

自己动手 能源调查

参加这项动手能源调查，
体验效率。



四个调查方面

- 1 厨房与食物准备
- 2 餐饮与宾客体验
- 3 屋顶与外墙
- 4 园艺与景观

注意
节能



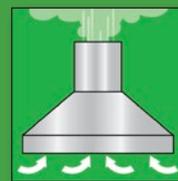
制冷
6%



照明
13%



卫生
18%



暖通空调
28%



食物准备
35%

餐饮服务业用电极多。用电地方分布如上！

有关加州公用事业部门为提高能源效率而合作的公司。请在线访问我们：caenergywise.com。

1 厨房与食物准备

照明



- 用 LED 代替白炽灯、卤素灯和紧凑型荧光灯。
- 用 LED 线性灯替换 T12 和 T8 灯管荧光灯。
- 清洁照明设备，卸下不必要灯，并断开镇流器。*
- 在隔离的空间（如储藏室）中安装占用传感器和/或计时器。*
- 修理或更换可视倒计时定时器灯光控制器。

暖通空调



- 检查恒温器设置和编程。
 - 供冷时将恒温器设置为用时 76°F 和不用时 85°F。不用时关闭空调风扇。
 - 供热时将恒温器设置为用时 68°F，不用时 55°F（包括的必要预热）。
- 安装有 WiFi 功能的可编程恒温器进行远程控制。**
- 将新电池放在现有的可编程恒温器中。
- 关掉电器后，要关闭厨房和洗碗机的排气装置和新风风扇。
- 考虑为厨房排气装置和新风风扇安装变速驱动器。
- 考虑使用按需控制厨房通风来改造现有的油烟机。**
- 停用不再需要的排气扇。
- 将侧面板安装在无法捕获并包含热量和烟雾的排气罩上。*
- 从排气罩取下四向扩散器。*
- 重新平衡旧的通风系统。*
- 将加热补气装置的管道恒温器设置为 55°F。
- 将电器完全放在其排气罩下。
- 将重型电器（炉灶和烤炉）放在油烟机的中央。
- 修理或更换排气罩中损坏的油脂过滤器可减少火灾危险。
- 按时清洁油脂过滤器。

卫生



- 在洗碗池上安装一个低流量的预冲洗喷雾阀（流速 <1.07 每分钟加仑）。**
- 修理所有漏水处，尤其是热水。
- 将热水器恒温器设置为适当的温度，通常为 120°F 至 140°F。
- 检查热水器的温度减压阀是否有泄漏。
- 隔热处理热水管线。**
- 将热水循环水泵放在计时器上，不用时可关闭。
- 查看热水软管的使用情况，尽可能减少。
- 使用高压水扫帚清洗地板。**
- 不需要时关闭进入瓢水井和/或流水井的水。用按需瓢水冲洗井或加热的餐具架替换一次性流水井。
- 提前计划并在冰箱中除霜，不建议用水除霜。
- 激活并维护热水器自动烟道挡板。
- 检查洗碗机加热元件是否有结垢和腐蚀。
- 要装满洗碗机架。
- 正确装入洗碗机架，以减少水的溢出。
- 尽可能关闭洗碗机传送带和水槽。
- 厨房不用时，要关闭洗碗机水箱加热器。
- 考虑使用一个用于清理脏盘子的再循环收集系统。
- 安装节水马桶/小便池。*
- 在水龙头上安装低流量曝气机。
- 更换热水器时，要使用冷凝式热水器。
- 更换制冰机时，请考虑更换为风冷制冰机。
- 要加反渗透水处理时，请考虑使用高效的设备。
- 请考虑使用一次性消毒湿巾。
- 请考虑安装动作感应水具（水龙头、马桶等）。

制冷方式



- 更换损坏的冰箱门垫片。
- 安装带状门帘，并在步入式制冷盒中更换损坏的带状门帘。
- 安装闭门器并修理或更换损坏的闭门器。
- 对准冰箱门，确保能正确关闭。
- 保持冰箱门、制冰机箱盖和准备工作台盖处于关闭状态。
- 在步入式制冷盒蒸发器的周围保持良好的空气流动。取下冰冻柜前面的制冷盒，然后取下后面的所有物体（塑料袋）。
- 更换并隔离有故障的步入式冰柜冷凝水排放管线加热器接线。
- 用高效率电子换向（EC）电机替换步入式制冷盒的阴影极电机或永久分裂电容器PSC（PSC）蒸发器风扇电机。
- 清洁冷凝器线圈。
- 清洁步入式制冷盒的蒸发器盘管。
- 检查除霜时钟并正确设置。
- 检查蒸发器是否结冰。如果有冰，请致电维修公司。
- 检查步入式制冷盒的温度。将温度调整到适当的设置。
- 观察远处冷凝器的制冷剂现场玻璃。若有气泡需要少量添加，若没有气泡说明添加正确。*
- 关闭手动控制的门加热器。
- 购买能源之星（ENERGY STAR）手开式冰箱和冰柜。 **
- 更换损坏的冷吸入管隔热处理。

食物准备



- 实施设备启动和关闭时间表。重点注意烤器、烤箱、烤盘、烤架、意粉炉和油炸锅。
- 尽可能关闭插头负载。重点注意加热灯、咖啡加热器、保温柜、蒸汽桌、板式加热器和履带式烤面包机。
- 清洁和维修炉灶，更换缺失旋钮，调节关气机和引燃火焰。
- 对准烤箱门和蒸锅门，更换缺失垫圈。
- 检查燃气管线和阀门是否有泄漏。*
- 建立每月设备维护时间表。
- 煮饭尽可能用盖子，以节省能耗。
- 购买新设备时，请考虑能源之星（ENERGY STAR）和加州能源智举（California Energy Wise）列出的型号。

观察 - 厨房与食物准备

照明

暖通空调

卫生

制冷方式

食物准备

*可能需要专业协助。

4 园艺和景观

园艺与景观



- 考虑更改景观时，请考虑换成可食用花园，收获可用于家中烹饪。
- 使用雨桶实施节水措施。 **
- 如要灌溉，请使用滴灌系统。
- 将食物垃圾和咖啡渣用作堆肥，肥沃土地。

观察 - 园艺与景观

园艺与景观

设备更换和新建工程补贴

现在是为新餐饮服务设备节省的大好时机！

本计划为合格的高效设备提供补贴，可以在不牺牲性能的情况下降低年度运营成本。

有关补贴申请和合格的餐饮服务设备清单，请访问：

caenergywise.com/rebates/

先试后买

这些加州公用事业公司提供设备演示，可先试各种节能餐饮服务设备。

要购买节能餐饮服务设备时，加州公用事业公司的“先试后买”计划定能确保...“未用即爱”。

有关“先试后买”计划的更多信息，请访问：

caenergywise.com/try-before-you-buy



**可能有资格获得补贴。

© 2019 Southern California Edison; Southern California Gas Company; Pacific Gas and Electric Company. 以上商标为其各自所有者拥有。版权所有。根据许可使用某些材料，许可方保留所有权利。