

4 食品スーパーへの オール電化システム導入

地域の豊かな生活に奉仕する本スーパーでは、店舗新設にあたり、環境およびコストへの配慮を追求した結果、基本設計からオール電化を採用し、経済性、環境性の高い商業施設を実現しました。①給湯システムには、大量にお湯を必要とする惣菜調理場にはエコキュートを、店内に分散する給湯量の少ないエリアへは電気式小型湯沸器を組み合わせることで、経済性・環境性を最大限に活かしつつ、イニシャルコストや設置スペースを最小限に留めました。②空調では、夜間蓄熱時間帯には負荷が軽くなる店内レジ周りにエコ・アイスを採用。非蓄熱タイプの空調機と組み合わせることによって、将来の営業時間の変更にも対応可能なシステムを実現しています。③店舗の売り上げに大きな影響がある惣菜コーナーの厨房には、調理のマニュアル化が容易なうえ、清潔な環境を維持し易い電化厨房を標準採用しております。④ショーケースには氷蓄熱式を採用。駐車場へのスロープ下を利用して蓄熱槽を設置。納品所や駐車場といった店舗運営に不可欠なスペースを犠牲にすることなく、経費削減に効果的な機器配置を実現したモデル店舗となりました。

改善効果

- 標準仕様店舗と比べて

・年間エネルギー費用12%低減

設備概要

- 給湯 エコキュート 6 kW(能力)×1台
電気湯沸器 3 kW(消費電力)×1台
2 kW(消費電力)×1台
- 空調 エコ・アイス
62kW(能力)×1台/槽容量1.72m³(2,405MJ)
70kW(能力)×1台/槽容量1.72m³(2,405MJ)
非蓄エアコン 合計容量192kW(能力)
- 厨房 電化厨房設備合計容量70kW(消費電力)
- ショーケース 37.5kW(能力)×2台/槽容量6.31m³

主な設備



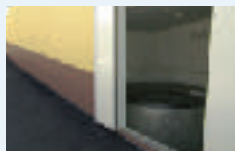
①エコキュート



②エコ・アイス



③電化厨房(電気フライヤー)



④ショーケース蓄熱槽