

3

食品加工工場の冷凍倉庫における 省エネ型自然冷媒システムの導入による省エネ

この工場では、おにぎりや寿司に使われる業務用海苔、焼海苔、味付海苔、キザミ海苔など乾海苔の乾燥加工を行い、海外及び日本全国の販売メーカーへ出荷しています。出荷までの品質確保のため、冷凍倉庫を設置し衛生管理を徹底しています。

今回、冷凍倉庫の増築にあたって、オゾン層の保護や地球温暖化に配慮した安全・安心なシステムである省エネ型自然冷媒システムを導入したことにより省エネルギー化を図ることができました。

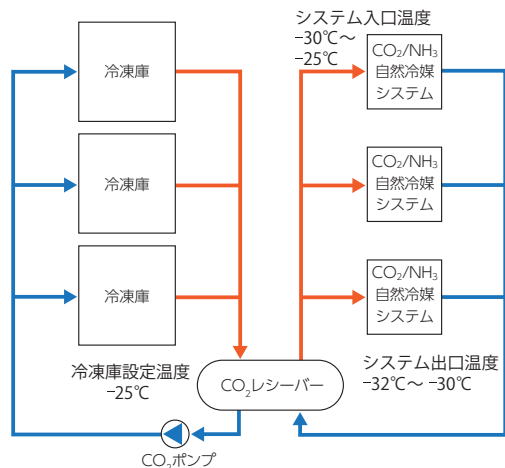
■ 改善効果

- 従来のシステムと比べて
 - ・ 年間一次エネルギー使用量：29% (原油換算40kℓ) 低減
 - ・ 年間エネルギー費用：29%低減
 - ・ 年間CO₂排出量：29% (78.7t-CO₂) 低減*

■ 設備概要

- 省エネ型自然冷媒 (CO₂/NH₃) システム (冷凍設備)
 - ・ 76.8kW×3台 (新設)

システム図



省エネ型自然冷媒システム

* 電力のCO₂排出係数：0.496kg-CO₂/kWh