

KBS-Lieferschein-Nr. (bitte unbedingt angeben)



Garantiekarte Thermik (Elektro-/Gasgeräte)

zur Anmeldung der 24-monatigen Vollgarantie

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Bitte lassen Sie diese Garantiekarte von dem Fachunternehmen ausfüllen, das den Anschluss und die Erstinbetriebnahme vornimmt.

Die Garantiekarte ist innerhalb von 10 Tagen nach Erstinbetriebnahme vollständig ausgefüllt zu senden an:
KBS Gastrotechnik GmbH • Schoßbergstraße 26 • 65201 Wiesbaden • Email: technik@kbs-gastrotechnik.de.

Wird keine oder nur eine unvollständige Garantiekarte an KBS Gastrotechnik GmbH gesandt, erlischt der Anspruch auf eine Vollgarantie.

Angaben zum Kaufgegenstand:

Seriennummer

Gerätebezeichnung

Angaben zum Käufer / Nutzer / Aufstellort:

Firma/Name

Straße

PLZ/Ort

Ansprechpartner

Ansprechpartner Telefonnummer

Angaben zum Händler / gekauft von:

Firma

Straße

PLZ/Ort

Technische Angaben des Fachunternehmens bei Erstinbetriebnahme:

Gasgeräte

Vorhandene Gasart: _____

Gerät auf Gasart eingestellt: ☐ ja ☐ nein

Vorhandener Gasdruck in mbar: _____

Betriebsgasdruck in mbar: _____

CO₂-Messergebnis: _____

Art des Gasanschlusses: ☐ Festanschluss ☐ Gassteckdose

Gasmagnetventil an Zuleitung vorhanden: ☐ ja ☐ nein

Elektrogeräte

Art des Anschlusses: ☐ Festanschluss ☐ CE 16 A Stecker

☐ CE 32 A Stecker

Absicherung in A: _____

Fehlerstromeinrichtung vorhanden: ☐ ja ☐ nein

Erstinbetriebnahme erfolgte am / durch das Fachunternehmen:

Firma/Name

Straße

PLZ/Ort

Ansprechpartner

Ansprechpartner Telefonnummer

Datum / Unterschrift / Firmenstempel

KBS Gastrotechnik der Vollsortimenter



KÄLTE

In diesem Bereich bieten wir eine umfangreiche Produktpalette, die von Kühl- und Tiefkühlschränken über Tische bis hin zu Bäckereibedarf, Wandkühlregalen, Kühltheken, Eiswürfelbereiter, Buffets und Vitrinen reicht.



THERMIK

KBS Gastrotechnik bietet Kochgeräte-Serien in verschiedenen Bautiefen und Qualitätsstufen an. Außerdem finden Sie bei uns Kombidämpfer, Salamander, Pizzaöfen und vieles mehr aus dem Bereich Thermik.



LÜFTUNG

Das richtige Lüftungssystem ist entscheidend für das Raumklima in der Küche. Unser Angebot reicht von Wand- über Zentral- bis hin zu Induktionshauben.



SPÜLTECHNIK

Wir haben alle Arten von gewerblichen Spülmaschinen für den Profibereich im Angebot. Durch ausgereifte Technik wird ein optimales Spülergebnis gewährleistet.



VORBEREITUNG

Zur Abrundung unseres Angebots führen wir auch Aufschnittmaschinen, Waffeleisen, Teigknet- und -ausrollmaschinen, sowie Kaffee- und Espressomaschinen.



EDELSTAHLMÖBEL

Unser Edelstahlprogramm umfasst hochwertige Arbeitstische in verschiedensten Maßen und Ausführungen, sowie Schubladen- und Wärmeschränke. Wir stellen Ihnen gerne eine maßgeschneiderte Lösung zusammen.



ROBOTICS

Dinerbots sind ideal für den offenen Transport von Gegenständen. Sie können Ziele nacheinander ansteuern und kommen auch mit schmalen Durchfahrten gut zurecht. Butlerbots eignen sich für den geschlossenen Transport und können selbstständig Aufzug fahren.

ÜBERALL IN DEUTSCHLAND – WIR SIND FÜR SIE DA!

Wiesbaden

Telefon 0611 44787-150

Service & Technik

Telefon 0611 44 787-140

Buchhaltung

Telefon 0661 13-310