

Neuer Katalog



Ein Schwerpunkt im neuen KBS-Katalog sind neue Trends wie das Sous-vide Garen / Foto: KBS

KBS Gastrotechnik hat seinen neuen Katalog 22/23 veröffentlicht. Die Druckversion ist versandbereit. Das Online-Pendant ist auf der Webseite verfügbar.

Auch bei der jüngsten Ausgabe bleibt die bewährte Einteilung mit den Kapiteln Kälte, Thermik, Lüftung, Spültechnik, Vorbereitung und Edelstahl bestehen und ist zur leichteren Handhabung mit Registerstanzungen ausgestattet. Das Sortiment ist aktualisiert und mit Neuheiten ergänzt. Detailbilder zeigen die Besonderheiten.

Ein Schwerpunkt sind neue Trends wie das Sous-vide Garen oder die Bereitstellung von heißen Snacks in Wärmeregalen. KBS hat es sich zur Aufgabe gemacht, seine Kunden über neue Entwicklungen zu informieren. Der Vollsortimenter bietet alle Produkte für eine professionelle Küchenplanung mit zwei Jahre Vollgarantie aus einer Hand.