

Raumkühlung bis 8 °C mit PACi NX Elite

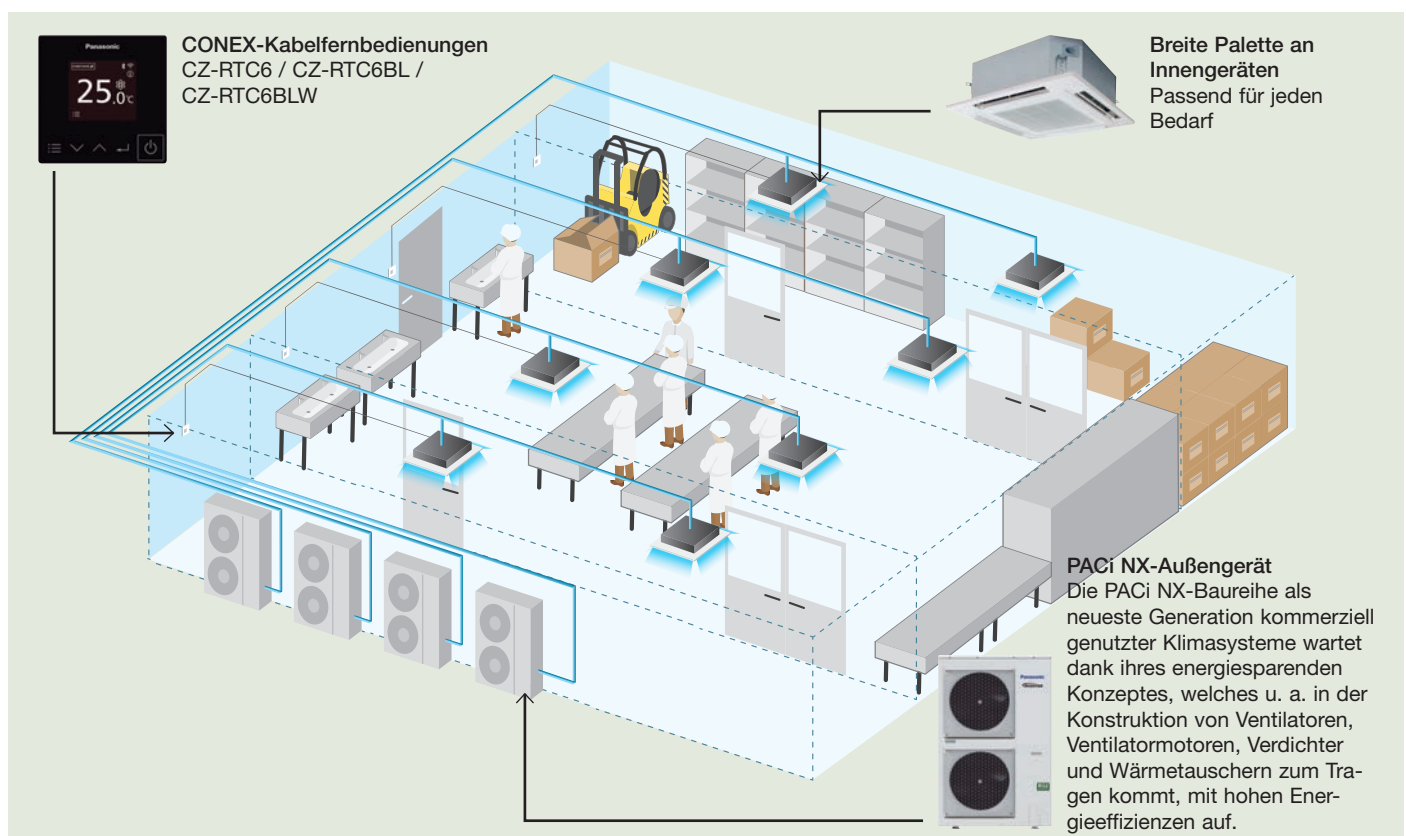
Die Baureihe PACi NX Elite von Panasonic ermöglicht hocheffiziente Lösungen im Pluskühlbereich, z. B. für Weinkeller, Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, Supermärkte und ähnliche Anwendungen.

Kühlung von
Räumen im Bereich
von 8 bis 24 °C (FK)

Anwendungsfälle für Räume mit Solltemperaturen bis 8 °C

Für diesen Anwendungsbereich steht ein großes Leistungsspektrum von 2,1 bis 23,2 kW zur Verfügung. Diese technische Lösung eignet sich insbesondere für Weinkeller, Eismehrerstellung, Blumenläden, Supermärkte, Getreidespeicher, Lebensmittellager, Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelaußgabe, Kantinen, Gemüse- und Salatlagerung usw. Wie die gesamte PACi NX-Baureihe sind auch diese Systeme

mit allen Panasonic Steuerungslösungen kombinierbar, die von der lokalen Einzel-Fernbedienung bis zur zentralen Steuerung von weltweit verteilten Standorten skalierbar sind.



- Flexible Auswahl zwischen unterschiedlichen Innengeräten
- Integrierte nanoe™ X-Funktion zur Verbesserung der Raumluftqualität
- Anschlussfertige Komplettsysteme von Panasonic bestehend aus Außengerät, Innengerät(en) und Bedieneinheit.
- Breite Palette optionaler Steuerungslösungen (Einzel- und Zentral-Bedieneinheiten sowie Cloud-Lösungen)
- Möglichkeit zum Redundanzbetrieb von max. 2 Systemen mit den CONEX-Kabelfernbedienungen (CZ-RTC6/BL/BLW) oder max. 3 Systemen mit dem optionalen Interface PAW-PACR3



Kombinationsmöglichkeiten

Kühlleistung ¹	Single-Split-Systeme						Dual-Systeme		
	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
Außengerät	U-36PZH3E5	U-50PZH3E5	U-60PZH3E5	U-71PZH3E5/8	U-100PZH3E5/8	U-125PZH3E5/8	U-140PZH3E5/8	U-200PZH2E8	U-250PZH2E8
Wandgeräte	S-6010PK3E	S-6010PK3E	S-6010PK3E	S-6010PK3E S-6010PK3E	S-6010PK3E S-6010PK3E	S-6010PK3E S-6010PK3E	S-6010PK3E + S-6010PK3E	–	–
Vierwege-Kassetten (90x90)	S-6071PU3E	S-6071PU3E	S-6071PU3E	S-1014PU3E	S-1014PU3E	S-1014PU3E	S-1014PU3E + S-1014PU3E	S-1014PU3E + S-1014PU3E	S-1014PU3E + S-1014PU3E
Deckenunterbaugeräte	S-6071PT3E	S-6071PT3E	S-1014PT3E	S-1014PT3E	S-1014PT3E	S-1014PT3E	S-1014PT3E + S-1014PT3E	S-1014PT3E + S-1014PT3E	S-1014PT3E + S-1014PT3E
Kanalgeräte für flexible Installation	S-6071PF3E	S-6071PF3E	S-6071PF3E	S-1014PF3E	S-1014PF3E	S-1014PF3E	S-1014PF3E + S-1014PF3E	S-1014PF3E + S-1014PF3E	S-1014PF3E + S-1014PF3E

1) Bei 35 °C (TK) Außentemperatur und 15 °C (FK) Raumtemperatur.

Natürliches Klima für Ihren Betrieb

nanoe™ X – Technologie mit der natürlichen Kraft der Hydroxylradikale



nanoe™ X verbessert den Schutz rund um die Uhr



nanoe™ X kann rund um die Uhr zur aktiven Verbesserung der Raumluftqualität beitragen, z. B. bei der Fleisch- und Fischverarbeitung in Hotelküchen, bei der industriellen Lebensmittelverarbeitung, in Laboratorien, in Weinkellern und in vielen anderen sensiblen Arbeits- und Betriebsbereichen.

Die nanoe™ X-Funktion kann während der Arbeitszeit parallel zum Kühlbetrieb verwendet werden oder auch vollkommen unabhängig davon eingesetzt werden, wenn keine Mitarbeiter anwesend sind.

nanoe™ X hat das Potenzial, um den Schutz der Raumluftqualität, der Mitarbeiter, der Produkte und Arbeitsoberflächen im Betrieb zu verbessern, und lässt sich bequem mit der App „Panasonic Comfort Cloud“ steuern.



Verbesserung der Raumluftqualität außerhalb der Betriebszeit

Einsatz der eigenständigen nanoe™ X-Funktion zur Inaktivierung bestimmter Schadstoffe und Entfernung von Gerüchen, bevor Mitarbeiter zur Arbeit eintreffen.

Optimierung des Raumklimas und Schutz der verarbeiteten Produkte während der Betriebszeit

Paralleler Einsatz von nanoe™ X-Funktion und Kühlbetrieb zur Verbesserung der Raumluftqualität an Arbeitsplätzen in Innenräumen und zum Schutz von Produkten in Kühlzellen.

Inaktivierung bestimmter Schadstoffe



Bakterien und Viren



Schimmel



Schiessl Kälteges.m.b.H
Plainbachstraße 1
5101 Bergheim

Tel.: +43 (0) 662 455 777-0 | Fax: +43 (0) 662 455 777-2340
Email: office@schiessl.at | Internet: www.schiessl-kaelte.com