

Ober- und Unterhekenkühlgeräte Trockenkühlung/Nasskühlung

Trockenkühler

Bei den Trockenkühlern wird die Edelstahlverdampferschlange durch einen Aluminium-Block geführt. Dieser Block überträgt die Kälte auf die Bierleitungen. Dies ermöglicht eine schnelle Einsatzbereitschaft.



Ausführung	von	bis
Zapfleistung	20 l/h	190 l/h
Zapfbereit in	5 Minuten	10 Minuten
kcal/h	220	1.900
Leitigkeit	1 leitig	4 leitig
PS	1/6 PS, 1/5 PS, 3/8 PS, 2/3 PS, 1.1/3 PS	



Kleiner Bierkühler mit
Thermostatsteuerung



Bierkühler in Partyfassform mit
Dekor Metallstreifen gold



Unterhekenkühlgerät

Nasskühler

Bei den Nasskühlern befindet sich die Edelstahlverdampferschlange in einem Wasserbad. Die Wassertemperatur wird mit einem Thermostat gesteuert. Ein Rührwerk verhindert eine Temperaturschichtung.

Ein Nasskühler kann so eingestellt werden, dass sich um die Verdampferschlange eine Eisschicht bildet. Die Eisbank schafft eine zusätzliche Leistungsreserve.



Ausführung	von	bis
Zapfleistung	36 l/h	190 l/h
Zapfbereit in	25 Minuten	60 Minuten
kcal/h	360	1.900
Leitigkeit	1 leitig	6 leitig
PS	1/5 PS, 3/8 PS, 2/3 PS, 4/5 PS, 2 x 2/3 PS	



Oberthecken-Nasskühler,
4 leitig



Kleiner Unterthecken-Nasskühler



Powerkühler - Nasskühlung

Tipps und Tricks Shop AGB Partner

Friedhelm Selbach GmbH - Heisenbergstrasse 5 - 42477 Radevormwald