

# Pompa ciepła Panasonic Aquarea w restauracji Carluccio's

Czterokrotnie niższe zużycie energii

Sieć Carluccio's wybrała do produkcji ciepłej wody użytkowej w jednej ze swoich nowych restauracji pompę ciepła Aquarea T-CAP. Analiza wykazała, że opłaty za prąd w lokalu są dzięki niej czterokrotnie niższe niż w podobnej wielkości restauracji tej samej sieci. To oznacza, że inwestycja powinna zwrócić się firmie w ciągu zaledwie dwóch lat.





## Urządzenia serii T-CAP to...

- stała wydajność nominalna nawet przy temperaturze -15°C, bez konieczności wspomaganie dodatkową grzałką elektryczną,
- pompa obiegowa wody klasy A,
- wiele nowych funkcji: m.in. tryb automatyczny, tryb wakacyjny, wskaźnik zużycia energii.
- praca przy temperaturach sięgających nawet -20°C
- zakres wydajności od 9 do 16 kW, zasilanie jednofazowe i trójfazowe
- maksymalna temperatura wylotowa modułu hydraulicznego: 55°C
- zakres temperatury chłodzenia 5°C-20°C

**C**arluccio's to sieć włoskich restauracji założona blisko 20 lat temu w Londynie. Firma od lat stawia sobie za cel ograniczenie wpływu swoich działań na środowisko. W 2010 r. była jednym z założycieli organizacji działającej na rzecz zrównoważonego rozwoju

w branży restauracyjnej – Sustainable Restaurant Association (SRA).

Dlatego też, gdy Carluccio's otwierała swoją nową restaurację w angielskim mieście Sheffield, szukała rozwiązania, które charakteryzowałoby się wysoką efektywnością energetyczną.

Instalatorów z firmy FWP Air Conditioning oraz dystrybutora rozwiązań klimatyzacyjnych Oceanair poproszono o wybór takiego systemu, który zapewniłby restauracji wymaganą ilość c.w.u., a jednocześnie pozwoliłby obniżyć zużycie energii i emisję CO<sub>2</sub>.

Po konsultacjach zdecydowano, że restauracja w Sheffield będzie idealnym miejscem do instalacji pompy ciepła powietrze-woda, czyli urządzenia, które jako źródło energii wykorzystuje energię zawartą w powietrzu zewnętrznym. Firma zdecydowała się na model Aquarea T-CAP typu monoblok o mocy 12 kW. Głównym wyróżnikiem tych pomp jest utrzymywanie stałej wydajności nominalnej nawet przy temperaturze rzędu -15°C, bez konieczności stosowania dodatkowej grzałki elektrycznej. Rozwiązanie było też idealne dla restauracji Carluccio's ze względu na jej niewielką powierzchnię. System typu monoblok obejmuje wyłącznie jednostkę montowaną na zewnątrz, do której wystarczy przyłączyć instalację grzewczą i wodną. Jest to model prosty zarówno w montażu, jak i w obsłudze.

Zadaniem pompy w nowej restauracji jest podgrzewanie wody użytkowej. Aquarea przekształca energię cieplną z powietrza w energię służącą do produkcji c.w.u. Proces konwersji (przeniesienia ciepła z jednego miejsca w drugie) jest możliwy dzięki zastosowaniu zaawansowanej technologii inwerterowej, podobnej do tej, której używa się w nowoczesnych lodówkach domowych. Dodatkowo wysoki wskaźnik efektywności energetycznej COP jednostki powoduje, że pompa z każdego 1 kW wykorzystanej energii elektrycznej produkuje 4 kW energii cieplnej. W swoich pozostałych restauracjach sieć Carluccio's wykorzystuje konwencjonalny system z zasobnikiem c.w.u. Po okresie testów pompy ciepła w Sheffield,



Porównanie dot. produkcji tej samej ilości c.w.u. rocznie	Koszt energii na dzień	Koszt energii na produkcję c.w.u. w ciągu roku	Prognozowane zużycie energii w ciągu roku	Całkowity koszt (uwzgl. podatek klimatyczny)
Sheffield	2,49 £	910,07 £	9100,70 £	1386,95 £
Leeds	10,60 £	3869,61 £	38 696, 08 £	5897,28 £
<b>oszczędności</b>		2959,54 £		4510,34 £

firma postanowiła porównać koszty zużycia energii, jakie generuje jednostka Panasonic z kosztami energii w innej restauracji o podobnej wielkości, przy produkcji tej samej ilości c.w.u. Okazało się, że dzięki pompie Aquarea koszty są czterokrotnie niższe. – *Dążymy do zrównoważonego rozwoju we wszystkich obszarach, w których jest to możliwe, dlatego chętnie wypróbowaliśmy pompę ciepła powietrze-woda*

*w restauracji w Sheffield. Wyniki testów udowodniły, że możemy osiągnąć znaczne oszczędności w kosztach za energię, jak również ograniczyć emisję dwutlenku węgla. Mam nadzieję, że będziemy instalować jednostki Aquarea we wszystkich nowych lokalach i być może wdrożymy je również w istniejących 50 restauracjach – mówi Alison Stanton, dyrektor rozwoju w Carluccio's.*

**Panasonic**  
heatingandcoolingsystems

Panasonic Marketing Europe GmbH  
Oddział w Polsce  
ul. Wołoska 9a, 02-583 Warszawa  
AirCon\_Warsaw@eu.panasonic.com  
www.aircon.panasonic.pl