

Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP GRANIT

Ideales Klima für hohe Sahnetorten auf Granit



2
Stufenförmiger Einbau

Bevorzugte Anwendung:
Sahnetorten, Kuchen, Snacks bis zu einer Warenhöhe von max. 13 cm.

Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- 4°C-Kühltechnik
- 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer

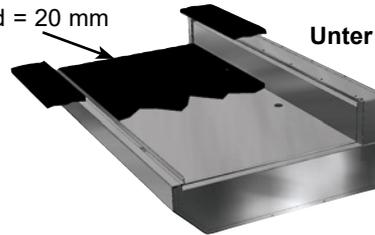
Ideales Klima für Sahnetorten

Der sich durch die stufenförmige Konstruktion ergebende sogenannte „Kältesee“ ist ein unbedingtes Muss für empfindliche Sahnetorten. Zusammen mit der großen Verdampferoberfläche ergibt sich eine hohe Feuchtigkeit für schonende Kühlung. Die Torten 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 Torten. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.



d = 20 mm



Unter Granit einbaubar!

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP GRANIT Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
SKE 150 SP GRANIT - 400 *	5899	20460	370 W	230V/210W
SKE 150 SP GRANIT - 600 *	5898	20461	370 W	230V/270W
SKE 150 SP GRANIT - 800	5897	20462	450 W	230V/350W
SKE 150 SP GRANIT - 1200	5896	20463	605 W	230V/390W
SKE 150 SP GRANIT - 1600 D (2 Luftkühler)	5895	20465	825 W	230V/540W
SKE 150 SP GRANIT - 2000 D (2 Luftkühler)	5894	20466 **	1060 W	230V/750W

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

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

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

Sonderzubehör

Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	Art.-Nr. 33196
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182
Steuerung TMP 620 für ext. Kälteaggregat	12201
Steuerung TMP 630 anstatt TMP 620 mit 2 frei nutzbaren Ausgängen	12210
Herausnehmbares Bedienteil (SPLIT-CONTROL)	12219
Aufpreis für Gerät mit Kälteaggregat im Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 370-605	33195
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195

Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO₂ 10197
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 404)

Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss 6322

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.



Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche (Breite 400 mm, Höhen 12/50 mm)

Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 13 cm.

Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite offen sein darf. Die notwendige 20 mm starke Granit-Warenfläche gehört nicht zum Lieferumfang.

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.

Ausführung siehe Seite 48.

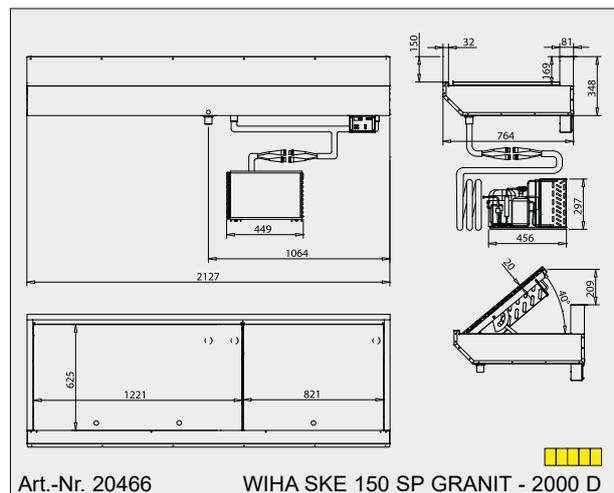
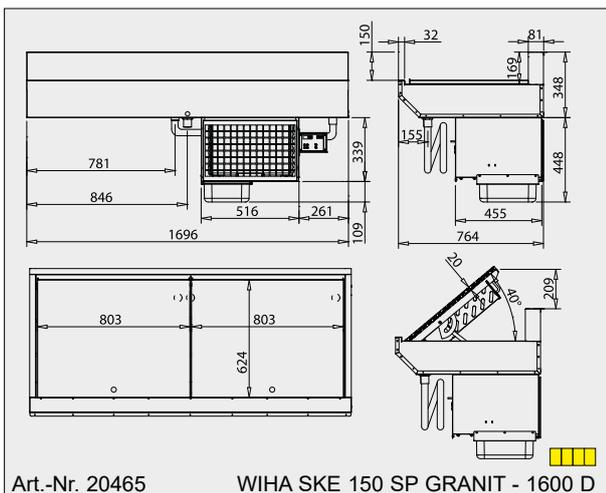
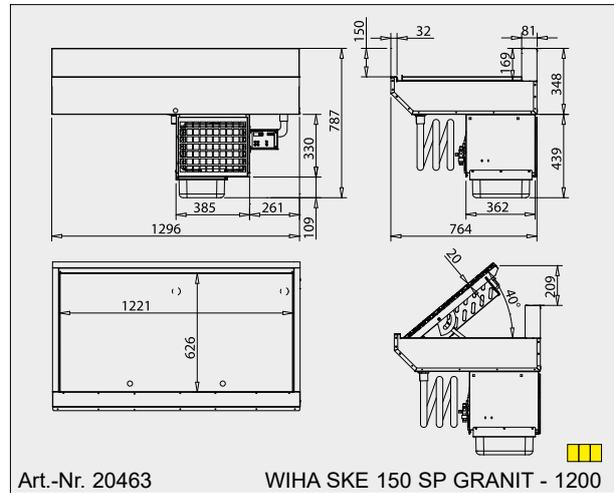
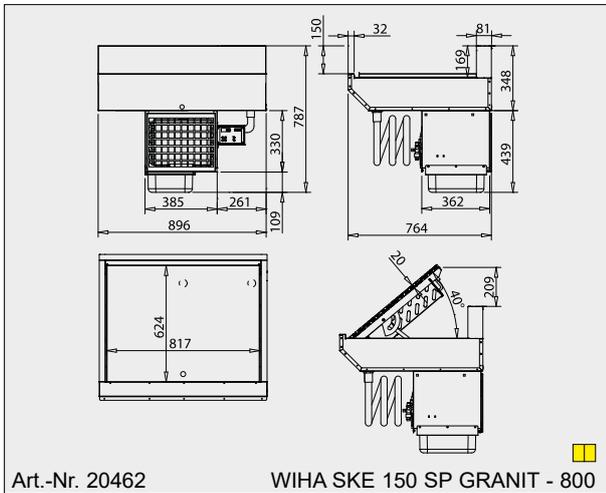
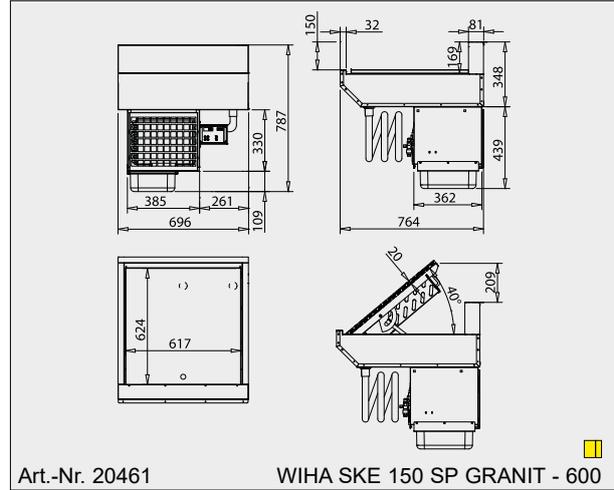
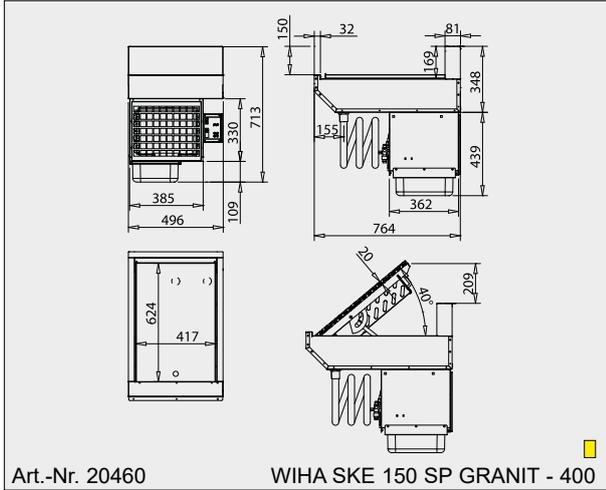
2. Umluft-Einbaukühlungen

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.

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.



Längere Lebensdauer des Kälteaggregates. Die WIHA-LONG-LIFE-Funktion überprüft das Kälteaggregat permanent auf Überbeanspruchung, z.B. durch unzureichende Reinigung oder schlechte Belüftung. Bei Überbeanspruchung erfolgt ein Alarm. Unnötiger Verschleiß und teure Reparaturen werden durch WIHA-LONG-LIFE vermieden.