

## Kühltisch KT 3700 M ohne Arbeitsplatte

Der Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 der Serie KT überzeugt als Premiumgerät, der in Italien hergestellt wird, durch seine erstklassige Qualität und Vielseitigkeit. Das Außen- und Innenmaterial ist dreiseitig aus hochwertigem Edelstahl AISI 304 gefertigt, während die Rückwand aus robustem AISI 430 besteht.

Kühltisch ohne Arbeitsplatte mit der elektronischen Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige lassen sich Kühltemperaturen präzise einstellen und überwachen. Ein beschichteter Verdampfer im Innenraum, ausgestattet mit zwei Lüftern, gewährleistet eine effektive Umluftkühlung. Das umweltfreundliche Kältemittel R 290 sorgt dabei für eine nachhaltige und effiziente Kühlleistung. Der Kühltisch bietet weitere durchdachte Funktionen wie eine automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung sowie eine energiesparende 60 mm Isolierung. Die Türen schließen bei einem Winkel unter 100 Grad automatisch und sind mit einer eingelassenen, ergonomisch geformten Griffleiste versehen. Die leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung und der Innenboden, der als Wanne ausgebildet ist, ermöglichen eine einfache Reinigung und höchste Hygiene.

Die elektronische Steuerung verfügt zudem über HACCP-Alarmmeldungen für maximale Sicherheit. Für den praktischen Einsatz ist der Kühltisch mit zahlreichen Details ausgestattet: je Türfach ein Rost GN 1/1, der in kippsicheren C-Schienen geführt wird, eine abgekantete Arbeitsplatte (40 mm), die bei Bedarf bauseits abnehmbar ist, sowie höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße. Der Kühltisch bietet durch ein ausziehbares Maschinenfach und herausnehmbaren C-Schienen und Rasterleisten eine hohe Wartungsfreundlichkeit. Die Roste sind individuell höhenverstellbar, und die Side-by-Side-Aufstellung erweitert die Einsatzmöglichkeiten. Optional kann der Kühltisch mit einem rechts positionierten Aggregat, Ausschnitten für GN-Behälter oder Schubladen auf vollausziehbaren „Fulterer“-CNS-Teleskopschienen ausgestattet werden. Jede Schublade trägt ein maximales Gewicht von bis zu 30 kg. Der Kühltisch ist die ideale Lösung für professionelle Anforderungen und gewährleistet durch seine robuste Bauweise und intelligente Funktionen eine langfristige Investition in Qualität und Effizienz.



Artikel-Nr.: 737101  
GTIN: 4059395057409



### Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Ohne Arbeitsplatte
- Außen- und Innenmaterial dreiseitig: AISI 304
- Rückwand AISI 430
- Temperatur -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse 5, UT / RF +40 °C / 40 %
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beschichteter Verdampfer im Innenraum mit zwei Lüftern
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- 60 mm Energiespar Isolierung
- Tür unter 100 Grad selbstschließend
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Elektronische Steuerung mit HACCP-Alarmmeldungen
- Innenboden als Wanne ausgebildet
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Sockelbaufähig
- Serienzubehör im Lieferumfang enthalten je Türfach 1 Rost GN 1/1 in kippsicheren C Schienen geführt
- Side by Side Montagefähig
- Hohe Wartungsfreundlichkeit durch ausziehbares Maschinenfach
- Herausnehmbare C-Schienen und Rasterleisten
- Roste Höhenverstellbar
- Optional gegen Mehrpreis Aggregat rechts bestellbar
- Optional gegen Mehrpreis Verdampfer in CNS Ausführung
- Optional gegen Mehrpreis Ausschnitte für GN-Behälter möglich
- Optional gegen Mehrpreis Montage von Schubladen auf vollausziehbaren "Fulterer CNS-Teleskopschienen
- Optional gegen Mehrpreis CNS Verdampfer
- Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße um 15 mm

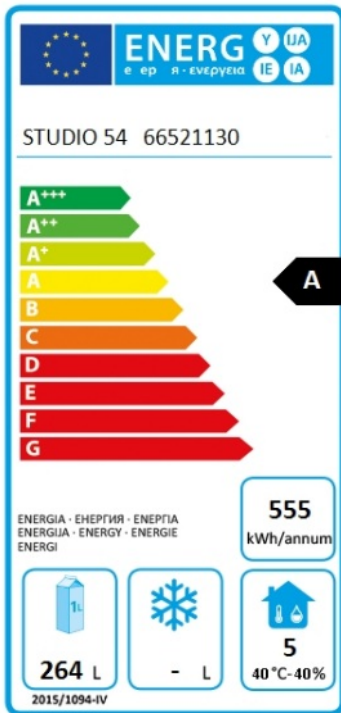
## Technische Daten:

Geräteart	Kühltisch
Produktgruppe	D
Abmessungen außen:	
Breite	1740 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	810 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 1/1
Arbeitsplatte	ohne
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,272 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	105 kg
Serienzubehör	Pro Tür 1 Rost GN 1/1, 1 Paar kipp sichere C Schienen und 1 Bodenrost
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	85 g

## Energiedaten

Bruttoinhalt	270 l
Nutzinhalt	264 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	555 kWh
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	22,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Herstellernummer	66521130
EPREL Registrierungsnummer	297025
EU-Label Verordnung	2015/1094-IV

Angaben nach der Verordnung (EU) 2015-1095 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.07.2016 gültigen (Änderung 01.07.2019 Verordnung (EU) 2015/1094-IV für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



**Sonderzubehör gegen Mehrpreis:**

---

**Schubladensatz 1/2 +1/2 Kühltschubladensatz  
werkseitiger Einbau**

GTIN: 4059395074291

Artikel-Nr.: 841154

---

**Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1 KT Serie  
werkseitiger Einbau**

GTIN: 4059395074307

Artikel-Nr.: 841155

---

**Schubladensatz 1/2 +1/2 Kühltschubladensatz**

GTIN: 4059395057591

Artikel-Nr.: 827701

---

**Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1 KT Serie**

GTIN: 4059395057607

Artikel-Nr.: 827702

---

**Auflageschiene für Rost zum Kühltsch Serie KT**

GTIN: 4059395057560

Artikel-Nr.: 827704

---

**Verdampfer CNS Ausführung Kühltsche Serie KT**

GTIN: 4059395057584

Artikel-Nr.: 827706

---

Rost CNS GN 1/1

GTIN: 4059395014785

Artikel-Nr.: 826791

---

Rädersatz 4 Rollen, davon 2 mit Bremse für KT Serie

GTIN: 4059395014808

Artikel-Nr.: 826793

---

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