

KBS Gastrotechnik

Kombidämpfer und Heißluftöfen



KBS



MODERNE KÜCHENGERÄTE VON KBS

An eine moderne Küche werden viele Anforderungen gestellt. Mit möglichst optimierten Waren- und Personaleinsatz sollen in kürzester Zeit schmackhafte und gesunde Gerichte zubereitet werden.

Lassen Sie sich von modernen, durchdachten Küchengeräten unterstützen, um allen Ansprüchen gerecht zu werden. KBS Gastrotechnik hat auf den folgenden Seiten einige unentbehrliche Küchenhelfer für Sie zusammengestellt.

Je nach Situation und Bedarf kann ein Heißluftofen oder ein Kombidämpfer die bessere Wahl sein.

Über uns

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.

Neben Kochserien, Kombidämpfern, Salamandern, Pizzaöfen und vielem mehr aus dem Bereich Thermik decken wir auch die Bereiche Kälte, Lüftung, Spültechnik, Vorbereitung und Edelstahlmöbel ab.

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne und umfassend!



EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR HEISLUFTÖFEN

Die Zubereitung der Speisen in diesen Geräten 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
- ♦ Besonders geeignet zum Aufbacken zum Tiefkühlware wie Pizzen, Brötchen, Brezeln und Flammkuchen
- ♦ Vielseitige Einsatzbereiche

Auf den Seiten 4 und 5 stellen wir Ihnen unterschiedliche Qualitätsstufen vor.

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.

Der Dampf kann mit zwei verschiedenen Systemen hergestellt werden:

- ♦ Boiler- oder Kesselsystem: Dampf wird im separaten Dampferzeuger generiert und in den Garraum geleitet
- ♦ Einspritzsystem: Dampf wird durch die Wasserverteilung auf den im Kern des rotierenden Lüfterrads befindlichen Heizkörper oder einen Wärmetauscher im Garraum erzeugt

Kombidämpfer verfügen in der Regel über folgende Betriebsarten:

- ♦ Dämpfen (Garen unter wasserdampfgesättigter Gasatmosphäre) bei Temperaturen zwischen 30 und 130 °C
Diese Betriebsart ist auch für Vakuumgaren (Sous-Vide) geeignet.
- ♦ Heißluft (Garen unter Heißluftatmosphäre ohne zusätzliche Dampfeinspeisung) zwischen 30 und 250 °C oder gar 300 °C
- ♦ Heißdampf (Mischung aus den zwei oben genannten Betriebsarten) zwischen 30 und 250 °C beziehungsweise 300 °C

Vorteile:

- ♦ Kurze Garzeiten und geringerer Nährstoff- und Vitaminverlust als bei herkömmlichen Kochmethoden
- ♦ Gleichzeitiges Garen verschiedenster Produkte in separaten Behältern ohne Geschmacksübertragung möglich

KBS bietet zwei verschiedene Produktreihen an. Ab Seite 6 stellen wir Ihnen die Kombidämpfer der Ready Line wahlweise mit elektromechanischer oder digitaler Steuerung vor.

Die Alphatec Serien ab Seite 10 genügen auch höchsten Ansprüchen. Die Geräte Icon und Compact sind mit elektromechanischer oder elektronischer Steuerung erhältlich. Lassen Sie sich von den besonderen Eigenschaften überzeugen.



Heißluftöfen

Standard- und Euronorm

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



Heißluftofen Premium mit Grillfunktion und Beschwung



Heißluftofen Standard



Heißluftofen Euronorm

Modell	Heißluftofen Standard	Heißluftofen Premium	Heißluftofen Euronorm
Ausführung	Umluft	Umluft, Grillfunktion und manuelle Beschwung	Umluft, manuelle Beschwung und reversierender Motorlauf
Außenmaße B x T x H	595 x 530 x 570 mm	595 x 530 x 570 mm	835 x 675 x 570 mm
Anschlusswert	 230 V / 2,7 kW	 230 V / 2,7 kW + 2 kW	 400 V / 6,4 kW
Anzahl Heizelemente	2	3	2
Garraum B x T x H	460 x 375 x 360 mm	460 x 375 x 360 mm	700 x 420 x 460 mm
Kapazität	4 Bleche/Roste (435 x 320 mm)	4 Bleche/Roste (435 x 320 mm)	4 Bleche/Roste EN (600 x 400 mm)
Temperatur	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C
Serienausstattung	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailt und abgerundet	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailt und abgerundet, Wasseranschluss 3/4"	2 Bleche 600 x 400 mm, Timer bis 105 Minuten oder unendlich, Backkammer aus Edelstahl abgerundet, Wasseranschluss 3/4"
Schienenabstand	70 mm	70 mm	80 mm
Gewicht	38 kg	41 kg	78 kg
Artikelnummer	1111.1006	1111.2008	1111.2009



Heißluftöfen

Mit automatischem Befeuchter

- ♦ Elektromechanische Steuerung
- ♦ Temperaturregelung von +70 °C bis +300 °C
- ♦ Timer, einstellbar bis 120 min oder manuell
- ♦ Schienenabstand Garraum: 70 mm
- ♦ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ♦ Betriebskontrollleuchten
- ♦ Beschwungung manuell
- ♦ Autoreverse Lüfter
- ♦ Innenbeleuchtung
- ♦ Heißluftbetrieb
- ♦ Heißluft mit Beschwungung
- ♦ Innen und außen Edelstahl
- ♦ Garraum-Entfeuchter
- ♦ 25 mm starke Garraumisolierung
- ♦ Optional: Handbrause



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!



Kondensationshaube

Zubehör	Artikel-Nr.
Handwaschbrause	1169.0001
Wärmeschrank mit eingebauten Auflageschienen	1129.0017
Untergestell, offen, für REC051M + REC071M	1129.0001
Untergestell, offen, für REC101	1129.0006
Untergestell, mit eingebauten Auflageschienen 8x 1/1GN für REC051M + REC071M	1129.0035
Untergestell, mit eingebauten Auflageschienen 8x 1/1GN für REC101	1129.0036
Rädersatz für Untergestelle, 2 davon mit Bremse	1129.0013
Installation-Abstandsrahmen für Haube, für REC051	1129.0014
Installation-Abstandsrahmen für Haube, für REC071	1129.0015
Kondensationshaube 0,3 kW (nur ab Werk möglich)	1129.0016
Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø 150mm	1169.0134

Modell	REC051M	REC071M	REC101M
Ausführung	5 x GN 1/1	7 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Außenmaße B x T x H	830 x 637 x 595 mm	830 x 637 x 760 mm	830 x 637 x 970 mm
Anschlusswert	400 V / 6,25 kW	400 V / 12,5 kW	400 V / 14,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	62 kg	76 kg
Artikelnummer	1111.2004	1111.2005	1111.2006



7 x GN 1/1



Untergestell mit
eingebauten Auflageschienen



Untergestell

KOMBIDÄMPFER READY LINE

Die Kombidämpfer Ready mit elektromechanischer Steuerung und Ready mit digitaler Steuerung kommen aus dem Hause Tecnoinox, einem italienischen Marken-Hersteller, der seit über 30 Jahren hochwertige Produkte für die professionelle Gastronomie anbietet.

Die Serie vereint Robustheit, schlichte Schönheit und hohe Funktionalität und ermöglicht einfache und präzise Arbeit in der Küche.

Sie ist ideal für:

- ◆ Großküchen mit einer hohen Anzahl von Gerichten pro Service
- ◆ Restaurants, Imbissbetriebe und Snackbars
- ◆ Bäckereien, Metzgereien und andere Einzelhandelsgeschäfte, die zubereitete Lebensmittel anbieten

Folgende Eigenschaften zeichnen die Geräte aus



Gleichmäßige Garergebnisse

Deflektor im Garraum sorgt für optimale Verteilung der Wärme.



Robuster Aufbau

Der Garraum besteht aus Edelstahl AISI 304 und ist wasserdicht verschweißt. Die Türdichtung ist fest an der Außenseite des Ofens montiert und besteht aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk.



Optimale Beleuchtung

Der Garraum wird während des Garvorgangs gut beleuchtet und ermöglicht die visuelle Kontrolle der Gerichte.



Einfach im Gebrauch

Alle Öfen zeichnen sich durch einfache und intuitive Bedienung aus, sowohl in der digitalen als auch in der elektromechanischen Version.



KOMBIDÄMPFER READY MIT ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG

Mit nur drei Knöpfen lassen sich alle Parameter einstellen. Der erste Knopf reguliert die Temperatur, der zweite die Garzeit und mit dem dritten Knopf wird die Menge der in den Garraum einzubringenden Feuchtigkeit in 7 Stufen eingestellt.

Die zwei Kontrollleuchten zeigen an, dass der Ofen eingeschaltet und die Heizwiderstände und die Brenner in Betrieb sind.

Über der Blende befindet sich eine Taste zum Öffnen der Entlüftung, mit der die Feuchtigkeit aus dem Garraum abgezogen wird.



KOMBIDÄMPFER READY MIT DIGITALER STEUERUNG

Die Bedienblende ist mit einem gut lesbaren LCD-TFT Farbdisplay ausgestattet. Auch wenn Handschuhe getragen werden, reagiert es schnell auf Berührungen und ist einfach zu reinigen.

Die beiden alphanummerischen Displaytasten dienen der Temperatureingabe, der Zeiterfassung und der Anzeige der Kerntemperatur.

Der Drehknopf Push & Scroll beschleunigt Auswahl und Bestätigung der Einstellungen. Bis zu 300 Rezepte mit bis zu 8 Garphasen können gespeichert und abgerufen werden. 50 Rezepte sind schon vorprogrammiert.

Alle Parameter können während des Betriebs geändert werden. Befehle und Programme stehen in 8 Sprachen zur Verfügung.



Kombidämpfer Ready

Mit elektromechanischer Steuerung für GN 1/1

- ◆ 3 einstellbare Parameter: Temperatur, Garzeit, Luftfeuchtigkeit
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Garmodi:
 - Heißluftbetrieb +50 °C bis +275 °C
 - Kombinationsgaren +60 °C bis +275 °C
- ◆ 7-stufige Feuchtigkeitsregelung
- ◆ Timer, manuell einstellbar bis 120 min.
- ◆ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ◆ Betriebskontrollleuchten
- ◆ Autoreverse Lüfter
- ◆ Manuelle Garraumentfeuchtung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ höhenverstellbare Füße



Untergestell mit Auflageschienen
10 x 1/1 GN



6 x 1/1 GN

Zubehör	Artikel-Nr.
Handwaschbrause	1149.0018
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x 6 x 10 x 1/1 GN, 0,19 kW	1149.0019
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023

Modell	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	EL 400 V/6,25 kW	EL 400 V/8,25 kW	EL 400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1131.1020	1131.1021	1131.1022



Kombidämpfer Ready Touch

Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1

- ♦ Elektronische Steuerung über LCD-TFT-Farbdisplay
- ♦ Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- ♦ Alphanumerische Displays für Temperatur- und Zeitregelung
- ♦ Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion
- ♦ Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen, 300 Programme
- ♦ 4 Betriebsmodi:
 - Heißluftbetrieb +50 °C bis +265 °C
 - Dampfgaren +60 °C bis +120 °C
 - Kombinationsgaren +60 °C bis +250 °C
- ♦ Automatisches Vorwärmen
- ♦ 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0% bis 90%)
- ♦ Programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden
- ♦ Timer, manuell einstellbar bis 540 min.
- ♦ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ♦ Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- ♦ Manuelle Garraumentfeuchtung
- ♦ Innenbeleuchtung
- ♦ höhenverstellbare Füße
- ♦ USB-Schnittstelle

Optional: (nur ab Werk)
mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und
4-Stufen-Reinigungssystem

Auf Anfrage:
Türanschlag rechts
Stapelkit
Hauben
Gasmodelle



**Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!**



Zubehör	Artikel-Nr.
Handwaschbrause	1149.0018
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1 GN, 0,19 kW	1149.0019
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023
4-Punkt-Kerntemperaturfühler für Kombidämpfer Ready Line mit D-Steuerung	1149.0024

Modell	Kombidämpfer Ready Touch	Kombidämpfer Ready Touch	Kombidämpfer Ready Touch
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	400 V/6,25 kW	400 V/8,25 kW	400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1141.1001	1141.1002	1141.1003

Modell	Kombidämpfer Ready Touch	Kombidämpfer Ready Touch	Kombidämpfer Ready Touch
Ausstattung wie oben jedoch zusätzlich mit	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem
Artikelnummer	1141.4007	1141.4008	1141.4009



VIELFÄLTIGE PRODUKTPALETTE

Alphatec ist eine Marke der italienischen Lainox Gruppe, die seit über vierzig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von professionellen Backöfen hat.

ICON LINE – LEISTUNGSSTARKE FUNKTIONEN BEI BEGRENZTEM BUDGET

Durch das moderne flache Design ist dieses Gerät nicht nur ein ausgezeichnetes Arbeitsgerät, sondern auch ein optisches Highlight, das jeden Gastraum aufwertet. Diese Linie ist ideal für Cafés, Restaurants und Konditoreien. Die Geräte sind zur gleichzeitigen Aufnahme von GN und EN Blechen geeignet.

Folgende Eigenschaften zeichnen die Geräte aus



Dampfsättigung

Automatische Regelung der Dampfsättigung im Garraum ermöglicht höchste Präzision für perfekte Zubereitung der Speisen.



Klima System

Dank dieses Systems garantiert der Icon stets ideale Temperatur- und Feuchtigkeitsregulierung. Auch bei voller Beladung können so perfekte Ergebnisse gewährleistet werden.



Automatisches Garen ICS

Um stets optimale Garergebnisse zu garantieren, wird die Zubereitungsart ständig automatisch angepasst.



Energieeinsparung durch Ecospeed Dynamic

Durch dieses System wird der Energieverbrauch der jeweiligen Menge an Speisen im Gerät angepasst. Die Temperatur bleibt konstant. Gleichzeitig wird die Energie effizient genutzt.



ICON LINE COMPACT – NUR 51 CM BREIT

FÜR DIE KLEINE KÜCHE UND ZUM EINBAU GEEIGNET

Der Kombidämpfer Icon Compact 51 bietet alle Vorteile eines leistungsstarken Kombidämpfers bei einer Breite von nur 51 cm. Je nach Modell können bis zu 6 GN 1/1 oder GN 2/3 Bleche längs eingeschoben werden. Das Gerät ist damit ideal für die Aufstellung auf Theken oder den Einbau. Es passt auch in private Küchen mit 60 cm Standardmodulen.

Folgende Eigenschaften zeichnen die Geräte aus



Minimaler Platzbedarf



Maximale Garleistung



Unendliche Garmöglichkeiten



Hochpräzise Garsteuerung



Minimale Betriebskosten



Automatische Reinigung (optional)



Der Einbau in Möbel und Nischen ist mit einem Zubehörset möglich. Es besteht komplett aus Edelstahl und beinhaltet Einbaurahmen, Teleskopschienen, Abzugshaube und Dichtungsrahmen. Zur Installation und Wartung kann der Ofen herausgezogen und beidseitig um 90° gedreht werden.



Kombidämpfer Icon

Mit elektromechanischer Steuerung für GN 1/1 und EN

- ◆ Bedientafel mit elektromechanischen Schaltern und Kontrollleuchten der Funktionen
- ◆ Ohne Schienenwechsel mit GN 1/1 und EN (600 x 400 mm) einsetzbar
- ◆ Quereinschub
- ◆ Garkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innen und außen Edelstahl
- ◆ Doppelverglaste Tür, die Doppelverglasung lässt sich zum Reinigen öffnen
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Beleuchtung
- ◆ Manuelle Kammerentlüftung
- ◆ Garkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Einhängeschiene
- ◆ Manuelle Reinigung
- ◆ Gerätefüße in Edelstahl
- ◆ Garmodi:
Heißluft von +50° C bis +260° C
Dampfgearen +50° C bis +130° C
Kombinationsgearen +50° C bis +260° C

Türanschlag rechts auf Anfrage!
Stapelkit auf Anfrage!



7 GN/EN



**Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!**



Zubehör passend für Kombidämpfer Icon Line

Handwaschbrause

Artikel-Nr.

1169.0110

Modell	Kombidämpfer Icon	Kombidämpfer Icon	Kombidämpfer Icon
Ausführung	5 GN/EN	7 GN/EN	10 GN/EN
Außenmaße B x T x H	777 x 729 x 777 mm	777 x 729 x 942 mm	777 x 729 x 1152 mm
Anschlusswert	 400 V/7,25 kW	 400 V/12,5 kW	 400 V/14,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	74 kg	90 kg	104 kg
Artikelnummer	1131.1015	1131.1016	1131.1017



Kombidämpfer Icon Touch

Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1 und EN

- ♦ Elektronische Steuerung mit Farbdisplay und inklusive Kerntemperaturfühler
- ♦ Ohne Schienenwechsel mit GN 1/1 und EN (600 x 400 mm) einsetzbar
- ♦ Quereinschub, LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Garkammer mit abgerundeten Ecken
- ♦ Innen und außen Edelstahl
- ♦ Doppelverglaste Tür, die Doppelverglasung lässt sich zum Reinigen öffnen
- ♦ Türanschlag links
- ♦ Programmierbar, 99 Programme mit bis zu 9 Zyklen, alphanumerisches Display
- ♦ Automatische Kammerentlüftung
- ♦ Autoklima (Luftfeuchte Mess- und Kontrollsystem)
- ♦ Fast Dry – manuelle und automatische Garraumfeuchtung
- ♦ EcoSpeed – optimale Regelung Steuerung und Garraumtemperatur
- ♦ Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ♦ Einhängeschienen
- ♦ Inklusive 2 Lüftergeschwindigkeiten (Autoreverse Lüfter)
- ♦ Regenerieren, Rezeptbuch, Selbstdiagnose
- ♦ Manuelle Reinigung
- ♦ USB-Anschluss
- ♦ Gerätefüße in Edelstahl
- ♦ Garmodi:
Heißluft von +30° C bis +260° C
Dampfgaren +30° C bis +130° C
Kombinationsgaren +30° C bis +260° C
- ♦ Optional: automatisches Reinigungssystem



7 GN/EN



Türanschlag rechts auf Anfrage!
Stapelkit auf Anfrage!

optional für Geräte mit elektronischer Steuerung

Autom. 4-stufiges Reinigungssystem – **nicht nachrüstbar, nur werkseitiger Einbau**
Nadel-Kerntemperaturfühler für Vakuumgaren und Kleinstücke

Artikel-Nr.

1169.0127
1169.0111

Zubehör passend für Kombidämpfer Icon Line

Handwaschbrause
Untergestell aus Edelstahl, offen, B x T x H 690 x 700 x 775 mm
Untergestell aus Edelstahl, offen, B x T x H 690 x 700 x 595 mm
Auflageschienen 9x 1/1GN für Untergestelle, einhängbar, B x T x H 367 x 670 x 460 mm
Auflageschienen 4x EN 600x400 für Untergestelle, einhängbar, Einschubabstand 90 mm
Rädersatz für Untergestell, 2 davon mit Bremse
Anschlussvorbereitung für Kondensationshaube – **nicht nachrüstbar, nur werkseitiger Einbau**
Kondensationshaube 0,3 kW, B x T x H 778 x 954 x 300 mm / nur ab Werk möglich
Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø150mm, B x T x H 300 x 220 x 110 mm
Reinigungsmittel, flüssig

Artikel-Nr.

1169.0110
1169.0140
1169.0141
1169.0142
1169.0144
1169.0133
1149.0011
1169.0143
1169.0134
1169.0113

Modell	Kombidämpfer Icon Touch	Kombidämpfer Icon Touch	Kombidämpfer Icon Touch
Ausführung	5 GN/EN	7 GN/EN	10 GN/EN
Außenmaße B x T x H	777 x 729 x 777 mm	777 x 729 x 942 mm	777 x 729 x 1152 mm
Anschlusswert	400 V / 7,25 kW	400 V / 12,5 kW	400 V / 14,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	74 kg	90 kg	104 kg
Artikelnummer	1141.3001	1141.3002	1141.3003



Kombidämpfer Icon Touch Compact

Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 2/3 oder GN 1/1 längs

- ◆ Auf 51 cm Breite die höchstmögliche Vielseitigkeit beim vertikalen Garen!
- ◆ Minimaler Platzbedarf
- ◆ Türanschlag links, rechts gegen Mehrpreis
- ◆ Elektronische Steuerung mit Farbdisplay
- ◆ Programmierbar, 99 Programme mit bis zu 9 Zyklen, alphanumerisches Display
- ◆ 3 Garmodi:
 - Heißluft von +30 °C bis +260 °C
 - Dampfgaren +30 °C bis +130 °C
 - Kombinationsgaren +30 °C bis +260 °C
- ◆ Autoklima (Luftfeuchte Mess- und Kontrollsystem)
- ◆ Fast Dry – manuelle und automatische Garraumentfeuchtung
- ◆ EcoSpeed – optimale Regelung Steuerung und Garraumtemperatur
- ◆ Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- ◆ Einhängeschienen
- ◆ Inklusive 2 Lüftergeschwindigkeiten
- ◆ Regenerieren
- ◆ Rezeptbuch
- ◆ Selbstdiagnose
- ◆ Manuelle Reinigung
- ◆ USB-Anschluss

Zubehör	Artikel-Nr.
Handwaschbrause	1169.0110
Automatisches 4-stufiges Reinigungssystem – nur ab Werk!	1169.0127
Wandkonsole aus Edelstahl, B x T x H 510 x 615 x 303 mm	1169.0128
Untergestell aus Edelstahl, offen, B x T x H 510 x 648 x 860 mm	1169.0129
Auflageschienen 10x 1/1GN für Untergestell, einhängbar	1169.0130
Ablageboden aus Edelstahl, in Untergestell einhängbar	1169.0131
Neutraler Unterschrank für Untergestell mit Auflageschienen 10x 1/1GN	1169.0132
Rädersatz für Untergestell, 2 davon mit Bremse	1169.0133
Anschlussvorbereitung für Kondensationshaube – nur ab Werk!	1149.0011
Kondensationshaube 0,3 kW, nur ab Werk möglich / für GN 2/3	1169.0135
Kondensationshaube 0,3 kW, nur ab Werk möglich / für GN 1/1	1169.0136
Stapelkit-Bausatz für 2 x GN 2/3 übereinander	1169.0137
Stapelkit-Bausatz für 2 x GN 1/1 übereinander	1169.0138
Kollektor für externen Anschluss der Haube Ø 150 mm	1169.0134
Set zum Auszug des Einbaufens für GN 2/3 – nur ab Werk!	1169.0158
Set zum Auszug des Einbaufens für GN 1/1 – nur ab Werk!	1169.0159
Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand für GN 2/3	1169.0160
Hitzeschild aus Edelstahl für Seitenwand für GN 1/1	1169.0161



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!



Modell	Kombidämpfer Icon Touch Compact	Kombidämpfer Icon Touch Compact
Ausführung	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1
Außenmaße B x T x H	510 x 625 x 880 mm	510 x 800 x 880 mm
Anschlusswert	400 V/5,25 kW	400 V/7,75 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	60 mm	60 mm
Gewicht	59 kg	73 kg
Artikelnummer	1151.2025	1151.2026



Kombidämpfer Ready Touch Compact

Mit elektronischer Touch-Steuerung

für GN 1/1 längs

- ♦ Mit Direktspritzsystem
- ♦ 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 Garraumfeuchtung
- ♦ Innenbeleuchtung
- ♦ höhenverstellbare Füße
- ♦ USB-Schnittstelle

Optional: (nur ab Werk)

- ♦ Mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
- ♦ WIFI-Schnittstelle



6 x 1/1 GN



Zubehör

Handwaschbrause
Kondensationshaube 0,19 kW
Untergestell aus Edelstahl ohne Auflageschienen
Untergestell aus Edelstahl mit 8 x 1/1 GN Auflageschienen
4-Punkt-Kerntemperaturfühler
Stapelkit-Bausatz für 2 x Kombidämpfer Compact 6 x 1/1GN

Artikel-Nr.

1149.0018
1149.0027
1149.0025
1149.0026
1149.0024
1149.0028

Modell

Modell	Kombidämpfer Ready Touch Compact
Ausführung	6 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	505 x 870 x 800 mm
Anschlusswert	400 V / 8,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm
Gewicht	75 kg
Artikelnummer	1141.1005

Kombidämpfer Ready Touch Compact

10 x 1/1 GN
505 x 870 x 1080 mm
 400 V/16,5 kW
Edelstahl
70 mm
100 kg
1141.1006

Modell

Modell	Kombidämpfer Ready Touch Compact
Ausstattung wie oben jedoch zusätzlich mit	4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
Artikelnummer	1141.4010

Kombidämpfer Ready Touch Compact

4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
1141.4011



10 x 1/1 GN
mit Untergestell
mit Auflageschienen

KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Telefon 0611 44787-150
Telefax 0611 44787-175
kbs@kbs-gastrotechnik.de