

## Kühlwanne mit stiller Kühlung Modul 3 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

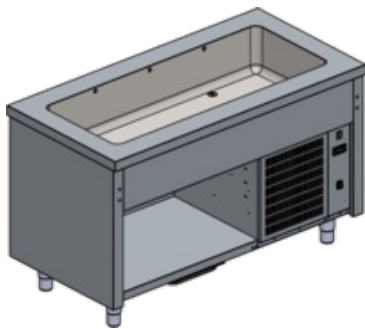
Diese Kühlwanne ist ein Produkt von KBS Gastrotechnik und wurde speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie, Kantinen und Betriebsrestaurants entwickelt. Als leistungsstarkes Modul innerhalb des flexiblen Speisenausgabesystems Cube überzeugt sie durch zuverlässige stille Kühlung, hochwertige Verarbeitung und maximale Anpassungsfähigkeit im modernen Laden- und Thekenbau.

Die Kühlwanne verfügt über einen eingeschäumten Verdampfer, der für eine gleichmäßige, energieeffiziente Temperaturverteilung sorgt. Dank der stillen Kühlung eignet sich das System ideal für offene Ausgabebereiche, Front-Cooking-Zonen und Buffetlandschaften, da keine störenden Lüftergeräusche entstehen. Die elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige ermöglicht eine präzise Kontrolle der Kühlleistung – optimal für die hygienisch sichere Präsentation sensibler Speisen.

Die Wanne ist bündig mit einer Edelstahlkante verarbeitet und für GN-Behälter bis 200 mm Höhe ausgelegt. Das erleichtert die Integration in bestehende GN-Konzepte und sorgt für maximale Flexibilität im täglichen Betrieb. Ein im Boden integrierter Kondenswasserabfluss unterstützt die einfache Reinigung und trägt zu einem hygienischen Arbeitsumfeld bei.

Der Unterbau ist funktional und robust konzipiert:

Ein offenes, bedienerseitiges Schrankfach ermöglicht schnellen Zugriff auf Arbeitsmaterialien. Front- und Seitenflächen im Edelstahl-Finish unterstreichen die professionelle Optik und gewährleisten Langlebigkeit im intensiven Gastronomiealltag. Stabile Edelstahlfüße sorgen für sicheren Stand.



Artikel-Nr.: 330131  
GTIN: 4059395073683

### Produktvorteile:

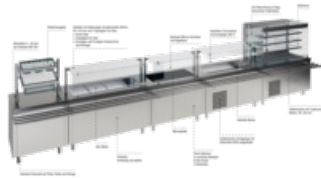
- Kühlwanne
- Speisenausgabesystem Cube
- Stille Kühlung
- Modul 3 GN 1/1
- Kühlwanne mit eingeschäumten Verdampfer,
- Kühlwanne bündig mit Edelstahlkante
- Kühlwanne geeignet für GN-Behälter bis max. 200 mm Höhe
- Einfach Reinigung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Kondenswasserabfluss im Boden
- Unterbau mit bedienerseitigem offenem Schrankfach
- Unterbau Edelstahl-Finish frontseitig und seitlich
- Unterbau mit Edelstahlfüßen

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Speisenausgabe
<b>Produktgruppe</b>	D
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1200 mm
<b>Tiefe</b>	750 mm
<b>Höhe</b>	900 mm
<b>Temperaturbereich von</b>	4 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	10 °C
<b>Bestückung</b>	GN 3/1
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (230V)

Anschlusswert Elektro	0,22 kW
Bruttogewicht	143 kg
Kühlung	Stille
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Rohrtabletrutsche Modul 3 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395073843

Artikel-Nr.: 330186

---

### Hustenschutz Einzelglas gerade Modul 3 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395073904

Artikel-Nr.: 330191

---

### Hustenschutz Doppelglas gerade Modul 3 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395073935

Artikel-Nr.: 330194

---

### Hustenschutz Einzel- und Frontglas gerade Modul 3 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395073966

Artikel-Nr.: 330197

---

### LED-Beleuchtungseinsatz Modul 3 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

GTIN: 4059395074093

Artikel-Nr.: 330202

---

[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)**