

2. Umluft-Einbaukühlungen

Stufenförmiger Einbau

Öä\ dā \ ÄY ä@Üc -\ \ > @ä • æ Äü ää ^ ÄUSÖ FGEÄUÄÄ ~ Äselc EÖ^lä Ä

Sēlc EÖ^lä
Q @XÖ @ä cā Ä\^*
ÖE ÄU-ä ää ^\Ä F
FGEJÄ\Ö^lä
Q } Kē JÄEDHEÄÄ I ÄEÄ EÄG
QäKEI JÄEDHEÄÄ I ÄEÄ EÄG
ÄT ääKä I Ö \ äc Eä^lä Eä
Qc\^ÄKQä KÖ Eäc Eä^lä Eä {

Stufenkühleinsatz SKE 120 SP PRALINE-NORMAL

Umschaltbar von Pralinenkühlung auf Normalkühlung



2
Stufenf. Einbau



Einfach umschaltbar von Pralinenkühlung auf Normalkühlung

- Hygieneboden
- Normalkühlung mit 2 Luftgeschwindigkeiten
- Liftverdampfer
- Servicefreundlich
- Komfortable digitale Temperatur- und Abtaustuerung
- Langlebige Papst-Ventilatoren
- Steuerung mit Zusatzschalter für Beleuchtung und Messerabstreifer ausgestattet
- Sicherheitsabschaltung für Pralinenheizung

Die Steuerung kann jetzt einfacher in die Bedienblende montiert werden.

Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Bevorzugte Anwendung:
Pralinen und Trüffel **oder**
Kuchen, Tortenstücke und Snacks
bei Warenhöhen bis max. 12 cm.

WIHA Stufenkühleinsatz SKE 120 SP PRALINE-NORMAL Modell	Für externes Kälteaggregat		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Kälteleistung [-10°VT]	Anschluss Kälteaggregat	
	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis			
SKE 120 SP PRALINE-NORMAL - 800	11470 *	3.535 €	11473	4.658 €	450 W	230V/560W	■
SKE 120 SP PRALINE-NORMAL - 1200	11471 *	3.961 €	11474	5.083 €	605 W	230V/600W	■

Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinsätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a und **einschließlich Steuerung TMP 650 PN** geliefert. Die Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.
* Es ist ein separates Kälteaggregat vorzusehen. Der Betrieb an einer Verbundanlage ist nicht freigegeben. Die Steuerung ist im Lieferumfang enthalten.

Im Sommer Kuchen und Snacks, im Winter feinste Pralinen!

Mit dem SKE PRALINE-NORMAL können Sie den Einsatzbereich der Kühlung mit einem Tastendruck wählen!

Entweder für Snacks und Tortenstücke bei einer Temperatur von unter 7°C und hoher Luftfeuchtigkeit

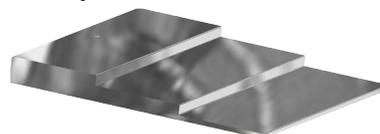
oder

für Pralinen bei einer Temperatur von ca. 15°C bis 18°C bei niedriger Luftfeuchtigkeit.

Somit haben Sie die Möglichkeit, den kostbaren Thekenplatz je nach Warenangebot optimal zu nutzen!

Sonderzubehör

	Art.-Nr.	Preis
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680	51 €
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815	18 €
Kundenseitiges Kontrollthermometer TPE 2	2182	61 €
Maschinenschutzblende UTB 4	6253	67 €
Aufwandung seitlich für SKE (Die seitlichen Wandungen werden passend zur kundenseitigen Wandungshöhe höhengleich ausgeführt.)	6403	204 €
DUO-Brücke SKE 120 (Zur Verbindung von zwei nebeneinander montierten Kühleinsätzen.)	6406	80 €



Stufeneinsatz mit spiegelnder Oberfläche
Breite 404 mm; Höhen 12/36/60 mm

Art.-Nr.
6399 **Preis**
197 €

2. Umluft-Einbaukühlungen



Stufenförmiger Einbau

Beschreibung

Umluftkühleinsetz zum Kühlen von Kuchen, Tortenstücken und Snacks mit einer Warenhöhe bis zu max. 12 cm, alternativ auf ein trockenes Klima für Pralinen umschaltbar.

Die hinter den Waren befindliche Luftleitblende hat eine spiegelnde Oberfläche. Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasse offen sein darf.

Normalkühlung:

Temperatur: < 7°C bei 25°C/60% rel. LF (Klimaklasse 3 nach DIN EN ISO 23953).

Pralinenkühlung:

Warentemperaturen ca. 14°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF.

Gewerbliches Gerät zum Einbau in ortsfeste Lebensmittel- und Ausgabetheken.

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer mit beschichteter Oberfläche, eine Verdampferheizung sowie leise laufende Niederspannungsventilatoren (12 V DC) zur Luftumwälzung. Oberhalb des Umluftverdampfers ist eine Warenauslage aus geschliffenem Edelstahl, Werkstoff 1.4301, angeordnet.

Zur Reinigung des Wannenbodens ist die Warenauslage mit Umluftverdampfer und Ventilatoren hochschwenkbar und in der oberen Position über Gasdruckfedern selbsthaltend.

Zur Reinigung der Verdampferflächen kann der Verdampfer bei geöffneter Warenauslage nach unten geklappt werden (MOVE-DOWN-TECHNIK). Zur Reinigung des hinteren Wannenbereiches bzw. für den Service kann die Warenauslage nach vorne gezogen werden (MOVE-AWAY-TECHNIK).

Die digitale Abtau- und Temperatursteuerung ist unterhalb der Kühlwanne fertig montiert. Sie enthält Ausgänge für den bauseitigen Anschluss von Thekenbeleuchtung und Messerabstreifer. Für die Pralinenheizung ist eine Sicherheitsabschaltung vorhanden, welche die Heizung bei zu hohen Temperaturen abschaltet.

Im Normal-Kühlbetrieb sind für verschiedene Lebensmittel zwei Luftgeschwindigkeiten wählbar.

Mit Schnittstelle für WIHA-SYSTEM-CONTROL zur Temperaturaufzeichnung und Temperaturkontrolle (HACCP).

Bei externem Kälteaggregat

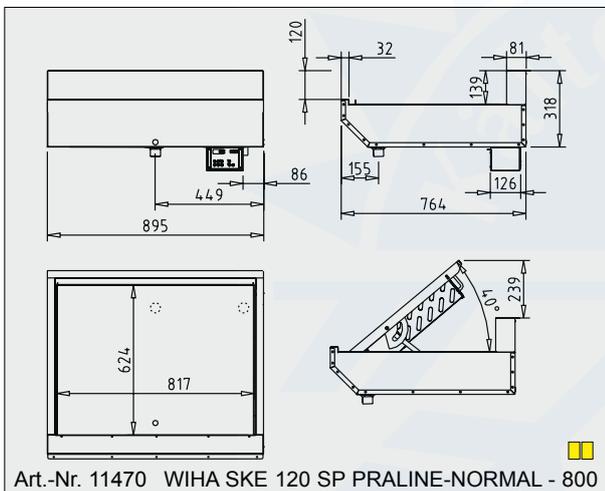
Lieferung einschließlich:

- Expansionsventil für R134a
- Vormontierte Abtau- und Temperatursteuerung TMP 650 PN

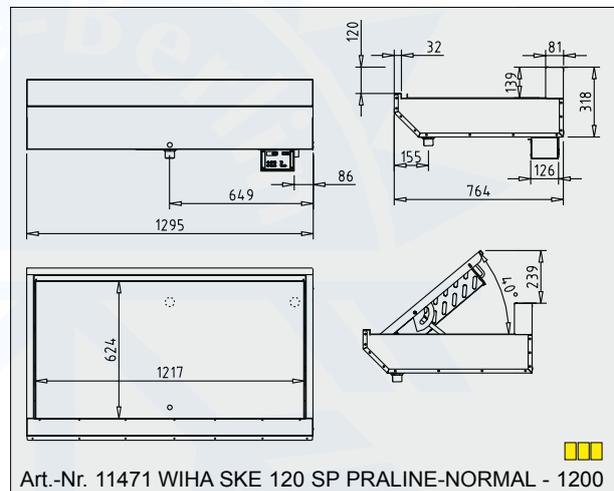
Anmerkung: Es ist ein separates Kälteaggregat vorzusehen. Der Betrieb an einer Verbundanlage ist nicht freigegeben!

Ausführung Kälteaggregat

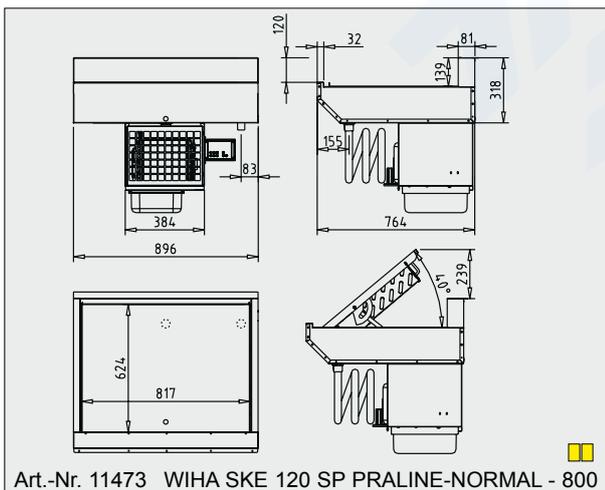
Das Kälteaggregat befindet sich in einem Edelstahlgehäuse unterhalb der Kühlwanne. Für Servicezwecke ist es leicht herausziehbar.



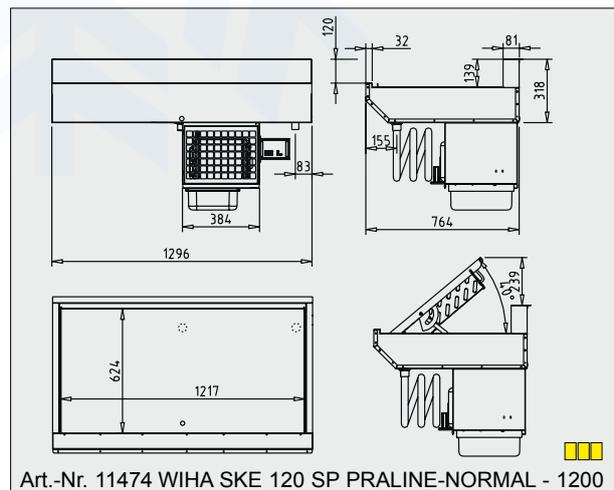
Art.-Nr. 11470 WIHA SKE 120 SP PRALINE-NORMAL - 800



Art.-Nr. 11471 WIHA SKE 120 SP PRALINE-NORMAL - 1200



Art.-Nr. 11473 WIHA SKE 120 SP PRALINE-NORMAL - 800



Art.-Nr. 11474 WIHA SKE 120 SP PRALINE-NORMAL - 1200

Die Zeichnungen sind mit Sonderzubehör dargestellt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist; weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.