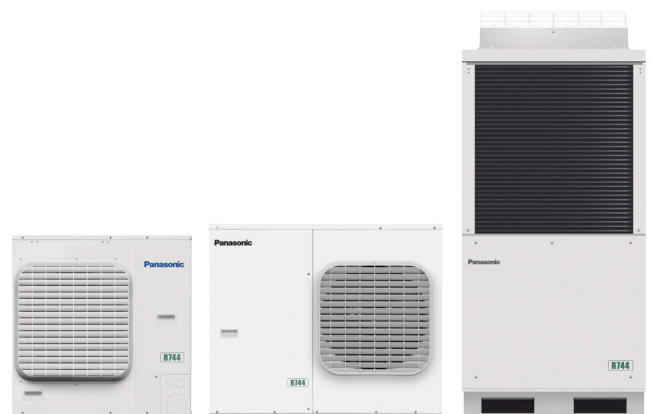




## Unidades de condensación Panasonic con refrigerante natural - Alimentación

La serie CR de unidades de condensación de CO<sub>2</sub> de Panasonic es la solución ideal para supermercados, tiendas y gasolineras.

Mantener los alimentos siempre frescos a la temperatura perfecta en vitrinas o cámaras de frío es fundamental. Y uno de los mayores retos para esas tiendas han sido los costosos efectos de las averías en la refrigeración, que pueden derivar en un importante desperdicio de los productos.





# Las ventajas del CO<sub>2</sub>

Refrigerantes de CO<sub>2</sub> = Natural = Solución sostenible.

El CO<sub>2</sub> es una solución con proyección de futuro en la refrigeración, ya que no se ve afectado por ninguna restricción legal actual, ni por cuotas, impuestos, aumento de precios o escasez. El CO<sub>2</sub> encaja perfectamente con la evolución legal y las prohibiciones futuras.

Gracias a los sistemas de refrigeración de CO<sub>2</sub>, Panasonic está en condiciones de ofrecer una solución en Europa que reduce los costes y ayuda a evitar el calentamiento global, apoyando así a aquellos comerciantes respetuosos con el medio ambiente.

- El CO<sub>2</sub> es una solución respetuosa con el medio ambiente, con ODP (potencial de agotamiento del ozono) = 0 y GWP (potencial de calentamiento global) = 1
- Sin cuotas, ni escasez u obsolescencia
- Se puede optar a subvenciones europeas para obtener un mejor rendimiento de la inversión
- Cumple con la última normativa sobre gases fluorados y los requisitos de eficiencia del diseño ecológico

## Un sistema de refrigeración sostenible en su tienda de alimentación

El CO<sub>2</sub> es el refrigerante preferido para reducir la huella de carbono en cualquier organización empresarial, especialmente, en los comercios de alimentación, donde aporta ventajas clave.

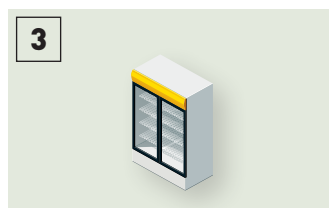
¡Los profesionales de Panasonic apoyan plenamente sus proyectos para que pueda cumplir con los requerimientos de sus clientes!



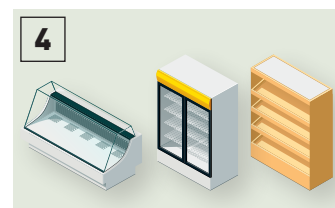
**TIPO 10 HP MT**  
(OCU-CR1000VF8)



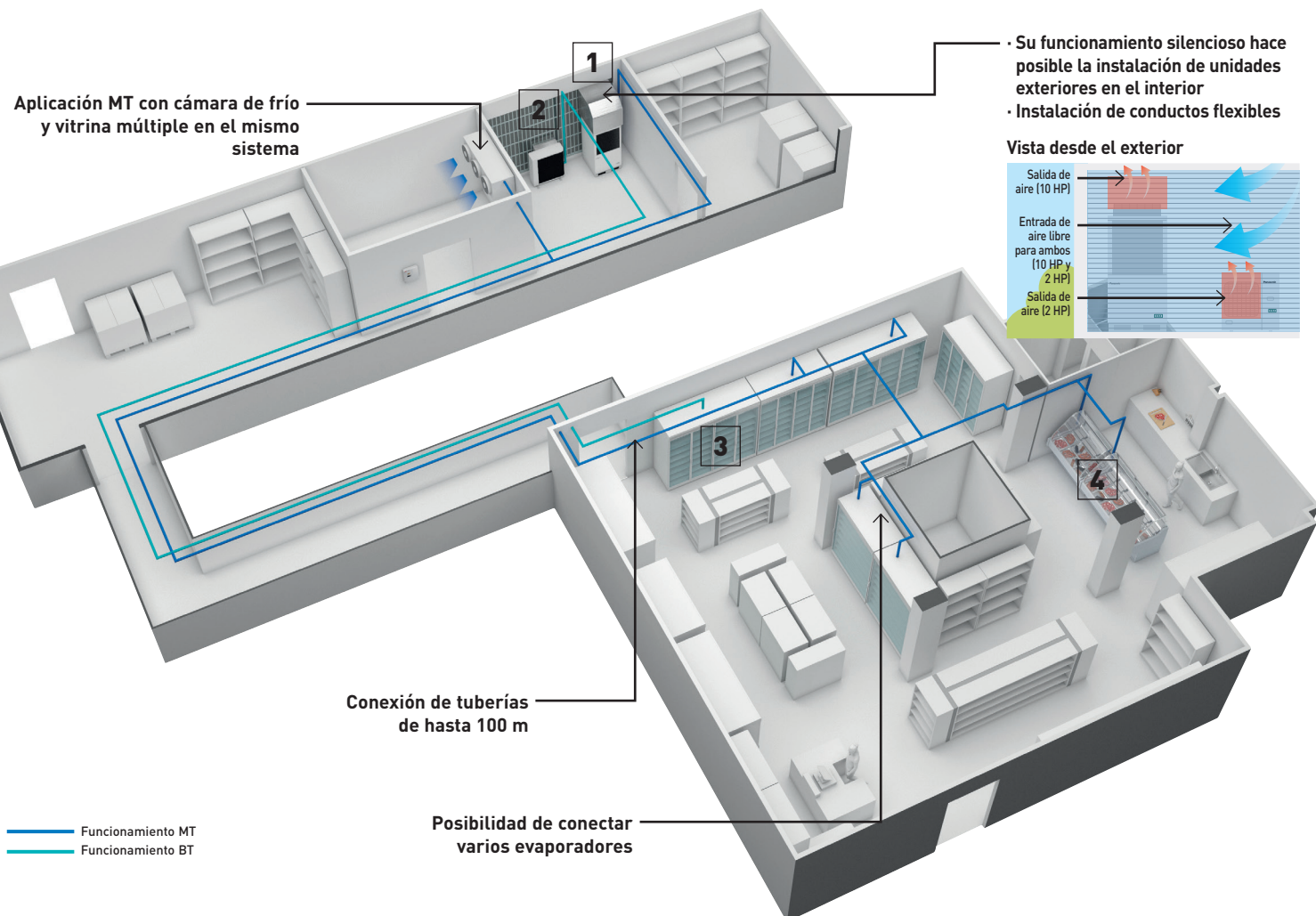
**TIPO 2 HP MT/BT**  
(OCU-CR200VF5A)



**Congelador de acceso directo**  
(suministro local)



**Mostradores, vitrinas y cámaras frigoríficas**  
(suministro local)



Un sistema de refrigeración sostenible en su tienda. El CO<sub>2</sub> es el refrigerante preferido para reducir la huella de carbono en cualquier organización empresarial, especialmente, en los comercios de alimentación, donde aporta ventajas clave.



**1 Unidades de condensación de CO<sub>2</sub> altamente flexibles y duraderas**  
El perfil compacto de la unidad y la longitud de conexionado de 100 m ofrecen una flexibilidad sin precedentes a las tiendas con limitado espacio de instalación. Todas las unidades han sido sometidas por Panasonic a un estricto control de calidad, lo que garantiza una larga vida útil al producto.

**2 Alimentos siempre frescos sin riesgo de contaminación**  
El CO<sub>2</sub> es un refrigerante no tóxico. No hay riesgo de que los alimentos se vean contaminados en caso de fuga dentro de las cámaras de frío o vitrinas.

**3 En el entorno de trabajo, la seguridad es lo primero**  
Como refrigerante no tóxico y no inflamable, el CO<sub>2</sub> garantiza un alto nivel de seguridad, desde la puesta en marcha hasta el mantenimiento, sin tediosas labores administrativas.

**4 Vigilancia remota para asegurar su negocio**  
Panasonic colabora con los principales sistemas de vigilancia, como Carel, Danfoss, Dixell, Eliwell y RDM.



**Casos prácticos**

Los factores que determinaron la elección de la serie CR de Panasonic fueron su alta eficiencia estacional, su fiabilidad y su calidad, además del factor medioambiental, credenciales respetuosas y naturales. La ventaja excepcional de la gama es que puede cambiar fácilmente entre el modo de congelación y el de refrigeración.

**Nolan's Supermarket**

País: Irlanda  
Unidades: 3 x 400VF8, 1 x 1000VF8A, 1 x 200VF5



**Factores de éxito:**

- 1| Uno de los principales objetivos del proyecto era crear un sistema de refrigeración de última generación que funcionara con el refrigerante natural CO<sub>2</sub> de «cero agotamiento de ozono» y de muy bajo potencial de calentamiento global (GWP).
- 2| Las unidades Panasonic también tienen varias propiedades termofísicas únicas.
- 3| Alto rendimiento, fiable y, en última instancia, muy eficiente.

**Fábrica de Tanpopo Japanese Food**

País: Reino Unido  
Tamaño del proyecto: 5 x 200VF5



**Factores de éxito:**

- 1| Funcionamiento estable a alta temperatura ambiente, ya que el proceso de cocción y producción de la fábrica da lugar a temperaturas ambiente de hasta 43 °C, por lo que las unidades deben ser capaces de funcionar eficazmente incluso en estas condiciones extremas.
- 2| Compatibilidad con una gama de sistemas de control.
- 3| Para esta aplicación, no fue necesario ningún equipo adicional de detección de fugas.

**Alto rendimiento y calidad fiable de Panasonic**

Todas las unidades han sido sometidas a estrictos controles de calidad para cumplir con las expectativas de alta calidad. El excelente rendimiento de las unidades de condensación de la serie CR es el resultado de la tecnología de Panasonic y de más de 20 años de experiencia en CO<sub>2</sub>.

**Compresor rotativo en dos fases**

+

**Ciclo split**

+

**Excelente control de calidad**

**¡Ya está listo el vídeo con información detallada!**

[https://youtu.be/MyRkqbdnN\\_0](https://youtu.be/MyRkqbdnN_0)

- Compresor rotativo en 2 fases único de Panasonic con más de 20 años de experiencia
- 5 años de garantía en compresores

- Ciclo split\* que mejora el efecto de refrigeración
- Estrictos controles de calidad por parte de un equipo de expertos
- Soporte local por parte de expertos capacitados y formados

\* Disponible para los modelos 200VF5 y 1000VF8A

# Unidades de condensación de CO<sub>2</sub>



Modelo estándar			OCU-CR200VF5A	OCU-CR400VF8	OCU-CR1000VF8	OCU-CR1000VF8A		
Modelo con revestimiento anticorrosión			OCU-CR200VF5ASL	OCU-CR400VF8SL	OCU-CR1000VF8SL	OCU-CR1000VF8ASL		
Tipo (MT: temp. media BT: temp. baja)			MT (4 kW) / BT (2 kW)	MT (7,5 kW)	MT (15 kW)	MT (16 kW) / BT (8 kW)		
Suministro eléctrico	Tensión	V	220/230/240	380/400/415	380/400/415	380/400/415		
	Fase		Monofásico	Trifásico	Trifásico	Trifásico		
	Frecuencia	Hz	50	50	50	50		
Capacidad frigorífica a TE de -10 °C, TA de 32 °C		kW	3,70	7,10	14,00	15,10		
Capacidad frigorífica a TE de -35 °C, temperatura ambiente de 32 °C		kW	1,80	—	—	8,00		
Conexión del evaporador			Múltiple	Múltiple	Múltiple	Múltiple		
Temperatura de evaporación	Mín. ~ Máx.	°C	-45 ~ -5	-20 ~ -5	-20 ~ -5	-45 ~ -5		
Temperatura ambiente	Mín. ~ Máx.	°C	-15 ~ +43	-15 ~ +43	-15 ~ +43	-15 ~ +43		
Refrigerante			R744	R744	R744	R744		
Presión de diseño de la línea de líquido		Mpa	12	8	8	8		
Presión de diseño de la línea de succión		Mpa	8	8	8	8		
Alarma externa del sistema de usuario. Entrada digital. Contacto sin tensión			Sí	Sí	Sí	Sí		
Válvula electromagnética del tubo de líquido		Vca	220/230/240	220/230/240	220/230/240	220/230/240		
Funcionamiento de visualización de señal de encendido/apagado. Entrada digital. Contacto sin tensión			Sí	Sí	Sí	Sí		
Línea de comunicación Modbus (RS485)		Puertos	2	2	2	2		
Tipo de compresor			rotativo en 2 fases	rotativo en 2 fases	rotativo en 2 fases	rotativo en 2 fases		
Dimensiones	Al x An x Pr	mm	930x900x437	948x1143x609	1941x890x890	1941x890x890		
Peso neto		Kg	70	136	293	320		
Diámetro tubería	Tubería de succión	Pulgadas (mm)	3/8(9,52)	1/2(12,70)	3/4(19,05)	3/4(19,05)		
	Tubería de líquido	Pulgadas (mm)	1/4(6,35)	3/8(9,52)	5/8(15,88)	5/8(15,88)		
Longitud de la tubería de conexión		m	25	50	100 <sup>1)</sup>	100 <sup>1)</sup>		
Rendimiento estándar	Temperatura ambiente	°C	32	32	32	32		
	Temperatura de evaporación	°C	-10	-35	-10	-10	-35	
	Capacidad frigorífica	kW	3,70	1,80	7,10	14,00	15,10	8,00
	Consumo de energía	kW	1,79	1,65	4,00	8,20	8,20	7,57
	Carga nominal en amperios	A	7,94	7,26	6,14	12,60	12,60	11,60
	Presión sonora	dB(A)	35,5 <sup>2)</sup>	35,5 <sup>2)</sup>	33 <sup>3)</sup>	36,0 <sup>4)</sup>	36,0 <sup>4)</sup>	36,0 <sup>4)</sup>
PED (Directiva de Equipos a Presión)		CAT	I	II	II	II		
Caudal de aire		m³/min	54	59	220	220		
Presión estática externa		Pa	17	50	58	58		
Orificio de recuperación de calor			—	—	—	Sí		

Accesorios necesarios	
Filtro deshidratador de línea de líquido, diámetro 6,35 mm	<b>D-152T</b>
Filtro deshidratador de línea de líquido, diámetro 15,88 mm	<b>D-155T</b>
Filtro de succión, diámetro 19,05 mm (soldadura de diámetro exterior)	<b>S-008T</b>

Piezas de recambio para servicio y mantenimiento	
<b>80203513179000</b>	Filtro de succión, diámetro 19,05 mm (soldadura de diámetro exterior)
<b>80203517115003</b>	Aceite lubricante PZ-68S (4 l)
<b>80203517117000</b>	Aceite lubricante PZ-68S (0,5 l)
<b>80203513180000</b>	Filtro secador D-152T (tipo CO-082-S)
<b>80203513179000</b>	Filtro secador D-155T (tipo CO-085-S)

1) Se debe añadir PZ-68S (aceite de refrigeración) si >50 m. 2) Temperatura de evaporación -10 °C, 65 S-1, a 10 m del producto. 3) Temperatura de evaporación -10 °C, 80 S-1, a 10 m del producto. 4) Temperatura de evaporación -10 °C, 60 S-1, a 10 m del producto.



## Panasonic®

Para saber más sobre cómo Panasonic cuida de ti, visita [www.aircon.panasonic.es](http://www.aircon.panasonic.es).

Panasonic España,  
Sucursal de Panasonic Marketing Europe GmbH  
NIF: W0047935B

heating & cooling solutions