

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Neuer Katalog 24/25 ist da



Foto: KBS Gastrotechnik

Der neue KBS Gastrotechnik Katalog ist fertig und kann heruntergeladen werden. Die Druckversion wird Ende April an die KBS Kunden versendet.

Wie bisher, bietet KBS Bewährtes und Neues aus den Bereichen Kälte, Thermik, Lüftung, Spültechnik, Vorbereitung und Edelstahl. Das Unternehmen hat es sich aber auch zur Aufgabe gemacht, Gastronomie und Hotellerie in Zeiten von Fachkräftemangel und finanziellem Druck zu unterstützen. Deshalb wurden Serviceroboter mit ins Programm aufgenommen.

Die Modelle der Dinerbot-Serie sind ideal für den offenen Transport von Gegenständen aller Art. Sie können nacheinander verschiedene Ziele ansteuern und kommen auch mit schmalen Durchfahrten gut zurecht. Die Modelle der Butlerbot-Serie eignen sich für den geschlossenen Transport. Durch Passwortschutz ist sichergestellt, dass nur befugte Personen Gegenstände entnehmen können. Mit einem Zusatzmodul können sie sogar selbstständig Aufzug fahren. Allen Servicerobotern ist gemein, dass sie repetitive und physisch anstrengende Aufgaben wie das Servieren von Speisen und Getränken, das Abräumen von Tischen und den Transport von Gegenständen übernehmen können. Dies entlastet die Mitarbeiter und ermöglicht es, dass sie sich auf anspruchsvollere Aufgaben und die Betreuung der Gäste konzentrieren können.

KBS ist am Markt als Vollsortimenter etabliert und bietet seinen Kunden alle Produkte für eine professionelle Küchenplanung mit zwei Jahren Vollgarantie aus einer Hand.

Der Katalog steht