

Geschirrspülmaschine EN 600x400 Gastroline 3560 AP

Die Gewerbespülmaschine KBS Gastroline 3560 AP mit einem Korbmaß von 500x600 mm ist ein kompakter Geschirrspüler der eine große Erleichterung im Arbeitsalltag bietet. Neben Gläsern und Geschirr können auch EN Wannen 600x400 mm und Boxen ohne Probleme gespült werden. Das Multicolor Funktionsdisplay mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige, sowie Soft-Touch Tasten sind intuitiv und leicht zu bedienen. Insgesamt stehen 3 Spülprogramme und zusätzliche 8 Sonderprogramme wie Selbstreinigung und Selbstdiagnosesystem zur Verfügung. Der eingebaute Türkontaktschalter stoppt die Maschine bei einer Öffnung während des laufenden Betriebes. Mit der doppelwandigen Tür mit Federentlastung wird die Geräuscentwicklung des Geschirrspülers auf das minimalste reduziert. Eine zusätzliche Dichtlippe verhindert dabei einen Dampfaustritt beim Spülen. Außen und Innen aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, serienmäßig mit Boilersicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzung erhalten Sie ein höchstmaß an Sicherheit. Servicefreundliche und ohne Werkzeug wechselbare Smart Edelstahl-Wascharme, Nachspülarme und Düsen reduzieren die Wartungskosten auf das minimalste. Ausgestattet mit elektronisch einstellbarem Klarspülmitteldosiergerät, Spülmitteldosiergerät, Laugenpumpe mit Teilentleerung und Drucksteigerungspumpe bietet Ihnen unsere Geschirrspülmaschine optimalen Komfort. Die abgerundeten Ecken im Innenraum sorgen für ein höchstmaß an Hygiene und gewährleisten eine optimale Innenreinigung. Die eingebaute Standby-Funktion verringert bei Betriebspausen den Energieverbrauch. Als Serienzubehör wird unsere Geschirrspülmaschine mit je einem Neutralkorb und Gläserkorb ausgeliefert. Weiteres umfangreiches Zubehör erhalten Sie natürlich bei uns.

Inbetriebnahme und Einwasch-Service: Auf Wunsch können wir Ihre KBS Spülmaschine direkt vor Ort durch einen autorisierten Service-Partner in Betrieb nehmen. Hierbei erfolgt der Anschluss des Gerätes an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen, die exakte Einstellung der Dosierungen und das Einwaschen. Diese Maßnahme garantiert Ihnen eine reibungslose Erst-Inbetriebnahme unter Berücksichtigung der Installationshinweise, sowie die bestmögliche Entfaltung der Spülqualitäten Ihrer Spülmaschine.

Weitere Einzelheiten und die Kosten erhalten Sie **hier**.



Artikel-Nr.: 20222027
GTIN: 4059395094961



Produktvorteile:

- Geeignet für Euronorm-Wannen und -Boxen (600 x 400 mm)
- Elektronische Steuerung
- 6 Spülprogramme + 2 Optionen
- Programm Kristallglas mit niedriger Temperatur
- Desinfektionsprogramm Sani ULTRA CLEAN PRO
- Standby-Funktion zur Verringerung des Energieverbrauchs bei Betriebspausen
- Automatischer Start des Programmes bei Türschließung
- Selbstreinigung mit Auto-Diagnostik, Schnellaufheiz- und Stromsparfunktion
- Korbleistung max./h 45/30/27/20/14 bei Spülzyklus 80-120-130-180-250
- Reinigerpumpe: peristaltisch mit elektronischer Steuerung
- Klarspülpumpe: peristaltisch mit elektronischer Steuerung
- Dosierpumpen können über Elektronik entlüftet und eingestellt werden
- Wärmeschalldämmung: Gerätetür und Spülinnenraum
- Ausbalancierte Tür mit Dichtung, doppelwandig und isoliert
- Waschsysteem: Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Ablaufsystem: Automatisches Teilwasserwechselsystem mit Ablaufpumpe
- Filtersystem: Dynamisches 3-Stufen Filtersystem mit integrierter Abwasserpumpe für Grobreste-Trennung und Tankwasser-Niveau-Kontrolle
- Thermostopp
- Nachspülsystem: Über atmosphärischen Boiler und Nachspülpumpe (HTR System - Drucksteigerungspumpe)
- Tankfilterkontrollsystem
- Laugenfilter vor Waschpumpe
- 2 Wascharme und 2 Klarspülarme aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Serienzubehör: 1 Universalkorb und 1 Gläserkorb

- Gerät nicht steckerfertig
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Die 6 Spülprogramme sind: 1) 80 s - Boiler Temp. 71°C Tank Temp. 60°C (Gläser Norm) 2) 130 s - Boiler Temp. 71°C Tank Temp. 60°C (Gläser Hoch) 3) 120 s - Boiler Temp. 85°C Tank Temp. 60°C (Teller Norm) 4) 180 s - Boiler Temp. 85°C Tank Temp. 60°C (Teller Hoch) 5) 250 s - Boiler Temp. 85°C Tank Temp. 60°C (Töpfe) 6) 70 s bis 610 s einstellbar - Boiler Temp. 85°C Tank Temp. 60°C

Technische Daten:

Geräteart	Geschirrspülmaschinen
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Anzahl der Türen	1
Selbstreinigung	Ja
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	8,8 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	64 kg
Serienzubehör	1x Universalkorb, 1x Gläserkorb
SWS	Ja
Konstruktion	Doppelwandig
Max. Gläsererschubhöhe	380 mm
Max. Tellereerschubhöhe	405 mm
Eerschubhöhe	405 mm
Korbgröße	500x600 mm
Spülprogramme	11
Waschzeit pro Zyklus	60/90/180 und frei einstellbar von 70 bis 610 Sekunden
Waschtemperatur bis	70 °C
Nachspültemperatur bis	80 °C
Maximale Korbleistung	60 pro Stunde bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur bei 2 bar
Pumpenleistung	700 W
Boilerart	Druckunabhängig
Boilerheizung	6 kW
Tankheizung	2 kW
Tankinhalt	23 L
Boilerinhalt	7 L
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2 L bei 2 bar Wasserdruck
Klarspülmitteldosiergerät	Ja
Spülmitteldosiergerät	Ja
Ablauf-/Laugenpumpe	Ja
Druckerhöhungspumpe	Ja
Einspülservice Kosten Rechner	335 €

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

KBS Einspülservice für Spülmaschinen
Einwaschservice und Inbetriebnahme für Geschirrspülmaschinen

GTIN: 4059395012569

Artikel-Nr.: 120001

Tabletträgerkorb 500x600 mm für 5 Tablettts oder Backbleche

GTIN: 4059395040531

Artikel-Nr.: 20290020

Bodenrost 500x600 mm

GTIN: 4059395094916

Artikel-Nr.: 20290012

Offener Drahtkorb aus Edelstahl

GTIN: 4059395094923

Artikel-Nr.: 20290013

Untergestell für Geschirrspüler

Untergestell für Geschirrspüler für Modelle Ready 504/514/1514

GTIN: 4059395035865

Artikel-Nr.: 20290017

Sauglanze für Reiniger- oder Klarspülmittelkanister

GTIN: 4059395036954

Artikel-Nr.: 20590009

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de