

〈食料品売場〉の快適環境・ショーケースと空調の省エネを実現。

超低温再生除湿ローターがコンプレッサーのコンデンサー排熱利用を可能にしました。

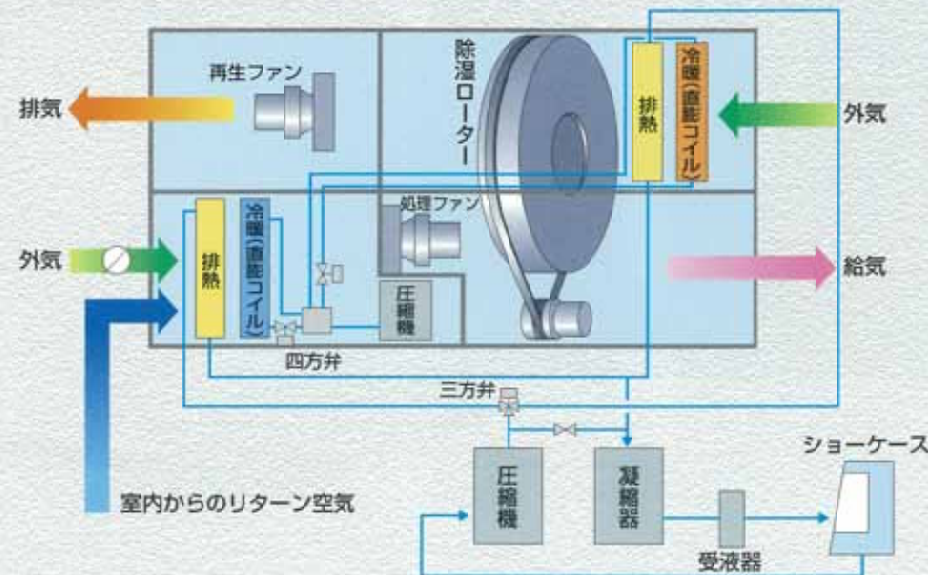
従来のデシカント機では、除湿ローターが吸着した水分を脱着(再生)させるのに、電気ヒータ・蒸気・ガス直燃・温水ボイラー等の熱源を使っていました。当社の開発したヒートポンプ・デシカント機には当社が新規開発した超低温再生除湿ローターが使われております。この超低温再生除湿ローターは45℃の温風で再生が可能です。その為に、コンプレッサーのコンデンサー排熱(凝縮排熱)が再生に利用できるようになりました。標準機はコンプレッサーを内蔵しており、このコンプレッサーのコンデンサー排熱を再生に利用します。

食品スーパーの場合には、ショーケース用の冷凍機を使っていますので、この冷凍機の排熱が有効利用でき、ランニングコストが大幅削減できます。

ヒートポンプ・デシカント空調機の特長

- ① オール電化店舗向けに最適です。
- ② 新除湿ローターは45℃の温風で除湿可能です。
- ③ ヒートポンプ仕様及びショーケース排熱をオールシーズン除湿、暖房に利用できます。(他社は除湿のみが多い)
- ④ ショーケース用冷凍機の排熱を除湿と暖房に利用しますので、食品スーパー店舗では抜群の省エネルギー効果を発揮します。
- ⑤ エコアイス(氷蓄熱)が利用できます。
- ⑥ メガクール(間接気化式冷却器)と組み合わせれば冷房機能になります。

ヒートポンプ・デシカント空調機の標準システム構造図



スーパーマーケットでの、ヒートポンプ・デシカント空調システム(導入メリット)



ヒートポンプ・デシカント空調機の設置例

