

## Tiefkühltruhe Edelstahldeckel KBS 66 CNS

In der Gastronomie und Hotellerie sind neben Tiefkühlschränken vor allem Tiefkühltruhen ein ideales Gerät um tiefgekühlte Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse und Suppen zu lagern und über einen längeren Zeitraum haltbar zu machen. Mit unserer Tiefkühltruhe KBS 66 CNS erhalten Sie eine Kühltruhe mit 567 Liter Bruttoinhalt und einen Temperaturbereich von -18°C bis -24°C. Die energiesparende Isolierung mit einer Wandstärke von 70 Millimeter gewährleistet in der Tiefkühltruhe eine konstante Temperatur. Die eingebaute Temperaturwarnleuchte, die Betriebsleuchte, eine elektronische Steuerung und die im geschäumten Edelstahl-Hebedeckel eingebaute Innenbeleuchtung sind nur weitere Highlights unserer Tiefkühltruhe. Weitere Ausführungen und Größen finden Sie in unserem Lieferprogramm.

Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich wie Personalküchen, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering.



Artikel-Nr.: 915065  
GTIN: 4059395005103



### Produktvorteile:

- Abschließbarer CNS-Hebedeckel
- Innenraumbelichtung im Deckel
- Betriebsleuchte
- Temperaturwarnleuchte
- Frontseitig digitale Temperaturanzeige
- Frontseitig manuelles Thermostat
- Frontseitiger Tauwasserablauf
- Stabiler Griff mit Schloss vormontiert
- Stille Kühlung
- Wandstärke Isolierung 70 mm
- Dichtung servicefreundlich wechselbar
- Einfache Reinigung durch gerundete Ecken im Innenraum

### Technische Daten:

#### Abmessungen außen:

|        |         |
|--------|---------|
| Breite | 1800 mm |
| Tiefe  | 750 mm  |
| Höhe   | 840 mm  |

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Aufstellart           | Standgerät                        |
| Öffnungssystem        | Hebedeckel                        |
| Temperaturbereich von | -18 °C                            |
| Temperaturbereich bis | -24 °C                            |
| Innenbeleuchtung      | Ja                                |
| Außenmaterial         | Stahlblech weiß pulverbeschichtet |
| Innenmaterial         | Aluminium gehämmert               |
| Anschlusswert Elektro | 0,135 kW                          |
| Spannung              | 230 Volt                          |
| Bruttogewicht         | 93 kg                             |
| Serienzubehör         | 4 Körbe, Schloss                  |
| SWS                   | Ja                                |
| Raumfeuchte bis       | 60 %                              |
| Kühlung               | Stille                            |
| Abtauung              | Manuell                           |
| Aggregat              | Luftgekühlt                       |
| Wandstärke Isolierung | 70 mm                             |
| Kältemittel           | R 600a (Isobutan)/GWP 3           |

## Energiedaten

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| Luftschallemissionsklasse | D                         |
| Luftschallemission        | 50 dB                     |
| Bruttoinhalt              | 567 l                     |
| Nutzzinhalt Tiefkühlung   | 560 l                     |
| Energieverbrauch im Jahr  | 392 kWh                   |
| Energieeffizienzklasse    | F                         |
| Energieeffizienzindex EEI | 125                       |
| Klimaklasse               | SN (+10 °C bis +32 °C UT) |
| EU-Label Verordnung       | 2019/2016                 |

Angaben nach der seit dem 01.03.2021 gültigen EU-Verordnung 2019/2016 für Energieverbrauchskennzeichnung Kühlgeräte, ausgenommen Weinlagerschränke



KBS-Gastrotechnik GmbH

KBS 66 CNS



392 kWh/annum



560 L

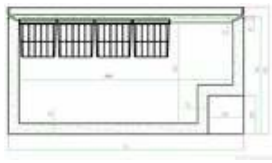


50dB  
ABC D

9102/6102

## Weitere Ansichten





915064 915065  
Frontskizze



915064 915065  
Seitenskizze

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

**Korb KBS 36, 46, 56 und 66**

**Korb für Tiefkühltruhe KBS 36, 46, 56 und 66**

GTIN: 4059395084122

**Artikel-Nr.: 102035016**

---

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)**