

Link do produktu: <https://www.klimatop.pl/klimatyzery-stacjonarny-master-bio-cooler-bcm-191-top-p-618.html>



## Klimatyzery Master BIO COOLER BCM191 TOP

Cena	<b>13 280 zł</b>
Wysyłka realizowana w	<b>48 godzin (+ 24 h na dostawę)</b>
Numer katalogowy	<b>3804</b>
Do powierzchni max	<b>250 m2</b>
Zbiornik na wodę	<b>30 l.</b>
Mobilny	<b>NIE</b>
Odbiór własny	<b>niemożliwy, tylko wysyłka</b>

### Opis

#### Seria Bio Cooler

Master Bio Cooler schładza powietrze wykorzystując prosty i naturalny proces odparowywania wody. Dzięki temu idealnie nadaje się **do schładzania tarasów, sezonowych ogródków piwnych, półotwartych namiotów restauracyjnych** lub hal magazynowo-produkcyjnych. Bio Coolery mogą być stosowane na zewnątrz i wewnątrz budynku, **nawet przy otwartych oknach i drzwiach** dostarczając jednocześnie świeże, przefiltrowane powietrze.

### Zasada działania

Gorące powietrze włączane jest do urządzenia przez cichy wentylator i przechodząc przez nasączone filtry zostaje w procesie parowania, w sposób naturalny schłodzone. W efekcie, urządzenie wytwarza orzeźwiający, chłodny powiew powietrza, który kierowany jest do wnętrza budynku.

**Bio Coolery Master są przyjazne dla środowiska.** Aby zapewnić energooszczędne chłodzenie wykorzystują tylko wodę i powietrze. Metoda ta wykorzystuje **do 80% mniej energii niż klimatyzatory z czynnikiem chłodniczym.**

### Zastosowanie

Produkty Master Bio Cooler świetnie nadają się do bardzo szerokich zastosowań. Ze względu na zastosowane rozwiązania urządzenia tej serii są powszechnie stosowane między innymi w takich miejscach jak:

- **Imprezy plenerowe**
- Namioty
- Pawilony ogrodowe
- Ogródki restauracyjne
- **Produkcja i logistyka**
- Hale produkcyjne i magazynowe
- Hurtownie
- Drukarnie, piekarnie, pralnie, kuchnie komercyjne, warsztaty (miejsca, w których wytwarzana jest duża ilość ciepła)
- **Rolnictwo**
- Budynki inwentarskie
- Kurniki, chlewnie, stajnie
- Szklarnie
- Składy produktów rolnych
- **Budynki komercyjne**

- Centra handlowe, szkoły
- Obiekty gastronomiczne, restauracje
- Hale sportowe i centra fitness
- Centra konferencyjne
- Kościoły

Do prawidłowej pracy urządzenia **potrzebna jest dobra wentylacja pomieszczenia.**

## Najważniejsze informacje o Master BCM191 TOP

### Główne cechy produktu:

- Wydajna metoda chłodzenia dostępna w wersjach z przepływem powietrza 19 000 m<sup>3</sup>/h
- Kontrola temperatury i wilgotności
- Niskie koszty eksploatacji
- Łatwy w utrzymaniu
- Filtry ewaporacyjne blokujące brud
- Filtr przeciwpylowy, blokujący kurz
- Lampa UV dezynfekująca wodę
- Niskie zużycie energii, 10% w porównaniu do tradycyjnych systemów klimatyzacji
- Świeże, rześkie i zdrowe powietrze, aby zagwarantować chłodne i czyste środowisko
- Dostępne jest pełne wsparcie techniczne i handlowe w zakresie wymiarowania i realizacji projektu

## MASTER - 3-letni plan gwarancyjny

Z przyjemnością informujemy, że od 01 marca 2020 roku **wszystkie urządzenia MASTER** sprzedawane użytkownikom końcowym **będą bezpłatnie objęte 3-letnią ograniczoną gwarancją, niezależnie od ich daty produkcji.**

Aby 3-letnia gwarancja była ważna należy zarejestrować produkt na stronie www pod podanym linkiem w ciągu 30 dni od daty dokonania zakupu - [strona rejestracji](#).

W pierwszym roku gwarancji nic się nie zmienia - standardowe zasady. W drugim i trzecim roku gwarancja obejmuje wybrane części, kupujący musi zapłacić jedynie za robociznę związaną z wymianą części zamiennych.

Typ: **przemysłowy**

## Dane techniczne

### Klimatyzator stacjonarny Master BIO COOLER

Model BCM191 TOP	
Wymiary filtrów chłodzących:	75 x 67 x 10 cm
Przepływ powietrza:	19000 m <sup>3</sup> /h
Maksymalne ciśnienie powietrza:	180 Pa
Dedykowany do pomieszczeń (maks.):	250 m <sup>2</sup>
Rodzaj wentylatora:	osiowy
Ilość prędkości pracy wentylatora:	12
Pobór mocy:	1100 W
Zasilanie:	200-240 V / 50 Hz
Kierunek wylotu powietrza:	góra
Pojemność zbiornika:	30 l
Zużycie wody:	20-40 l/h
Wymiary urządzenia (dł x sz x wys):	1100 x 1100 x 960 mm

---

Waga netto:

55 kg

Gwarancja:

12 miesięcy

Możliwość przedłużenia do 36 miesięcy