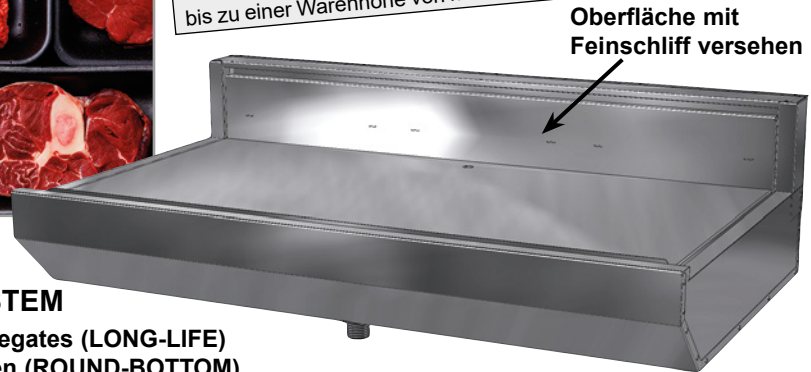


### Stufen-Kühleinsatz SKE 150

Ideal für Fleisch und Feinkost



**Bevorzugte Anwendung:**  
Fleisch, Aufschnitt, Feinkost und Salate bis zu einer Warenhöhe von max. 15 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 Fleischerzeugnisse

Da der Umluft-Verdampfer unterhalb der Edelstahl-Warenauflage angeordnet ist, wird das Fleisch von unten durch eine Kontaktkühlung und von oben mit einer sanften Umluftkühlung gekühlt. Dies ergibt ein ideales Klima für Fleischwaren.

Offene Fleischerzeugnisse 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 offenen Lebensmittel. Unser patentiertes FRISCHE-SYSTEM filtert und entkeimt den Umluftstrom und bildet somit die Grundlage für eine längere Frische.

WIHA Stufen-Kühleinsatz SKE 150 Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
SKE 150 - 400 *	5958	20540	370 W	230V/210W	■
SKE 150 - 600 *	5938	20541	370 W	230V/270W	■■
SKE 150 - 800	5939	20542	450 W	230V/350W	■■■
SKE 150 - 1200	5940	20543	605 W	230V/390W	■■■■
SKE 150 - 1600	5941	20544	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 150 - 1600 D (2 Luftkühler)	5883	20567	825 W	230V/540W	■■■■■
SKE 150 - 2000 D (2 Luftkühler)	5942	20546 **	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 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 Unterbaueinheit	33194
Maschinenschutzblende Typ 370-825	33194
Maschinenschutzblende Typ 825 (2 Luftkühler)	33195
<b>Luftkühler für Betrieb mit Kältemittel CO<sub>2</sub></b> (Preis je Luftkühler, siehe Seite 384)	<b>10197</b>
Reinigungsbrause mit mont. Schnellanschluss	6322
Patentiertes WIHA-FRISCHE-SYSTEM siehe Seite 47.	
Bodenträger einzeln, einschwenkbar	5982

	Art.-Nr.
IMPULS-Einlegeboden mit 2 Bodenträgern	
Breite 400 mm	5980
Breite 600 mm	5981
Mit dem IMPULS-Einlegeboden ist eine horizontale oder schräg zum Kunden geneigte Warenpräsentation möglich.	
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403
DUO-Brücke SKE 150 (Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.)	6406

#### Beschreibung

Umluft-Kühleinsatz zum Kühlen von Fleisch, Feinkost und Salaten mit einer Warenhöhe bis zu max. 15 cm. Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende (Oberfläche geschliffen) ist mit Schlitzen zum Einhängen von Bodenträgern für einen schräg einstellbaren Warenboden ausgestattet. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftauslassseite 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.

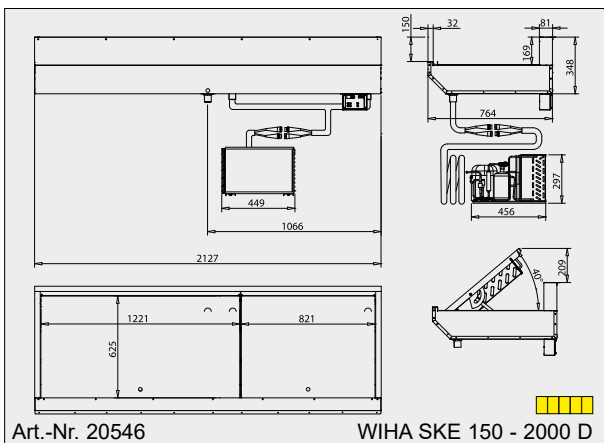
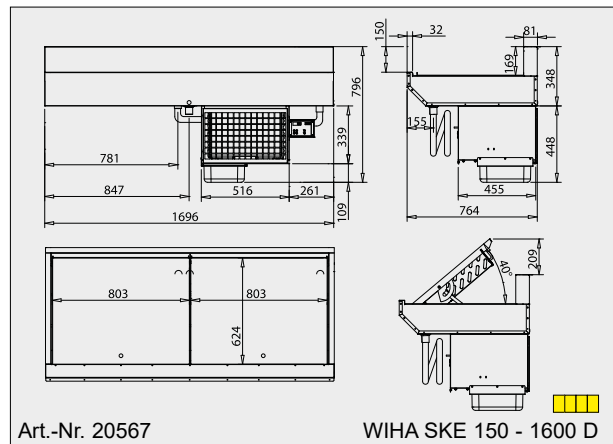
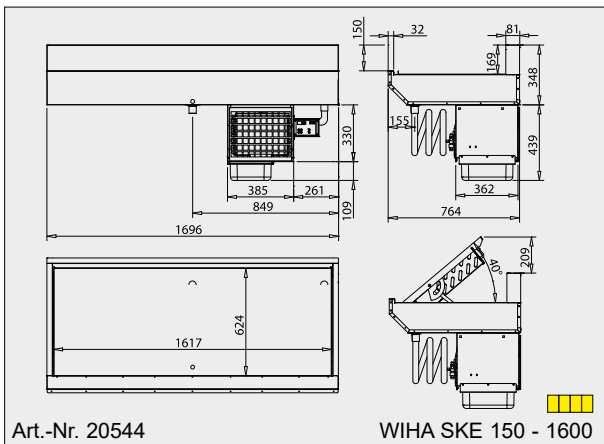
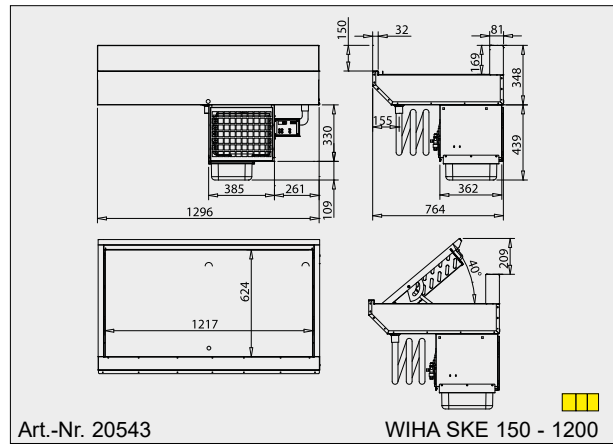
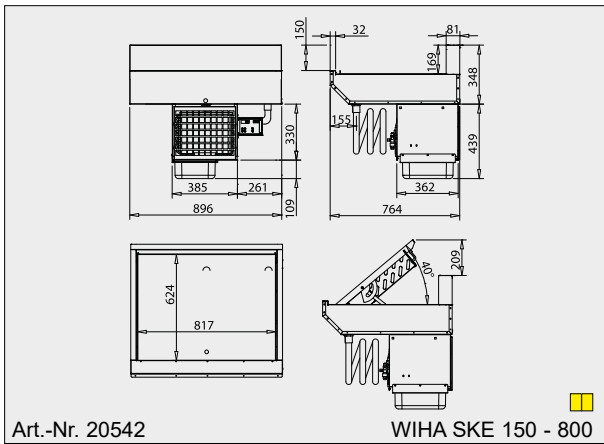
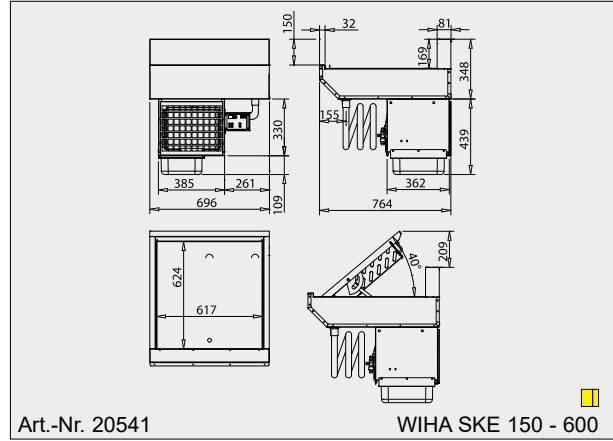
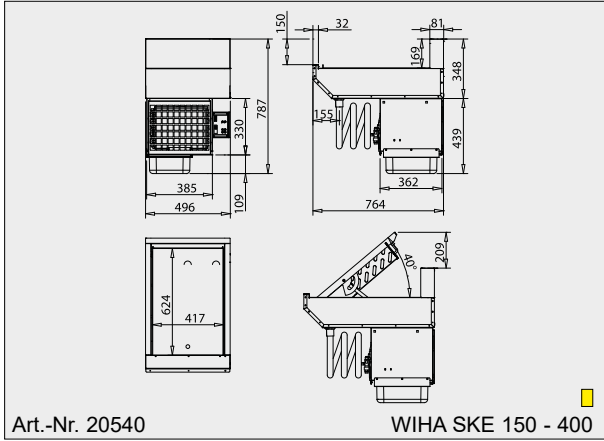
Ausführung siehe Seite 48.

# 2. Umluft-Einbaukühlungen

## Stufenförmiger Einbau



**2**  
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, patentierte Kombination aus Umluftfilter und UVC-Entkeimungsvorrichtung. 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-theken-technik.de](http://www.wiha-theken-technik.de) unter „Infothek/Kundenbereich“ abrufbar.