

Saladette KBS 900

Saladette mit 3-seitig eingeschäumtem Verdampfer. Isolierung 45 mm; dadurch geringerer Energieverbrauch. Temperatur mittels elektronischem Thermostat regelbar. Digitale Temperaturanzeige. Beleuchteter Ein-/Ausschalter. Der Fettfilter befindet sich hinter der abschließbaren Maschinenblende, ist leicht herausnehmbar und waschbar. Rostmaß GN 1/1. Maximal können 5 Roste inkl. 5 Paar kipp sichere Auflageschienen (Zubehör) pro Türfach eingebracht werden. Für eine optimale Luftführung im Kühltisch befindet sich im Bodenbereich hinter jeder Tür ein zusätzlicher Rost. Türdichtungen servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Schneidbrett aus Polyethylen, Boden als Wanne ausgebildet und konisch zulaufend, mittig Tauwasserablauf. Lieferung ohne GN-Behälter.

Artikel-Nr.: 340210
GTIN: 4059395003352



Produktvorteile:

- Saladette CNS 18/10
- Werkstoff CNS (AISI 304 / DIN 1.4301)
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Energiesparend
- 45 mm Isolierung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Für GN Schalen bis 150 mm Tiefe
- 5 Zwischenstege
- Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kipp sichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Schneidbrett aus Polyethylen
- Servicefreundlich
- Herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

Produktvorteile:

- Saladette CNS 18/10
- Werkstoff CNS (AISI 304 / DIN 1.4301)
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Energiesparend
- 45 mm Isolierung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Für GN Schalen bis 150 mm Tiefe
- 5 Zwischenstege

- Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Schneidbrett aus Polyethylen
- Servicefreundlich
- Herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

Technische Daten:

Geräteart	Saladette
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Abmessungen außen:	
Breite	900 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	875 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	2
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Links/Rechts
Bestückung	GN
Bestückungsmöglichkeit	2x GN 1/4 und 4x GN 1/3 und 4x GN 1/6
Behältertiefe	150 mm
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,155 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	81 kg
Serienzubehör	5 Zwischenstege, pro Tür 1 Rost GN 1/1 rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen und Schneidbrett aus Polyethylen
SWS	Ja
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	38 °C
Raumfeuchte bis	60 %
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	45 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	70 g



Saladette KBS 900

Saladette mit 3-seitig eingeschäumtem Verdampfer. Isolierung 45 mm; dadurch geringerer Energieverbrauch. Temperatur mittels elektronischem Thermostat regelbar. Digitale Temperaturanzeige. Beleuchteter Ein-/Ausschalter. Der Fettfilter befindet sich hinter der abschließbaren Maschinenblende, ist leicht herausnehmbar und waschbar. Rostmaß GN 1/1. Maximal können 5 Roste inkl. 5 Paar kippsichere Auflageschienen (Zubehör) pro Türfach eingebracht werden. Für eine optimale Luftführung im Kühltsch befindet sich im Bodenbereich hinter jeder Tür ein zusätzlicher Rost. Türdichtungen servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Schneidbrett aus Polyethylen, Boden als Wanne ausgebildet und konisch zulaufend, mittig Tauwasserablauf. Lieferung ohne GN-Behälter.

Artikel-Nr.: 340210

GTIN: 4059395003352



Produktvorteile:

- Saladette CNS 18/10
- Werkstoff CNS (AISI 304 / DIN 1.4301)
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Energiesparend
- 45 mm Isolierung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Für GN Schalen bis 150 mm Tiefe
- 5 Zwischenstege
- Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Schneidbrett aus Polyethylen
- Servicefreundlich
- Herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

Produktvorteile:

- Saladette CNS 18/10
- Werkstoff CNS (AISI 304 / DIN 1.4301)
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Energiesparend
- 45 mm Isolierung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Für GN Schalen bis 150 mm Tiefe
- 5 Zwischenstege
- Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Schneidbrett aus Polyethylen
- Servicefreundlich
- Herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

Technische Daten:

Geräteart	Saladette
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	900 mm

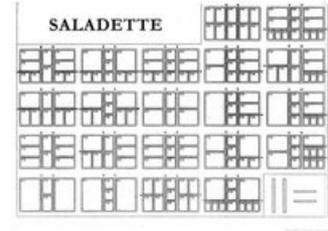
Tiefe	700 mm
Höhe	875 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	2
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Links/Rechts
Bestückung	GN
Bestückungsmöglichkeit	2x GN 1/4 und 4x GN 1/3 und 4x GN 1/6
Behältertiefe	150 mm
Außenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,155 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	81 kg
Serienzubehör	5 Zwischenstege, pro Tür 1 Rost GN 1/1 rilsaniert weiß und 2 Paar kippbare Auflegeschieben und Schneidbrett aus Polyethylen
SWS	Ja
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	38 °C
Raumfeuchte bis	60 %
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	45 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	70 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	247 l
--------------	-------

Weitere Ansichten





Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Auflagenschienenpaar KTM Serie, Saladette
Auflagenschienenpaar für KTM Serie, Saladetten und KU 355
GTIN: 4059395091991

Artikel-Nr.: 90022

Rost KTM Serie, Saladette
Rost für KTM und KT Serie, Saladetten und KU 355
GTIN: 4059395092004

Artikel-Nr.: 90023

KBS 900 Deckel abgewinkelt
für bauseitige Montage

GTIN: 4059395093506

Artikel-Nr.: 999021

Bodenrost KTM-Serie und Saladetten
Bodenrost für KTM-Serie und Saladetten
GTIN: 4059395093452

Artikel-Nr.: 808941

Mobiler Rahmen zum Unterbau Baureihe KBS 900
GTIN: 4059395029901

Artikel-Nr.: 828962

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung
GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Ersatzteile

Keine Ergebnisse

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de