

Kühlvitrine Umluft Modul 2 GN 1/1 für Speisenausgabesystem Cube

Diese Kühlvitrine ist ein Produkt von KBS Gastrotechnik und wurde speziell für professionelle Speisenausgaben in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Als Bestandteil des modularen Baukastensystems Cube eignet sie sich ideal für den Einsatz im Ladenbau, in Kantinen sowie für lineare Ausgabestrecken im Restaurant- und Cateringbereich.

Die Kühlvitrine mit hochwertigem Glasaufbau arbeitet mit stiller Kühlung und sorgt durch einen gekühlten Luftschleier in der Wanne für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Die Kühlwanne ist mit einem eingeschäumten Verdampfer ausgestattet und bündig mit einer robusten Edelstahlkante verarbeitet – hygienisch, langlebig und praxisgerecht. Geeignet für GN-Behälter bis maximal 40 mm Höhe, bietet sie Flexibilität bei der Speisenpräsentation.

Der beschichtete, klappbare Verdampfer erleichtert die Reinigung und Wartung erheblich. Die elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige ermöglicht eine präzise Kontrolle der Kühlleistung. Ein integrierter Kondenswasserabfluss im Boden unterstützt den hygienischen Betrieb im täglichen Einsatz.

Der Unterbau verfügt über ein offenes Schrankfach auf der Bedienerseite und überzeugt durch ein hochwertiges Edelstahl-Finish an Front und Seiten. Robuste Edelstahlfüße sorgen für einen sicheren Stand. Optional sind Räder für mobile Einzelaufstellung sowie beheizte Unterbauten erhältlich.

Das modulare System bietet maximale Planungsfreiheit: Wählen Sie zwischen vier Designvarianten – Edelstahl-Finish, lackiertes Edelstahl, Holz-Finish oder individuelle Klebefolien. Ergänzende Module wie Bain-Marie, Warmhalteplatten mit Glaskeramik, Kühlplatten, Umluft-Kühlvitrienen, Neutral-, Kassen- und Eckelemente, Warmtellerheber, Tabletrutschen, Hustenschutz mit Glaselementen sowie LED- oder Halogenbeleuchtung ermöglichen eine maßgeschneiderte Speisenausgabe.

Diese professionelle Kühlvitrine vereint effiziente Kühltechnik, hygienisches Design und maximale Modularität – ideal für wirtschaftliche und optisch ansprechende Ausgabekonzepte im B2B-Gastronomiebereich.



Artikel-Nr.: 330161
GTIN: 4059395073737

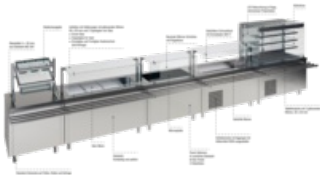
Produktvorteile:

- Kühlvitrine mit Kühlwanne
- Speisenausgabesystem Cube
- Modul 2 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	850 mm
Tiefe	750 mm
Höhe	1730 mm
Temperaturbereich von	3 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Bestückung	GN 2/1
Anschlußart	Anschlussfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,4 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	240 kg
Kühlung	Umluft/Luftschiefer
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

**Rohtabletrutsche Modul 2 GN 1/1
für Speisenausgabesystem Cube**

GTIN: 4059395073836

Artikel-Nr.: 330185

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