

Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SB

Ideal für die Selbstbedienung



2
Stufenförmiger Einbau

NEU! Mit WIHA CLOUD CONTROL optional lieferbar, mehr Infos auf Seite 432.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Leichtes Abschwenken des Luftkühlers (MOVE-DOWN-PLUS), bei R134a/R513A mit zusätzlichen Gasdruckfedern
- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Extra großer Verdampfer
- Liftverdampfer
- WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App



Oberfläche mit Feinschliff versehen

Für die Selbstbedienung optimiert!

Durch die stufenförmige Konstruktion und die 3-seitige Glasschürze ergibt sich ein „Kältesee“, in welchem SB-Waren sicher gekühlt werden können.

Sollen offene Lebensmittel verkauft werden, ist bauseits ein Hustenschutz in der vorgeschriebenen Form vorzusehen. Bei offenen Lebensmitteln empfehlen wir die Verwendung unseres patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEMS.

Bevorzugte Anwendung:
Fleisch, Aufschnitt, Feinkost, Salate und Käse bis zu einer Warenhöhe von ca. 10 cm.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SB Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 150 SB - 600	6346	20561	450 W	230V/350W	■
SKE 150 SB - 800	6347	20562	450 W	230V/350W	■■
SKE 150 SB - 1200	6348	20563	605 W	230V/390W	■■■
SKE 150 SB - 1600	6349	20564	825 W	230V/540W	■■■■

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

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

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren Ausgängen für ext. Kälteaggregat	33572
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Steuerung TMP 630-CLOUD anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	33568
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL) Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaugehäuse	12219

	Art.-Nr.
Maschinenschutzblende Typ 450-825	33194
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO ₂ (siehe Seite 404)	10197

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz mit 3-seitiger Glasschürze zum Kühlen von Fleisch, Aufschnitt, Feinkost, Salaten und Käse mit einer Warenhöhe bis zu ca. 10 cm. Temperatur: < 7°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 46.

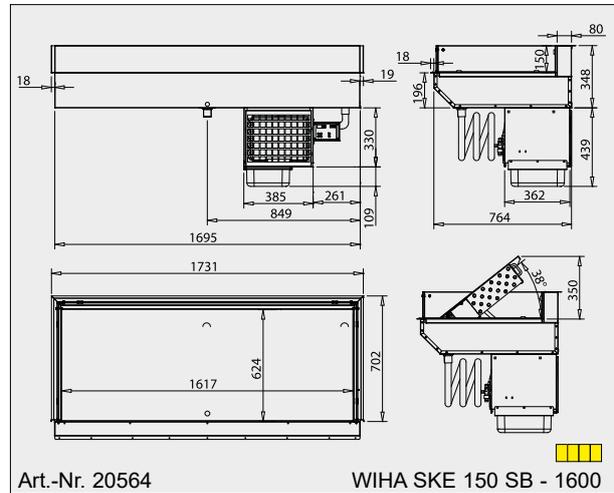
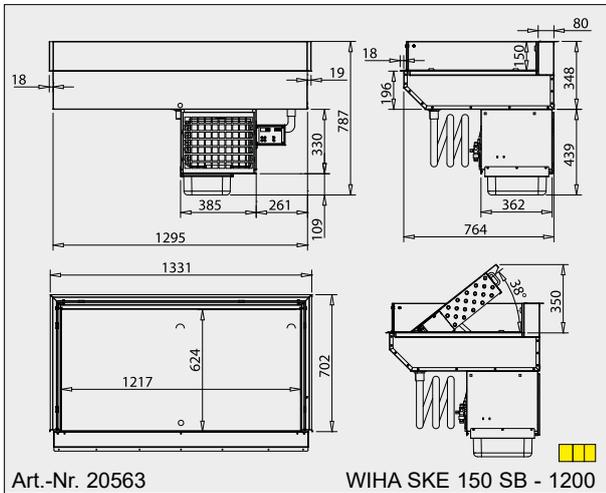
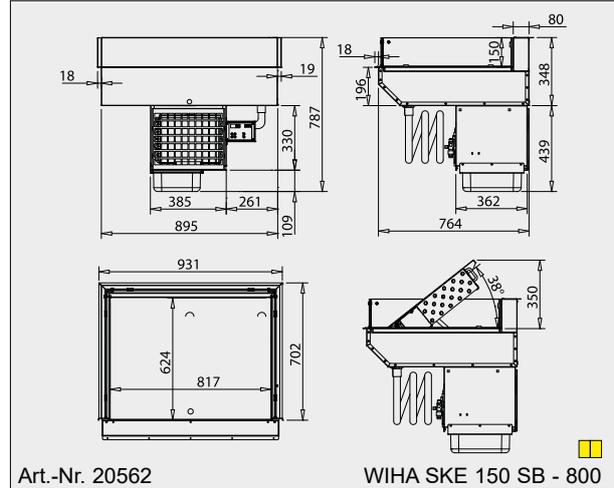
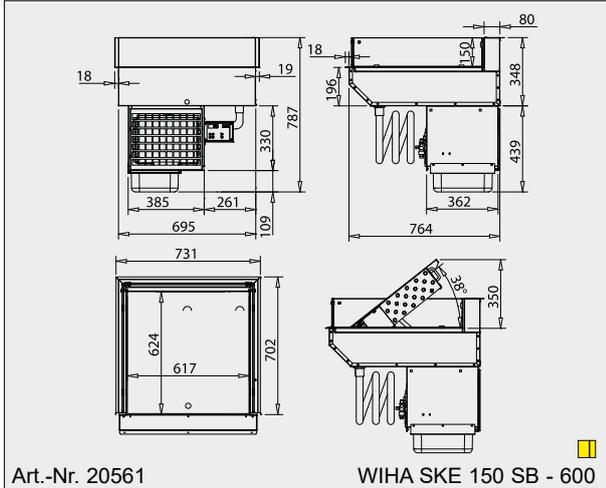
2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau



2

Stufenförmiger Einbau



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

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere
Steuerung TMP 630-CLOUD

Art.-Nr.
33572



Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 210.



WIHA CLOUD CONTROL

Smarte Steuerung per WIHA-App und über das Internet. Steuern und überwachen Sie Ihre Geräte bequem mit dem Smartphone und über das Internet. Nutzen Sie die neuen Möglichkeiten für Ihr HACCP-Konzept. Sparen Sie Kosten durch die automatische Erstellung von Temperaturberichten. Optimieren Sie Wartungszyklen für eine bedarfsgerechte Wartung.

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.