



REWE Gödecke setzt auf AHT

REWE Gödecke steigt auf natürliche Kältemittel um

In Deutschland konnte AHT erfolgreich ein wegweisendes Projekt in Zusammenarbeit mit REWE Gödecke umsetzen. Die Installation umfasste die Implementierung des innovativen SPI (Semi Plug-in) Systems sowie eines CO₂ Thekensystems. Darüber hinaus wurden sechs Kühlräume mit modernen, steckerfertigen Propan-Geräten ausgestattet. Vor dieser Umstellung nutzte der Supermarkt ein herkömmliches Kühl- und Tiefkühlsystem mit dem Kältemittel R404. Die Entscheidung für die Umstellung auf natürliche Kältemittel, nämlich R290 und CO₂, unterstreicht deutlich REWEs Engagement für mehr Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein.

Insgesamt wurden über 40 Meter vertikale Kühl- und Tiefkühlmöbel sowie eine Thekenanlage von beeindruckenden 12 Metern Länge installiert. Zusätzlich wurden sechs Kühlräume komplett neu ausgestattet. Die Verbindung aller Geräte mit dem hochmodernen Active Monitoring System von AHT ermöglicht REWE eine umfassende Kontrolle über die Leistung und Funktion dieser Geräte. Dank dieser intelligenten Lösung ist die Filiale in der Lage, sämtliche Aspekte der Geräteperformance zu überwachen. Dies schließt auch eine kontinuierliche Leistungsüberprüfung ein, die dabei hilft, potenzielle Störungen frühzeitig zu erkennen und umgehend zu beheben.

_Jahr der Installation

2023

_Installierte Geräte

- _SPI
- _VENTO
- _ATHEN XL
- _KALEA
- _Zanotti Kühlraumaggregate
- _Active Monitoring System

_Projekt Besonderheiten

Installation eines SPI und CO₂ Systems und zusätzlichen steckerfertigen Kühlraumaggregate

„Wir haben uns für die Lösung von AHT entschieden auf Grund der geringen Anlagenkomplexität und der Kosteneinsparung vor allem im laufenden Betrieb.“



Die Entscheidung für AHT als Partner fiel aufgrund der herausragenden Vorteile dieser Lösung. Insbesondere die geringe Anlagenkomplexität, die erheblichen Kosteneinsparungen der Gesamtinvestition und im laufenden Betrieb haben REWE überzeugt. Besonders ist auch die schnelle Installation der Systeme hervorzuheben. Das innovative SPI+ System ermöglicht die Realisierung von zwei separaten Kreisläufen. Der erste Kreislauf basiert auf einem Wasser/Glykol-Gemisch und ist speziell für die Kühl- und Tiefkühlregale konzipiert.



Der zweite Kreislauf verwendet das natürliche Kältemittel CO₂ und deckt die gesamte Thekenanlage ab. Die sechs Kühlräume wurden mit steckerfertigen R290 Kühlraumaggregaten von Zanotti ausgestattet, die nicht nur effizient, sondern auch äußerst zuverlässig sind. Diese innovative Technologie stellt sicher, dass die Kühlräume stets die optimalen Temperaturen für die gelagerten Produkte aufrechterhalten.

Mit diesem wegweisenden Projekt hat REWE Gödecke nicht nur seine betriebliche Effizienz gesteigert, sondern auch ein klares Statement für nachhaltiges Wirtschaften und Umweltschutz gesetzt. AHT freut sich, einen Beitrag zu dieser zukunftsweisenden Initiative geleistet zu haben und steht auch in Zukunft als verlässlicher Partner für innovative und nachhaltige Lösungen im Bereich Kältetechnik zur Verfügung.