

Praliné

Der Klimaeinsatz für feinste Confiserie-Theken



Optimales Klima für Pralinen und Schokolade

- Liftverdampfer
- Niedrige Luftfeuchtigkeit
- Separater Einbaurahmen



Ideales Klima für Pralinen

Pralinen und Schokoladenartikel lagern am besten bei einer Temperatur von ca. 15° bis 18°C und einer durchschnittlichen rel. Luftfeuchtigkeit von ca. 50% bis 65%.

Daher ist diese Kühlung mit einer speziell für Pralinen optimierten Kühltechnik ausgestattet.



Maschinenschutzblende, Kondenswasserschale und Schalter als Zubehör erhältlich.

Die Steuerung kann jetzt einfacher in die Bedienblende montiert werden.

WIHA Praliné

Modell	Für externes Kälteaggregat Art.-Nr.	Mit Kälteaggregat und Steuerung Art.-Nr.	empfohlene Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss
Praliné 400	6281	20240	300 W	230V/510W
Praliné 600	6289	20241	300 W	230V/510W
Praliné 800	6282	20242	300 W	230V/510W
Praliné 1200	6283	20243	460 W	230V/550W
Praliné 1600 D	6475	20244	665 W	230V/800W



Lieferung einschließlich Einbaurahmen. Die Kühleinätze für externe Kälteaggregate werden einschließlich Expansionsventil für R134a und eingebautem Temperaturfühler geliefert. Maschinenschutzblende und Kondenswasserschale/Geruchsverschluss sind als Zubehör lieferbar.

Sonderzubehör

	Art.-Nr.
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678
Steuerung TMP 620 PR für ext. Kälteaggregat	12200
Maschinenschutzblende, gelocht	6253

Ausführung

Innenwanne komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301, mit bündig eingezogener Abflussverschraubung 1 1/4" und reinigungsfreundlichen Hygieneecken gefertigt. Isolierung aus Polyurethan (FCKW-frei) druckgeschäumt, Außenmantel aus verzinktem Stahlblech. Innerhalb der Wanne befinden sich ein Umluftverdampfer, eine Umluftheizung sowie leise laufende Niederspannungventilatoren (12V 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. Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Standardmäßig ist die Oberfläche des Einbaurahmens glänzend, auf Wunsch kann der Einbaurahmen jedoch auch mit geschliffener Oberfläche und verschweißten Ecken ausgeführt werden (siehe Seite 7).

Bei externem Kälteaggregat
Lieferung einschließlich:
- Expansionsventil für R134a
- eingebautem Temperaturfühler

Beschreibung

Umluftklimaeinsatz zum Kühlen von Pralinen und Schokoladenartikeln mit einer Warenhöhe bis zu ca. 6 cm.
Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur an der Luftausblasseite offen sein darf.
Warentemperaturen: ca. 16°C bis 18°C bei 25°C/60% rel. LF.
Luftfeuchtigkeit Waren: ca. 60 bis 65% rel. LF.

Die Zeichnungen der nicht dargestellten Modelle senden wir auf Wunsch gerne zu.

