

# ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

*Conseils d'économie  
d'énergie au restaurant*

**Chambres froides**



**araven**

FOOD SAFETY INNOVATION

# Révisions et entretien des installations

*Il convient de vérifier périodiquement le bon fonctionnement des chambres froides, notamment :*



- 1 Les compresseurs des réfrigérateurs et congélateurs**
- 2 Les isolations des parois intérieures de la chambre ainsi que la fermeture et l'étanchéité parfaites de la porte d'accès**
- 3 L'absence de fuite sur la tuyauterie et les conduits pour éviter les pertes de froid et la condensation**

# Mesures à prendre en **chambre froide**



**1**

**Une organisation et un nettoyage adaptés permettront d'augmenter la productivité** et de faciliter la gestion de la cuisine

**Respecter la capacité**  
des chambres



**2**

**3**



**Ne pas mettre d'aliments chauds**  
dans les réfrigérateurs ou les  
chambres avec d'autres aliments

**1**

**2**

**3**

**4**

**Bien séparer les aliments**  
pour faciliter la circulation  
de l'air



**Enregistrer la température des  
chambres froides** pour garantir  
leur bon fonctionnement

Chambres froides



Chambres de congélation



**En congélation, éviter la formation  
de glace et de givre,** car cela  
empêche le bon refroidissement  
des chambres



# Produits **ARAVEN** pour l'économie d'énergie

## Tours Gastronorm ARAVEN



**Son design favorise une bonne circulation de l'air froid par l'extérieur du bac pour une diminution rapide de la température de l'aliment**



## Étagères ARAVEN



**Les étagères sont perforées pour faciliter la circulation de l'air froid et sont dépourvues d'angles saillants pour éviter l'accumulation de restes d'aliments et d'eau de condensation**



**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION



**Plus d'informations sur notre site web**

[www.araven.com](http://www.araven.com)