

3

食料品加工工場における 業務用エコキュートの導入による省エネ

この工場では、ピザやピザ関連商品（ピザ生地、クラフトの製造、チーズの加工等）の一貫生産を行っています。従来は、機器洗浄などで使用する温水を灯油炊き温水ボイラーで賄っていましたが、省エネ・省コストの観点から、業務用エコキュートを導入しました。灯油を使用しなくなることで、危険物の取扱いおよびボイラーの年次点検等が不要になりました。その結果、設備の維持管理が容易になり、お湯リモコン操作で温水が簡単に作れ、さらに省エネ・省コスト・省CO₂を達成す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：43%（原油換算*1 19kℓ）低減
 - ・ 年間エネルギー費用：52%（157万円）低減
 - ・ 年間CO₂排出量：60%（69t-CO₂）低減*2

■ 設備概要

- 業務用エコキュート：40kW（能力）×3台
- 開放タンク：16m³

※1 一次エネルギー原油換算値：39.1G J/kℓ

※2 電力のCO₂排出係数：0.476kg-CO₂/kWh
（一般電気事業者使用端単位（調整後）

2011年度実績）

灯油のCO₂排出係数：2.49kg-CO₂/ℓ

システム図

