

KBS Gastrotechnik Premium Kühlgeräte



friulinox
MADE IN ITALY



friulinox

EINE STARKE PARTNERSCHAFT

friulinox by  **KBS**

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.

Für alle Produktbereiche kooperieren wir mit starken Partnern, die führend in ihrem Markt sind. So können wir Ihnen technologisch ausgereifte und langlebige Produkte mit einfachem Handling anbieten.

Friulinox – Refrigeration excellence

Seit fast zwanzig Jahren arbeitet KBS mit Friulinox, einem italienischen Hersteller hochwertiger Kühlgeräte, zusammen. Friulinox wurde 1972 gegründet und produziert hochwertige Qualitätsprodukte für anspruchsvolle Kunden. Die Palette reicht von gewerblichen Kühlschränken und -tischen über Schockfroster und Schnellabkühler bis hin zu Geräten, die den besonderen Anforderungen im Bäckereihandwerk oder der Lagerung von Speiseeis genügen. Das Unternehmen verfügt über ein eigenes Entwicklungszentrum, in dem die Produkte kontinuierlich weiterentwickelt und den neuesten Anforderungen angepasst werden.

Seit 2004 gehört Friulinox zur Ali Gruppe, einem der größten und innovativsten Anbieter von Produkten für die Gastronomie- und Hotelleriebranche. Die Gruppe umfasst 76 Marken und hat weltweit über 10.000 Mitarbeiter. Gemeinsam mit diesem starken Partner treibt Friulinox seine Entwicklungen weiter voran.



ALLGEMEINES ZU DEN NEUEN SCHRÄNKEN

Diese Umluft-Gewerbeschränke als Kühlvariante (KU 726 und KU 1426 sowie KU 726 G und 1426 G) und als Tiefkühlvariante (TKU 726 und TKU 1426) genügen höchsten Ansprüchen und werden in modernem Design in Italien hergestellt. Sie sind alle mit SWS (Software-System GmbH) planbar.

Umweltfreundliches Kältemittel R 290

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Monoblocksystem

Tür abschließbar

Verdampferfreier Innenraum

Außenmaterial vierseitig
und Bodenunterseite CNS 18/10

Innenmaterial CNS 18/10

Durchgängig geschäumter Korpus

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

Serienzubehör pro Tür:
4 rilsanierte Roste für max. 50 kg

Sockelbaufähig durch abschraubbare Füße

Türanschlag rechts, ohne Umbausatz wechselbar

Tür unter 100° selbstschließend, über 100° arretierend





Blende mit Innenbeleuchtung, Schloss und Schalter für Umluftkühlung

Der Energieverbrauch wird durch energiesparende LED-Innenbeleuchtung und einen Schalter, der beim Öffnen der Tür die Umluftkühlung unterbricht, weiter optimiert.



Vorgeformte Auflageschienen

Die Schienen haben abgerundete Ecken und sind sehr leicht zu reinigen.



Luftleitblech an der Rückwand

Das Blech ist bis zum Boden durchgezogen und sorgt so für gleichmäßige Kälteverteilung im gesamten Innenraum.



Luftansaugkanal in der Innenraumdecke

Durch den Luftschlitz in der Innenraumdecke wird die Luft abgezogen.



Boden als Wanne

Der Innenraumboden ist als Wanne mit abgerundeten Ecken ausgebildet und ermöglicht eine leichte und schnelle Reinigung.



Bis zu 93 mm Isolierung

Die starke Isolierung des Gerätes trägt zur optimalen Energieeffizienz bei.



Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Das Gerät ist zur leichteren Reinigung mit CNS-FüÙen ausgerüstet. Diese können zwischen 150 und 180 mm eingestellt werden. Durch Abnahme wird das Gerät sockelbaufähig.



Tür nicht überstehend

Die Tür steht beim Öffnen nicht über, so dass ein weiteres Gerät direkt und ohne Abstand gestellt werden kann.



Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

Die Dichtung kann einfach und ohne Werkzeuge gewechselt werden.



Ergonomisch geformte Griffleiste

Die Griffleiste ist in der gesamten Länge in die Tür eingelassen.



Klappbare Maschinenfachblende

Die Blende lässt sich einfach von vorne abschrauben und hochklappen und ermöglicht ungehinderten Zugriff auf die Technik.



Abnahme der Verdampferhaube

Die Haube lässt sich von oben einfach abnehmen und erlaubt Zugriff auf den Verdampfer. (nur durch einen Techniker)



Verdampferhaube

Die Haube verfügt über eine Gummidichtung und isoliert den Verdampfer optimal.



Beschichteter Verdampfer

Der Verdampfer ist beschichtet und so besser gegen Korrosion geschützt.



Bedarfsgerechte Steuerung der Abtaugung

Ein Fühler am Verdampfer stellt sicher, dass die Abtaugung nur eingeleitet wird, wenn der Verdampfer vereist ist. Er spart somit Energie.



Kondensator mit Fettfilter

Der Fettfilter vor dem Kondensator lässt sich einfach und ohne Werkzeuge austauschen.



5" TOUCHSCREEN STEUERUNG

VIELFÄLTIGE EINSTELLUNGSMÖGLICHKEITEN



Die meisten Geräte von Friulinox by KBS verfügen über das umweltfreundliche Kältemittel R 290 und sind mit der Energieeffizienzklasse A bei Klimaklasse 5 eingestuft und für Höchstleistungen bis 40 °C Umgebungstemperatur und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 % ausgelegt. Dank einer Energiesparisolierung, sowie weiteren Optimierungen liegt der Verbrauch der 700 l Volltürkühlschränke bei nur 0,97 kWh in 24 Stunden.

HIGHLIGHTS DER STEUERUNG

- Große 5" Touchscreen Steuerung
- Übersichtliche intuitive Nutzung
- Viele sinnvolle Programmierungsmöglichkeiten
- Optimierung des Energieverbrauches
- Kostenersparnis bei Einsatz des Kundendienstmonteur durch auslesbare Geräteinformationen
- Lüftergeschwindigkeit einstellbar
- Cloud-Anbindung vorbereitet

Die moderne bedienerfreundliche Touchscreen Steuerung bietet viele sinnvolle Einstellungsmöglichkeiten. So ist es z.B. möglich, eine Dauerkühlung 60 Minuten einzustellen, aus einer Liste von voreingestellten Programmen die optimalen Parameter für die aufzubewahrenden Produkte auszuwählen oder die Lüftergeschwindigkeit zu ändern. Das Gerät ist HACCP fähig und für die Cloud Anbindung vorbereitet.

Auch bei der Steuerung ist die Minimierung des Energieverbrauches ein wichtiges Ziel. Im Energiesparmenü hat der Nutzer deshalb Zugriff auf ein Selbstlernsystem mit dessen Hilfe die Parameter noch weiter entsprechend der tatsächlichen Verwendung des Kühlschranks optimiert werden können. Damit ist es möglich, den Verbrauch weiter zu senken.

Im Service Menü werden alle Parameter des Betriebes erfasst und gespeichert. Der Kundendienstmonteur hat so sehr schnell Zugriff auf die einzelnen Werte. Die Wartung kann schneller und günstiger erfolgen. Bei kritischen Temperaturwerten wird sofort ein Alarm ausgelöst und damit schnelles Gegensteuern ermöglicht.



KU 726 und KU 1426

Diese Gewerbekühlschränke sind ideal zur fachgerechten und hygienischen Lagerung fast aller Lebensmittel. Die Bedienung erfolgt einfach und intuitiv über den Touchscreen.



Modell	KU 726
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 195 W
Energieverbrauch	0,95 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	A
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0100
UVP in €	3.740,00



Modell	KU 1426
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V / 230 W
Energieverbrauch	1,84 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	B
Bruttogewicht	216 kg
Artikelnummer	11.1101
UVP in €	5.800,00

KU 726 G und KU 1426 G

Diese Gewerbekühlschränke mit Glasfront bieten direkten Blick auf die Waren und erleichtern die Orientierung. Auch die Präsentation im Gastraum ist möglich. Die Bedienung erfolgt einfach und intuitiv über den Touchscreen.

- ◆ Zur Präsentation der Waren
- ◆ Eingriff zum Öffnen statt Griffleiste



Modell	KU 726 G
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttoinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 260 W
Energieverbrauch	1,70 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	C
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0102
UVP in €	4.660,00

Modell	KU 1426 G
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttoinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V / 450 W
Energieverbrauch	4,75 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	D
Bruttogewicht	236 kg
Artikelnummer	11.1103
UVP in €	6.552,00

KU 726 2T

Das Gerät hat zwei halbe Türen und einen durchgehenden Innenraum. Weniger genutzte Waren können im unteren Bereich untergebracht werden. Da immer nur die halbe Tür geöffnet wird, können weitere Energieeinsparungen erzielt werden. Die Bedienung erfolgt einfach und intuitiv über den Touchscreen.

- ◆ Zur weiteren Energieoptimierung



Modell	KU 726 2T
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttoinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 195 W
Energieverbrauch	0,95 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	A
Serienzubehör	4 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0105
UVP in €	4.500,00

KU 725 Fisch und KU 725 2T K-TK TW

Der KU 725 Fisch ist speziell für die Lagerung von Fisch gemacht. Der Temperaturbereich ist niedrigerer und liegt bei -4 °C bis +6 °C. Die Bedienung des Geräts erfolgt einfach und intuitiv über den Touchscreen.

- ◆ Speziell für Fisch
- ◆ 12 ABS Behälter GN 1/1 mit 100 mm Höhe im Serienzubehör enthalten
- ◆ Kleinerer Touchscreen ohne Cloudanbindung
- ◆ Mit HACCP RS 485 Schnittstelle



Modell	KU 725 Fisch
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-4 °C bis +6 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 175 W
Energieverbrauch	1,34 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	B
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0761
UVP in €	3.750,00

Das Gerät ist geeignet bei beschränktem Platzangebot, da es in Kühl- und Tiefkühlbereich in einer Einheit vereinigt. Die Bedienung erfolgt einfach und intuitiv über den Touchscreen.

- ◆ Mit zwei Maschinen
- ◆ Bis zu 75 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Innengestell mit kipp sicheren Auflageschienen
- ◆ Kleinerer Touchscreen ohne Cloudanbindung
- ◆ Mit HACCP RS 485 Schnittstelle



Modell	KU 725 2T K-TK TW
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur (Kühlung)	-2 °C bis +8 °C
Temperatur (Tiefkühlung)	-15 °C bis -25 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 770 W
Serienzubehör	4 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	164 kg
Artikelnummer	11.0759
UVP in €	5.850,00

KU 725 2T TW und KU 1425 TW

Diese Gewerbekühlschränke bieten hohe Flexibilität da sie zwei getrennte Kühlbereiche in einem Gerät vereinen. Lebensmittel mit unterschiedlichen Anforderungen an Temperatur und Feuchtigkeit können in einem Gerät aufbewahrt werden.

- ◆ Temperatur und Feuchtigkeit in jedem Kühlbereich separat steuerbar
- ◆ Mit zwei Maschinen
- ◆ Kleinerer Touchscreen ohne Cloudanbindung
- ◆ Mit HACCP RS 485 Schnittstelle



Modell	KU 725 2T TW
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/350 W
Energieverbrauch	2,20 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Serienzubehör	4 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0765
UVP in €	5.700,00

Modell	KU 1425 TW
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V/350 W
Energieverbrauch	2,20 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Bruttogewicht	260 kg
Artikelnummer	11.1423
UVP in €	6.250,00

KU 719 und KU 1419

Diese Gewerbekühlschränke sind ideal zur fachgerechten und hygienischen Lagerung fast aller Lebensmittel.

- ◆ Vereinfachte Steuerung
- ◆ Hochwertiges Einsteigermodell
- ◆ Eingriff zum Öffnen statt Griffleiste
- ◆ Mit TTL Schnittstelle zur Dokumentation der Temperaturverläufe



Modell	KU 719
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 175 W
Energieverbrauch	1,34 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	B
Serienzubehör	3 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	11.0751
UVP in €	2.599,00

Modell	KU 1419
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V / 430 W
Energieverbrauch	3,52 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	D
Serienzubehör	6 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	216 kg
Artikelnummer	11.1452
UVP in €	4.250,00

TKU 726 und TKU 1426

Diese Gewerbetiefkühlschränke sind ideal zur fachgerechten und hygienischen Tiefkühl Lagerung vorgefroster Lebensmittel. Die Bedienung erfolgt einfach und intuitiv über den Touchscreen.

- ◆ Tür(en) mit Rahmenheizung



Modell	TKU 726
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 255 W
Energieverbrauch	3,07 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	B
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	12.0100
UVP in €	4.140,00



Modell	TKU 1426
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V / 540 W
Energieverbrauch	10,00 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	D
Bruttogewicht	216 kg
Artikelnummer	12.1101
UVP in €	6.340,00

TKU 726 2T und TKU 1426 3T

Das Gerät hat zwei halbe Türen (Model 1426 3T hat zwei halbe und eine ganze Tür) und einen durchgehenden Innenraum. Weniger genutzte Tiefkühlwaren können im unteren Bereich untergebracht werden. Da immer nur die halbe Tür geöffnet wird, können weitere Energieeinsparungen erzielt werden. Die Bedienung erfolgt einfach und intuitiv über den Touchscreen.

- ◆ Zur weiteren Energieoptimierung
- ◆ Tür(en) mit Rahmenheizung



Modell	TKU 726 2T
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V / 255 W
Energieverbrauch	3,07 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	B
Serienzubehör	4 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	12.0105
UVP in €	4.960,00

Modell	TKU 1426 3T
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V / 540 W
Energieverbrauch	10,00 kWh / 24 h
Energieeffizienzklasse	D
Serienzubehör	8 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	225 kg
Artikelnummer	12.1103
UVP in €	7.350,00

TKU 719 und TKU 1419

Diese Gewerbetiefkühlschränke sind ideal zur fachgerechten und hygienischen Tiefkühl-lagerung vorgefroster Lebensmittel.

- ◆ Vereinfachte Steuerung
- ◆ Hochwertiges Einsteigermodell
- ◆ Eingriff zum Öffnen statt Griffleiste



Modell	TKU 719
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/560 W
Energieverbrauch	5,38 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	3 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	140 kg
Artikelnummer	12.0751
UVP in €	2.899,00

Modell	TKU 1419
Außenmaße B x T x H	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Bruttinhalt	1320 l
Anschlusswert	230 V/710 W
Energieverbrauch	12,10 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Serienzubehör	6 rilsanierte Roste
Bruttogewicht	216 kg
Artikelnummer	12.1452
UVP in €	4.849,00

P 604 und P 604 G

Edelstahl Pralinen-Kühlschrank mit Volltür bzw. Glastür

Backblechmaß EN 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Touchscreen-Steuerung
- ◆ Anzeige von Temperatur, Luftfeuchte und Lüftergeschwindigkeit
- ◆ Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen einstellbar
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS, Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Luftfeuchtefühler, Heizung
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensatortemperaturüberwachung
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 85 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Backblechmaß EN 600 x 400 mm
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar mit Umbaukit für Volltür (Türanschlag links bei P 604 G werkseitig möglich)
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS

P 904 und P 904 G

Edelstahl Pralinen-Kühlschrank mit Volltür bzw. Glastür

Wie P 604 und P 604 G jedoch:

- ◆ 900 l Bruttoinhalt
- ◆ Backblechmaß: EN 600 x 800 mm



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	99.0333	49,00
Türkit Linksanschlag*	93.0096	169,00
Umbau Linksanschlag*	58	135,00

*nur bei Volltürversion

Modell	P 604	P 604 G (mit Glastür)	P 904	P 904 G (mit Glastür)
AußenmaÙe B x T x H	790 x 770 x 2110 mm	790 x 805 x 2110 mm	790 x 1050 x 2110 mm	790 x 1085 x 2110 mm
Temperatur	-3 °C bis +18 °C			
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	600 l	600 l	900 l	900 l
Anschlusswert	230 V/1301 W	230 V/1301 W	230 V/1301 W	230 V/1301 W
Kälteleistung	555 W	555 W	555 W	555 W
Energieverbrauch	1,70 kWh/24 h	keine Angabe	1,65 kWh/24 h	keine Angabe
Energieeffizienzklasse	C	keine Angabe	B	keine Angabe
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Bruttogewicht	161 kg	175 kg	195 kg	206 kg
Artikelnummer	11.0606	11.0620	11.0906	11.0920
UVP in €	4.450,00	5.220,00	5.750,00	6.900,00

KU 702 Roll-In GN

Einfahr-Kühlschrank für GN 2/1

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



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Hordengestellwagen 20 X GN 2/1	97.0048	1.300,00

Modell	KU 702 Roll-In GN
Außenmaße B x T x H	900 x 1062 x 2240 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
UT / RF	+43 °C / 85 %
Bruttoinhalt	1200 l
Anschlusswert	230 V / 700 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Bruttogewicht	250 kg
Artikelnummer	11.0702 
UVP in €	6.284,00



Modell	TS 801
Außenmaße B x T x H	740 x 1010 x 2070 mm
Temperatur	-5 °C bis +30 °C
UT / RF	+32 °C / 55 %
Bruttinhalt	800 l
Anschlusswert	230 V / 1182 W
Kühlung	Umluft
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	776 W bei -10 °C VT und Kond. Temp. +45 °C
Serienzubehör	4 Schienenpaare und 12 Fleischgehänge (jeweils max. Tragkraft ca. 6 kg), herausnehmbare CNS-Bodenwanne
Bruttogewicht	165 kg
Artikelnummer	11.0805
UVP in €	6.499,00

TS 801 G CNS wie TS 801, jedoch mit Glastür und LED-Innenbeleuchtung

Modell	TS 801 G
UT / RF	+32 °C / 55 %
Außenmaße B x T x H	740 x 1010 (+ 50 mm für Griff) x 2070 mm
Artikelnummer	11.0806
UVP in €	7.499,00



TS 801 und TS 801 G

Reife- und Trocknungsschrank mit Volltür bzw. Glastür

- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig, sowie Boden
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ LED Display mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung bei Glastür
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensatortemperaturüberwachung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende LCD Display für Reife- und Trocknungsinformation
- ◆ 3 vorprogrammierte Zyklen, 7 zusätzliche Zyklen, frei programmierbar
- ◆ Regulierbare Luftfeuchte von 30 % bis 95 %
- ◆ Elektronischer Lüfter in Gerätedecke zum kontrollierten Luftaustausch
- ◆ Prozentsatz des Luftaustausches einstellbar
- ◆ Sonde zur Kontrolle der Luftfeuchte
- ◆ Bauseitiger Wasseranschluss ¾" erforderlich
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste (TS 801)
- ◆ Robuster Stangengriff (TS 801 G)
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar (Umbaukit für TS 801) bei TS 801 G nur werkseitig wechselbar

Mit einer Temperaturspanne von -5 °C bis +30 °C, einer regulierbaren Luftfeuchte von 30 % bis 95 % und kontrollierter Luftzirkulation erfüllt der Reife- und Trocknungsschrank alle Anforderungen an eine optimale Fleischreifung.



Die Reife- und Trocknungsschränke sowie der Präsentations- und Lagerschrank zeichnen sich durch überzeugende Highlights aus:

- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ HACCP geeignet, inklusive RS 485 Schnittstelle
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien

friulinox by 

PL 827 G



Präsentations- und Lagerschrank mit Glastür

- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig, sowie Boden
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ LED Display mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung bei Glastür
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensatortemperaturüberwachung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Perfekte Präsentation von Dry-Aged Fleisch
- ◆ Luftfeuchte programmierbar von 65 % bis 90 %
(In Abhängigkeit von Produktfeuchte, Umgebungstemperatur und Umgebungsfeuchte)
- ◆ Gerät besitzt keinen Wasseranschluss
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ 75 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Glastür mit eingelassener Griffleiste, Türanschlag rechts (Türanschlag links werkseitig, Mehrpreisoption)
- ◆ Vorgeformte Auflagenschienen für GN 2/1 Roste
- ◆ Sockelbaufähig



Modell	PL 827 G
Außenmaße B x T x H	700 x 880 (inkl. Griff) x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
UT / RF	+32 °C / 55 %
Bruttinhalt	700 l
Anschlusswert	230 V / 500 W
Kühlung	Umluft
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	3,25 kWh / 24 h
Bruttogewicht	149 kg
Artikelnummer	11.0828
UVP in €	3.925,00

Ein Muss für Gourmets und Fleischkenner: Der Präsentations- und Lagerschrank lagert gereiftes Fleisch bei optimalen Bedingungen und positioniert Sie als Trendsetter.

Weitere Eigenschaften unserer Dry-Aging Schränke:

- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig, sowie Boden
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ LED Display mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung bei Glastür
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- ◆ Kondensatortemperaturüberwachung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende




C

BKU 614 CNS

Modell	BKU 614 CNS
Außenmaße B x T x H	790 x 770 x 2110 mm
Temperatur	-3 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	600 l
Anschlusswert	230 V/375 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	555 W
Energieverbrauch	1,70 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	C
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen
Bruttogewicht	161 kg
Artikelnummer (rechts)	11.0614
Artikelnummer (links)	11.0616
UVP in €	3.840,00



Euronorm Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Edelstahl Bäckereikühlschrank
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umschaltbar, hohe und niedrige Luftfeuchte
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 85 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar 614	99.0332	49,00


B

BKU 914 CNS

Wie BKU 614 CNS, jedoch:

Modell	BKU 914 CNS
Außenmaßen B x T x H	790 x 1050 x 2110 mm
Bruttinhalt	900 l
Energieverbrauch	1,65 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	B
Bruttogewicht	195 kg
Artikelnummer (rechts)	11.0914
Artikelnummer (links)	11.0915
UVP in €	4.050,00



Wie BKU 614 CNS, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm
- ◆ 900 l Bruttinhalt

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar 914	99.0333	49,00

BTKU 614 CNS

Euronorm Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Edelstahl Bäckereitiefkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung
- ◆ 85 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Serienzubehör: 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell **BTKU 614 CNS**

AußenmaÙe B x T x H	790 x 770 x 2110 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C
UT / RF	+40 °C/40 %
Bruttinhalt	600 l
Anschlusswert	230 V/622 W
Energieeffizienzklasse	E
Klimaklasse	5
Energieverbrauch	7,32 kWh/24 h
Bruttogewicht	172 kg
Artikelnummer (rechts)	12.0614
Artikelnummer (links)	12.0616
UVP in €	4.290,00

BTKU 914 CNS

Wie BTKU 614 CNS, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm
- ◆ 900 l Bruttinhalt



Wie BTKU 614 CNS, jedoch:

Modell **BTKU 914 CNS**

AußenmaÙe B x T x H	790 x 1050 x 2110 mm
Bruttinhalt	900 l
Anschlusswert	230 V/622 W
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch	6,36 Wh/24 h
Bruttogewicht	206 kg
Artikelnummer (rechts)	12.0914
Artikelnummer (links)	12.0915
UVP in €	4.899,00

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar 614	99.0332	49,00
Auflageschienenpaar 914	99.0333	49,00

SWS
 PLANBAR

Modell	Chilly GN 1/1
Typ	Schnellabkühler/Schockfroster
Außenmaße B x T x H	560 x 700 x 520 mm
Temp. Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C bis 8 kg Abkühlleistung
Temp. Schockfrostung	+90 °C bis -18 °C bis 5 kg Schockfrostleistung
UT/RF	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/587 W
Kälteleistung	487 W bei VT -25 °C und Kondtemp. +45 °C
Energieverbrauch in kWh/ kg*	0,0825 (Schnellabkühlung), 0,2739 (Schockfrostung)
Bruttogewicht	52 kg
Artikelnummer	14.0042
UVP in €	2.999,00

* gemäß EN Norm 17032



Chilly GN 1/1

BC 051 DG / BF 051 AG

Modell	BC 051 DG	BF 051 AG
Typ	Schnellabkühler	Schnellabkühler/Schockfroster
Außenmaße B x T x H	790 x 700 x 850 mm	790 x 700 x 850 mm
Temp. Schockfrostung	–	+90 °C bis +3 °C
Temp. Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis -18 °C
UT/RF	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/910 W	230 V/1400 W
Abkühlleistung	12 kg	18 kg
Schockfrostleistung	–	12 kg
Kälteleistung	940 W	810 W
Energieverbrauch in kWh/ kg*	0,0814	0,0814 (Schnellabkühlung) 0,2640 (Schockfrostung)
Bruttogewicht	112 kg	119 kg
Artikelnummer	13.0051	14.0054
UVP in €	4.395,00	4.450,00

* gemäß EN Norm 17032

Chilly GN 1/1

Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 vierseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Mikroprozessorsteuerung
- ◆ Bedienerfreundliche Drucktastensteuerung
- ◆ 99 Programmspeicherplätze
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ Kerntemperatur -18 °C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlstangengriff
- ◆ Türinnenheizung
- ◆ Türanschlag links, rechts auf Anfrage lieferbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

BC 051 DG und BF 051 AG

BC 051 AG Schnellabkühler und BF 051 AG Schnellabkühler und Schockfroster

- ◆ Für 5 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Mikroprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar bei BF 051
- ◆ BC 051: Kerntemperatur +3°C
- ◆ BF 051: Kerntemperatur +3°C und -18°C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Umluftkühlung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- ◆ 99 Programme programmierbar, HACCP fähig
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Kältemittel: R 452 a
- ◆ Rostabstand 65 mm
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türinnenheizung bei BF 051
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare FüÙe aus CNS
- ◆ Serienzubehör: 5 Rostträger, Quereinschub geeignet

BC und BF Serie



BC AG Schnellabkühler und BF AG Schnellabkühler und Schockfroster

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Mikroprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Softtouch-Tasten
- ◆ 99 Programme programmierbar
- ◆ HACCP fähig
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Kältemittel R 452 a, Umluftkühlung
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Füße aus CNS



BC 081



BC 121

Modell	BC 081 AG	BF 081 AG	BC 121 AG	BF 121 AG
Typ	Schnellabkühler	Schnellabkühler / Schockfroster	Schnellabkühler	Schnellabkühler / Schockfroster
Außenmaße B x T x H	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1800 mm	790 x 800 x 1800 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostonung	-	+90 °C bis -18 °C	-	+90 °C bis -18 °C
UT / RF	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 1500 W	230 V / 2000 W	400 V / 2100 W	400 V / 3500 W
Abkühlleistung	25 kg	25 kg	36 kg	36 kg
Schockfrosterleistung	-	16 kg	-	24 kg
Kerntemperatur	+3 °C	-18 °C	+3 °C	-18 °C
Kälteleistung	1720 W	1300 W	2770 W	2850 W
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,0803 (Schnellabkühlung)	0,0803 (Schnellabkühlung) 0,2673 (Schockfrostonung)	0,0803 (Schnellabkühlung)	0,0803 (Schnellabkühlung) 0,2662 (Schockfrostonung)
Türrahmenheizung	-	ja	-	ja
Bestückung	8 x GN 1/1 oder 8 Stück 600 x 400 mm Bleche	8 x GN 1/1 oder 8 Stück 600 x 400 mm Bleche	12 x GN 1/1 oder 12 Stück 600 x 400 mm Bleche	12 x GN 1/1 oder 12 Stück 600 x 400 mm Bleche
Serienzubehör	1 Rostträger	1 Rostträger, Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar	1 Rostträger	1 Rostträger, Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
Bruttogewicht	160 kg	160 kg	195 kg	195 kg
Artikelnummer	13.0081	14.0081	13.0121	14.0121
UVP in €	6.038,00	6.389,00	8.950,00	9.350,00

* gemäß EN Norm 17032

SWS
 PLANBAR

GF 21 AG

GF 12 AG

GF Serie

Schockfroster speziell für Speiseeis

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Mikroprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizbar und herausnehmbar
- ◆ Kerntemperatur -18°C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- ◆ 99 Programme programmierbar
- ◆ HACCP fähig
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufnahme von EN 600 x 400 Blechen oder Roste
- ◆ Lieferung ohne Eisschalen
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel, Türrahmenheizung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 180 mm

Modell	GF 06 AG	GF 12 AG	GF 15 AG	GF 21 AG
Außenmaße B x T x H	790 x 700 x 850 mm	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1800 mm	790 x 800 x 1950 mm
UT/RF	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/1400 W	230 V/2000 W	400 V/3500 W	400 V/5250 W
Schockfroastleistung	30 kg	60 kg	75 kg	105 kg
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,2640 (Schockfrostung)	0,2673 (Schockfrostung)	0,2684 (Schockfrostung)	0,2662 (Schockfrostung)
Serienzubehör	1 Stück CNS-Rost	3 Stück CNS-Roste	4 Stück CNS-Roste	6 Stück CNS-Roste
Bestückungsmöglichkeit	6 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm	12 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm	15 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm	21 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm
Bruttogewicht	109 kg	142 kg	170 kg	200 kg
Artikelnummer	14.0006	14.0012	14.0015	14.0021
UVP in €	5.250,00	6.500,00	9.500,00	10.950,00

* gemäß EN Norm 17032

TKU 48 Eis

Speiseeis-Lagerschrank

- Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- Innenmaterial: CNS
- Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- Zeitfunktion „Dauer-Kälte-Zyklus“ von max. 6 Stunden
- Monoblocksystem, Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 75 mm Energiesparisolierung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- 5 gelochte CNS-Bleche 495 x 700 mm
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts
- Werkseitig mit Türanschlag links lieferbar
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 180 mm
- Lieferung ohne Eisschalen

Eisschalenbestückung bei 5 Blechen:

- 30 Stück Eisschale F oder
20 Stück Eisschale I

Eisschalenbestückung bei 6 Blechen:

- 36 Stück Eisschale D oder
24 Stück Eisschale H

Eisschalenbestückung bei 8 Blechen:

- 48 Stück Eisschale C oder
32 Stück Eisschale G



ZK
optional

Modell	TKU 48 Eis
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
UT/RF	+40 °C/40 %
Bruttinhalt	600 l
Anschlusswert	230 V/740 W
Kältemittel	R 452 a
Kälteleistung	869 W
Energieverbrauch	7,66 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Klimaklasse	5
Bruttogewicht	210 kg
Artikelnummer	12.0480
UVP in €	3.850,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 165 x 360 x 120 mm	536016.5120	22,00
Eisschale D, 7 Liter, 165 x 360 x 150 mm	536016.5150	27,00
Eisschale F, 9 Liter, 165 x 360 x 180 mm	536016.5180	28,00
Eisschale G, 10 Liter, 250 x 360 x 120 mm	536025.0120	42,00
Eisschale H, 12 Liter, 250 x 360 x 150 mm	536025.0150	49,00
Eisschale I, 14 Liter, 250 x 360 x 180 mm	536025.0180	50,00

TKU 822 Eis

Speiseeis-Lagerschrank

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

Eisschalenbestückungsmöglichkeiten:

- 60 Stück Eisschale C
- 48 Stück Eisschale D
- 42 Stück Eisschale F
- 40 Stück Eisschale (165 x 360 x 250 mm auf Anfrage)



R 290

Modell	TKU 822 Eis
AußenmaÙe B x T x H	790 x 935 x 2110 mm
Temperatur	-12 °C bis -30 °C
UT/RF	+40 °C/40 %
Bruttinhalt	740 l
Anschlusswert	230 V/622 W
Kältemittel	R 290
Kälteleistung	594 W
Energieverbrauch	6,96 kWh/24 h
Energieeffizienzklasse	D
Klimaklasse	5
Serienzubehör	5 gelochte Bleche
Bruttogewicht	206 kg
Artikelnummer (rechts)	12.0824
Artikelnummer (links)	12.0825
UVP in €	5.299,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 165 x 360 x 120 mm	536016.5120	22,00
Eisschale D, 7 Liter, 165 x 360 x 150 mm	536016.5150	27,00
Eisschale F, 9 Liter, 165 x 360 x 180 mm	536016.5180	28,00

friulinox

KÜHLTISCHE

SCHUBLADEN

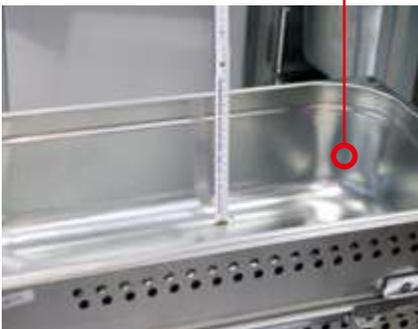


Schublade komplett aus CNS
und ohne Werkzeuge herausnehmbar

Für GN 1/1 Schalen bis 150 mm
Höhe*, mit Erhöhung (Zubehör)
auch für Schalen bis 200 mm Höhe

Durch Mittelstreben* auch
für GN 1/2 oder 1/3 geeignet

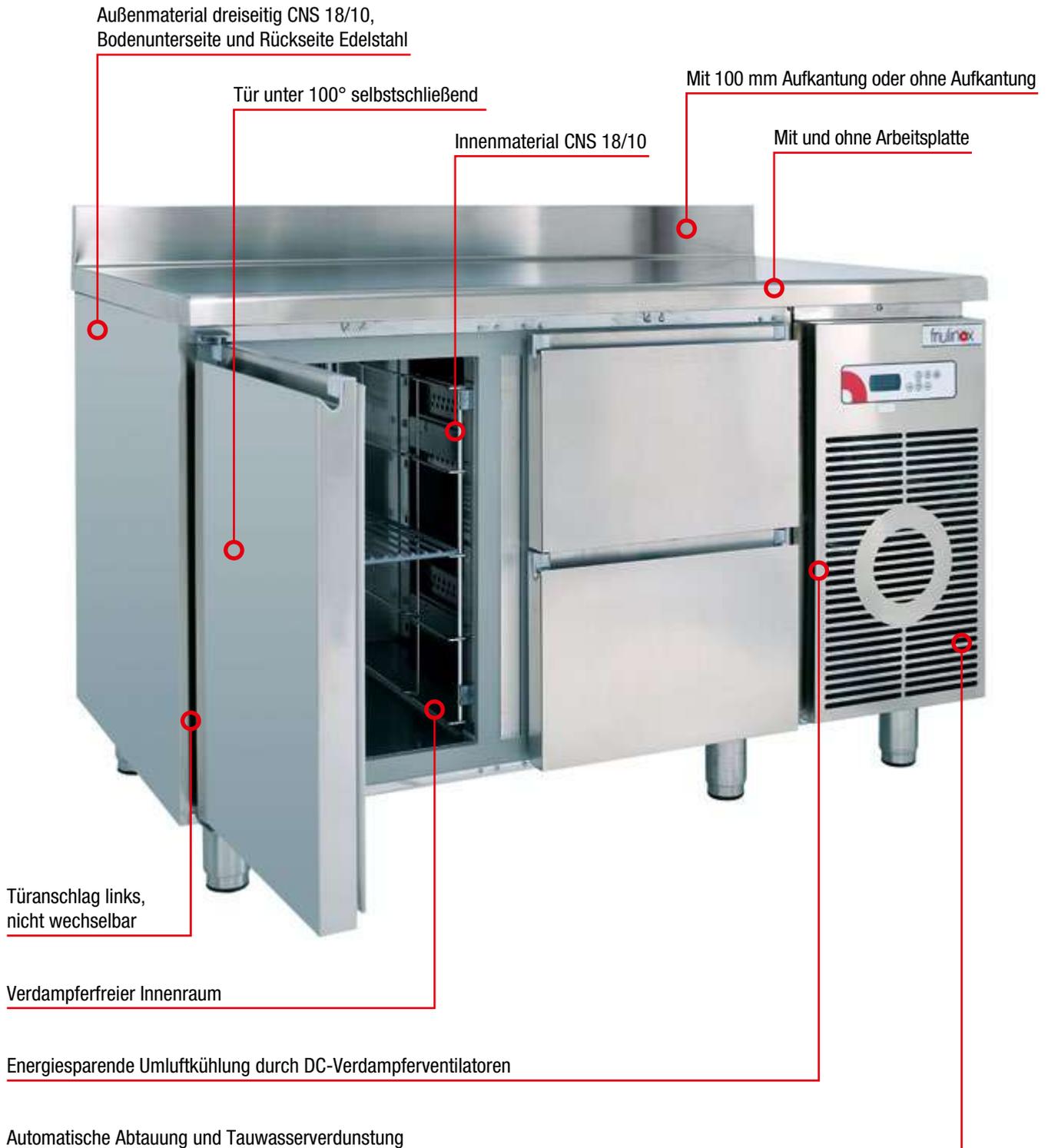
Vollauszug mit Fullterer
Schienen mit bis zu 30 kg belastbar



* GN Schalen und Mittelstreben nicht im Lieferumfang enthalten

ALLGEMEINES

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





Boden als Wanne

Der Innenraumboden ist als Wanne mit abgerundeten Ecken ausgebildet und ermöglicht leichte und einfache Reinigung.

Luftkanäle im Innenraum

Die Luftführung mittels Luftkanälen im Innenraum sorgt für gleichmäßige Verteilung der Kaltluft.



60 mm Isolierung

Der Korpus ist mit 60 mm isoliert und trägt so zur optimalen Energieeffizienz bei.

Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Das Gerät ist zur leichteren Reinigung mit 150 mm hohen CNS-FüÙen ausgerüstet. Diese können um +/- 25 mm justiert werden. Durch Abnahme wird das Gerät sockelbaufähig.



Türfach mit Rostträgergestell

Jedes Türfach ist mit einem Rostträgergestell mit je einem rilsanierten Rost GN 1/1 ausgerüstet.

Rostbelastung maximal 50 kg

Die Roste können mit maximal 50 kg belastet werden. Ein Rost pro Türfach ist im Serienzubehör enthalten.



Türfach für 4 GN 1/1 Behälter

Pro Türfach können 4 GN 1/1 Behälter oder 5 Roste mit einer maximalen Tiefe von 120 mm untergebracht werden.

Rostträgergestell herausnehmbar

Zur Reinigung kann das Rostträgergestell einfach und ohne Werkzeug herausgenommen werden.





Eingelassene Griffmulde

Die ergonomisch geformte Griffleiste lässt sich hygienisch auswaschen.



Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

Die Dichtung kann einfach und ohne Werkzeuge gewechselt werden.



Aggregat auf Schlitten montiert

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



Tür nicht überstehend

Die Tür steht beim Öffnen nicht über, so dass ein weiteres Gerät direkt und ohne Abstand gestellt werden kann.



Schublade komplett aus CNS

Durch die teleskopischen Fullerer Schienen ist die Schublade voll ausziehbar und bis 30 kg belastbar. Abgerundete Ecken sorgen für hohe Hygiene. Für GN 1/1 Schalen bis 150 mm Höhe.



Erhöhung für Schublade aus CNS

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



Schublade herausnehmbar

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



Mittelstreben aus CNS

Durch Einsatz der Mittelstreben (bestellpflichtiges Zubehör) können GN 1/2 oder GN 1/3 in die Schubladen eingesetzt werden.

HOHE ENERGIEFFIZIENZ

VIELFÄLTIGE EINSTELLUNGSMÖGLICHKEITEN

A

Die Kühltische verfügen über das umweltfreundliche Kältemittel R290 und sind mit der Energieeffizienzklasse A bei Klimaklasse 5 bewertet. Sie sind für Höchstleistungen bis 40 °C Umgebungstemperatur und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 40 % ausgelegt. Dank einer Energiesparisolation von 60 mm, sowie weiteren Optimierungen liegt der Verbrauch der Kühltische je nach Modell bei nur 1,04 bis 1,68 kWh in 24 Stunden.

Mit der TTL-Schnittstelle kann das Gerät zur Dokumentation softwarebasierter Temperaturaufzeichnungen umgerüstet werden. Das Gerät wird damit HACCP fähig. Im Display der digitalen Anzeige werden Über- und Untertemperaturen gezeigt. Über Drucktasten kann hohe (bis maximal 60 %) und niedrige (bis circa 50 %) Luftfeuchte eingestellt werden. Die innere Luftfeuchte ist abhängig von Außentemperatur, Außenluftfeuchte, Produkttemperatur und Produktluftfeuchte.



KTF Serie mit Maschine

Diese Kühltische sind ideal zur fachgerechten und hygienischen Lagerung und Verarbeitung fast aller Lebensmittel. Die Bedienung erfolgt über die elektronische Steuerung.

- ◆ Je nach Modell mit und ohne 100 mm Aufkantung
- ◆ Je nach Modell mit und ohne Arbeitsplatte
- ◆ Alle Kühltische auch mit Schubladen erhältlich



Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2 GN 1/1, 150 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4012	525,00
Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1, 100 mm tief, Mehrpreis statt Tür	21.4013	860,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.1997	36,00
Schubladenerhöhung für Schubladensatz 1/2 + 1/2 GN 1/1 für 200 mm tiefe Schalen	21.4014	132,00
Rückseitige Verblendung Maschinenfach	82.5257	110,00

Modell	KTF 2200 M ohne Arbeitsplatte	KTF 3200 M ohne Arbeitsplatte	KTF 4200 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1730 x 690 x 810 mm	2190 x 690 x 810 mm
Bruttoinhalt	231 l	360 l	488 l
Anschlusswert	230 V/220 W	230 V/300 W	230 V/310 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	1,04 kWh/24 h	1,34 kWh/24 h	1,68 kWh/24 h
Bruttogewicht	96 kg	117 kg	137 kg
Artikelnummer	15.2200	15.2300	15.2400
UVP in €	2.900,00	3.530,00	4.090,00

Modell	KTF 2210 M mit Arbeitsplatte	KTF 3210 M mit Arbeitsplatte	KTF 4210 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm	2195 x 700 x 850 mm
Bruttogewicht	108 kg	134 kg	159 kg
Artikelnummer	15.2210	15.2310	15.2410
UVP in €	3.200,00	3.860,00	4.470,00

Modell	KTF 2220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 3220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 4220 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 950 mm	1735 x 700 x 950 mm	2195 x 700 x 950 mm
Bruttogewicht	110 kg	137 kg	163 kg
Artikelnummer	15.2220	15.2320	15.2420
UVP in €	3.240,00	3.890,00	4.550,00

KTF Serie ohne Maschine

Diese Kühltische können an die Zentralkühlung angeschlossen werden. Sie sind ideal zur fachgerechten und hygienischen Lagerung und Verarbeitung fast aller Lebensmittel. Die Bedienung erfolgt über die elektronische Steuerung.

- ◆ Je nach Modell mit und ohne 100 mm Aufkantung
- ◆ Je nach Modell mit und ohne Arbeitsplatte
- ◆ Alle Kühltische auch mit Schubladen erhältlich



Zubehör auf Seite 31

Modell	KTF 2200 O ohne Arbeitsplatte	KTF 3200 O ohne Arbeitsplatte	KTF 4200 O ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1730 x 690 x 810 mm	2190 x 690 x 810 mm
Bruttinhalt	231 l	360 l	488 l
Anschlusswert	230 V/140 W	230 V/155 W	230 V/171 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Bruttogewicht	84 kg	103 kg	123 kg
Artikelnummer	15.3200	15.3300	15.3400
UVP in €	2.540,00	3.060,00	3.660,00

Modell	KTF 2210 O mit Arbeitsplatte	KTF 3210 O mit Arbeitsplatte	KTF 4210 O mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm	2195 x 700 x 850 mm
Bruttogewicht	96 kg	120 kg	145 kg
Artikelnummer	15.3210	15.3310	15.3410
UVP in €	2.850,00	3.400,00	4.060,00

Modell	KTF 2220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 3220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KTF 4220 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1275 x 700 x 950 mm	1735 x 700 x 950 mm	2195 x 700 x 950 mm
Bruttogewicht	98 kg	123 kg	148 kg
Artikelnummer	15.3220	15.3320	15.3420
UVP in €	2.890,00	3.460,00	4.110,00

TKTF Serie mit Maschine

Diese Tiefkühlische sind ideal zur fachgerechten und hygienischen Tiefkühlagerung vorgefroster Lebensmittel. Die Bedienung erfolgt über die elektronische Steuerung.

- ◆ Je nach Modell mit und ohne 100 mm Aufkantung
- ◆ Je nach Modell mit und ohne Arbeitsplatte
- ◆ Alle Kühlische auch mit Schubladen erhältlich



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.1997	36,00

Modell	TKTF 2200 M mit Maschine	TKTF 2210 M mit Maschine	TKTF 2220 M mit Maschine
	ohne Arbeitsplatte	mit Arbeitsplatte	mit Arbeitsplatte und Aufkantung 100 mm
Außenmaße B x T x H	1270 x 690 x 810 mm	1275 x 700 x 850 mm	1275 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkant.
Anschlusswert	230 V / 490 W	230 V / 490 W	230 V / 490 W
Kälteleistung	523 W bei -25 °C VT und Kondenstemp. +45 °C	523 W bei -25 °C VT und Kondenstemp. +45 °C	523 W bei -25 °C VT und Kondenstemp. +45 °C
Energieverbrauch	6,08 kWh / 24 h	6,08 kWh / 24 h	6,08 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	2	2	2
Bruttogewicht	102 kg	114 kg	116 kg
Artikelnummer	16.2200	16.2210	16.2220
UVP in €	3.588,00	3.946,00	3.998,00

Modell	TKTF 3200 M mit Maschine	TKTF 3210 M mit Maschine	TKTF 3220 M mit Maschine
	ohne Arbeitsplatte	mit Arbeitsplatte	mit Arbeitsplatte und Aufkantung 100 mm
Außenmaße B x T x H	1730 x 690 x 810 mm	1735 x 700 x 850 mm	1735 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkant.
Anschlusswert	230 V / 720 W	230 V / 720 W	230 V / 720 W
Kälteleistung	877 W bei -25 °C VT und Kondenstemp. +45 °C	877 W bei -25 °C VT und Kondenstemp. +45 °C	877 W bei -25 °C VT und Kondenstemp. +45 °C
Energieverbrauch	7,95 kWh / 24 h	7,95 kWh / 24 h	7,95 kWh / 24 h
Anzahl der Türen	3	3	3
Bruttogewicht	122 kg	139 kg	142 kg
Artikelnummer	16.2300	16.2310	16.2320
UVP in €	4.408,00	4.802,00	4.818,00



ab 2,20 m



BKTf Serie mit Maschine

Bäckerei-Kühltisch mit zwei, drei oder vier Türen

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ EN 600 x 400 mm Einschub
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 5: UT/RF +40 °C/40 %
- ◆ Energieeffizienzklasse C
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 134 a
- ◆ Kälteleistung:
304 W (2-Tür), 353 W (3-Tür) und 441 W (4-Tür)
bei -10 °C VT und Kondens-temp. +45 °C
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 50 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtaugung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasser-Verdunstung
- ◆ Für die Aufnahme von 600 x 400 mm Blechen geeignet
- ◆ Max. 16 Bleche im Abstand
von 55 mm pro Tür möglich
- ◆ Tür unter 100° selbstschließend
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 8 Paar Auflageschienen
(Einspritzventil bei Modellen mit Zentralkühlung)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Aggregat auf Schlitten montiert zur leichten Wartung
- ◆ Höhenverstellbare Füße
aus CNS 150 mm bis 200 mm
- ◆ Sockelbaufähig

Auch ohne Maschine lieferbar


BKTf 2010 M

BKTf 3010 M

BKTf 4010 M

Modell	BKTf 2000 M ohne Arbeitsplatte	BKTf 3000 M ohne Arbeitsplatte	BKTf 4000 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1408 x 790 x 850 mm	1947 x 790 x 850 mm	2486 x 790 x 850 mm
Anschlusswert	230 V/360 W	230 V/465 W	230 V/520 W
Energieverbrauch	3,04 kWh / 24 h	3,36 kWh / 24 h	3,67 kWh / 24 h
Bruttogewicht	72 kg	92 kg	112 kg
Artikelnummer	17.0200	17.0300	17.0400
UVP in €	3.639,00	4.674,00	5.766,00

Modell	BKTf 2010 M mit Arbeitsplatte	BKTf 3010 M mit Arbeitsplatte	BKTf 4010 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1420 x 800 x 900 mm	1960 x 800 x 900 mm	2500 x 800 x 900 mm
Bruttogewicht	95 kg	123 kg	150 kg
Artikelnummer	17.0210	17.0310	17.0410
UVP in €	4.090,00	5.297,00	6.290,00

Modell	BKTf 2020 M mit Arbeitsplatte und Aufkantung	BKTf 3020 M mit Arbeitsplatte und Aufkantung	BKTf 4020 M mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1420 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.	1960 x 800 x 900 mm	2500 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.
Bruttogewicht	96 kg	124 kg	151 kg
Artikelnummer	17.0220	17.0320	17.0420
UVP in €	4.121,00	5.370,00	6.350,00

BKTF Serie für Zentralkühlung



Modelle BKTF 2000 O bis BKTF 2020 O wie links, jedoch ohne Kühlaggregat, inklusive E-Ventil für Kältemittel R 134 a und bauseitigen Anschluss an Kälteanlage

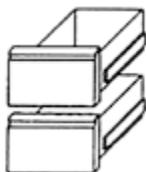


BKTF 3010 O



BKTF 2010 O

Schubladensatz 1/2+1/2



BKTF 4010 O

Zubehör für BKTF Serie (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	92.0508	46,00
Bäckereikühltischschubladensatz 1/2 + 1/2 EN	21.2017	653,00

Modell	BKTF 2000 O ohne Arbeitsplatte	BKTF 2010 O mit Arbeitsplatte	BKTF 2020 O mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1228 x 790 x 850 mm	1232 x 800 x 900 mm	1232 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.
Anschlusswert	230 V/255 W	230 V/255 W	230 V/255 W
Bruttogewicht	62 kg	85 kg	86 kg
Artikelnummer	17.1200	17.1210	17.1220
UVP in €	3225,00	3665,00	3684,00

Modell	BKTF 3000 O ohne Arbeitsplatte	BKTF 3010 O mit Arbeitsplatte	BKTF 3020 O mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1767 x 790 x 850 mm	1771 x 800 x 900 mm	1771 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.
Anschlusswert	230 V/299 W	230 V/299 W	230 V/299 W
Bruttogewicht	80 kg	111 kg	112 kg
Artikelnummer	17.1300	17.1310	17.1320
UVP in €	4410,00	4920,00	4995,00

Modell	BKTF 4000 O ohne Arbeitsplatte	BKTF 4010 O mit Arbeitsplatte	BKTF 4020 O mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	2306 x 790 x 850 mm	2310 x 800 x 900 mm	2310 x 800 x 900 mm + 100 mm Aufkant.
Anschlusswert	230 V/342 W	230 V/342 W	230 V/342 W
Bruttogewicht	99 kg	137 kg	138 kg
Artikelnummer	17.1400	17.1410	17.1420
UVP in €	5250,00	5.790,00	5890,00



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