

Proporcionando economia de energia

Ganhe incentivos imediatos de até USD 4.000 em equipamentos de alta eficiência para serviços alimentícios

Quer reduzir os custos com energia da sua empresa? A Rhode Island Energy oferece descontos imediatos quando você compra e instala equipamentos de alta eficiência qualificados para serviços alimentícios comerciais, a gás natural ou elétricos, por meio de um revendedor participante.

Como participar

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Encontre um revendedor participante. Use nossa ferramenta simples de pesquisa em rienergy.com/kitchen</p> | <p>30%</p> <p>Escolha um equipamento qualificado. Reveja a lista no verso para determinar a opção ideal para você.*</p> |  <p>Receba seu incentivo imediato. Confirme se o seu equipamento será instalado em um local não residencial para que seu incentivo seja aplicado na hora do cadastro.</p> |
|--|---|--|

Benefícios do equipamento de alta eficiência para serviços alimentícios

| | | |
|--|--|--|
| <p>1.</p> <p>Economizar energia e dinheiro por muitos anos</p> | <p>2.</p> <p>Reduz os custos de energia em até 30% sem prejudicar o desempenho</p> | <p>3.</p> <p>Melhora o desempenho e a sustentabilidade</p> |
|--|--|--|

Para obter mais detalhes e começar, acesse rienergy.com/kitchen

Desconto imediato a ser repassado ao cliente final. Verificações no local podem ser necessárias. Os clientes da Rhode Island Energy que atendem aos critérios estão localizados em uma instalação que pague uma tarifa comercial ou industrial.

*Pode ocorrer alteração de produtos qualificados ao longo do ano; lista sujeita à alteração.



Rhode Island Energy™
a PPL company

Incentivos imediatos da Rhode Island para serviços alimentícios

Em vigor desde 1 de agosto de 2024



Rhode Island Energy™
a PPL company

| Produtos qualificados | | Incentivo ao cliente – Incentivo por unidade, exceto onde indicado abaixo |
|-----------------------|---|---|
| Gás/Elétrico | Grelhador com esteira, ≤ 22" de largura | USD 2.000 |
| | Grelhador com esteira, 22 a 28" de largura | USD 2.500 |
| | Grelhador com esteira, ≥ 28" de largura | USD 3.000 |
| Gás | Forno combinado | USD 1.000 por cavidade |
| | Forno de convecção | USD 1.500 por cavidade |
| | Forno de esteira | USD 2.000 por prateleira |
| | Forno com dois carrinhos | USD 2.500 |
| | Fritadeira | USD 1.300 por cuba |
| | Chapa | USD 500 |
| | Panela de cozimento de massas | USD 2.000 |
| | Válvula de pulverização pré-enxágue | USD 50 |
| | Forno com um carrinho | USD 2.000 |
| | Vaporizador | USD 1.500 |
| Elétrico | Grelhador subaquecido | USD 650 |
| | Forno combinado | USD 4.000 por cavidade |
| | Torradeira com esteira de contato | USD 600 |
| | Forno de convecção | USD 400 por cavidade |
| | Torradeira de esteira por radiação | USD 200 |
| | Forno de lastro | USD 2.000 por prateleira |
| | Ventilação de cozinha por demanda controlada | USD 800 por HP |
| | Lava-louças, alta temperatura – tipo de porta | USD 1.000 |
| | Lava-louças, esteira com vários tanques de alta temperatura | USD 2.000 |
| | Lava-louças, panela de alta temperatura, frigideiras e utensílios | USD 500 |
| | Lava-louças, esteira com um tanque de alta temperatura | USD 1.500 |
| | Lava-louças, alta temperatura sob o balcão | USD 1.000 |
| | Lava-louças, baixa temperatura – tipo de porta | USD 600 |
| | Lava-louças, baixa temperatura – esteira com vários tanques | USD 900 |
| | Lava-louças, baixa temperatura – esteira com um tanque | USD 125 |
| | Lava-louças, baixa temperatura sob o balcão | USD 600 |
| | Congelador, porta sólida ou de vidro, ≤ 15 pés cúbicos | USD 300 |
| | Congelador, porta sólida ou de vidro, 15 a 29,9 pés cúbicos | USD 300 |
| | Congelador, porta sólida ou de vidro, 30 a 49,9 pés cúbicos | USD 150 |
| | Congelador, porta sólida ou de vidro, ≥ 50 pés cúbicos | USD 250 |
| | Fritadeira, cuba padrão, cuba grande | USD 750 |
| | Chapa | USD 500 |
| | Caixa para conservação de alimentos quentes ≤ 40W/slot | USD 50 por slot |
| | Gabinete para conservação de alimentos quentes, metade do tamanho padrão | USD 600 |
| | Gabinete para conservação de alimentos quentes, 3/4 do tamanho padrão | USD 700 |
| | Gabinete para conservação de alimentos quentes, tamanho padrão | USD 900 |
| | Máquina de gelo, cabeçote de fabricação de gelo | USD 200 |
| | Máquina de gelo, unidade remota de condensação, lote | USD 200 |
| | Máquina de gelo, unidade remota de condensação, contínuo | USD 200 |
| | Máquina de gelo, completa | USD 200 |
| | Cooktop de indução* | USD 750 por queimador |
| | Aquecedor de sopa de indução | USD 150 |
| | Embaladora manual e elétrica comercial sob demanda | USD 100 |
| | Base de chef refrigerada de 35 a 54" | USD 500 |
| | Base de chef refrigerada de 55 a 73" | |
| | Base de chef refrigerada de 74 a 89" | |
| | Base de chef refrigerada de 90 a 120" | |
| | Refrigerador, porta sólida ou de vidro, < 15 pés cúbicos | USD 300 |
| | Refrigerador, porta sólida ou de vidro, 15 a 29,9 pés cúbicos | USD 150 |
| | Refrigerador, porta de vidro, 30 a 49,9 pés cúbicos | USD 200 |
| | Refrigerador, porta sólida, 30 a 49,9 pés cúbicos | USD 300 |
| | Refrigerador, porta sólida ou de vidro, ≥ 50 pés cúbicos | USD 450 |
| | Mesa de vapor | USD 200 |
| | Vaporizador | USD 1.500 |
| | Máquina de vendas – Máquinas de venda de bebidas refrigeradas | USD 115 |
| | Máquina de vendas – Máquinas de venda de bebidas não refrigeradas | USD 45 |
| | Máquina de vendas – Compartimentos refrigerados com painel frontal em vidro | USD 115 |

*Para atender aos critérios de incentivos, é necessário substituir cooktops de resistência elétrica por cooktops de indução, ou instalá-los em uma nova construção.

Para obter mais informações, entre em contato com a Energy Solutions, em [617-440-5466](tel:617-440-5466) ou InstantRebates-NE@energy-solution.com. Os clientes da Rhode Island Energy que atendem aos critérios estão localizados em uma instalação que pague uma tarifa comercial ou industrial.

Em vigor desde 1 de agosto de 2024