

商品等に影響を及ぼさない範囲で冷凍冷蔵温度を見直しましょう。

倉庫・ショーケースなどの冷凍冷蔵の設定温度は、商品等の品質に影響を及ぼさないよう過剰に冷却していることがあります。

そこで、商品等の品質に影響を及ぼさない範囲で、冷却度合いを緩和することにより、冷凍機の省エネを図ります。

対策例

※冷蔵ショーケースの場合



省エネ対策のポイント

- ・管理温度と実際の温度に乖離がある場合は、設定温度を再設定する必要があります
- ・設定温度見直し後は、商品の品質管理に十分注意をしてください。
- ・冷蔵庫などの場合も温度設定変更をすることで、節電になります。
- ・デマンド抑制の観点から、監視装置の警報が発生した場合は、商品の品質管理の問題がない程度にショーケースの温度を上げることは、一つの手法です。

参考資料

・ショーケース庫内設定温度の目安（例）

分類	用途		庫内温度(°C)	推奨設定温度(°C)
冷蔵	惣菜	米飯・パン等	10 ~ 20	15~18
		サラダ等		10~12
		その他		12~18
	青果		5 ~ 10	8
	飲料		5 ~ 10	5
	日配・乳製品		2 ~ 8	5~8
冷凍	精肉・鮮魚	高鮮度	-3 ~ 0	-1
		その他	-2 ~ 2	-1~0
冷凍	冷凍食品		-20 ~ -18	-18
	アイス		-22 ~ -20	-20