



Du er her: [Offentlig](#) > [Værktøjer](#) > [Indkøbsanbefalinger](#) > [Professionelt udstyr til storkøkken](#)

Indkøbsanbefalinger for professionelt udstyr til storkøkken v2.0

I mange institutioner og virksomheder udgør udstyr til køling af fødevarer en væsentlig andel af elforbruget. Forbruget kan reduceres betydeligt ved at vælge energieffektive produkter og udstyr.

Professionelle køleskabe og skabsfrysere til opbevaring af fødevarer

befalingerne er baseret på EU's energimærkningsordning. anbefalingerne gælder for professionelle eskabe og fryseskabe med direkte tilslutning til elnettet (plug-in) og beregnet til opbevaring af fødevarer.

Se mere i EU's energimærkningsforordning

Bed jeres leverandører oplyse produktets energieffektivitetsindeks og årlige energiforbrug bestemt efter metoden i energimærkningsforordningen.

Lad det årlige energiforbrug indgå i en samlet vurdering af omkostningerne til køb og drift i produktets forventede levetid (f.eks. 10 år).

Gå efter produkter med lavest muligt energieffektivitetsindeks.

Målestandarder

Der skal måles efter standarden i prEN16825 og de metoder, der er beskrevet i bilag IX til forordning (EU) nr. 2015/1094.

Totalomkostninger (TCO)

Totalomkostninger er de samlede omkostninger til indkøb og brug af produktet. I kan anvende totalomkostningerne som tildelingskriterium i forbindelse med udbud.

[Se værktøj til beregning af totalomkostninger for professionelle køleskabe og skabsfrysere](#)

Kondensatorenhed (med kondensator og kompressor)

Anbefalingerne er baseret på [EU-forordning om miljøvenligt design](#). anbefalingerne gælder kondensatorenheder med mindst 1 eldrevet kompressor og 1 kondensator, f.eks. til køleanlæg, kølerum og kølemontre uden indbygget kompressor og kondensator.

[Se mere i EU's forordning om miljøvenligt design](#)

Nominel køleevne**Anbefalet COP-værdi**

Kondensatorenhed med medium driftstemperatur (fordampningstemperatur ved nominel køleevne -10 °C)

$0,2 \text{ kW} \leq P_A^* \leq 1 \text{ kW}$

Mindst 1,4

$1 \text{ kW} < P_A^* \leq 5 \text{ kW}$

Mindst 1,6

Kondensatorenhed med lav driftstemperatur (fordampningstemperatur ved nominel køleevne -35 °C)

$0,1 \text{ kW} < P_A^* \leq 0,4 \text{ kW}$

Mindst 0,8

$0,4 \text{ kW} < P_A^* \leq 2 \text{ kW}$

Mindst 0,95

P_A er nominel kapacitet

Bemærk

For kondensatorenheder med kølemiddel med GWP (global warming potential) lavere end 150 reduceres kravet til COP med 10 % i forhold til værdierne angivet ovenfor.

Målestandarder

Målinger skal så vidt muligt udføres efter standarderne EN13771-2 eller EN13215.



Walk-in-køle- og fryserum

Anbefalinger er baseret på [EU's kravforberedende studium om miljøvenligt design](#) og dialog med branchen i Danmark.

Anbefalet isoleringsevne**Kølerum**

Maksimal U-værdi for vægge og lofter: 0,25 W/m²K

Maksimal U-værdi for døre (isolerede): 0,25 W/m²K

Eksempel på tilsvarende isoleringstykkelse (afhænger af materiale): 100 mm

Fryserum

Maksimal U-værdi for vægge og lofter: 0,17 W/m²K

Maksimal U-værdi for døre (isolerede): 0,17 W/m²K

Eksempel på tilsvarende isoleringstykkelse (afhænger af materiale): 150 mm

Øvrige anbefalinger

Køle- og fryserum skal have gardiner (med plastiklameller e.l.) i døren, energieffektiv LED-belysning og automatisk dørlukning.

Det tilhørende køleanlæg skal være energieffektivt. Hvis der bruges en kondensatorenhed, skal den overholde Energistyrelsens anbefaling hertil.

Målestandarder

Målemetoderne skal opfylde de betingelser, der fremgår af bilag VI til forordning (EU) 2015/1095.



Blæstkølere

Anbefalingerne er baseret på [EU-forordning om miljøvenligt design](#). Anbefalingerne gælder for blæstkølere og blæstfrysere med elnet-tilslutning og med en kapacitet på op til og med 300 kg fødevarer.

Se mere i EU's forordning om miljøvenligt design

Bed jeres leverandører oplyse produktets årlige energiforbrug i kWh pr. kg fødevarer for en standardtemperaturcyklus.

Lad energiforbruget indgå i en samlet vurdering af omkostninger til køb og drift.

Gå efter en blæstkøler/fryser med en alarm eller anden mekanisme, der gør opmærksom på, når det ønskede temperaturniveau er nået.

Bemærk: Standardtemperaturcyklussen er den temperatur, hvor nedkølingen starter, til den temperatur, der nedkøles til (i °C). I kan selv definere standardtemperaturcyklussen i forhold til jeres behov. Cyklussen kan f.eks. være fra +70 °C til +3 °C for kølere og fra +70 °C til -18 °C for frysere.

Hæve-sænke-borde

Anbefalingerne er baseret på Energistyrelsens vurdering. Anbefalingerne gælder alle eldrevne hæve-sænke-borde til storkøkkener (f.eks. stegeborde og arbejdsborde).

Maksimalt elforbrug i standby-tilstand: 0,5 watt

Maksimal tid fra justering af bordehøjde, til forbruget igen svarer til standby-forbrug: 1 minut

Ældre versioner

Her kan I finde ældre versioner af indkøbsanbefalingerne tilbage fra 2013.

→ [Indkøbsanbefalinger til professionelt udstyr til storkøkken v1.0 fra 2014 \(pdf\)](#)

→ [Hent Indkøbsvejledning 2013 \(pdf\)](#)

Øndt du det, du søgte?

Ja

Nej


Energistyrelsen

Amaliegade 44
1256 København K
www.ens.dk

- [Kontakt](#)
- [Materialer](#)
- [Presse](#)
- [Cookies](#)

→ [Om SparEnergi.dk](#)

→ [Brug af indhold](#)

→ [Find os på](#) 

Nyhedsmail

til dig i det offentlige

