

燒烤店

節能小撇步



電力流向分布

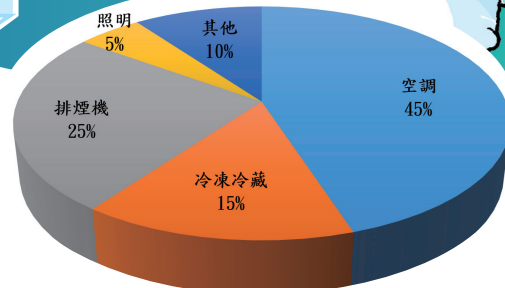
空調設備占比45%

冷凍冷藏占比15%(冷凍/冷藏庫、冰淇淋櫃/機、製冰機)

排煙機占比25%(廚房/客席區排煙、水洗/靜電處理)

照明設備占比5%(用餐區重點照明、招牌燈、騎樓燈等)

其他設備占比10%(POS機、電磁爐等設備)



燒烤店電力流向分布

主要節能措施及潛力

設備別	主要節電措施	單項節電率	整體節電率	回收年限
空調	冷氣出風口接近客席區，配合排風設計。 (非用餐時段溫度不低於26℃、用餐時段不低於23℃)	6~12%	3~6%	立即
	清洗室內機濾網、鰭片。	2~6%	1~3%	0.5年
	改善散熱片結垢、青苔，水盤盤底積存污泥。	2~6%	1~3%	0.5年
冷凍冷藏	定期確認除霜效果，發揮蒸發器性能。	2~4%	約1%	立即
	定期清潔冷凝器散熱片，降低冷凝溫度。	2~6%	約1%	立即
送排風	分區設置排風機、依來客數調整開啟區域。	2.5~5%	0.6~1.5%	立即

節能措施照片



定期確認除霜效果，發揮蒸發器性能



定期清潔冷凝器散熱片，降低冷凝溫度



改善散熱片結垢，水盤盤底積存污泥



冷氣出風口接近客席區，配合排風設計