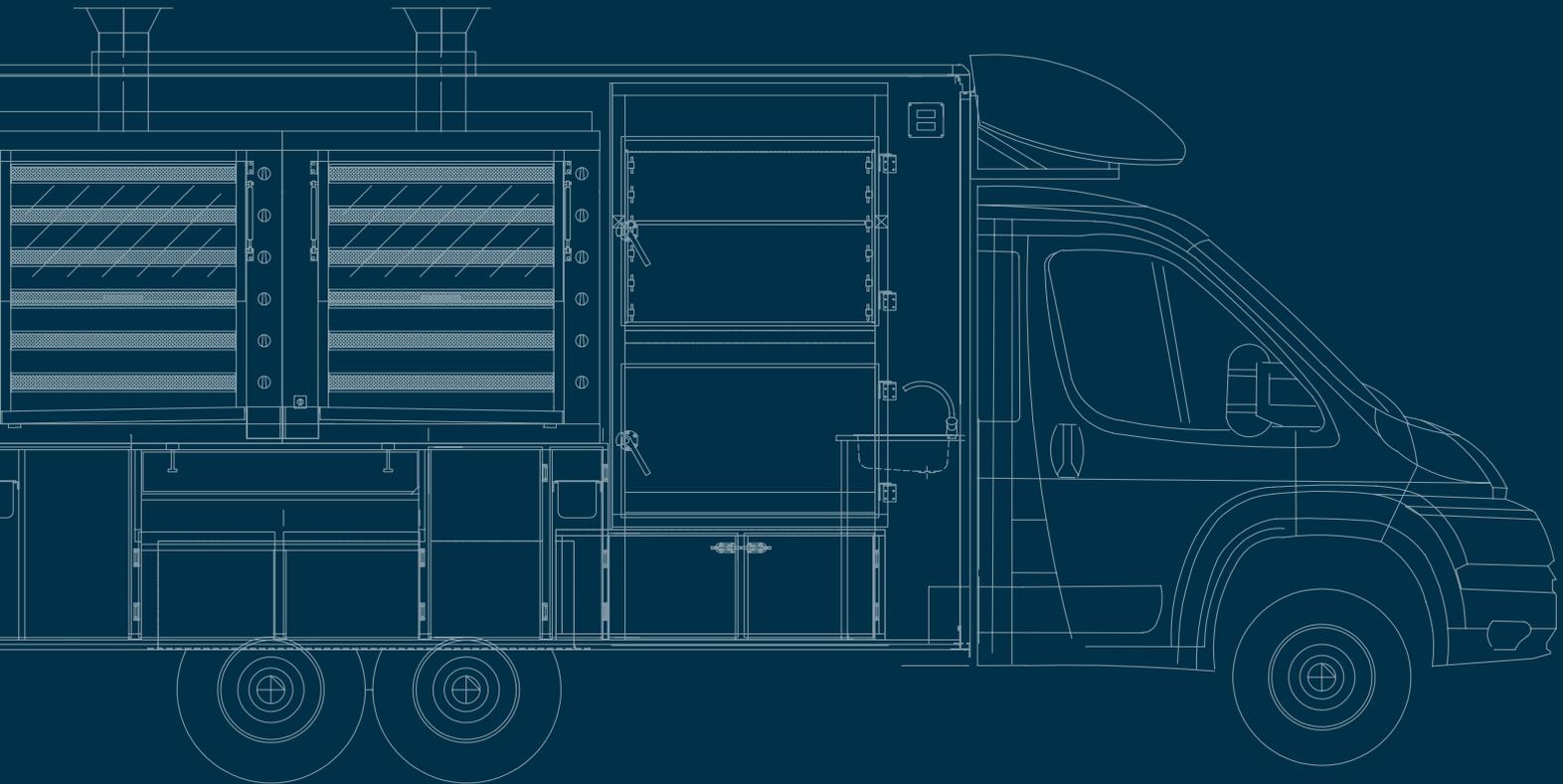


**KSF**  
GRILLS

FEUER. PERFEKTIONIERT.



# IHR FOODTRUCK

---

[www.ksf-grill.com](http://www.ksf-grill.com)

# Ihr FOODTRUCK mit KSF GRILLS

---

FÜHRENDER SPEZIALIST FÜR GRILLS UND FRITTEUSEN IM MOBILEN EINSATZ

Suchen Sie ein Qualitätsprodukt, dann sind Sie als Profi in Sachen Gastrogrill, Fritteuse und Bain Marie bei uns an der richtigen Adresse. Und wir wissen auch, wie Sie am besten Ihre Grillgeräte reinigen.

Qualität und Know-How auf höchstem Niveau und das seit 1964 – das spiegeln die Produkte von KSF wider. Internationale Profis der Gastroszene vertrauen seit Jahrzehnten auf die Marke KSF Grills.

*Das Herzstück Ihres Foodtrucks ist das KSF-Gerät aus deutscher Herstellung.*

## Inhaltsverzeichnis

---

|               |    |
|---------------|----|
| Hähnchengrill | 06 |
| Gastrobräter  | 16 |
| Gasfritteuse  | 28 |
| Bain Marie    | 34 |

## Warum KSF?

Ihr Erfolg ist unser Ziel.



Erfahrung seit 1964  
und ständige  
Weiterentwicklung



langjährig kompatible  
Ersatzteile



hochwertiger V2A  
Edelstahl



erstklassige  
Funktionsbauteile



Bestehende Flamme  
bei veränderten  
Witterungseinflüssen



Zugang zu  
Komponenten im  
eingebauten Zustand,  
dadurch schnelle  
und unkomplizierte  
Wartung



Sondermaße auf  
Wunsch



Energieeffizient und  
umweltfreundlich

## Sie bekommen:



Express-  
Ersatzteilversand nach  
Bestellung



Flächendeckender  
Kundendienst in  
Deutschland



feste Ansprechpartner



telefonischer Support



kurzfristig planbare  
Lieferzeiten



individuelle  
Zahlungsvarianten



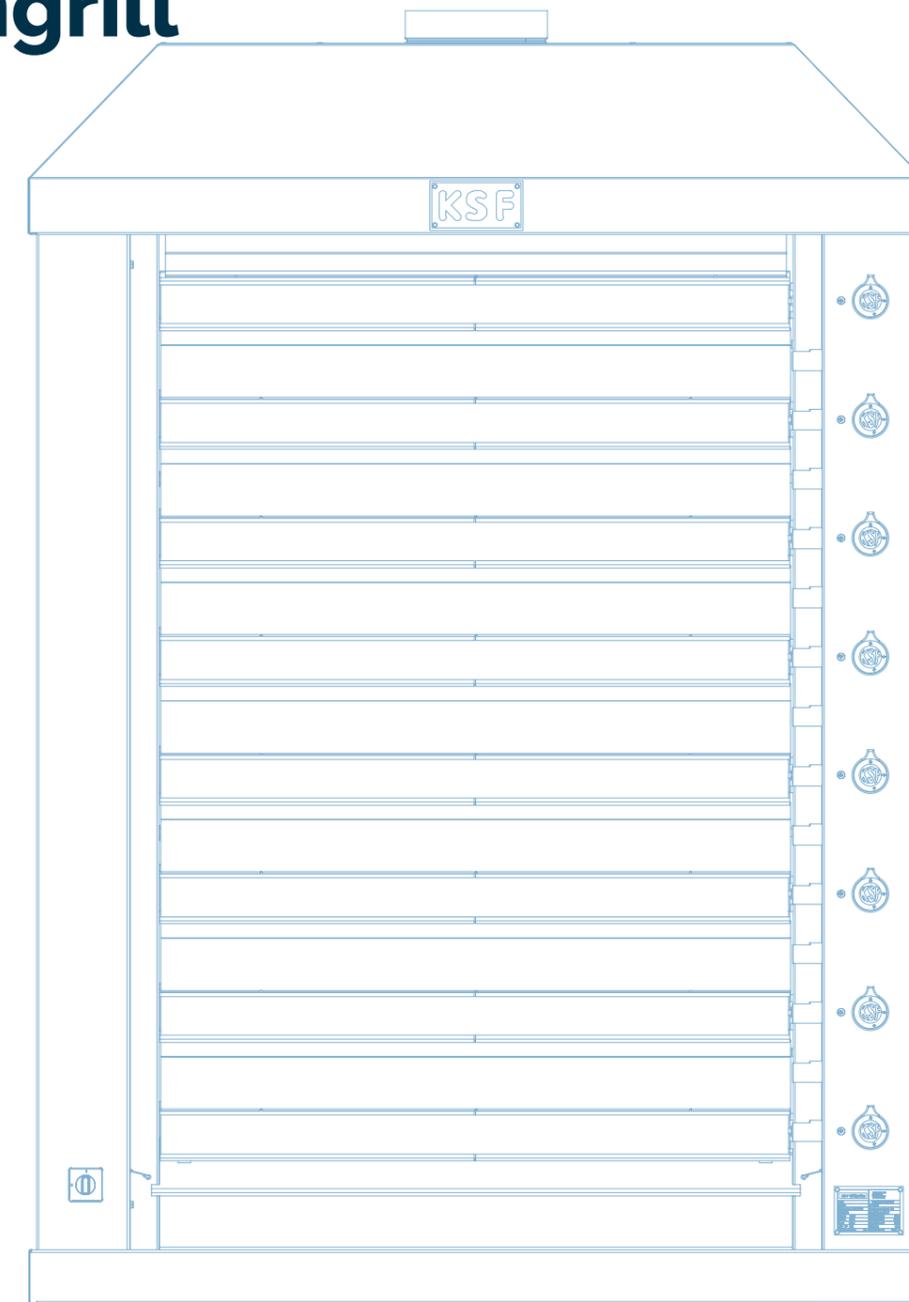
Werksbesichtigung  
möglich



Testgrillen für Ihre  
Kunden

# Hähnchengrill München

---



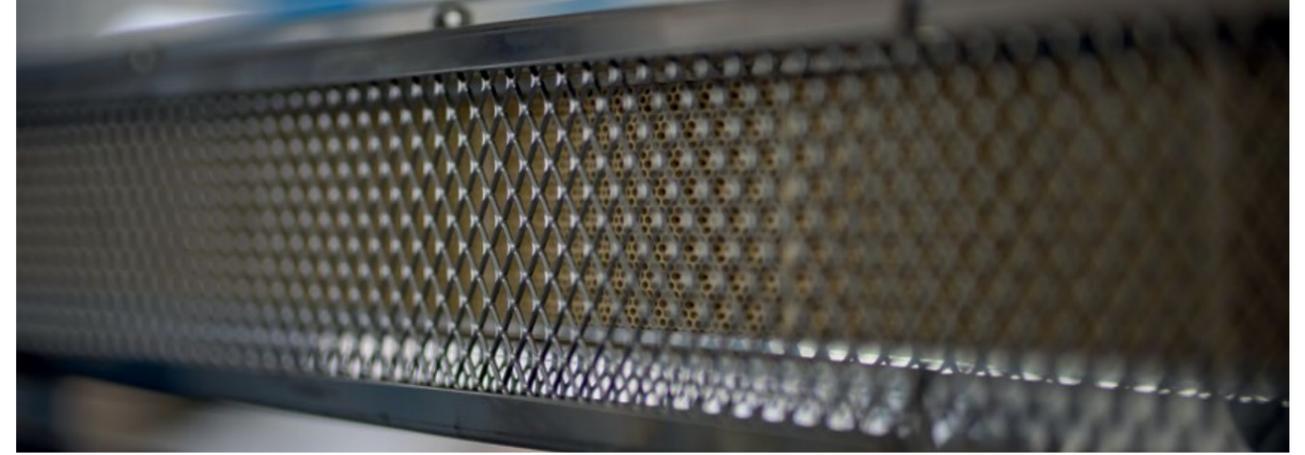
# HÄHNCHENGRILL MÜNCHEN ES (EASY SERVICE)



Multifunktionaler Klassiker mit optimal eingestellter Drehzahl der doppelt gelagerten Spieße ermöglicht Ihnen Drehspieß-Fleisch vom Feinsten anbieten zu können.

Der Rotisserie-Grill Typ München ist viel mehr als einfach ein Hähnchen-Grill.

Durch die optionalen Erweiterungsmöglichkeiten bietet Ihnen die Rotisserie verschiedene Grill-Optionen, wie z.B. Spareribs, Haxen, Rollbraten, Hähnchenschenkel, Enten, Spanferkel, Gemüse und vielem mehr.



## Highlights

- > verwindungsfreie Blechkonstruktion
- > seitlich ohne störende Be- und Entlüftungsöffnungen, dadurch platzsparender Einbau möglich
- > im Bodenbereich 3-seitig fett- und wasserdicht durch 2-schaliges Spezialsystem
- > sparsame und hocheffektive Infrarot-Gasbrenner
- > einfache Brenner-Steckmethode
- > Motor beweglich eingebaut mit automatischer Kettenspannung, dadurch Ausgleich unterschiedlicher Kettenbelastungen
- > Antriebslager mit speziellem Hochtemperaturfett bis 220°C
- > leichtes Erreichen aller Funktionsteile vom Grillraum aus

## Optionen

**Flachdach mit Rohranschluss  
(Duodach/Dachblende möglich)**

**Leichtbau-Rückwand  
(Spezialisierung möglich)**

**Flügeltür 2-geteilt oder  
Klapptür 1-teilig möglich**

**Gewichtsreduzierung  
möglich**

**Gas- und Elektroanschluss  
nach unten möglich**

**Individuelle Positionierung  
des Fettablaufs möglich**





Spieß mit 2 St. Außen- und 4 St. Zwischenklammern



Langgabelspieß mit Außenklammer



Grillkorb rund



Grillkorb flach



Gemüsekorb



Spanferkelhalterung



Lampeneinbausatz 300 Watt oder 500 Watt

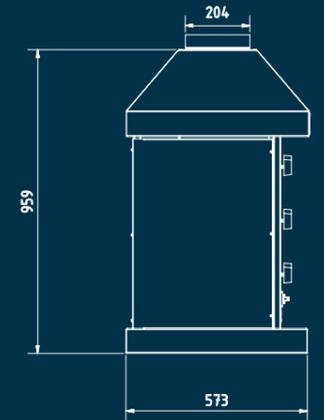
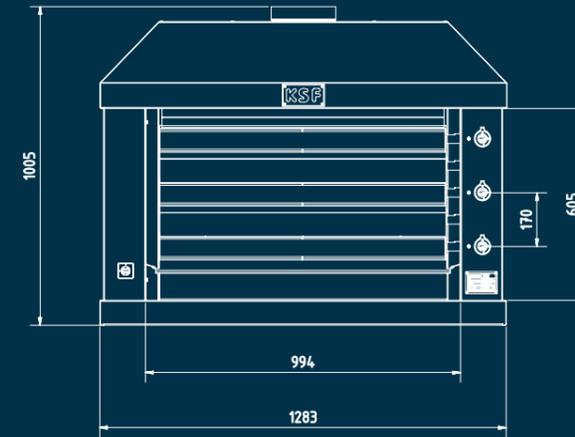


Farbausführung



Abtropfgitter für Fettwanne

## München 3 ES



### Technische Daten:

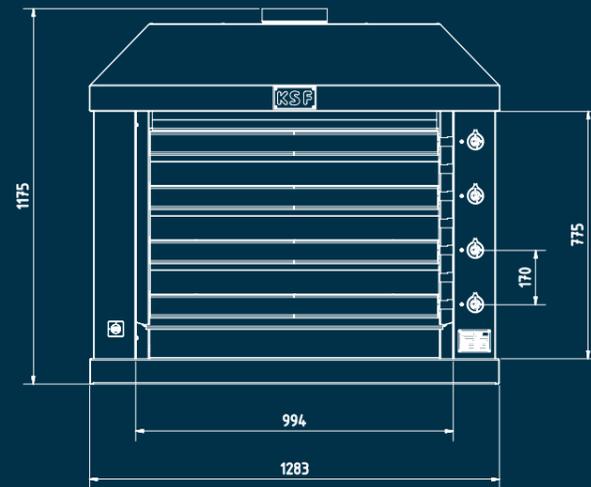
|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Länge der Spieße (mm):    | 983                             |
| Anzahl Spieße:            | 5                               |
| Anzahl Brenner (GAS):     | 3                               |
| Gewicht (kg):             | 123                             |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 1,17 kg/h 10,0 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 0,96 kg/h 12,0 kW               |
| Motor:                    | 0,1 kW 230V                     |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1283 x 573 x 1010               |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |



Dachhaube mit Abzugsrohr



## München 4 ES

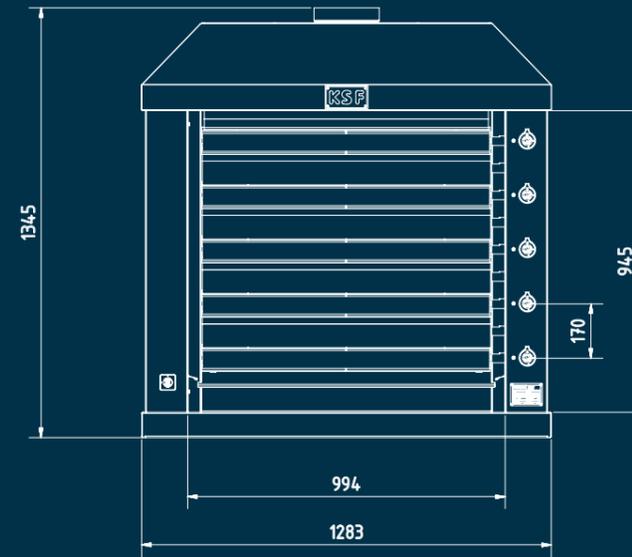


### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Länge der Spieße (mm):    | 983                             |
| Anzahl Spieße:            | 7                               |
| Anzahl Brenner (GAS):     | 4                               |
| Gewicht (kg):             | 140                             |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 1,56 kg/h 20,0 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 1,28 kg/h 16,0 kW               |
| Motor:                    | 0,1 kW 230V                     |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1283 x 573 x 1175               |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |



## München 5 ES

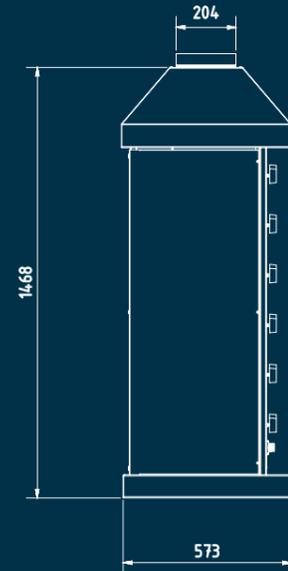
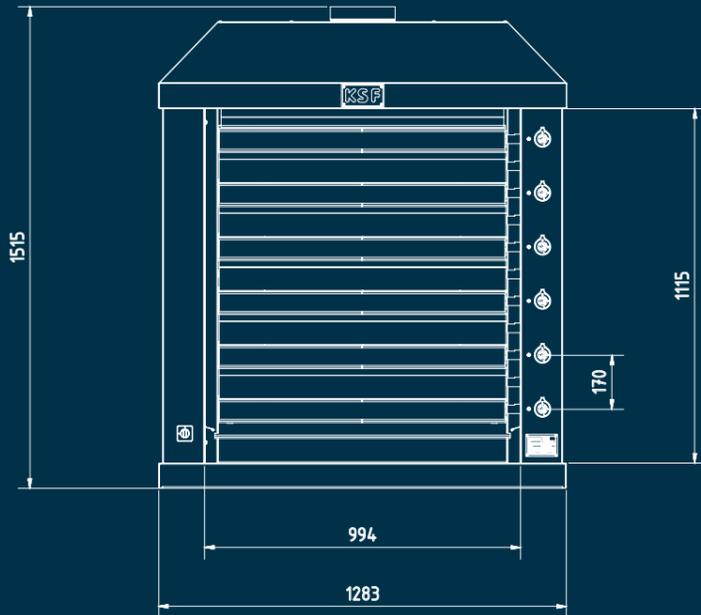


### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Länge der Spieße (mm):    | 983                             |
| Anzahl Spieße:            | 9                               |
| Anzahl Brenner (GAS):     | 5                               |
| Gewicht (kg):             | 157                             |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 1,95 kg/h 25,0 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 1,60 kg/h 20,0 kW               |
| Motor:                    | 0,1 kW 230V                     |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1283 x 573 x 1350               |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |



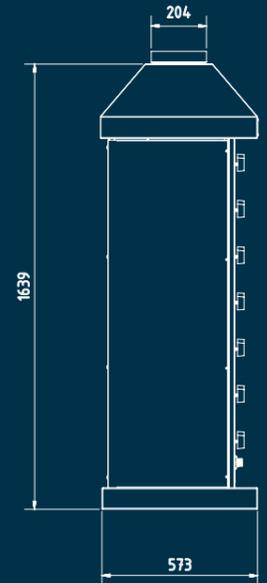
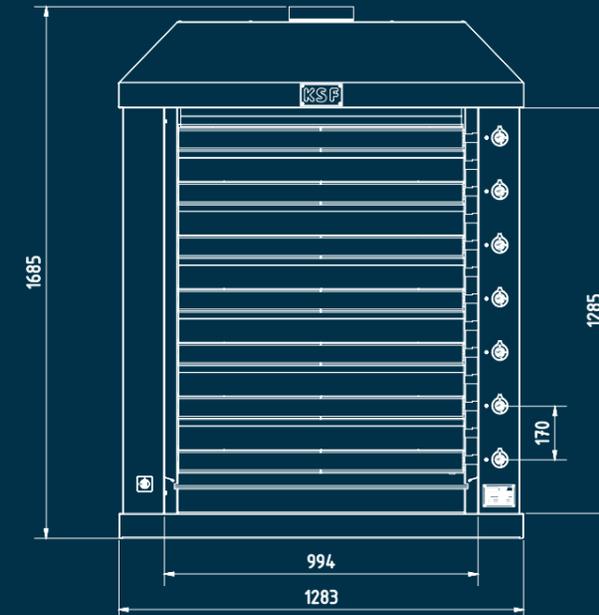
## München 6 ES



### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Länge der Spieße (mm):    | 983                             |
| Anzahl Spieße:            | 11                              |
| Anzahl Brenner (GAS):     | 6                               |
| Gewicht (kg):             | 174                             |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 2,34 kg/h 30,0 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 1,92 kg/h 24,0 kW               |
| Motor:                    | 0,1 kW 230V                     |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1283 x 573 x 1520               |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |

## München 7 ES

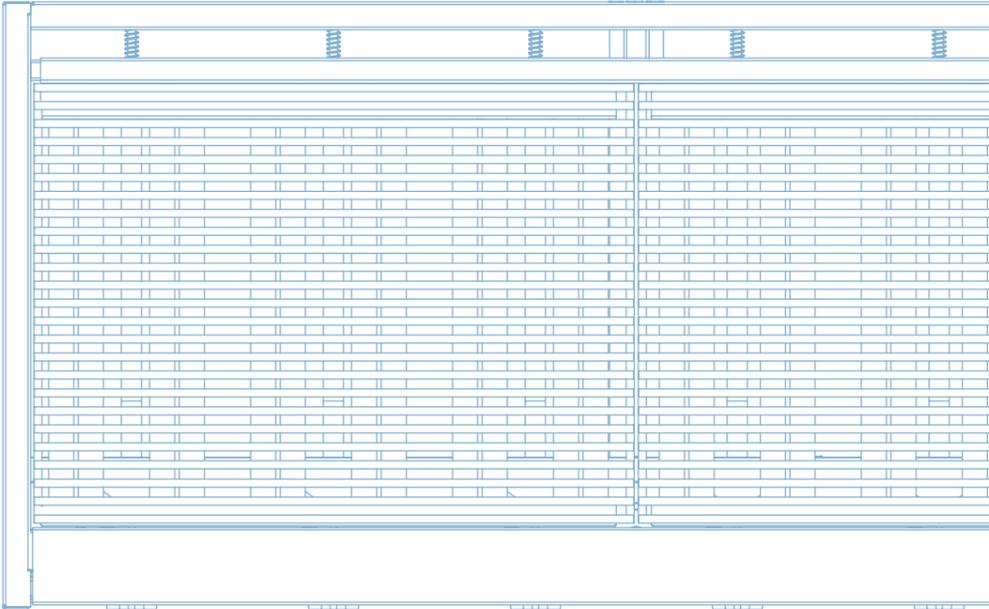
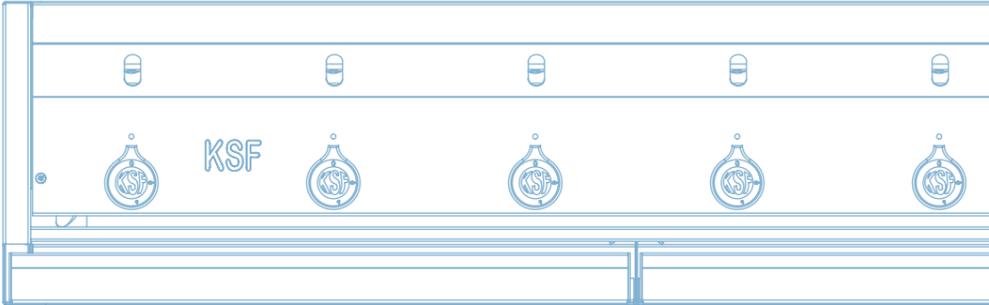


### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Länge der Spieße (mm):    | 983                             |
| Anzahl Spieße:            | 13                              |
| Anzahl Brenner (GAS):     | 7                               |
| Gewicht (kg):             | 192                             |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 2,73 kg/h 35,0 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 2,24 kg/h 28,0 kW               |
| Motor:                    | 0,1 kW 230V                     |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1283 x 573 x 1690               |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |



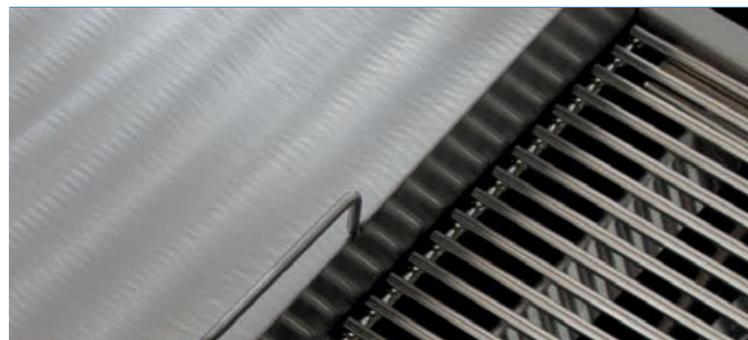
# Gastrobräter RGS



# GASTROBRÄTER RGS



Der Allrounder für jegliches Grillgut.  
Der Gastrobräter RGS bietet zahlreiche Aufsatz-  
Kombinationsmöglichkeiten, die nach Bedarf schnell  
ausgetauscht werden können.  
Wertstabil über Jahrzehnte.

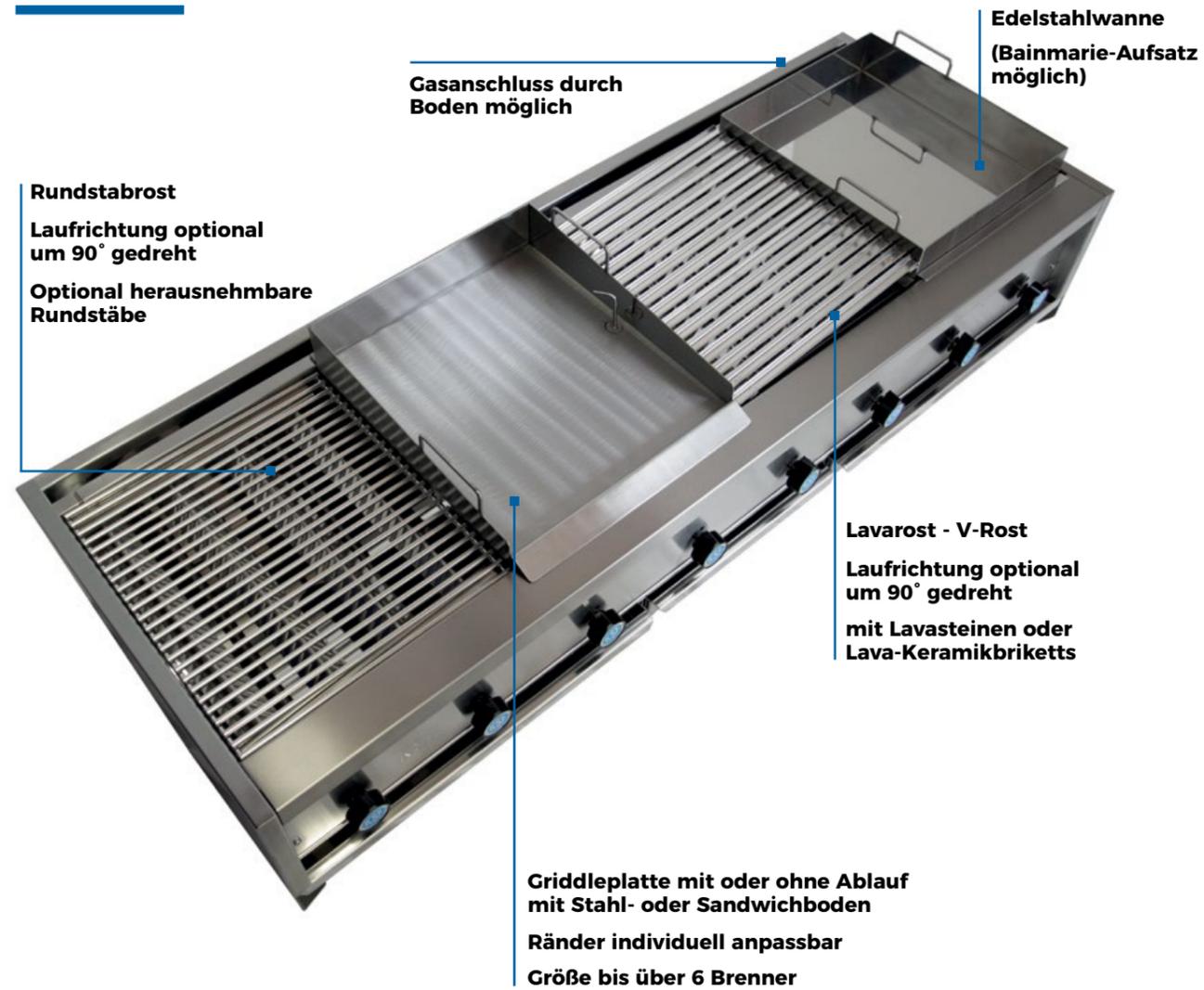


## Highlights

- > doppelwandiges Edelstahlgehäuse = gute Wärmeisolierung
- > 3-seitig ohne störende Be- und Entlüftungsöffnungen, dadurch platzsparender Einbau möglich
- > leichter und werkzeugloser Ein- und Ausbau der V2A Gasbrenner
- > individuelle Bestückung und Kombination mit verschiedenen Grillaufsätzen



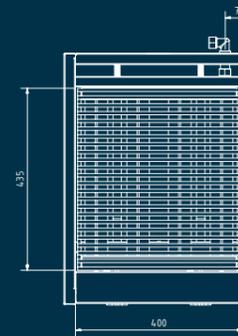
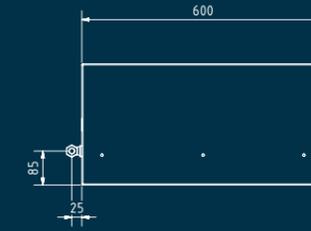
# Optionen



**Aufsätze über 2 oder 3 Brenner, je nach Gerätegröße kombinierbar**

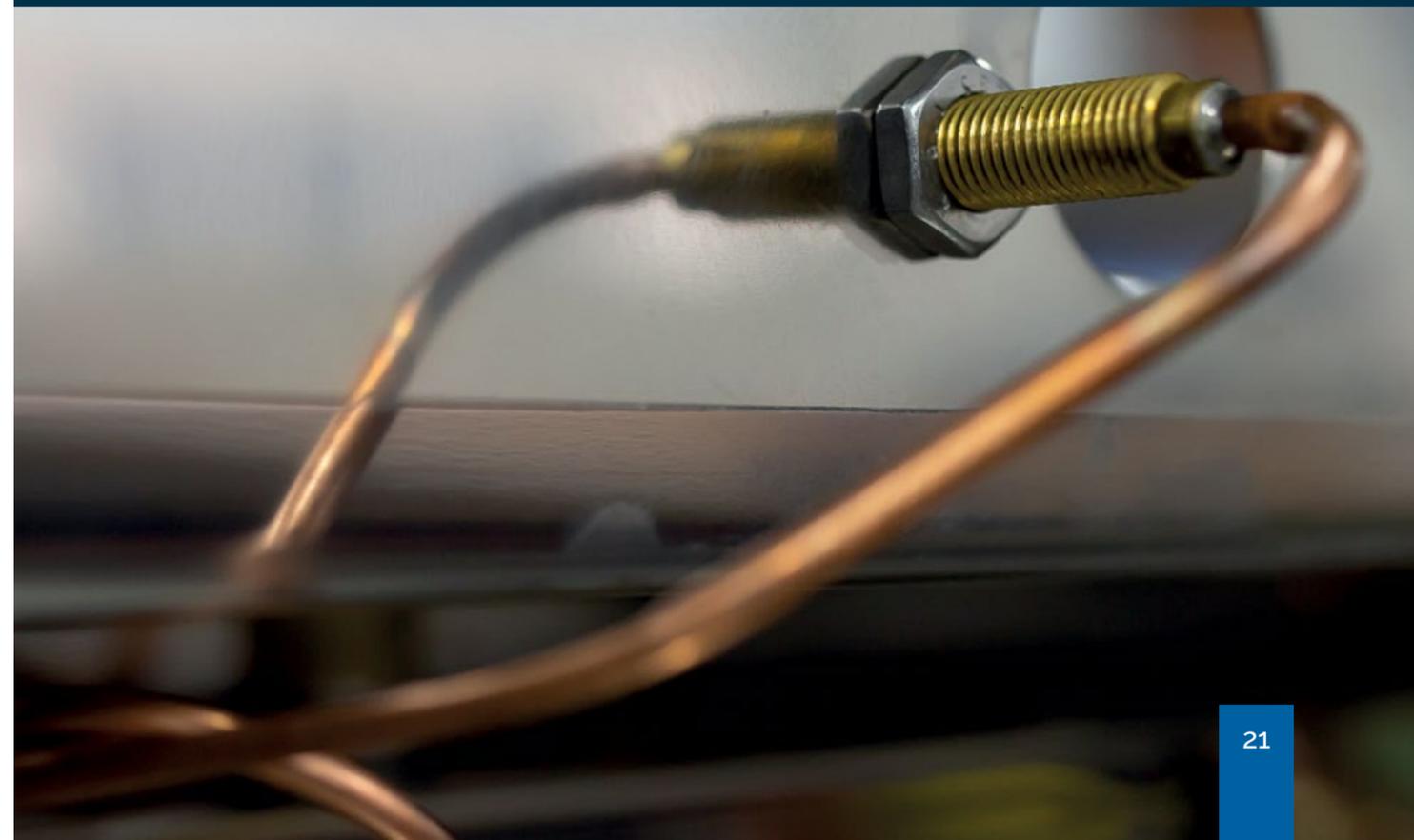


## Grill RGS 45

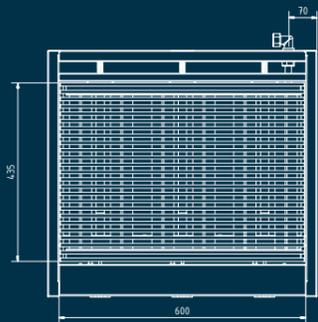
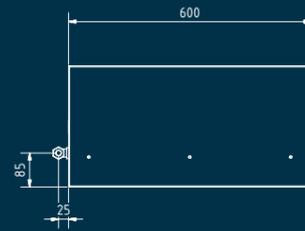
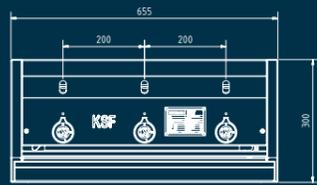


### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Rostfläche (mm):          | 400 x 435                       |
| Anzahl Brenner(GAS):      | 2                               |
| Gewicht (kg):             | 21                              |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 0,60 kg/h 7,6 kW                |
| Propan 30 mbar:           | 0,60 kg/h 7,5 kW                |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 455 x 600 x 300                 |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |



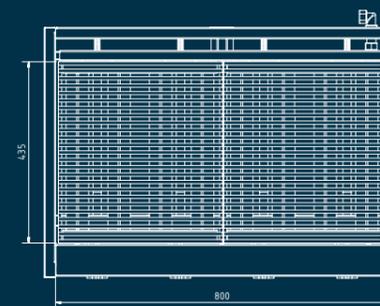
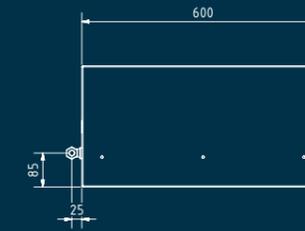
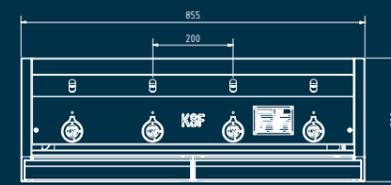
## Grill RGS 65



### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Rostfläche (mm):          | 600 x 435                       |
| Anzahl Brenner(GAS):      | 3                               |
| Gewicht (kg):             | 26                              |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 0,91 kg/h 11,5 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 0,89 kg/h 11,3 kW               |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 655 x 600 x 300                 |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |

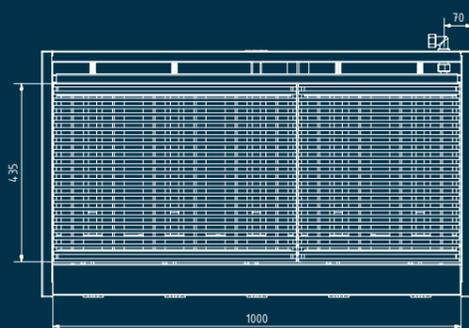
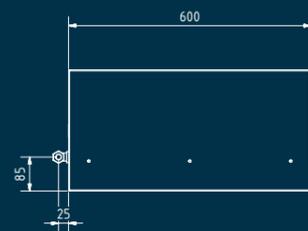
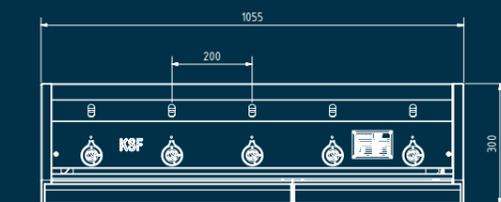
## Grill RGS 85



### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Rostfläche (mm):          | 800 x 435                       |
| Anzahl Brenner(GAS):      | 4                               |
| Gewicht (kg):             | 33                              |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 1,20 kg/h 15,3 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 1,20 kg/h 15,0 kW               |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 855 x 600 x 300                 |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |

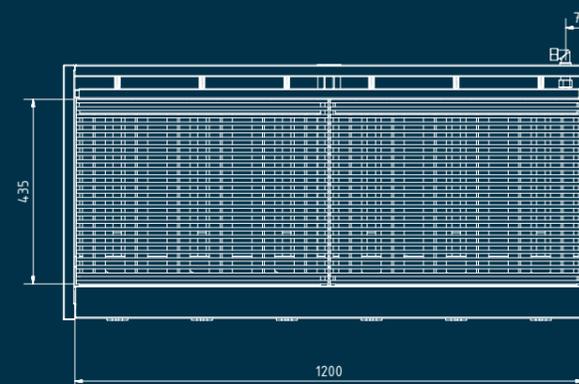
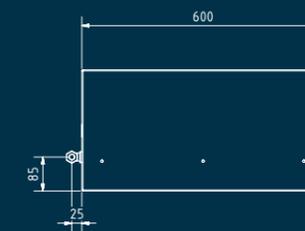
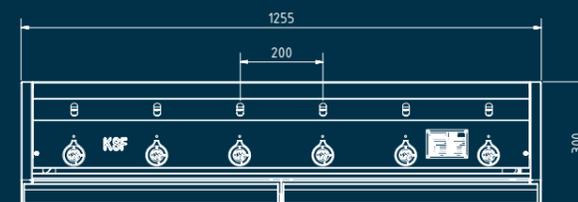
## Grill RGS 105



### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Rostfläche (mm):          | 1000 x 435                      |
| Anzahl Brenner(GAS):      | 5                               |
| Gewicht (kg):             | 38.1                            |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 1,50 kg/h 19,0 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 1,48 kg/h 18,8 kW               |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1055 x 600 x 300                |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |

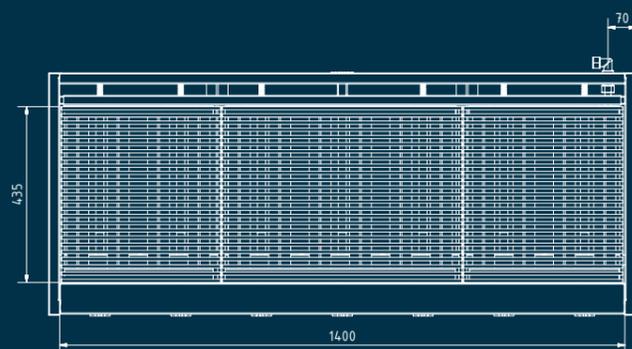
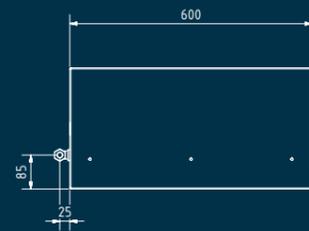
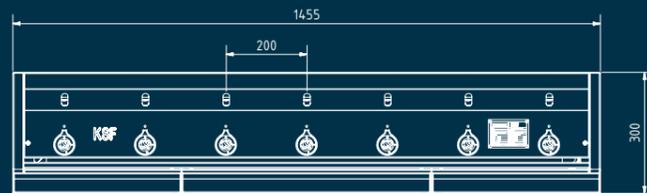
## Grill RGS 125



### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Rostfläche (mm):          | 1200 x 435                      |
| Anzahl Brenner(GAS):      | 6                               |
| Gewicht (kg):             | 43.5                            |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 1,81 kg/h 23,0 kW               |
| Propan 30 mbar:           | 1,78 kg/h 22,6 kW               |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1255 x 600 x 300                |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |

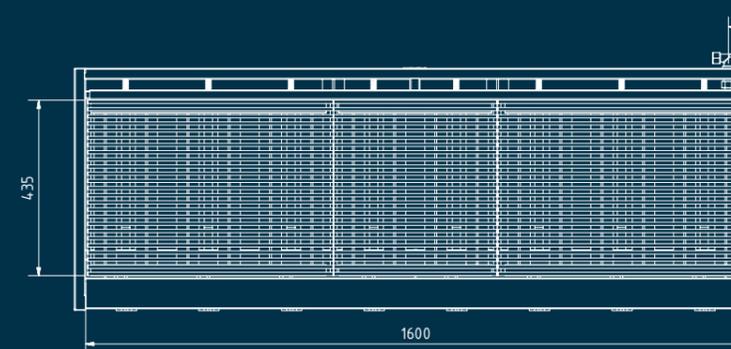
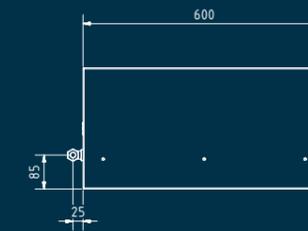
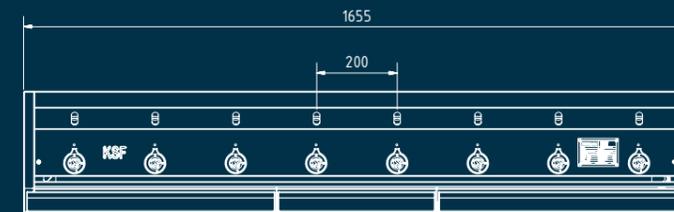
## Grill RGS 145



### Technische Daten:

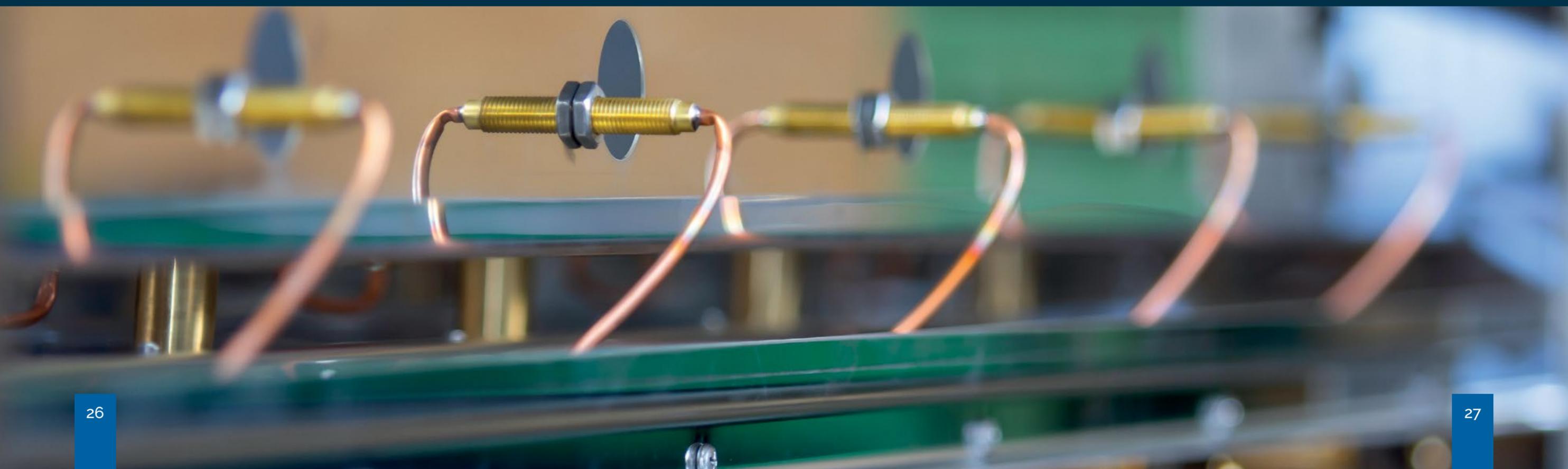
|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Rostfläche (mm):          | 1400 x 435                      |
| Anzahl Brenner(GAS):      | 7                               |
| Gewicht (kg):             | 54                              |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 2.1 kg/h 26.7 kW                |
| Propan 30 mbar:           | 2.1 kg/h 26.3 kW                |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1455 x 600 x 300                |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1.5 Propangas oder ½ Zoll |

## Grill RGS 165



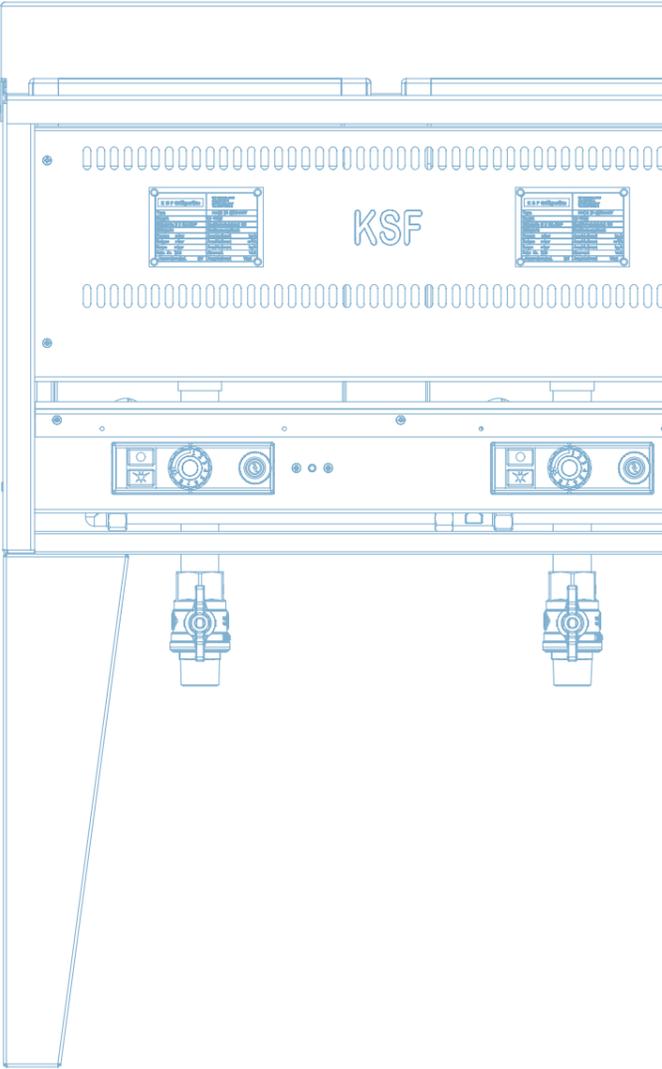
### Technische Daten:

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Rostfläche (mm):          | 1600 x 435                      |
| Anzahl Brenner(GAS):      | 8                               |
| Gewicht (kg):             | 74                              |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 2.4 kg/h 30.6 kW                |
| Propan 30 mbar:           | 2.4 kg/h 30.1 kW                |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 1655 x 600 x 300                |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M27 x 1.5 Propangas oder ½ Zoll |





# Gasfritteuse



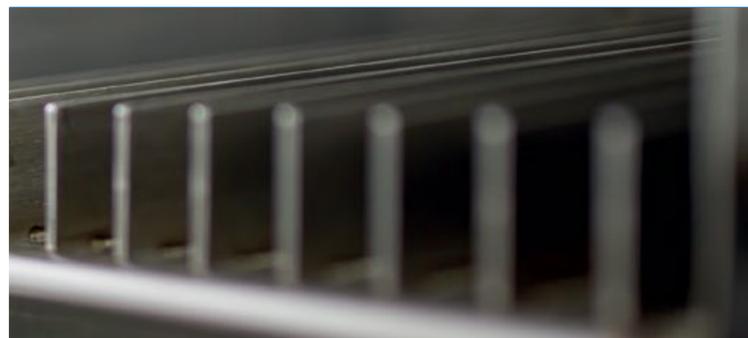


## FRITTEUSE L8V / LD8V



Durch die unkomplizierte Bedienung einer KSF-Fritteuse sparen Sie Zeit und bekommen ein hochqualitatives Frittierergebnis bei Leistung mit 1,5 kW je Liter.

Isolierende Luftkammer-Konstruktion, weniger Hitzeabgabe an den seitlichen Außenflächen, sparsam im Gasverbrauch.



### Highlights

- > doppelwandiges Blechgehäuse = gute Wärmeisolierung (außer Abgasschacht)
- > 3-seitig ohne störende Be- und Entlüftungsöffnungen, dadurch platzsparender Einbau möglich
- > Fritteusenbecken aus Edelstahl, daher leichter zu reinigen
- > längere Standzeit des Frittieröls
- > 12 kW Leistung auf 8 Liter Öl - daher geringerer Abfall der Frittiertemperatur
- > gut schließender Deckel
- > hochwertige Frittierkörbe
- > einfacher Aus- und Einbau des Fritteusenbeckens

Fritteusenkorhalterung

Fritteusenkorb Standard

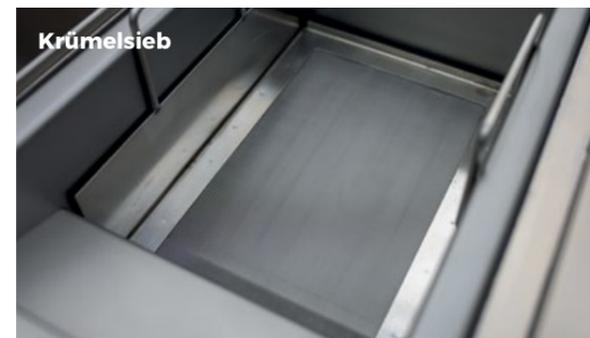
### Optionen

Fritteusenkorb halbe Größe

Ventilschutzbügel über Regelventil



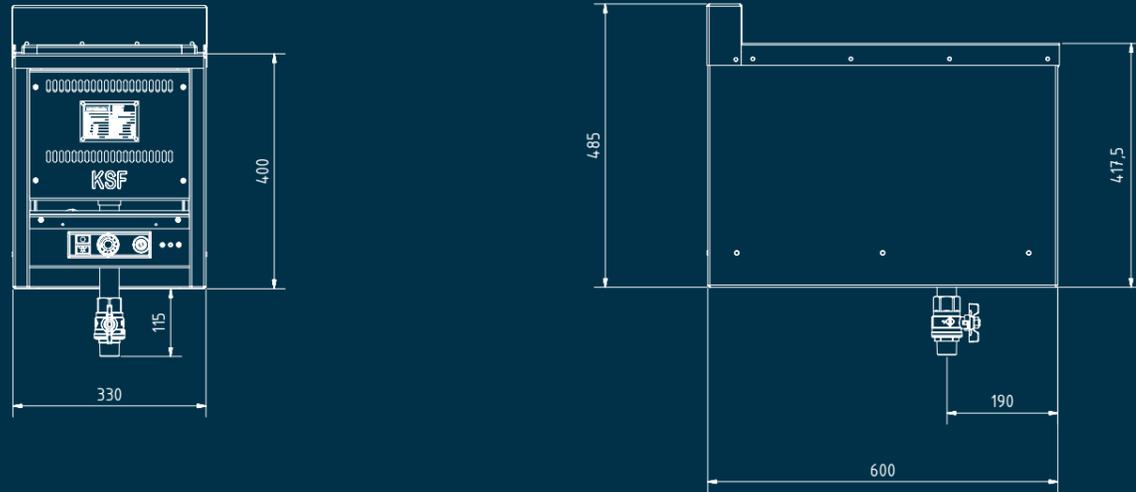
Krümelsieb



Fritteusen-Deckel mit Spannverschluss



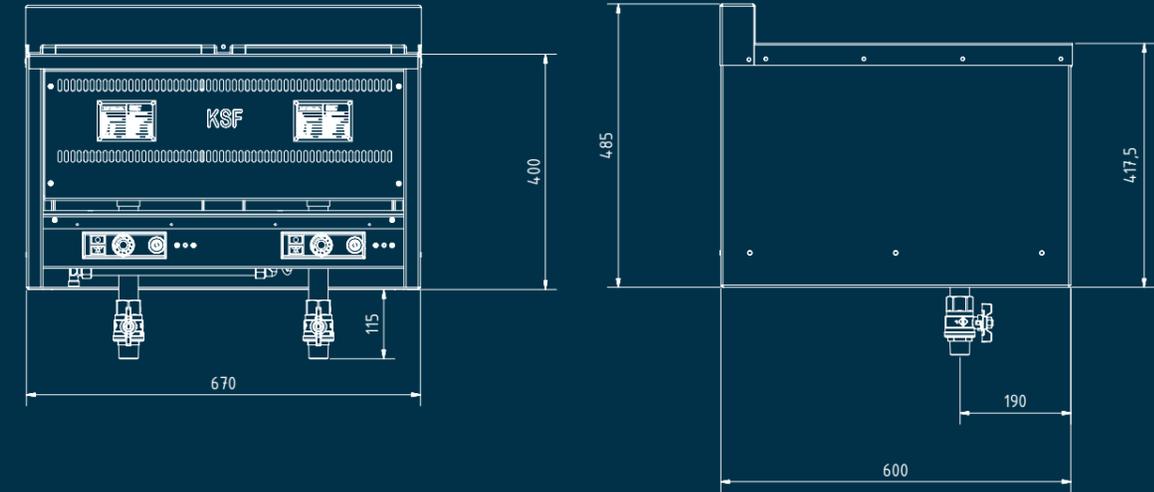
## Fritteuse L8V



### Technische Daten:

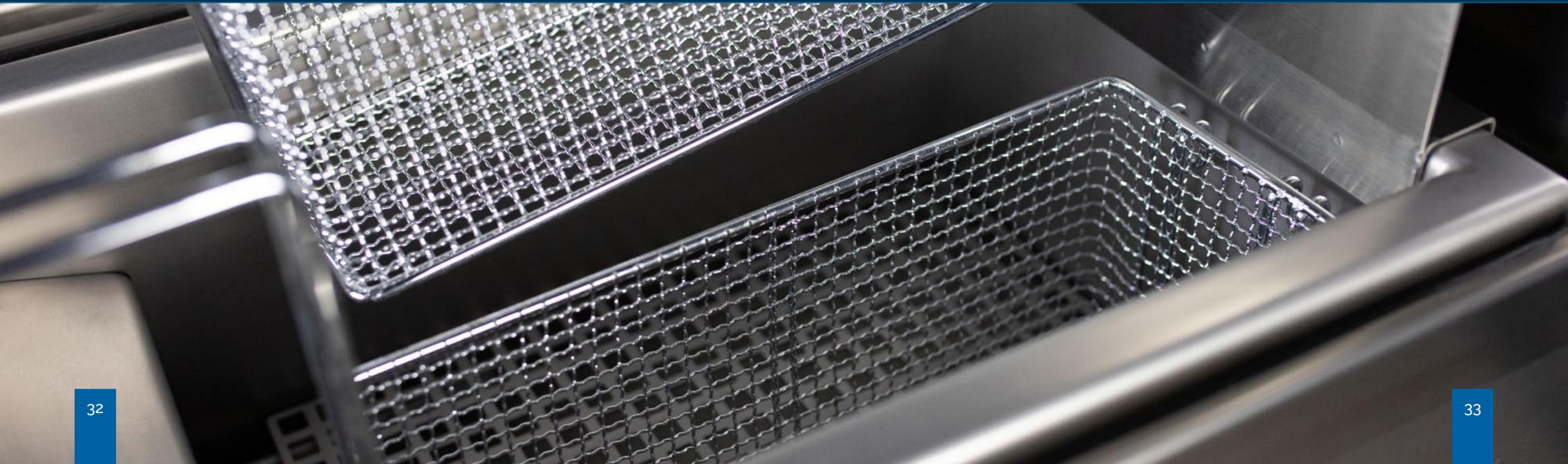
|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Fassungsvermögen (L):     | 8                                 |
| Anzahl Körbe:             | 1                                 |
| Gewicht (kg):             | 31                                |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                   |
| Propan 50 mbar:           | 0,95 kg/h 12,0 kW                 |
| Propan 30 mbar:           | 0,73 kg/h 9,2 kW                  |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 330 x 600 x 485 inkl Abgasschacht |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                        |
| Anschluss:                | M18 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll   |

## Fritteuse LD8V

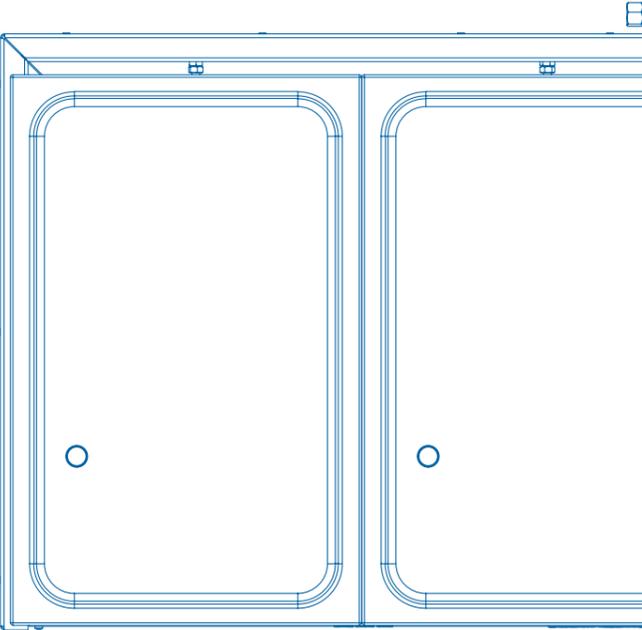
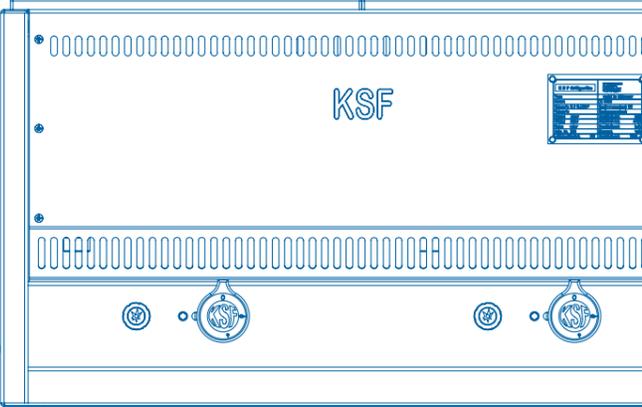


### Technische Daten:

|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Fassungsvermögen (L):     | 2 x 8                             |
| Anzahl Körbe:             | 2                                 |
| Gewicht (kg):             | 57                                |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                   |
| Propan 50 mbar:           | 1,90 kg/h 24,0 kW                 |
| Propan 30 mbar:           | 1,46 kg/h 18,4 kW                 |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 670 x 600 x 485 inkl Abgasschacht |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                        |
| Anschluss:                | M18 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll   |



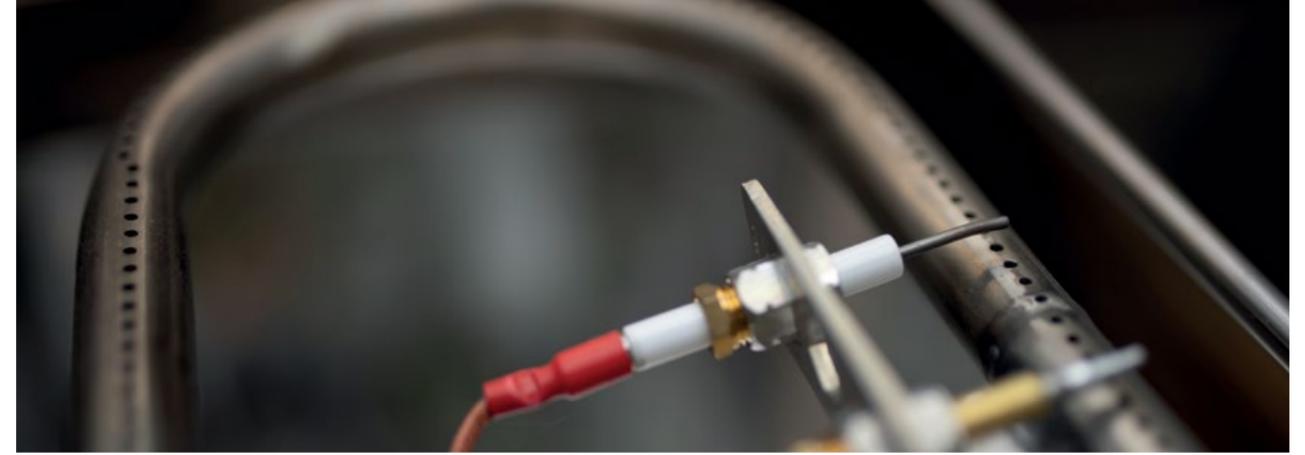
# Bain Marie



# WARMHALTEGERÄT BAIN MARIE



Die Bain Marie wurde für den professionellen Einsatz konzipiert, um Ihre Speisen über einen längeren Zeitraum warmzuhalten. Sie hat das doppelwandige Gehäuse, sowie ein Wasserbecken aus hochwertigem Edelstahl in der 1/1 Gastronormgröße. Desweiteren befindet sich ein regulierbarer Gasbrenner im unteren Bereich, ebenfalls aus Edelstahl. Die Piezozündung sowie der Gasregler befinden sich im Frontbereich.

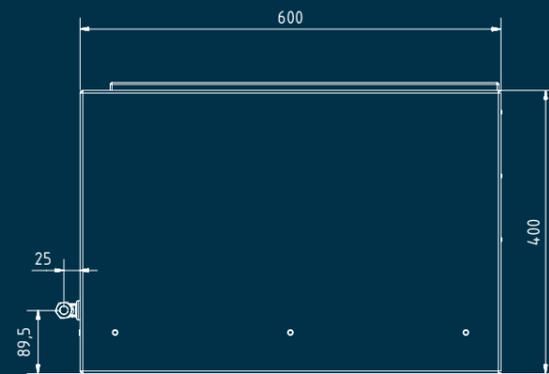
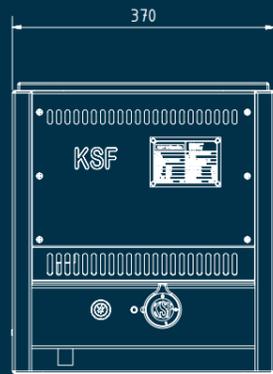


## Highlights

- > Bain Marie in GN-Norm
- > doppelwandiges Blechgehäuse = gute Wärmeisolierung
- > 3-seitig ohne störende Be- und Entlüftungsöffnungen, dadurch platzsparender Einbau möglich



## Bainmarie 1/1 GN

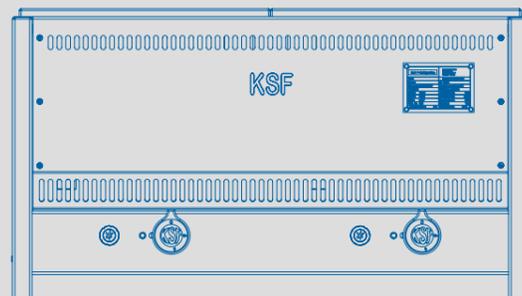


### Technische Daten:

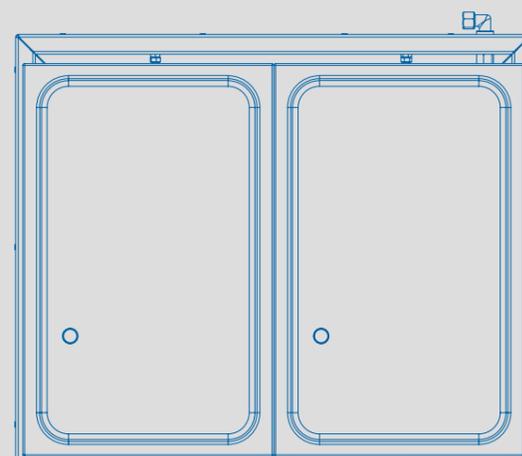
|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Fassungsvermögen (L):     | 26,5                            |
| Anzahl Brenner(GAS):      | 1                               |
| Anzahl Elektroheizkörper: | 1 (1,7 kW/230V)                 |
| Gewicht (kg):             | 31                              |
| <b>Verbrauch/Leistung</b> |                                 |
| Propan 50 mbar:           | 0,22 kg/h 2,8 kW                |
| Propan 30 mbar:           | 0,18 kg/h 2,3 kW                |
| Außenmaße BxTxH (mm):     | 370 x 600 x 400                 |
| Werkstoff Edelstahl:      | V2A 1.4301                      |
| Anschluss:                | M22 x 1,5 Propangas oder ½ Zoll |

# PROFITIEREN SIE VON UNSERER ERFAHRUNG IN DER METALL- VERARBEITUNG.

## Optionen



verschiedene Gerätegrößen



GN-Behälter in verschiedenen Größen

HABEN SIE BEDARF AN PROFESSIONELLER METALLVERARBEITUNG?

Zuverlässig, professionell & perfekt.

Laserschneiden - Schneiden mit Schlagschere - Gravieren - Stanzen - Prägen -  
Bördeln - Entgraten - Biegen - Drücken - Schweißen - Schleifen - Beizen.

# Ihre Ansprechpartner

## im Verkauf



**Marius Schoida**  
Vertriebsleiter

+49.9467.71114-30  
marius.schoida@ksf.info



**Rosemarie Ertl**  
Verkauf

+49.9467.71114-15  
rosemarie.ertl@ksf.info

## in der Technik & Planung



**Thomas Ertl**  
Betriebsleiter

+49.9467.71114-10  
thomas.ertl@ksf.info



**Hans-Jürgen Albert**  
Produktionsleiter

+49.9467.71114-33  
hans-juergen.albert@ksf.info

## Kontakt

**KSF Grillgeräte GmbH**  
Anni-Sturz-Str. 1  
93489 Schorndorf  
Germany

Telefon: +49 9467 711140  
Telefax: +49 9467 7111499  
E-Mail: [info@ksf.info](mailto:info@ksf.info)  
Website: [www.ksf-grill.com](http://www.ksf-grill.com)

