

Caso di studio n°445

Noleggio condizionatori split per la cucina di un ospedale

Una delle cause più comuni di intossicazione alimentare è lo sviluppo di batteri su alimenti che non sono stati conservati correttamente. Non prendere opportuni provvedimenti può avere gravi conseguenze per la reputazione di un ente o di un'azienda, per questo motivo è necessario che delle perfette condizioni di conservazione siano monitorate e mantenute in ogni momento.

Durante l'estate, Nolo Climat è stata contattata da un ospedale a seguito del surriscaldamento della sua cucina. Il cliente era preoccupato che il calore eccessivo creasse dei problemi di contaminazione per gli alimenti e, di conseguenza, ha voluto intervenire con una soluzione pratica.

Un nostro tecnico era sul posto in poche ore dalla chiamata. Dopo uno studio del sito insieme all'impiantista della struttura ospedaliera ha consigliato il noleggio di due condizionatori split PAC 22 serie 3, ideali per ridurre rapidamente la temperatura globale. Si è inoltre deciso di posizionare i condensatori sul tetto a causa dell'assenza di spazio al piano terra.

Nonostante un budget limitato, il nostro specialista ha consigliato delle macchine in grado di incontrare e soddisfare le esigenze del cliente.

L'ospedale ha tratto notevoli vantaggi dai nostri condizionatori, i quali hanno contribuito a mantenere la cucina e tutti gli alimenti alla temperatura adeguata.



Potenza di raffreddamento 6.47 kW
Portata d'aria (max) 1310 m³/h
Volume medio raffrescabile 156 m³
Rumorosità 62 dBA a 3 metri
Peso unità interna 122 kg
Peso unità esterna 20 kg
Dimensioni unità interna
810 x 390 x 1280 mm
Dimensioni unità esterna
560 x 280 x 520 mm
Consumi medi 2.38 kW/ora
Controllo Termostato automatico



NOLEGGIO VENDITA SERVIZIO INSTALLAZIONE

0331 556 021

noloclimat.it