

Stufen-Kühleinsatz SKE 90 SP

Ideales Klima für mittelhohe Sahnetorten, Kuchen und Snacks



2
Stufenförmiger Einbau

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu Warenhöhen von max. 9 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** filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 90 SP Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 90 SP - 400 *	5956	20400	370 W	230V/210W	■
SKE 90 SP - 600 *	5928	20401	370 W	230V/270W	■ ■
SKE 90 SP - 800	5929	20402	450 W	230V/350W	■ ■ ■
SKE 90 SP - 1200	5930	20403	605 W	230V/390W	■ ■ ■ ■
SKE 90 SP - 1600	5931	20404	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■
SKE 90 SP - 1600 D (2 Luftkühler)	5880	20407	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■ ■ ■
SKE 90 SP - 2000 D (2 Luftkühler)	5932	20406 **	1060 W	230V/750W	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler 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)	
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403
DUO-Brücke SKE 90	6400

Patentiertes **WIHA-FRISCHE-SYSTEM** siehe Seite 47.

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

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 9 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.

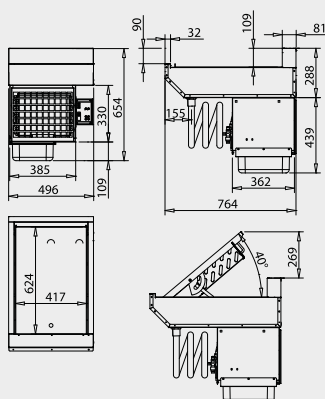
Ausführung siehe Seite 48.

2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau

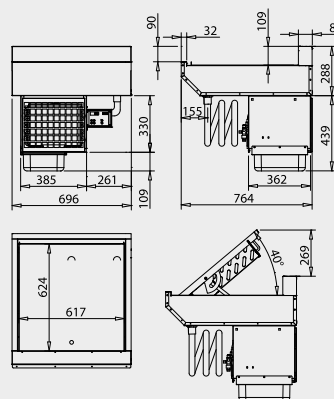
2

Stufenförmiger
Einbau



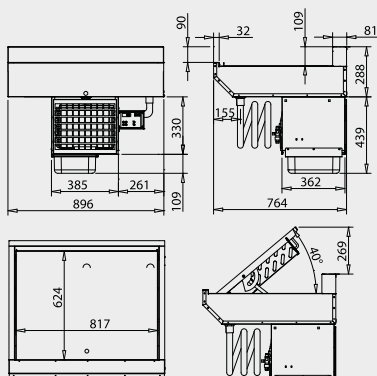
Art.-Nr. 20400

WIHA SKE 90 SP - 400



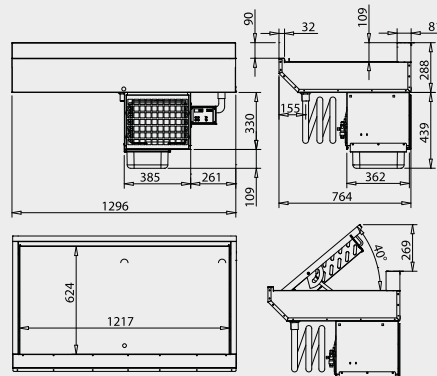
Art.-Nr. 20401

WIHA SKE 90 SP - 600



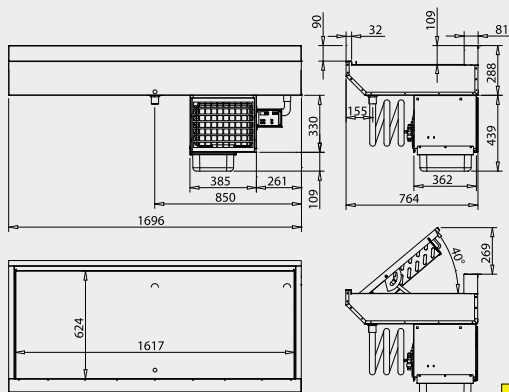
Art.-Nr. 20402

WIHA SKE 90 SP - 800



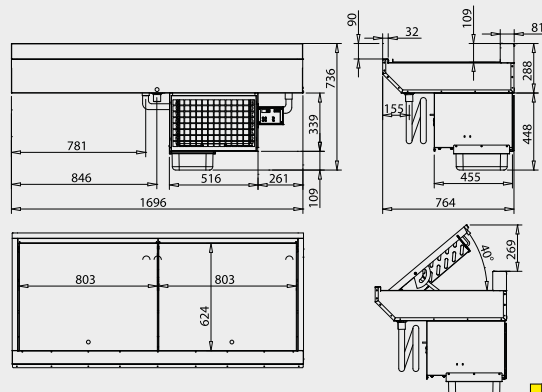
Art.-Nr. 20403

WIHA SKE 90 SP - 1200



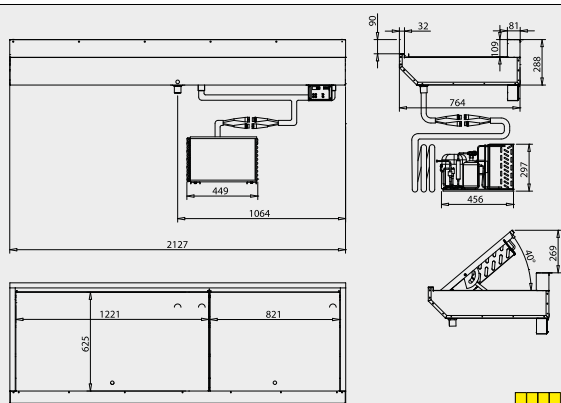
Art.-Nr. 20404

WIHA SKE 90 SP - 1600



Art.-Nr. 20407

WIHA SKE 90 SP - 1600 D



Art.-Nr. 20406

WIHA SKE 90 SP - 2000 D

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-thekentechnik.de unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.