

# Energijakten

## Spara miljö och pengar!

### Energispartips #3

#### Rena kondensorer till kylsystem

På alla McDonald's restauranger finns det stort ett antal kyl- och fryssystem (kylar, läsksystem, köttfrysar osv.)

Kylsystem fungerar genom att dra värme från ett område som ska kylas ner. Värmen dras igenom små flänsar som, genom att de är exponerade för kallare luft konstant kyls ner. För att förbättra nedkylningen finns det ofta en fläkt som drar extra luft igenom flänsarna.

Om någon av dessa flänsar eller det filter som ibland skyddar dem blir igensatt, reduceras kylfunktionen kraftigt och energiförbrukningen som krävs för att hålla rätt temperatur i kylen/frysen ökar drastiskt. Att rengöra filtret, eller flänsarna, är alltså mycket viktigt för att säkerställa driftsäkerhet och god ekonomi. Kylflänsar/filter som är igensatta till 50 % skapar en ökad energiförbrukning med hela 200 %.

Genom att rengöra flänsarna månadsvis, enligt underhållskalendern, kan du spara cirka 15 000 - 20 000 kronor per år på en normalrestaurang.

För att kunna rengöra flänsarna är det viktigt med korrekta verktyg. Ett bra tips är att ha en flänskam på restaurangen. Flänskammen används inte bara för att rengöra flänsarna, utan rätar också ut skadade flänsar. Detta leder till bättre luftflöde, och lägre energiförbrukning eftersom kylningen blir effektivare. Flänskammar kan beställas från Multeral och Haga BZ, men lika gärna köpas lokalt.

Att kontrollera skicket på flänsarna – det är ett exempel på bra skiftledning och Floor Control!



Har du själv ett bra tips på hur vi kan spara energi?

Skicka ditt tips till [energijakten@se.mcd.com](mailto:energijakten@se.mcd.com)

