

Armadi frigo e di congelazione

7 suggerimenti per il risparmio energetico

Grazie a queste 7 misure riduciamo il fabbisogno elettrico per la refrigerazione e abbassiamo sensibilmente i costi energetici. Ci dia una mano anche lei!

1. Le feritoie di ventilazione devono rimanere libere

Si accerti che le feritoie di ventilazione non siano ostruite da merce o dai cartelli dei prezzi. Elimini immediatamente etichette e carta dalle feritoie di ventilazione.

2. Rispettare l'altezza massima di stoccaggio

Rispetti l'altezza massima di stoccaggio per gli armadi di refrigerazione durante il caricamento. Eviti di caricare una quantità eccessiva di prodotti. L'eccedenza di merce deve essere riposta nel magazzino frigorifero. Disponga uniformemente la merce negli armadi refrigeranti e negli armadi di congelazione. Controlli regolarmente la loro disposizione.

3. Non introdurre prodotti caldi

Lasci raffreddare a temperatura ambiente i prodotti caldi prima di riporli negli armadi frigo e di congelazione. La merce calda può perturbare sensibilmente e localmente la temperatura di refrigerazione degli armadi frigo di congelazione. In questo modo il consumo energetico e i costi energetici aumentano inutilmente.

4. Temperature corrette

Regoli correttamente la temperatura, indipendentemente dai prodotti da caricare. A tergo troverà i valori indicativi delle temperature ottimali per lo stoccaggio e la vendita.

5. Evitare la luce solare e l'apporto termico dall'esterno

Protegga i mobili frigo e di congelazione dalla luce solare diretta. Trasferisca tali mobili in un posto all'ombra. Collochi i mobili di refrigerazione utilizzati per le azioni commerciali in luoghi privi di correnti d'aria e in modo che la loro aria calda in uscita non soffi all'interno di altri mobili refrigeranti.



6. Coprire gli armadi refrigeranti e gli armadi di congelazione

Chiuda sempre le tende degli armadi refrigeranti e copra sempre gli armadi di congelazione durante gli orari di chiusura del negozio (durante la pausa di mezzogiorno, di notte e durante il fine settimana). Se i suoi mobili refrigeranti dispongono di tende automatiche, si accerti che si chiudano correttamente allo spegnimento della luce.

7. Segnalare immediatamente i difetti

Informi immediatamente il responsabile degli impianti di refrigerazione sui difetti: guarnizioni delle porte difettate, meccanismi di chiusura delle porte difettati, formazione di ghiaccio nell'apparecchio, rumori inusuali o troppo elevati del ventilatore, il malfunzionamento della chiusura automatica delle tende o l'assenza di tende o di coperture di protezione.



Istruzioni supplementari

Feritoie di ventilazione e altezze di stoccaggio

Se i clienti mettono in disordine il mobile di refrigerazione o se il personale, nella fretta, lo ha sovraccaricato invece di riportare la merce in magazzino, potrebbe verificarsi una sensibile perturbazione dell'equilibrio del freddo nell'apparecchio. Ciò che alla vista sembra essere un problema insignificante, è un ostacolo per la circolazione dell'aria. Il rendimento del mobile non corrisponde più al rendimento teorico, di conseguenza la qualità dei prodotti e i costi di funzionamento ne risentono.

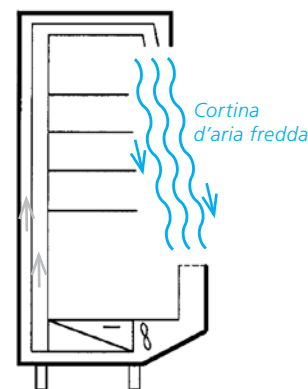


Figura. Gli apparecchi refrigeranti, per proteggersi, creano uno strato invisibile di aria fredda che mantiene il freddo all'interno del mobile refrigerato. Ciò garantisce una temperatura costante, riduce il consumo energetico e i costi di funzionamento. (Fig.: Ravel)

Osservare la corretta collocazione degli armadi

Gli armadi di refrigerazione mobili (gli armadi utilizzati per le azioni commerciali, i congelatori a cassone) vengono spostati e ricollocati continuamente. Si accerti che l'aria calda in uscita da un mobile non soffi all'interno di un altro. Inoltre non devono essere collocati in zone di corrente d'aria o nelle vicinanze di efflussi d'aria o di installazioni di ventilazione. Entrambi perturberebbero lo strato di aria fredda.



Fig. Collocare gli armadi di refrigerazione mobili in modo che l'aria calda in uscita di uno non soffi all'interno di un altro.

Valori indicativi delle temperature	Stoccaggio	Vendita
Prodotti caseari	3-5 °C	3-5 °C
Ova	senza refrigerazione	senza r.
Verdura pronta per la cottura, insalata m.	3-5 °C	3-5 °C
Pesce, crostacei, molluschi	0-2 °C	0-2 °C
Carne	0-2 °C	3-5 °C
Pasticceria, prodotti di panetteria freschi	3-5 °C	3-5 °C
Prodotti surgelati	-18 °C	-18 °C
Gelati	-22 °C/-25 °C	-20 °C/-22 °C
Frutta, verdura	8-13 °C	-
Fiori recisi	6-10 °C	-
Piante	13-15 °C	-

Regolare correttamente la temperatura

Refrigerando i prodotti e la merce a temperature più basse del necessario, il consumo energetico e i costi di funzionamento aumentano. Regoli la temperatura al più alto livello possibile e al più basso livello necessario. La legge federale sulle derrate alimentari prescrive le temperature per diversi alimenti.

- ✓ I costi per l'energia aumentano del 3% per ogni grado in meno!
- ⚠ La temperatura dei congelatori a cassone e degli armadi congelatori dovrebbe essere -18 °C. Un sottoraffreddamento a -24 °C richiede circa il 20% di energia in più.

Si possono trovare ulteriori informazioni sul risparmio energetico negli impianti di refrigerazione sul sito www.freddoefficiente.ch