

Uppfyller
dina behov
på enkelt sätt



Tillämpning på restaurang

Restauranger behöver värme, kyla, ventilation, varmvattenproduktion och även kylsystem. Naturligtvis bör inget detta störa gästerna.

Daikin erbjuder total kontroll av temperatur och luftkvalitet - utan drag eller buller - så att din restaurang alltid är fräsch, bekväm och välkomnande för dina gäster och anställda.

Daikins system kan återvinna värme från kök för att ge låga kostnader för uppvärmning och varmvatten. Genom att lägga till våra centraliserade styrsystem kommer extra energibesparingar att garanteras.

För att producera ditt varmvatten kan vår Daikin Altherma erbjuda ett CO₂-vänligt alternativ för gas- eller oljeeldade pannor. Tack vare dess högeffektiva värmepumpsteknik, överträffar det installationer med fossila bränslen med en stor marginal.

På Daikin anser vi att det är viktigt att utforma ett HVAC-system

som ständigt är anpassat till dina behov. Om restaurangen inte är fullbokad behöver systemet inte bör köras på full kapacitet. Med Daikins inverterkompressorer är dina behov perfekt matchade med energianvändningen, och ger en energibesparing på 80% av tiden.

Om du har en internationell närvaro bör du notera att Daikin kan stödja dig över gränserna. Den engagerade teamet på International Key Accounts håller ett vakande öga på dina projekt för att se till att systemet är skräddarsytt och installationen sker i enlighet med Daikins höga kvalitetskrav.

Vårt team står för trygghet, för dig och för dina gäster. Njut av din måltid!

Ger dig stöd
varje steg på vägen.

Fallstudie Restaurang



”Från och med nu, vill vi använda Daikin Altherma för vår varmvattenproduktion”

Denna fallstudie handlar om en världsledande snabbmatsrestaurang **verksamma globalt i 120 länder**. Denna kund har ett starkt fokus på hållbar utveckling och grön praxis. Daikins produktsortiment tog hand om kundens ventilations-, värme-, kyl- och kylningsbehov. Men en annan möjlighet att optimera hållbarheten för vår klient visade sig.

Produktionen av varmvatten kan vara kostsamt om den önskade volymen är hög. Restaurangerna använder upp till 2000 liter vatten per dag vid 60°C. Onödigt att nämna att en effektiv teknik avsevärt kan minska uppvärmningskostnaden.

Med detta i åtanke, anlätade kunden ett internationellt konsultföretag för att utreda vilken utrustning som var bäst lämpad för produktion av varmvatten. Tre produkter jämfördes: en CO₂-lösning, en värmepump från en konkurrent samt Daikin Altherma värmepump. Baserat på den totala utvärderingen valdes **Daikin Altherma värmepump som den produkt som föredrogs för produktion av varmvatten**.

Eftersom vår utrustning inte helt uppfyller vissa av kundens krav, och tack vare ett starkt samarbete mellan Daikin och kunden, skapades en skräddarsydd lösning i linje med våra kunders förväntningar och krav. Denna skräddarsydda produktutveckling var ett resultat av förtroende, kunnande, effektiv kommunikation och framför allt, den direkta kontakten på huvudkontorsnivå.

Som en International Key Account kommer du att ha direktkontakt med **Daikins europeiska huvudkontor där du har en enda kontakt som kan hjälpa dig om du behöver**. Kunderna uppger att det verkligen underlättar för dem.

Tack vare denna stora erfarenhet, kunde kunden dra nytta av en komplett, hållbar och kostnadseffektiv lösning.

Att bli en International Key Account var verkligen fördelaktigt för dem. **Hur är det med dig?**

Vill du ha mer information kring International Key Accounts kan du kontakta:
Daikin Europe N.V. - Brussels Office
Chaussée de Mons 1424
1070 Anderlecht - Belgien
Tel.: +32 2 529 61 24
keyaccounts@daikineurope.com
Eller titta på vår webbplats: daikin.eu/minisite/international-key-accounts

ECPSV13-522

ECPSV13-522 • XXX • 08/13 • Copyright Daikin

Tryckt på icke-klorblekt papper. Producerad av La Movida, Belgien

Resp. Ed.: Daikin Europe N.V., Zandvoordestraat 300, B-8400 Oostende

