

オレンジベイツ株式会社



産業

四国



生産プロセス



排熱

贈呈理由

空気・水両熱源エコキュート導入により、
洗浄用温水および空調用熱源の大幅な省エネルギーを実現



オレンジベイツ株式会社

安心・安全に配慮した ビーフパティを製造

オレンジベイツ株式会社は、ビーフパティの製造会社として、2009年に愛媛県八幡浜市に設立された。

同社が製造するビーフパティは、塩・コショウなどの添加物を一切使用しないビーフ100%であり、主要取引先には大手ハンバーガーレストランチェーン、会員制倉庫型卸売小売店などがあり、安全で安心な商品をつくるために徹底した品質管理と工程管理を実施し、SDGsの取り組みなどCSR活動にも前向きに取り組んでいる。

大量の洗浄用温水供給に 空気・水両熱源エコキュートを導入

同社は、1日の生産後の機器洗浄に55~57℃の温水を、毎日短時間で大量に使用しており、温水製造には隣接の企業から蒸気を購入して利用していた。

しかしながら、蒸気供給元の設備の老朽化や温水製造に必要な熱源設備が自社設備でないことから、かねてより温水利用の煩雑さを感じていた。あわ

せて、自社工場では、年間を通じて工場の空調用冷凍機が稼働していたことから、環境負荷低減やコスト削減にもつながら、安定的な温水の製造が可能な空気・水両熱源エコキュートの導入を決定した。

また、今回の設備導入では、環境省の「先進対策の効率的実施によるCO₂排出量大幅削減事業設備補助事業(略称ASSET)」を活用するため、エコキュートの導入に加え、工場空調用冷凍機のブラインポンプのインバータ化なども同時に行い、大幅な省エネルギー・省CO₂の削減と投資回収年の短縮を図った。

今回導入した空気・水両熱源エコキュートは、当初想定していた通り安定した運転を継続している。今後、さらなる

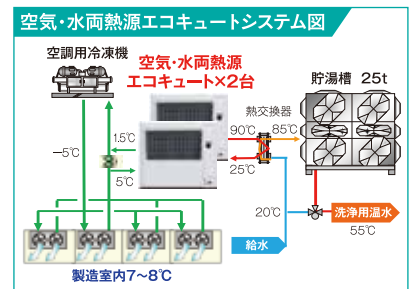


空気・水両熱源エコキュート



エコキュート貯湯槽

省エネルギー・省CO₂を図るには、季節にあわせたチューニングが必要となるため、導入後の運転データを分析し、それを踏まえたチューニングによりさらなる省エネルギー・省CO₂を目指す。また、地球環境への配慮という社会的要求に対しても継続して対応していく。



一次エネルギー消費量削減効果

従来システム	蒸気間接加熱給湯装置 一次エネルギー消費量: 1,595GJ
採用システム	空気・水両熱源エコキュート(水蓄熱) 一次エネルギー消費量: 690GJ



[諸元]同一負荷条件による年間シミュレーション比較
一次エネルギー換算値
※電気(全日)9.76MJ/kWh ※産業用蒸気2.675MJ/kg
※「エネルギーの使用の合理化に関する法律施行規則」
※資源エネルギー庁エネルギー消費統計記入要領(H29年度)

オレンジベイツ株式会社

所在地: 愛媛県八幡浜市保内町宮内1-289-1
設備設計: 四電エンジニアリング(株)
設備施工: 四電エンジニアリング(株)
竣工: 2019年更新
URL: <https://obfoods.co.jp/>

■設備概要

空気・水両熱源エコキュート
69.2kW×2台[前川製作所]
貯湯量25m³

