

Bản Thăm Dò Về Năng Lượng Tự Mình Làm Lấy

Phục Vụ Ăn Uống Cần Nhiều Năng Lượng...

“Sử dụng
năng lượng
một cách
thông
thái”



NĂM KHU VỰC THĂM DÒ:

- 1 Phòng Bếp & Phục Vụ
- 2 Phòng Ăn
- 3 Phòng Rửa Bát
- 4 Góc Mái
- 5 Bãi Đậu Xe & Phía Ngoài

Năng Lượng được Sử Dụng cho



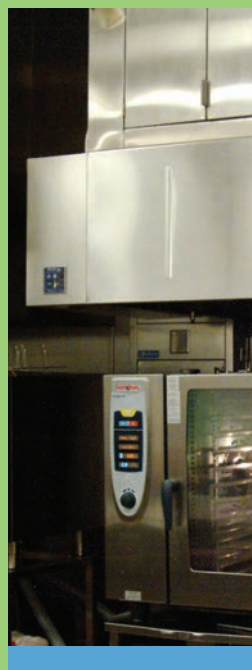
Làm Lạnh
6%



Thắp Sáng
13%



Vệ Sinh
18%



Hệ Thống Điều Hòa
Không Khí (HVAC)
28%



Chuẩn Bị
Đồ Ăn
35%

“Trải nghiệm hiệu quả” bằng cách trả lời phiếu điều tra năng lượng thực tế này.

Sự Cộng Tác của Các Cơ Sở Tiện Ích ở California để Hữu Hiệu về Năng Lượng



A Sempra Energy utility®

socalgas.com
("tìm mục "FOODSERVICE")



A Sempra Energy utility™

sdge.com/foodservice



sce.com/ctac



fishnick.com

1 Phòng Bếp & Phục Vụ



Thắp Sáng (Chiếu sáng)

- Lắp đèn huỳnh quang loại compact ENERGY STAR®, LED hoặc đèn cảm ứng - sử dụng đèn mờ đi được với công tắc làm mờ đi.
- Lau sạch phần cố định đèn và thay đèn không cần thiết (tháo đèn) và ngắt chấn lưu.*
- Thay đèn huỳnh quang T12 và chấn lưu nam châm bằng đèn T8 hoặc T5 và chấn lưu điện (tháo đèn nếu có thể).*
- Lắp cảm biến hiện diện và/hoặc đồng hồ báo ở những nơi biệt lập như kho và tủ ra vào.
- Sửa chữa hoặc thay bộ điều khiển ánh sáng kiểu đồng hồ đo xoắn.

Quan sát (Chiếu sáng)



Điều hòa không khí (Thông Gió)

- Kiểm tra chế độ cài đặt và lập trình của bộ điều nhiệt.
- Lắp bộ điều nhiệt có thể lập trình.
- Lắp pin mới vào bộ điều nhiệt có thể lập trình.
- Tắt hút mùi phòng bếp và quạt không khí phụ gia khi các thiết bị không còn hoạt động.
- Cân nhắc các loại quạt có nhiều tốc độ khác nhau cho máy hút mùi và quạt không khí phụ gia.
- Bỏ quạt hút mùi không còn cần thiết.
- Lắp tấm bên vào máy hút mùi không còn khả năng hút và hạn chế.*
- Tháo bộ khuếch tán bốn chiều ra khỏi máy hút mùi.*
- Cân bằng lại hệ thống thông gió cũ.*
- Đặt bộ điều nhiệt ống dẫn hơi phụ gia ở 55°F.
- Đặt thiết bị hoàn toàn ở phía dưới máy hút mùi.
- Đặt những thiết bị có hiệu suất mạnh (bếp nướng và vỉ than) ở giữa máy hút.
- Giảm nguy hiểm do hỏa hoạn bằng cách sửa và thay bộ lọc dầu mỡ bị hư hại của máy hút mùi.
- Lau sạch bộ lọc dầu mỡ.

Quan sát (Thông Gió)



Chuẩn Bị Đồ Ăn (Đồ Ăn Nóng)

- Làm theo lịch bật và tắt của thiết bị. Chú ý vỉ nướng than, lò nướng, vỉ nướng điện, lò quay, nồi nấu mì và chảo rán.
- Tắt công tắc khi có thể. Chú ý đèn nhiệt, máy làm nóng cà phê, tủ giữ nhiệt, bàn hơi nước, máy làm ấm đĩa và máy nướng bánh mì theo kiểu băng chuyền.
- Lau sạch và sửa chữa phần trên bếp, thay nút bị mất, sửa cửa chấn không khí và điều chỉnh lửa.
- Chỉnh cho ngay cửa lò nướng và bếp hơi và thay các đệm bị mất.
- Sửa chỗ rò rỉ ống ga và van.*
- Xây dựng lịch bảo trì thiết bị hàng tháng.

Quan sát (Đồ Ăn Nóng)



Nước (Vệ sinh)

- Lắp van xả nước chậm trước khi xịt xả nước ở bồn rửa.
- Sửa chữa tất cả chỗ rò nước – đặc biệt nước nóng.
- Cài đặt thiết bị làm nóng nước ở nhiệt độ thích hợp-thường là 120°F (49°C) đến 140°F (60°C).
- Kiểm tra chỗ rò rỉ trên van xả áp an toàn của thiết bị làm nóng nước.
- Cách nhiệt các đường ống nước nóng.
- Tắt máy bơm nước nóng tuần hoàn khi đóng cửa phòng bếp.
- Kiểm tra mức sử dụng nước nóng và giảm nếu có thể.
- Xem xét việc lắp vòi áp suất cao hoặc chổi nước phía trên vòi nước nóng.
- Tắt nước nóng để mức nước giếng và/hoặc để nước giếng chảy nhỏ giọt khi không cần thiết.
- Khuyến khích xả đá thích hợp – không dùng nước nóng.
- Thay bộ lọc nước.
- Kích hoạt và sử dụng van khởi tự động dành cho thiết bị làm nóng nước.

Quan sát (Vệ sinh)



Làm Lạnh (Đồ Ăn Lạnh)

- Thay đệm cửa tủ lạnh đã bị hỏng.
- Lắp màng ngăn và thay màng ngăn bị hỏng.
- Lắp bộ phận đóng cửa và sửa hay thay cửa bị hỏng.
- Để ngay hàng cửa tủ lạnh – đảm bảo cửa đóng thích hợp.
- Giữ cho cửa tủ lạnh, cửa máy làm đá và bàn chuẩn bị luôn luôn đóng.
- Duy trì luồng khí thích hợp xung quanh máy bay hơi. Lấy ra tất cả hộp phía trước và bất kỳ vật dụng gì (túi nhựa) phía sau.
- Thay và cách nhiệt dây làm nóng đường ngưng tụ bị hỏng.
- Lắp bộ điều khiển quạt bay hơi ở tủ ra vào.* Hoặc lắp mô tơ ECM hiệu suất cao vào trên bộ phận bay hơi và quạt ngưng tụ.
- Lau sạch cuộn ngưng tụ.
- Lau sạch cuộn bay hơi.
- Kiểm tra thời gian xả đá và sắp đặt thời gian hợp lý.
- Kiểm tra có đá ở bộ phận bay hơi không. Nếu có, gọi công ty dịch vụ.
- Kiểm tra nhiệt độ của tủ lạnh và tủ đá to. Điều chỉnh nhiệt độ thích hợp.
- Kiểm tra mức độ làm lạnh và nạp thêm nếu cần – kính không có gì = nạp đầy.*
- Tắt máy làm nóng cửa nếu không có đá.*
- Mua tủ lạnh và tủ đá thò tay vào lấy đồ của ENERGY STAR.

Quan sát (Đồ Ăn Lạnh)

2 Phòng Ăn



Thắp Sáng (Chiếu sáng)

- Lắp đèn huỳnh quang gọn nhẹ ENERGY STAR®, LED hoặc đèn cảm ứng (sử dụng đèn mờ đi được với công tắc làm mờ đi).
- Lau sạch phần cố định đèn và thay đèn không cần thiết (tháo đèn) và ngắt chấn lưu.*
- Thay đèn huỳnh quang T12 và chấn lưu nam châm bằng đèn T8 hoặc T5 và chấn lưu điện. Tháo đèn nơi cần, sử dụng chấn lưu làm mờ đi, bộ điều khiển tế bào quang điện tích hợp nếu có đủ ánh sáng ban ngày.*
- Lắp bộ đèn cải tiến LED và/hoặc biển hiệu lối ra LED mới.
- Lắp cảm biến người ở những nơi biệt lập như phòng tiệt.
- Lắp cảm biến người ở phòng vệ sinh (để một bộ phận cố định/đèn sáng trong thời gian sử dụng).*
- Lắp màng mỏng cửa sổ để ngăn sức nóng do mặt trời, sử dụng màng chất lượng cao và người lắp chuyên nghiệp.* *Lưu ý: việc hoàn lại năng lượng thì lâu hơn, nhưng sự hài lòng của khách hàng được thể hiện ngay lập tức.*

Quan sát (Chiếu sáng)



Điều hòa không khí (HVAC)

- Kiểm tra cài đặt và lập trình của bộ điều nhiệt:
 - Cài đặt bộ điều nhiệt ở 76°F (24°C) để làm lạnh và 85°F (30°C) khi không sử dụng (bao gồm giai đoạn trước làm lạnh nếu cần). Tắt quạt điều hòa không khí trong thời gian không sử dụng.
 - Cài đặt bộ điều nhiệt ở 68°F (20°C) để làm nóng và 55°F (13°C) khi không sử dụng (bao gồm giai đoạn trước làm nóng nếu cần). Tắt quạt điều hòa không khí trong thời gian không sử dụng.
- Lắp bộ điều nhiệt có thể lập trình được với nắp khóa. Sử dụng bộ điều nhiệt có thể điều khiển từ xa nếu có vấn đề xáo trộn.
- Lắp pin mới vào bộ điều nhiệt có thể lập trình đang sử dụng.
- Tắt các quạt hút mùi phòng vệ sinh trong suốt quá trình không sử dụng.

Quan sát (HVAC)

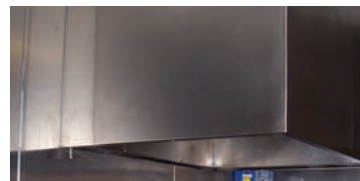
3 Phòng Rửa Bát



Thắp Sáng (Chiếu sáng)

- Lau sạch phần cố định đèn và gỡ ra các đèn không cần thiết (tháo đèn) và ngắt chấn lưu.*
- Thay đèn huỳnh quang T12 và chấn lưu nam châm bằng đèn T8 hoặc T5 và chấn lưu điện (tháo đèn nếu có thể).*

Quan sát (Chiếu sáng)



Điều hòa không khí (Thông Gió)

- Tắt máy hút mùi rửa bát khi đóng cửa phòng bếp.

Quan sát (Thông Gió)



Nước (Vệ Sinh)

- Lắp van xả nước chậm trước khi tráng ở máy rửa bát.
- Sửa chữa tất cả khe hở nước – đặc biệt nước nóng.
- Tránh việc hỏng thiết bị làm nóng – kiểm tra các thành phần hao mòn.
- Chốt đẩy ngăn của máy rửa bát.
- Tắt băng chuyên và ống xối nước khi có thể.
- Tắt thiết bị làm nóng của bồn máy rửa bát khi đóng cửa phòng bếp.

Quan sát (Vệ Sinh)

4 Góc Mái



Điều hòa không khí (Thông Gió)

- Lau sạch quạt thông gió và kiểm tra dây đai bị lỏng hay vỡ.
- Nếu mô tơ quạt của máy hút hay máy làm ngưng cần thay, sử dụng loại mô tơ công suất cao và/hoặc thiết bị chạy trực tiếp (không cần đai quạt).*
- Bảo dưỡng máy làm lạnh có thể bay hơi – kiểm tra: phương tiện, luống nước, chỗ thải nước, đai quạt, mức chảy, và ống dẫn.
- Thay bộ lọc điều hòa không khí bị bẩn.
- Bảo trì bộ phận tiết kiệm ở máy điều hòa không khí. Đảm bảo các bộ phận này hoạt động và được cài đặt để tối đa hóa lượng không khí ở ngoài.
- Nếu chuẩn bị thay mái, lắp mái có màu sáng (mát).*

Quan sát (Thông Gió)



Làm Lạnh (Đồ Ăn Lạnh)

- Lau sạch cuộn làm ngưng.
- Che cuộn làm ngưng.
- Kiểm tra mức chất làm lạnh – mặt kính không có gì = đã nạp đầy. Nếu cần, gọi công ty dịch vụ đến nạp.
- Cách nhiệt đường hút làm lạnh.
- Kiểm tra đường làm lạnh hoặc máy nén không khí xem có đá không. Nếu có, gọi công ty dịch vụ.
- Kiểm tra đồng hồ xả đá của tủ lạnh to và đặt thời gian phù hợp.
- Nếu có đồng hồ nén không khí (không nên có), đảm bảo đặt thời gian phù hợp hoặc tắt đi.
- Kiểm tra xem máy nén không khí có chạy vòng nhỏ không. Nếu quay vòng tắt/mở trong ít hơn ba phút trong thời gian dài, gọi công ty dịch vụ.
- Kiểm tra xem máy nén không khí có rò rỉ dầu không. Nếu có hở, gọi công ty dịch vụ.

Quan sát (Đồ Ăn Lạnh)

5 Bãi Đậu Xe & Phía Ngoài



Thắp Sáng (Chiếu sáng)

- Kiểm tra đồng hồ chiếu sáng và/hoặc tế bào quang điện (lắp nếu chưa có).*
- Tắt đèn nơi bãi đậu xe nếu có thể.
- Xem xét việc lắp đèn nơi bãi đậu xe có điều khiển cao-thấp (hai mức) và cảm biến người dùng.*
- Tắt đèn dưới vòm, bảng menu, đèn trang trí và đèn mái khi có thể. Không bao giờ để đèn phía ngoài suốt cả ngày.
- Thay đèn huỳnh quang T12 và chấn lưu nam châm bằng đèn T8 hoặc T5 và chấn lưu điện (tháo đèn khi có thể).*
- Lắp đèn huỳnh quang gọn nhẹ ENERGY STAR, LED và đèn cảm ứng.
- Chuyển tất cả đèn thạch anh halogen sang đầu ra ánh sáng (không phải watt) pulse-start metal halide (PSMH) hoặc sodium áp cao (HPS).*

Quan sát (Chiếu sáng)



Điều hòa không khí (HVAC)

- Tắt máy sưởi sân trong và ngoài trời khi có thể.
- Sửa quạt hai cánh – nên tắt quạt khi cửa đóng.*
- Tắt thiết bị phun sương sân trong khi có thể.

Quan sát (HVAC)

* Cần hỗ trợ của chuyên gia.

Giảm Thiểu việc Thay Thiết Bị và Xây Mới

Nếu bạn dự định mua thiết bị mới về phục vụ ăn uống cho cơ sở của mình, thì đây chính là thời điểm tốt! Chúng tôi hạ giá đáng kể tất cả các thiết bị đủ điều kiện về phục vụ ăn uống. Chương trình giảm giá này giúp bạn tiết kiệm bằng hai cách. Đầu tiên, chúng làm giảm chi phí ban đầu của thiết bị. Và thứ hai, bạn sẽ hài lòng với việc tiết kiệm năng lượng và chi phí vận hành năm này qua năm khác các thiết bị hiệu năng cao mới. Để có đơn xin giảm giá và danh sách thiết bị đủ điều kiện, xin vui lòng truy cập trang mạng của chúng tôi được ghi ở mặt trước bản thăm dò này.