

Panasonic PACi NX Elite kan nedkøle rum til 8 °C

Panasonic PACi NX Elite giver høj kvalitet og er en effektiv løsning til højtemperaturkøling på steder såsom vinkældre, lokaler med forarbejdning af fødevarer og supermarkeder.

**AFKØLING AF RUM
MELLEM 8 °C WB
OG 24 °C WB**

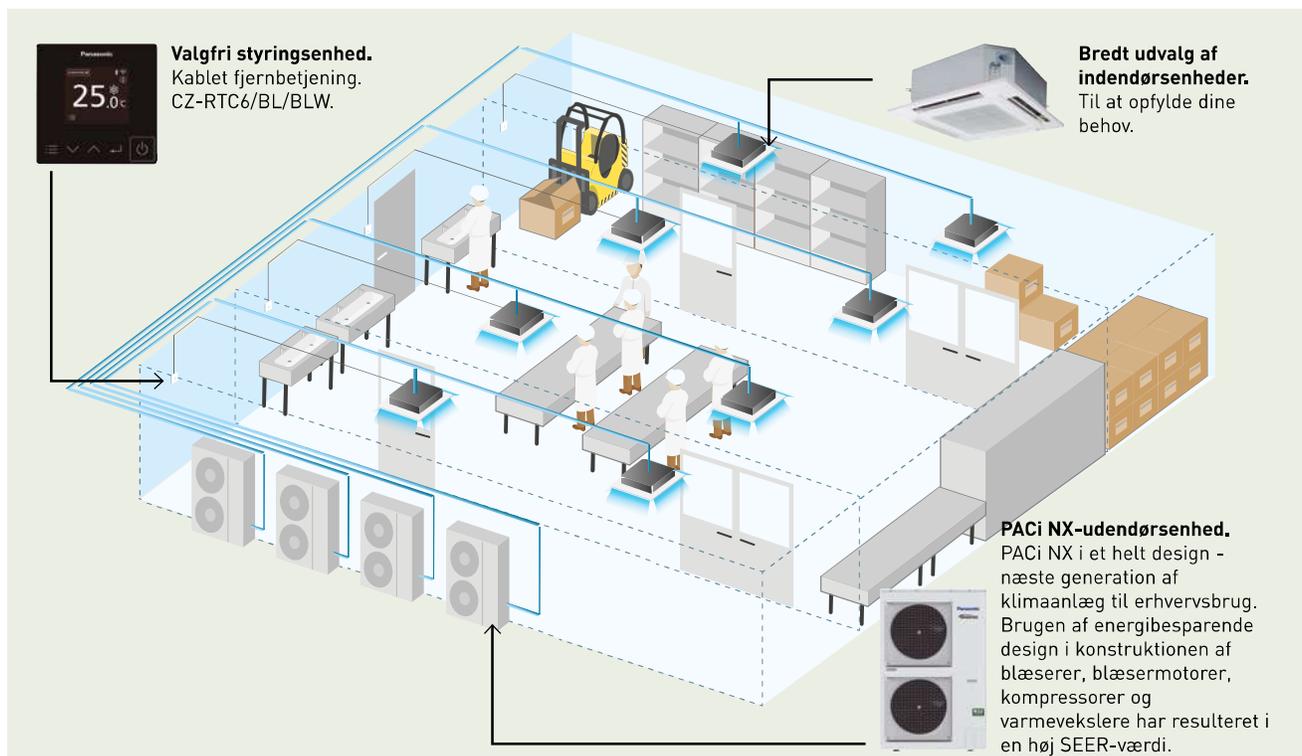


Løsninger til kolde rum. Indstil rumtemperaturen til 8 °C

Komplet produktlinje fra 2,1 til 23,2 kW. Denne unikke løsning er perfekt til:

Vinkældre, isfabrikker, blomsterbutikker, supermarkeder, kornlagre, fødevarerlagre, forarbejdning af fødevarer, fødevareredistribution, frokostlokaler, forarbejdning af grøntsager ...

På samme måde som med alle indendørsenhederne i PACi NX-produktlinjen er disse enheder kompatible med alle Panasonics styrings- og overvågningsløsninger, som kan skaleres fra at styre en enkelt zone til at overvåge lokaler på forskellige geografiske steder.





- Flexibilitet i forskellige slags lokaler
- Benytter hydroxylradikaler
- Løsning fra Panasonic, der er klar til brug. Udendørs- og indendørsenhed og styreenhed leveres som et sæt
- Bredt udvalg af styringsmuligheder (individuel, central, sky)
- Redundans til systemer med kabelbaseret fjernstyring CZ-RTC5B/ CZ-RTC6BL(W) og tilbehøret PAW-PACR3



Mulige kombinationer af udendørs-/indendørsenheder

Kølekapacitet (15 °C WB)	Enkelt						Dobbette		
	3,5 kW	4,9 kW	5,8 kW	6,9 kW	9,3 kW	11,6 kW	13,6 kW	18,5 kW	23,2 kW
Udendørsenhed	U-36PZH3E5	U-50PZH3E5	U-60PZH3E5	U-71PZH3E5/8	U-100PZH3E5/8	U-125PZH3E5/8	U-140PZH3E5/8	U-200PZH2E8	U-250PZH2E8
Vægmonteret	S-6010PK3E	S-6010PK3E	S-6010PK3E	S-6010PK3E S-6010PK3E	S-6010PK3E S-6010PK3E	S-6010PK3E S-6010PK3E	S-6010PK3E + S-6010PK3E	—	—
4-vejs 90x90-kassette	S-6071PU3E	S-6071PU3E	S-1014PU3E	S-1014PU3E	S-1014PU3E	S-1014PU3E	S-1014PU3E + S-1014PU3E	S-1014PU3E + S-1014PU3E	S-1014PU3E + S-1014PU3E
Loft	S-6071PT3E	S-6071PT3E	S-1014PT3E	S-1014PT3E	S-1014PT3E	S-1014PT3E	S-1014PT3E + S-1014PT3E	S-1014PT3E + S-1014PT3E	S-1014PT3E + S-1014PT3E
Adaptiv luftkanal enhed	S-6071PF3E	S-6071PF3E	S-1014PF3E	S-1014PF3E	S-1014PF3E	S-1014PF3E	S-1014PF3E + S-1014PF3E	S-1014PF3E + S-1014PF3E	S-1014PF3E + S-1014PF3E

Vinkældre og specialrum til afkølingsformål

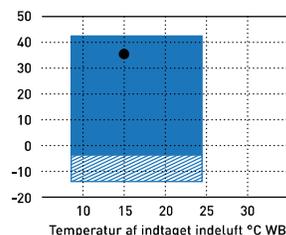
En af de væsentligste fordele ved enhederne i PACI-sortimentet er muligheden for produktopsætning til specialformål, ikke blot til standardopvarmning, men også til afkøling. Formålet med denne produktinformationskrivelse er at uddybe disse specielle anvendelsesformål, som er nødvendige for at afkøle rum mellem 8 °C WB og 24 °C WB (10 °C DB-30 °C DB). For at opnå dette skal varmeenergi-betingelserne være opfyldt for overdimensionering af indendørsenheden samt opsætning af visse parametre.

Temperaturinterval for vinkældre

	Indendørsenhed	Udendørs
Afkøle	+8 ~ +24 °C WB	-5 [-15] ~ 43 °C DB

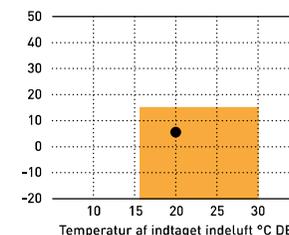
Temperaturområde – temperaturområde for vinkældre

Ved køling. Temperatur af indtaget udeluft °C DB



Kun tilladt, hvis der er installeret vind- og snesikring.

Ved opvarmning. Temperatur af indtaget udeluft °C WB



Punkt, hvor der er stabil køle- og varmekapacitet til dette formål.

Inviter naturens ligevægt indenfor

nanoe™ X, teknologi, der benytter hydroxylradikaler.



nanoe™ X: bedre beskyttelse 24/7



Renser arbejdssteder, for eksempel laboratorier, vinkældre, hotelkøkkener med håndtering af kød eller fisk og industrilokaler med forarbejdning af fødevarer, så indemiljøet kan blive et renere og mere behageligt sted at være hele dagen, og bakterier i processerne begrænses.

nanoe™ X fungerer sammen med kølingsfunktion dagen igennem, men kan fungere uafhængigt, når rummet ikke bruges.

Giv systemet styrke nok til at øge beskyttelsen af personer, luft, ferskvarer og arbejdsoverflader med nanoe™ X-teknologi og bekvem styring via Panasonic Comfort Cloud-appen.

Renser luften, selv når der ikke arbejdes.

Lad nanoe™ blive i ON-tilstand for at hæmme visse forurenende stoffer og fjerne lugt, før du starter arbejdet igen.

Forbedrer dit miljø og beskytter de håndterede produkter bedre, uanset om der arbejdes eller ej.

Få gavn af renere og bekvemmere lokaler til indendørs arbejde og bedre beskyttelse af produkter i kølerummet.

Evne til at hæmme forurenende stoffer



Bakterier og virusser



Mug

