

Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP

Ideales Klima für hohe Sahnetorten



2
Stufenförmiger Einbau

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 15 cm.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

Ideales Klima für Sahnetorten

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung. Die Torten bleiben länger frisch, wenn die Kühlung mit dem patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEM ausgestattet wird.



Die aus der Thekenumgebung eingeschleppten artfremden Bakterien und Keime beschleunigen den Alterungsprozess der Torten. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM reinigt und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

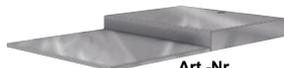
WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 150 SP - 400 *	5917	20420	370 W	230V/210W	■
SKE 150 SP - 600 *	5975	20421	370 W	230V/270W	■■
SKE 150 SP - 800	5976	20422	450 W	230V/350W	■■■
SKE 150 SP - 1200	5977	20423	605 W	230V/390W	■■■■
SKE 150 SP - 1600	5978	20424	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 150 SP - 1600 D (2 Luftkühler)	5881	20427	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 150 SP - 2000 D (2 Luftkühler)	5979	20426 **	1060 W	230V/750W	■■■■■■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühlern geliefert. Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM, Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar. ** Ohne Unterbaueinheit, Anschluss Kälteaggregat über Kältemittelkupplung.

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	Art.-Nr. 33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33195
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	10197
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	6322
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.	



Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche (Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm)

Art.-Nr.
6398

Unterbaueinheit UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 406.

Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	Art.-Nr. 6403
DUO-Brücke SKE 150 (Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.)	6406

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

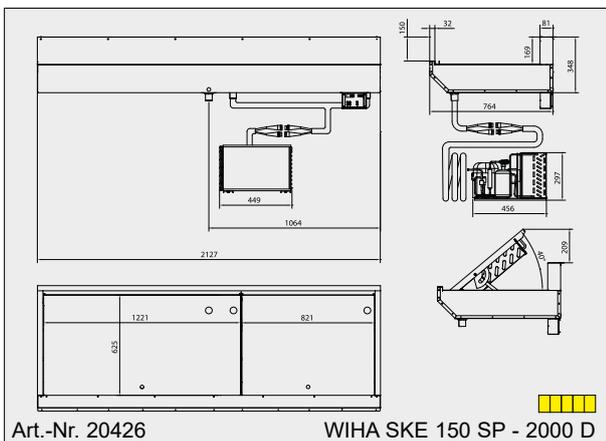
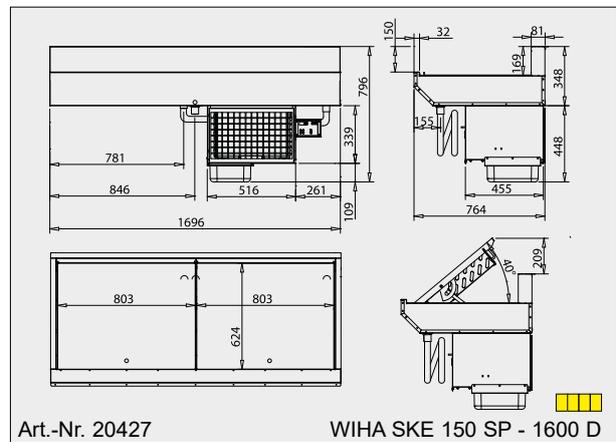
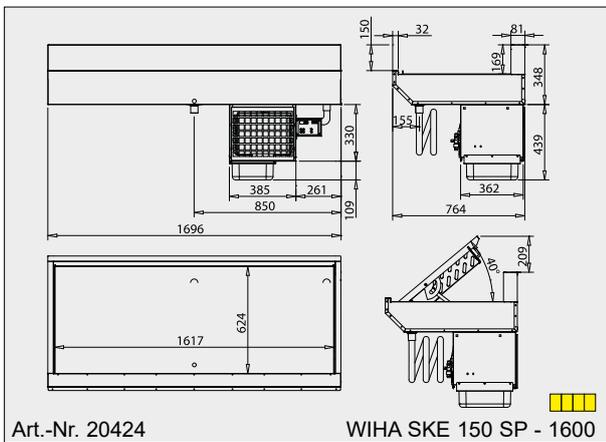
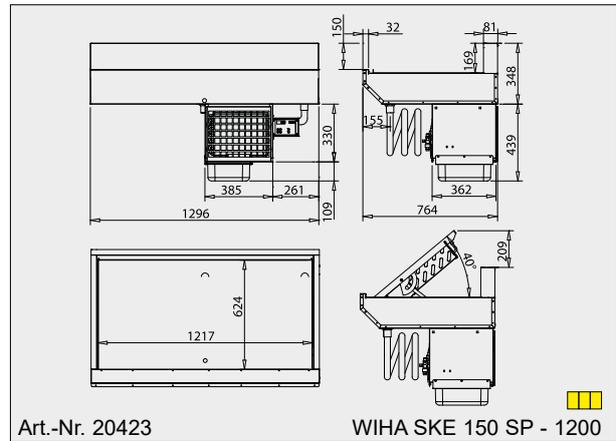
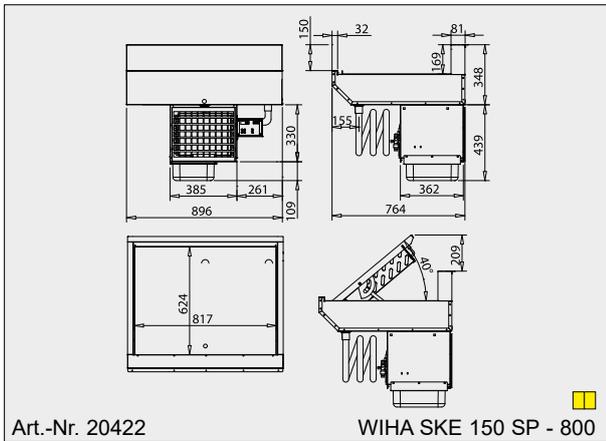
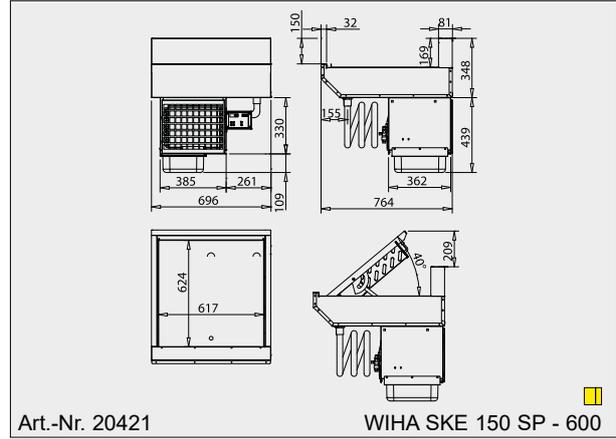
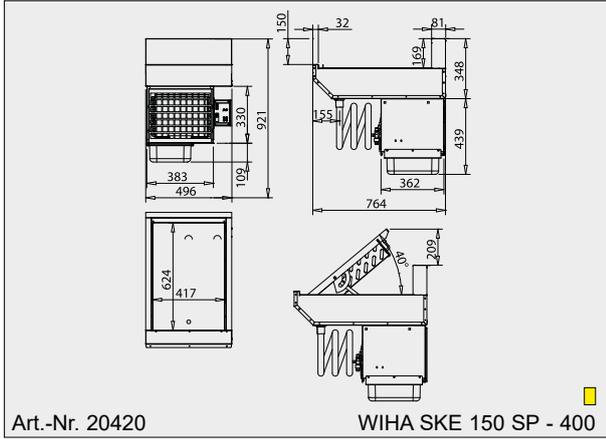
Ausführung siehe Seite 48.

2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau



2
Stufenförmiger
Einbau



Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM für längere Frische.
 Torten bleiben länger frisch, wenn artfremde Bakterien und Keime, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Unser FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame, patentierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. Die Torten befinden sich so in einer gereinigten Schutzatmosphäre und bleiben hierdurch länger frisch.

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf www.wiha-technik.de unter „Infotek/Kundenbereich“ abrufbar.