

## 2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau

## Stufen-Kühleinsatz SKE 120

Ideal für Feinkost. Salate und Snacks



Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte "Kältesee" ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Salate und Feinkost. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung.

Offene Lebensmittel 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 offenen Lebensmittel. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

#### 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)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- WIHA CLOUD CONTROL: Smarte Steuerung und Überwachung per WIHA-App

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 120	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
Modell	ArtNr.	ArtNr.			j
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 Luftkühler)	5882	20527	825 W	230V/540W	
SKE 120 - 2000 D (2 Luftkühler)	5937	20526 **	1060 W	230V/750W	

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

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

Sonderzubehör Kondenswasserschale unterhalb	ArtNr.	
des Kälteaggregates montiert	33196	
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815	
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat Steuerung TMP 630-CLOUD mit 2 frei nutzbaren	12201	
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)	12219	
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbauge Maschinenschutzblende Typ 370-825	anause 33194	
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195	
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)	10197	
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322	
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 45.		

Bodenträger einzeln, einschwenkbar

	ArtNr.
IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern	
Breite 400 mm	5980
Breite 600 mm	5981
Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geneigte Warenpräsentation möglich.	
Aufwandung seitlich für SKE	6403
(Die seitlichen Wandungen werden passend zur	
kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	
DUO-Brücke SKE 120	6405
Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsä	tzen.

#### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Feinkost und Salaten mit einer Warenhöhe bis zu max. 12 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende (Oberfläche geschliffen) ist mit Schlitzen zum Einhängen von Bodenträgern für einen schräg

einstellbarén Warenboden ausgestattet. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf

Temperatur: < 5°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

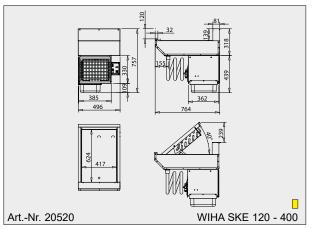
Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel und Ausgabetheken.

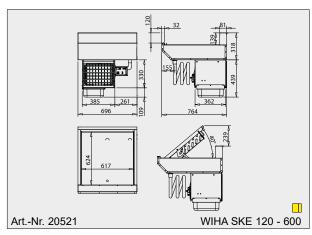
## 2. Umluft-Einbaukühlungen

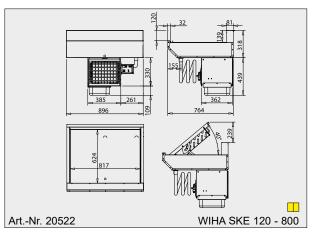
### Stufenförmiger Einbau

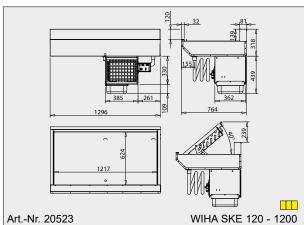


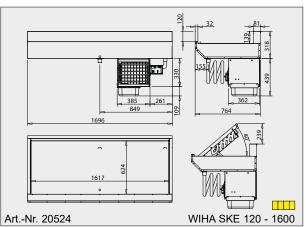


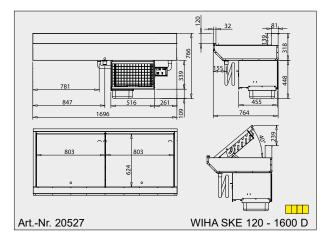


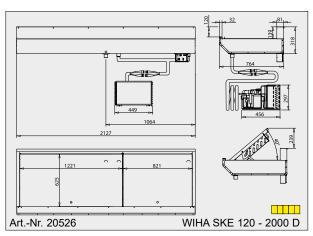












# Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

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-Entkeimungs-

vorrichtung.
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.