

Refrigerants, Naturally! for LIFE

REFRIGERACIÓN SOSTENIBLE PARA EL PEQUEÑO COMERCIO DE ALIMENTOS DE EUROPA

ESCOGER EL EQUIPO CORRECTO - LISTA DE VERIFICACIÓN

PARA DISPOSITIVOS DE REFRIGERACIÓN, AIRE ACONDICIONADO Y BOMBAS DE CALOR

Con esta lista de verificación, tu **proceso de decisión** sobre los nuevos dispositivos de refrigeración, aire acondicionado y bomba de calor (RACBC), ¡será mucho **más fácil!** Elegir el equipo adecuado es importante por razones ambientales y económicas ya que, reducirás las emisiones de gases de efecto invernadero y ahorrarás costes planificando la adquisición de nuevos electrodomésticos de acuerdo con tus necesidades. **Hecha un vistazo a tu comercio de forma holística:** cuando compras nuevos equipos de refrigeración no sólo sus características juegan un papel importante, sino **DÓNDE** se colocan los sistemas de refrigeración en el comercio ya que afectan a la temperatura ambiente y se ven afectados por la misma. Por lo tanto, la ubicación de los dispositivos de refrigeración tiene un impacto directo sobre las necesidades de AC/BC.



Puedes encontrar información complementaria sobre la tecnología y el desarrollo del mercado en **la guía tecnológica**, puedes consultar la información sobre los reglamentos aplicables en **la guía sobre políticas**, y puedes obtener un conocimiento profundo de todos los temas anteriores, incluidas las recomendaciones sobre **QUÉ** equipo elegir, **DÓNDE** colocarlo mejor en el comercio y **CÓMO** utilizarlo de la manera más eficiente desde el punto de vista energético, a través de nuestro **curso de aprendizaje electrónico** personalizado para las necesidades especiales de los propietario de comercios de alimentación. Más información en: www.refnat4life.eu

ANTES DE TOMAR UNA DECISIÓN DE COMPRA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, EVALÚA TUS NECESIDADES:

¿Has identificado el número de productos y el volumen de almacenamiento correspondiente...

- ...que requieren 24 horas de refrigeración?
- ...que requieren menos de 24 horas de refrigeración? *No todas las bebidas necesitan 24h de refrigeración.*
- ...con una temperatura de almacenamiento entre -18 y -23°C?
- ...con una temperatura de almacenamiento entre 4 y 8°C? *Los productos lácteos como el queso o el yogur, entre otros, pertenecen a esta categoría.*
- ...con una temperatura de almacenamiento entre 8 y 12°C? *Las verduras y frutas, entre otras, pertenecen a esta categoría.*

ANTES DE TOMAR UNA DECISIÓN DE COMPRA DE ELECTRODOMÉSTICOS DE AC/BC, EVALÚA TUS NECESIDADES:

¿Has identificado todas las fuentes que influyen en la temperatura de tu comercio?

- Comprueba si la luz solar directa cae sobre los electrodomésticos. *Minimízala para reducir la carga y los costes energéticos.*
- Cantidad de clientes de promedio y en hora punta. *Ten presente más gente trae más calor.*
- Conducción de calor a través de paredes y techos. *Mejora el aislamiento: reduce la transferencia de calor y la fuga de refrigeración.*
- Dispositivos eléctricos. *Instala electrodomésticos de bajo consumo y asegurar una ubicación óptima. Ten presente que algunos electrodomésticos añaden calor a la tienda.*
- Ventilación de la tienda. *La ventilación reduce la acumulación de calor y la carga de los electrodomésticos.*

ANTES CONTRATAR, RECUERDA REVISAR ESTOS ASPECTOS DEL DISPOSITIVO QUE DESEAS:

- Etiqueta de eficiencia energética. *Lo ideal es que quieras la categoría A, mínimo B, evitar la C o inferior.*
- Tipo de refrigerante. *Busca refrigerantes naturales como R290, R600a, R744 (CO2).*
- Consumo de energía anual. *cuanto más bajo, mejor.*
- Características adicionales de los electrodomésticos que reducen el consumo energético. *Para los sistemas de refrigeración, por ejemplo, busca cubiertas nocturnas, puertas, etc.*
- Calificaciones de tu proveedor de servicios. *Busca un proveedor de servicios establecido y certificado.*
- Considera una auditoría energética. *Implementar las recomendaciones de una auditoría a menudo resultan en ahorros mayores que su coste.*

