



Ventajas de la refrigeración energéticamente eficiente en los equipos profesionales

18-09-2023

La eficiencia en equipos de refrigeración es esencial para reducir costos y mejorar la sostenibilidad en las cocinas profesionales. Garantizar la correcta conservación de los alimentos o las ventajas en ahorro de energía y la menor huella ambiental son algunas de las ventajas de los equipos eficientes que este artículo de Electrolux Professional explica.

Aunque los equipos de refrigeración profesionales estén entre los que más energía consumen en una cocina, con un enfoque adecuado del diseño y las especificaciones no solo se consigue conservar los productos frescos durante más tiempo, sino también reducir los costes de explotación y mejorar la sostenibilidad. Estas son las claves:

1. Ahorro de energía

Sencillamente, un frigorífico o congelador profesional con mayor eficiencia energética tendrá costes operativos más bajos que uno menos eficiente. La forma más sencilla de conocer la eficiencia de un modelo es consultar su etiqueta energética, que contiene información importante, como la clasificación energética (de 'A+++' a 'G'), la clase climática y el consumo energético anual (kWh/año).

2. Ahorro de costes

Como las cocinas profesionales están muy expuestas a la volatilidad del mercado energético actual, los equipos eficientes pueden ayudar a contrarrestar los constantes aumentos de precio de los servicios públicos. En un frigorífico o congelador profesional siempre hay que tener en cuenta tanto el precio de adquisición como su coste total de propiedad. Aunque los modelos más eficientes pueden suponer una mayor inversión inicial, sus menores costes operativos tienden a reducir el coste de explotación total del equipo durante toda su vida útil.

3. Conservación óptima de los alimentos

Los precios exacerbados de los servicios públicos someten a presión las cocinas profesionales para mantener los márgenes como puedan. Minimizar el desperdicio de alimentos es prioritario, y la refrigeración profesional puede desempeñar un papel crucial al respecto. Por ejemplo, la gama 'ecostore Premium' de armarios y mesas refrigeradas de Electrolux Professional lleva el sistema inteligente de circulación de aire 'Optiflow', que adapta la potencia de enfriamiento a la capacidad disponible y

mantiene la temperatura por mucho que se abra y se cierre la puerta. Esto ayuda a mantener más frescos los alimentos durante más tiempo.

Otra característica importante que conviene tener en cuenta es la clase climática. Indica la capacidad de un frigorífico profesional para conservar correctamente los alimentos en distintas condiciones de funcionamiento mediante el mantenimiento de una temperatura interna uniforme. Como en las cocinas profesionales se alcanzan con frecuencia elevadas temperaturas ambiente de funcionamiento, los operadores deberían elegir equipos de clase climática 4 (uso normal: 30 °C y 55 % de humedad relativa) o 5 (uso intensivo: 40 °C y 40 % de humedad relativa).

4. **Ventajas medioambientales**

Una de las ventajas definitivas de la refrigeración profesional energéticamente eficiente es su impacto ambiental. Los modelos más eficientes no solo consumen menos energía, sino que con frecuencia utilizan materiales más respetuosos con el medio ambiente. Todos los modelos 'ecostore' de Electrolux Professional llevan espuma aislante de ciclopentano y gas refrigerante como el hidrocarburo R290.

Los hidrocarburos tienen un potencial de calentamiento global (GWP, del inglés *Global-warming potential*) mucho más bajo que los hidrofluorocarburos (HFC) de efecto invernadero como R404A y R134a, utilizados tradicionalmente en los equipos de refrigeración profesionales. Así mismo, en la Unión Europea está prohibida desde el 1 de enero de 2022 la venta de equipos de refrigeración profesionales que contengan HFC con un GWP de 150 o superior.

Conclusión

En definitiva, cuanto más eficiente es un frigorífico profesional, mayores son sus ventajas. Invertir en el modelo más eficiente que te puedas permitir supondrá un gran avance para un mejor funcionamiento de una cocina profesional, ya sea reduciendo el consumo de energía, los gastos de electricidad, el desperdicio de alimentos o el potencial de calentamiento global.

Contacta con **Electrolux Professional** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- ¿Cuál es el valor real añadido de los recambios originales y qué ventajas aportan al negocio?
- Electrolux Professional gana dos premios 'Red Dot' de diseño con 'LiberoPro' y 'TrinityPro'
- 'Hygiene & clean', la gama de lavavajillas que desinfecta, de Electrolux Professional
- Electrolux Professional repite por novena vez como proveedor tecnológico de Madrid Fusión