

RQMZHU/18A3

Agregat do komory chłodniczej | RQMZHU/18A3

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 mikroprełącznik 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]	755x1060x800
Czynnik chłodniczy	R290
Parametry agregatu ściennego typu monoblok przy temperaturze otoczenia do +43°C	
Moc [HP]	2x1

Moc	- 2,37 kW dla pojemności 18 m3 - 2,7 kW dla pojemności 21,6 m3 - 3,08 kW dla pojemności 35 m3
Zakres temperatur	- od -5°C dla pojemności 18 m3 - od 0°C dla pojemności 21,6 m3 - od +5°C dla pojemności 35 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