



El nuevo grado de confort.™

H₂AC™

con sistema eSync™

Pre-Calienta tu agua... ¡gratis!



Nuestro premiado sistema de techo H₂AC™ con tecnología de integración eSync™ es el primer y único equipo de la industria que combina sistemas de aire y agua para satisfacer la demanda de restaurantes y otras aplicaciones comerciales que requieren de grandes volúmenes de agua caliente. Este sistema ofrece altos niveles de eficiencia y ahorro a restaurantes, gimnasios, lavanderías, hoteles y otros negocios usando el calor extraído dentro de edificio a través del proceso del sistema del aire acondicionado para pre-calentar agua.

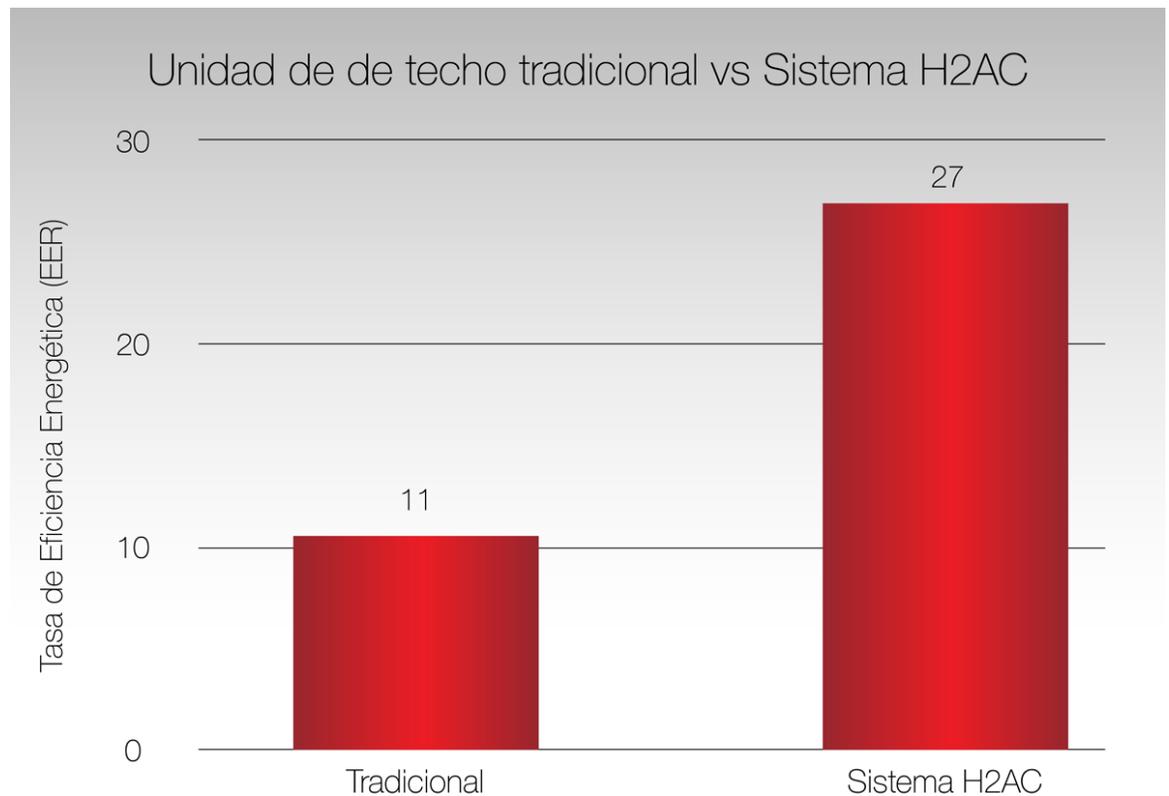
La gran diferencia Rheem

para más información, ve a:



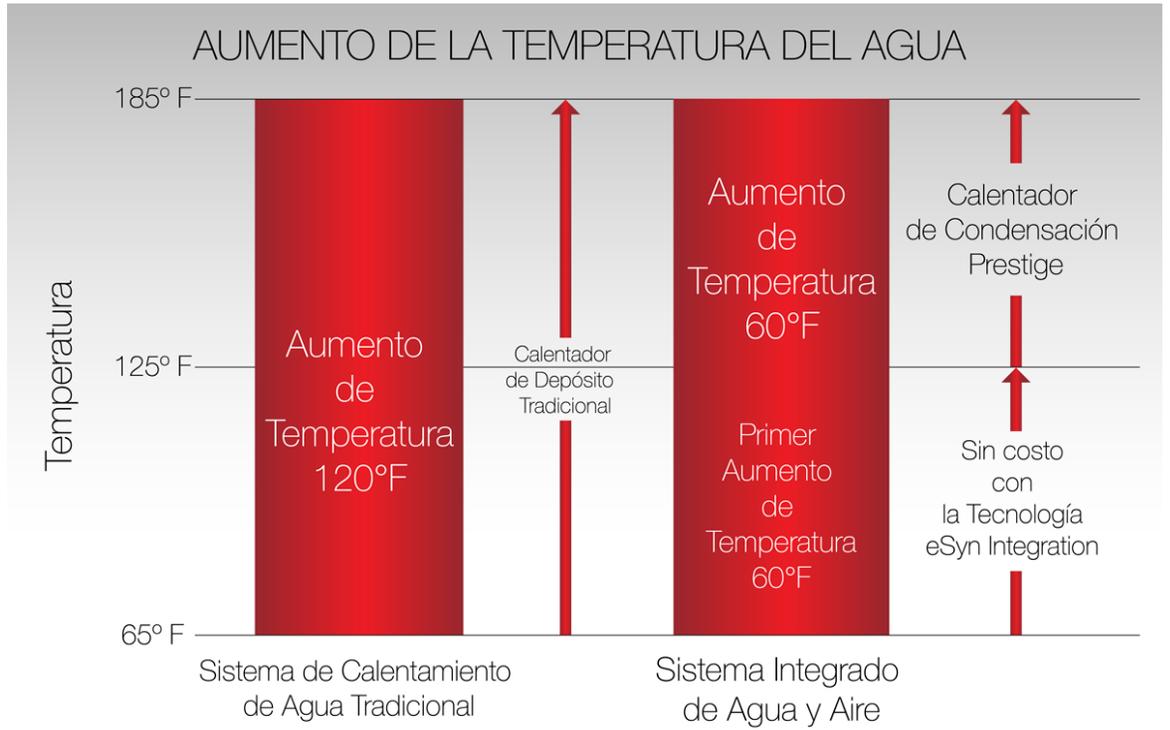
Eficiencia superior

Con la unidad de techo H₂AC™ de Rheem, la eficiencia es significativamente mejorada ya que es capaz de capturar el calor del procesos del sistema de aire acondicionado y usarlo para pre-calentar el agua proveniente del sistema hidráulico, en lugar de desperdiciar dicho calor. La siguiente ilustración muestra como el sistema H₂AC™ es dos veces más eficiente que una unidad de aire acondicionado tradicional.



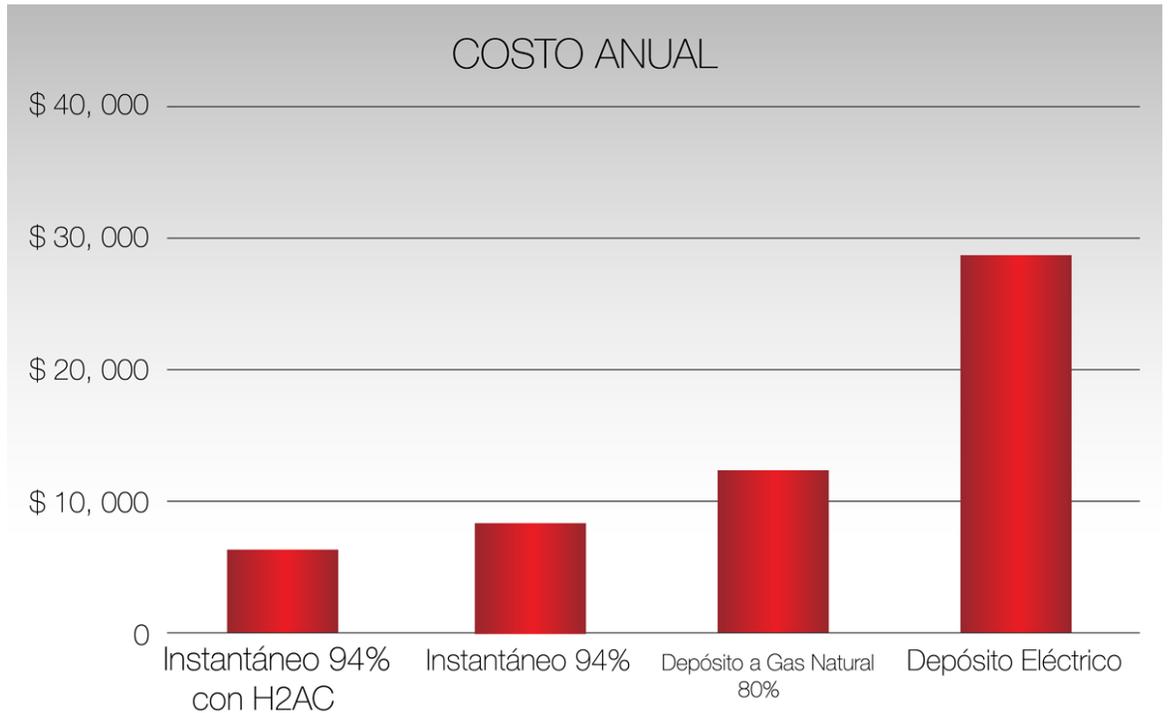
Nuestro sistema integrado

Un sistema de aire acondicionado tradicional extrae el aire caliente del edificio y simplemente lo transfiere al exterior. Mientras que el sistema de techo H₂AC™ captura el aire caliente y lo utiliza para calentar el agua de entrada hasta 51°C (125°F) antes de enviarla al tanque de almacenamiento. Cuando existe una demanda de agua caliente, el calentador de agua es capaz de calentar el agua precalentada a 85°C (185°C) inmediatamente.



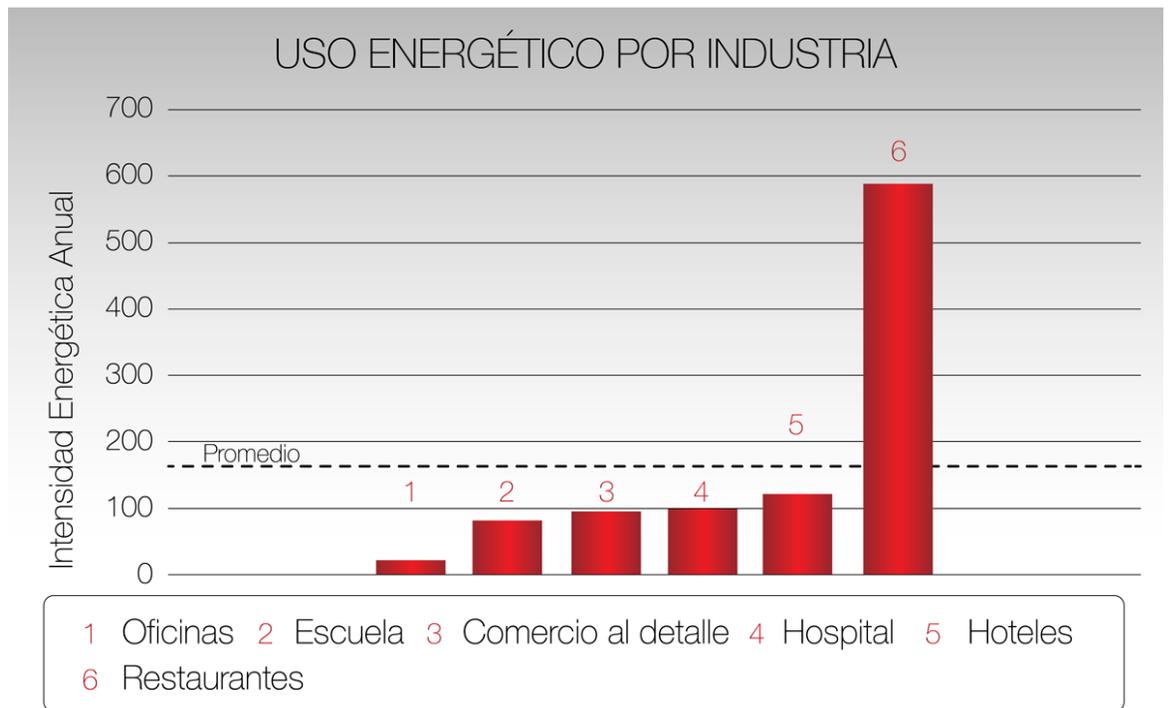
Ahorros adicionales

Muchas aplicaciones comerciales utilizan calentadores de agua de depósito a gas o eléctricos con eficiencia estándar. Mientras que nuestro sistema de techo H₂AC ofrece mayores ahorros cuando se combina con el sistema de calentamiento de agua existente, te recomendamos utilizar un calentador instantáneo de condensación con eficiencia del 94% para maximizar tus ahorros. La siguiente tabla muestra los costos de calentamiento de agua anuales.



Necesidades actuales de un restaurante

El calentamiento de agua, enfriamiento y calefacción son gastos necesarios asociados con la operación de un restaurante, de hecho representan casi la mitad de sus gastos totales. La calefacción y enfriamiento se utilizan continuamente para lograr una temperatura ambiente confortable en todos los espacios del restaurante, mientras que la demanda de agua se genera por el constante lavado de manos y platos. Este escenario nos muestra la alta demanda de agua caliente y aire acondicionado, otorgándole a los restaurantes el título #1 de usuarios de energía por metro cuadrado.



¿Cómo se reducen costos?

Ya que no es posible operar un negocio sin agua caliente o aire acondicionado, el reto es reducir los altos costos de las cuentas generadas por estos procesos sin poner en riesgo tus necesidades. Actualmente, el proceso de acondicionamiento de ambiente remueve el calor, mientras que de forma independiente el proceso de calentamiento de agua trabaja para generar calor. Rheem ofrece una solución única que permite a tus sistemas de aire acondicionado y calentamiento de agua trabajar juntos. Imagina... tu sistema de aire acondicionado captura el aire caliente que quieres fuera de tu edificio y lo utiliza para precalentar el agua.

¿Quieres saber más? ¡Contáctanos!

Garantía

No disponible

© Rheem México. Reservados todos los derechos.