

RQMZU/03S1

Agregat do komory mroźniczej | RQMZU/03S1

Chłodnictwo > Komory chłodnicze i mroźnicze > Agregaty do komór mroźniczych



Opis

- Urządzenie mroźnicze typu monoblok
- **Monobloki to agregaty mroźnicze typu plug-in** wypełnione czynnikiem chłodniczym, stanowiące całkowicie samodzielny system do montażu ściennego
- System typu plug-in jest idealny do szybkiej i łatwej instalacji, a **monoblokowe systemy mroźnicze Resto Quality** są wysokiej jakości i niezawodne - zapewniając utrzymanie wymaganych temperatur wewnętrznych w mroźniach
- **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 mroźniczym, 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 mroźni
- 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

Wypożyczenie opcjonalne

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

Parametry techniczne

Zasilanie [V]	230
Wymiary zewnętrzne [mm]	455x810x700
Czynnik chłodniczy	R290
Parametry agregatu ściennego typu monoblok przy temperaturze otoczenia do +43°C	
Moc [HP]	1

Moc	- 0,65 kW dla pojemności 3 m3 - 0,78 kW dla pojemności 4 m3 - 0,94 kW dla pojemności 5,8 m3
Zakres temperatur	- od -25°C dla pojemności 3 m3 - od -20°C dla pojemności 4 m3 - od -15°C dla pojemności 5,8 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.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny