

Chiusura notturna di tutti i mobili frigoriferi

Al di fuori degli orari di apertura, le unità di refrigerazione e surgelazione andrebbero «chiuse» con tende a rullo, coperture o porte di vetro. In tal modo, il freddo rimane nel mobile e si evitano fluttuazioni di temperatura indesiderate.

Misura

Assicurarsi che al di fuori degli orari di apertura (di notte e nei fine settimana) tutti i mobili per la refrigerazione e la surgelazione, come teche, scaffali o banchi, siano completamente chiusi.

Premessa

Scaffali refrigeranti o surgelanti aperti durante la notte sul lato espositivo.

Le unità di refrigerazione chiuse consumano fino al 30% in meno di energia.

Modo di procedere

1. Analizzate la situazione

- Appurate quali unità di refrigerazione sono prive di coperture o tende a rullo notturne, vetrine scorrevoli, ante di vetro.
- Controllate se le coperture e le serrande esistenti sono funzionanti. Fate riparare o sostituite gli elementi difettosi.

2. Valutate un montaggio a posteriori

- Chiedete al vostro fornitore un preventivo per il montaggio a posteriori di coperture, tende a rullo (automatiche) o porte di vetro sui mobili refrigerati esistenti.
- Procuratevi le relative coperture.

3. Formate il personale

- Formate il personale. Mostrate ai dipendenti come azionare le coperture e le tende a rullo. Chiarite chi è responsabile della chiusura e dove vanno conservate le coperture durante il giorno.
- Osservate l'esecuzione quotidiana. Se ci sono problemi, chiarite le cause (tecnica, logistica, tempistiche) e cercate di eliminarle.



Costi e tempo di lavoro

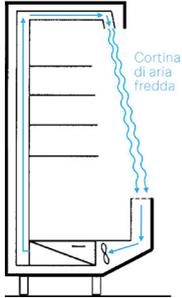
- Onere di lavoro proprio: da ½ a 1 giornata per controllare tutte le porte e le coperture, compresa la richiesta di un preventivo (una tantum)
- Tende notturne per le unità di refrigerazione a temperature positive: 300–500 franchi al metro lineare
- Coperture per i banchi frigo: ca. 150 franchi al metro lineare
- Onere aggiuntivo per la chiusura notturna di tende e coperture manuali: 5–10 minuti al giorno in base alle dimensioni del negozio

Da considerare

- Coprire gli armadi di congelazione è sempre pagante.
- Nel caso delle unità di congelazione, controllate in particolare l'ermeticità delle porte di vetro e sostituite se necessario le guarnizioni.
- In una costruzione a nuovo e in caso di nuovo acquisto di mobilia, le vetrine refrigerate dotate di porte di vetro sono sempre la soluzione più vantaggiosa.

Spiegazioni supplementari

Preservare la cortina di aria fredda



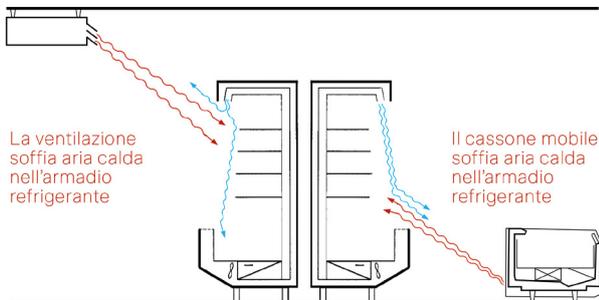
Fonte: RAVEL

Se la cortina di aria fredda delle unità di refrigerazione viene «spezzata», la temperatura non può più essere garantita. Questo può ripercuotersi negativamente sulla qualità dei prodotti e sui costi d'esercizio. È assolutamente necessario accertarsi che le feritoie di ventilazione non siano ostruite da merce o dai cartellini

dei prezzi. Inoltre, non bisogna eccedere l'altezza massima di stoccaggio nell'armadio; il modo più semplice è quello di segnare il livello massimo.

Evitare di perturbare le temperature

Collocate le unità di refrigerazione mobili in modo tale che la loro aria calda di scarico non venga soffiata in altre unità di refrigerazione. Inoltre, i mobili non vanno esposti alle correnti d'aria né sistemati accanto alle uscite d'aria del sistema di ventilazione o dove batte il sole.



Fonte: RAVEL

Spegnere i mobili frigo

Dopo l'orario di chiusura, svuotate e spegnete tutte le unità refrigerate in cui vengono conservati prodotti quotidiani. Nel caso ideale, questi mobili dovrebbero essere dotati di temporizzatore. Programmate il timer in modo tale che il frigorifero si accenda due ore prima dell'apertura. In questo modo, all'inizio del lavoro i prodotti freschi del giorno potranno essere subito esposti.

Regolare correttamente la temperatura

Assicuratevi che la merce da esporre sia già refrigerata. Gli armadi refrigerati (vetrine refrigerate speciali) non sono adatti a raffreddare la merce alla temperatura desiderata. Se la merce viene collocata negli scaffali refrigerati mentre è ancora calda, la temperatura negli scaffali non può più essere garantita e la qualità del prodotto può risentirne. Inoltre, il consumo di energia e i costi energetici aumentano inutilmente. Per alcuni prodotti come latte crudo, latte pastorizzato, formaggi freschi, panna, burro, carne e pesce, l'ordinanza sulle derrate alimentari specifica le temperature massime di conservazione e di vendita. Le seguenti temperature sono fornite a titolo orientativo:

Prodotti freschi aperti (nei banchi frigo serviti)

- Carne vendita: max. 5 °C
- Carne conservazione: max. 2 °C
- Pesce ecc.: max. 2 °C (conservazione e vendita)

Prodotti confezionati (libero servizio)

- La temperatura massima di conservazione solitamente è stampata sulla confezione dal produttore.

Prodotti surgelati

- Max. -18 °C (conservazione e vendita)

Montare a posteriori vetrine sugli armadi frigo

Montare delle porte di vetro sulle unità di refrigerazione esistenti (latte, carne, pesce, formaggi ecc.) riduce i consumi anche del 30%, con un risparmio annuo sui costi energetici di 200-300 franchi per metro lineare. Il costo del montaggio a posteriori di vetrine va da 700-1500 franchi per metro lineare di scaffalatura refrigerata.

Ulteriori informazioni

- [Armadi frigo e di congelazione – 7 suggerimenti per il risparmio energetico](#)
- [Montare con successo le vetrine sugli espositori refrigerati positivi](#)
- [Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso \(ODerr; RS 817.02\)](#)