

Eficiencia Energética - Cocina

Mantener cerradas las puertas de equipos de frío (refrigeradores y freezers)

Consiste en mantener cerradas las puertas de refrigeradores y freezers el mayor tiempo posible, evitando aperturas innecesarias o prolongadas. Esta práctica reduce la pérdida de frío, mejora el desempeño del equipo y disminuye el consumo energético en cocinas y áreas de almacenamiento de alimentos.

Lineamientos técnicos

Se recomienda minimizar la frecuencia y duración de apertura de puertas en refrigeradores y freezers, ya que cada apertura genera pérdida de frío y obliga al equipo a trabajar más para recuperar la temperatura. También es importante mantener sellos y burletes en buen estado para evitar fugas de aire frío.

Beneficio

1. Reduce el consumo energético

Evita pérdidas de frío y disminuye el esfuerzo del equipo para recuperar la temperatura.

Tipo: Económico / Ambiental

2. Mejora el desempeño del equipo

Permite mantener temperaturas más estables y un funcionamiento más eficiente.

Tipo: Económico

3. Prolonga la vida útil del equipo

Disminuye el desgaste del compresor y otros componentes.

Tipo: Económico

4. Favorece la inocuidad de los alimentos

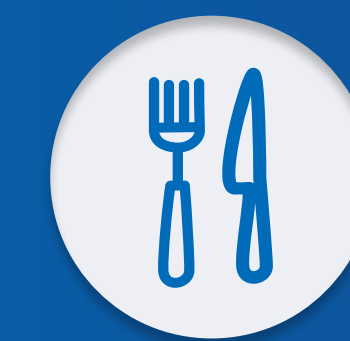
Mantener temperaturas estables ayuda a conservar mejor los alimentos.

Tipo: Social / Ambiental

Orientación

Ordenar previamente los productos dentro del equipo para encontrarlos rápido, evitar aperturas innecesarias o prolongadas y revisar periódicamente el estado de sellos y bisagras. En cocinas de uso intensivo, conviene reforzar esta práctica mediante capacitación y rutinas internas.

Aplica en:



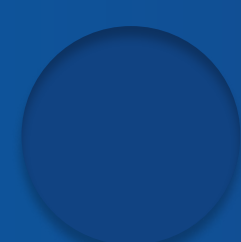
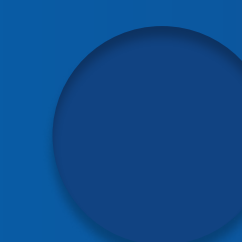
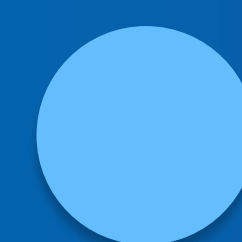
Energía



Tipo de Gestión



Dificultad de Implementación



Nivel de Inversión



Más información
[CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA](#)