

大阪府堺市  
ケンタッキーフライドチキン  
堺百舌鳥店様 面積: 130m<sup>2</sup>  
席数: 47席



ダイキン 自然冷媒(CO2)ヒートポンプ給湯機  
小型業務用エコキュート

## ヒートポンプ式と燃焼式給湯器のハイブリッド方式※で 給湯の省エネ化を実現

※熱源の異なる給湯機器を連結キットにより併用

### ご採用のポイント

- ケンタッキーフライドチキン様では、CO2排出量の削減とランニングコストの低減のため、新規出店時や改装時に業務用エコキュートを積極的に採用しています。
- 一方、既存店では効率的な稼働が近年の課題でした。
- 今回、既存の燃焼式給湯器を残しながらエコキュートとのハイブリッド化により、初期投資を抑えながら、CO2排出量とランニングコストの低減もはかれることで採用いただきました。

二槽シンク  
(給水カラン×2、給湯カラン×2)



食器洗浄器

一槽シンク  
(給水カラン×1、給湯カラン×1)



客席



ハイブリッド方式でお湯を供給

業務用エコキュート  
タイプ I (EQG371JV)



燃焼式  
給湯器  
(24号)



給湯  
切替弁

### ご提案のポイント(販売店様より)

- ご提案のポイント
- 給湯量のヒアリング及び測定により、閉店後の清掃時に給湯負荷のピークがあることと、休日は平日の1.5倍程度のお湯を使うことが判明しました。  
⇒通常の給湯負荷(約90%)はエコキュートでまかない、清掃時や休日のピーク負荷は燃焼式給湯器がアシストするシステムを検討。  
初期投資を抑えながら、CO2排出量とランニングコストの低減ができる、既存給湯機とのハイブリッド化を提案しました。

#### 納入機種

EQG371JV×1台  
(タイプ I)