

### Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SB

Ideal für die Selbstbedienung



**2**  
Stufenförmiger Einbau

#### Längere Frische durch das patentierte WIHA-FRISCHE-SYSTEM

- Längere Lebensdauer des Kälteaggregates (LONG-LIFE)
- Hygieneboden mit runden Innenecken (ROUND-BOTTOM)
- Extra großer Verdampfer
- Liftverdampfer



#### Für die Selbstbedienung optimiert!

Durch die stufenförmige Konstruktion und die 3-seitige Glasschürze ergibt sich ein „Kältesee“, in welchem SB-Waren sicher gekühlt werden können.

Sollen offene Lebensmittel verkauft werden, ist bauseits ein Hustenschutz in der vorgeschriebenen Form vorzusehen. Bei offenen Lebensmitteln empfehlen wir die Verwendung unseres patentierten WIHA-FRISCHE-SYSTEMS.

**Bevorzugte Anwendung:**  
Fleisch, Aufschnitt, Feinkost, Salate und Käse bis zu einer Warenhöhe von ca. 10 cm.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 SB Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 150 SB - 600 *	6346	20561	450 W	230V/350W	■
SKE 150 SB - 800	6347	20562	450 W	230V/350W	■
SKE 150 SB - 1200	6348	20563	605 W	230V/390W	■
SKE 150 SB - 1600	6349	20564	825 W	230V/540W	■

Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a/R513A und eingebauten Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

\* Nicht mit FRISCHE-SYSTEM lieferbar.

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

#### Sonderzubehör

	Art.-Nr.
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	33194
Maschinenschutzblende Typ 450-825	
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (siehe Seite 384)	<b>10197</b>

Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.

#### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz mit 3-seitiger Glasschürze zum Kühlen von Fleisch, Aufschnitt, Feinkost, Salaten und Käse mit einer Warenhöhe bis zu ca. 10 cm.

Temperatur: < 7°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.

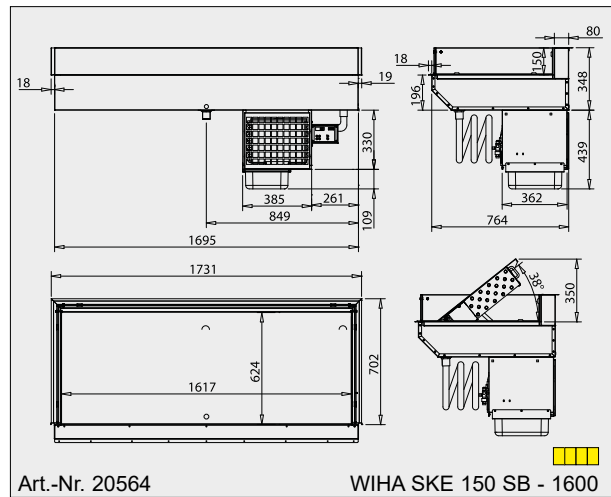
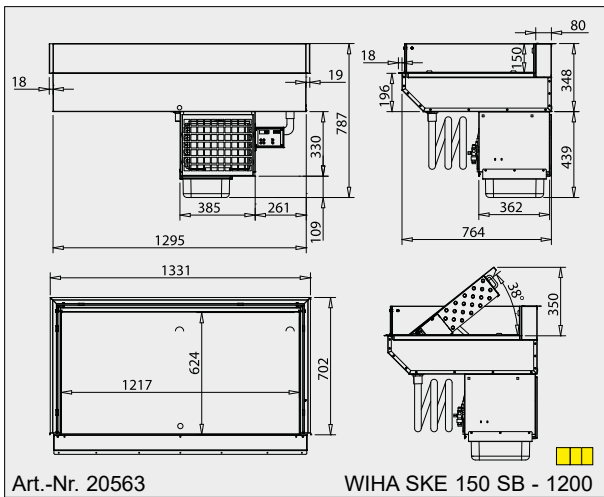
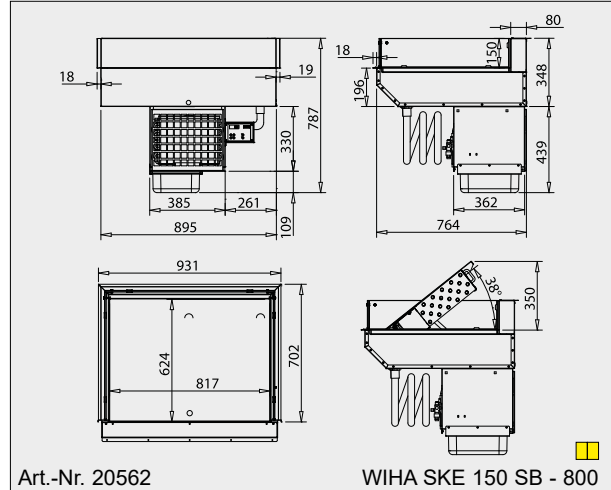
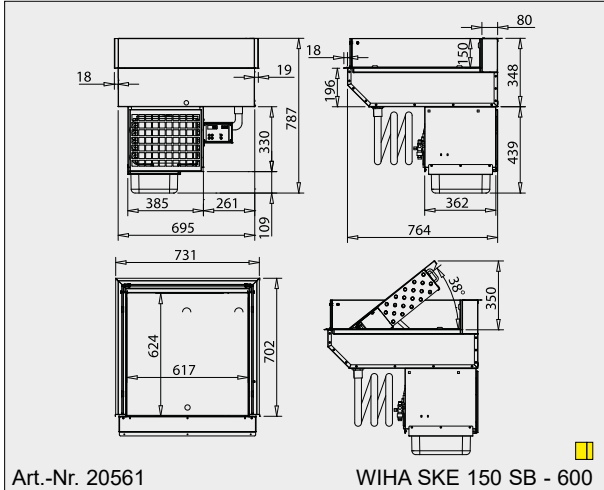
# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## 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](http://www.wiha-thekentechnik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.

Für externe Kälteaggregate empfehlen wir unsere Steuerung TMP 620

Art.-Nr. 12201



Mehr Informationen zur Steuerung auf Seite 389.



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.

**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.