

# Cuve ventilée à rebord SKE 90 SP

Le refroidissement idéal pour pâtisseries et snacks de hauteur moyenne

**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**

**2**  
Comptoirs à rebord

**Utilisation préférentielle :**  
tartes à la crème, gateaux et snacks jusqu'à une hauteur de 9 cm.



### 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 (Brevet 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 90 SP Modèle	Pour groupe externe sans commande Art.-No.	Avec groupe et commande Art.-No.	Capacité frigorifique [-10°TE]	Raccordement groupe frigorifique	
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 refroidisseurs d'air)	5880	20407	825 W	230V/540W	■
SKE 90 SP - 2000 D (2 refroidisseurs d'air)	5932	20406 **	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 pour fonctionnement avec réfrigérant CO <sub>2</sub>	10197
(prix par refroidisseur d'air, exécution voir page 230)	
Douchette de nettoyage avec raccord rapide	6322

**Art.-No. 6403**  
Paroi latérale pour SKE  
(Les parois latérales sont adaptées à la hauteur des parois côté client.)  
**Art.-No. 6400**  
Pont - DUO SKE 90  
Pour relier deux inserts de refroidissement installés l'un à côté de l'autre.  
**SYSTÈME-FRAÎCHEUR-WIHA** voir page 29.

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 9 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.

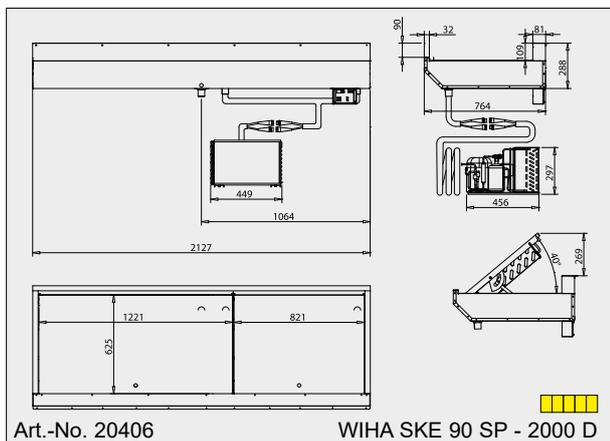
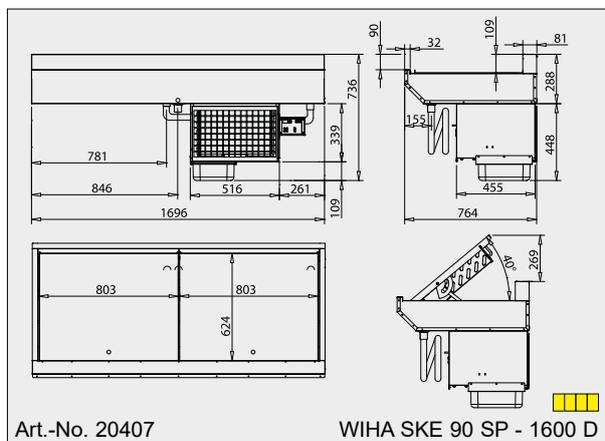
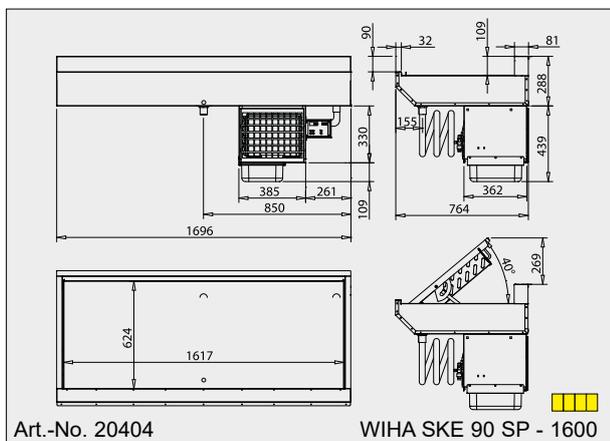
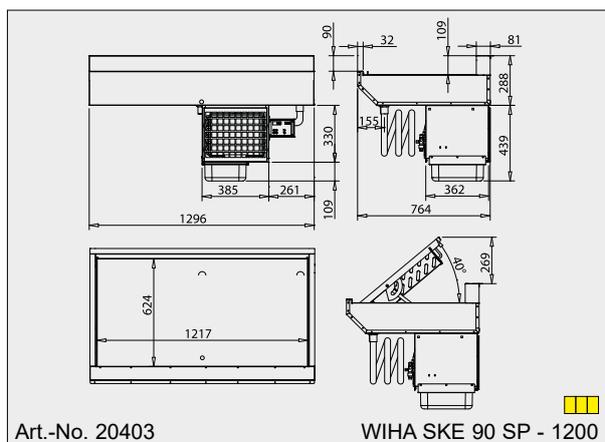
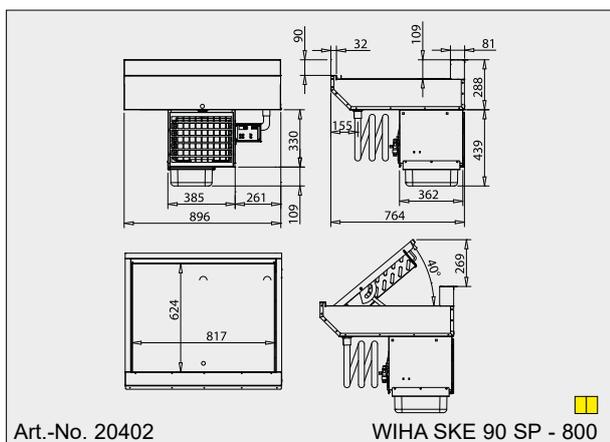
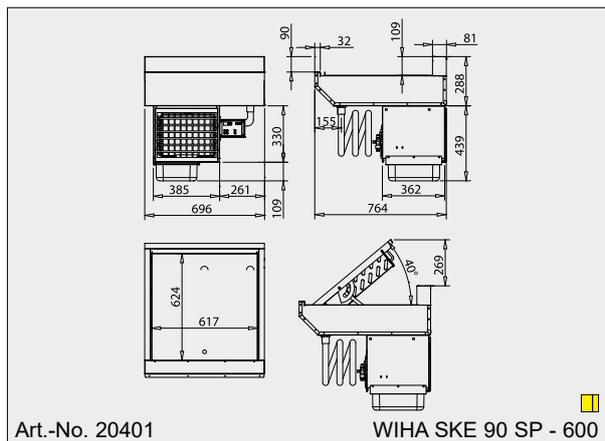
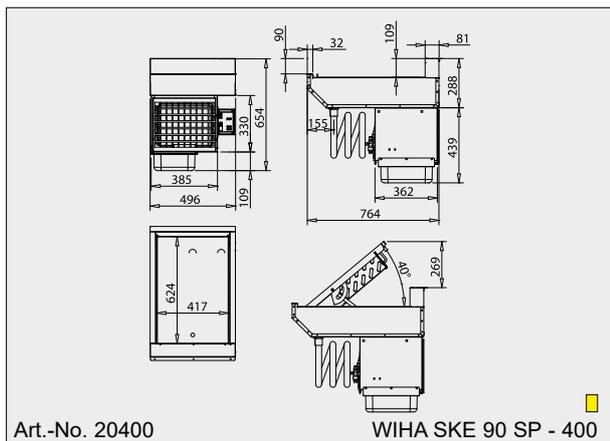
## 2. Cuves réfrigérées « froid ventilé »

pour comptoirs à rebord



2

Comptoirs à rebord



**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](http://www.wiha-web.com) dans la rubrique « Infothèque/espace client ».