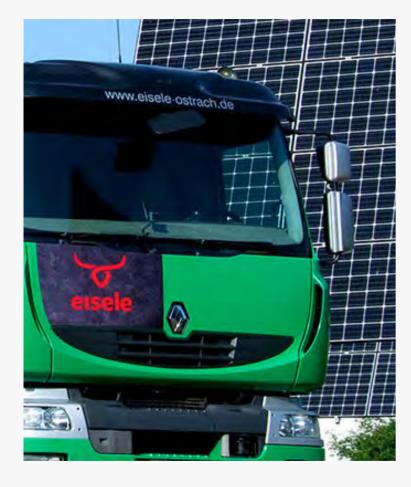


## PACADU® TECHNOLOGY

## Kundengruppe - Industrie & Gewerbe



## Referenzbeispiel - Großmetzgerei

Metzgereien und fleischverarbeitende Betriebe benötigen Energie in Form von Strom, Wärme und Kälte. Bei einem durchdachten Energiekonzept muss deshalb berücksichtigt, also geprüft werden, ob sich etwa Wärme über die Kühlanlagen rückgewinnen lässt oder ein Blockheizkraftwerk (BHKW) dafür zum Einsatz kommen könnte.

Letztere liefern auch Strom, jedoch nicht immer zu den geeigneten Abnahmezeiten.

Batteriespeicher können diesen Strom zwischenspeichern und dann zur Verfügung stellen, wenn er im Arbeitsablauf benötigt wird.

Das gilt auch für den Strom von PV-Anlagen.

Denn häufig herrscht noch Dunkelheit, wenn es in der Wurstküche einer Metzgerei bereits rund geht.

Ein weiterer Vorteil, den Stromspeicher bringen, ist das sogenannte Peak Shaving:
Prozessbedingte Spitzenlasten lassen sich durch die Abnahme von Strom aus dem Speicher abflachen, was bei den Leistungsentgelten zu einer enormen

Einsparung führen kann. Wenn auf diese Weise laufende Energiekosten reduziert sind, schafft das unternehmerische Planbarkeit – auch für Investitionspläne:

Die Erweiterung von ganzen Geschäftsbereichen kann mit der passenden Energie-Lösung ohne kostenintensive Anschlussleistungs-Erhöhungen realisiert werden. Ein Fleischereibetrieb mit durchdachtem Energiekonzept, das gleichzeitig zum Ressourcenschutz beiträgt, kann das Thema für seine Außendarstellung nutzen und zeigen, dass im Unternehmen verantwortungsvoll gehandelt wird.







## **ASD Automatic Storage Device GmbH**

Im Brunnenfeld 6 79224 Umkirch - Germany

Tel.: +49 7665 / 98 09 44 00 kontakt@asd-sonnenspeicher.de

www.asd-sonnenspeicher.de