

## Belegstation KBS 360

Belegstation mit 3-seitig eingeschäumtem Verdampfer, Temperatur mittels elektronischem Thermostat regelbar und digitale Temperaturanzeige. Beleuchteter Ein-/Ausschalter. Der Fettfilter befindet sich hinter der abschließbaren Maschinenblende, ist leicht herausnehmbar und waschbar. Die zwei Umluftventilatoren sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im Innenraum. Rostmaß GN 1/1. Maximal können 5 Roste inkl. 5 Paar kippsichere Auflageschienen (Zubehör) pro Türfach eingebracht werden. Für eine optimale Luftführung im Kühlisch befindet sich im Bodenbereich hinter jeder Tür ein zusätzlicher Rost. Türdichtungen servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. CNS-Arbeitsfläche 1370 x 456 mm (B x T), Boden als Wanne ausgebildet und konisch zulaufend, mittig Tauwasserablauf. GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.



Artikel-Nr.: 340124  
GTIN: 4059395003147

**I**SWS  
PLANBAR

### Produktvorteile:

- CNS 18/10
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Digitalanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Boden als Wanne ausgebildet, mittiger
- Für GN 1/6 Schalen bis 200 mm Tiefe
- 7 Zwischenstege
- Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

### Technische Daten:

Produktgruppe	A
<b>Abmessungen außen:</b>	
Breite	1370 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	1006 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Öffnungssystem</b>	Volltür
<b>Temperaturbereich von</b>	2 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	8 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	3
<b>Kapazität der Türen</b>	GN 1/1
<b>Bestückung</b>	GN 1/6
<b>Behältertiefe</b>	200 mm
<b>Anzahl Behälter</b>	8
<b>Aussenmaterial</b>	CNS
<b>Innenmaterial</b>	CNS
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	0,235 kW

<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	140 kg
<b>Serienzubehör</b>	
7 Zwischenstege, pro Tür 1 Rost GN 1/1 rilsaniert weiss und 2 Paar kippsichere Auflageschienen	
<b>SWS</b>	Ja
<b>Einsetzbar Umgebungstemperatur</b>	30 °C
<b>bis</b>	
<b>Raumfeuchte bis</b>	55 %
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Wandstärke Isolierung</b>	35 mm
<b>Kältemittel</b>	R 600a (Isobutan)/GWP 3

## Energiedaten

**Bruttoinhalt** 425 l

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Auflagenschienenpaar KTM Serie, Saladette

GTIN: 4059395091991

Artikel-Nr.: 90022

Rost 530x335mm

GTIN: 4059395094053

Artikel-Nr.: 823611

---

### Bodenrost KTM-Serie und Saladetten

GTIN: 4059395069181

Artikel-Nr.: 837549

---

### Schubladensatz 1/2 +1/2 für KTM Serie und Belegstationen

GTIN: 4059395040524

Artikel-Nr.: 828698

---

### 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)