

Kühlwanne mit Umluftkühlung Modul 3 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

Die Kühlwanne ist ein Produkt von KBS Gastrotechnik und wurde speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie, Betriebsrestaurants und Kantinen entwickelt. Als Bestandteil des modularen Speisenausgabesystems Cube überzeugt sie durch leistungsstarke Umluftkühlung, hygienisches Design und maximale Flexibilität im Ladenbau.

Die integrierte Umluftkühlung mit gekühltem Luftschleier sorgt für eine konstante Temperaturverteilung und zuverlässige Frische Ihrer Speisen. Der eingeschäumte Verdampfer in der Kühlwanne gewährleistet eine hohe Energieeffizienz und gleichmäßige Kühlleistung. Dank des klappbaren, beschichteten Verdampfers ist eine besonders einfache und schnelle Reinigung möglich – ideal für den anspruchsvollen Dauerbetrieb.

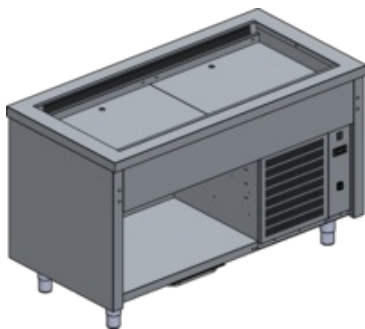
Die Kühlwanne ist bündig mit einer Edelstahlkante verarbeitet und für GN-Behälter bis maximal 40 mm Höhe geeignet. Der integrierte Kondenswasserabfluss im Boden unterstützt eine hygienische Nutzung. Die präzise elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige ermöglicht eine exakte Kontrolle der Kühlparameter.

Der stabile Unterbau verfügt über ein bedienerseitiges offenes Schrankfach, eine hochwertige Edelstahl-Ausführung front- und seitlich sowie robuste Edelstahlfüße. Optional sind Rollen für flexible Einzelaufstellungen erhältlich.

Als Teil eines modularen Baukastensystems eignet sich die Kühlwanne optimal für individuelle Speisenausgaben, Thekenanlagen und Ausgabestrecken. Unterschiedliche Designoptionen – Edelstahl-Finish, lackiertes Edelstahl, Holz-Finish oder individuelle Klebefolien – ermöglichen eine perfekte Anpassung an Ihr Gastronomiekonzept.

Das System ist erweiterbar um Warmausgabeelemente (Bain-Marie), Warmhalteplatten mit Glaskeramik, Kühlplatten mit stiller Kühlung, Kühlvitrienen mit Glasaufsätzen, Neutralelemente, Kassen- und Eckelemente, Warmtellerheber, Tabletrutschen, Hustenschutz mit Glaselementen sowie LED- oder Halogenbeleuchtungseinsätze.

Diese Kühlwanne bietet eine professionelle, flexible und langlebige Lösung für moderne Speisenausgaben im B2B-Bereich.



Artikel-Nr.: 330152
GTIN: 4059395073713

Produktvorteile:

- Kühlwanne
- Speisenausgabesystem Cube
- Modul 3 GN 1/1
- Umluftkühlung
- Gekühlter Luftschleier
- Kühlwanne mit eingeschäumten Verdampfer,
- Kühlwanne bündig mit Edelstahlkante
- Kühlwanne geeignet für GN-Behälter bis max. 40 mm Höhe
- Einfach Reinigung
- Beschichteter Verdampfer klappbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Kondenswasserabfluss im Boden
- Unterbau mit bedienerseitigem offenem Schrankfach
- Unterbau Edelstahl-Finish frontseitig und seitlich
- Unterbau mit Edelstahlfüßen

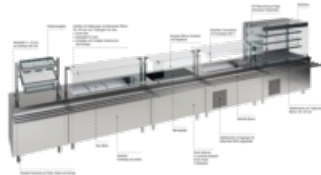
Technische Daten:

Geräteart	Speisenausgabe
Produktgruppe	D

Abmessungen außen:

Breite	1200 mm
Tiefe	750 mm
Höhe	900 mm

Temperaturbereich von	4 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Bestückung	GN 3/1
Anschlußart	Anschlussfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,6 kW
Bruttogewicht	143 kg
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Weitere Ansichten**Sonderzubehör gegen Mehrpreis:**

**Rohtabletrutsche 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

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