

Cuve ventilée à rebord SKE EASY 150 SP

Réfrigération bon marché pour gâteaux et tartes à la crème haute



Surface brillante

2
Comptoirs
à rebord

Technique fiable au quotidien pour l'usage professionnel

- Durée de vie prolongée du groupe frigorifique (LONG-LIFE)
- Évaporateur relevable
- Accès facile pour le SAV (technique MOVE-DOWN et MOVE-AWAY)
- Solide commande digitale de température et de dégivrage
- 2 vitesses de ventilation
- Ventilateurs Papst longue durée de vie
- Groupe frigorifique avec réserves de puissance

Climat idéal pour les tartes à la crème

Le « réservoir froid » résultant de la construction particulière à étages est un must pour les tartes à la crème délicates. Combiné à la grande surface de l'évaporateur, il en résulte une humidité élevée, idéale pour un refroidissement doux.

Utilisation préférentielle :
tartes à la crème, gâteaux et snacks
jusqu'à une hauteur de 15 cm.

Cuve à rebord WIHA SKE EASY 150 SP Modèle	Pour groupe externe sans commande Art.-No.	Avec groupe et commande Art.-No.	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique	
SKE EASY 150 SP - 800	21302	21308	450 W	230V/350W	■ ■
SKE EASY 150 SP - 1200	21303	21309	605 W	230V/390W	■ ■ ■
SKE EASY 150 SP - 1600	21304	21310	825 W	230V/540W	■ ■ ■ ■

Les cuves ventilées pour groupe externe sont livrées avec détendeur pour R134a/R513A et sondes de température intégrées.
La grille de protection du groupe frigorifique et le bac de récupération/siphon sont disponibles en option.

Accessoires spéciaux

Bac de récupération des condensats monté sous le groupe	33196
Bonde d'écoulement 1 1/4" pour le raccordement à l'évacuation locale	3815
Thermomètre de contrôle côté client TPE 2	2182
Commande TMP 620 pour groupe externe	12201
Commande TMP 630 au lieu de TMP 620 avec 2 sorties librement exploitables	12210
Grille de protection type 450-825	33194



Présentoir en escalier, surface brillante
Largeur 400 mm ; hauteurs 12/50 mm

Art.-No.
6398

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

Exécution

La cuve intérieure est en inox, matériau 1.4301, avec bonde d'écoulement 1 1/4". Isolation en mousse polyuréthane (sans CFC) injectée sous pression. Cuve extérieure en tôle zinguée.

À l'intérieur de la cuve se trouvent un évaporateur ventilé avec une surface revêtue ainsi que des ventilateurs basse tension (12 V DC) silencieux pour la circulation de l'air. Au-dessus de l'évaporateur ventilé se trouve un présentoir de marchandises en acier inoxydable poli.

Pour le nettoyage du fond de cuve, le présentoir, l'évaporateur et les ventilateurs se relèvent et restent maintenus en l'air grâce à des ressorts à gaz.

Bon accès à l'évaporateur et à la zone de ventilation pour l'entretien. En desserrant les vis de retenues frontales, le présentoir se détache de l'évaporateur permettant ainsi l'accès à la zone de ventilation et à l'évaporateur.

Pour groupe frigorifique externe

La livraison comprend :

- détendeur pour R134a/R513A
- capteurs de température et de dégivrage intégrés

Description

Cuve ventilée pour réfrigérer tartes à la crème, gâteaux et snacks jusqu'à une hauteur de 15 cm.

La buse d'air derrière la marchandise a une surface brillante.

Une vitrine, ouverte uniquement du côté de l'aération, et installée en local, est nécessaire pour le service.

Température : < 7°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.

Exécution du groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est installé dans un bâti de carter en inox sous la cuve de refroidissement et il peut être retiré facilement pour toute intervention technique.

La commande de régulation TMP 620 est placée à droite du groupe frigorifique. Deux vitesses de ventilation pour différentes alimentations. Une sortie supplémentaire peut être utilisée pour l'éclairage du comptoir.

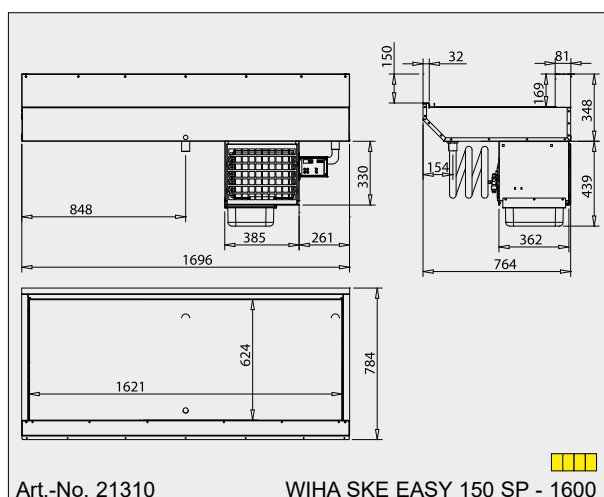
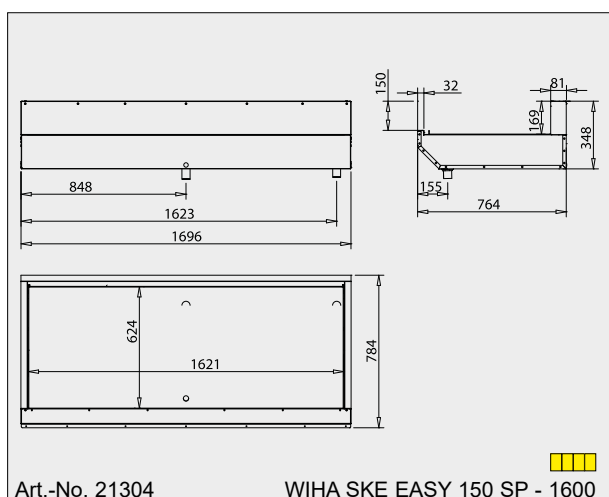
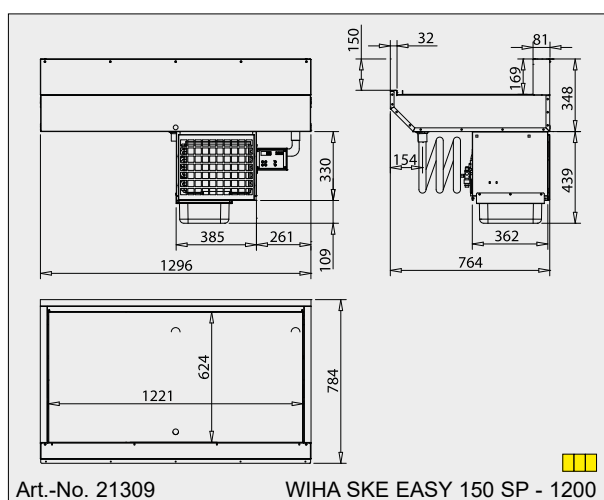
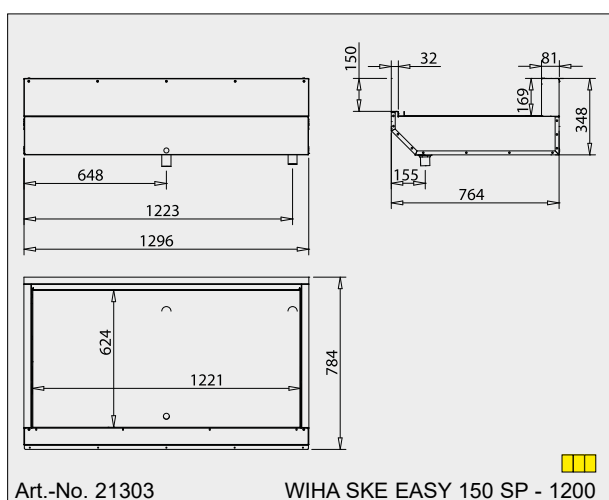
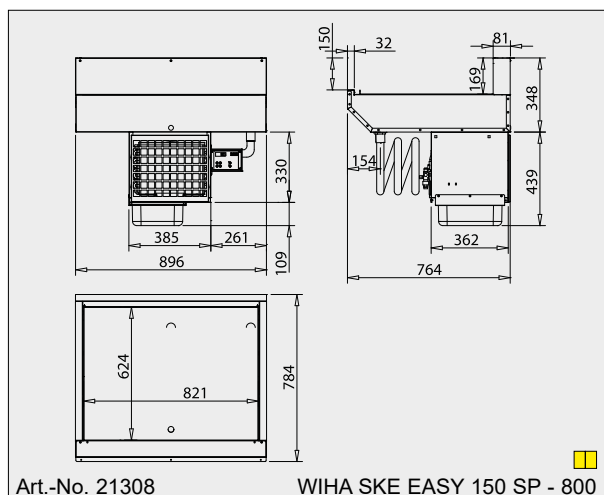
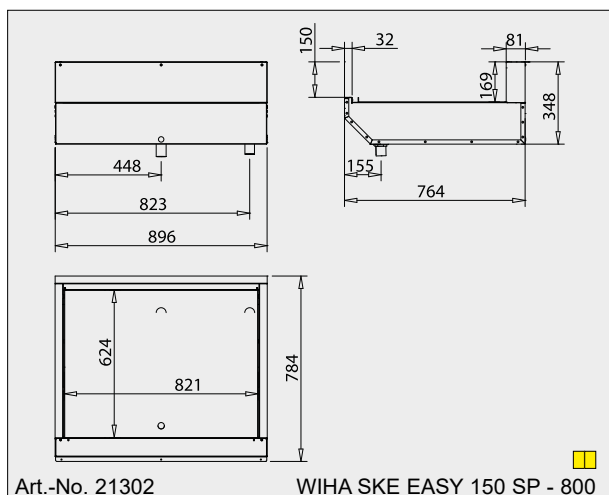
Avec WIHA-LONG-LIFE pour une durée de vie prolongée du groupe frigorifique.

2. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs à rebord



2
Comptoirs
à rebord



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 ».

Pour une installation avec groupe frigorifique externe nous vous recommandons notre
Commande TMP 630-CLOUD

Art.-No.
33572

Plus d'informations sur la commande à la page 236.



WIHA CLOUD CONTROL

Commande intelligente par l'App WIHA et sur Internet. Commander et surveiller vos appareils confortablement avec votre smartphone et sur Internet. Utiliser les nouvelles possibilités pour votre concept HACCP. Faites des économies grâce à la génération automatique des rapports de température. Optimiser vos cycles de maintenance grâce à un service adapté aux besoins.