

Umluft Gewerbekühlschrank KBS 402 U Black Line

Umluft-Gewerbekühlschrank Black Line Ausführung mit zwangsbelüfteten Kondensator im Maschinenraum sowie großflächigem Rückwandverdampfer und verbesserten Luftleitblechen für eine optimale Luftzirkulation im Kühlschrank. Der fugenlose Kunststoff-Innenbehälter ist leicht zu reinigen. Die vorgeformten Rostauflagen haben einen Abstand von 70 mm, somit können die mitgelieferten Roste bestmöglich dem zu kühlenden Produkt angepasst werden, um eine optimale Raumausnutzung zu erhalten. Für eine optimale Luftführung im Kühlschrank befindet sich im Bodenbereich hinter jeder Tür ein zusätzlicher Rost. Die Tür mit durchgehender Griffleiste ist abschließbar und mit einer Magnetsteckdichtung versehen, somit servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Das manuelle Thermostat und die digitale Temperaturanzeige sind in der Frontblende integriert. Vorn 2 höhenverstellbare Füße, hinten 2 Rollen.



Artikel-Nr.: 347409
GTIN: 4059395043129



Produktvorteile:

- Volltürkühlschrank
- Black Line
- Rückwandverdampfer
- Innenraum mit Luftleitblechen für optimale Luftzirkulation
- Fugenloser Kunststoff-Innenbehälter
- Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- Digitale Temperaturanzeige
- Manuelles Thermostat
- 45 mm Isolierung
- Umluftkühlung
- Tür mit Schloss
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Hinten 2 Rollen für den leichten Transport
- Für einen einwandfreien Betrieb sind die beiliegenden Wandabstandshalter zu montieren

Technische Daten:

Geräteart	Kühlschrank
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	600 mm
Höhe	1850 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	+/-0 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	1

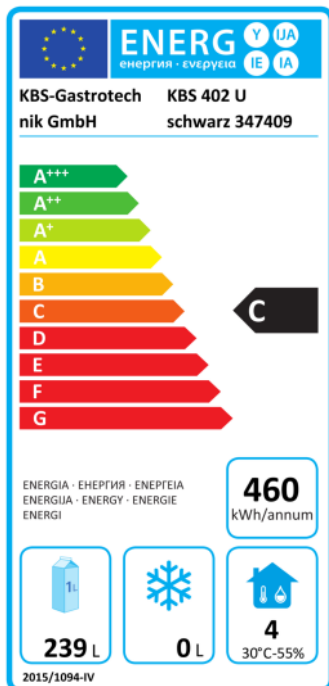
Türanschlag	Rechts wechselbar
Aussenmaterial	Stahlblech schwarz pulverbeschichtet
Innenmaterial	ABS Kunststoff weiß
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,13 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	74 kg
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost weiss rilsalziert und Schloss
SWS	Ja
PCon	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	45 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	75 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	361 l
Nutzzinhalt	239 l
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät
Energieverbrauch im Jahr	460 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A+++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	46
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Herstellerkennung	KBS 402 U Black Line
EPREL Registrierungsnummer	1472056
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

Garantie 24 Monate Vollgarantie
Ausnahme Geräte auf Inseln und Bergstationen.
Im Exportgeschäft gewährt KBS Gastrotechnik eine 12 monatige Materialgarantie.



Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

**Werkseitiger - Umbau inkl. Umbaukit für Türanschlagwechsel links
Serie KBS 202,402,502,520,602,702**

GTIN: 4059395005998

Artikel-Nr.: 56

Rost für KBS 201 401 202 402

GTIN: 4059395068979

Artikel-Nr.: 838976

Höhenverstellbare Füße Satz = 4 Stück

GTIN: 4059395093520

Artikel-Nr.: 999027

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Produktsicherheit

Verantwortliche Person für die EU: KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Abt. Produktsicherheit
compliance@kbs-gastrotechnik.de

Herstellerinformation: KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Abt. Produktsicherheit
compliance@kbs-gastrotechnik.de

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