

## Eficiencia Energética - Cocina

# Mantener limpios y libres de obstáculos los artefactos y equipos de cocina

Consiste en mantener limpios y despejados los artefactos y equipos de cocina, como hornos, cocinas, placas y baño maría, evitando suciedad u obstrucciones que afecten su funcionamiento. En el caso de equipos que usan leña, se debe considerar además la limpieza y revisión periódica del cañón o ducto de evacuación de humos. Esta medida ayuda a mejorar el rendimiento de los equipos, reducir consumos innecesarios y disminuir riesgos en la operación.

## Lineamientos técnicos

Se recomienda realizar aseo y mantención de los equipos de cocina según las indicaciones del fabricante, utilizando productos apropiados y personal capacitado. También conviene contar con un procedimiento interno para limpieza, revisión y uso seguro de los equipos, reforzado con capacitación y señalética.

## Beneficio

### 1. Mejora el rendimiento de los equipos

Favorece un funcionamiento más eficiente y evita sobreexigir los artefactos.

Tipo: Económico / Ambiental

### 2. Reduce consumos innecesarios

Ayuda a disminuir pérdidas de energía asociadas a suciedad o mal funcionamiento.

Tipo: Económico / Ambiental

### 3. Disminuye riesgos en la operación

Ayuda a prevenir incendios y problemas por gases molestos o tóxicos.

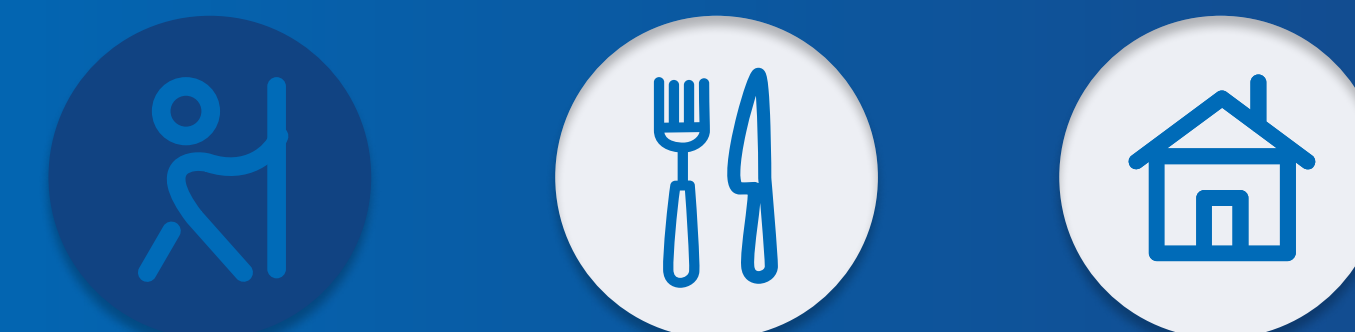
Tipo: Social / Ambiental

### 4. Prolonga la vida útil de los equipos

Favorece un uso más seguro y una mejor mantención en el tiempo.

Tipo: Económico / Ambiental

## Aplica en:



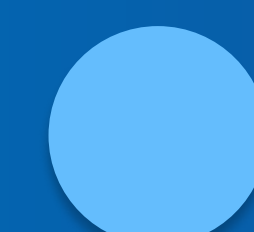
Energía



## Tipo de Gestión



## Dificultad de Implementación



## Nivel de Inversión



## Orientación

Procedimiento interno de limpieza y mantención, incorporado a las rutinas de cocina y complementado con revisión técnica cuando corresponda.

## Más información

ASOCIACION CHILENA DE  
SEGURIDAD