

Saladette KBS 902

Saladette KBS 902. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen: CNS 18/10, Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer, Elektronische Steuerung, Elektronische Digitalanzeige, Beleuchteter Ein-/Ausschalter, Visuelle Alarmanzeige, Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs, Umluftkühlung, 5 Zwischenstege, Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 1 Paar kippsichere Auflageschienen, Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation, Schneidbrett aus Polyethylen, Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf, Für GN Schalen bis 150 mm Tiefe, Herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung, Abschließbare Maschinenfachblende, Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung, Werkstoff CNS (AISI 304 / DIN 1.4301).

Technische Merkmale

Außenmasse B x T x H:	1045 x 700 x 875 mm
Öffnungssystem:	Volltür
Temperaturbereich von:	2 °C
Temperaturbereich bis:	8 °C
Anzahl der Türen:	2
Kapazität der Türen:	GN 1/1
Türanschlag:	Links/Rechts
Bestückung:	GN 1/1
Bestückungsmöglichkeit:	3x GN 1/1
Behältertiefe:	150 mm
Außenmaterial:	CNS
Innenmaterial:	CNS
Anschlußart:	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro:	0,175 kW
Spannung:	230 Volt
Bruttogewicht:	91 kg
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis:	38 °C
Raumfeuchte bis:	60 %
Kühlung:	Umluft
Tauwasserverdunstung:	Ja
Abtauung:	Automatisch
Kältemittel:	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Bruttoinhalt:	302 l

Artikel-Nr.: 340112

GTIN: 4059395003369

Typ: KBS 902

Lieferant: KBS

Stand: 3.2026

Für Druckfehler keine Haftung.