

Großraum-Durchschub-Kistenspülmaschine KBS Gastroline 1717 APWI

Die leistungsstarke Kistenspülmaschine mit Edelstahl-Wärmerückgewinnung wurde für den professionellen Einsatz in Großküchen, Lebensmittelbetrieben und Industrieumgebungen entwickelt. Die integrierte Wärmerückgewinnung sorgt für eine effiziente Energienutzung und ist für den Betrieb an Osmoseanlagen geeignet. Mit einem großzügigen Korbmaß von 1310 x 700 mm und einer maximalen Einschubhöhe von 850 mm ist sie ideal für große Spülgüter wie E2-Kisten, Bleche, Tablett und GN-Behälter.

Das Gerät besteht aus hochwertigem Edelstahl sowohl im Innen- als auch im Außenbereich und überzeugt durch eine robuste, langlebige Konstruktion. Die doppelwandige Bauweise und die doppelwandige Tür minimieren den Wärmeverlust und tragen zu einer reduzierten Geräuschentwicklung bei. Die Bedienung erfolgt über ein farbcodiertes LCD-Display mit elektronischer Steuerung und Soft-Touch-Funktion, während die digitale Temperaturanzeige eine präzise Kontrolle der Spülprozesse ermöglicht.

Vier standardisierte Spülprogramme mit Laufzeiten von 180, 300, 360 und 420 Sekunden sowie sechs Spezialprogramme bieten flexible Einsatzmöglichkeiten. Ein Selbstreinigungsprogramm erleichtert die Wartung und sorgt für hygienische Betriebsbedingungen, während das Selbstdiagnosesystem eine frühzeitige Fehlererkennung ermöglicht. Die Thermostoppfunktion stellt sicher, dass die Nachspülung erst startet, wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist. Ein integrierter Türenkontaktschalter sorgt für zusätzliche Sicherheit während des Betriebs.

Die Kistenspülmaschine ist mit Smart Wasch- und Nachspülarman aus Edelstahl ausgestattet, die eine gleichmäßige Wasserverteilung gewährleisten. Die Ablaufpumpe mit Teilwassertankentleerung optimiert den Wasserverbrauch, während das Duoflow-Pumpensystem eine effiziente Reinigung sicherstellt. Doppelfilter und Tankflächensiebe tragen zur Schmutzaufnahme bei und verlängern die Lebensdauer des Geräts.

Eine elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe gewährleistet eine präzise und wirtschaftliche Reinigungsmittelzufuhr. Der tiefgezogene Tank ermöglicht eine einfache Reinigung und trägt zu hohen Hygienestandards bei. Das integrierte Boilersicherheitsthermostat sorgt für eine konstante Wassertemperatur und zuverlässige Spülergebnisse. Mit einer maximalen Spüleistung von 30 Körben pro Stunde ist die Maschine für den intensiven Einsatz konzipiert.

Als Serienzubehör ist ein Universalkorb aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Ausgleichsfüße ermöglichen eine flexible Anpassung an verschiedene Standorte. Das Gerät ist nicht steckerfertig und sollte von einer Fachkraft installiert werden, um eine einwandfreie Funktion und die Einhaltung aller technischen Anforderungen sicherzustellen. Diese Kistenspülmaschine bietet eine innovative Lösung für Betriebe mit hohem Spülaufkommen und höchsten Hygieneanforderungen. (Dieser Text wurde durch den Einsatz von Chat GPT erstellt)

Inbetriebnahme und Einwasch-Service: Auf Wunsch können wir Ihre KBS Spülmaschine direkt vor Ort durch einen autorisierten Service-Partner in Betrieb nehmen. Hierbei erfolgt der Anschluss des Gerätes an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen, die exakte Einstellung der Dosierungen und das Einwaschen. Diese Maßnahme garantiert Ihnen eine reibungslose Erst-Inbetriebnahme unter Berücksichtigung der Installationshinweise, sowie die bestmögliche Entfaltung der Spülqualitäten Ihrer Spülmaschine.

Weitere Einzelheiten und die Kosten erhalten Sie **hier**.



Artikel-Nr.: 20521027
GTIN: 4059395068870



Produktvorteile:

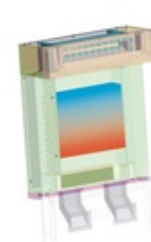
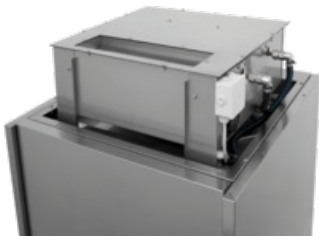
- Kistenspülmaschine

- Mit Edelstahl-Wärmerückgewinnung
- Gerät nicht steckerfertig
- Korbmaß 1310 x 700 mm
- Maximale Einschubhöhe 850 mm
- Für große Spülgüter wie E2 und E3 Kisten, Bleche, Tablett, GN-Behälter
- Außen- und Innenmaterial aus Edelstahl
- Doppelwandige Konstruktion
- Doppelwandige Tür
- Farbcodiertes LCD-Display
- Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- Digitale Temperaturanzeige
- 4 Spülprogramme
- 6 Spezialprogramme
- Selbstreinigungsprogramm
- Selbstdiagnoseprogramm
- Eingebauter Türenkontaktschalter
- Thermostoppfunktion
- Smart Wasch- und Nachspülarne aus Edelstahl
- Ablaufpumpe mit Teilwassertankentleerung
- Doppelfilter und Tankflächensiebe
- Duoflow-Pumpensystem
- Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- Tiefgezogener Tank
- Boilersicherheitsthermostat
- 4 Spülprogramme 180/300/360/420 Sekunden
- Spüleistung Maximal 20 Körbe pro Stunde
- 8 Spezialprogramme
- Selbstreinigungsprogramm
- Selbstdiagnosesystem
- Serienzubehör 1 Universalkorb aus Edelstahl
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Technische Daten:

Geräteart	Haubenspülmaschinen
Produktgruppe	E
Abmessungen außen:	
Breite	1465 mm
Tiefe	857 mm
Höhe	2187 mm
Aufstellart	Standgerät
Selbstreinigung	Ja
Steuerung	Elektronisch
Außenmaterial	Edelstahl AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	15,5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	327 kg
Serienzubehör	1 Universalkorb aus Edelstahl
SWS	Ja
Konstruktion	Doppelwandig
Einschubhöhe	850 mm
Korbgröße	1310x700 mm
Spülprogramme	11
Waschzeit pro Zyklus	180/300/360/420 Sekunden
Waschtemperatur bis	72 °C
Nachspültemperatur bis	80 °C
Maximale Korbleistung	20 pro Stunde bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur bei 2 bar
Pumpenleistung	5400 W
Boilerart	Druckunabhängig
Boilerheizung	10 kW
Tankheizung	10 kW
Tankinhalt	131 L
Boilerinhalt	17 L
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	6 L bei 2 bar Wasserdruck
Klarspülmitteldosiergerät	Ja
Spülmitteldosiergerät	Ja
Ablauf-/Laugenpumpe	Ja
Druckerhöhungspumpe	Ja
Wärmerückgewinnung	Ja
Einspülservice Kosten Rechner	480 €

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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