

# Indkøbsanbefalinger for professionelt køleskabe og skabsfrysere v4.1

I mange institutioner og virksomheder udgør udstyr til køling af fødevarer en væsentlig andel af elforbruget. Forbruget kan reduceres betydeligt ved at vælge energieffektive produkter og udstyr.

Opdateret december 2023

Anbefalingerne gælder for professionelle køleskabe og fryseskabe med direkte tilslutning til elnettet (plug-in) og beregnet til opbevaring af fødevarer og drikkevarer. Professionelle apparater adskiller sig fra husholdningsapparater ved at have en højere nedkølings- og indfrysningskapacitet og ved at være beregnet til mere intensivt brug.

Anbefalingerne er baseret på

[EU-forordning om energimærkning af professionelle lagerkøleskabe/lagerfryseskabe\(EU 2015/1094\)](#)

og på [Topten.eu](#) lister de bedst tilgængelige produkter på markedet i EU. Se mere om definitioner og beregningsmetoder i forordningen.

## Se krav for bæredygtige anskaffelser af storkøkkenudstyr på Den Ansvarlige Indkøber

Her kan du finde kravtekster for bæredygtige anskaffelser, definitioner og beskrivelser, som du kan kopiere direkte til dit udbud.

[Se krav →](#)

## Anbefalinger

### Anbefalinger for professionelle køleskabe

[Anbefalinger for professionelle skabsfrysere](#)

[Øvrige anbefalinger](#)

### Anbefalinger for professionelle køleskabe

- > Køleskabe med et nettovolumen på 800 liter eller mindre  
Energiforbrug: Vælg energiklasse A eller bedre
- > Køleskabe med et nettovolumen på over 800 liter  
Energiforbrug: Vælg energiklasse C eller bedre

Anbefalinger for professionelle køleskabe

**Anbefalinger for professionelle skabsfrysere**

Øvrige anbefalinger

## Anbefalinger for professionelle skabsfrysere

- > Frysere med et nettovolumen på 800 liter eller mindre  
Energiforbrug: Vælg energiklasse C eller bedre
- > Frysere med et nettovolumen på over 800 liter  
Energiforbrug: Vælg energiklasse C eller bedre

### Samlede omkostninger (TCO)

Det anbefales at lade det årlige energiforbrug indgå i en samlet vurdering af omkostningerne til køb og drift i produktets forventede levetid (f.eks. 10 år).

[Se værktøj til beregning af totalomkostninger for professionelle køleskabe og skabsfrysere](#) →

Anbefalinger for professionelle køleskabe

Anbefalinger for professionelle skabsfrysere

**Øvrige anbefalinger**

## Øvrige anbefalinger

### Type af skab

Der findes flere forskellige typer af skabe, heriblandt skabe med enkeltør eller dobbeltør. 2 skabe med enkeltør er generelt en mere fleksibel løsning end 1 skab med dobbeltør, da skabene med enkeltør kan slukkes uafhængigt af hinanden, hvis køle- eller frysebehovet ændres.

### Kølemidler

De fleste professionelle køleskabe og frysere kan leveres med alternative kølemidler. Visse køleskabe og frysere indeholder kølemidler, der er kraftige drivhusgasser (har høj GWP). Gå derfor efter apparater, der indeholder et kølemiddel med lav GWP (under 150). F.eks. apparater, der indeholder naturlige kølemidler som propan (R290) eller isobutan (R600a).

### Målestandarder

[Se målemetoder for professionelle køleskabe og fryseskabe](#) →

## Ældre versioner

Når indkøbsanbefalingerne bliver opdateret med nye anbefalinger, nummereres versionen med et nyt heltal, f.eks. 1.0 og 2.0. Ved opdatering af tekst/formuleringer får versionsnummeret et nyt decimaltal, f.eks. 1.1 og 1.2.

[Indkøbsanbefalinger til professionelt udstyr til storkøkken v4.0 fra 2019 \(pdf\)](#) >

[Indkøbsanbefalinger til professionelt udstyr til storkøkken v3.0 fra 2017 \(pdf\)](#) >

[Indkøbsanbefalinger til professionelt udstyr til storkøkken v2.0 fra 2016 \(pdf\)](#) >

[Indkøbsanbefalinger til professionelt udstyr til storkøkken v1.0 fra 2014 \(pdf\)](#) >

