

# 1. Umluft-Einbaukühlungen

Gerader Einbau

SêlçËÖ\i|jã  
Q @XO @ã çã ÁO\!\*\  
QË Á-ãlãã\iã F  
FGGEJÃO\i|jã  
Q ) KEI JãEDHEÄI | FEA ÉãG  
QãKEI JãEDHEÄI | FEA ÉãG  
^T ããkã + O \ãç cãã\i|jã Ëã  
Qc\i) ^ãkã kã , , Ëãç cãã\i|jã Ëã\{

**1**  
Gerader Einbau

## Praliné

Der Klimaeinsatz für feinste Confiserie-Theken



### 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 und Kondenswasserschale sind als Zubehör erhältlich.

Die Steuerung kann jetzt einfacher in die Bedienblende montiert werden.

WIHA Praliné Modell	Für externes Kälteaggregat		Mit Kälteaggregat und Steuerung		Empfohlene Kälteleistung [-15°VT]	Anschluss Kälteaggregat
	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis		
Praliné 400	6281	2.204 €	20240	3.705 €	300 W	230V/510W
Praliné 600	6289	2.399 €	20241	3.900 €	300 W	230V/510W
Praliné 800	6282	2.610 €	20242	4.114 €	300 W	230V/510W
Praliné 1200	6283	2.964 €	20243	4.481 €	360 W	230V/550W

### Optimales Klima für Pralinen und Schokolade

- Liftverdampfer
- Niedrige Luftfeuchtigkeit
- Separater Einbaurahmen

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

### Sonderzubehör

	Art.-Nr.	Preis
Kondenswasserschale unterhalb des Kälteaggregates montiert	2680	51 €
Abflussverschraubung 1 1/4" für Anschluss an bauseitigem Abfluss	3815	18 €
Maschinengehäuse schrägstellbar	2678	50 €
Steuerung TMP 620 PR für ext. Kälteaggregat	12200	372 €
Maschinenschutzblende UTB 3 für Modell 400	6267	67 €
Maschinenschutzblende UTB 4 ab Modell 600	6253	67 €

### Ausführung

Innerwanne 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, eine Umluftheizung 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. Einfacher Einbau durch Einhängerand und Edelstahl-Einbaurahmen. Die Oberfläche des Einbaurahmens ist geschliffen.

#### Bei externem Kälteaggregat

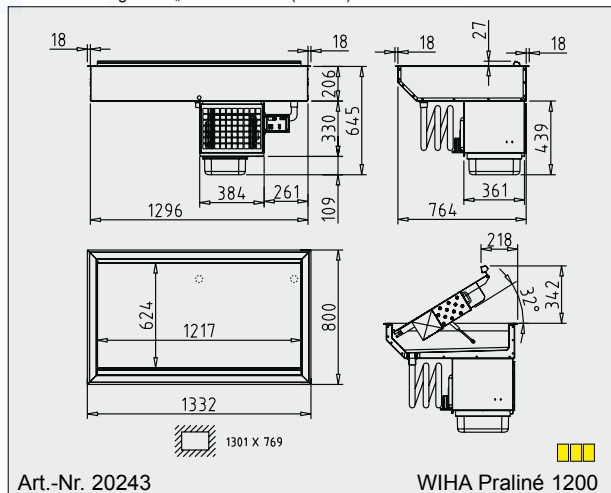
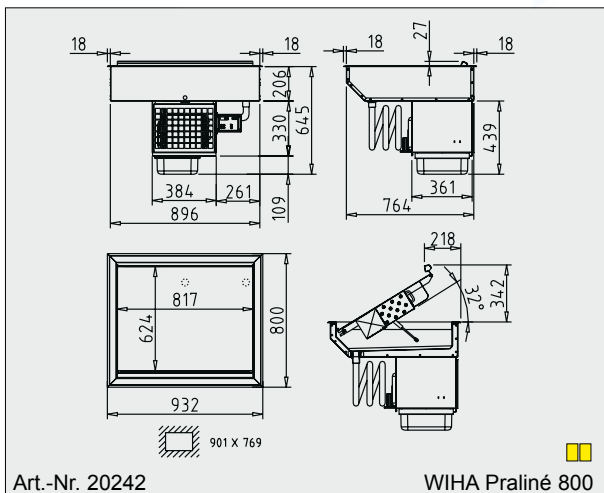
Lieferung einschließlich:  
- Expansionsventil für R134a  
- Eingebautem Temperaturfühler  
Anmerkung: Zur Regelung ist die Steuerung TMP 620 PR notwendig.

### Beschreibung

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

### Ausführung Kälteaggregat

Beschreibung siehe „Bäcker-Snack“ (Seite 8).



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