

KBS Gastrotechnik

Kochserie Essence 700

SILCO
700

Series



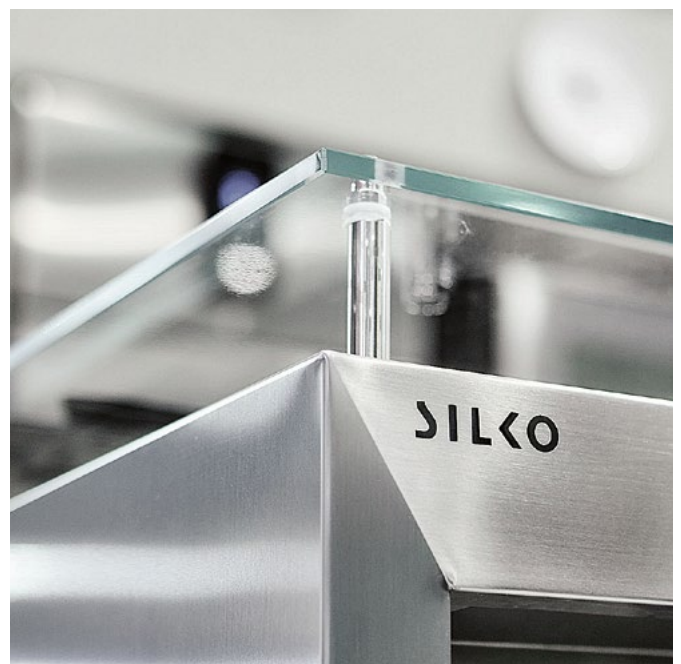
KOCHSERIE ESSENCE 700 – VON SILKO

KBS UND SILKO – EINE STARKE PARTNERSCHAFT

KBS Gastrotechnik ist Vollsortimenter im Bereich der qualitativ hochwertigen Großküchentechnik. Wir bieten für jeden Bedarf das passende Produkt. Wir sind Partner des Fachhandels und können alle Geräte, die zur Ausstattung von Großküchen und Lebensmitteleinzelhandel benötigt werden, aus einer Hand liefern. In allen Produktbereichen kooperieren wir mit starken Partnern, die führend in ihrem Markt sind. So können wir Ihnen technologisch ausgereifte und langlebige Produkte mit einfachem Handling anbieten.

Seit 1980 entwirft und produziert Silko Großküchen. Seit vielen Jahren gibt es eine vertrauensvolle Partnerschaft zwischen KBS und dem Unternehmen. Silko ist eine anerkannte Marke wenn es um Küchensysteme für die Gastronomie geht, die sich durch Qualität und Leistungsfähigkeit hervorheben. Das Unternehmen wurde in der Provinz von Belluno gegründet und hat seinen jetzigen Sitz in Vittorio Veneto. Diese Region ist in Italien führend im Bereich Küchentechnik. Silko gehört zur Ali Group, einem globalen Marktführer für Großküchentechnik und Foodservice-Ausstattung, und kann damit auf Kompetenz und Finanzkraft eines großen Konzerns zurückgreifen.

Silko arbeitet als Manufaktur und kann durch ein flexibles Baukastensystem auf alle Kundenwünsche eingehen. So sind zum Beispiel auch große individuell geplante Kochblöcke mit durchgehender Arbeitsplatte möglich.





SILKO

ESSENCE

700

Series

Kochserie Essence 700 – Funktionalität in schlichtem Design

Essence, die ideale Küche für alle Chefköche. Diese Serie genügt höchsten Ansprüchen in Bezug auf Design und Zweckmäßigkeit. Optimale Leistung auf kleinstem Raum.

Es stehen verschiedene Module zur Auswahl, sodass jede Küche auf den individuellen Raum- und Nutzungsbedarf abgestimmt werden kann. Hochwertige, leicht zu reinigende Materialien und ein lineares Design machen die Serie Essence zu einer sicheren und zeitbeständigen Wahl.

EINDRUCKSVOLLE LEISTUNGSMERKMALE

Ausgezeichnete Qualität

Die Oberfläche besteht aus 1,5 mm starkem Edelstahl 18/10 CNS. Dadurch sind hohe Qualität und Langlebigkeit bei gutem Preis-Leistungs-verhältnis garantiert.

Hohe Flexibilität

Die Module sind in den Breiten 400, 600, 800 und 1200 mm erhältlich. Neutralelemente auch mit 200 mm Breite. Dank dieser großen Auswahl können sie an alle räumlichen Gegebenheiten, freitragend oder als Standmodell, angepasst werden. Viele Geräte sind auch als Auf-tischvariante erhältlich. Auf Wunsch und gegen Aufpreis kann eine durchgehende Platte verbaut werden. Sie hat dann eine Stärke von 2 bzw. 3 mm. Die Geräte werden in diesem Fall ab Werk zusammengebaut. Die Geräte können mit Türen, Schubladen und umfangreiche Zubehör ergänzt werden.

Besonders hygienefreundlich

Durch die durchdachte Konstruktion mit fugenloser Kopfverschraubung 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. Gegen Aufpreis ist auch die Lieferung in Hygieneausführung H2 möglich.





KOCHSERIE ESSENCE 700 – MERKMALE



Verschraubung oben

Die Geräte sind durch fugenlose Kopfverschraubung miteinander verbunden.



Verschraubung vorne

Vorne erfolgt die Verbindung unter der Blende.



Verschraubung hinten

Auf der Rückseite sind die Geräte dezent mit einander verschraubt.



Verschraubung unten

2 kleine Metallplatten mit Haken sorgen für stabile Verbindung unter den Geräten.



Standardausführung HS

Seitenwände und Rückwand sind aus einem Stück. Der Boden ist fugendicht eingebaut.

Hygieneausführung H2

Gegen Aufpreis ist Hygieneausführung H2 möglich. Die Übergänge zwischen Boden, Seitenwänden und Rückwand sind dann fugenfrei mit Radius 15 mm ausgebildet.



Bedienblende

Überstand und Neigung schützen die Bedienknöpfe vor Verschmutzungen.

Bedienblende

Große Knöpfe und Neigung gewährleisten ergonomische Bedienung.



Edelstahlfüße

Mit den höhenverstellbaren Edelstahlfüßen können Unebenheiten ausgeglichen werden. Durch Abnahme wird das Gerät bedingt sockelbaufähig.

Typenschild

Das Typenschild ist gut sichtbar. Über den QR Code ist die Seriennummer abrufbar. Weitere Informationen befinden sich auf der Innenseite der abschraubbaren Blende.

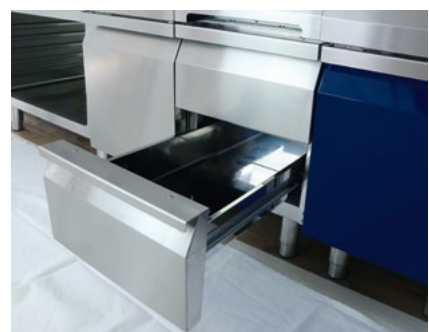


Türen

Bei den Standgeräten ist ein offener Unterbau der Standard. Hochwertige Türen mit Magnetverschluss in 400 oder 600 mm Breite können gegen Mehrpreis ergänzt werden.

Schubladen

Gegen Mehrpreis und ab Werk kann der Unterbau mit zwei kleinen oder einer großen Schublade ausgestattet werden.





KOCHSERIE ESSENCE 700 – BESTER SERVICE

HOCHWERTIGE ZUSATZLEISTUNGEN

Vorort-Garantie und kompetente Beratung

Wir wollen, dass Sie mit unseren Geräten zufrieden sind und viele Jahre Freude daran haben. Deshalb bieten wir Ihnen 2 Jahre Vorort-Garantie auf alle Geräte sowie kompetente Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner, die in allen Fragen weiter helfen.

Wir haben langjährige Erfahrung und verstehen, was Sie benötigen. Gerne helfen wir bei der Planung nach Ihren Vorstellungen und beraten Sie auch zu Arbeitssicherheit und Ergonomie.

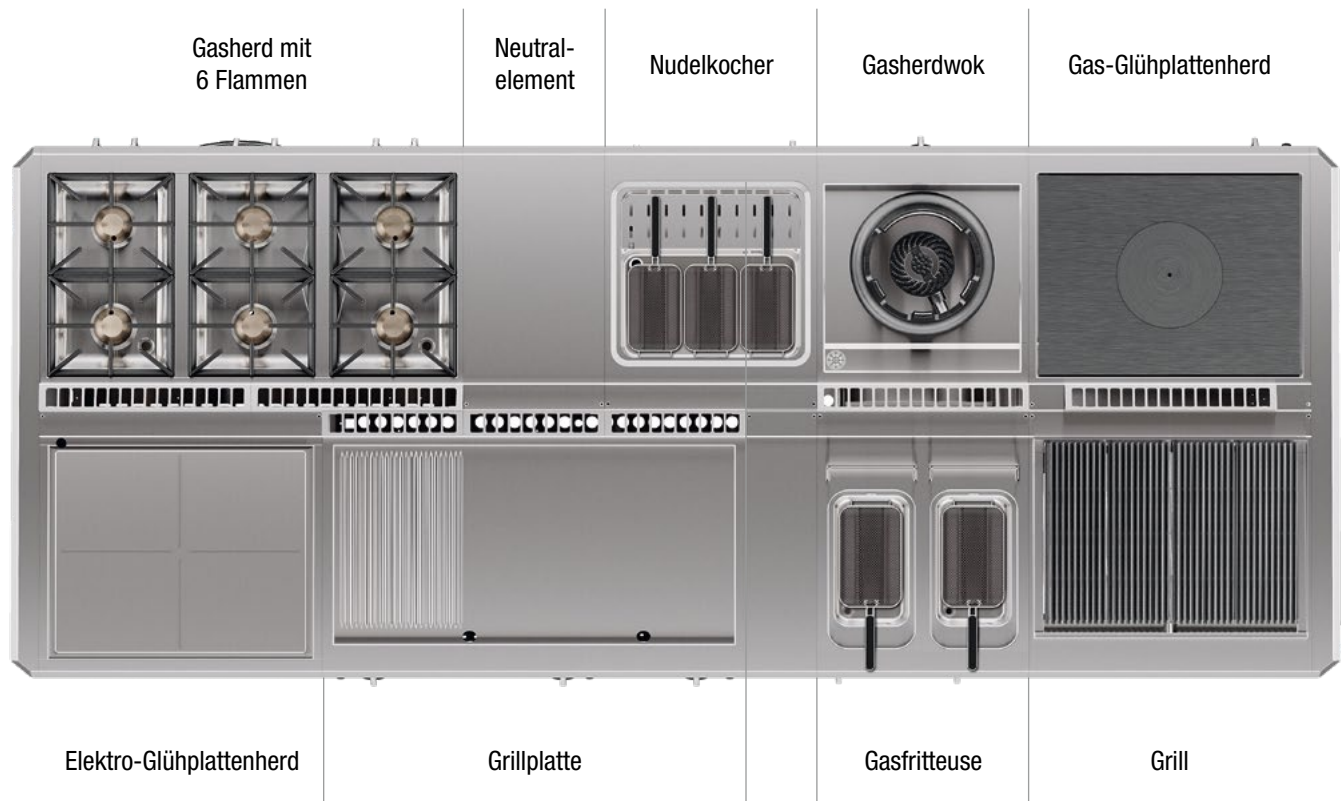
SWS planbar

Alle Geräte der Essence 700 Serie sind SWS gelistet. SWS ist eine branchenspezifische Softwarelösung für die Großküchenplanung. Es stellt Küchen- und Fachplanern die Produktdaten in standardisierter Form zur Verfügung. Mit diesem Programm können Großküchen einfach und effizient geplant und visualisiert werden.

Die Planung kann durch den Fachhändler – auch mit unserer Unterstützung – oder direkt bei uns erfolgen.

Lieferfähigkeit

Alle gängigen Geräte haben wir auf Lager und können sie kurzfristig liefern. So können Sie schnell Ihre neue Küche nutzen oder Geräte austauschen und ergänzen. Zu allen Produkten finden Sie weitere detaillierte Informationen und Angaben zur Lieferfähigkeit auf unserer Homepage: www.kbs-gastrotechnik.de.



Beispiel für Essence 700 Kochblock mit Sonderausstattung



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





DER GASHERD – DAS HERZSTÜCK DER KÜCHE

Die Herde der Serie Essence 700 bieten Ihnen viele durchdachte Eigenschaften, die Ihren Arbeitsalltag erleichtern.

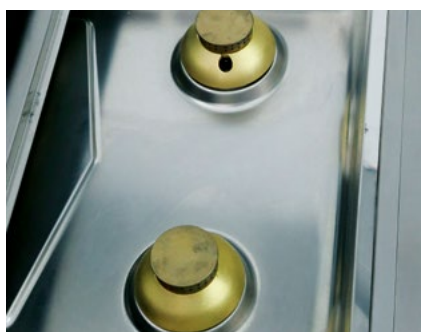


Roste

Die emaillierten Gusseisenroste sind säure-, laugen- und feuerbeständig. Optional und gegen Mehrpreis können gerundete Edelstahlroste bestellt werden. (Art.-Nr: 1040.9301)

Verschieben

Die Roste sind so konzipiert, dass ein leichtes Verschieben der Töpfe möglich ist.



Kochmulde

Die Kochmulde ist tiefgezogen mit abgerundeten Ecken und dadurch besonders reinigungsfreundlich. Optional ist ein Bausatz erhältlich mit dem Wasser auf den Boden der Kochmulde ein- und abgelassen werden kann.

Innovative Brennertechnik

Durch die Gestaltung des Brenners passt sich die Flamme automatisch den Topfgrößen an. Dadurch wird optimale Wärmeübertragung garantiert und gleichzeitig die Abwärme reduziert.





Brenner

Die Brenner sind mit Pilot-Zündbrenner ausgestattet.



Aufsatz

Durch das Venturi-Rohr steigt das Gas/Luft-Gemisch zum Brenner.



Graphitdichtung

Der Aufsatz lässt sich abschrauben und verfügt über eine wasserdichte Graphitdichtung.



Blende

Die Bedienblende lässt sich zur Reparatur abschrauben.



Knebel

Die Knebel lassen sich einfach abnehmen.



Kleinbrand

An der kleinen, gut zugänglichen Messingschraube lässt sich der Kleinbrand, also die geringste Gaszufuhr, bequem regulieren.



Rücksprung

An der Rückseite haben die Aufsichtgeräte einen Rücksprung.



Gasanschluss

Der Herd wird an die Hausgasleitung angeschlossen.

Gasherd mit offenem Unterbau

Allgemein

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindingssystem
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftrischvariante erhältlich!

Türen gegen Mehrpreis



**Gasherd
2 Flammen**



**Gasherd
4 Flammen**

Zubehör	Artikel-Nr.
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
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

Gasherd 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
- ♦ 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

Gasherd Jumbo-Ofen

wie oben, jedoch:

- ♦ Ofensohle aus AISI 430
- ♦ Inklusive 1 Jumbo-Rost
- ♦ Korpushöhe 850 mm; Höhe Füße 50 mm
- ♦ Für Sockelbau vorbereitet



Gasherd, 4 Flammen mit Gasofen

Zubehör	Artikel-Nr.
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Gasherd	Gasherd
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



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

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
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

Gas-Glühplattenherd



**Gas-Grillherd
mit Gasofen und zwei Brennern**



**Gas-Grillherd
mit offenem Unterbau**



**Gas-Grillherd
mit Gasofen**

Allgemein

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Extrastarke Gusseisen-Grillplatte mit Rippenkonstruktion für optimale Wärmeverteilung mit 9 kW-Zweikreis-Starkbrenner
- ♦ Plattentemperatur bis +500 °C in der Plattenmitte und bis zu +200 °C an den Rändern
- ♦ Inkl. Haken zum Anheben des Inspektionsringes
- ♦ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ♦ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Mit Brennern

- ♦ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bei kombinierter Version mit Gas-Kochflächen
- ♦ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ♦ Inkl. säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste

Mit Gasofen

- ♦ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 65 x 30 cm, Temp. +50 bis +300 °C
- ♦ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert

Alle Geräte mit offenem Unterbau auf dieser Seite auch als Auftrischvariante erhältlich!

Zubehör

Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm

Artikel-Nr.

1040.9318

Modell	Gas-Grillherd offener Unterbau	Gas-Grillherd mit Gasofen	Gas-Grillherd Gasofen/2 Brenner
Ausführung	1 Grillplatte, offener Unterbau	1 Grillplatte mit Gasofen	1 Grillplatte, 2 Brenner, mit Gasofen
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	9,0 kW	17,0 kW	29,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	Gasofen, 8,0 kW	Gasofen, 8,0 kW, Unterbau geschlossen
Innenmaß Ofen	-	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	-	von +50 °C bis +300 °C	von +50 °C bis +300 °C
Brenner	1x 9,0 kW (Grillplatte)	1x 9,0 kW (Grillplatte)	1x 9,0 kW (Grillplatte), 2 Brenner je 6,0 kW
Bruttogewicht	80 kg	154 kg	192 kg
Artikelnummer	1042.1411	1042.1413	1042.1420

Elektroherd

Allgemein

- ♦ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Mit offenem Unterbau oder Elektro-Ofen
- ♦ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 65 x 30 cm, Temperatur +50 °C bis +300 °C
- ♦ Ofen inklusive 1 Rost, verchromt
- ♦ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ♦ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- ♦ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ♦ Vorbereitet für Kopfverbindingssystem

Alle Geräte mit offenem Unterbau auf dieser Seite auch als Auftrischvariante erhältlich!



Elektroherd, 4 Platten



Elektroherd, 2 Platten



Elektroherd, 4 Platten mit Ofen



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

Zubehör	Artikel-Nr.
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Elektroherd, 2 Platten	Elektroherd, 4 Platten	Elektroherd, 4 Platten mit Ofen
Ausführung	2 Platten, offener Unterbau	4 Platten, offener Unterbau	4 Platten, mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 5,2 kW	400 V / 10,4 kW	400 V / 16,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Innenmaß Ofen	-	-	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	-	-	von +50 °C bis +300 °C
Kochzonen	2 x 2,6 kW Ø 22 cm	4 x 2,6 kW Ø 22 cm	4 x 2,6 kW Ø 22 cm
Gewicht	35 kg	70 kg	128 kg
Artikelnummer	1041.1401	1041.1403	1041.1405



**Glaskeramikherd,
2 Kochzonen, offener Unterbau**



**Glaskeramikherd,
4 Kochzonen, offener Unterbau**



Auftischgerät, Glaskeramik, 2 Kochzonen



Auftischgerät, Glaskeramik, 4 Kochzonen

Glaskeramikherd mit Ofen und offenem Unterbau, Auftischgerät

Allgemein

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 2,5 kW
- ♦ Mit der Kochmulde dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld, 6 mm dick
- ♦ Max. Temperatur: +400 °C
- ♦ Kurze Aufheizzeit: max. 3 min
- ♦ Kennzeichnung der Heizzonen
- ♦ Kontrollleuchten zur Restwärmeanzeige und zur Überprüfung der korrekten Gerätefunktion
- ♦ Ofen im GN 2/1 Maß, Temperatur +50 bis +300 °C
- ♦ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ♦ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- ♦ 2 Kochzonen: Plattenmaß 350 x 570 mm
- ♦ 4 Kochzonen: Plattenmaß 750 x 570 mm

Glaskeramikherd mit auto on/off Sensor / Pot Detector

Dies ermöglicht es dem Kochfeld, sich bei Vorhandensein von Pfannen automatisch ein- und auszuschalten. (Pfanne oder Metalltopf mit perfekt flachem Boden notwendig)

Zubehör	Artikel-Nr.
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Glaskeramikherd	Glaskeramikherd	Glaskeramikherd	mit „auto on/off Sensor“
Ausführung/Kochzonen	offener Unterbau / 2	offener Unterbau / 4	mit Elektro-Ofen / 4	offener Unterbau, Pot Detector / 4
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 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	 400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW	offener Unterbau
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 650 x 300 mm	–
Ofentemperatur	–	–	von +50 bis +300 °C	–
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	60 kg	71 kg	99 kg	99 kg
Artikelnummer	1041.1413	1041.1415	1041.1417	1041.1424

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



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



Induktionsherd / -wok und Aufschgerät

Allgemein

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 3,5 kW
- ♦ Wokinduktionskochfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- ♦ Mit 6-Stufen-Schalter
- ♦ Mit der Kochmulde dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche, 6 mm dick
- ♦ Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- ♦ Andere Induktionskochfelder wie z. B. Flächeninduktion oder Mehr-Punktflächeninduktion auf Anfrage erhältlich
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten



Induktionswok



Induktionsherd, 2 Kochzonen



Induktionsherd, 4 Kochzonen



Aufschgerät, Induktion, 2 Kochzonen



Aufschgerät, Induktion, 4 Kochzonen

Die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr ist erforderlich!
Sprechen Sie uns an.

Zubehör

Artikel-Nr.

Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfeld
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5,0 kW (Induktionswok)
Gewicht	60 kg	87 kg	60 kg
Artikelnummer	1041.1418	1041.1420	1041.1422

Modell	Aufschgerät, Induktion	Aufschgerät, Induktion	Aufsch-Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfeld
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 320 mm	800 x 730 x 320 mm	400 x 730 x 320 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5,0 kW (Induktionswok)
Gewicht	40 kg	67 kg	40 kg
Artikelnummer	1041.1419	1041.1421	1041.1423



**Gasgrillplatte glatt
1 Heizzone**



**Gasgrillplatte gerillt
1 Heizzone**

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Gekippte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ♦ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- ♦ Stahlbrenner mit je 2 Verzweigungen und 4-Flammenreihen pro Heizzone
- ♦ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ♦ Temperatur regelbar über Gassicherheitsventil mit Klein- und Großposition
- ♦ Steuerung mittels Regelthermostat, regelbare Temperatur zwischen +110 °C und +280 °C, inkl. Sicherheitsthermostat
- ♦ Zündung mittels Piezozünder
- ♦ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319
Schaber für Grillplatten	1040.9305
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341



Aufschlaggeräte auf Anfrage erhältlich!

Modell	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, 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	7,0 kW	11,0 kW	14,0 kW	21,0 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C
Gewicht	78 kg	99 kg	125 kg	175 kg
Artikelnummer	1042.2402	1042.2413	1042.2419	1042.2431

Modell	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1042.2407	1042.2416	1042.2429	1042.2432

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, glatt
Artikelnummer	1042.2404	1042.2414	1042.2420	1042.2425

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1042.2405	1042.2415	1042.2423	1042.2427

Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ♦ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- ♦ Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- ♦ Betriebsanzeigenleuchte
- ♦ Temperatur regelbar zw. +110 °C und +280 °C
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten



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



Elektrogrillplatte glatt
1 Heizzone



Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzone



Aufheizgeräte auf Anfrage erhältlich!

Zubehör	Artikel-Nr.
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319
Schaber für Grillplatten	1040.9305
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, 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	1041.2402	1041.2420	1041.2424	1041.2442

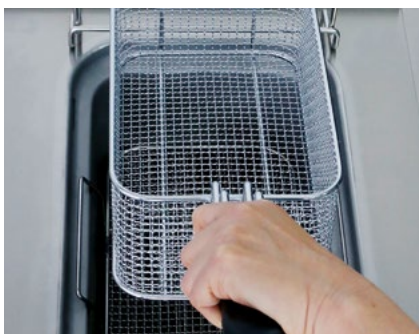
Modell	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2419	1041.2422	1041.2441	1041.2443

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, glatt
Artikelnummer	1041.2404	1041.2416	1041.2423	1041.2437

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2413	1041.2415	1041.2417	1041.2439



ELEKTRO-FRITTEUSE – NICHT NUR FÜR POMMES



Zubehör

Die Lieferung erfolgt einschließlich einem Korb mit Deckel und einem Panadesieb.



Becken

Die Fritteuse verfügt über ein tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken.



Reinigung

Innenliegende Heizung kann zur Reinigung gekippt werden.



Ölablauf

Durch den Ablauf im Unterbau kann das Öl abgeführt werden.

Elektro-Fritteuse

Allgemein

- ◆ Tiefgezogenes Becken
 - ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
 - ◆ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
 - ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
 - ◆ Inklusive 1 Korb, 1 Deckel und 1 Panadesieb pro Becken (außer Elektro-Frittenwanne)
 - ◆ Unten liegender Ölablauf in den Unterbau führend
- Elektroheizung im Becken innen liegend

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftrischvariante erhältlich!



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



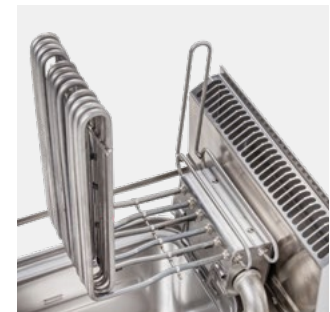
**Elektro-Fritteuse,
1 Becken 15 l**

Zubehör

	Artikel-Nr.
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341



**Drehheizung: Innenliegende Heizung
kann zur Reinigung gekippt werden.**



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

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 10 l	2 x 10 l	1 x 15 l	2 x 15 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	400 V / 18,0 kW	400 V / 12,0 kW	400 V / 24,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperaturbereich	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C
Gewicht	51 kg	65 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	1041.4404	1041.4407	1041.4406	1041.4409

Wie oben, jedoch:

Modell	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung	Elektro-Fritteuse Drehheizung
Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	400 V / 18,0 kW	400 V / 12,0 kW	400 V / 24,0 kW
Artikelnummer	1041.4404	1041.4407	1041.4406	1041.4409

Modell	Elektro-Fritteuse Klappheizung	Elektro-Fritteuse Klappheizung
Artikelnummer	1041.4412	1041.4408

Gas-Fritteuse, Frittenwanne

Allgemein

- ◆ Tiefgezogenes Becken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive 1 Korb, 1 Deckel und 1 Panadesieb pro Becken (außer Elektro-Frittenwanne)
- ◆ Unten liegender Öl Ablauf in den Unterbau führend
- ◆ Gasheizsystem außenliegend, Piezozündung
- ◆ Hochleistungs-Edelstahlbrenner
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Elektro-Frittenwanne

- ◆ Obere Beheizung durch Infrarot-Heizelement, untere Beheizung durch unten liegenden Heizwiderstand

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Aufschnittvariante erhältlich!



Gas-Fritteuse,
2 Becken je 15 l



Elektro-Frittenwanne



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

Modell	Frittenwanne
Außenmaterial	Edelstahl
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 2,0 kW
Wanne	für GN 1/1 – Höhe 150 mm
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	1041.4401

Zubehör	Artikel-Nr.
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
Ausführung	1 x 10 l	2 x 10 l	1 x 15 l	2 x 15 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW	14,0 kW	28,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperaturbereich	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C	+100 °C bis +185 °C
Gewicht	51 kg	65 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	1042.4401	1042.4404	1042.4403	1042.4406



Vaporgrill und Lavasteingrill mit Unterbau

Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Vaporgrills

- ◆ Heizelemente durch Diffusor geschützt
- ◆ Gas-Vaporgrill: Inklusive Wasserschublade für das Auffangen von Fett und das Verdunsten von Wasser für schonendes Garen
- ◆ Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- ◆ Elektro-Vaporgrill: Mit herausnehmbarer Wasser- bzw. Fettauffangwanne
- ◆ Garsystem durch direkten Kontakt mit klappbaren Widerständen

Lavasteingrills

- ◆ Mit V-Rost aus Edelstahl für Fleisch
- ◆ Rost auf 2 Höhen verstellbar
- ◆ Inklusive Fettauffangschublade
- ◆ Offener Unterbau



Gas-Vaporgrill



Gas-Lavasteingrill



Gas-Lavasteingrill Auf Tischgerät, auch als Elektro-Vaporgrill erhältlich, nicht jedoch als Gas-Vaporgrill

Zubehör	Artikel-Nr.
Fischrost für Lavasteingrill, Rundrohr B x T 300 x 480 mm	1020.9020
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

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

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

Multibräter



Multibräter, 1 Heizzone

Elektro-Multibräter aus Edelstahl

- ◆ Rechteckiges Edelstahlbecken
- ◆ Edelstahlboden, hochglanzpoliert
- ◆ Temperatur +50 °C bis +300 °C
- ◆ inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ GN-Auffangbehälter im Unterbau, der über den im Becken befindlichen Ablauf direkt befüllt werden kann
- ◆ GN-Behälter auszieh- und entnehmbar
- ◆ Frontseitige Betriebsanzeigenleuchte

Zubehör	Artikel-Nr.
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

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	EL 400 V / 4,0 kW	EL 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

Kippbratpfanne



Gas- und Elektro-Kippbratpfanne aus Edelstahl

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

Zubehör	Artikel-Nr.
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

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	Gas 14,0 kW	EL 400 V / 9,9 kW
Becken	60 l	60 l
Gewicht	117 kg	120 kg
Artikelnummer	1042.7402	1041.7404

Gas- und Elektro-Nudelkocher

Allgemein

- Tiefgezogene Oberplatte mit Überlaufrinne und großer Schaumzone
- Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316
- Beckenmaß 28 l: 305 x 340 x 285 mm
- Beckenmaß 42 l: 510 x 305 x 285 mm
- Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- Integrierter Wassereinlauf
- Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- Inklusive Trockengehschutz

Gas-Nudelkocher:

- Beheizung durch Stahlbrenner mit 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 Belegungspläne, die Ihnen alle Kombinationsmöglichkeiten für passende Nudelkörbe aufzeigen.



**Elektro-Nudelkocher
1x 28 l**



**Gas-Nudelkocher
2x 28 l**

ACHTUNG: Die Verwendung von herstellerfremden Nudelkörben kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen. Es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen.

Zubehör	Artikel-Nr.
Nudelkorb, GN 1/3, Edelstahl, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9327
Nudelkörbe, 2 x GN 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9328
Nudelkorb, GN 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9329
Nudelkörbe, 2 x GN 1/6, B x T x H 135 x 135 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, B x T x H 290 x 160 x 200 mm, mit Einhängerahmen	1040.9331
Nudelkorb, GN 2/3, B x T x H: 290 x 330 x 200 mm	1040.9332
Nudelkorb, GN 1/2, B x T x H 240 x 290 x 200 mm	1040.9333
Deckel für Becken, Nudelkocher	1040.9334
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341



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

Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 28 l	1 x 42 l	2 x 28 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW / 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

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 28 l	1 x 42 l	2 x 28 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 5,7 kW	400 V / 9,0 kW	400 V / 11,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1041.6401	1041.6402	1041.6403

Gas- und Elektro-Kochkessel



Elektro-Kochkessel 80 l



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



Gas-Kochkessel 50 l

Kochkessel aus Edelstahl

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

Gasversion

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

Zubehör	Artikel-Nr.
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	50 l	80 l	50 l	80 l
Außenmaße B x T x H	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	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

Bain-Marie, Neutralelement

Elektro-Bain-Marie

- ◆ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ◆ Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf
- ◆ Max. Behältertiefe 15 cm
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Gekapselte Heizelemente unter dem Becken
- ◆ Temperaturregelung +30 °C bis +90 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Integrierter Wasserzu- und ablauf
- ◆ Serienausstattung: offener Unterbau

Neutralelement

- ◆ Edelstahl, offener Unterbau
- ◆ Mit und ohne Schublade

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!

Bain-Maries auf dieser Seite auch als Aufschubvariante erhältlich!

Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!



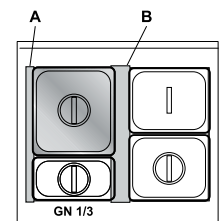
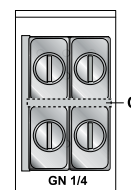
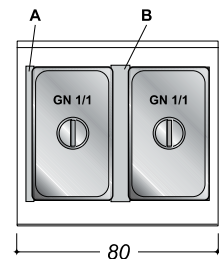
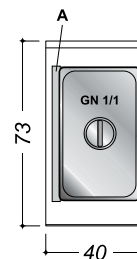
Bain-Marie, GN 1/1



Neutralelement

Zubehör	Artikel-Nr.
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337
Zwischensteg C, B x T x H 325 x 24 x 16 mm	1040.9335
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite, inkl. 1 Tür	1040.9338
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite, inkl. 2 Türen	1040.9339
Abschlussprofil rechts	1040.9340
Abschlussprofil links	1040.9341

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	EL 230 V/1,8 kW	EL 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



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

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



WEITERE KOCHSERIEN

KOCHSERIE ESSENCE 900

KBS bietet für jeden Bedarf die passende Kochserie. Sie unterscheiden sich in Bautiefe und Qualitätsstufe. Detaillierte Informationen zu diesen Serien finden Sie in unserem Katalog oder auf der Webseite. Oder sprechen Sie uns an, wir finden für Sie die passende Lösung!

Wenn Sie höchste Anforderungen an Ihre Küchenserie haben, ist die Serie Essence 900 von Silko für Sie die Richtige! Diese Linie wird höchsten Ansprüchen gerecht. Die Bautiefe beträgt 900 mm. Die Oberfläche besteht aus 2,0 mm dickem hochwertigem Edelstahl. Auf der Rückseite verfügen diese Geräte standardmäßig über einen Rücksprung, so dass eine bündige Anbringung an der Wand einfach möglich ist. Die Verschraubungen sind so konzipiert, dass keine zusätzlichen Verbindungsstege notwendig sind. Dadurch ist die Serie Essence 900 sehr reinigungsfreundlich. Wie bei der Essence 700 auch, gibt es eine Vielzahl von Geräten, so dass Sie ganz nach Ihren individuelle Wünschen und Bedürfnissen planen können.

WEITERE INFORMATIONEN IM INTERNET

Unter www.kbs-gastrotechnik.de finden Sie zu allen Produkten weitere Informationen. Wie beispielsweise Schnittzeichnungen, Installationshinweise, Gebrauchsanweisungen und weitere Bilder.

Wenn Ihnen noch etwas fehlt, sprechen Sie uns an! Wir sind gerne für Sie da.



Beispiel für Essence 900 mit Sonderausstattung

Angebot nur für Industrie, Handel und Gewerbe • für Druckfehler keine Haftung • alle Preise zzgl. MwSt.

Stand: Mai 2023



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