

Consigli di risparmio energetico ewz.

Gastronomia.

Il consumo energetico di un'azienda del settore della gastronomia è molto elevato. È quindi importante conoscere gli apparecchi ad alto consumo per poterli impiegare nel modo più efficiente possibile.

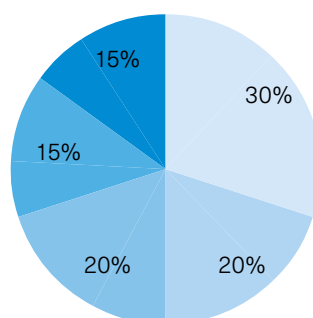
Il grafico riportato mostra la ripartizione media del consumo energetico in un'azienda del settore gastronomico. Le voci «Cottura», «Refrigerazione», «Illuminazione» e «Aerazione» hanno un'importanza chiave, poiché insieme rappresentano l'85% del consumo totale.

Su ewz.ch/energiecheck potete testare virtualmente il potenziale di risparmio energetico della vostra attività. Saremo lieti di illustrarvi nell'ambito di una consulenza personale l'entità del vostro potenziale di risparmio energetico individuale.

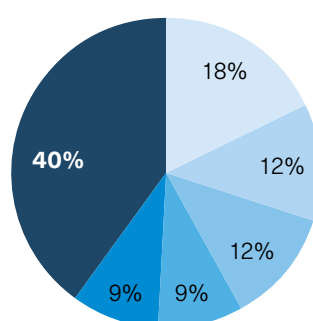
Cottura.

- Sostituite le placche di cottura in ghisa con cucine a induzione.
- Riempite sempre le pentole per le preparazioni a bagnomaria e per le zuppe con acqua calda.
- Staccate sistematicamente dalla corrente elettrica gli accessori supplementari (ad es. apparecchi per sottovuoto, Hold-o-mat, bilance, ecc.) che non vengono utilizzati.
- Non riscaldate inutilmente gli apparecchi troppo in anticipo e spegneteli tempestivamente (sfruttare il calore residuo).

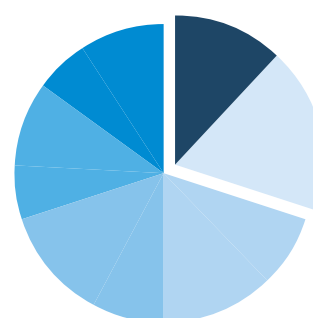
Consumo effettivo.



Consumo previsto.



- Cottura
- Refrigerazione
- Illuminazione
- Aerazione
- Varie (ufficio, lavanderia, ecc.)
- **Potenziale di risparmio fino al 40% circa**



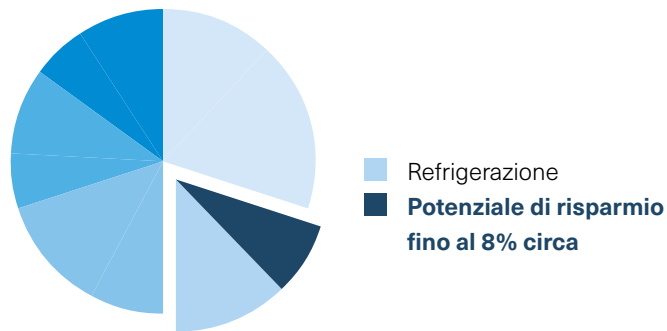
- Cottura
- **Potenziale di risparmio fino al 12% circa**

Esempio pratico:

riducete il tempo di funzione della salamandra di un'ora al giorno e risparmiate CHF 310 l'anno.

Refrigerazione.

- La giusta temperatura nel frigorifero è un elemento decisivo, temperature troppo basse causano un inutile surplus di consumo del 3% circa per ogni grado.
- Sfruttate il volume disponibile nel frigorifero e nel congelatore e staccate dalla corrente elettrica gli apparecchi vuoti.
- Passando meno tempo a cercare i prodotti negli apparecchi refrigeranti si risparmia energia. Un buon ordine di stoccaggio – e di conseguenza meno tempo passato con gli sportelli degli apparecchi aperti – contribuisce al risparmio energetico.
- Per lo stoccaggio utilizzate solo apparecchi chiudibili e rinunciate a sportelli e coperchi in vetro.
- Sfruttate il calore di scarico dell'impianto di refrigerazione centrale.
- Mantenete i condensatori sempre puliti e le guarnizioni degli apparecchi refrigeranti sempre funzionanti.
- Sostituite gli apparecchi datati e difettosi.

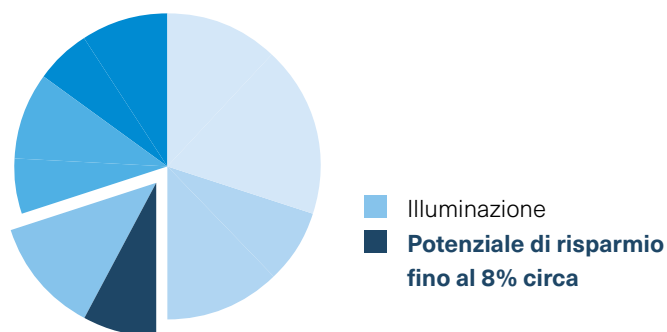


Esempio pratico:

un frigorifero bevande con tendina consuma annualmente 5000 kWh. Ciò corrisponde al consumo medio annuo di elettricità di un appartamento con cinque locali, ovvero a un costo di circa CHF 1000.

Illuminazione.

- Risparmiate più dell'80% di energia impiegando lampade a risparmio energetico (ad es. LED).
- Utilizzando l'illuminazione in base alle necessità (ad es. con un sensore di presenza/gestione luce naturale) si consegue un ulteriore incremento dell'efficienza.
- Nei locali frigoriferi sostituite le lampadine a incandescenza con luci LED.

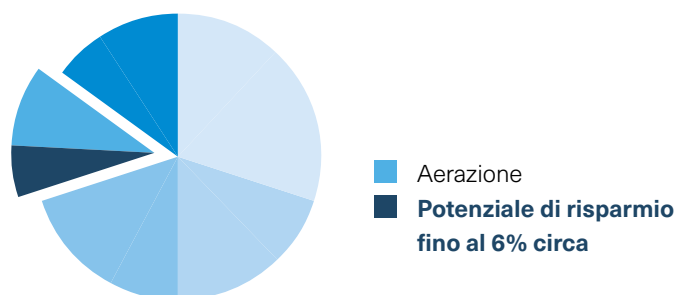


Esempio pratico:

passando da luci alogene a luci LED, ogni anno potete risparmiare circa CHF 1500.

Aerazione.

- ewz consiglia di gestire l'aerazione in base alle esigenze effettive (ad es. rilevatore CO₂). In caso di aerazione manuale, optate per un utilizzo proporzionato alle esigenze.
- Fate svolgere una manutenzione regolare dell'impianto di aerazione per evitare consumi energetici inutili.
- Riducete il tempo di attività del 2° livello (livello massimo).



Esempio pratico:

risparmiate ogni anno quasi CHF 900 impostando gli impianti di aerazione della cucina su un livello più basso.

ewz
Energieslösungen
Tramstrasse 35
8050 Zürich
Telefon 058 319 47 12
energiesloesungen@ewz.ch
www.ewz.ch/energiesloesungen
www.ewz.ch/dieMoglichmacher

ewz
Energieslösungen
Albulastrasse 110
7411 Sils i.D.
Telefon 058 319 68 68
graubuenden@ewz.ch