

## 2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau

## Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP

Ideales Klima für hohe Sahnetorten







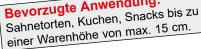




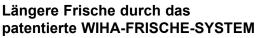




**Bevorzugte Anwendung:** 



Spiegelnde Oberfläche



■ 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 reinigt und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SP	Für externes Kälteaggregat	Mit Kälteaggregat und Steuerung	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat
Modell	ArtNr.	ArtNr.		
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 Luftkühler)	5881	20427	825 W	230V/540W
SKE 150 SP - 2000 D (2 Luftkühler)	5979	20426 **	1060 W	230V/750W

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

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

Sonderzubehör	ArtNr.			
Kondenswasserschale unterhalb				
des Kälteaggregates montiert	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 Unterbaugehäuse				
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194			
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195			
Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO <sub>2</sub>	10197			
(Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)				
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322			
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite	<b>17</b> .			

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

Unterbaugehäuse UTB 51 optional lieferbar, siehe Tabelle auf Seite 386.

Art.-Nr. Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.) DUO-Brücke SKE 150 Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.

#### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Kuchen, Torten und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max, 15 cm.

Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. 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.

Ausführung siehe Seite 48.

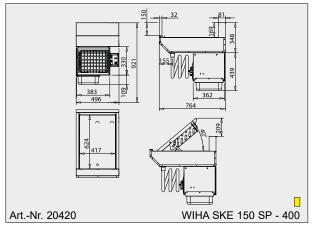


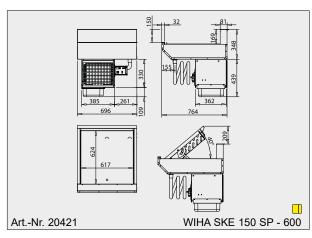
## 2. Umluft-Einbaukühlungen

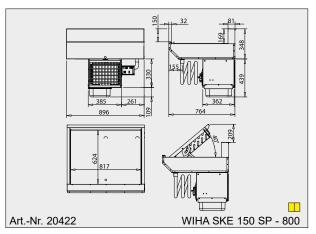
### Stufenförmiger Einbau

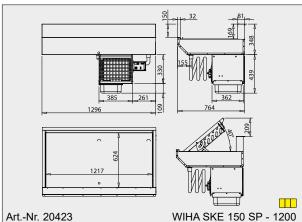


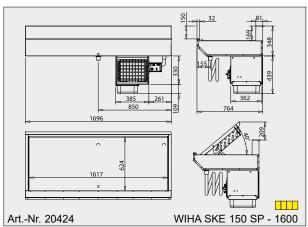


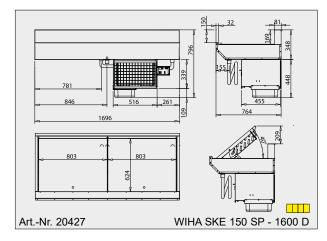


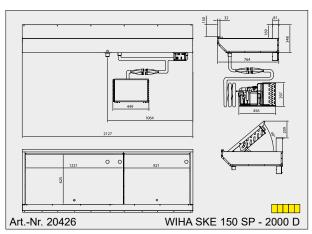












# Tipp: Das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

für längere Frische.

Torten bleiben länger frisch, wenn artfremde Bakterien und Keime, welche den Alterungsprozess beschleunigen, reduziert werden. Unser FRISCHE-SYSTEM beinhaltet eine hochwirksame, patetierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungspatetierte Kombination

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.