

Cuve ventilée à rebord SKE 150 SP

Climat idéal pour les gâteaux à haute crème

WiHA

SYSTÈME-FRAÎCHEUR
(accessoires spéciaux)
Breveté en Allemagne

WiHA +

MOVE-DOWN
+ ressorts à gaz

WiHA

MOVE-AWAY
Breveté en Allemagne

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

WiHA

LONG-LIFE
Durée de vie prolongée du groupe frigorifique

WiHA

ROUND-BOTTOM
Nettoyage facile du fond de cuve

WiHA

SPLIT-CONTROL
(accessoires spéciaux)
Unité de commande plate amovible

WiHA

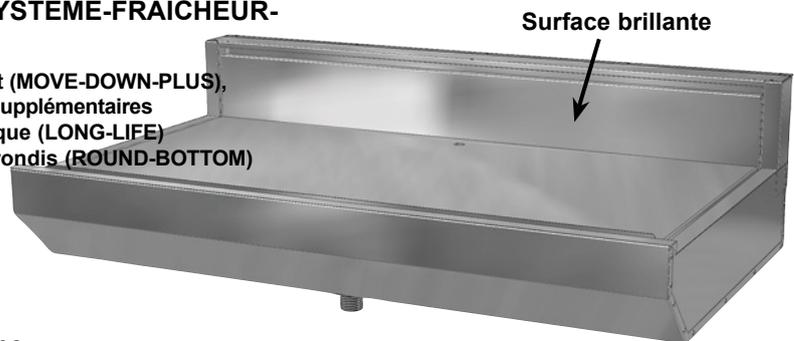
CLOUD

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

2
Comptoirs à rebord

Conservation prolongée grâce au SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA (brevet Allemand)

- Le refroidissement d'air se pivote facilement (MOVE-DOWN-PLUS), pour R134a/R513A avec des ressorts à gaz supplémentaires
- Durée de vie prolongée du groupe frigorifique (LONG-LIFE)
- Fond hygiénique avec angles intérieurs arrondis (ROUND-BOTTOM)
- Température de l'exposition 4°C
- 2 vitesses de ventilation
- Evaporateur relevable
- **WIHA CLOUD CONTROL: Commande et surveillance intelligente avec l'App WIHA**



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

Les bactéries et les germes présents dans l'environnement du comptoir accélèrent l'altération des pâtisseries. Notre SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA breveté filtre et désinfecte l'air ventilé et crée ainsi la base d'une fraîcheur prolongée.

Cuve à rebord WIHA SKE 150 SP Modèle	Pour groupe externe sans commande Art.-No.	Avec groupe et commande Art.-No.	Capacité frigorifique [-10°ET]	Raccordement groupe frigorifique	
SKE 150 SP - 400 *	5917	20420	370 W	230V/210W	■
SKE 150 SP - 600	5975	20421	370 W	230V/270W	■
SKE 150 SP - 800	5976	20422	450 W	230V/350W	■
SKE 150 SP - 1200	5977	20423	605 W	230V/390W	■
SKE 150 SP - 1600	5978	20424	825 W	230V/540W	■
SKE 150 SP - 1600 D (2 refroidisseurs d'air)	5881	20427	825 W	230V/540W	■
SKE 150 SP - 2000 D (2 refroidisseurs d'air)	5979	20426 **	1060 W	230V/750W	■

Les cuves ventilées pour groupe externe sont livrées avec détendeur pour R134a/R513A et sondes de température intégrées. SYSTÈME-FRAÎCHEUR WIHA, WIHA-CLOUD CONTROL, grille de protection du groupe frigorifique et le bac de récupération/siphon sont disponibles en option.
* Non disponible avec SYSTÈME-FRAÎCHEUR WIHA. ** Sans bâti de carter, raccordement du groupe frigorifique par jonctions frigorifiques.

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 librement exploitables	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 avec réfrigérant CO ₂ (prix par refroidisseur d'air, exécution voir page 230)	10197
Douchette de nettoyage avec raccord rapide	6322
Présentoir en escalier, surface brillante	6398
Largeur 400 mm ; hauteurs 12/50 mm	



	Art.-No.
Paroi latérale pour SKE (Les parois latérales sont adaptées à la hauteur des parois côté client.)	6403
Pont - DUO SKE 150 (Pour relier deux inserts de refroidissement installés l'un à côté de l'autre. SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA voir page 29.)	6406

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

Description

Cuve ventilée pour réfrigérer gâteaux, pâtisseries 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 : < 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.

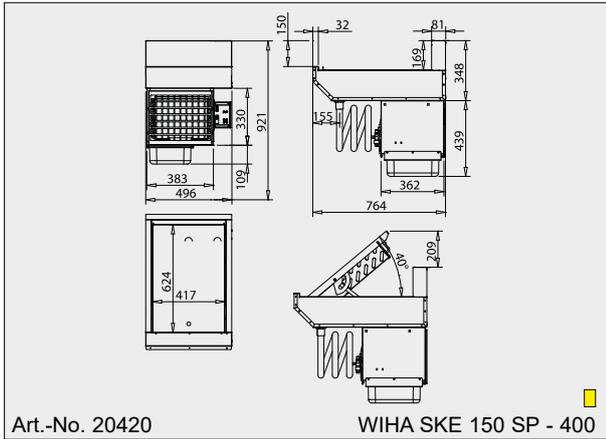
2. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs à rebord



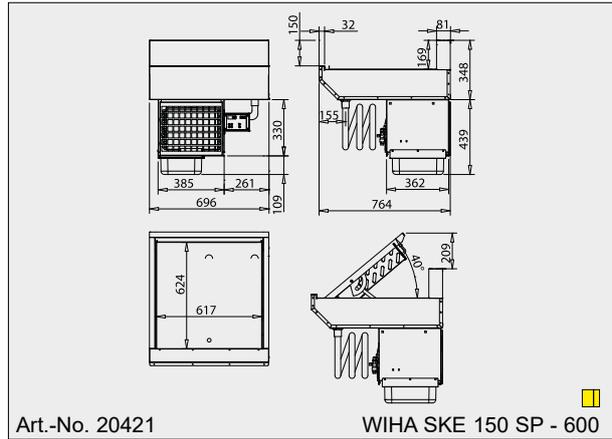
2

Comptoirs à rebord



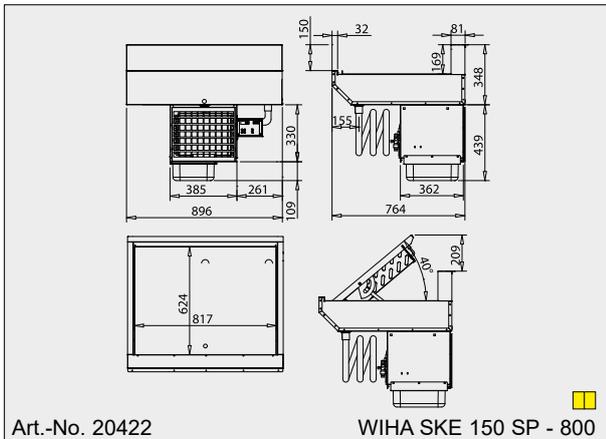
Art.-No. 20420

WIHA SKE 150 SP - 400



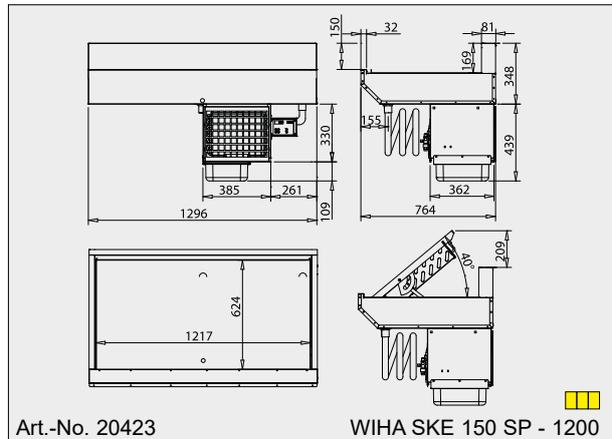
Art.-No. 20421

WIHA SKE 150 SP - 600



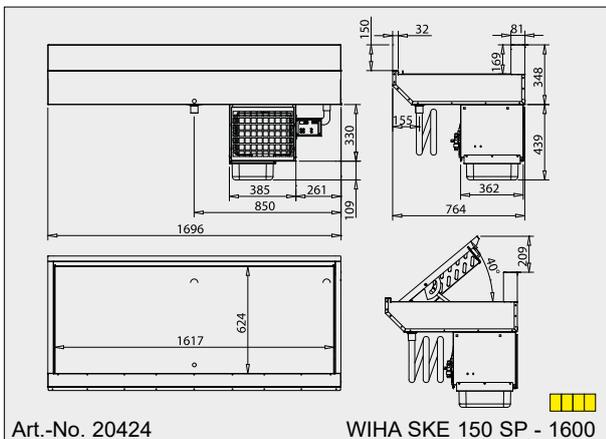
Art.-No. 20422

WIHA SKE 150 SP - 800



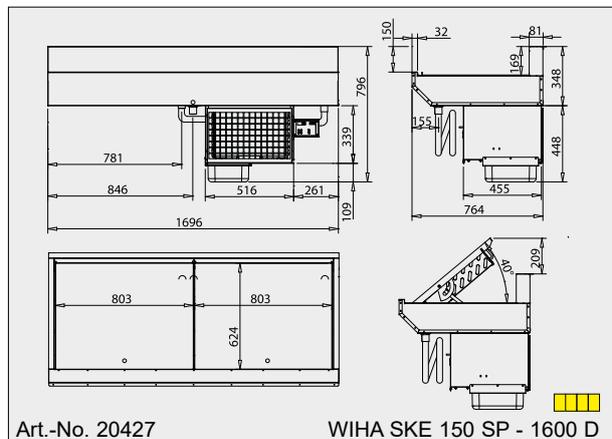
Art.-No. 20423

WIHA SKE 150 SP - 1200



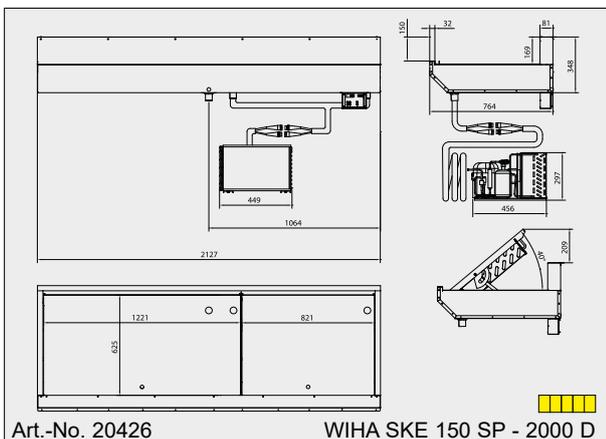
Art.-No. 20424

WIHA SKE 150 SP - 1600



Art.-No. 20427

WIHA SKE 150 SP - 1600 D



Art.-No. 20426

WIHA SKE 150 SP - 2000 D

Info : LE SYSTEME-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 SYSTEME-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 ».