

# Saladette KBS 903

Saladette mit drei Türen für 4x GN1/1



Artikel-Nr.: 340116  
GTIN: 4059395003376

Saladette mit 3-seitig eingeschäumtem Verdampfer, Temperatur mittels elektronischem Thermostat regelbar. Digitale Temperaturanzeige. 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 kipp sichere Auflageschienen (Zubehör) pro Türfach eingebracht werden. Türdichtungen servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Schneidbrett aus Polyethylen, Boden als Wanne ausgebildet und konisch zulaufend, mittig Tauwasserablauf. Lieferung ohne GN-Behälter.



## Technische Daten:

### Abmessungen außen:

|        |         |
|--------|---------|
| Breite | 1365 mm |
| Tiefe  | 700 mm  |
| Höhe   | 875 mm  |

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Aufstellart           | Standgerät |
| Öffnungssystem        | Volltür    |
| Temperaturbereich von | +2 °C      |
| Temperaturbereich bis | +8 °C      |
| Anzahl der Türen      | 3          |
| Kapazität der Türen   | GN 1/1     |
| Außenmaterial         | CNS        |
| Innenmaterial         | CNS        |
| Anschlusswert Elektro | 0,235 kW   |
| Spannung              | 230 Volt   |
| Bruttogewicht         | 122 kg     |

### Serienzubehör

5 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kipp sichere Auflageschienen pro Tür und Schneidbrett aus Polyethylen

|                        |   |
|------------------------|---|
| Typ                    | KBS 903                                       |
| SWS                    | Ja  |
| Geräteart              | Saladetten                                    |
| Geräteanschlußart      | Steckerfertig                                 |
| Einsatzbereich bis und | 38 °C Umgebungstemperatur<br>60 % Raumfeuchte |
| Bruttoinhalt           | 400 l   |
| Kühlung                | Umluft  |
| Tauwasserverdunstung   | Ja  |
| Abtauung               | Automatisch                                   |
| Aggregat               | Luftgekühlt                                   |
| Kältemittel / GWP      | R 600a (Isobutan)/3                           |

## Produktvorteile:

- CNS 18/10
- 3 seitig 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
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen
- Werkstoff CNS (AISI 304 / DIN 1.4301)

## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### **Auflagenschienenpaar KTM Serie, Saladette**

Auflagenschienenpaar für KTM Serie, Saladetten und KU 355

GTIN: 4059395091991

**Artikel-Nr.: 90022**

---

### **Rost KTM Serie, Saladette**

Rost für KTM und KT Serie, Saladetten und KU 355

GTIN: 4059395092004

**Artikel-Nr.: 90023**

---

### **Bodenrost KTM-Serie und Saladetten**

Bodenrost, Bodenrost für KTM-Serie und Saladetten

GTIN: 4059395093452

**Artikel-Nr.: 808941**

---

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)