



Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur

Betaalt u niet teveel en ...
hoe lang kunt u zonder koeling?



✓ Check nu uw
koel- en vriesapparatuur!

Bespaartips

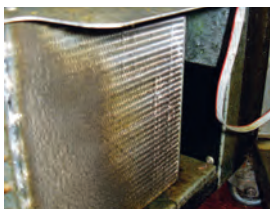
Als horecaondernemer let u graag op uw energieverbruik en -rekening. Met een paar eenvoudig uit te voeren tips op het gebied van koel- en vriesapparatuur kunt u flink besparen.

1) Maakt u regelmatig uw condensor(filter) schoon?

Een vuile condensor vergroot de kans op storingen (oververhitting van het koelsysteem) en leidt tot hogere energiekosten (10 tot 15% meer) en een kortere levensduur van uw apparatuur.



goed



fout

2) Zijn de deurrubbers in goede conditie?

Een kapot deurrubber kan leiden tot overmatige ijsvorming, hogere energiekosten en het risico op een instabiele temperatuur (bederf producten).



goed



fout

3) Heeft u nog een elektrisch element in de lekbak (her-verdamping lekwater zie foto)?

Een elektrisch element kost u ieder jaar ca. € 200 extra.



goed



fout

4) Is uw koel- vriesapparatuur ouder dan 10 jaar?

Oudere koel- vriesapparatuur kost ieder jaar € 200 tot € 500 meer aan energie in vergelijking met veel zuiniger nieuw apparatuur.

Haal het optimale rendement uit uw koel- en vriesapparatuur om energie te besparen

De focusgroep koel- en vriesapparatuur van de Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur (NVLG) heeft voor u als eindgebruiker een checklist ontwikkeld waarmee u de staat van de koel- en vriesapparatuur in uw bedrijf en de bijbehorende energiebesparingsmaatregelen in beeld kan brengen.

Met behulp van deze checklist wordt gekeken naar:

- Het energieverbruik en de mogelijkheden van energiebesparing;
- Het belang van (regelmatig) onderhoud door een erkend koelbedrijf;
- Het instellen van de juiste temperatuur voor het goed en veilig bewaren van voedingsmiddelen en -producten.

Zelf doen

Als gebruiker is het goed dat u zich realiseert dat u veel zelf kunt doen om ervoor te zorgen dat uw koel- en vriesapparatuur goed functioneert en niet onnodig veel energie verbruikt. Vandaar ook dat de checklist tal van praktische en handige tips bevat. Met behulp van deze checklist haalt u het optimale rendement uit uw koelapparatuur terwijl u tegelijkertijd bespaart op uw energiekosten. En dat is pure winst. Immers koeling moet het jaar rond goed functioneren: 24 uur per dag en 7 dagen in de week. In tegenstelling tot andere apparatuur in de keuken wordt koel- en vriesapparatuur nooit en te nimmer uitgezet!

Eerder verscheen van de hand van de focusgroep koel- en vriesapparatuur van de NVLG een folder over de EIA-regeling (Energie Investeringsaftrek). Ook deze folder, met daarin uitleg welke koel- en vriesapparatuur voor investeringsaftrek in aanmerking komt, is bestemd voor de eindgebruiker van koel- en vriesapparatuur.

Checklist Gebruik en onderhoud:

Hoe werkt Koeling?

Bij koel- en vriesapparatuur wordt warmte onttrokken en afgevoerd naar buiten. In de koeling wordt het koud, daarbuiten wordt het warm. Aan de koude kant zit de verdamper voor het onttrekken van de warmte. Vaak is deze verwerkt in de wand of vloerplaat van de koeling. In een koel- of vriescel zit meestal een aparte verdamperunit. Aan de warme kant zit de condensor. Die zorgt voor het afvoeren van de opgenomen warmte via roosters. Bij kleinere koel- en vriesmeubels zit de condensor vaak aan de achterkant. Bij grote systemen staat deze als aparte unit buiten. De compressor zorgt simpel gezegd voor het rondpompen van het koelmiddel. Die neemt het grootste deel van het elektriciteitsgebruik voor zijn rekening. Bij grotere koel- en vriesapparaten dragen ventilatoren zorg voor het inblazen van koude lucht en afkoelen van de condensor.

Zorg voor de juiste temperatuur in uw koel- of vriesapparatuur!

Naast onderhoud (door u als gebruiker en/of door een extern bedrijf) zijn er nog meer factoren die het energieverbruik van de koeling beïnvloeden. Door steeds alert te blijven, kunnen de energiekosten nog verder omlaag en waarborgt u de juiste bewaartemperatuur.

 Checklist		
1	Zet geen warme producten in de koel- en vriesapparatuur (gebruik voor het snel koelen en/of invriezen blast chillers);	☐
2	Zorg dat de koude lucht in de koel- en of vrieskast goed kan circuleren: plaats niets op de bodem, stapel niet te hoog op en laat ruimte aan de zijkanen van de roosters;	☐
3	Open de deur zo kort mogelijk;	☐
4	Plaats koel- en vriesapparaten niet buiten, in direct invallend zonlicht, te dicht bij een warmtebron of in een te warme ruimte. Optimale omstandigheden zijn tussen de 16-25°C en een relatieve luchtvochtigheid van maximaal 60%;	☐
5	Zorg dat een koel- of vriesapparaat zijn warme lucht kwijt kan. Zet geen dozen op het apparaat en bouw deze niet volledig in;	☐
6	Registreer de temperatuur zoals aangegeven in de HACCP regelgeving.	☐

Zorg voor goed onderhoud!

Om de technische prestaties van uw koel- en vriesapparaten te kunnen garanderen en de levensduur te waarborgen is regelmatig onderhoud een vereiste. Eenvoudige onderhoudswerkzaamheden dienen regelmatig te worden uitgevoerd. Wij adviseren u hiervoor één medewerker verantwoordelijk te maken. Specifieke informatie over aanbevolen onderhoud staat vermeld in de gebruikshandleiding.

 Checklist		
1	Driemaandelijke reiniging is een vereiste bij apparaten met geforceerde koeling;	☐
2	Tijdens uitvoering van onderhoud dient het apparaat altijd spanningsvrij te zijn;	☐
3	Sluit eventueel een servicecontract af;	☐
4	Houd de omgeving zoveel mogelijk stofvrij, dit minimaliseert het onderhoud en verlengt de levensduur;	☐
5	Zorg dat de condensor goed schoon blijft en maak regelmatig het filter en/of de condensor schoon. Een vette en/of stoffige condensor geeft een slecht koelresultaat en levert brandgevaar op;	☐
6	Reinig de condensor met een stofzuiger of (zachte)borstel, van boven naar beneden. Doe dit minstens 1 keer per 3 maanden. PAS OP! De lamellen zijn scherp;	☐
7	Gebruik voor de reiniging geen scherpe voorwerpen;	☐
8	Reinig de binnen- en buitenkant met katoenen doeken en neutrale reinigingsproducten. Niet met schuurmiddelen en/of agressieve schoonmaakmiddelen;	☐
9	Reinig niet met een waterstraal of hogedrukpuit;	☐
10	Reinig de afvoer en de lekbak van de koeling;	☐
11	Reinig de deurrubbers met een vochtige doek;	☐
12	Bij overmatige ijsvorming: extra ontdooien en deurrubbers controleren/vervangen;	☐
13	Zorg voor goed sluitende deurrubbers – vervang deze als ze gescheurd zijn of niet meer goed aansluiten;	☐
14	Afhankelijk van de situatie kan het noodzakelijk zijn om de verdamper en/of luchtgeleidingsschotten te reinigen. Lees de gebruiksaanwijzing voor instructies. PAS OP! De lamellen zijn scherp;	☐
15	Vervang tijdig defecte onderdelen als verlichting, deurrubbers, glas e.d.	☐
16	Koeltechnisch onderhoud en eventuele reparatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door daartoe bevoegde personen;	☐
17	Voorkom productschade en neem zo spoedig mogelijk contact op met uw leverancier indien het apparaat defect is.	☐

Deelnemers en ontwikkelaars van de NVLG checklist van koel- en vriesapparatuur



De NVLG

De Nederlandse vereniging van leveranciers van Grootkeukenapparatuur (NVLG) is één van de 110 brancheorganisaties van FME, de overkoepelende brancheorganisatie voor de technologische industrie waarbij ruim 2.400 technologische bedrijven in Nederland aangesloten zijn. De NVLG vertegenwoordigt fabrieken, importeurs, projectbedrijven en service-bedrijven op het gebied van grootkeukenapparatuur die actief zijn op de Nederlandse markt. In de brancheorganisatie voor grootkeukenapparatuur zijn ca. 40 bedrijven verenigd. De NVLG heeft zich ontwikkeld tot dé gesprekspartner van de overheid en stakeholders in de markt als het gaat om grootkeukenapparatuur. Zo wordt de NVLG nauw betrokken bij nieuwe wet- en regelgeving. Voor meer informatie over de NVLG kijkt u op www.nvlg.nl, of u belt met **088-400 84 30**.



© 2014

Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur (NVLG)
Boerhaavelaan 40, 2713 HX Zoetermeer

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze flyer mag worden vervoelvoudigd, hergebruikt, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de Nederlandse Vereniging van Leveranciers van Grootkeukenapparatuur (NVLG).

Beuk Horeca
Atoomweg 68
3542 AB Utrecht

T 030-2410666
F 030-2410850
E info@beukhoreca.nl
www.beukhoreca.nl

