



# MILLORAR ELS EQUIPS DE FRED INDUSTRIALS



## NEVERES I CONGELADORS

Les neveres i congeladors són indispensables als bars i restaurants, fleques, supermercats, botigues d'alimentació o farmàcies. La seva potència és habitualment reduïda, però el seu funcionament les 24 hores els converteix en importants consumidors d'energia.

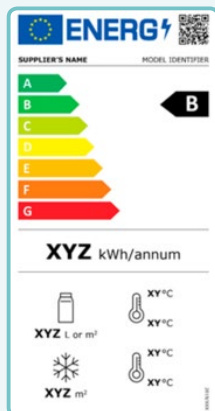
El nivell d'eficiència en el consum d'energia d'aquests aparells ve determinat per la classificació energètica (etiqueta) de l'equip.

A partir del 2021 hi ha hagut un canvi en la classificació d'etiquetatge d'eficiència energètica. Amb la implementació d'aquesta nova classificació, els electrodomèstics més eficients deixen de ser A +++, per convertir-se en A. La nova etiqueta d'aquests equips es com aquesta:

Exemple d'etiqueta antiga d'una nevera

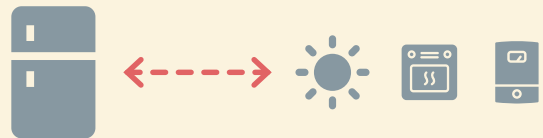


Exemple d'etiqueta nova d'una nevera



## RECOMANACIONS

1. Cal instal·lar l'equip lluny de fonts de calor: llum solar, forns, termos, etcètera.



2. Cal respectar les recomanacions sobre les temperatures de conservació, depenent del producte emmagatzemat. Cada grau per sota de la temperatura recomanada suposa un sobreconsum del 5% al 7%.
3. Cal mantenir la porta oberta el menor temps possible. Cal fer totes les càrregues de cop i preveure l'organització interna d'acord amb la lògica del negoci.
4. Es poden instal·lar portes de vidre a les neveres que no en tinguin, sobretot als expositors dels supermercats. Cal mantenir la nevera sempre tapada mentre l'establiment estigui tancat al públic.
5. Cal fer un bon manteniment: eliminació de gel, neteja de la part posterior de la nevera i el congelador (serpentí), revisió periòdica de les juntes i els aïllants, etcètera.
6. Normalment, acostuma a ser rendible substituir immediatament els equips de classificació D, E, F i G per equips A.



# MILLORAR ELS EQUIPS DE FRED INDUSTRIALS



## CAMBRES DE FRED INDUSTRIALS

Les cambres es troben en comerços que realitzen un ús més intensiu de producte refrigerat, com poden ser fleques amb producció al mateix establiment, grans restaurants o supermercats. Es tracta d'un equipament de molt alta potència i amb fort impacte sobre el consum global.



## RECOMANACIONS

1. És molt important mantenir la porta de la cambra tancada, ja que les pèrdues de fred són importants cada cop que s'obre. És recomanable instal·lar una alarma temporitzada, que avisi si la porta ha quedat oberta.
2. Cal respectar les recomanacions sobre les temperatures de conservació, depenent del producte emmagatzemat. Cada grau per sota de la temperatura recomanada suposa un sobreconsum del 5% al 7%.
3. Es poden instal·lar cortines de lames de PVC (o portes si és possible).
4. Cal mantenir el compressor en bon estat de manteniment i neteja, i instal·lar-lo en un espai ventilat.
5. Cal revisar periòdicament l'estat de les juntes de la porta.

6. Cal instal·lar dispositius de comptatge (tipus ecube, Wibeec, Mirubee, Efergy, etc).



7. La substitució del compressor per un altre de més eficient dependrà de la millora que es faci de l'equip, tot i que l'elevada inversió requerida pot dificultar-ne la rendibilitat. En el cas de que sigui necessària la substitució, escollir preferentment una producció de fred centralitzada (si es tenen varies cambres), amb motors d'alta eficiència i variadors de freqüència.