

Juni, 2011

Top-Massnahmen zur Optimierung von Kälteanlagen



Die Top-Massnahmen zur Optimierung von Kälteanlagen basieren auf dem Dokument «Technische Massnahmenliste zur Optimierung von Kälteanlagen». Sie sind unterteilt in die Bereiche

- Gewerbebetrieb
- Kleiner Detailhändler
- Grosser Detailhändler (Supermarkt)
- Gastronomie-Betrieb
- Mittlerer Industriebetrieb
- Dienstleistungsgebäude (Klima-Kälte).

Die Ziffern der ersten Spalte verweisen auf entsprechende Kapitel des Dokuments «Technische Massnahmenliste zur Optimierung von Kälteanlagen».

A Gewerbebetrieb

Bäckerei, Metzgerei, Käserei, etc. Verkauft an Endkunde, hat in der Regel ein Verkaufsgeschäft

- 1.1.8 Information & Schulung Personal
- 1.1.9 Korrekte Kühltemperatur der Güter
- 2.1.7 Verdampfer reinigen
- 2.3.4 Überheizung am TEV richtig einstellen
- 2.4.1 Abtauvorgang optimieren
- 3.2.2 Verdichter mit Drehzahlregelung nachrüsten
- 5.1.1 Temperaturen Lamellen WT überprüfen
- 5.1.1 Verflüssiger reinigen
- 5.1.6 Luftkurzschluss Abwärme überprüfen
- 6.2.1 Abwärme nutzen

B Kleiner Detailhändler

- 1.1.8 Information & Schulung Personal (offene Türen)
- 1.2.4 Stapelgrenzen einhalten (Kühlmöbel, Kühlräume...)
- 1.2.8 Kühlregale mit Türen nachrüsten
- 1.4.8 Gleichzeitiges Kühlen + Heizen vermeiden
- 2.1.7 Verdampfer reinigen
- 2.4.1 Abtauvorgang optimieren
- 3.2.2 Verdichter mit Drehzahlregelung nachrüsten
- 3.2.6 Richtige Fühlerplatzierung (Thermostat, Regler)
- 5.1.1 Verflüssiger reinigen
- 5.1.6 Regelung von Verflüssiger überprüfen
- 6.2.1 Abwärme nutzen

C Grosser Detailhändler (Supermarkt)

- 1.1.8 Information & Schulung Personal (offene Türen)
- 1.2.4 Stapelgrenzen einhalten (Kühlmöbel, Kühlräume...)
- 1.2.8 Kühlregale mit Türen nachrüsten
- 1.4.8 Gleichzeitiges Kühlen + Heizen vermeiden
Kälteträgernetz entlüften
- 2.1.7 Verdampfer reinigen
- 2.4.1 Abtauvorgang optimieren
- 3.2.2 Verdichter mit Drehzahlregelung nachrüsten
- 3.2.6 Richtige Fühlerplatzierung (Thermostat, Regler)
- 5.1.1 Verflüssiger reinigen
- 5.1.6 Regelung von Verflüssiger überprüfen
- 6.2.1 Abwärme nutzen
Rückkühlsystem entlüften

D Gastronomie-Betrieb

- 1.1.8 Information & Schulung Personal
- 1.1.9 Korrekte Kühltemperatur der Güter
- 2.1.7 Verdampfer reinigen
- 2.3.4 Überheizung am TEV richtig einstellen
- 2.4.1 Abtauvorgang optimieren
- 3.2.2 Verdichter mit Drehzahlregelung nachrüsten
- 5.1.1 Temperaturen Lamellen WT überprüfen
- 5.1.1 Verflüssiger reinigen
- 5.1.6 Luftkurzschluss Abwärme überprüfen
- 6.2.1 Abwärme nutzen

E Mittlerer Industriebetrieb

- Kunststoffwerk, Milchverarbeiter, Grossmetzgerei, etc. «B to B», hat in der Regel kein Verkaufsgeschäft
- 1.1.8 Information & Schulung Personal
- 1.4.1 Verbrauch prüfen
- 1.4.6 Sollwerte Regelung überprüfen
- 2.1.7 Verdampfer reinigen
- 2.4.1 Abtauvorgang optimieren
- 4.2.1 Hydraulik optimieren
- 5.1.1 Verflüssiger reinigen
- 5.1.1 Lüfter ersetzen
- 6.2.1 Abwärme nutzen
- 6.3.4 Hybridkühler reinigen

F Dienstleistungsgebäude (Klima-Kälte)

- 1.1.8 Richtige Beschattung (Information & Schulung Nutzer)
- 1.4.1 Verbrauch prüfen – unnötige Verbraucher abschalten
- 1.4.5 Betriebszeiten auf Bedürfnisse einstellen (minimieren)
- 1.6.5 Umschaltung freie Kühlung optimieren
- 2.1.7 Verdampfer reinigen, wechseln der Luftfilter (Lüftung)
- 3.2.2 Verdichter: FU prüfen (allgemein)
- 3.2.3 Leistungsregulierung mittels FU statt über Bypass
- 4.2.1 Hydraulische Schaltungen überprüfen
- 5.1.8 Kondensationstemperatur nach Aussentemperatur führen
- 6.2.1 Abwärme nutzen