

Saladette KBS 903

Saladette mit 3-seitig eingeschäumtem Verdampfer, Temperatur mittels elektronischem Thermostat regelbar. Digitale Temperaturanzeige und beleuchteter Ein-/Ausschalter. Der Fettfilter befindet sich hinter der abschließbaren Maschinenblende, ist leicht herausnehmbar und waschbar. Rostmaß GN 1/1. Maximal können 5 Roste inkl. 5 Paar kippsichere Auflageschienen (Zubehör) pro Türfach eingebracht werden. Für eine optimale Luftführung im Kühlzettel befindet sich im Bodenbereich hinter jeder Tür einzätslicher Rost. Türdichtungen servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Schneidbrett aus Polyethylen, Boden als Wanne ausgebildet und konisch zulaufend, mittig Tauwasserablauf. Lieferung ohne GN-Behälter.



Artikel-Nr.: 340116
GTIN: 4059395003376



Produktvorteile:

- Saladette CNS 18/10
- Werkstoff CNS (AISI 304 / DIN 1.4301)
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- Für GN Schalen bis 150 mm Tiefe
- Herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- 5 Zwischenstege
- Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Schneidbrett aus Polyethylen
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen
- GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

Technische Daten:

Geräteart	Saladette
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	1368 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	870 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	3
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Links/Rechts/Rechts
Bestückung	GN
Bestückungsmöglichkeit	4x GN 1/1
Behältertiefe	150 mm
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS

Anschußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,235 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	122 kg
Serienzubehör	
5 Zwischenstege, pro Tür 1 Rost GN 1/1 rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen und Schneidbrett aus Polyethylen	
SWS	Ja
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	38 °C
Raumfeuchte bis	60 %
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	35 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3

Energiedaten

Bruttoinhalt	400 l
---------------------	-------

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Auflagenschienenpaar KTM Serie, Saladette

GTIN: 4059395091991

Artikel-Nr.: 90022

Rost KTM Serie, Saladette

GTIN: 4059395092004

Artikel-Nr.: 90023

Bodenrost KTM-Serie und Saladetten

GTIN: 4059395069181

Artikel-Nr.: 837549

Mobiler Rahmen zum Unterbau Baureihe KBS 903 und KTM 300

GTIN: 4059395029918

Artikel-Nr.: 828964

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de