

Cuve ventilée à rebord SKE 120

Idéale pour délicatesses, salades et snacks



Nouv. Avec WIHA CLOUD CONTROL : disponible en option, plus d'informations à la page 256.



Utilisation préférentielle : délicatesses, salades, etc. jusqu'à une hauteur de 12 cm.

Surface finement polie



2
Comptoirs à rebord

Climat idéal pour délicatesses, salades et snacks

Grâce à sa construction à rebord, et la formation d'un « lac froid », cette cuve est idéale pour les délicatesses et les salades. Grâce au grand évaporateur, l'humidité élevée protège l'atmosphère.

Les denrées périssables restent fraîches plus longtemps si la cuve est équipée du **SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA** (Breveté en Allemagne).

Les bactéries et les germes présents dans le comptoir accélèrent l'altération des denrées. Notre **SYSTÈME-FRAÎCHEUR** breveté filtre et désinfecte l'air ventilé et assure ainsi une fraîcheur prolongée.

Conservation prolongée par le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA (brevet Allemand)

- Durée de vie prolongée du groupe frigorifique (LONG-LIFE)
- Fond hygiénique avec angles intérieurs arrondis (ROUND-BOTTOM)
- Température dans l'exposition 4°C
- 2 vitesses de ventilation
- Évaporateur relevable
- **WIHA CLOUD CONTROL: Commande et surveillance intelligente avec l'App WIHA**

Cuve ventilée à rebord WIHA SKE 120	Pour groupe externe sans commande	Avec groupe et commande	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique	
Modèle	Art.-No.	Art.-No.			
SKE 120 - 400 *	5957	20520	370 W	230V/210W	■
SKE 120 - 600	5933	20521	370 W	230V/270W	■■
SKE 120 - 800	5934	20522	450 W	230V/350W	■■■
SKE 120 - 1200	5935	20523	605 W	230V/390W	■■■■
SKE 120 - 1600	5936	20524	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 120 - 1600 D (2 refroidisseurs d'air)	5882	20527	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 120 - 2000 D (2 refroidisseurs d'air)	5937	20526 **	1060 W	230V/750W	■■■■■

Les cuves ventilées pour groupe externe sont livrées avec détendeur pour R134a/R513A et sondes de température intégrées.

Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA, WIHA CLOUD CONTROL, la grille de protection pour le groupe et le bac de récupération/le siphon sont disponibles en option.

* Non disponible avec SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA.

** Sans bâti de carter, raccordement du groupe frigorifique par des jonctions frigorifique.

Bâti de carter UTB 51 disponible en option, voir tableau à la page 232.

Accessoires spéciaux

	Art.-No.
Bac de récupération des condensats monté sous le groupe	33196
Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale	3815
Commande TMP 620 pour groupe externe	12201
Commande TMP 630-CLOUD avec 2 sorties libres à utilisations libres pour groupe externe	33572
Commande TMP 630 au lieu de TMP 620 avec 2 sorties	12210
Commande TMP 630-CLOUD au lieu de TMP 620 avec 2 sorties à utilisations libres	33568
Organe de commande amovible (SPLIT-CONTROL) supplément pour les appareils dont le groupe frigorifique est installé dans le bâti de carter	12219
Grille de protection type 370-825	33194
Grille de protection type 825 (2 refroidisseurs d'air)	33195
Refroidisseur d'air pour fonctionnement avec réfrigérant CO ₂ (prix par refroidisseur d'air, exécution voir page 230)	10197
Douchette de nettoyage avec raccord rapide	6322
SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA voir page 29.	
Support pour le présentoir, pivotable	5982

	Art.-No.
Présentoir IMPULS avec 2 supports	
Largeur 400 mm	5980
Largeur 600 mm	5981
Avec le présentoir IMPULS la marchandise peut être présentée à l'horizontal ou inclinée vers le client.	
Paroi latérale pour SKE	6403
(Les parois latérales sont adaptées à la hauteur des parois côté client.)	
Pont - DUO SKE 120	6405
Pour relier deux inserts de refroidissement installés l'un à côté de l'autre.	

Description

Cuve ventilée pour la réfrigération des délicatesses et des salades jusqu'à une hauteur de 12 cm.

La buse d'air (surface finement polie) derrière la marchandise a des encoches pour accrocher les étagères en position inclinée. Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.

Température : < 5°C pour 25°C/60% humidité relative (classe climatique 3 selon DIN EN ISO 23953).

Appareil commercial prévu pour le montage dans un comptoir fixe.

Pour l'exécution, voir page 30.

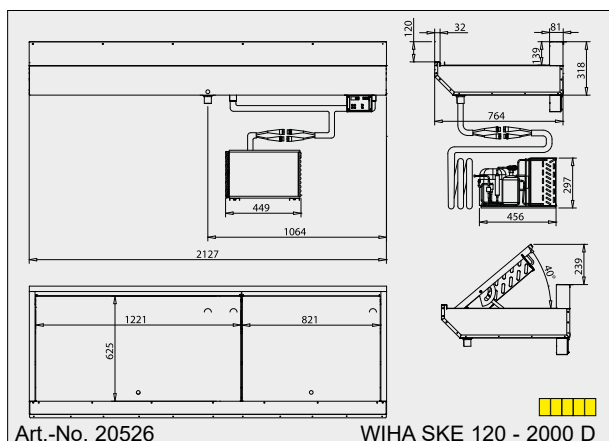
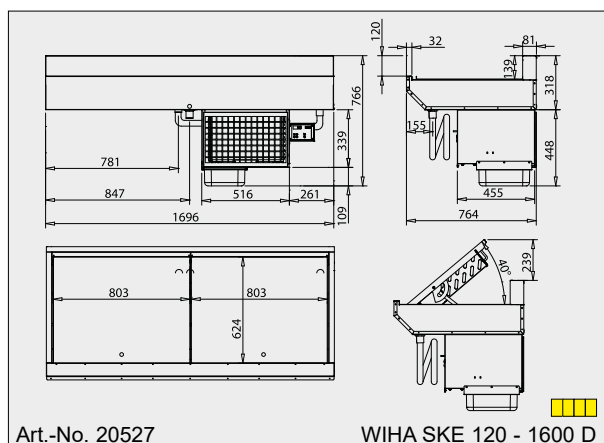
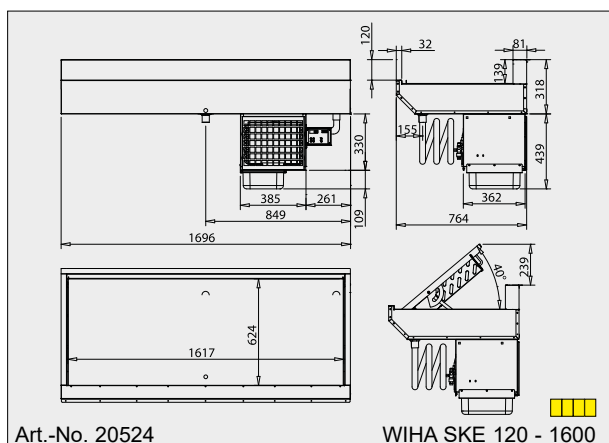
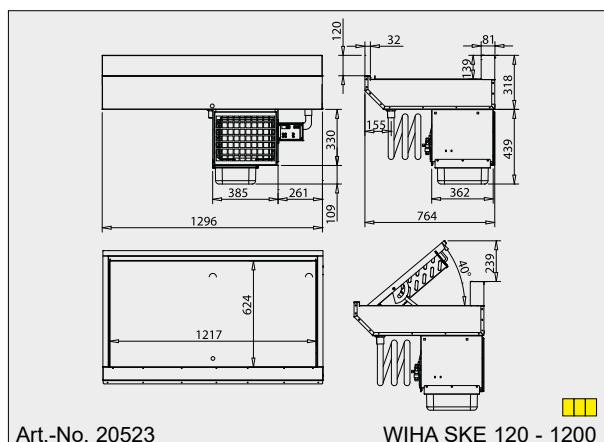
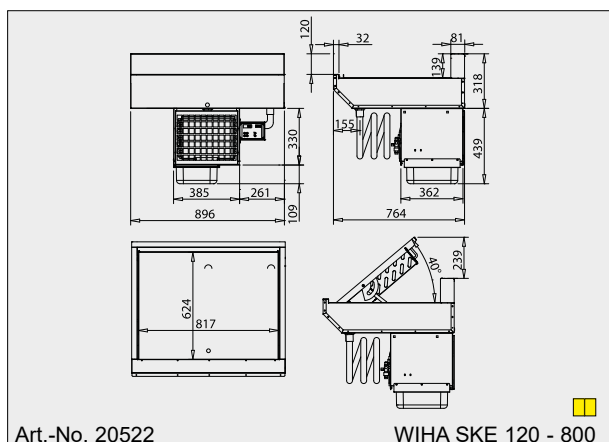
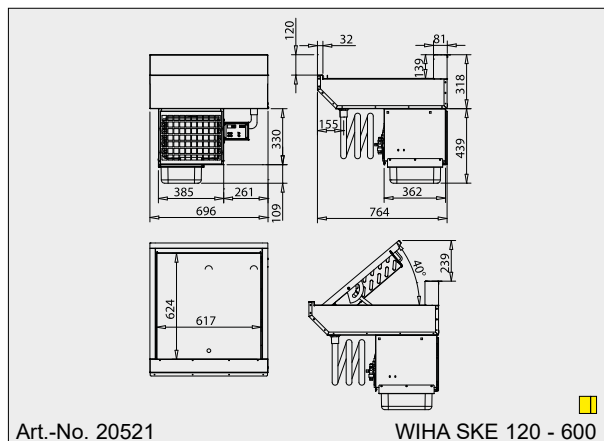
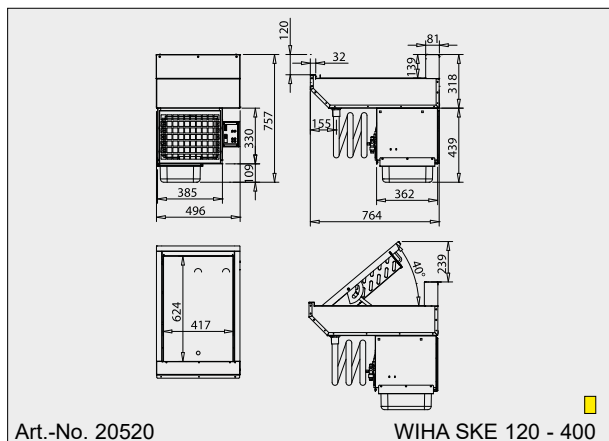
2. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs à rebord



2

Comptoirs à rebord



Info : LE SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA (Breveté en Allemagne) pour une fraîcheur prolongée.
 Les denrées périssables restent fraîches plus longtemps si l'on réduit le nombre de germes et de bactéries responsables de leur altération.
 Le SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA est une technique de désinfection aux UV-C et de filtres à particules.
 Les denrées périssables se retrouvent ainsi dans un environnement protégé et restent fraîches plus longtemps.

Les plans sont réalisés avec des options qui ne sont pas inclus dans la livraison, d'autres plans sont disponibles sur www.wiha-web.com dans la rubrique « Infothèque/espace client ».