

Refrigerants, Naturally! for LIFE

REFRIGERAÇÃO SUSTENTÁVEL PARA AS PEQUENAS LOJAS DE
RETALHO ALIMENTAR DA EUROPA

ESCOLHER O EQUIPAMENTO CERTO - LISTA DE VERIFICAÇÃO

PARA APARELHOS DE REFRIGERAÇÃO, AR CONDICIONADO E BOMBAS DE

Com esta lista de verificação, o seu **processo de tomada de decisão** sobre novos aparelhos de refrigeração, ar condicionado e bombas de calor (RACHP) tornar-se-á muito **mais fácil!** Escolher o equipamento certo é importante tanto por razões ambientais como económicas, pois reduzirá as emissões de gases com efeito de estufa e poupará custos ao planear novos aparelhos de acordo com as suas necessidades. **Veja a sua loja de forma holística:** ao adquirir novos aparelhos de refrigeração não só as características e recursos dos aparelhos desempenham um papel, mas também ONDE os sistemas de refrigeração são colocados na loja, pois afectam a temperatura ambiente e são afectados pela mesma. Por conseguinte, a localização dos seus aparelhos de refrigeração tem um impacto directo nas suas necessidades de AC / HP.



Informações complementares sobre tecnologia e desenvolvimentos de mercado podem ser encontradas no **guia de tecnologia**, informações sobre os regulamentos mais relevantes podem ser consultadas no **guia de política**, e conhecimento profundo sobre todos os tópicos acima, incluindo recomendações sobre QUE equipamento escolher, ONDE colocá-lo na loja e COMO utilizá-lo com maior eficiência energética pode ser obtido através do nosso **curso e-learning** personalizado para as suas necessidades especiais como proprietários de lojas. Mais informações em: www.refnat4life.eu

ANTES DE TOMAR UMA DECISÃO DE COMPRA DE APARELHOS FRIGORÍFICOS, AVALIE AS SUAS NECESSIDADES:

Identificou o número de produtos e o respectivo volume de armazenamento...

- ... que requerem refrigeração 24h?
- ... que requerem menos de 24h de refrigeração?
Dica: Nem todas as bebidas precisam de refrigeração 24h.
- ... com uma temperatura de armazenamento entre -18 e -23°C?
- ... com uma temperatura de armazenamento entre 4 e 8°C?
Dica: Os produtos lácteos como o queijo ou iogurte, entre outros, pertencem aqui.
- ... com uma temperatura de armazenamento entre 8 e 12°C?
Dica: Legumes e frutas, entre outros, pertencem aqui.

ANTES DE TOMAR UMA DECISÃO DE COMPRA DE APARELHOS AC / HP, AVALIE AS SUAS NECESSIDADES:

Identificou todas as fontes que **influenciam a temperatura na sua loja?**

- Verifique se a luz solar directa cai sobre os seus electrodomésticos.
Dica: Minimize a luz directa do sol para reduzir a carga e os custos de energia.
- Quantidade de clientes em média e na hora de ponta.
Sugestão: Mais pessoas trazem mais calor.
- Condução de calor através de paredes e telhados.
Sugestão: Um melhor isolamento reduz a transferência de calor e o empréstimo de arrefecimento.
- Aparelhos eléctricos.
Dica: Alguns aparelhos acrescentam calor à loja, instale aparelhos eficientes em termos energéticos e assegure uma localização óptima.
- Ventilação da loja.
Dica: a ventilação da loja é melhorada: A ventilação reduz a acumulação de calor e a carga nos seus electrodomésticos.

ANTES DE CONTRATAR, LEMBRE-SE DE VERIFICAR O APARELHO DESEJADO:

- Rótulo de eficiência energética.
Dica: O ideal é querer a categoria A, mínimo B, evitar C ou inferior.
- Tipo de refrigerante.
Sugestão: Procure refrigerantes naturais tais como R290, R600a, R744 (CO₂).
- Consumo anual de energia.
Sugestão: quanto mais baixo, melhor.
- Características adicionais do aparelho redutor de energia.
Dica: Para sistemas de refrigeração, por exemplo, procurar coberturas nocturnas, portas, etc.
- Qualificações do seu fornecedor de serviços.
Sugestão: Procure um prestador de serviços estabelecido e certificado.
- Considere uma auditoria energética
Dica: As recomendações de uma auditoria resultam frequentemente em poupanças superiores ao seu custo.

