

「商業店舗の売り上げ 向上と省エネ化」 を提案します

空調管理コントローラの開発

- ・ デマンド設定値に応じて高効率な領域で空調能力を制御
- ・ 快適性を維持しながら、安定した温度管理と省エネを実現
- ・ 現在、実証試験中



冷凍冷蔵ショーケース等の省エネ運用の研究

スーパーマーケットのデマンドの主要因は、ショーケースの冷凍機電力（夏季6割以上）となっています。現在、店舗を実測し、省エネ運用方法を検討・評価しています。

ショーケースの省エネ運用

- ・ 雰囲気環境の最適化（空調運用の見直し）
- ・ エアカーテンの適切な活用（商品陳列方法の見直し）
- ・ 夜間の運用改善



電化厨房の開発

省エネ、かつ、調理者の「手間」を省く厨房機器を開発しています。

■ 電気フライヤー

- ・ 温度制御性の向上と平型ヒータの採用により電力量6%削減、使用油量13%削減
- ・ 清掃時間を5割削減



■ 省エネ型スチームコンベクションオーブン

- ・ 新方式蒸気発生システムにより電力量4割削減
- ・ 排熱回収装置により水道使用量7割削減
- ・ 時間短縮ができる解凍モードを開発



■ 電気式茹で麺器

- ・ 片槽運転制御により電力量4割削減
- ・ 湯の対流の改良により麺のほぐれ促進、かき混ぜ不要を実現

冷凍冷蔵ショーケース照明の省エネルギーと食品見映えの研究

照明のLED化に伴う影響評価を実施しています。

- ・ ショーケース全体のLED化による消費電力の低減効果
- ・ 照明が食品の見映えに与える影響