



Pressmeddelande
14 juli, 2025

Svalkande teknik minskar MAX energiförbrukning

På två av MAX Burgers restauranger testar man nu innovativa kylpaneler som leder bort överskottsvärme. Målet med satsningen, som Energimyndigheten stöttar, är att minska restaurangernas klimatpåverkan. De första testerna visar goda resultat.

Kylpanelerna sitter på taken, är kopplade till restaurangernas kylsystem och hjälper till att leda bort överskottsvärme. Panelerna ger värmeavledning till en låg energiförbrukning, även i direkt solljus. Det funkar genom att de reflekterar solljus och avger värme som strålningsenergi.

Prognoserna pekar mot en minskning av energiförbrukningen för den kylande utrustningen med 15 till 30 procent. Det innebär en markant minskad klimatpåverkan, men också en ökad livslängd för kylanläggningarna, vilket har ytterligare klimatvinster.

– Vi vill fortsätta att gå i bräschen för omställningen till en hållbar restaurangbransch. Förutom att servera god mat med lågt klimatavtryck och 100 % vindkraft sedan 2008 måste vi hitta sätt att göra själva driften mer energisnål. Det här är ett spännande exempel på en svensk innovation som vi både vill stötta och dra nytta av, säger Kaj Török, hållbarhetschef på MAX Burgers.

Under testfasen fokuserar MAX på den svenska marknaden, med installationer i Tumba och Sandviken. Snart ska MAX restaurang i Visby inkluderas i testet.

Bakom de innovativa kylpanelerna ligger Spacergy, som på flera områden hjälper MAX att optimera energianvändningen. Konceptet passiv utstrålning kylning är en beprövad teknik. Det unika med Spacergys patentsökta design är att den optimerar effekten för storskalig användning. Om testfasen fortsätter att ge positiva resultat planerar man att fördjupa samarbetet med Spacergy, för att rulla ut kylpanelerna på ännu fler restauranger.

– Det är kul att det går så bra, dels för allt arbete vi lagt ned, dels för att vi är med och höjer frågan om energieffektivitet inom kyl drift. Att få möjlighet att jobba med den här typen av värdeskapande teknik inom hotell- och restaurangbranschen är viktigt och energigivande, säger Fredrik Alexandrow, vd på Spacergy.

För mer information, vänligen kontakta:

Henric Byström, Kommunikationschef, 0704830548, henric.bystrom@max.se

MAX Burgers grundades i Gällivare 1968 av Curt Bergfors och Britta Fredriksson, och har växt från en liten grillkiosk i norra Sverige till en internationell burgarkedja med restauranger i Sverige, Polen, Norge och Danmark. MAX strävan är att bli världens bästa burgarkedja genom att servera de godaste burgarna på ett gott sätt. Hållbarhet är en naturlig del av affären och som världens första restaurangkedja började MAX klimatmärka menyn redan 2008. Stiftelsen Rättvis Fördelning har sedan 2006 fördelat 7–10 % av MAX årliga nettovinst till fattigdomsbekämpning.

Läs mer om MAX Burgers: www.max.se