

EcoGuide

Comment choisir un réfrigérateur professionnel
classe A



La législation et Electrolux Professional

Les choix que nous faisons chaque jour permettent de construire **un avenir meilleur pour notre planète** mais aussi permettent d'améliorer notre travail quotidien. Le respect de l'environnement est également le meilleur moyen de rendre votre entreprise plus efficace.

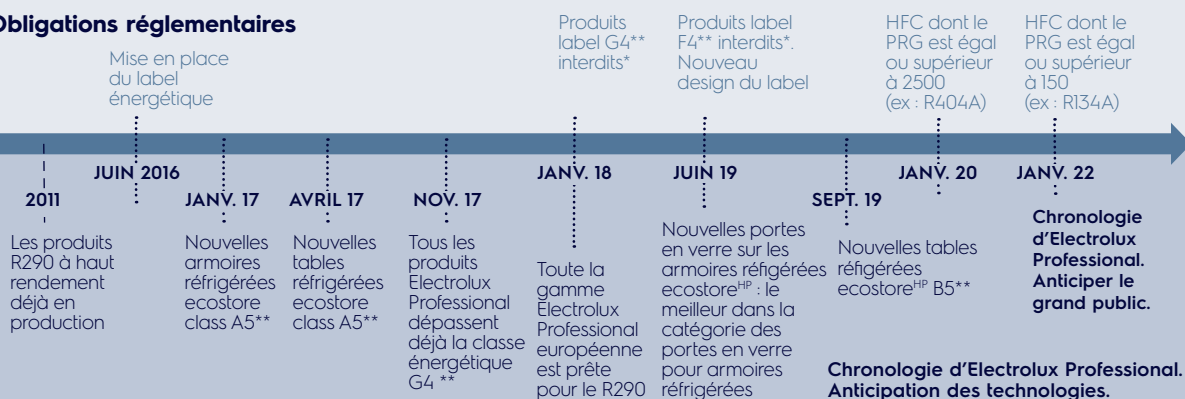
Un futur durable

La lettre A sur la couverture représente le **Green Spirit**, symbole d'**un avenir plus durable**. Electrolux Professional croit en la responsabilité sociale et en une éthique basée sur les principes de transparence et de sensibilisation. Electrolux Professional fabrique ses produits en pensant aux générations à venir. Dans cet esprit, l'EcoGuide est né pour vous aider à **choisir, utiliser et entretenir des réfrigérateurs professionnels**.

Famille ecostore^{HP}



Obligations réglementaires



* à l'exception des armoires réfrigérées de service et des réfrigérateurs-congérateurs.

** A5, B5, G4, F4 : les lettres représentent la classe d'efficacité énergétique européenne et les chiffres, la classe climatique de l'étiquette énergétique.

Réfrigération réactive

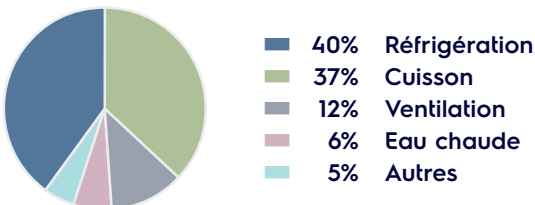
Les réfrigérateurs professionnels ont une mission essentielle : conserver les aliments. Dans le même temps, leurs fonctionnements représentent environ 40% de la consommation (voir le graphique) d'une cuisine professionnelle. Ils sont en activité jour et nuit et consomment beaucoup d'énergie.

Pourquoi choisir la qualité ?

Il est important d'évaluer la qualité d'un bon réfrigérateur professionnel pour rationaliser la **consommation et améliorer l'efficacité** de son fonctionnement.

Choisissez des réfrigérateurs qui garantissent une fiabilité maximale - tout en maintenant une température constante et uniforme - qui **réduisent considérablement la consommation d'énergie et l'impact environnemental**.

Incidence de la consommation dans les cuisines professionnelles :



Les réfrigérateurs professionnels sont les seuls appareils fonctionnant 24 heures sur 24, 365 jours par an.

Avec la nouvelle génération d'armoires réfrigérées ecostore^{HP}, vous pouvez économiser jusqu'à 830 e/an (néгатif) en classe A par rapport à des armoires équivalentes en classe G*.

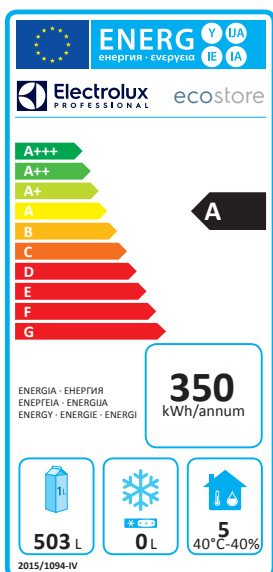
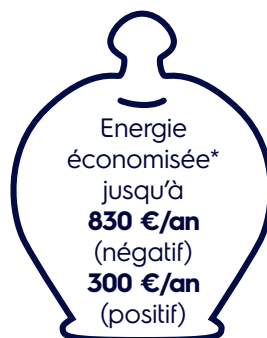
* voir note à la page 4. Calculs réalisés en 2020.

Energie Economisée

En 2016, pour la première fois dans le monde professionnel, il existe **une classification Européenne de l'énergie pour tous les appareils réfrigérés**. Une étiquette facilement lisible permet d'évaluer les consommations des armoires réfrigérées en fonction de l'efficacité énergétique.

À partir du 1^{er} juillet 2019, le label énergétique a évolué. Les classes énergétiques vont de A+++ à G. La classification classe climatique reste la même de 3 à 5.

La majorité de la famille ecostore^{HP} appartient à la classe énergétique A. Scannez le QR code, à la page suivante, pour connaître les classes énergétiques et les classes climatiques de tous les appareils de réfrigération Electrolux Professional.



* Economies potentielles basées sur la directive européenne sur l'écoconception et obtenues en comparant les réfrigérateurs et les congélateurs de la classe G avec des armoires équivalentes de la classe A (coût énergétique de 0,21 euros / kWh et volume net de 503 litres). Calculs réalisés en 2020.

Le label est conforme au règlement de la Commission (UE) 2015/1094 du 5 mai 2015.

	Classe énergétique							Economies réalisées entre les classes G et A (euros/an)*
	A	B	C	D	E	F	G	
Armoires réfrigérées (négatif)	124	207	290	415	622	705	954	830
Armoires réfrigérées (positif)	45	75	106	151	226	256	347	300

Obligation pour chaque fabricant d'insérer les données dans la base de données d'Eprel.

- ✓ Plus facile pour le client de comparer.
- ✓ Plus facile pour les autorités de vérifier la cohérence des données déclarées.

2019 - EPREL, le Registre Européen des Produits pour le Label Energétique

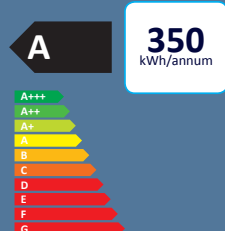
Vous pouvez visiter le site web pour vérifier le Label Energétique. L'enregistrement des appareils et de toutes les armoires réfrigérées professionnelles disponibles sur le marché européen est obligatoire.

EPREL



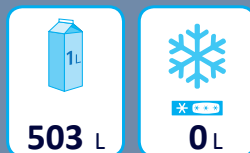
Scannez

pour visiter
le site web



La classe énergétique

Indique la quantité d'électricité utilisée par le produit au cours de l'année et vous aide à établir un budget pour vos factures d'énergie.



Réfrigération Congélation

Le plus grand volume

Le **volume net** vous permet de mieux choisir le nombre et le type d'appareils à acheter.

Les données sur l'étiquette sont maintenant calculées selon une méthodologie standard et fournissent l'espace réel utilisable pour la conservation des aliments.



L'étiquette indique la capacité du produit à conserver

correctement les aliments dans différentes conditions de travail. L'étiquette affichera :

- ▶ 5 : "**Fonctionnement intensif**"
fonctionne à une température ambiante de 40°C et 40% d'humidité.
- ▶ 4 : "**Fonctionnement normal**"
fonctionne à une température ambiante de 30°C et 55% d'humidité.
- ▶ 3 : "**Fonctionnement léger**"
fonctionne à une température ambiante de 25°C et 60% d'humidité.

Assurez-vous de choisir la meilleure solution

Découvrez quelques conseils pour faire le bon choix.

Saviez-vous que...



Les armoires et tables réfrigérées vitrées à usages professionnels doivent être étiquetées par le fabricant. Electrolux Professional suit cette règle.



Les vitres utilisées par les armoires réfrigérées pour le stockage et la conservation des aliments ne sont pas des vitrines.



Le label énergétique de classe G, classe climatique 4, ne peut plus être vendu en Europe depuis janvier 2018. De plus, la classe énergétique F, classe climatique 4, ne peut plus être vendue en Europe depuis juin 2019.



À partir de janvier 2020, les produits avec du gaz HFC dont le GWP est supérieur ou égal à 2500 (par exemple, le R404A) et à partir de janvier 2022 avec gaz HFC supérieurs ou égal à 150 (le R134a, par exemple), ne pourront plus être vendus conformément aux normes européennes F-Gas.

Rechercher pour...



Le label énergétique européen de classe énergétique A et de classe climatique 5.

La classe climatique (5) est aussi importante que la classe d'efficacité énergétique (A) pour conserver correctement les aliments.



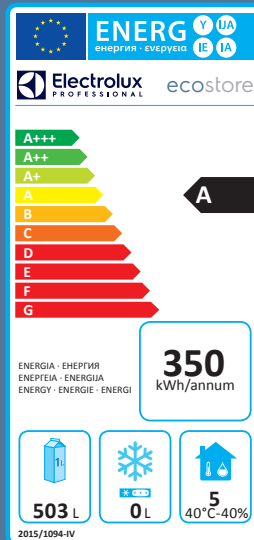
Les produits pour la maison ne sont pas pour les cuisines professionnelles

Remarquez la différence : lorsque l'étiquette indique le **niveau sonore** de l'équipement et non la **classe climatique**, elle fait référence aux appareils à usage domestique.

Des labels équivalents mais des conditions de tests différents

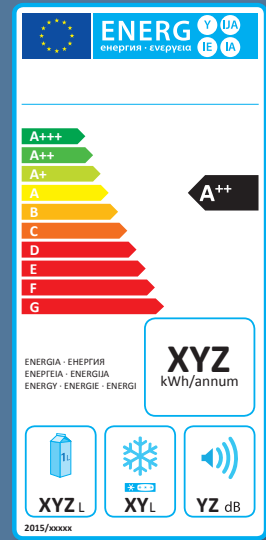
L'utilisation d'équipement frigorifique dans un lieu de travail professionnel est beaucoup plus draconienne qu'une utilisation à domicile. Les produits ménagers utilisés dans un environnement professionnel sont dangereux car leurs performances de conservation ne garantissent pas la sécurité alimentaire ! Choisir un réfrigérateur professionnel certifié est une garantie alimentaire.

Faire le choix d'un appareil professionnel est une garantie alimentaire



Equipement professionnel

Avec un chargement plein du réfrigérateur, avec un porte qui s'ouvre 72 fois pour une température ambiante de 40°C.



Equipement ménager

Un réfrigérateur vide* la porte reste fermée, dans une température ambiante de 25°C.

* sauf congélateurs

3 reconnaissances dans le développement durable

Les produits Electrolux Professional respectent les normes internationales les plus strictes en matière de **protection de l'environnement** et de **gestion des coûts**.



**GREAT BRITAIN ECA
(Enhanced Capital Allowance)**

La certification est accordée aux produits les plus efficaces en termes d'économies d'énergie. Ces produits sont contrôlés et inclus dans la liste ETL (Energy Technology List) qui atteste de leur efficacité énergétique élevée. Les produits énumérés dans l'ETL offrent des avantages financiers considérables à long terme et des émissions de CO₂ réduites.

www.eca.gov.uk



**HORECA 24
Prix de l'innovation
de l'année**

Novembre 2012, médaille d'or à Electrolux Professional pour ecostore, la meilleure innovation de l'année en matière d'efficacité énergétique. Le prix "HORECA 24 Innovation de l'année" a été créé pour récompenser les produits les plus innovants des entreprises et des entrepreneurs, ainsi que les tendances de l'industrie hôtelière.

www.horeca24premioinnovazione.it



PREMIO ALL'INNOVAZIONE
AMICA DELL'AMBIENTE

**Prix de l'innovation
écologique 2012**

En décembre 2012, ecostore a reçu une mention honorable du jury du "Environmental Friendly Innovation Award 2012" promu par Legambiente (Ligue pour l'environnement) en Italie.

www.premioinnovazione.legambiente.org

Les gaz naturels sont une alternative responsable

L'unité de refroidissement et les mousses isolantes dans les parois du réfrigérateur contiennent du gaz. Il est important de choisir un réfrigérateur durable, respectant les normes et l'environnement

Réduire l'effet de serre

La dernière génération de réfrigérateurs professionnels utilise des gaz naturels tels que le **cyclopentane** (dans l'isolation) et les **hydrocarbures (HC)**, tel que le R290, qui ont un très faible potentiel de réchauffement de la planète et réduisent l'effet de serre.

Avec les gaz hydrocarbures, c'est **une durée de vie plus longue des compresseurs et une réduction des coûts globaux** et des coûts de maintenance.

Les hydrocarbures (HC) réduisent l'impact environnemental et produisent un effet moins agressif sur les composants du réfrigérateur.



Scannez

pour visiter le site web :
ec.europa.eu

Impact environnemental des gaz

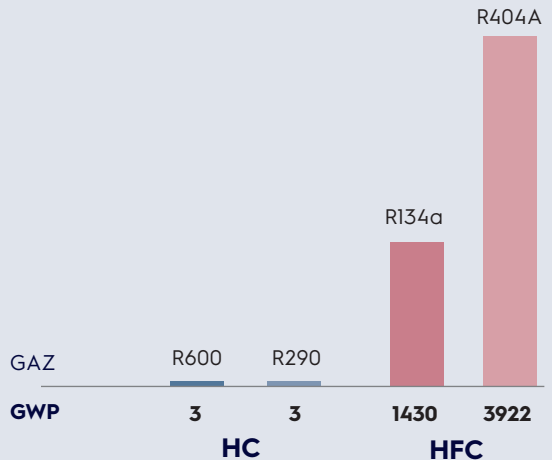
■ HC Hydrocarbures GWP bas

R290 (PROPANE) + R600 (ISOBUTANE)

■ HFC Hydrofluorocarbures

R404A+R134A et d'autres gaz

GWP - Global Warming Potential
(Potentiel de réchauffement planétaire).





R290

“Le gaz R290 réduit l’impact sur l’environnement et a un effet moins agressif sur les composants du réfrigérateur que les autres gaz traditionnels.”

Une bonne isolation réduit la consommation d'énergie

Le système d'isolation est essentiel pour limiter la consommation et assurer une haute performance.

Extra isolation

Plus vert et plus rentable.

L'acier inoxydable de **90 mm d'épaisseur** et le **gaz cyclopentane** maintiennent la température interne constante, réduisant les **pertes de chaleur** et l'**activité du compresseur**.



90 mm

Le gaz cyclopentane augmente l'efficacité de l'isolation et conserve les caractéristiques d'isolation de la mousse plus longtemps que les gaz traditionnels.

(L'isolation traditionnelle perd 18% d'efficacité après 2 mois *.)

Cela a **3 effets très positifs** :

- ▶ consommation électrique réduite
- ▶ moins d'usure du compresseur
- ▶ facilité d'élimination du cyclopentane à l'utilisation, car il s'agit d'un gaz naturel.

Choisir un réfrigérateur tropicalisé, c'est-à-dire capable de maintenir la température interne stable, même si la température extérieure atteint 40°C, est synonyme d'efficacité et de fiabilité accrues.



Joint de porte amovible pour faciliter le nettoyage et préserver les propriétés isolantes.



Le joint est réalisé en multiple membranes pour minimiser les pertes d'énergie.

* Estimations par Electrolux Professional après des tests de recherche et développement réalisés en laboratoire.

Plus de capacité, plus de commodité

Lorsque vous choisissez un réfrigérateur, vous devez prendre en compte la **capacité (nette) professionnelle du stockage d'aliments** qui correspond au volume entre la grille située en bas et la partie haute qui marque la charge maximale.

Extra capacité

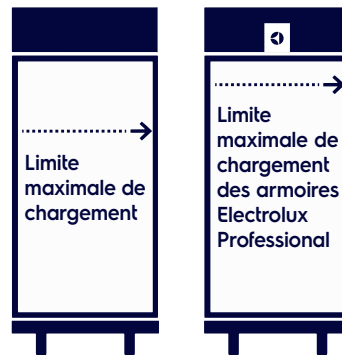
Le matériel idéal est celui qui permet pour le même encombrement d'avoir plus d'espace net de stockage, assurant ainsi une **utilisation plus rationnelle**.

Un autre facteur à ne pas négliger est **l'emplacement de l'évaporateur** qui doit être placé au-dessus de l'armoire pour ne pas occuper la zone réservée à la nourriture.



Règlementation de la commission Européenne (UE) 2015/1095 du 5 mai 2015 mettant en œuvre la directive 2009/125 / CE du Parlement et du Conseil Européen.

Pour deux armoires réfrigérées de même taille, choisir celle qui fournit le maximum d'espace intérieur.



Chaque aliment à sa place

Pour conserver les aliments plus longtemps et mieux, placez-les à l'intérieur du réfrigérateur. En priorité, ne mélangez pas les différents types d'aliments qui pourraient causer des infections et d'éventuelles altérations dans les aliments.

Premier entré, Premier sorti

Stocker les aliments dans des **réipients fermés** pour éviter le mélange des odeurs mais aussi pour **faciliter le nettoyage** et faciliter **un rangement ordonné**.

Il est également conseillé de retirer les aliments des réipients d'origine - car ils apportent une forte charge bactérienne - mais aussi faire une rotation des aliments en utilisant la méthode FIFO (First In First Out - le premier entré, le premier à sortir), afin de maximiser la durée de stockage de la nourriture dans le réfrigérateur.

Pour chaque type d'aliment (poisson, légume, volaille, viande rouge), il existe un réfrigérateur spécifique.

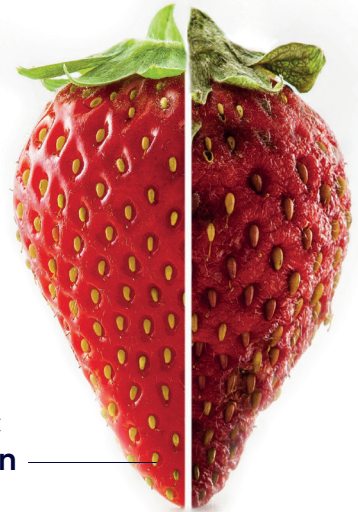


Réduire le gaspillage alimentaire

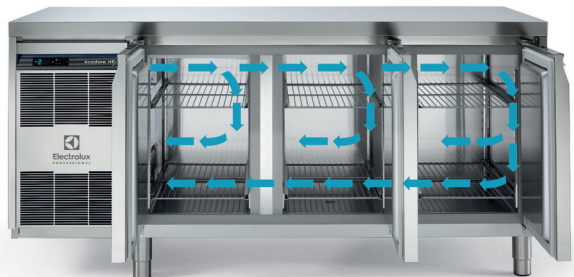
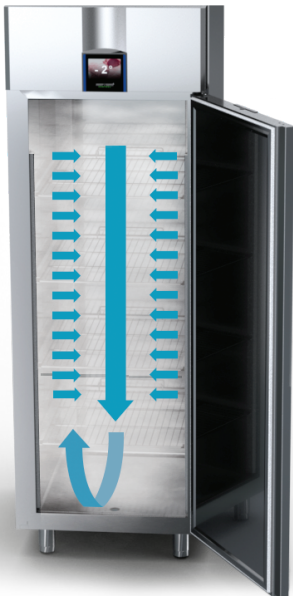
Réduisez le gaspillage alimentaire avec le système Electrolux Professional **OptiFlow** et la **classe climatique 5** pour limiter la consommation d'énergie, même dans les cuisines les plus chaudes et les plus fréquentées.

La sécurité alimentaire

Le choix d'appareils dotés de systèmes permettant une circulation d'air optimal dans l'ensemble de la cellule garantit une répartition uniforme de la température et de l'humidité. **OptiFlow System*** est le **système de circulation d'air intelligent** qui favorise une distribution uniforme de la température dans les tables et armoires réfrigérées dans toutes les conditions de charge. Une aide précieuse pour conserver correctement les aliments et réduire au minimum la consommation électrique.



Un aliment avec
une conservation
optimale avec
le système
OptiFlow



* Système de circulation d'air des nouvelles tables et armoires réfrigérées ecostore^{HP} premium d'Electrolux Professional.

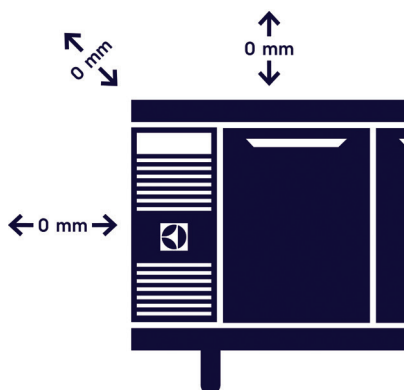
Où mettre le réfrigérateur?

Les réfrigérateurs doivent être placés **loin des sources de chaleur** (fours, cuisinières, fourneaux, cheminées, ainsi que des fenêtres et des murs exposés au soleil), faute de quoi ils doivent redoubler d'efforts pour maintenir une température interne constante en consommant plus d'énergie.

Installation simple et peu encombrante

La famille ecostore^{HP}, tables et armoires réfrigérées, vous permet de **gagner de la place** car il n'est pas nécessaire de laisser un espace de dégagement* autour d'elles. Elles ont uniquement besoin d'une ventilation frontale grâce à la configuration de l'unité de refroidissement.

* Les armoires réfrigérées ecostore^{HP} ont besoin d'une distance minimale de dégagement.



**Fiez-vous
aux conseils
de techniciens
professionnels
pour installer
votre
réfrigérateur.**





**extra hautes
performances,
extra efficacité,
extra tranquillité
d'esprit pour
votre cuisine
professionnelle.**

Les tables et armoires
réfrigérées^{HF} Premium réduisent
les coûts d'exploitation et les
déchets alimentaires.

Comment prévenir les problèmes

Les réfrigérateurs fonctionnent 24 heures par jour, 365 jours par an. Vous pouvez éviter les risques de dysfonctionnement et de perte d'énergie coûteuse grâce à un **entretien constant**.

Voici quelques opérations qui devraient être effectuées périodiquement

Contrôle des joints

Les joints de porte des éléments réfrigérés et de congélation garantissent une fermeture étanche et évitent les déperditions de froid. Le nettoyage et la vérification de l'usure, au moins un fois par mois, contribuent à limiter la sur-consommation d'énergie.



Les joints en bon état préservent l'enceinte de conservation et réduisent les surconsommations.

Nettoyage du condensateur

Le condensateur doit être maintenu à l'abri de la poussière car cela pourrait gêner son bon fonctionnement. Il convient de noter que certains réfrigérateurs de dernière génération sont équipés de dispositifs empêchant l'accumulation de poussières*.

Dégivrage de l'évaporateur

La couche de glace, causée par l'humidité et le flot d'aliments, empêche le bon fonctionnement de l'appareil et augmente la consommation d'énergie. L'élimination du givre est plus facile si le réfrigérateur est équipé d'un système de dégivrage automatique. La nouvelle génération de réfrigérateurs ne dégivre qu'en cas de nécessité, afin de réduire les coûts énergétiques**.

* Dispositif des nouveaux réfrigérateurs ecostore Electrolux Professional. Il ne nécessite aucune opération de nettoyage du condensateur

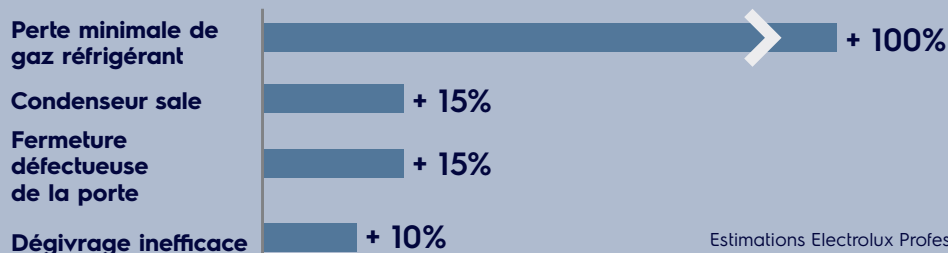
** Dispositif des nouveaux réfrigérateurs ecostore de Electrolux Professional.

Un entretien régulier vous aide à économiser

Pour assurer une efficacité maximale du réfrigérateur, et donc des économies de consommation maximales (voir tableau ci-dessous), et des dépenses imprévues, il est préférable de faire appel à un service de maintenance périodique.

La fréquence dépend de l'emplacement du réfrigérateur. Il est important de faire appel aux centres d'assistance technique agréés par le fabricant et de ne demander que les pièces de rechange d'origine. Dans des environnements tels que les boulangeries, les confiseries et les pizzerias (avec présence de farine) ou dans les fast-foods, les épicerie fines et les étals de nourriture (où l'air est saturé de graisse), il est nécessaire de répéter cette opération plus souvent. Nous recommandons de faire l'entretien des réfrigérateurs professionnels tous les 4 à 6 mois.

Relation entre problèmes techniques et augmentation de la consommation



Estimations Electrolux Professional



L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional – The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional

10 avenue du Stade de France

93210 Saint-Denis

Tél. : 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualité

