



カット野菜の製造工程への氷蓄熱システム導入

事例
1

この流通センターでは、青果物の流通・加工を行い、大手スーパーやレストランに鮮度の高い青果物を供給しています。

流通センターの新規建設に際し、カット野菜の洗浄・冷却に0℃に近い冷水を作り出すハーベストアイスチラーを導入し、鮮度の維持向上と受注拡大に結びつけました。また安定的に0℃に近い冷水を作り出すだけでなく、産業用蓄熱調整契約への加入による割安な夜間電力の使用とデマンドを抑えることで、ランニングコストの低減も実現しました。

改善効果

- ▶▶ 産業用蓄熱契約の割引により、電気料金が低減できました。
- ▶▶ デマンドの増加を抑えることができ、基本料金が低減しました。
- ▶▶ 氷蓄熱システムの採用により負荷率が改善しました。
- ▶▶ 氷蓄熱システムの採用により「0℃付近の冷水」を安定供給することができるようになり、カットした野菜もフレッシュなまま出荷することができるようになりました。

設備概要

- ▶▶ 熱源機規模 11.2kW
- ▶▶ 冷凍機 3.7kW×2
- ▶▶ 冷水量 8時間解氷時 2,100 ℓ/h
5時間解氷時 2,680 ℓ/h

