

## Kühltisch KT 2710M

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.

Dank 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.: 727102  
GTIN: 4059395057386



### Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- 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
- Abgekantete Arbeitsplatte 40 mm
- Arbeitsplatte bauseits abnehmbar
- 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                         | 1280 mm                                                                                                                |
| Tiefe                          | 700 mm                                                                                                                 |
| Höhe                           | 850 mm                                                                                                                 |
| Aufstellart                    | Standgerät                                                                                                             |
| 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 1/1                                                                                                                 |
| Aussenmaterial                 | Edelstahl AISI 304                                                                                                     |
| Innenmaterial                  | Edelstahl AISI 304                                                                                                     |
| Anschlußart                    | Steckerfertig (230V)                                                                                                   |
| Anschlusswert Elektro          | 0,272 kW                                                                                                               |
| Spannung                       | 230 Volt                                                                                                               |
| Bruttogewicht                  | 90 kg                                                                                                                  |
| Serienzubehör                  | Pro Tür 1 Rost GN 1/1, 1 Paar kippsichere C Schienen und 1 Bodenrost                                                   |
| Reference - ähnlicher Produkte | 727101,727103,737101,737102,737103,747101,747102,747103,726101,726102,726103,736101,736102,736103,746101,746102,746103 |
| SWS                            | Ja                                                                                                                     |
| Kühlung                        | Umluft                                                                                                                 |
| Tauwasserverdunstung           | Ja                                                                                                                     |
| Abtauung                       | Automatisch                                                                                                            |
| Wandstärke Isolierung          | 60 mm                                                                                                                  |
| Kältemittel                    | R 290 (Propan)/GWP 3                                                                                                   |
| Kältemittelmenge               | 85 g                                                                                                                   |

## Energiedaten

|                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| Bruttoinhalt                    | 180 l                     |
| Nutzzinhalt                     | 176 l                     |
| Kategorie                       | Kühl/Tiefkühl-Tischgerät  |
| Energieverbrauch im Jahr        | 431 kWh                   |
| Energieeffizienzklasse          | A                         |
| Energieeffizienzklasse Spektrum | A +++ bis G               |
| Energieeffizienzindex EEI       | 19,00                     |
| Klimaklasse                     | 5 (+40 °C UT und 40 % RF) |
| Herstellerkennung               | 66501120                  |
| EPREL Registrierungsnummer      | 296968                    |
| 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 Kühltschschubladensatz**

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

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)**