

咖啡館

節能小撇步



電力流向分布

空調設備占比30%

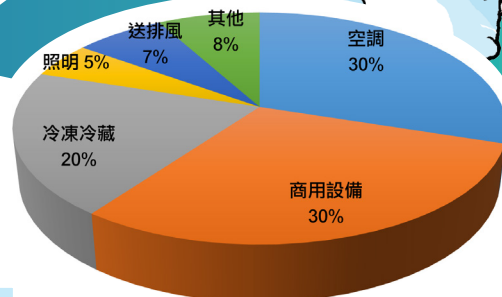
商用設備占比30%(咖啡機、加熱設備等)

冷凍冷藏占比20%(冷凍/冷藏庫、冰淇淋櫃/機、製冰機)

照明設備占比5%(用餐區重點照明、招牌燈、騎樓燈等)

送排風占比7%(廚房排煙、水洗/靜電處理)

其他設備占比8%(POS機、音響、封口機等設備)



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	室內冷氣溫度不低於26℃，並搭配空氣循環扇使冷氣分布較均勻。	6~12%	1.5~3%	2~3年
	清洗室內機濾網、鰭片。	2~6%	1~3%	0.5年
	裝設空氣簾、玻璃門或自動門等外氣隔離裝置，防止冷氣外洩。	2~6%	0.5~1.5%	1~2年
	採用高效率變頻冷氣機。	20~30%	5~7%	3~5年
照明	採用高效率LED燈具(燈管和燈泡)。	40~50%	2.5~3%	2~4年
	騎樓燈、招牌燈裝設晝光感知器或定時開關，自動點滅燈具。	30~40%	1.8~2.4%	1年內
	門市燈具數量合理化，避免室內照度過高。	4~12%	0.3~0.7%	立即
冷凍冷藏	採用高效率變頻式冷凍冷藏主機。	20~30%	5~7%	3~5年
	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

節能措施照片



室內冷氣溫度不低於26℃



門口裝設空氣簾，防止冷氣外洩



定期確認冰箱除霜效果，發揮蒸發器性能



定期清潔冷氣機冷凝器散熱片，降低冷凝溫度



經濟部能源署

廣告