

Saladette KBS 900

Saladette KBS 900. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen: 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, Energiesparend, 45 mm Isolierung, Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf, Für GN Schalen bis 150 mm Tiefe, 5 Zwischenstege, Pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 1 Paar kippsichere Auflageschienen, Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation, Schneidbrett aus Polyethylen, Servicefreundlich, Herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung, Abschließbare Maschinenfachblende, Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung, GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten.

Technische Merkmale

Außenmasse B x T x H:	900 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
Bestückungsmöglichkeit:	2x GN 1/4 und 4x GN 1/3 und 4x GN 1/6
Behältertiefe:	150 mm
Außenmaterial:	CNS
Innenmaterial:	CNS
Anschlußart:	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro:	0,155 kW
Spannung:	230 Volt
Bruttogewicht:	81 kg
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis:	38 °C
Raumfeuchte bis:	60 %
Kühlung:	Umluft
Tauwasserverdunstung:	Ja
Abtauung:	Automatisch
Kältemittel:	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Bruttoinhalt:	247 l

Artikel-Nr.: 340210

GTIN: 4059395003352

Typ: KBS 900

Lieferant: KBS

Stand: 3.2026

Für Druckfehler keine Haftung.