








Tờ thông tin về cách sử dụng năng lượng hiệu quả: Các tiệm bánh

Các tiệm bánh thường chi khoảng từ \$5000 đến \$50.000 mỗi năm cho tiền điện, với mức chi phí trung bình vào khoảng \$10.000 mỗi năm. Trong hầu hết các trường hợp, chỉ cần một chút chi phí và nỗ lực, có thể tiết kiệm được tới 20% năng lượng. Khoản tiết kiệm này tương đương với khoản tăng doanh thu hàng năm khoảng \$20.000.

Những điều có thể thực hiện dễ dàng và nhanh chóng

-  **Giảm thiểu thời gian làm nóng lò.** Việc tiêu hao năng lượng không cần thiết xảy ra nếu lò được bật sớm hơn thời điểm cần thiết. Chú ý đến khoảng thời gian giữa lúc mới bật và khi bộ ổn nhiệt chuyển sang trạng thái ngắt nhiệt và sử dụng thông tin này làm chỉ dẫn ước lượng thời gian làm nóng lò.
-  **Thường xuyên kiểm tra gioăng cửa của tủ ủ bột và lò nướng.** Gioăng cửa của tủ ủ bột và lò nướng sẽ hỏng dần theo thời gian khiến thất thoát nhiệt và hơi nóng. Hãy thay thế các gioăng đã hỏng hoặc bị mòn ngay khi có thể.
-  **Vận hành lò ở công suất tối đa.** Lên lịch làm việc sao cho lò nướng được sử dụng ở công suất tối đa khi bật lên. Chia đều các mẻ nướng theo cách hiệu quả nhất giúp tiết kiệm năng lượng.
-  **Đảm bảo bố trí các thiết bị xung quanh lò nướng một cách hợp lý.** Thiết bị làm mát như tủ lạnh và tủ đông lạnh cần được để càng xa lò nướng càng tốt. Giữ khoảng cách tối thiểu 10-15cm giữa các thiết bị gia nhiệt và làm lạnh.
-  **Luôn giữ các bộ phận điện sạch sẽ.** Bộ phận sạch sẽ sẽ giúp tỏa nhiệt hiệu quả hơn so với bộ phận bị bẩn. Thiết lập một chu trình làm sạch định kỳ giúp loại bỏ thực phẩm và bụi bẩn tích tụ.
-  **Sửa chữa và nâng cấp các phần cách nhiệt bị hỏng của tủ ủ bột và lò nướng.** Duy trì tình trạng cách nhiệt của các vách lò và giữa các sàn lò. Một lò nướng được cách nhiệt tốt cũng sẽ giúp giảm tải hoạt động làm mát của điều hòa. Lò nướng với cửa đặc rắn sẽ giữ được nhiệt lâu hơn so với cửa kính.
-  **Tra dầu mỡ cho các bộ phận luôn phải chuyển động.** Các bộ phận luôn phải chuyển động như bộ phận nhào sẽ chạy êm và hiệu quả hơn nếu được tra dầu mỡ kỹ lưỡng.

Yếu tố tiết kiệm năng lượng



Giảm thời gian làm nóng lò trước khi sử dụng



Thay các gioăng bị hỏng



Vận hành lò ở công suất tối đa



Giữ các bộ phận sạch sẽ



Tấm cách nhiệt cho lò nướng

Những ý tưởng tuyệt vời giúp tiết kiệm trong dài hạn

- Nâng cấp lên lò nướng tiết kiệm năng lượng.** Chọn các lò nướng có bộ điều khiển nhiệt và thời gian riêng cho mỗi khoang nướng. Lựa chọn các mẫu có chế độ chờ sẽ cho phép nhiệt độ được duy trì giữa các mẻ nướng trong khi tắt các tính năng không cần thiết như quạt và bộ xả thải.
- Lắp đặt các động cơ có nhiều cấp hoạt động khác nhau trên nắp lò nướng.** Động cơ có nhiều cấp hoạt động khác nhau với chế độ điều chỉnh bằng tay cho phép các quạt xả và cấp gió chạy ở các tốc độ khác nhau tùy theo từng mẻ nướng. Chỉ điều chỉnh lên cấp hoạt động có tốc độ cao khi cần thiết sẽ giúp tiết kiệm năng lượng.
- Thu nhiệt dư.** Một lượng nhiệt lớn bị lãng phí qua ống hơi và thiết bị xả của lò nướng. Hãy xem xét các cách sử dụng nhiệt dư này cho thiết bị làm nóng hay đun nước của tủ ủ bột hay bể chứa.
- Nâng cấp lên tủ ủ bột tiết kiệm năng lượng.** Chọn các tủ ủ bột có nhiều ngăn với điều khiển nhiệt độ và độ ẩm riêng. Khi đó các mẻ bột nhỏ hơn sẽ chỉ cần sử dụng một phần tủ ủ bột.
- Nâng cấp lò nướng điện thành lò nướng bằng gas.** Các lò nướng bằng gas chạy ít tốn năng lượng hơn lò nướng điện. Hãy hỏi nhà cung cấp dịch vụ gas để biết thêm thông tin về các thiết bị mới.
- Thực hiện kiểm tra mức tiêu thụ năng lượng.** Việc kiểm tra mức tiêu thụ năng lượng sẽ giúp xác định cách thức tiết kiệm năng lượng nhằm tăng lợi nhuận cho doanh nghiệp. Hãy đăng ký để được kiểm tra mức tiêu thụ năng lượng miễn phí tại 3eproject.org.au.

Bạn có biết?

- Chỉ riêng lò nướng đã có thể tiêu hao khoảng 10 kW qua các vách và cửa lò.

“Chúng tôi đã từng chi hơn \$9000 mỗi năm cho các lò nướng. Nơi chúng tôi hoạt động có đường ống dẫn gas chạy qua nên chúng tôi đã yêu cầu công ty gas cung cấp gas cho chúng tôi, sau đó chúng tôi chuyển sang dùng lò nướng bằng gas. Hiện tại chúng tôi tiết kiệm được \$4000 mỗi năm!”

- Manish, Auburn

Để biết thêm thông tin, hãy liên hệ với Nhóm Dự án 3E theo số 1800 242 845 hay qua email theo địa chỉ: info@3eproject.org.au

Tờ thông tin do Steplight Pty Ltd chuẩn bị cho Dự án 3E được quản lý bởi Community Migrant Resource Centre. Hoạt động này đã được Bộ Tài nguyên, Năng lượng & Du lịch cấp kinh phí như một phần của Chương trình trợ cấp cho chiến dịch tuyên truyền sử dụng năng lượng hiệu quả. Các quan điểm được trình bày trong tài liệu này không nhất thiết phải là quan điểm của Khối thịnh vượng chung Australia, và Khối thịnh vượng chung không chịu trách nhiệm cho bất cứ thông tin hay tư vấn nào được trình bày ở đây. 270513

Yếu tố tiết kiệm năng lượng



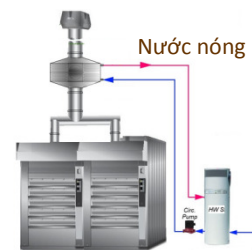
Điều khiển riêng cho mỗi khoang nướng



Quạt gắn trên lò với các cấp chạy khác nhau



Tủ ủ bột nhiều ngăn



Thu nhiệt dư từ ống hơi của lò nướng

