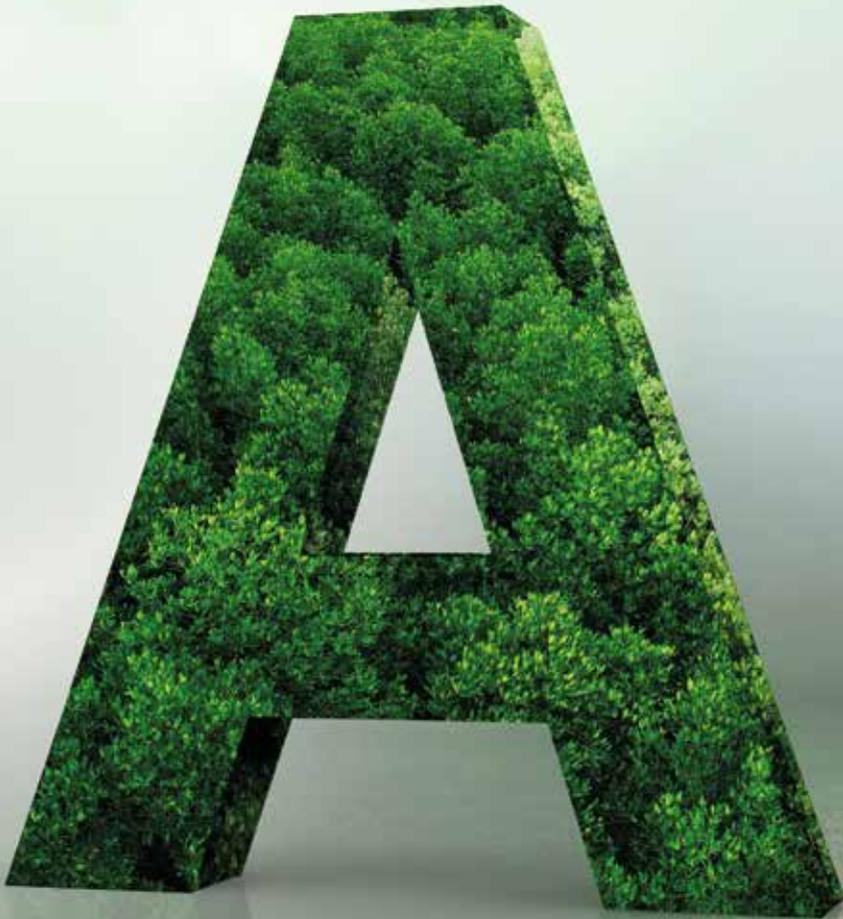


EcoGuide

Cómo elegir un refrigerador profesional clase A



Razones para una ecoGuide

Las elecciones que adoptamos cada día son las que **construyen el futuro de nuestro planeta** y mejoran nuestro trabajo. Respecto al medio ambiente, también es la mejor manera de asegurar la mayor eficiencia de tu empresa.

Un futuro sostenible

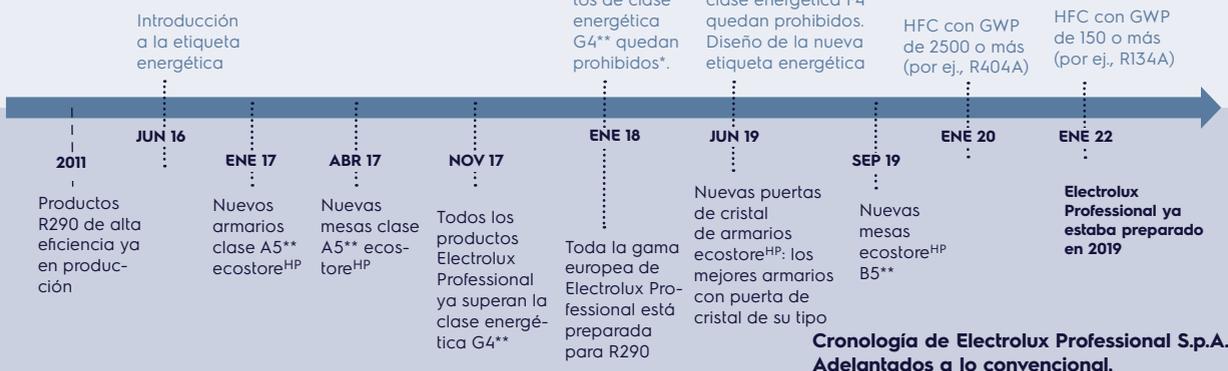
La letra A de la portada es el **Green Spirit** (espíritu verde), el símbolo de un **futuro más sostenible**.

Electrolux Professional cree en la responsabilidad social y en la ética basada en los principios de transparencia y conocimiento. Electrolux Professional fabrica sus productos pensando en las generaciones venideras. De acuerdo con ese espíritu, Ecoguide nació para ayudarte a **elegir, usar y mantener refrigeradores profesionales**.

gama
ecostore^{HP}



Requisitos regulatorios



* con la excepción de armarios y refrigeradores-congeladores de gran resistencia.

** A5, B5, G4, F4: las letras indican la clase europea de eficiencia energética y los números hacen referencia a la clase climática de la Etiqueta Energética.

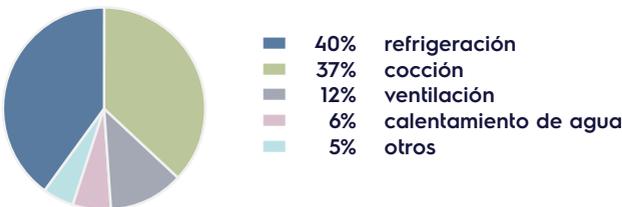
Refrigeración responsable

Los refrigeradores profesionales protegen un activo esencial: los alimentos. Al mismo tiempo, su funcionamiento es responsable de, aproximadamente, el 40% del consumo (consulta la tabla) de una cocina profesional. No se detienen nunca y consumen mucha energía.

La importancia de la calidad

Por lo tanto, la importancia de evaluar las cualidades de un buen refrigerador profesional para **racionalizar el consumo y aumentar la eficiencia** de su funcionamiento. Elige refrigeradores que garanticen una fiabilidad máxima y mantengan a la vez una temperatura constante y uniforme. Y que **reduzcan el consumo de energía y el impacto medioambiental**.

Incidencia del consumo en cocinas profesionales



Los refrigeradores profesionales son los únicos equipos que funcionan 24 horas al día, 365 días al año.

Con el armario de nueva generación ecostore^{HP} de clase A puedes ahorrar hasta 830 €/año (congelador) y 300 €/año (refrigerador) en comparación con un armario equivalente de clase G*.

* consulta la nota en la página 4

Ahorro de energía

En 2016 se establece por primera vez en el mundo profesional una **clasificación energética europea en clases para todo tipo de equipos refrigerados**. Se indica mediante una etiqueta de fácil lectura que evalúa el consumo de los armarios basándose en la eficiencia energética.

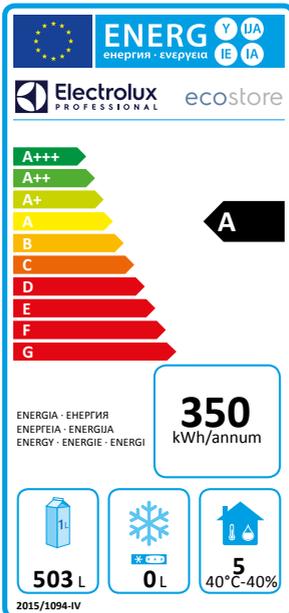
El 1 de julio de 2019 se produce una evolución de la Etiqueta Energética. Las clases energéticas van de A+++ a G. Sin embargo, la clasificación de la clase climática sigue igual, de 3 a 5.

La mayoría de la gama ecostore^{HP} se encuadra en la clase energética A. Escanea el código QR de Eprel, en la página siguiente, para ver cuáles son las clases energéticas y climáticas de todos los equipos de refrigeración de Electrolux Professional.



* Ahorro posible basado en los datos de la directiva europea Ecodesign obtenidos de la comparación de frigoríficos y congeladores clase G con armarios equivalentes clase A (coste de energía de 0,21 €/kWh y volumen neto de 503 L).

La etiqueta cumple el reglamento delegado (UE) 2015/1094 de la Comisión del 5 de mayo de 2015.



Clase de eficiencia energética



Coste energético (€/año)*

	A	B	C	D	E	F	G	Ahorros entre las clases G y A (€/año)*
Armario congelador	124	207	290	415	622	705	954	830
Armario refrigerado	45	75	106	151	226	256	347	300

Todos los fabricantes están obligados a introducir información en la base de datos de Eprel.

- ✓ Es más fácil para el cliente establecer comparaciones
- ✓ Es más fácil para las autoridades comprobar la veracidad de los datos declarados.

2019 - EPREL, European Product Registry For Energy Labelling (registro europeo de productos para el etiquetado energético)

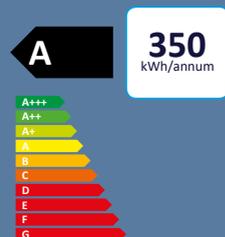
Puedes acceder al sitio web para verificar la Etiqueta Energética, el registro obligatorio de todos los armarios de almacenamiento refrigerado profesionales que se encuentren en el mercado europeo.

EPREL



Escanea

para acceder al sitio web de Eprel



Clase de eficiencia energética

Indica el consumo eléctrico del equipo durante el año y permite presupuestar el coste en energía.



Refrigeración Congelador

El volumen máximo

El **volumen NETO** permite elegir mejor el número y tipo de equipos que se adquieren.

Los **datos de la etiqueta** se calculan ahora de acuerdo con una metodología estándar e indican el espacio real disponible para el almacenamiento de los alimentos.



La clase climática indica la condición de trabajo más segura

La etiqueta señala la capacidad que tiene el producto para conservar los alimentos correctamente en distintas condiciones de trabajo.

La etiqueta indica:

- ▶ **5: "uso intensivo"**
funciona a una temperatura ambiente de 40 °C y al 40% de humedad
- ▶ **4: "uso normal"**
funciona a una temperatura ambiente de 30 °C y al 55% de humedad
- ▶ **3: "uso ligero"**
funciona a una temperatura ambiente de 25 °C y al 60% de humedad.

Asegúrate de elegir la mejor solución

Debes seguir algunas pautas para adoptar una decisión inteligente.

¿Sabías que...?



Los armarios con puerta de cristal y las mesas para uso profesional deben estar etiquetados por el fabricante. Electrolux Professional cumple esa norma.



Los armarios con puerta de cristal que se utilizan para el almacenamiento y la conservación de alimentos no están destinados a la exposición.



Los productos con Etiqueta Energética de clase energética G y clase climática 4 no se pueden vender en Europa desde enero de 2018.

Además, los productos con Etiqueta Energética de clase energética F y clase climática 4 no se pueden vender en Europa desde enero de 2019.



Desde enero de 2020 no se pueden vender productos con HFC y un GWP de 2500 o más (por ej., R404A), y desde enero de 2022 con gas HFC y un GWP de 150 o más (por ej., R134A), según las normas europeas F-Gas.

Busca...



Etiqueta Energética europea de eficiencia energética clase A y clase climática 5.

La clase climática (5) es tan importante como la clase de eficiencia energética (A) para la conservación correcta de los alimentos.



Los equipos domésticos no son aptos para las cocinas profesionales

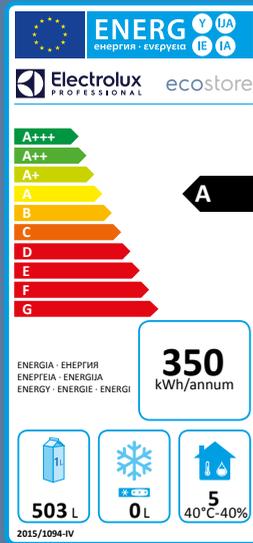
Observa la diferencia: si la etiqueta muestra el **nivel sonoro** del equipo y no la **clase climática**, se trata de un equipo para uso doméstico.

Etiquetas parecidas pero condiciones de prueba diferentes

El uso de equipos refrigerados en un entorno laboral profesional es mucho más intensivo que en el hogar.

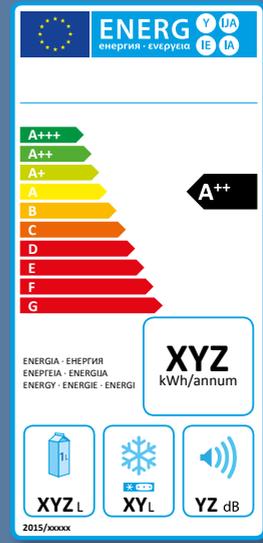
Es peligroso utilizar equipos domésticos en entornos profesionales, porque su calidad de conservación no garantiza la seguridad alimentaria.

La elección de un refrigerador profesional homologado es una garantía.



Equipo profesional

Refrigerador cargado por completo
La puerta se abre 7" veces durante 7"
Temperatura ambiente 40 °C.



Equipo doméstico

Refrigerador vacío*
Puerta cerrada
Temperatura ambiente 25 °C.

*excepto congeladores

3 reconocimientos de sostenibilidad

Los productos Electrolux Professional cumplen las normas internacionales más estrictas para la **protección del medio ambiente** y la **administración de costes**.



ECA (Enhanced Capital Allowance) DE GRAN BRETAÑA

Authorised User No. 00079

La certificación se otorga a los productos más eficientes en el ahorro energético. Esos productos se comprueban e incluyen en la ETL (Energy Technology List), que certifica su elevada eficiencia energética. Los productos incluidos en la ETL ofrecen importantes ventajas económicas a largo plazo y menos emisiones de CO₂.

www.eca.gov.uk



HORECA 24 Premio a la innovación del año

En noviembre de 2012, concesión de la medalla de oro a ecostore de Electrolux Professional como mejor innovación del año en eficiencia energética. El galardón "HORECA 24 Innovación del año" se creó para premiar a los productos, las empresas, los emprendedores y las tendencias más innovadores del sector de la hostelería.

www.horeca24premioinnovazione.it



Environmentally Friendly Innovation Award 2012

En diciembre de 2012, ecostore recibió una mención honorífica del jurado del "Environmentally Friendly Innovation Award 2012" (premio a la innovación ecológica de 2012), promovido por la Legambiente (liga para el medio ambiente) de Italia.

www.premioinnovazione.legambiente.org

Los gases naturales son una alternativa responsable

La unidad refrigerante y la espuma que aísla las paredes del refrigerador contienen gas. Es importante elegir un refrigerador sostenible que respete las normas y el medio ambiente.

Reducción del efecto invernadero

En los refrigeradores profesionales de última generación se utilizan gases naturales como el **ciclopentano** (para el aislamiento) e **hidrocarburos (HC)** como el R290, con muy bajo índice de GWP y que reduce el efecto invernadero.

Mayor duración de los compresores, menos costes de mantenimiento y ahorro de gastos con los gases de hidrocarburos.

Los hidrocarburos (HC) reducen el impacto ambiental y generan efectos menos agresivos en los componentes del refrigerador.



Escanea

para acceder al sitio web de ec.europa.eu

Impacto medioambiental del gas

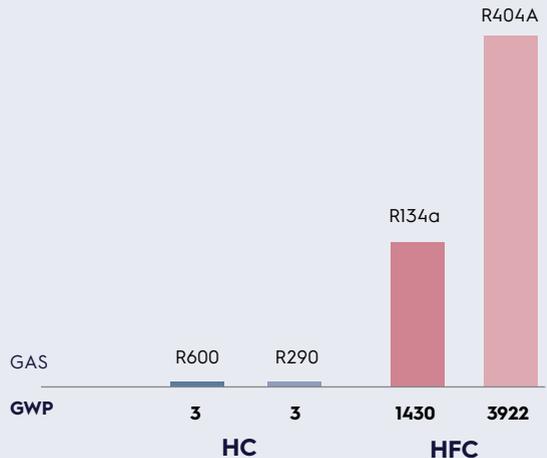
■ Hidrocarburos HC - bajo GWP

R290 (PROPANO) + R600 (ISOBUTANO)

■ Hidrofluorocarburos HFC

R404A + R134a y otros gases

GWP - Global Warming Potential (potencial de calentamiento global)





R290

“El R290 reduce el impacto ambiental y ejerce un efecto menos agresivo sobre los componentes del refrigerador que otros gases tradicionales.”

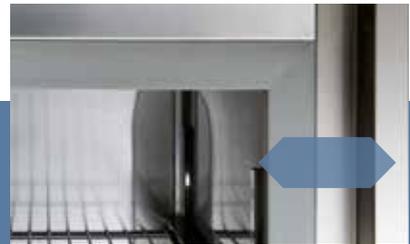
Un buen aislamiento reduce el consumo de energía

El sistema de aislamiento es esencial para limitar el consumo y garantizar un alto rendimiento.

Aislamiento extra

Más ecológico y rentable.

El **acero inoxidable de 90 mm de grosor** y el gas **ciclopentano** mantienen una temperatura interna estable, **reducen la pérdida de calor y la actividad del compresor**.



90 mm

El gas ciclopentano aumenta la eficiencia del aislamiento y mantiene las características aislantes de la espuma durante mayor tiempo que los gases tradicionales. El aislamiento tradicional pierde un 18% de eficiencia en un plazo de 2 meses*.

Esto tiene **3 efectos muy positivos**:

- ▶ menor consumo eléctrico,
- ▶ menor desgaste del compresor,
- ▶ facilidad de eliminación tras el uso del ciclopentano, ya que se trata de un gas natural.

La elección de un refrigerador tropicalizado, es decir, capaz de mantener la estabilidad de la temperatura interna, aunque en el exterior sea de 40°, equivale a mayor eficiencia y fiabilidad.



Junta de puerta extraíble para facilitar la limpieza y el mantenimiento de las propiedades de aislamiento.



Composición del sellado de tres espacios que reduce las pérdidas de energía.

*Estimaciones a partir de las pruebas de laboratorio de I+D realizadas por Electrolux Professional

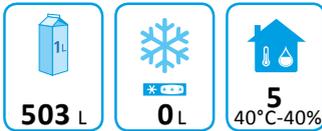
Más capacidad y comodidad

Al elegir un refrigerador, debes tener en cuenta con detenimiento la **capacidad profesional (neta) de almacenamiento de alimentos**, que equivale al volumen situado entre la base de la parrilla del fondo y la línea que marca la carga máxima en la parte superior.

Capacidad adicional

El dispositivo ideal es aquel que, con el mismo tamaño, dispone de mayor espacio para permitir un **uso más racional**.

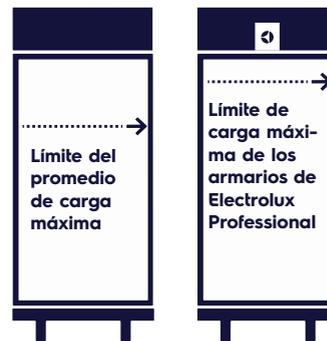
Otro factor que no se debe subestimar es la ubicación de la **unidad refrigerante**, que debe estar **sobre la cabina** para no ocupar el espacio reservado a los alimentos.



Reglamento delegado de la Comisión (EU) 2015/1095 del 5 de mayo de 2015 para la implementación de la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.



Elige refrigeradores del mismo tamaño que ofrezcan más espacio para los alimentos



Cada alimento en su lugar

Para la mejor conservación de los alimentos durante mayor tiempo, se deben colocar en el interior de los refrigeradores.

En primer lugar, no mezcles distintos tipos de alimentos que puedan provocar infecciones y posibles alteraciones de los mismos.

Primero en entrar y en salir

El almacenamiento de alimentos en recipientes cerrados para evitar la mezcla de olores **facilita la limpieza y una disposición ordenada.**

También es conveniente extraer los alimentos de los recipientes originales, que transfieren una importante carga de bacterias, así como establecer la rotación de los alimentos mediante el método FIFO (First In First Out, primero en entrar y en salir, por el cual los artículos que se introducen primero deben ser los primeros en salir), para maximizar el tiempo de almacenamiento de los alimentos en el refrigerador.

Para cada tipo de alimento (pescado, verduras, aves y carnes rojas), hay un refrigerador específico.



Reducción del desperdicio de alimentos

Reduce el desperdicio de alimentos con el sistema **OptiFlow** y la **clase climática 5** de Electrolux Professional para mantener el consumo energético en el mínimo, incluso en las cocinas con mayor calor y actividad.

Seguridad alimentaria

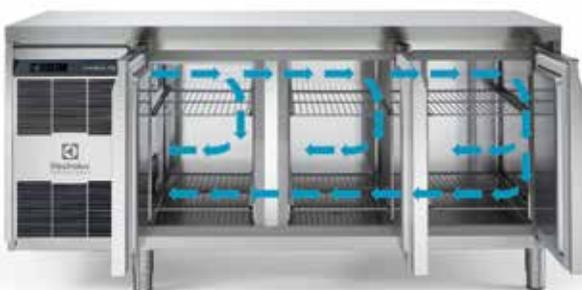
La elección de dispositivos con sistemas que permiten un flujo de aire adecuado en toda la cabina garantizan la distribución uniforme de la temperatura y la humedad.

El sistema OptiFlow* es el **sistema inteligente de circulación de aire** que genera una distribución uniforme de la temperatura en la cabina con cualquier situación de carga.

Es una ayuda inestimable para el almacenamiento correcto de los alimentos y para mantener el consumo de energía en el mínimo.



Conservación óptima de los alimentos con el sistema **OptiFlow**



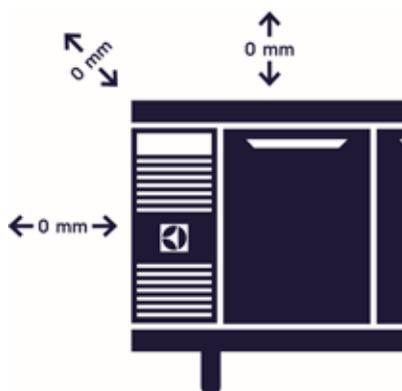
* Sistema de circulación de aire de los nuevos refrigeradores ecostore^{HP} de Electrolux Professional

Dónde instalar el refrigerador

Los refrigeradores deben situarse **alejados de las fuentes de calor** (hornos, cocinas, estufas, chimeneas y ventanas y paredes expuestas al sol); de lo contrario, funcionarán con mayor esfuerzo para mantener una temperatura interna uniforme mediante un mayor consumo de energía.

Instalación sencilla y que ahorra espacio

La gama ecostore^{HP} de armarios y mesas refrigeradas permite **ahorrar espacio** pues no es necesario dejar espacio libre* a su alrededor. Solo necesitan ventilación frontal gracias a la Configuración de Torre de la unidad refrigerante.



* Los armarios ecostore^{HP} necesitan una distancia mínima al techo.

Confía en los consejos de técnicos profesionales acerca de la colocación de tu refrigerador.





**alto rendimiento
extrA, eficiencia
extrA, tranquilidad
extrA en tu cocina
profesional**

Las mesas refrigeradas y armarios
ecostore[®] Premium reducen los
costes de funcionamiento y el
desperdicio de alimentos.

Prevención de problemas

Como ya se ha dicho, los refrigeradores funcionan 24 horas al día, 365 días al año. Puedes evitar el riesgo de desperfectos y el costoso desperdicio de energía mediante un **mantenimiento constante**. Estas son algunas tareas que deben llevarse a cabo periódicamente.

Control de la estanqueidad

Las juntas de la puerta del refrigerador y de los compartimentos del congelador aseguran un cierre adecuado y evitan las fugas.

La limpieza y la revisión de su desgaste, al menos una vez al mes, facilitan el ahorro de energía.



Las juntas en buen estado evitan fugas nocivas y costosas. Se recomienda que las limpie una vez al mes.

Limpieza del condensador

Es necesario eliminar el polvo que pueda obstruir el funcionamiento del condensador. Ten en cuenta que algunos de los refrigeradores de última generación incorporan dispositivos que impiden la acumulación de polvo*.

Descongelación del evaporador

La capa de hielo, provocada por la humedad y el vapor de los alimentos, afecta al funcionamiento correcto y aumenta el consumo de energía. Es más fácil eliminar la escarcha si el refrigerador está equipado con un sistema de descongelación automático. Los refrigeradores de última generación solo se descongelan cuando es necesario, por lo que reducen los gastos en energía**.

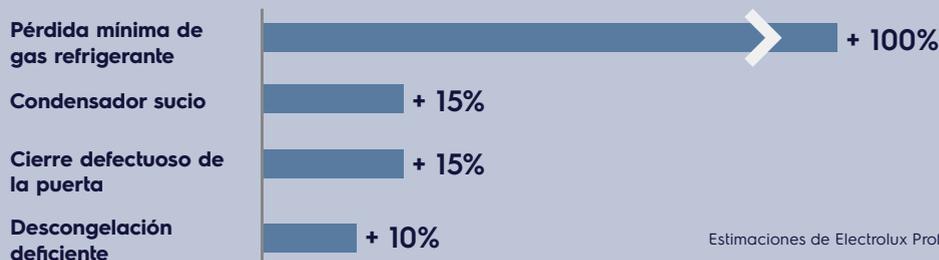
*Dispositivo de los nuevos refrigeradores ecostore de Electrolux Professional. No es necesaria la limpieza del condensador.

**Dispositivo de los nuevos refrigeradores ecostore de Electrolux Professional.

El mantenimiento periódico favorece el ahorro

Para asegurar la máxima eficiencia del refrigerador y, por lo tanto, el máximo ahorro en consumo (consulta la tabla), así como para evitar gastos imprevistos, lo mejor es recurrir a un servicio de mantenimiento periódico. La frecuencia dependerá del lugar en que se encuentre el refrigerador. Es importante acudir a centros de asistencia técnica autorizados por el fabricante y solicitar el uso exclusivo de repuestos originales. En entornos como los de panaderías, pastelerías y pizzerías (por la presencia de harina) o en restaurantes de comida rápida, comercios de comida preparada o puestos de comida (con el aire saturado de grasa), dicha operación debe repetirse con mayor frecuencia. Se recomienda realizar el mantenimiento de refrigeradores profesionales en intervalos de 4 a 6 meses.

Relación entre los problemas técnicos y el aumento del consumo de energía



Estimaciones de Electrolux Professional



La excelencia define todo cuanto hacemos.
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.
OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente.

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas ROHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

