



**KBS**

**TECHNISCHE  
DATENBLÄTTER  
DROP IN - Elegance**

**www.kbs-gastrotechnik.de**

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

**Inhaltverzeichnis**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| VORWORT .....                            | 2  |
| BEHEIZTE ELEMENTE .....                  | 4  |
| KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER WANNE .....  | 8  |
| KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER PLATTE ..... | 11 |



### VORWORT

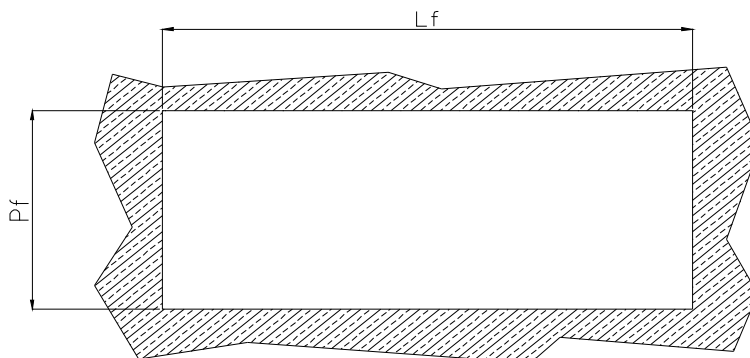
Die Linie DROP IN - ELEGANCE und PRIMUS besteht aus Standardelementen für den Einbau in Arbeitsplatten. Die Arbeitsplatten können aus jedem beliebigen Material sein. Die ELEGANCE und PRIMUS-Linie passt zu jeder Einrichtungsart und garantiert auf professionelle Weise die Beibehaltung der richtigen Temperatur für die Speisen (sowohl kalte als auch warme Speisen). Vorgesehen sind die Funktionen Bainmarie in Wasser oder warme Luft, Warmhalteplatten aus Glaskeramik, belüftete Kühlwannen und -platten, belüftete Vitrinen und ergänzende Elemente wie Aufsätze und Deckungen usw.

Die Geräte des Umluft-Systems sind für die Verteilung und Ausstellung von Speisen und Getränken geeignet, die auf eine beständige Temperatur (warm oder kalt) erhalten werden sollen. Das Gebrauch muss auf die Ausstellungszeit beschränkt sein, da die Elemente für die dauernde Erhaltung von Speisen nicht geeignet sind.

Die Geräte sind nicht für ungeschützte Umgebungen (Regen, prallende Sonne) geeignet. Die Elemente werden mit verstellbaren Bügeln an der Arbeitsplatte befestigt.

Die Kühlelemente sind vollständig mit Kühlaggregat oder für ein externes Kühlaggregat vorgerüstet. Die ersten sind einsatzbereit, die zweiten benötigen ein externes Aggregat, eine Kältemittelfüllung und eine Endabnahme.

#### Vorbereitung der Bohrung in den Arbeitsplatten für den Einbau der Elemente:



| Gastro Norm | 2 GN1/1       | 3 GN1/1         | 4 GN1/1         | 5 GN1/1         |
|-------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Lf [mm]     | 775 (max 780) | 1100 (max 1105) | 1430 (max 1435) | 1755 (max 1760) |
| Pf [mm]     | 675 (max 680) | 675 (max 680)   | 675 (max 680)   | 675 (max 680)   |



# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

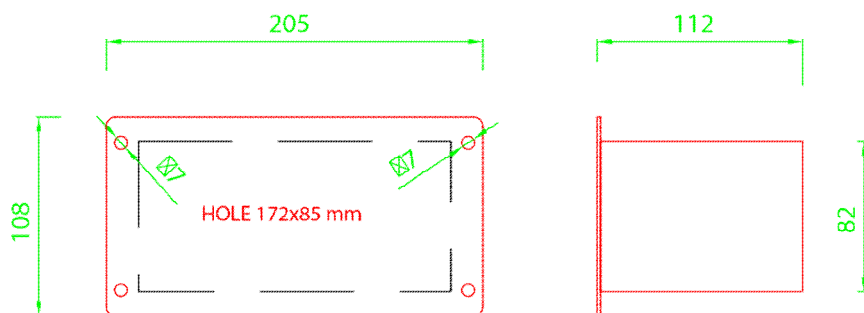
### Vorbereitung der Bohrung für die Schaltereinheit: Wärmegeräte

Serie:

E-WHP

E-Dry

E-Bain Marie

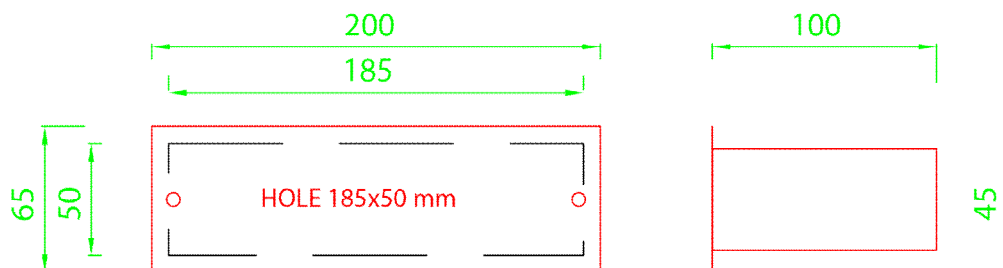


### Vorbereitung der Bohrung für die Schaltereinheit: Kühlgeräte

Serie:

E-EKW und E-EKW ohne Maschine

E-EKP und E-EKP ohne Maschine





# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

### BEHEIZTE ELEMENTE

#### Serie E-BM

#### BAINMARIE MIT WASSER

Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur von warmen Speisen in GN-Behältern.

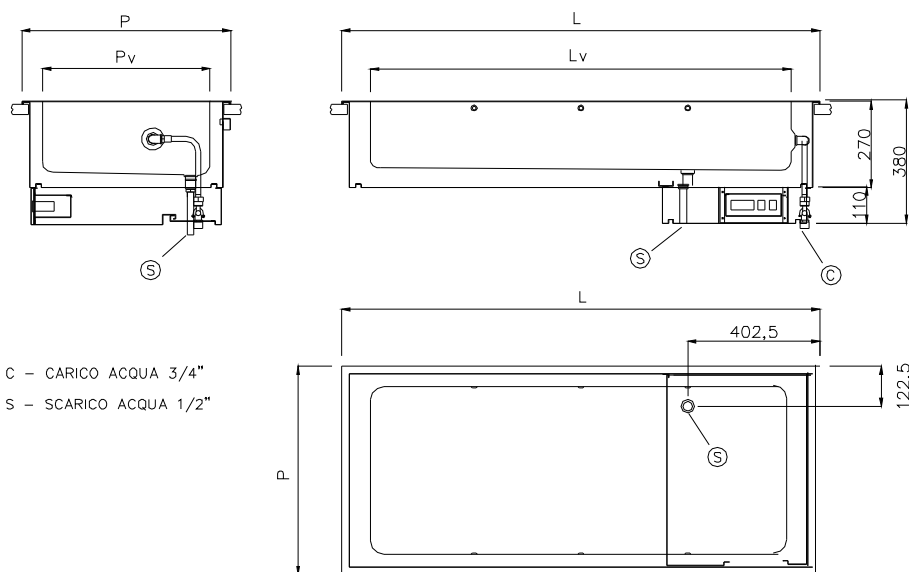
Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 und 1780mm, die für die Aufnahme bzw. von 2, 3, 4, 5 Gastronorm-Behältern 1/1 (max. Tiefe H= 200 mm) geeignet sind. Die Arbeitsplatte ist aus Edelstahl AISI 304 St.12/10 mm.

Höchste Betriebstemperatur etwa 90 °C, einstellbar und durch ein Digitalthermostat gesteuert. Die Wanne ist an der Arbeitsplatte angeschweißt und hat gerundete Seiten, die eine leichte Reinigung ermöglichen.

Die extrem flachen Heizwiderstände mit haftenden Silikonhalterungen erlauben eine Reduzierung der Leistungsaufnahme und verbessern die Funktionstüchtigkeit (schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur, weniger Wärmeverluste)

Wassereinlauf mit Magnetventil. Wasserablauf mit entfernbarem Überlauf.

#### Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



| Serie E-BM BAINMARIE MIT WASSER |            |                   |                   |                   |                   |
|---------------------------------|------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Artikel Nummer                  |            | 354120            | 354130            | 354140            | 354150            |
| Außenmassen [mm]                |            |                   |                   |                   |                   |
|                                 | L = Länge  | 800               | 1125              | 1455              | 1780              |
|                                 | P = Tiefe  | 700               | 700               | 700               | 700               |
| Beckenmassen [mm]               |            |                   |                   |                   |                   |
|                                 | Lv = Länge | 630               | 960               | 1280              | 1605              |
|                                 | Pv = Tiefe | 510               | 510               | 510               | 510               |
|                                 | Hv = Höhe  | 210               | 210               | 210               | 210               |
| Kapazität GN 1/1 Behälter       |            | 2 GN1/1           | 3 GN1/1           | 4 GN1/1           | 5 GN1/1           |
| Durchmesser Wassereinlauf       |            | 3/4"              | 3/4"              | 3/4"              | 3/4"              |
| Durchmesser Wasserauslauf       |            | 1/2"              | 1/2"              | 1/2"              | 1/2"              |
| Gesamtleistung [Kw]             |            | 2                 | 3                 | 3                 | 5                 |
| Beckentemperatur [°C]           |            | +65/+90           | +65/+90           | +65/+90           | +65/+90           |
| Spannung                        |            | 230V 1F+N<br>50Hz | 380V 3F+N<br>50Hz | 380V 3F+N<br>50Hz | 380V 3F+N<br>50Hz |



# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

### Serie E-DRY

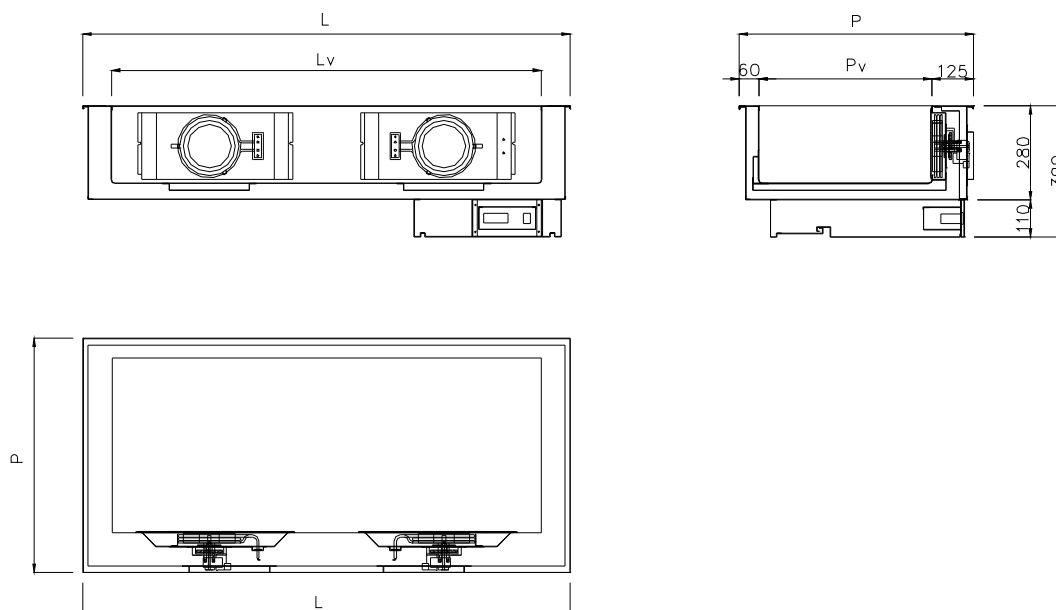
### TROCKENE BAINMARIE MIT WARMLUFT BELÜFTET

Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur von warmen Speisen in GN-Behältern.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 und 1780mm, die für die Aufnahme bzw. von 2, 3, 4, 5 Gastronorm-Behältern 1/1 (max. Tiefe H= 200 mm) geeignet sind. Die Arbeitsplatte ist aus Edelstahl AISI 304.

Höchste Betriebstemperatur etwa 85°C, einstellbar und durch ein Digitalthermostat gesteuert. Die gussgekapselften Heizwiderstände ermöglichen eine schnellere Erreichung der eingesetzten Temperatur.

### Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



| Serie E-DRY TROCKENE BAINMARIE MIT WARMLUFT BELÜFTET |            |                   |                   |                   |                   |
|------------------------------------------------------|------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Artikel Nummer                                       |            | 349120            | 349130            | 349140            | 349150            |
| Außenmassen [mm]                                     |            |                   |                   |                   |                   |
|                                                      | L = Länge  | 800               | 1125              | 1455              | 1780              |
|                                                      | P = Tiefe  | 700               | 700               | 700               | 700               |
| Beckenmassen [mm]                                    |            |                   |                   |                   |                   |
|                                                      | Lv = Länge | 630               | 960               | 1280              | 1605              |
|                                                      | Pv = Tiefe | 510               | 510               | 510               | 510               |
|                                                      | Hv = Höhe  | 210               | 210               | 210               | 210               |
| Kapazität GN 1/1 Behälter                            |            | 2 GN1/1           | 3 GN1/1           | 4 GN1/1           | 5 GN1/1           |
| Beckentemperatur [°C]                                |            | +65/+85           | +65/+85           | +65/+85           | +65/+85           |
| Gesamtleistung [Kw]                                  |            | 1,1               | 1,1               | 2,2               | 2,2               |
| Spannung                                             |            | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz |



# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

### Serie E-WHP

### WARMHALTEPLATTE AUS GLASKERAMIK

Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur warmer Speisen auf Tablette, Blechen oder in den Behältern.

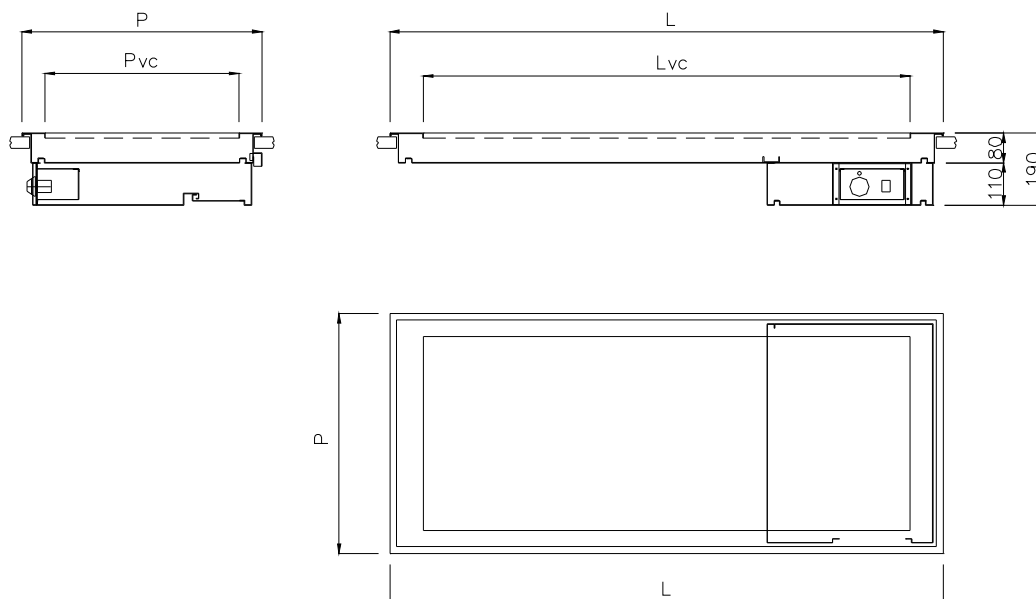
Die Produktreihe besteht aus 3 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 mm.

Platte aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

Warmhalteplatte aus Glaskeramik, für eine leichte Reinigung mit der Edelstahlkante bündig.

Max. Betriebstemperatur etwa 120°C, einstellbar und durch ein mechanisches Thermostat geregelt. Die Fadenheizwiderstände verbessern die Funktionstüchtigkeit (schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur, weniger Wärmeverluste) und erwärmen die Platte gleichmäßig.

### Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



| Serie E-WHP WARMHALTEPLATTE AUS GLASKERAMIK |             |                   |                   |                   |
|---------------------------------------------|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Artikel Nummer                              |             | 355120            | 355130            | 355140            |
| Außenmassen [mm]                            |             |                   |                   |                   |
|                                             | L = Länge   | 800               | 1125              | 1455              |
|                                             | P = Tiefe   | 700               | 700               | 700               |
| Massen der Warmhalteplatte [mm]             |             |                   |                   |                   |
|                                             | Lvc = Länge | 650               | 960               | 1300              |
|                                             | Pvc = Tiefe | 510               | 510               | 510               |
| Kapazität GN 1/1 Behälter                   |             | 2 GN1/1           | 3 GN1/1           | 4 GN1/1           |
| Hoechsttemperatur [°C]                      |             | +120              | +120              | +120              |
| Gesamtleistung [Kw]                         |             | 1,2               | 1,8               | 2,4               |
| Spannung                                    |             | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz |



# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

### Serie E-WHV

### BEFEUCHTETE UMLUFT-WARMVITRINE

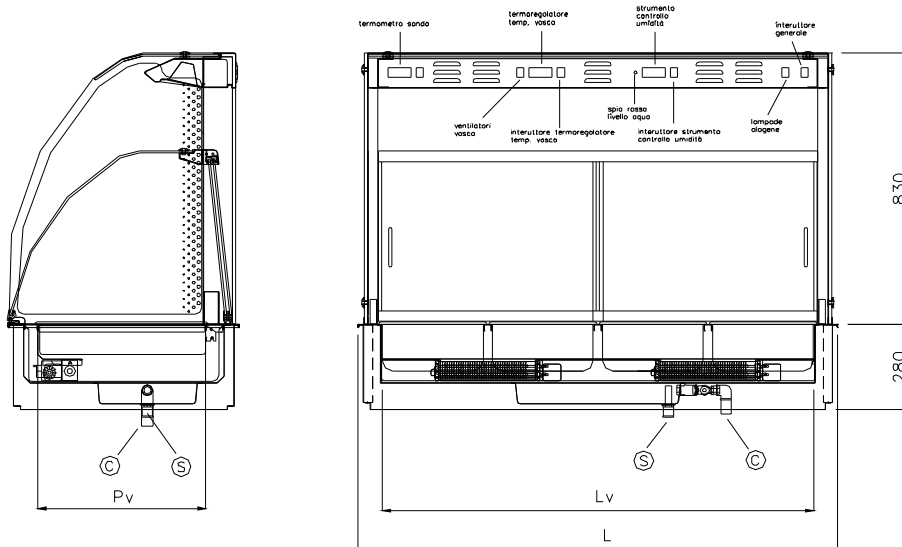
Sie dienen zum Erhalt der richtigen Temperatur von warmen Speisen in GN-Behältern.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen mit den Längen 800, 1125, 1455 und 1780mm, die für die Aufnahme bzw. von 2, 3, 4, 5 Gastronorm-Behältern 1/1 (max. Tiefe H= 100 mm) geeignet sind.

Höchste Betriebstemperatur etwa 85°C, einstellbar und durch ein Digitalthermostat gesteuert. Die Vitrine ist komplett aus Hartglas hergestellt und ist im oberen Teil mit Halogenlampen für den Erhalt der Speisen ausgestattet.

Die Feuchtigkeit wird durch einen Heizwiderstand in einem Verdampfungswanne im unteren Teil der Vitrine versorgt. Das Wasserniveau des Verdampfungswannes wird durch den automatischen Wassereinlauf mit Niveausensor versichert.

### Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



C - CARICO ACQUA 3/4"

S - SCARICO ACQUA 1/2"

| Serie E-WHV BEFEUCHTETE UMLUFT-WARMVITRINE |                   |         |         |         |         |
|--------------------------------------------|-------------------|---------|---------|---------|---------|
| Artikel Nummer                             |                   | 348120  | 348130  | 348140  | 348150  |
| <b>Außenmassen [mm]</b>                    |                   |         |         |         |         |
|                                            | <b>L</b> = Länge  | 800     | 1125    | 1455    | 1780    |
|                                            | <b>P</b> = Tiefe  | 700     | 700     | 700     | 700     |
| <b>Beckenmassen [mm]</b>                   |                   |         |         |         |         |
|                                            | <b>Lv</b> = Länge | 630     | 960     | 1280    | 1605    |
|                                            | <b>Pv</b> = Tiefe | 510     | 510     | 510     | 510     |
|                                            | <b>Hv</b> = Höhe  | 100     | 100     | 100     | 100     |
| Kapazität GN 1/1 Behälter                  |                   | 2 GN1/1 | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 |
| Durchmesser des Wassereinlaufrohrs         |                   | 3/4"    | 3/4"    | 3/4"    | 3/4"    |
| Durchmesser des Wasserauslaufrohrs         |                   | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    | 1/2"    |
| Gesamtleistung [Kw]                        |                   | 2       | 3       | 3,2     | 3,2     |

**KBS**

# TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

|                       |  |                   |                   |                   |                   |
|-----------------------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Beckentemperatur [°C] |  | +65/+85           | +65/+85           | +65/+85           | +65/+85           |
| Spannung              |  | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz |

## KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER WANNE SERIE E-EKW UND E-EKW O.M.

Ihr Zweck ist die Aufbewahrung und Ausstellung kalter Speisen und Getränke.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen in den Längen 800, 1125, 1455, 1780 mm.

Die Elemente werden durch einen queren Luftfluss gekühlt.

Die Wannen sind mit einem speziellen System ausgestattet, mit dem die Nutztiefe leicht von 30 mm bis 150 mm höhenverstellt werden kann.

Der Verdampfer kann für eine gründliche Reinigung der Wanne hochgehoben werden.

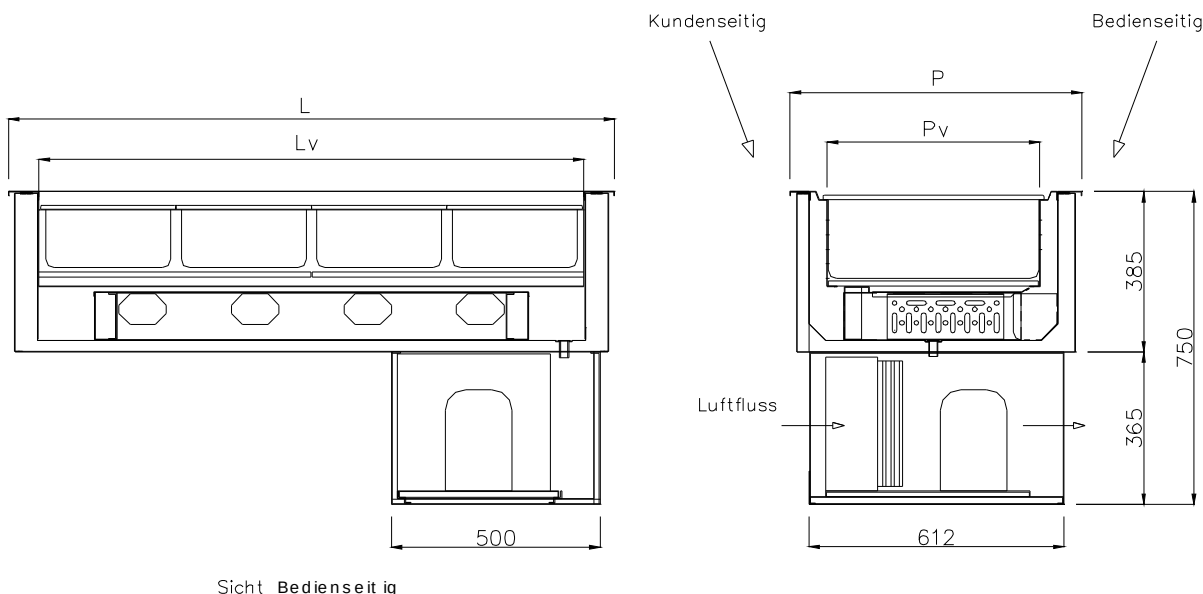
Platte aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

Die Elemente arbeiten mit Kälteaggregat und Kältemittel R404A oder können auf Anfrage für ein externes Kälteaggregat vorgerüstet werden.

Die Kühlwanne ist isoliert und der Kondensatablauf erfolgt über ein Rohr, das am Fußboden anzuschließen ist (Aufgabe des Endverbrauchers).

Die Temperatureinstellung erfolgt durch digitale Steuerung einschließlich der Regelung und Programmierung der Entfrosterungen, die durch die Umschaltung der Gruppe erfolgen.

### Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



| SERIE E-EKW KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER WANNE |            |         |         |         |         |
|-----------------------------------------------|------------|---------|---------|---------|---------|
| Artikel Nummer                                |            | 350120  | 350130  | 350140  | 350150  |
| <b>Außenmassen [mm]</b>                       |            |         |         |         |         |
|                                               | L = Länge  | 800     | 1125    | 1455    | 1780    |
|                                               | P = Tiefe  | 700     | 700     | 700     | 700     |
| <b>Beckenmassen [mm]</b>                      |            |         |         |         |         |
|                                               | Lv = Länge | 650     | 980     | 1310    | 1630    |
|                                               | Pv = Tiefe | 510     | 510     | 510     | 510     |
|                                               | Hv = Höhe  | 30/150  | 30/150  | 30/150  | 30/150  |
| Kapazität GN 1/1 Behälter                     |            | 2 GN1/1 | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 |
| Beckentemperatur [°C]                         |            | -1/+5 * | -1/+5 * | -1/+5 * | -1/+5 * |
| Kältegas                                      |            | R404A   | R404A   | R404A   | R404A   |





# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

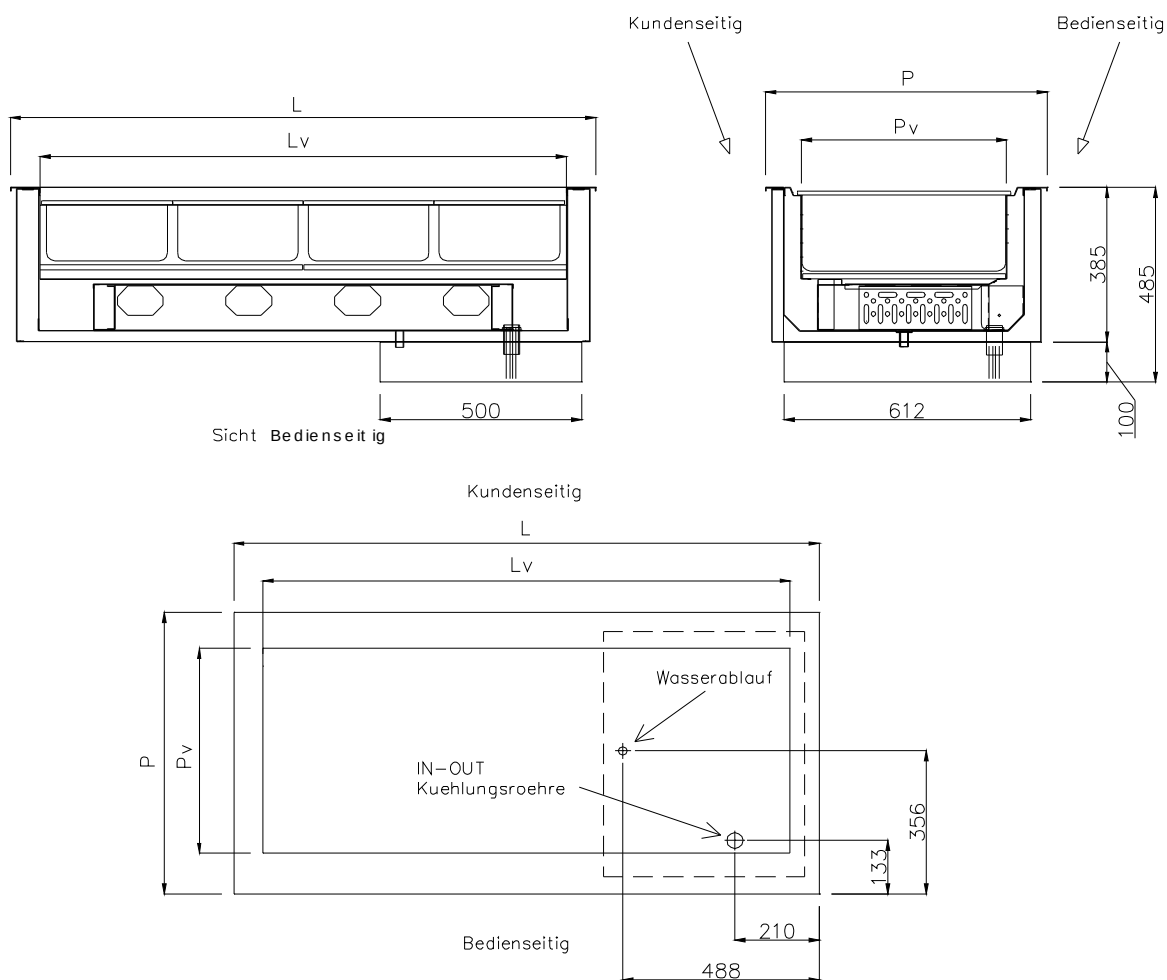
Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

|                            |  |                   |                   |                   |                   |
|----------------------------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Kühlleistung bei -10°C [W] |  | 720               | 980               | 1480              | 1630              |
| Gesamtleistung [Kw]        |  | 0,7               | 0,7               | 0,9               | 1,1               |
| Spannung                   |  | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz |

\* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

### Ausführung für Zentralkühlung



| SERIE E-EKW O.M. KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER WANNE ( AUSFÜHRUNG FÜR ZENTRALKÜHLUNG ) |            |         |         |         |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|---------|---------|---------|
| Artikel Nummer                                                                       |            | 351121  | 351131  | 351141  | 351151  |
| Außenmassen [mm]                                                                     |            |         |         |         |         |
|                                                                                      | L = Länge  | 800     | 1125    | 1455    | 1780    |
|                                                                                      | P = Tiefe  | 700     | 700     | 700     | 700     |
| Beckenmassen [mm]                                                                    |            |         |         |         |         |
|                                                                                      | Lv = Länge | 650     | 980     | 1310    | 1630    |
|                                                                                      | Pv = Tiefe | 510     | 510     | 510     | 510     |
|                                                                                      | Hv = Höhe  | 30/150  | 30/150  | 30/150  | 30/150  |
| Kapazität GN 1/1 Behälter                                                            |            | 2 GN1/1 | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 |
| Beckentemperatur [°C]                                                                |            | -1/+5 * | -1/+5 * | -1/+5 * | -1/+5 * |



# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

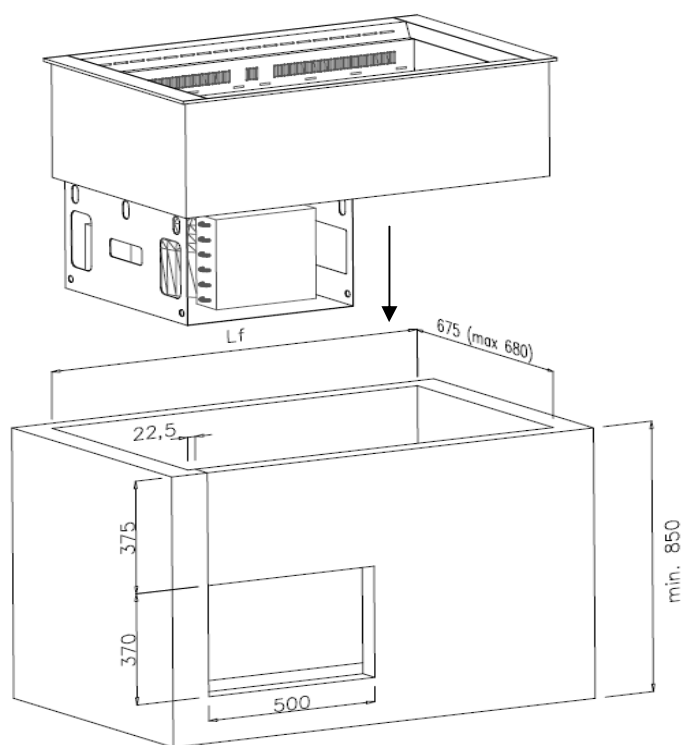
Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

| Kältegas                   |  | R404A             | R404A             | R404A             | R404A             |
|----------------------------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Kühlleistung bei -10°C [W] |  | 720               | 980               | 1480              | 1630              |
| DM Gas-Zuluftrohr [mm]     |  | 6                 | 6                 | 10                | 10                |
| DM Gas-Abluftrohr [mm]     |  | 10                | 12                | 12                | 12                |
| Spannung                   |  | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz |

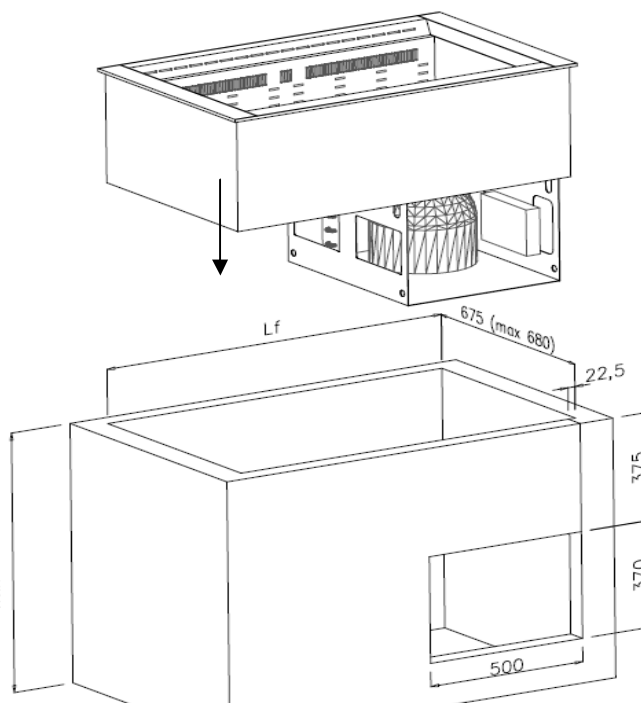
\* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

### Vorbereitung der Bohrung in der Theke für die Lüftung der Gruppe:



KUNDENSEITIG (FRONTSEITE)

BEDIENSEITIG (HINTERE SEITE)



Seite 1



# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

### KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER PLATTE SERIE E-EKP UND E-EKP O.M.

Ihr Zweck ist die Aufbewahrung und Ausstellung kalter Speisen und Getränke.

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen in den Längen 800, 1125, 1455, 1780 mm.

Die Elemente werden durch einen queren Luftfluss gekühlt.

Der Verdampfer kann für eine gründliche Reinigung der Wanne hochgehoben werden.

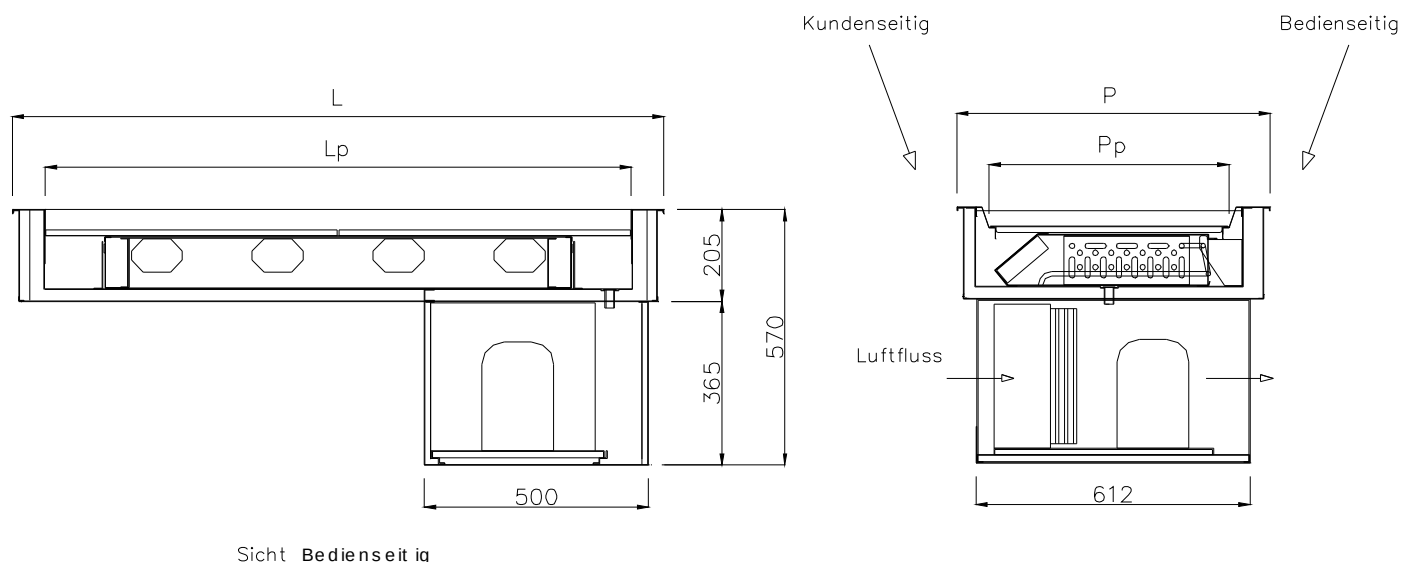
Platte aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

Die Elemente arbeiten mit Kältaggregat und Kältemittel R404A oder können auf Anfrage für ein externes Kältaggregat vorgerüstet werden.

Die Kühlwanne ist isoliert und der Kondensatablauf erfolgt über ein Rohr, das am Fußboden anzuschließen ist (Aufgabe des Endverbrauchers).

Die Temperatureinstellung erfolgt durch digitale Steuerung einschließlich der Regelung und Programmierung der Entfrosthungen, die durch die Umschaltung der Gruppe erfolgen.

**Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte**



Sicht Bedienseitig

| SERIE E-EKP KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER PLATTE |            |         |         |         |         |
|------------------------------------------------|------------|---------|---------|---------|---------|
| Artikel Nummer                                 |            | 352120  | 352130  | 352140  | 352150  |
| Außenmassen [mm]                               |            |         |         |         |         |
|                                                | L = Länge  | 800     | 1125    | 1455    | 1780    |
|                                                | P = Tiefe  | 700     | 700     | 700     | 700     |
| Beckenmassen [mm]                              |            |         |         |         |         |
|                                                | Lp = Länge | 650     | 980     | 1310    | 1630    |
|                                                | Pp = Tiefe | 510     | 510     | 510     | 510     |
|                                                | Hp = Höhe  | 30      | 30      | 30      | 30      |
| Kapazität GN 1/1 Behälter                      |            | 2 GN1/1 | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 |
| Beckentemperatur [°C]                          |            | -1/+5 * | -1/+5 * | -1/+5 * | -1/+5 * |
| Kältegas                                       |            | R404A   | R404A   | R404A   | R404A   |



# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

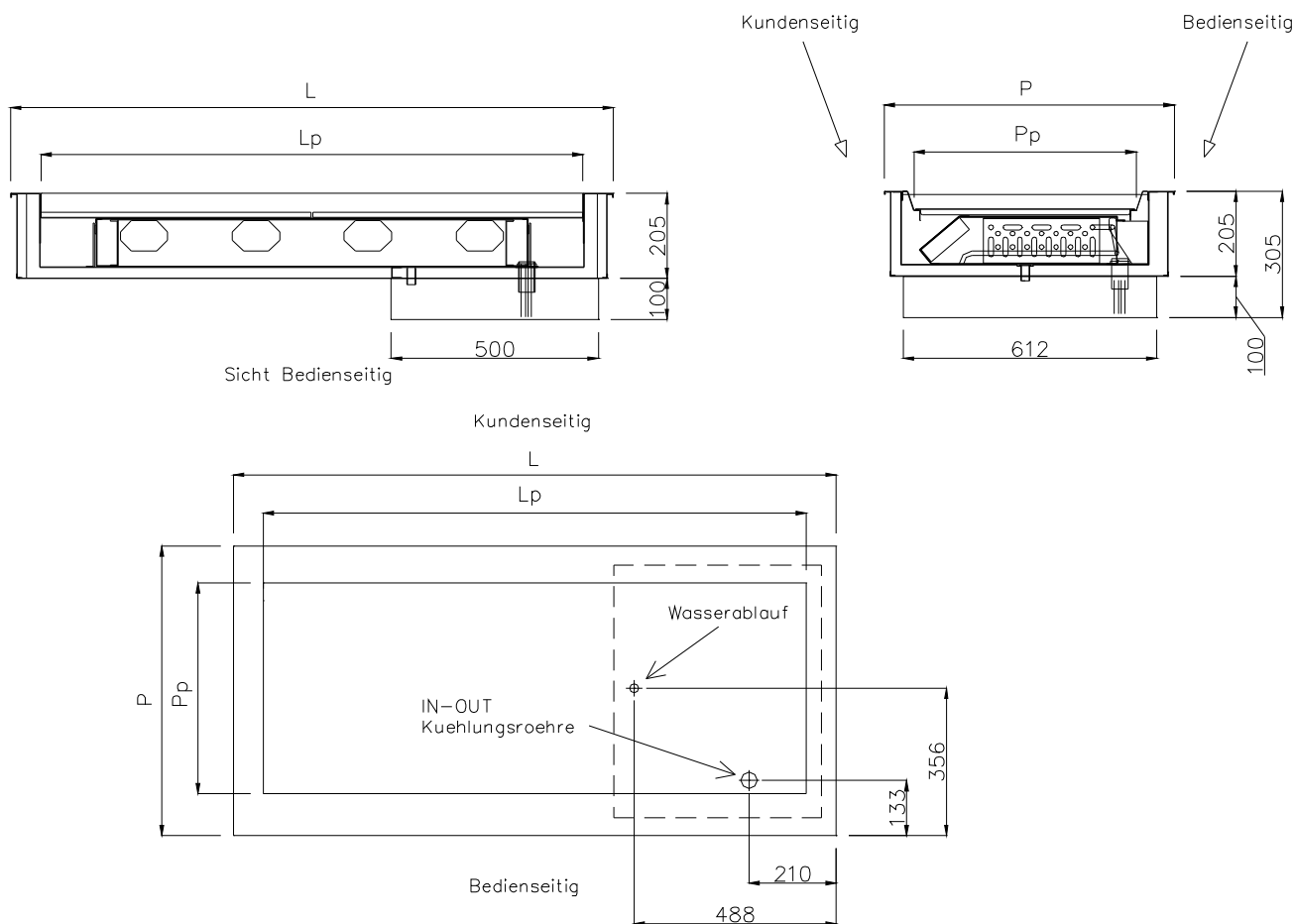
Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

|                            |  |                   |                   |                   |                   |
|----------------------------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Kühlleistung bei -10°C [W] |  | 720               | 980               | 1480              | 1630              |
| Gesamtleistung [Kw]        |  | 0,7               | 0,7               | 0,9               | 1,1               |
| Spannung                   |  | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz |

\* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

### Ausführung für Zentralkühlung



| SERIE E-EKP O.M. KÜHLELEMENTE MIT BELÜFTETER PLATTE ( AUSFÜHRUNG FÜR ZENTRALE KÜHLUNG ) |            |         |         |         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|---------|---------|---------|
| Artikel Nummer                                                                          |            | 353121  | 353131  | 353141  | 353151  |
| Außenmassen [mm]                                                                        |            |         |         |         |         |
|                                                                                         | L = Länge  | 800     | 1125    | 1455    | 1780    |
|                                                                                         | P = Tiefe  | 700     | 700     | 700     | 700     |
| Beckenmassen [mm]                                                                       |            |         |         |         |         |
|                                                                                         | Lp = Länge | 650     | 980     | 1310    | 1630    |
|                                                                                         | Pp = Tiefe | 510     | 510     | 510     | 510     |
|                                                                                         | Hp = Höhe  | 30      | 30      | 30      | 30      |
| Kapazität GN 1/1 Behälter                                                               |            | 2 GN1/1 | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 |



# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

www.kbs-gastrotechnik.de

Telefon: 06131-958901

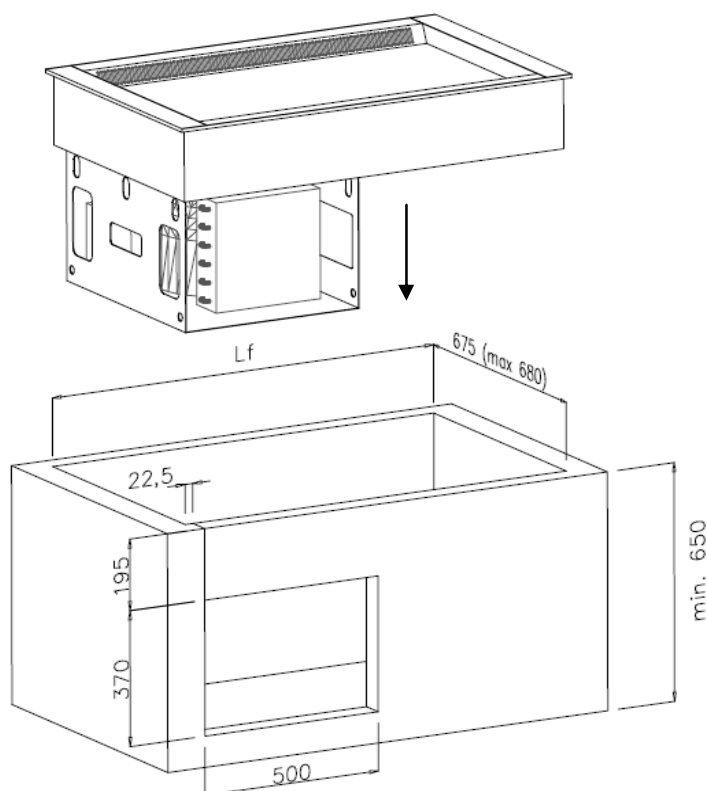
Telefax: 06131-958909

E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

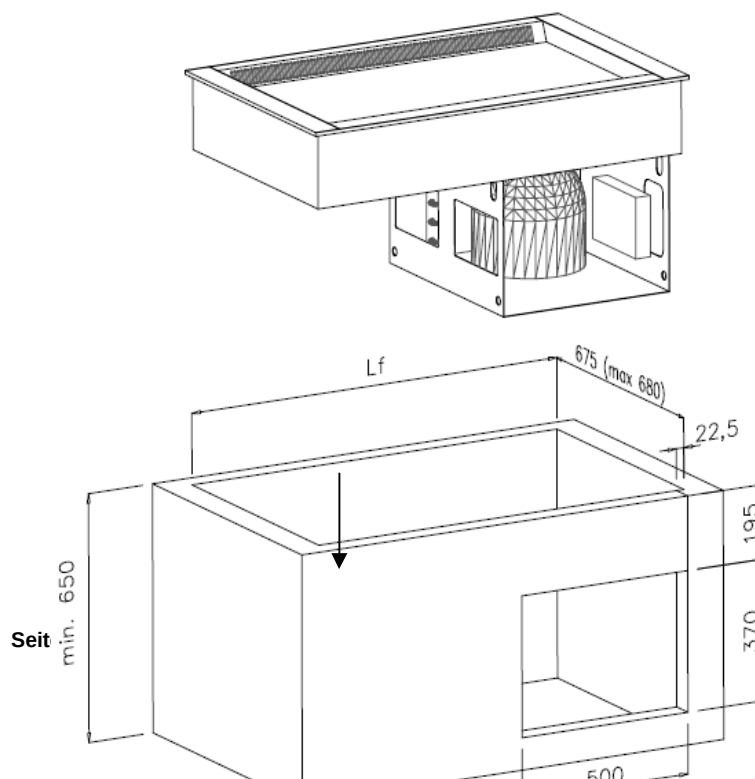
| Beckentemperatur [°C]      |  | -1/+5 *           | -1/+5 *           | -1/+5 *           | -1/+5 *           |
|----------------------------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Kältegas                   |  | R404A             | R404A             | R404A             | R404A             |
| Kühlleistung bei -10°C [W] |  | 720               | 980               | 1480              | 1630              |
| DM Gas-Zuluftrohr [mm]     |  | 6                 | 6                 | 10                | 10                |
| DM Gas-Abluftrohr [mm]     |  | 10                | 12                | 12                | 12                |
| Spannung                   |  | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz | 230V 1F+N<br>50Hz |

\* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

### Vorbereitung der Bohrung in der Theke für die Lüftung der Gruppe:



KUNDENSEITIG (FRONTSEITE)





# KBS

## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Elegance

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

Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

E-Mail: [kbs@kbs-gastrotechnik.de](mailto:kbs@kbs-gastrotechnik.de)

BEDIENSEITIG (HINTERE SEITE)