

RQMZHU/09S2

Agregat do komory chłodniczej | RQMZHU/09S2

Chłodnictwo > Komory chłodnicze i mroźnicze > Agregaty do komór chłodniczych



Opis

- Urządzenie chłodnicze typu monoblok
- **Monobloki to agregaty chłodnicze typu plug-in** wypełnione czynnikiem chłodniczym, stanowiące całkowicie samodzielny system do montażu naściennego
- System typu plug-in jest idealny do szybkiej i łatwej instalacji, a **monoblokowe systemy chłodnicze Resto Quality** są wysokiej jakości i niezawodne - zapewniając utrzymanie wymaganych temperatur wewnętrznych w chłodniach
- **Agregaty Resto Quality** są również zoptymalizowane pod kątem osiągnięcia maksymalnego stosunku między mocą wyjściową, a ilością pochłanianej energii (oszczędzając energię w porównaniu z nieefektywnym systemem chłodniczym, który w dłuższej perspektywie kosztuje więcej pieniędzy)
- Łatwy i szybki montaż
- Prosty panel sterowania i autonomiczny przełącznik ON/OFF
- Taca na skropliny wraz z systemem odparowywania skroplin
- Urządzenie wyposażone jest w mikroprzełącznik wyłączający wentylator drzwi chłodni
- Hermetyczny kompresor
- Parownik wykonany z rur miedzianych i aluminiowych lameli
- Silniki wentylatorów o wysokiej wydajności i niskim poziomie hałasu
- Pokrywa została zaprojektowana tak, aby umożliwić łatwy dostęp i szybką konserwację
- Konstrukcja nośna ze stali nierdzewnej
- Plastyfikowana metalowa osłona

Wyposażenie opcjonalne

- Panel montażowy na ścianę
- Zawór termostatyczny
- Przełącznik ciśnienia wentylatora skraplacza
- Powłoka antykorozyjna węzłownicy parownika

Parametry techniczne

Zasilanie [V]	230
Wymiary zewnętrzne [mm]	755x810x700
Czynnik chłodniczy	R290
Parametry agregatu ściennego typu monoblok przy temperaturze otoczenia do +43°C	
Moc [HP]	2x0,5

Moc	- 1,52 kW dla pojemności 9 m3 - 1,74 kW dla pojemności 11,2 m3 - 1,98 kW dla pojemności 18,4 m3
Zakres temperatur	- od -5°C dla pojemności 9 m3 - od 0°C dla pojemności 11,2 m3 - od +5°C dla pojemności 18,4 m3

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny