

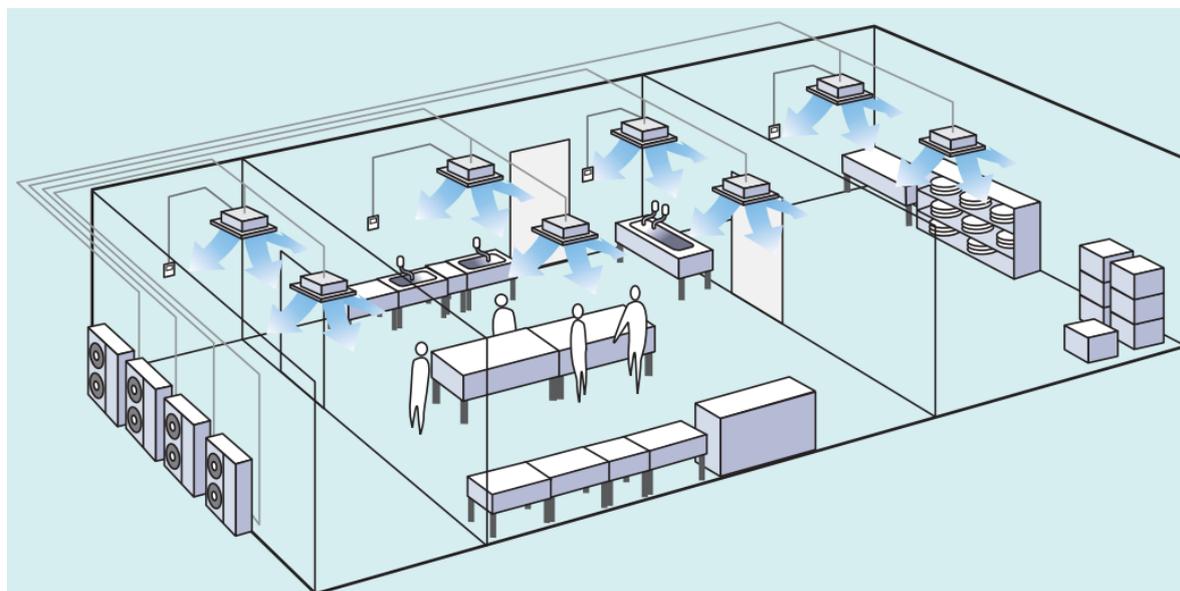
## Product information

## PACi-WCELLAR-150115-EU

**Modelli:** PACi ELITE series

**Oggetto:** Wine Cellars e locali speciali per applicazioni a bassa temperature.

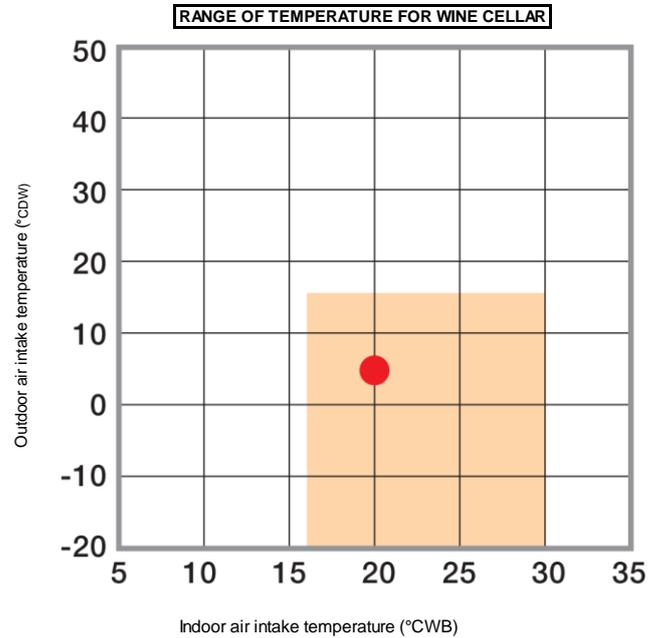
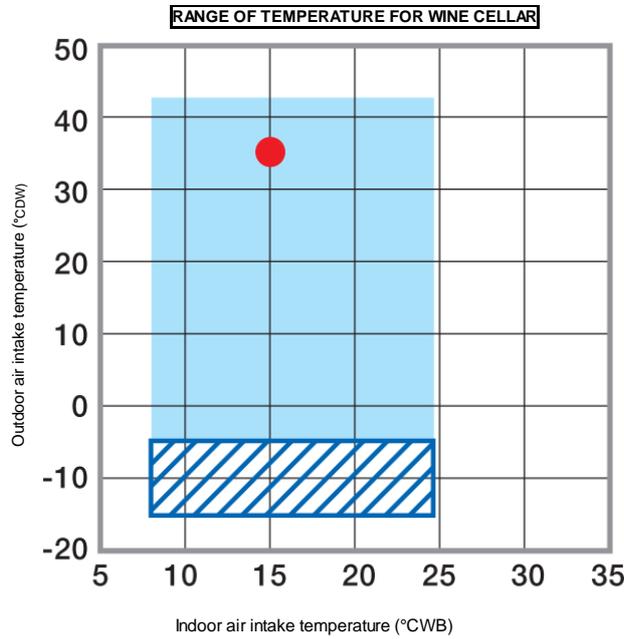
Uno dei punti chiave che abbiamo con la gamma PACi è la possibilità di creare prodotti per applicazioni speciali, non solo per quelli di riscaldamento e raffreddamento standard. Lo scopo di questo bollettino di informazione prodotto è quello di spiegare nel dettaglio queste applicazioni speciali che hanno bisogno di raffreddamento per mantenere locali tra 8°CWB e 24°CWB (10°CDB-30°CDB). Per fare questo è necessario, in termini di entalpia, sovradimensionare l'unità interna, e impostare alcuni parametri.



Esempi d'installazione:

● Per prevenire la proliferazione batterica ed aumentare la sicurezza degli alimenti:  
Cantine enologiche / Gelaterie / Fiorai / Griglierie / dispense hotel / Depositi supermarket / Depositi di grano / Depositi alimentari / Impianti di trasformazione alimentare / Centro di distribuzione cibo / Impianti di imbustamento verdure .....

## Range di temperatura:



Consentito solo se è stata installata una protezione vento e protezione neve.



Il punto in cui è stabilita la capacità di raffreddamento e riscaldamento per questo scopo.

RANGE OF TEMPERATURE FOR WINE CELLAR		
COOLING	Indoor	8—24°CWB
	Outdoor	-5 (-15*)—43°CDB
HEATING	Indoor	16—30°CDB
	Outdoor	-20—15°CWB

\* Only when has been installed wind protection and snow protection is allowed.

## TAVOLA DELLE COMPATIBILITA':

APPLICATION	SINGLE						TWIN		
COOLING CAPACITY	4,9kW	6,9kW	9,3kW	11,6kW	13,6kW	18,5kW	13,6kW	18,5kW	23,2kW
HEATING CAPACITY	5,6kW	8,0kW	11,2kW	14,0kW	15kW	22,4kW	13,6kW	22,4kW	28,0kW
PACi Outdoor Units	U-80PE1E8	U-71PE1E8A U-71PE1E8A	U-100PE1E8A U-100PE1E8A	U-128PE1E8A U-128PE1E8A	U-140PE1E8A U-140PE1E8A	U-200PE1E8	U-140PE1E8A U-140PE1E8A	U-200PE1E8	U-250PE1E8
PACi Outdoor Units									
PACi Indoor Units									
	S-71PKE5A	S-100PKE5A					S-100PKE5A +	S-100PKE5A	
	S-71PU1E5A	S-125PU1E5A	S-140PU1E5A	S-140PU1E5A			S-100PU1E5A +	S-125PU1E5A +	S-140PU1E5A +
	S-71PF1E5A	S-125PF1E5A	S-140PF1E5A	S-140PF1E5A			S-100PF1E5A +	S-125PF1E5A +	S-140PF1E5A +
	S-71PT2E5A	S-125PT2E5A	S-140PT2E5A	S-140PT2E5A			S-100PT2E5A +	S-125PT2E5A +	S-140PT2E5A +
					S-200PE2E5	S-250PE2E5			

## IMPOSTAZIONI OBBLIGATORIE:

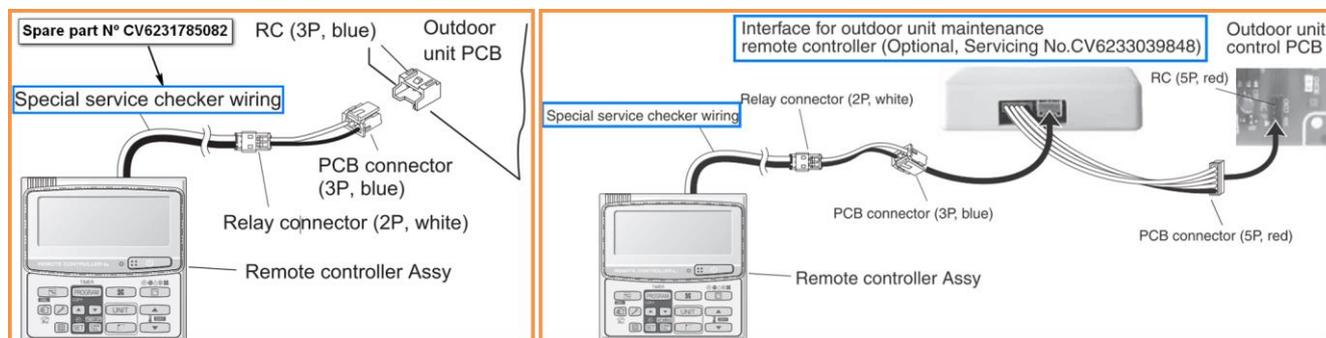
Dobbiamo ricordare che queste combinazioni NON SONO STANDARD ed è obbligatorio fare alcuni settaggi per impostare il sistema in applicazione "Special Wine Cellar". Per tutte queste impostazioni è necessario un CZ-RTC2 per configurare il sistema.

### I. Il primo cambiamento riguarda il controllo della capacità sull'unità esterna:

Per questo settaggio ci sono 2 opzioni:

#### a) **Setting Mode: settaggio dell'EEPROM dell'unità esterna**

Collegare lo speciale service checker wiring (N°CV6231785082) alla scheda elettronica dell'unità esterna. A seconda dell'unità esterna, potrebbe essere necessario l'impiego di una interfaccia addizionale maintenance remote controller (N° CV6233039848). Di seguito sono visibili entrambe le opzioni:



Accedere al setting mode 1 nella scheda elettronica dell'unità esterna premendo i bottoni e , simultaneamente per 4 secondi o più. Usando i tasti di temperatura selezionare il menu **7**. Con i tasti selezionare il parametro **1**, e confermarlo con il tasto .

Per terminare, premere il tasto .

Item code	Parameter	
07	Ignore capacity	0 = Disabled    1 = Ignores capacity ratio

## b) Tagliare il ponticello JP001 sulla scheda dell'unità esterna:

In tutte le schede delle unità esterne, vicino a S002 e S003 c'è un ponticello a filo denominato JP001 che può essere tagliato con delle cesoie.

## II. Il secondo cambiamento è relativo all'unità interna:

Il campo di regolazione della temperatura del comando remoto a filo deve essere aggiornato. Questo settaggio è situato in "detailed setting" menù **1F** e **20** per la refrigerazione, ed è anche raccomandato di cambiare il range di temperatura per la modalità deumidificazione dal menù 23 e 24.

Premere i tasti , **SET** e , mantenerli premuti simultaneamente per 4 secondi o più.

- Premendo i tasti di temperatura, selezionare il menù **1F** per limitare la temperatura massima superiore in refrigerazione. Premendo i tasti /, cambiare da 30°C a 24°C. Confermare con il tasto **SET** e ritornare alla normale visualizzazione del controllo remoto premendo il tasto .
- Premendo i tasti di temperatura, selezionare il menù **20** per limitare la temperatura minima inferiore in refrigerazione. Premendo i tasti /, cambiare da 18°C a 10°C. Confermare con il tasto **SET** e ritornare alla normale visualizzazione del controllo remoto premendo il tasto .

Se il sistema viene utilizzato solo in refrigerazione, è inoltre raccomandato cambiare il menu 0F in settaggio semplice.

Item code	Item	Setting data	
		No.	Description
<b>0F</b>	Cool-only	0000	Normal
		0001	Cool only (Set "1" for item code OD.)

## Note:

A causa delle speciali applicazioni di questo sistema, devono essere presi in considerazione i seguenti aspetti:

- E' importante pensare a qualche soluzione relativa a possibili formazioni di condensa sulle alette, quando è scelto un modello di unità interna a parete, a soffitto o cassetta a 4 vie, e sulle griglie di areazione quando è scelta una unità canalizzabile. In tali casi Panasonic non può essere responsabile di qualsiasi danno derivante dai fenomeni di condensazione, e l'installatore deve fornire qualche speciale isolamento delle parti in questione ed anche per le vaschette di raccolta.
- A causa delle maggiori ore di funzionamento per mantenere la temperatura di raffreddamento, la manutenzione ed i processi per la pulizia del filtro devono essere più frequenti ed accurati.
- Il sistema PACi non può controllare l'umidità relativa, ma può gestire l'accensione e lo spegnimento di un umidificatore esterno se è necessario, utilizzando l'impostazione dell'unità interna, come di consueto nei sistemi PACi o ECOi.
- Queste applicazioni speciali **non sono state testate secondo le norme ErP**, pertanto, non sono disponibili dati "ufficiali" su capacità e consumi e le relative etichette energetiche. Siete pregati di spiegarlo chiaramente ad i vostri clienti.