



# MILLORAR ELS EQUIPS DE FRED INDUSTRIALS



## NEVERES I CONGELADORS

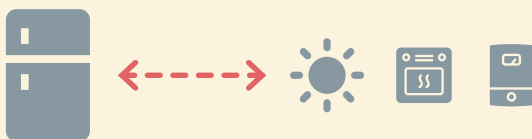
Les neveres i els congeladors són indispensables a bars i restaurants, fleques, supermercats, botigues d'alimentació o farmàcies. La seva potència habitualment és reduïda, però el fet que funcionin les 24 hores els converteix en consumidors importants d'energia.

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



## RECOMANACIONS

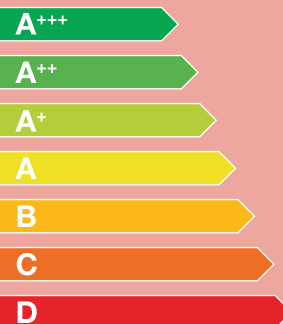
1. Cal instal·lar l'equip lluny de fonts de calor: llum solar, forns, termos, etcètera.



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 o superior.

ETIQUETA EFICIÈNCIA ENERGÈTICA



# MILLORAR ELS EQUIPS DE FRED INDUSTRIALS



## CAMBRES DE FRED INDUSTRIALS

Les cambres es troben en comerços que fan un ús més intensiu de productes refrigerats, com ara fleques amb producció al mateix establiment, grans restaurants o supermercats. Es tracta d'un equipament amb una potència molt alta i un 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 grans 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 làmines de PVC (o portes si és possible).
4. Cal mantenir el compressor en un 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, Wibeer, Mirubee, Efergy, etcètera).



7. La substitució del compressor per un altre més eficient dependrà de la millora que es faci de l'equip, tot i que és ajustada perquè requereixen una inversió elevada. En el cas de que sigui necessari substituir-lo, cal escollir preferentment una producció de fred centralitzada (si es té més d'una cambra), amb motors d'alta eficiència i variadors de freqüència.