

PROFESSIONELLE HÅRDE HVIDEVARER

En stor del af elforbruget i institutioner og kontorbygninger går til hårde hvidevarer. I kan minimere elforbruget og spare penge med energieffektive hvidevarer. Der er indkøbskrav til professionelle køleskabe og frydere og en række gode råd til indkøb af øvrigt professionelt udstyr. Mange kontorer har også drikkevandskølere og forplejningsautomater med et højt elforbrug.



GODE RÅD OM INDKØB

Sørg for at formulere udbud, så driftsomkostninger indgår sammen med anskaffelsesprisen. Det gør det nemmere at sammenligne tilbuddene.

Køb professionelt udstyr til storkøkkener. Til mindre køkkener kan I overveje at bruge husholdningsapparater – f.eks. 1 eller 2 almindelige indbygningsovn frem for 1 professionel konvektionsovn.

Bed leverandører oplyse forbruget målt på samme måde, så I kan sammenligne forskellige tilbud.

Køb udstyr, der gør energirigtig adfærd nem. Dvs. udstyr, der har en effektiv og hurtig opvarmning, termostatregulering, indbygget termometer/temperaturdisplay og indbygget tænd-sluk-ur.

Køleskabe og frydere

Køb professionelle køleskabe og frydere, der har god isolering af både kabinet og døre/låger. Undgå apparater med glaslåger eller åbne display-kabinetter.

Hvis køkkenet skal have 2 køleskabe, så overvej, om det ene kan være et svaleskab, der bruger mindre energi.

Se flere gode råd om professionelle hårde hvidevarer og indretning af professionelle køkkener i Storkøkkenvejledningen, der findes på www.ens.dk/vejledninger.

Kaffeautomater Krav anbefalet af Energistyrelsen.	
Type	Krav
Alle	Automatisk dvalefunktion, der er aktiveret ved levering. Vejledning om dvalefunktionen ved automaten.
Kravene gælder automater til kaffe og andre varme drikke.	

Professionelle køleskabe og skabsfrysere Krav anbefalet af Energistyrelsen på baggrund af ordning i Storbritannien og i dialog med branchen.			
Type	Nettovolumen Liter	Maksimalt elforbrug kWh/48 timer/m ³	
		Køleskab	Fryseskab
Skab med enkelt-dør	0 - 319	20	40
Skab med enkelt-dør	320 - 719	15	40
Skab med dobbelt-dør	720 - 1560	12	36
Køleborde	0 - 800	20	
Køleapparater skal være klassificeret i temperaturklasse M1 (5 °C) og fryserne i temperaturklasse L1 (-18 °C).			
Kravene gælder køle- og fryseskabe med isolerede døre/låger med direkte tilslutning til elnettet og beregnet for professionel brug. Elforbruget er det maksimalt tilladte for energieffektivt udstyr. Se komplet beskrivelse af omfattede produkter, målemetoder og krav på www.ens.dk/indkoeb .			
Bemærk: Man kan ikke sammenligne elforbruget for professionelle apparater og husholdningsapparater, fordi elforbruget måles ved forskellige betingelser.			

Vaskemaskiner

Køb vaskemaskiner, der kan bruge varmt vand fra opvarmnings-systemet, hvis I har miljøvenlig opvarmning som solvarme, fjernvarme eller naturgas. I skal kunne tilslutte maskinen til både koldt og varmt vand og placere den i nærheden af varmt-vandsbeholderen.

Opvaskemaskiner

Vælg opvaskemaskiner, der svarer til behovet. Som udgangspunkt bør det være tunnelopvaskere og hætteeopvaskemaskiner til de store køkkener og andre tankopvaskemaskiner (underbords-modeller e.l.) eller professionelle maskiner med indtag af frisk vand til hver opvask til køkkener med lidt mindre behov.

Køb tankopvaskemaskiner med tilslutning af varmt vand, hvis I har miljøvenlig opvarmning af vandet.

Vælg tunnelopvaskemaskiner med varmegenvinding og isolering og hætteeopvaskemaskiner med isoleret hætte.

Gå efter tankopvaskemaskiner, der højst bruger 2,5 liter varmt vand pr. kurv til det sidste varme skyl. For maskiner med meget store kurve/meget service pr. vask kan et større energiforbrug pr. kurv være nødvendigt.

Vælg opvaskemaskiner med lavt forbrug i hviletilstand.

Kogesektioner

Køb kogesektioner til gas, hvis der er indlagt naturgas i bygningen. De mest energieffektive kogesektioner er induktionskogeplader og gasblus. Gasblus giver den laveste CO₂-emission.

Forplejningsautomater

Køb så vidt muligt kun forplejningsautomater, der kan gå i dvale efter noget tid uden brug.

Spørg leverandøren om forplejningsautomatens elforbrug, før I indgår en aftale, og overvej, om der er alternative løsninger med lavere elforbrug.

GODE RÅD OM DRIFT

Se flere gode råd om drift i Storkøkkenvejledningen, der findes på www.ens.dk/vejledninger.

Køleskabe og fryserne

Sørg for korrekt indstilling af temperaturen i køleskab (+ 5 °C) og fryser (-18 °C). Hvis temperaturen i et køleskab er 1 grad for lav, stiger elforbruget med ca. 5 %. Hvis temperaturen i en fryser er 1 grad for lav, stiger elforbruget med ca. 2-3 %.

Brug svaleskab til grøntsager. De fleste grøntsager opbevares bedst ved 10 °C, og derfor er det spild af energi at opbevare dem i et køleskab ved 5 °C.

Sluk tomme køleskabe og fryserne i ferier og weekender.

Opvaskemaskiner

Sørg for, at tankopvaskemaskiner er slukkede eller i hviletilstand, når de ikke er i brug. Tankopvaskemaskiner, der bare står og venter, har et stort varmetab.

Saml opvasken, vask op i en kontinuerlig proces, og fyld kurvene helt op.

Kogesektioner

Sluk for kogeplader, ovne og andet udstyr, når det ikke er i brug. Apparaterne bruger meget energi, når de står og venter. Brug evt. tænd-sluk-ur.

Forplejningsautomater

Mål elforbruget på jeres forplejningsautomater for at se, om det er nødvendigt at gøre noget ved forbruget.

Sæt urstyring eller anden automatisk styring på forplejningsautomater, der ikke har dvalefunktion. Brug kun styring på automater, der ikke indeholder fordærvelige madvarer.

Brug frisk vand fra hanen frem for at anskaffe kildevandsautomater.