

AHORRO ENERGÉTICO

*Consejos para el ahorro
de energía en el restaurante*

Cámaras de Conservación



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

Revisiones y mantenimiento de las **instalaciones**

Se debe verificar periódicamente el correcto funcionamiento de las cámaras de conservación y frigoríficos, en particular:



- 1** Los equipos de compresores de neveras y congeladores
- 2** Los aislamientos de las paredes interiores de la cámara
El perfecto cierre y sellado de la puerta de acceso
- 3** Las tuberías y conductos sin roturas de sus aislamientos para
que no tengan pérdidas de frío ni produzcan condensaciones

Medidas a tener en cuenta en la **cámara de conservación**



Una correcta organización y limpieza mejorará la productividad y ayudará a tener una gestión eficiente de la cocina

No se debe sobrecargar la capacidad de las cámaras



No se deben introducir alimentos calientes en neveras o cámaras junto a otros alimentos

Separar adecuadamente los alimentos para facilitar la circulación del aire



4

5



Registrar la temperatura de las cámaras de conservación para asegurar su correcto funcionamiento

Cámaras frigoríficas



0°C / 8°C

Cámaras de congelación



-18°C

En congelación evitar la formación de hielo y escarcha porque dificulta el enfriamiento de las cámaras



6

1

2

3

4

Productos **ARAVEN** para el ahorro energético

Torres Gastronorm **ARAVEN**

“

Su diseño permite una rápida bajada de la temperatura del alimento al permitir la circulación del aire frío por el exterior de la cubeta

”



Estanterías / baldas **ARAVEN**

“

Las estanterías / baldas están perforadas para facilitar la circulación del aire frío y están desprovistas de ángulos agudos y salientes para evitar acumulo de restos de alimentos y de agua de condensación

”

araven

FOOD SAFETY INNOVATION



Descubre más en nuestra web

www.araven.com