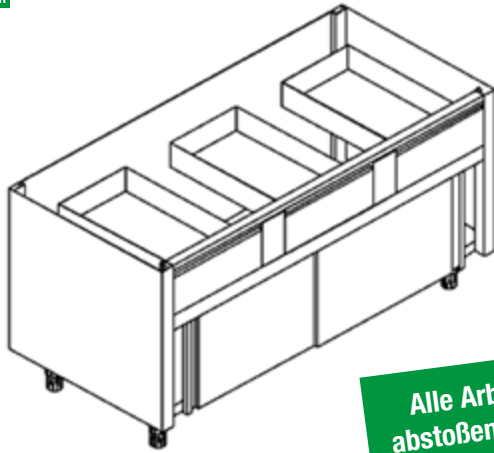
**Arbeitschrank mit Drehtüren**

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
800 mm		9302.4107	1.049,00		9302.4203	1.385,00		9302.4116	1.109,00		9302.4206	1.457,00
1000 mm	580 mm	9302.4108	1.259,00	600 mm	9302.4204	1.616,00	680 mm	9302.4117	1.322,00	700 mm	9302.4207	1.699,00
1200 mm		9302.4110	1.521,00		9302.4205	1.888,00		9302.4119	1.573,00		9302.4208	1.973,00

**Arbeitschrank mit Drehtüren und 2 Schubladen**

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm		9302.4109	1.624,00		9302.4209	1.941,00		9302.4118	1.678,00		9302.4211	2.035,00
1200 mm	580 mm	9302.4111	1.803,00	600 mm	9302.4210	2.151,00	680 mm	9302.4120	1.888,00	700 mm	9302.4212	2.234,00

SWS  
PLANBAR



**Alle Arbeitsplatten mit wasser-  
abstoßender und schallgedämmter  
Unterplattenverstärkung**

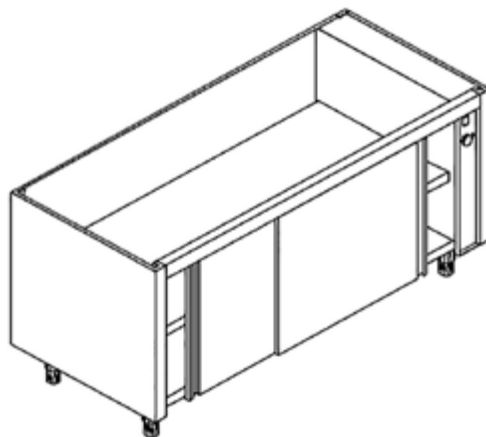
## Arbeitschrank mit Schubladen und Schiebetüren

- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Bodenfreiheit 150 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Arbeitschrank mit Schiebetüren auf Anfrage
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

### Arbeitschrank mit Schubladen und Schiebetüren

Breite	Schublade	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
		Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	2	580 mm	9302.4145	1.721,00	600 mm	9302.4217	2.098,00	680 mm	9302.4156	1.818,00	700 mm	9302.4223	2.203,00
1200 mm	2		9302.4147	1.794,00		9302.4218	2.203,00		9302.4158	1.909,00		9302.4224	2.308,00
1400 mm	3		9302.4149	2.098,00		9302.4219	2.518,00		9302.4160	2.203,00		9302.4225	2.612,00
1600 mm	3		9302.4151	2.203,00		9302.4220	2.655,00		9302.4162	2.308,00		9302.4226	2.728,00
1800 mm	4		9302.4153	2.381,00		9302.4221	2.865,00		9302.4164	2.581,00		9302.4227	3.032,00
2000 mm	4		9302.4155	2.518,00		9302.4222	3.012,00		9302.4166	2.686,00		9302.4228	3.148,00

SWS  
PLANBAR



## Wärmeschrank mit Schiebetüren

- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Bodenfreiheit 150 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Wärmeschrank mit Schiebetüren auf Anfrage
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

### Wärmeschrank

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	580 mm	9302.7101	1.678,00	600 mm	9302.7102	2.066,00	680 mm	9302.7112	1.777,00	700 mm	9302.7117	2.171,00
1200 mm		9302.7103	1.783,00		9302.7104	2.203,00		9302.7114	1.882,00		9302.7119	2.308,00
1400 mm		9302.7105	1.888,00		9302.7106	2.350,00		9302.7116	1.993,00		9302.7121	2.455,00
1600 mm		9302.7107	1.993,00		9302.7108	2.497,00		9302.7118	2.098,00		9302.7123	2.591,00
1800 mm		9302.7109	2.339,00		9302.7110	2.875,00		9302.7120	2.465,00		9302.7124	2.969,00
2000 mm		9302.7111	2.476,00		9302.7115	3.043,00		9302.7122	2.612,00		9302.7125	3.137,00

**Maßgefertigt nach  
Ihren Wünschen –  
auf den cm genau**



## Spültisch

- ♦ Ohne Grundboden
- ♦ 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!



1 Becken



1 Becken links,  
Abtropffläche rechts



1 Becken rechts,  
Abtropffläche links



2 Becken links,  
Abtropffläche rechts



2 Becken rechts,  
Abtropffläche links

### Spültisch, 1 Becken, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1101	910,00
700 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1102	928,00
800 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1103	943,00

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1104	923,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1105	943,00
	–	–	–

### Spültisch, 1 Becken links, Abtropffläche rechts, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1106	1.007,00
1200 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1107	1.062,00
1400 mm			–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1109	1.038,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1111	1.093,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1113	1.169,00

### Spültisch, 1 Becken rechts, Abtropffläche links, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1115	1.007,00
1200 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1116	1.062,00
1400 mm			–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1118	1.038,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1120	1.093,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1122	1.169,00

### Spültisch, 2 Becken links, Abtropffläche rechts, Arbeitshöhe 900 mm

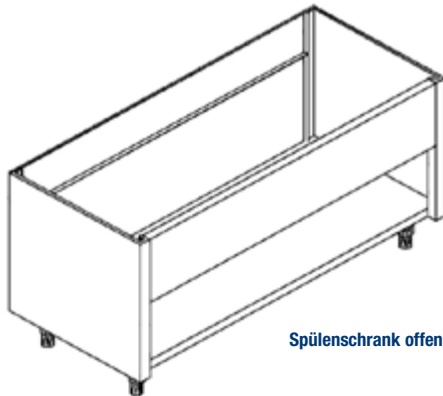
Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
1400 mm	600 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1133	1.334,00
1600 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1135	1.393,00
1800 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1137	1.468,00
2000 mm			–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1138	1.360,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1140	1.432,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1142	1.498,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1144	1.573,00

### Spültisch, 2 Becken rechts, Abtropffläche links, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
1400 mm	600 mm		400 x 400 x 250 mm	9309.1146	1.334,00
1600 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1148	1.393,00
1800 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1150	1.465,00
2000 mm			–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 x 500 x 250 mm	9309.1151	1.360,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1153	1.432,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1155	1.540,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1157	1.573,00

**SWS**  
 PLANBAR


Spülenschränk offen

## Spülenschränk offen

- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Optionales Zubehör: Rollenkit
- Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Spülenschränk rückseitig offen
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

### Spülenschränk offen

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	580 mm	9302.3140	862,00	680 mm	9302.3156	900,00
800 mm		9302.3142	895,00		9302.3158	931,00
1000 mm		9302.3144	942,00		9302.3160	973,00
1200 mm		9302.3146	1.008,00		9302.3162	1.026,00
1400 mm		9302.3148	1.071,00		9302.3164	1.089,00
1600 mm		9302.3150	1.111,00		9302.3166	1.131,00
1800 mm		9302.3152	1.153,00		9302.3168	1.183,00
2000 mm		9302.3154	1.213,00		9302.3170	1.236,00

**SWS**  
 PLANBAR

 Spülenschränk  
mit Schiebetüren

## Spülenschränk mit Schiebetüren

- Ohne Arbeitsplatte
- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Optionales Zubehör: Rollenkit
- Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Spülenschränk rückseitig offen
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

### Spülenschränk mit Schiebetüren

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	580 mm	9302.4167	1.076,00	680 mm	9302.4175	1.142,00
1200 mm		9302.4168	1.121,00		9302.4176	1.184,00
1400 mm		9302.4170	1.174,00		9302.4178	1.237,00
1600 mm		9302.4171	1.227,00		9302.4179	1.290,00
1800 mm		9302.4172	1.300,00		9302.4180	1.363,00
2000 mm		9302.4174	1.363,00		9302.4182	1.426,00

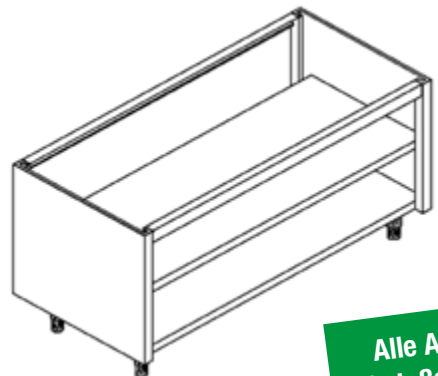
**Maßgefertigt nach  
Ihren Wünschen –  
auf den cm genau**



## Durchreiche-Arbeitsschrank



- ♦ Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- ♦ Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- ♦ Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm



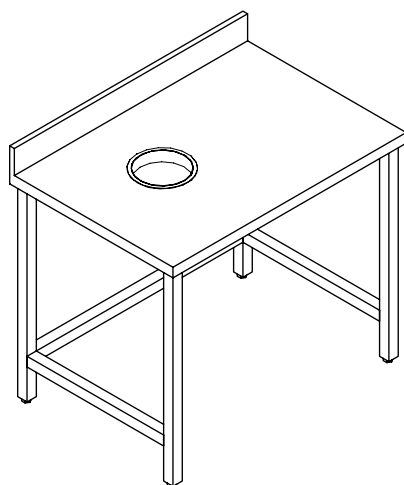
**Alle Arbeitsplatten mit wasser-abstoßender und schalldämmender Unterplattenverstärkung**

### Durchreiche-Arbeitsschrank

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.5113	838,00		9302.5114	1.101,00		9302.5130	869,00		9302.5133	1.154,00
600 mm		9302.5115	870,00		9302.5116	1.185,00		9302.5132	902,00		9302.5135	1.205,00
800 mm		9302.5117	907,00		9302.5118	1.269,00		9302.5134	939,00		9302.5137	1.279,00
1000 mm		9302.5119	986,00		9302.5120	1.385,00		9302.5136	1.017,00		9302.5139	1.394,00
1200 mm	580 mm	9302.5121	1.041,00	600 mm	9302.5122	1.479,00	680 mm	9302.5138	1.072,00	700 mm	9302.5141	1.489,00
1400 mm		9302.5123	1.109,00		9302.5124	1.574,00		9302.5140	1.140,00		9302.5143	1.594,00
1600 mm		9302.5125	1.174,00		9302.5126	1.679,00		9302.5142	1.205,00		9302.5145	1.699,00
1800 mm		9302.5127	1.227,00		9302.5128	1.784,00		9302.5144	1.259,00		9302.5147	1.804,00
2000 mm		9302.5129	1.328,00		9302.5131	1.920,00		9302.5146	1.364,00		9302.5148	1.940,00

## Arbeitstisch unterfahrbar, mit Abfallloch

- ♦ Abfallloch 22 cm Durchmesser
- ♦ Abfallloch optional rechts oder links erhältlich



### Arbeitstisch unterfahrbar, mit Abfallloch, Arbeitshöhe 900 mm

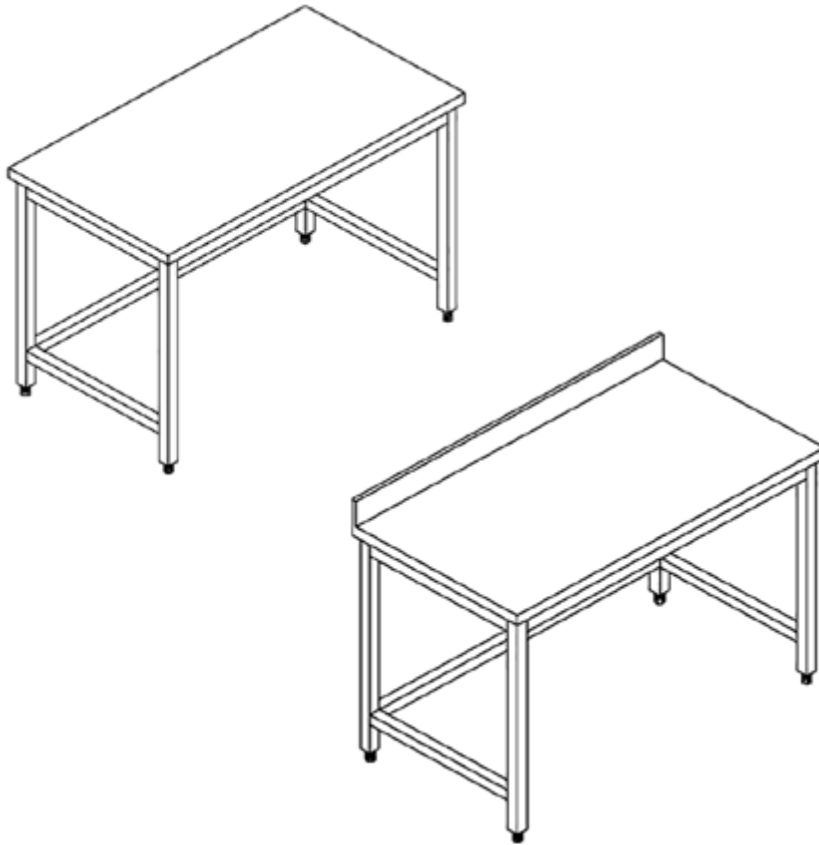
Breite	Mit 100 mm Aufkantung		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
800 mm	700 mm	9303.3161	898,00
800 mm		9303.3163	940,00
1000 mm		9303.3165	1.234,00
1200 mm		9303.3167	1.307,00
1400 mm		9303.3169	1.360,00
1600 mm		9303.3171	1.433,00
1800 mm		9303.3173	1.486,00
2000 mm		9303.3175	1.570,00
2200 mm		9303.3177	1.706,00



ab 2,20 m



unterfahrbar



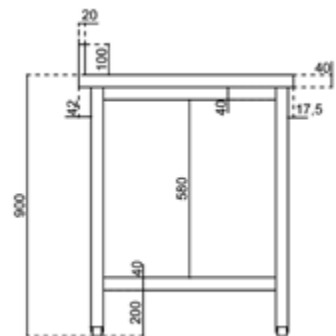
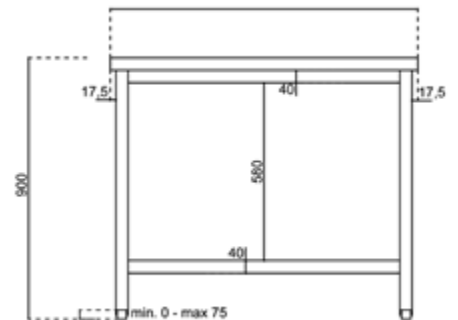
## Arbeitstisch, unterfahrbar

- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Verschweißte Vierkanrohr-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

### Arbeitstisch, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Ohne Aufkantung		Mit 100 mm Aufkantung	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2141	566,00	9303.1141	618,00
800 mm		9303.2143	608,00	9303.1143	660,00
1000 mm		9303.2145	650,00	9303.1145	702,00
1200 mm		9303.2147	702,00	9303.1147	755,00
1400 mm		9303.2149	755,00	9303.1149	818,00
1600 mm		9303.2151	818,00	9303.1151	891,00
1800 mm		9303.2153	870,00	9303.1153	944,00
2000 mm		9303.2155	912,00	9303.1155	1.007,00

Breite	Bautiefe	Ohne Aufkantung		Mit 100 mm Aufkantung	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	700 mm	9303.2161	618,00	9303.1161	671,00
800 mm		9303.2163	660,00	9303.1163	713,00
1000 mm		9303.2165	702,00	9303.1165	755,00
1200 mm		9303.2167	755,00	9303.1167	807,00
1400 mm		9303.2169	807,00	9303.1169	870,00
1600 mm		9303.2171	870,00	9303.1171	933,00
1800 mm		9303.2173	933,00	9303.1173	996,00
2000 mm		9303.2175	986,00	9303.1175	1.049,00
2200 mm		9303.2177	1.091,00	9303.1177	1.164,00



**Maßgefertigt nach  
Ihren Wünschen –  
auf den cm genau**

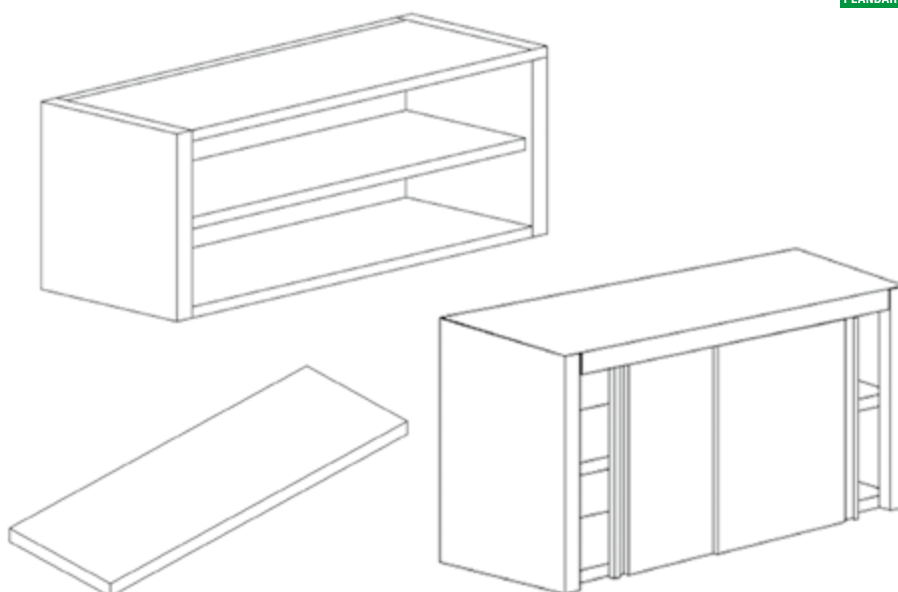


## Wandhängeschränk, offen oder mit Schiebetüren

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach, offen oder mit schallgedämmten Schiebetüren
- ◆ Schiebetüren rollengelagert
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Inklusive Wandbefestigungsschiene

**Offener Wandhängeschränk  
mit Geschirrabtropfbereich auf Anfrage**

**Wandhängeschränk mit Schiebetüren  
und Geschirrabtropfbereich auf Anfrage**



### Wandhängeschränk offen, Höhe 600 mm

Mit 1 Zwischenboden

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 mm	9307.1101	540,00
800 mm		9307.1102	561,00
900 mm		9307.1103	582,00
1000 mm		9307.1104	603,00
1100 mm		9307.1105	624,00
1200 mm		9307.1106	645,00
1300 mm		9307.1107	666,00
1400 mm		9307.1108	687,00
1500 mm		9307.1109	708,00
1600 mm		9307.1110	729,00
1700 mm		9307.1111	750,00
1800 mm		9307.1112	771,00
1900 mm		9307.1113	792,00
2000 mm		9307.1114	813,00

### Wandhängeschränk mit Schiebetüren, Höhe 600 mm

Mit 1 Zwischenboden

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 mm	–	–
800 mm		–	–
900 mm		–	–
1000 mm		9307.2109	866,00
1100 mm		9307.2110	898,00
1200 mm		9307.2111	929,00
1300 mm		9307.2112	961,00
1400 mm		9307.2113	982,00
1500 mm		9307.2114	1.024,00
1600 mm		9307.2115	1.076,00
1700 mm		9307.2116	1.118,00
1800 mm		9307.2117	1.150,00
1900 mm		9307.2118	1.181,00
2000 mm		9307.2119	1.223,00

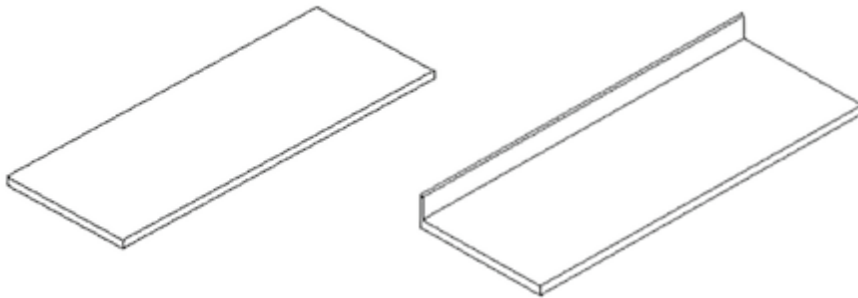
### Wandhängeschränk mit Schiebetüren, Höhe 800 mm

Mit 2 Zwischenböden

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	400 mm	9307.2120	1.005,00
1100 mm		9307.2121	1.056,00
1200 mm		9307.2122	1.107,00
1300 mm		9307.2123	1.146,00
1400 mm		9307.2124	1.210,00
1500 mm		9307.2125	1.252,00
1600 mm		9307.2126	1.320,00
1700 mm		9307.2127	1.355,00
1800 mm		9307.2128	1.394,00
1900 mm		9307.2129	1.425,00
2000 mm		9307.2130	1.463,00

### Zwischenboden für Wandhängeschränk, Höhe 40 mm

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	340 mm	9307.9101	121,00
800 mm		9307.9102	131,00
900 mm		9307.9103	142,00
1000 mm		9307.9104	152,00
1100 mm		9307.9105	163,00
1200 mm		9307.9106	173,00
1300 mm		9307.9107	184,00
1400 mm		9307.9108	194,00
1500 mm		9307.9109	205,00
1600 mm		9307.9110	215,00
1700 mm		9307.9111	226,00
1800 mm		9307.9112	236,00
1900 mm		9307.9113	247,00
2000 mm		9307.9114	257,00



## 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. Arbeitsplatten mit einer Breite von über 2200 mm auf Anfrage lieferbar.**

**60 mm abgekantet auf Anfrage.**

### Arbeitsplatte für Arbeitsschrank

Breite	Ohne Aufkantung				Mit 100 mm Aufkantung					
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	600 mm	9301.2101	288,00	9301.1101	310,00	700 mm	9301.2132	362,00	9301.1132	394,00
600 mm		9301.2103	341,00	9301.1103	369,00		9301.2134	416,00	9301.1134	453,00
800 mm		9301.2105	390,00	9301.1105	422,00		9301.2136	464,00	9301.1136	506,00
1000 mm		9301.2107	438,00	9301.1107	476,00		9301.2138	512,00	9301.1138	560,00
1200 mm		9301.2109	495,00	9301.1109	534,00		9301.2140	569,00	9301.1140	618,00
1400 mm		9301.2111	545,00	9301.1111	588,00		9301.2142	620,00	9301.1142	672,00
1600 mm		9301.2113	593,00	9301.1113	642,00		9301.2144	667,00	9301.1144	726,00
1800 mm		9301.2115	653,00	9301.1115	706,00		9301.2146	727,00	9301.1146	790,00
2000 mm		9301.2117	692,00	9301.1117	749,00		9301.2148	776,00	9301.1148	833,00
2200 mm		9301.2119	765,00	9301.1119	840,00		9301.2150	879,00	9301.1150	924,00



## Einschweißbecken für Arbeitsfläche



Einschweißbecken



1 Einschweißbecken mit Wulstrand



1 Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche links



Doppelbecken mit Wulstrand und Abtropffläche links

### 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 €	439,00	460,00	487,00

### Einschweißbecken mit Wulstrand

Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Einzelbecken
Außenmaße (B x T x H)	460 x 545 x 260 mm	560 x 545 x 260 mm	560 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
Artikelnummer	9301.3101	9301.3102	9301.3103
UVP in €	638,00	650,00	671,00

### Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche

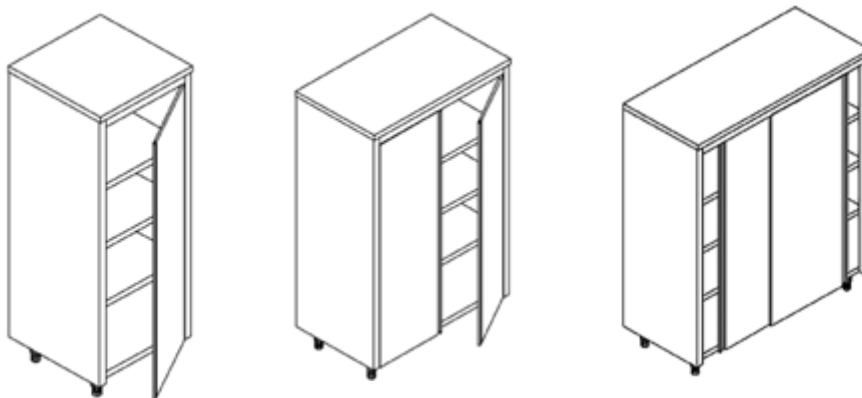
Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Doppelbecken
Außenmaße (B x T x H)	1160 x 545 x 260 mm	1160 x 640 x 310 mm	1560 x 640 x 310 mm
Innenmaße (B x T x H)	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Abtropffläche	rechts	links	rechts
Artikelnummer	9301.3104	9301.3105	9301.3115
UVP in €	785,00	895,00	1.206,00

**Maßgefertigt nach  
Ihren Wünschen –  
auf den cm genau**



**Geschirrschrank**

- ♦ Mit schallgedämmten Schiebetüren oder Flügeltüren
- ♦ 2 bis 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Bodenfreiheit bis zu 200 mm



**Geschirrschrank mit Flügeltür(en)**

Breite	Bautiefe	Höhe	Türen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	1500 mm	1	9306.0101	1.730,00	700 mm	9306.0102	1.783,00
700 mm		2000 mm	1	9306.0103	1.993,00		9306.0104	2.098,00
1000 mm		1500 mm	2	9306.0105	2.045,00		9306.0107	2.089,00
1000 mm		2000 mm	2	9306.0109	2.302,00		9306.0111	2.308,00
1200 mm		1500 mm	2	9306.0106	2.203,00		9306.0108	2.344,00
1200 mm		2000 mm	2	9306.0110	2.465,00		9306.0112	2.570,00

**Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1500 mm**

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	600 mm	9306.0113	1.993,00	700 mm	9306.0118	2.150,00
1400 mm		9306.0114	2.150,00		9306.0119	2.308,00
1600 mm		9306.0115	2.308,00		9306.0120	2.518,00
1800 mm		9306.0116	2.465,00		9306.0121	2.675,00
2000 mm		9306.0117	2.675,00		9306.0122	2.896,00

**Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1800 mm**

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	600 mm	9306.0123	2.098,00	700 mm	9306.0128	2.191,00
1400 mm		9306.0124	2.255,00		9306.0129	2.344,00
1600 mm		9306.0125	2.465,00		9306.0130	2.599,00
1800 mm		9306.0126	2.623,00		9306.0131	2.833,00
2000 mm		9306.0127	2.833,00		9306.0132	3.043,00

**Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 2000 mm**

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	600 mm	9306.0133	2.308,00	700 mm	9306.0138	2.293,00
1400 mm		9306.0134	2.518,00		9306.0139	2.548,00
1600 mm		9306.0135	2.728,00		9306.0140	2.833,00
1800 mm		9306.0136	2.938,00		9306.0141	2.905,00
2000 mm		9306.0137	3.148,00		9306.0142	3.148,00

**Geschirrschrank mit 4 Schiebetüren, Höhe 2000 mm**

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	600 mm	9306.0143	2.518,00	700 mm	9306.0148	2.833,00
1400 mm		9306.0144	2.780,00		9306.0149	3.043,00
1600 mm		9306.0145	2.990,00		9306.0150	3.305,00
1800 mm		9306.0146	3.148,00		9306.0151	3.515,00
2000 mm		9306.0147	3.358,00		9306.0152	3.725,00

<b>A</b>	Abfalleimer .....	359	Bäckerei-Tiefkühlschränke .....	77
	Abfallkühler .....	59	Bäckerei-Verkaufstheken .....	177-180
	Ablauftisch zu Spülmaschinen .....	340	Bain-Marie	
	Abraumwagen .....	214	- Speisenausgabe/Theke .....	159, 162, 167, 169, 190
	Aggregate, Kühl- /Tiefkühl- .....	111-113	- Drop-in / Einbau .....	216, 218, 221
	Airboxen .....	318, 319	- Kochserien .....	236, 248, 256, 269, 272, 286
	Arbeitsplatten .....	410	- Wagen .....	215
	Arbeitsschränke, Edelstahl .....	388, 389, 401-404	Belegstationen .....	118, 119
	Arbeitstische, Edelstahl .....	387, 399, 407, 408	Brottheken .....	178-180
	Aufsatzvitrinen .....	147-151	Brotreiben .....	363
	Aufschnittmaschinen .....	364, 365	Buffets .....	159-162
	Auftauschrank .....	56	<b>C</b>	
	Auftischarmaturen .....	345, 346, 349, 353	Cheftische .....	394
<b>B</b>	Backbars .....	16, 26, 27	Crêpiere .....	372
	Bäckerei-Kühlschränke .....	50-54	Cutter .....	366
	Bäckerei-Kühltische .....	130	<b>D</b>	
			Dampfgarer .....	298
			Dim Sum Kocher .....	298
			Doppelenthärtungsanlage .....	343
			Drehzahlregler für Hauben .....	318, 319
			Durchschub-Spülmaschinen .....	325, 329, 337



- E**
- Edelstahl-Kühlschränke..... 36-49, 52-57
  - Edelstahl-Kühltische ..... 122-130, 133-140
  - Edelstahl-Tiefkühlschränke..... 66-80
  - Edelstahl-Tiefkühltische ..... 131
  - Edelstahlmöbel
    - Arbeitstische ..... 387, 399, 407, 408
    - Arbeitsschränke ..... 388, 389, 401-404
    - Durchreicheschränke..... 388, 407
    - Schubladenschränke ..... 388, 389, 402
    - Wärmeschränke ..... 390, 404
    - Aufsatzborde..... 393, 400
    - Wandhängeschränke ..... 392, 409
    - Geschirrschränke ..... 391, 411
  - Einbau Bain-Marie ..... 216, 218, 221
  - Einbaukühlplatten ..... 217, 219, 220
  - Einbaukühlvitriolen ..... 224-227
  - Einbaukühlwannen..... 217, 221
  - Einbaumotoren für Hauben..... 321
  - Einbauwarmhalteplatten..... 218, 223
  - Einfahr-Kühlschränke..... 56
  - Einschweißbecken für Arbeitsflächen ..... 410
  - Eislagerschränke ..... 78, 79
  - Eisschockfroster ..... 91
  - Eiswürfelbereiter ..... 92-100
  - Elektrofritteusen ..... 237, 245, 254, 264,  
..... 265, 272, 283, 370
  - Elektroherde..... 244, 252, 276
- F**
- Fasskühler ..... 28
  - Fettabscheider..... 341
  - Fischkühlschrank..... 46
  - Fischverkaufstheken ..... 185, 189
  - Flammschutzfilter für Hauben..... 320
  - Flaschenkühlschränke..... 8-19
  - Flaschenkühltruhen ..... 25
  - Fleischwolf ..... 362-363
  - Flockeneisbereiter ..... 95, 96, 100
  - Frischwarentheken ..... 172-176, 187-189, 193, 196
  - Frittenwanne ..... 237, 245, 254, 264
  - Fritteusen
    - Gas ..... 245, 254, 256, 263, 282
    - Elektro..... 237, 245, 254, 264, 265, 272, 283, 370
- G**
- Gasfritteusen ..... 245, 254, 263, 282
  - Gasherde ..... 243, 251, 259, 260, 272, 275
  - Gas-Elektro-Hockerkocher..... 297
  - Gemeinschafts-Kühlschränke ..... 57
  - Gemüseschneider ..... 368
  - Geschirrspülmaschinen..... 325, 327, 328, 332, 335
  - Geschirrwashbrausen ..... 344-355
  - Getränkekühlung
    - Schankanlagen ..... 22-24
    - Weinkühlung ..... 20, 21
    - Backbars (Rückwandkühlgeräte)..... 26, 27
    - Kühltruhen ..... 25
    - Kühlschränke ..... 8-21, 29-57
    - Schnapskühler ..... 80
  - GläserSpülmaschine..... 325, 326, 335
  - Glastür-Kühlschränke..... 8-15
  - Glastür-Tiefkühlschränke..... 63
  - Grillplatten
    - Gas ..... 247, 255, 266, 280
    - Elektro..... 238, 247, 255, 267, 272, 281
- H**
- Handwaschbecken..... 358-359
  - Handwaschbrause ..... 357
  - Hauben ..... 315-317
  - Haubenspülmaschine..... 325, 329, 337
  - Heißluftöfen..... 289
  - Heizlampe ..... 383
  - Herde, mit und ohne Ofen
    - Gas ..... 243, 251, 259, 260, 275
    - Elektro..... 244, 252, 276
    - Glaskeramik..... 263, 277
    - Induktionsherde ..... 263, 273, 277
  - Hockerkocher ..... 297
  - Huckepack-Aggregat ..... 112
- I**
- Imbissstheken ..... 172-176
  - Impulsregale ..... 146
  - Impulsverkaufstruhen..... 85
  - Induktionshauben ..... 317
  - Induktionsherde..... 263, 273, 277
  - Induktionskochflächen ..... 244, 263, 272, 273, 277
  - Induktionswokgeräte ..... 272
  - Infrarotwärmelampe..... 383

<b>K</b>	Kälte-Aggregate ..... 111-113	<b>L</b>	Labor-Tiefkühltruhen..... 87
	Kannenreinigungssystem ..... 334		Lavasteingrill ..... 240, 246, 257, 261
	Kartoffelschäler ..... 369		Lüftung ..... 315-321
	Käsereibe..... 363	<b>M</b>	Mehlwagen ..... 380
	Kastenhaube ..... 317		Mehrzweckvitrinen ..... 163-165
	Kippbratpfanne ..... 271, 284, 287		Mischbatterien ..... 345-355
	Kistenspülmaschine ..... 333		Multibräter ..... 271
	Kochkessel..... 270, 285, 287		Mülleimer..... 359
	Kombidämpfer..... 292-294		Müllsackwagen ..... 359
	Komplettwandhauben ..... 315	<b>N</b>	Nassmüllkühler..... 59
	Konditoreitheken..... 178-180		Nudelkocher..... 241, 246, 253, 268, 272, 279
	Konfiskatkühler..... 59		Nudelmaschinen..... 381
	Kontaktgrill..... 371	<b>P</b>	Panoramavitrinen..... 152-155
	Konvektionsöfen ..... 292-294		Pizza-Kühltische + Aufsätze ..... 138-142
	Kühl-Aggregate ..... 111-113		Pizzaöfen ..... 301-311
	Kühlaufsätze ..... 116, 141, 142		Planetenmixer ..... 379
	Kühlinseln ..... 87		Pralinen-Kühlschränke ..... 55
	Kühlplatten..... 217, 219, 220		Press Flake Eisbereiter..... 97
	Kühlschränke	<b>R</b>	Regler für Lüftungsmotoren..... 321
	- Glastür ..... 8-15		Roboter ..... 2-5
	- Volltür..... 29-36		Rückstellproben-Tiefkühlschränke ..... 80
	- Edelstahl..... 37-49, 52-56		Rückwandkühlgeräte (Backbars) ..... 16, 26, 27
	- Edelstahl Premiumline ..... 47-49	<b>S</b>	Saladetten..... 120, 121
	- Fisch ..... 46		Salamander..... 290, 291
	- Bäckerei ..... 50-54		Salatbars ..... 159-162
	- Pralinen..... 55		Schnellabkühler / Schockfroster ..... 89-91
	- Getränke..... 8-21, 26-59		Schrägschneider..... 364-365
	- Wein..... 20, 21		Selbstbedienungstheken ..... 159-162
	- Unterbau ..... 17, 28, 62		Serviceroboter ..... 2-5
	- Einfahr..... 56		Serviervitrinen ..... 159-162
	- Auftauschrank ..... 56		Servierwagen ..... 214
	Kühltheken ..... 160-163, 166-169, 173-194		Speiseeis-Verkaufstheken ..... 181-184
	Kühltische		Speisenausgabe ..... 214-231
	- Edelstahl..... 122-129, 133-140		Speisenwärmer ..... 383
	- Bäckerei ..... 130		Spülcenter ..... 397
	- Pizza ..... 138-140, 142		
	Kühltruhen ..... 25, 86		
	Kühlvitrinen		
	- Aufsatz ..... 147-151		
	- Servier..... 159-162		
	- Mehrzweck ..... 163-165		
	- Panorama..... 152-155		
	- Einbau ..... 150, 224, 225		
	Kühlzellen ..... 101-110		
	Kühlwannen ..... 217, 219, 220		

- Spülmaschinen  
 - Gläser ..... 325, 326, 335  
 - Geschirr ..... 325, 327, 328, 332, 335  
 - Hauben ..... 325, 329, 337  
 - Kistenspülmaschine ..... 333  
 - Topf ..... 331  
 - Zuluftisch ..... 340  
 - Abluftisch ..... 340  
 - Spülcenter ..... 397  
 Spülschränke ..... 396, 406  
 Spültische ..... 394, 395, 405  
 Stabmixer ..... 367  
 Stopfer-Aggregate ..... 111, 113  
 Sushi-Belegstationen ..... 116
- T**
- Teigausrollmaschinen ..... 378  
 Teigknetmaschinen ..... 376, 377  
 Teppanyaki ..... 296  
 Theken  
 - Imbiss ..... 172-176  
 - Frischwaren ..... 172-176, 187-189, 193, 196  
 - Fischverkauf ..... 185, 189  
 - Konditorei ..... 178-180  
 - Speiseeis ..... 181-184  
 - Kuchen ..... 178-180  
 - Brot ..... 169-177  
 - Bain-Marie ..... 159, 162, 167, 169, 190  
 Thekenanlagen ..... 166-171  
 Tiefkühlschränke  
 - Volltür ..... 64-66  
 - Glastür ..... 63  
 - Edelstahl ..... 67-80  
 - Eis ..... 78, 79  
 - Bäckerei ..... 76, 77  
 - Rückstellproben ..... 80  
 - Getränke ..... 25, 80  
 Tiefkühlische ..... 131, 135  
 Tiefkühltruhen ..... 81-87  
 - mit Schiebedeckel ..... 82-86  
 - mit Hebedeckel ..... 81, 87  
 Tiefkühlzellen ..... 101-110  
 Tiefkühl-Aggregate ..... 111-113  
 Topfspülen ..... 394  
 Topfspülmaschinen ..... 331  
 Transportroboter ..... 4  
 Transportwagen ..... 214
- U**
- Unterbauten zu Kochserien ..... 239, 249, 257, 266, 267  
 Unterbaugeräte  
 - Kühlschränke ..... 17, 29, 62
- V**
- Vakuummaschinen ..... 382  
 Vaporgrill ..... 240, 245, 261, 278  
 Vertikalschneider ..... 364-365  
 Vitrinen  
 - Aufsatz ..... 147-151  
 - Mehrzweck ..... 163-165  
 - Panorama ..... 152-155  
 Verkaufsvitrine ..... 157  
 Volltür-Kühlschränke ..... 29-36  
 Volltür-Tiefkühlschränke ..... 64-66  
 Vorratsbehälter für Eiswürfelbereiter .... 94, 96, 97, 100
- W**
- Waffeleisen ..... 372  
 Wandborde, Edelstahl ..... 393  
 Wandhalterung für Airbox ..... 320  
 Wandhängeschränke ..... 392, 409  
 Wandhauben  
 - Kubusform ..... 317  
 - Trapezform ..... 315, 316  
 Wandkühlregale ..... 197-211  
 Wandtiefkühlregale ..... 206, 208, 211  
 Wärmelampen ..... 383  
 Wärmemodule ..... 393, 400  
 Wärmeschränke ..... 390, 404  
 Waschbrausen mit Schlauch ..... 345, 355  
 Wasseraufbereitung ..... 343  
 Weinkühlschränke ..... 20, 21  
 Wokgeräte ..... 272, 277, 298, 299  
 - Gas ..... 299  
 - Induktion ..... 272, 277, 298
- Z**
- Zentralhauben Kubusform ..... 317  
 Zuluftisch zu Spülmaschinen ..... 340

## 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**
- 
**24-monatige Vollgarantie bei Installation durch einen qualifizierten Fachbetrieb.**  

**Andernfalls 12 Monate Ersatzteilgarantie.**
- 
**mit LED-Beleuchtung**
- 
**LED-Beleuchtung optional werkseitig bestellbar oder nachrüstbar**
- 
**individuelle Labelung möglich**
- 
**für Zentralkühlung**
- 
**Zentralkühlung optional**
- 
**planbar mit SWS Software-Systeme GmbH**
- 
**planbar für 3D Modelle und CAD-Lösungen**
- 
**Zeitersparnis im Wartungsfall durch abschließbare Maschinenfachblende**
- 
**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 Versandpalette unbeschädigt?
3. **Schäden müssen auf dem Scanner und zusätzlich auf dem Speditionsübergabeschein bzw. Frachtbrief vermerkt werden!**
4. Ggf. bei großen Schäden die Annahme verweigern!
5. Bei Schäden bitte sofort Ihren zuständigen Ansprechpartner informieren!

**Ohne Vermerk ist eine Schadensabwicklung nicht möglich!**

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 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand August 2024

## § 1 Geltungsbereich

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (im Folgenden: AGB) gelten für alle zwischen uns, KBS Gastrotechnik GmbH, Schoßbergstraße 26, 65201 Wiesbaden (nachfolgend „Anbieter“ oder „wir/uns“) und Ihnen als unseren Kunden (nachfolgend „Kunde“ oder „Sie/Ihnen“) geschlossenen Verträge im Zusammenhang mit dem Verkauf von Gastronomie- und Großküchentechnik im B2B-Bereich. Die Angebote auf unserer Webseite und durch unsere sonstigen Angebote außerhalb der Webseite, richten sich ausschließlich an Unternehmer im Sinne von § 14 BGB, die bei Abschluss des Vertrages in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handeln.
2. Alle zwischen Ihnen und uns im Zusammenhang mit dem Vertrag getroffenen Vereinbarungen ergeben sich insbesondere aus diesen Geschäftsbedingungen und unserer schriftlichen Auftragsbestätigung.
3. Maßgebend ist die jeweils bei Abschluss des Vertrags gültige Fassung der AGB. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.
4. Abweichende Bedingungen des Kunden akzeptieren wir nicht, es sei denn dies wird ausdrücklich schriftlich erklärt. Dies gilt auch, wenn wir der Einbeziehung nicht ausdrücklich widersprechen.

## § 2 Leistungsbeschreibung

1. Der Anbieter ist qualifizierter Großhändler für hochwertige Gastronomie- und Großküchentechnik im B2B Bereich.
2. Der Anbieter legt großen Wert auf die Qualität und Langlebigkeit seiner Produkte. Er arbeitet ausschließlich mit namhaften Herstellern und Lieferanten zusammen und stellt sicher, dass alle Produkte den geltenden Normen und Standards entsprechen.
3. Der Anbieter bietet auf Wunsch und gegen Rechnung seinen Kunden eine umfassende Beratung und Unterstützung bei der Auswahl und Planung von Küchengeräten und -zubehör. Er berücksichtigt dabei die individuellen Bedürfnisse und Anforderungen seiner Kunden soweit Sie ihm vorgelegt werden.
4. Der Anbieter behält sich das Recht vor, die angebotenen Leistungen und Produkte jederzeit zu ändern oder einzustellen, sofern dies aus betrieblichen Gründen erforderlich ist.
5. Unter Bezugnahme auf die ElektroaltgeräteVO und das Elektro- und ElektronikgeräteG (und diese eventuell ersetzenden Regelungen) weist der Anbieter darauf hin, dass die von KBS gelieferten Geräte ausschließlich für die gewerbliche Nutzung außerhalb privater Haushalte bestimmt sind. Eine Rücknahme durch KBS erfolgt nicht. Der Kunde ist für die ordnungsgemäße Entsorgung der Geräte gemäß den gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich.

## § 3 Vertragsschluss

1. Die Präsentation und Bewerbung von Produkten oder Leistungen auf unserer Webseite oder außerhalb unserer Webseite stellt kein bindendes Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrags dar.
2. Mit dem Absenden einer Bestellung geben Sie eine rechtsverbindliche Bestellung ab. Sie sind an die Bestellung für die Dauer von vier (4) Wochen nach Abgabe der Bestellung gebunden.
3. Wir werden den Eingang Ihrer abgegebenen Bestellung unverzüglich bestätigen. In einer solchen Bestätigung liegt keine verbindliche Annahme der Bestellung, es sei denn, darin wird neben der Bestätigung des Zugangs zugleich die Annahme erklärt.
4. Nach Übersenden Ihrer Bestellung übersenden wir Ihnen ein Angebot, welches für vier (4) Wochen ab Angebotsdatum gültig ist, es sei denn, das Angebot enthält eine abweichende Bindungsfrist oder es ist ausdrücklich als „freibleibend“ gekennzeichnet. Ein Angebot unsererseits stellt lediglich die Grundlage zur Abgabe einer verbindlichen Vertragserklärung (Antrag) Ihrerseits dar.
5. Ein Vertrag kommt erst zustande, wenn wir Ihre Bestellung durch eine Annahmeerklärung oder durch die Lieferung der bestellten Produkte annehmen.
6. Sollte die Lieferung der von Ihnen bestellten Produkte nicht möglich sein, etwa weil die entsprechende Ware nicht auf Lager ist, sehen wir von einer Annahmeerklärung ab. In diesem Fall kommt ein Vertrag nicht zustande. Wir werden Sie darüber unverzüglich informieren und bereits erhaltene Gegenleistungen unverzüglich zurückerstatten.
7. Wir haben das Recht vom Vertrag zurückzutreten, wenn die Lieferung der Ware dadurch unmöglich wird, dass Vorlieferanten Ware oder Teile der Ware nicht liefern können und eine Ersatzbeschaffung für uns nur mit unverhältnismäßigem Aufwand möglich ist und wir die Unmöglichkeit nicht zu vertreten haben, sofern diese Umstände erst nach Vertragsabschluss eingetreten sind, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht vorhersehbar waren und nachgewiesen werden kann, die Beschaffung gleichartiger Ware in zumutbarer Weise versucht zu haben. Über einen solchen Fall wird der Kunde umgehend benachrichtigt.

## § 4 Lieferbedingungen

1. Wir sind zu Teillieferungen berechtigt, soweit dies für Sie zumutbar ist.
2. Es gelten die im Vertrag vereinbarten Liefertermine. Diese sind grundsätzlich unverbindlich, sofern kein ausdrücklich verbindlicher Liefertermin festgelegt wurde. Überschreitungen von Terminen oder Fristen sind nur zu vertreten, wenn diese in den vertraglichen Vereinbarungen ausdrücklich als fixe Termine genannt und deutlich hervorgehoben sind und ein Verschulden von uns nachweislich vorliegt.
3. Die Regelung des § 447 BGB gilt für den Versand durch uns auch, wenn der Erfüllungsort der Ort der Anlieferung ist und auch wenn die Lieferung durch uns erfolgt. Transportversicherungen werden von uns auf Kosten des Kunden abgeschlossen.
4. Sollte es auf dem Transportweg zum Kunden zu Verzögerungen oder Beschädigungen kommen, die nicht durch uns zu vertreten sind, bestehen keine Einstandspflichten oder Schadenersatzverpflichtungen des Anbieters. Die Darlegungs- und Beweislast für ein Verreten müssen trägt der Kunde. In diesem Fall kann der Kunde nur die Abtretung der uns eventuell zustehenden Ansprüche gegen den beauftragten Spediteur / Transporteur oder Verursacher der Verzögerung oder Beschädigungen verlangen.

## § 5 Preise und Versandkosten

1. Sämtliche Preisangaben in unseren Angeboten sind Nettopreise zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Kosten für Verpackung und Versand, Transportversicherung, Gebühren und sonstige Abgaben, sofern nicht anders vereinbart.
2. Zusätzliche Arbeiten werden dem Kunden zu dem im Vertrag vereinbarten Bedingungen in Rechnung gestellt. Wenn nichts vereinbart wurde, gelten unsere üblichen Listenpreise.
3. Preise für einzelne Positionen eines Angebots von uns haben nur Gültigkeit bei Erstellung des gesamten Auftrags über dieses Angebot. Das Gleiche gilt für im Angebot genannte Einheitspreise, die nur bei Abnahme der angebotenen Menge / Maße Gültigkeit haben.
4. Der Anbieter ist nicht verpflichtet, die Zweckmäßigkeit von Angeboten oder Bestellungen zu prüfen.

## § 6 Zahlungsbedingungen, Aufrechnung und Zurückbehaltungsrecht

1. Der Kaufpreis zuzüglich ggf. anfallender Mehrwertsteuer und die Versandkosten sind im Voraus ab Zugang unserer Rechnung zu bezahlen.
2. Zahlungen gelten an dem Tag als geleistet, an dem wir den Kaufpreis tatsächlich erhalten oder der Kaufpreis, auf dem von uns auf dem Kaufvertrag angegebenen Bankkonto oder Konto des jeweiligen Zahlungsanbieters eingeht.
3. Sie sind nicht berechtigt, gegenüber unseren Forderungen aufzurechnen, es sei denn, Ihre Gegenansprüche sind rechtskräftig festgestellt und unbstritten. Sie sind zur Aufrechnung gegenüber unseren Forderungen auch berechtigt, wenn Sie Mängelrügen oder Gegenansprüche aus demselben Kaufvertrag geltend machen.
4. Als Kunde dürfen Sie ein Zurückbehaltungsrecht nur dann ausüben, wenn Ihr Gegenanspruch aus demselben Kaufvertrag herrührt. Bei dauernden Lieferbeziehungen ist das Vertragsverhältnis die jeweilige Lieferung.
5. Die Abtretung von Forderungen gegen den Anbieter ist nur mit vorheriger schriftlicher (§ 126 BGB) Genehmigung von uns möglich. Lieferanten sind berechtigt, ihre Forderungen aus Lieferung und Leistung zu Finanzierungszwecken abzutreten.

## § 7 Eigentumsvorbehalt

1. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises in unserem Eigentum. Im Rahmen des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs sind Kunden berechtigt, die Produkte an Dritte zu veräußern. Kunden treten in diesem Fall die Kaufpreisforderungen aus einem Weiterverkauf bis zur Höhe des jeweiligen von uns in Rechnung gestellten Bruttoverkaufspreises an uns ab.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die Eigentumsvorbehaltsware pfleglich zu behandeln, auf eigene Kosten gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern und Wartungs- und Inspektionsarbeiten an der Eigentumsvorbehaltsware auf eigene Kosten rechtzeitig durchzuführen oder durchführen zu lassen.
3. Treten wir bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden - insbesondere Zahlungsverzug - vom Vertrag zurück, sind wir berechtigt, die Herausgabe der Vorbehaltsware zu verlangen oder die Ersatzsicherheiten zu verwerten.
4. Der Kunde ist verpflichtet, uns bei Pfändungen und sonstigen, unsere Eigentumsrechte beeinträchtigenden Eingriffen, unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen und von Kosten, die uns aufgrund der Sicherung/Realisierung der Rechte entstehen, freizustellen.
5. Der Anbieter ermächtigt den Kunden, an den Anbieter abgetretene Forderungen für Rechnung vom Anbieter im eigenen Namen einzuziehen. Diese Einzugsermächtigung kann widerrufen werden, wenn der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen gegenüber dem Anbieter nicht ordnungsgemäß nachkommt. In letzteren Fall ist der Kunde verpflichtet dem Anbieter auf Verlangen sofort alle Angaben zu machen, die zur Einziehung der Forderungen erforderlich sind. Der Kunde verwahrt Vorbehaltsvermögen für den Anbieter kostenlos. Er hat den Anbieter unverzüglich von Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter zu unterrichten, damit der Anbieter 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 den Anbieter zu erstatten.
6. Der Kunde ist zur sofortigen Herausgabe, der im Vorbehaltsvermögen vom Anbieter stehenden Gegenstände verpflichtet, wenn er gegenüber dem Anbieter in Zahlungsverzug gerät oder sich auf sonstige Weise schuldhaft vertragswidrig verhält. In diesem Fall ist der Kunde verpflichtet, dem Anbieter auf Verlangen sofort alle Angaben zu machen, die zur Geltendmachung des Eigentums des Anbieters erforderlich sind.
7. Der Anbieter verpflichtet sich, Sicherheiten insoweit auf Verlangen des Kunden freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen des Anbieters gegenüber dem Kunden um mehr als 10% übersteigt.

## § 8 Gewährleistung und Nacherfüllung

1. Wir haften für Sach- oder Rechtsmängel gelieferter Artikel nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften. Gegenüber Ihnen als Unternehmer beträgt die gesetzliche Gewährleistungsfrist 12 Monate für Neuware. Sie beginnt mit der Ablieferung der Ware.
2. Ansprüche des Kunden wegen eines Mangels beim Verkauf gebrauchter Sachen sind ausgeschlossen.
3. Sie oder von Ihnen bestimmte Dritte sind dazu verpflichtet, die gekaufte Ware zu untersuchen und uns Mängel anzuzeigen. Offensichtliche Mängel sowie solche, die bei einer unverzüglichen und sorgfältigen Untersuchung erkennbar sind, müssen unverzüglich nach der Ablieferung des Liefergegenstandes gerügt werden. Andere Mängel müssen unverzüglich nach ihrer Entdeckung oder dem Zeitpunkt, an dem der Mangel bei normaler Verwendung ohne nähere Untersuchung erkennbar war, gemeldet werden. Andernfalls gelten die Liefergegenstände als genehmigt. Unabhängig von den geltenden oder vereinbarten Pflichten des § 377 HGB müssen Beanstandungen jedoch spätestens 14 Tage nach der Erlangung des Besizes an der Ware durch den Kunden schriftlich per E-Mail an kbs@kbs-gastrotechnik.de mitgeteilt werden. Es gilt hierbei der Zugang bei KBS. Verletzen Sie Ihre Untersuchungs- und Rügepflicht, ist die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen ausgeschlossen. Dies gilt unabhängig davon, ob es sich bei dem jeweiligen Geschäft um einen Kaufvertrag handelt oder ob der Vertragspartner Kaufmann ist oder nicht. Dies gilt auch, wenn das Geschäft kein Kaufvertrag nach § 433 BGB und §§ 377 ff. HGB ist.
4. Im Falle eines Mangels erfolgt die Nacherfüllung nach Wahl des Anbieters durch Beseitigung des Mangels oder Lieferung einer neuen Sache.
5. Die Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels beschränkt sich ausschließlich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile durch den Verkäufer. Weitere Ansprüche des Kunden, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen, soweit dies gesetzlich zulässig ist. Der Kunde trägt alle mit der Aus- und dem Einbau der defekten Teile verbundenen Kosten und Aufwendungen.
6. Die Nacherfüllung durch Lieferung einer neuen Sache beschränkt sich auf die Anlieferung der neuen Sache bis Bordsteinkante und Abholung der alten, defekten Sache ab Bordsteinkante. 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.
7. Bei Instandsetzungsarbeiten ist der Anbieter auch zur Behebung solcher Defekte berechtigt, die sich erst während der Arbeit zeigen. Diese sind vom Kunden ohne vorherige Anzeige zu vergüten.
8. Nachbesserungs- und Gewährleistungsarbeiten werden grundsätzlich am Erfüllungsort durchgeführt, welcher im Zweifel dem Produktionsort/Sitz des Anbieters entspricht. Sollte der Kunde die Ware an einen anderen Ort als den Erfüllungsort verbracht haben, ist der Anbieter nicht verpflichtet, dort Leistungen zu erbringen. Dies gilt ebenso, wenn der Kunde die Ware an einen anderen Ort als den Auslieferungsort gebracht hat, sofern der Anbieter verpflichtet gewesen wäre, dort Leistungen zu erbringen. Eine Ausnahme gilt nur dann, wenn der Kunde vorab verbindlich und schriftlich (§ 126 BGB) zusichert, die Reisekosten der Monteur des Anbieters zum Standort der Ware einschließlich Auslösung und Fahrtzeit zu bezahlen. Dabei ist zu beachten, dass der Anbieter nur dann verpflichtet ist, diese Leistungen am Ort der Ware zu erbringen, wenn dies für den Anbieter zumutbar ist und/oder die Leistungen des Anbieters am Ort der Ware überhaupt erbracht werden können.

## § 9 Haftung

1. Wir haften Ihnen gegenüber in allen Fällen vertraglicher und außervertraglicher Haftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen auf Schadensersatz oder Ersatz vergeblicher Aufwendungen.
2. In sonstigen Fällen haften wir – soweit in Abs. 3 nicht abweichend geregelt – nur bei Verletzung einer Vertragspflicht, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung Sie als Kunde regelmäßig vertrauen dürfen (sogenannte Kardinalpflicht), und zwar beschränkt auf den Ersatz des Betrages in Höhe von 10% der Rechnungssumme aus dem jeweiligen Vertragsverhältnis. In allen übrigen Fällen ist unsere Haftung vorbehaltlich der Regelung in Abs. 3 ausgeschlossen.
3. Unsere Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit und nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt von den vorstehenden Haftungsbeschränkungen und -ausschlüssen unberührt.
4. Die Einschränkungen der Abs. 1 und 2 gelten auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter und unserer Erfüllungsgehilfen, wenn Ansprüche direkt gegen diese geltend gemacht werden.

## § 10 Beendigung der Geschäftsbeziehung

1. Überschreitet der Kunde vereinbarte Zahlungsfristen, gerät er mit Zahlungen in Verzug oder verletzt er auf andere Weise vertragliche Verpflichtungen, kann der Anbieter 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 des Anbieters aus allen Verträgen offen stehen. In diesem Fall ist der Anbieter zugleich berechtigt, alle Sicherungsrechte einzufordern.
2. Liegen die Voraussetzungen nach (1) vor, und zwar auch ohne dass mindestens 10% der Summe aller Forderungen des Anbieters aus allen Verträgen offen stehen, kann der Anbieter auch nachträglich vom Kunden Vorkasse für noch herzustellende oder auszuliefernde Waren fordern.

## § 11 Verantwortlichkeit des Kunden für Konstruktions-Daten und Vorlagen

1. Stellt der Kunde dem Anbieter Konstruktions-Daten, Planungen oder sonstige Vorlagen zur Herstellung / Lieferung zur Verfügung, hat der Kunde dafür Sorge zu tragen und einzustehen, dass diese fehlerfrei, frei von Rechten Dritter sind, bzw. die erforderliche Nutzungs- und Veröffentlichungsgenehmigung des Rechteinhabers für die Erfüllung des Auftrags durch den Anbieter vorliegt. Werden vom Kunden Pläne zu spät oder in nicht ausreichender Qualität zur Verfügung gestellt, können die Arbeiten des Anbieters nicht oder zumindest nicht innerhalb zur Verfügung getroffener Vereinbarungen erfolgen. Wenn und soweit der Anbieter Anpassungen / Überarbeitungen an vom Kunden zur Verfügung gestellten Plänen vornimmt bzw. vornehmen muss, ist diese Leistung gesondert zu vergüten.
2. Der Anbieter ist nicht verpflichtet, diesbezüglich Nachforschungen anzustellen oder diese Voraussetzungen zu überprüfen.
3. Der Kunde verpflichtet sich, den Anbieter von allen Ansprüchen Dritter auf Grund der Verletzung der Rechte vollumfänglich freizustellen.
4. Angaben über Leistungen und Verbrauchswerte von angebotenen/veräußerten Geräten sind als annähernd zu betrachten. Mangels normierter Messverfahren sind alle diesbezüglichen Angaben nicht verbindlich.

## § 12 Urheberrechte

Wir haben an allen Bildern, Filmen und Texten, die auf unserer Webseite veröffentlicht werden, Urheber- oder Nutzungsrechte. Eine Verwendung der Bilder, Filme und Texte ist ohne unsere ausdrückliche Zustimmung nicht gestattet. Gleiches gilt für Texte und Bilder in unseren Angeboten.

## § 13 Datenschutz

1. Wir erheben, verarbeiten und nutzen personenbezogene Daten des Kunden nur im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.
2. Die erhobenen personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zwecke der Vertragsdurchführung und -abwicklung verarbeitet.
3. Wir geben keine personenbezogenen Daten des Kunden an Dritte weiter, es sei denn, dies ist zur Vertragserfüllung erforderlich oder der Kunde hat ausdrücklich eingewilligt.
4. Der Kunde hat jederzeit das Recht, Auskunft über die zu seiner Person gespeicherten Daten zu verlangen und deren Berichtigung, Sperrung oder Löschung zu verlangen.
5. Wir treffen angemessene technische und organisatorische Maßnahmen, um die Daten des Kunden gegen unbefugten Zugriff, Verlust oder Missbrauch zu schützen. (6) Der Kunde wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Vertragsdurchführung auch personenbezogene Daten von Mitarbeitern oder sonstigen Vertretern des Kunden erhoben werden können. Der Kunde ist verpflichtet, diese Personen über die Datenverarbeitung zu informieren und ihre Einwilligung einzuholen, soweit dies gesetzlich erforderlich ist.
6. Wir behalten uns das Recht vor, die Datenschutzbestimmungen jederzeit zu ändern oder anzupassen, sofern dies aus betrieblichen Gründen erforderlich ist.
7. Im Übrigen verweisen wir auf unsere Datenschutzerklärung, welche unter dem folgenden Link einsehbar ist: <https://www.kbs-gastrotechnik.de/datenschutzerklaerung>

## § 14 Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen dieser AGB bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für Änderungen dieser Schriftformklausel selbst.
2. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder werden, wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmung tritt eine Regelung, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Bestimmung am nächsten kommt.
3. Erfüllungsort für alle Leistungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz des Anbieters, soweit nicht anders vereinbart.
4. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis ist Mainz.
5. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

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

Stand: Mai 2026

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

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