

## Salatbar, Frühstücksbuffet Isola 6 M VT VR Umluftkühlung 6x GN 1/1

Diese hochwertige Salatbar für den professionellen Buffetbereich ist die ideale Lösung für Hotels, Betriebsrestaurants, Kantinen und Frühstücksbuffets. Sie verbindet modernes Design mit zuverlässiger Kühl- und Wärmetechnik und sorgt für eine ansprechende, hygienische und effiziente Speisenpräsentation im täglichen Gastronomiebetrieb.

Die elegante Außenverkleidung in laminiertes Holzoptik Graphitgrau / Tokyo Fabric fügt sich harmonisch in moderne Gastronomiekonzepte ein, während die Innenwannen aus Edelstahl AISI 304 höchste Hygienestandards und Langlebigkeit garantieren. Der Temperaturbereich von +4 °C bis +10 °C gewährleistet eine sichere Kühlung frischer Zutaten wie Salate, Aufschnitte, Desserts oder Frühstückskomponenten.

Dank stiller Kühlung, beschichtetem Verdampfer und automatischer Abtauung arbeitet die Salatbar besonders wartungsarm und zuverlässig. Das umweltfreundliche Kältemittel R290 sorgt zusätzlich für einen energieeffizienten und nachhaltigen Betrieb.

Ein besonderes Highlight ist der höhenverstellbare, elektrisch betriebene Plexiglas-Hustenschutz, der separat schaltbar ist und sowohl Hygiene als auch Komfort für Gäste und Personal erhöht. Die integrierte LED-Beleuchtung (3000–6500 K) unter der Plexiglashaube setzt Speisen optimal in Szene und ist ebenfalls separat schaltbar.

Für maximale Bedienfreundlichkeit verfügt das Gerät über eine elektronische Soft-Touch-Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Ergänzend ist eine Bain-Marie mit 300 W Infrarot-Wärmelampe unter dem Hustenschutz montiert und über eine Dixell-Steuerung geregelt – ideal für kombinierte Kalt- und Warmanwendungen im Buffetbereich.

Optionales Zubehör wie Tabletttrutschen ermöglicht eine flexible Anpassung an individuelle Buffet- und Gästekonzepte.



Artikel-Nr.: 23501157  
GTIN: 4059395072471

### Produktvorteile:

- Professionelle Salatbar für Frühstücks- & Buffetbereiche
- Einsatz in Hotels, Kantinen, Betriebsrestaurants & Gemeinschaftsverpflegung
- Außenverkleidung in laminiertes Holzoptik Graphitgrau
- Innenwannen aus Edelstahl AISI 304
- Umweltfreundliches Kältemittel R290
- Umluftkühlung
- Für 6 GN 1/1 Behälter mit maximal 150 mm Höhe
- Mindesteinbringtiefe GN Behälter Höhe 40 mm
- Beschichteter Verdampfer
- Automatische Abtauung
- Zwischenablage bis max. 10 kg belastbar
- Elektrisch höhenverstellbarer Plexiglas-Hustenschutz, separat schaltbar
- Energieeffiziente LED-Beleuchtung (3000–6500 K), separat schaltbar
- Elektronische Soft-Touch-Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Rollen am Unterbau für leichte Mobilität
- Optional erhältlich Tabletttrutschen

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Salatbar
<b>Produktgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	2124 mm

Tiefe	750 mm
Höhe	1423 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	4 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Bestückung	GN 1/1
Behältertiefe	150 mm
Anzahl Behälter	6
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Laminierte Holzoptik Graphitgrau
Innenmaterial	Edelstahlwanne
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,560 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	225 kg
Serienzubehör	elektrische Haubenbetätigung
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	+30 °C
Raumfeuchte bis	55 %
Kühlung	Stille
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

## Energiedaten

Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Lichtquellenart	LED

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Isola 6 Tabletrutsche lange Seite

GTIN: 4059395073263

Artikel-Nr.: 23500164

---

### Isola 4 Tabletrutsche kurze Seite

GTIN: 4059395073270

Artikel-Nr.: 23500165

---

### KBS Stapler Entladehilfe

GTIN: 4059395069464

Artikel-Nr.: 173

---

### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)