

SEGURIDAD

En tu comercio o industria es importante realizar un control periódico de la instalación eléctrica. Recordá que todos los trabajos eléctricos deben ser realizados por personal idóneo y capacitado.

Utilizá el servicio eléctrico de manera eficiente y segura. Por vos, por tu familia y por el medioambiente.

ILUMINACIÓN EN COMERCIOS

¿Cómo utilizar este elemento con un mayor nivel de eficiencia energética?

- Detectá sectores sobre iluminados que generen un mayor consumo de energía y hasta pueden generar molestias a clientes y trabajadores.
- Aprovechá la iluminación natural.
- Utilizá lámparas eficientes, de bajo consumo o leds.
- Automatizá los sistemas de regulación y control de intensidad y tiempos de iluminación.
- En horarios discontinuos, apagá las luces y bloqueá las entrada del sol en vidrieras y ventanas. Contribuirás en bajar la temperatura interior y mejorar el rendimiento de los acondicionadores de aire.

CLIMATIZACIÓN EN COMERCIOS

Una mala climatización hace que no solo disminuya la sensación de confort sino que además es un derroche energético.

- En el momento de instalar o renovar el sistema de climatización, lo mejor es contactar con un profesional autorizado; un sistema de climatización sobredimensionado consume más energía y no se consigue el confort deseado.
- Los sistemas de regulación y control permiten usar de manera más eficiente los equipos de climatización/refrigeración.
- Se aconseja realizar un mantenimiento periódico y una limpieza sistemática y programada de los filtros y conductos de acondicionadores de aire.
- Es clave regular el termostato en 25° en Verano y en 20° en Invierno; tratando que la diferencia térmica con el exterior no supere los 12°. 30 minutos antes de retirarte del local ya podemos apagar los equipos, lo que supone un considerable ahorro de energía.

- La "Cortina de Aire" es una solución eficaz para evitar pérdidas de calor en el local; lo que mejorará el rendimiento y el ahorro.
- La existencia de un falso techo aislante (cielorraso) puede conseguir hasta un 15% de ahorro energético.

CONSEJOS PARA SACAR EL MÁXIMO PARTIDO DE LOS EQUIPOS DE FRÍO INDUSTRIAL

En los comercios de venta de productos alimenticios y productos frescos o naturales, el consumo de energía del frío industrial puede representar hasta un 65% del consumo total de energía del establecimiento.

- Un buen mantenimiento ayuda a que el equipo de refrigeración funcione de manera adecuada, sin ineficiencias y también alarga la vida útil de los equipos.
- Evitar que se forme hielo y escarcha no solo es más higiénico y ofrece una mejor imagen del local, sino que los aparatos que permanecen libres de ellos consumen menos energía.
- Una temperatura demasiado baja supone un derroche de energía. Se calcula que una cámara frigorífica programada 5° por debajo de lo necesario incrementa su consumo de energía en un 25%.
- La ubicación de los equipos de frío también es importante: se recomienda colocarlos lejos de una fuente de calor.
- Durante las horas donde el local comercial permanece cerrado colocar cortinas plásticas removibles para evitar la fuga de frío.
- Si los equipos de refrigeración tienen una antigüedad de más de 10 años, seguramente sean poco eficientes energéticamente. Se recomienda comprobar su consumo energético y si derrochan energía, se recomienda sustituirlos por nuevos equipos de mayor eficiencia energética.
- A la hora de comprar nuevos equipos de frío industrial, siempre es mejor optar por los de mayor eficiencia energética. A pesar de que suelen ser un poco más caros, el ahorro energético compensa la inversión realizada.