

El Servicio De Alimentación Consume Mucha Energía...

Así se distribuye la energía



Energía Inteligente



Refrigeración
6%



Iluminación
13%



Limpieza
18%



Calefacción y Aire Acondicionado
28%



Preparación de Alimentos
35%

CONSEJOS OPERACIONALES SIN COSTO PARA AHORRAR ENERGÍA Y DINERO

Refrigeración

Si no tiene cortinas de hule en tiras para las entradas de los refrigeradores y congeladores, puede estar gastando cuatro veces más en costos de energía al almacenar las cajas.

- Reemplace las empaquetaduras gastadas en enfriadores y congeladores y asegúrese de que las puertas automáticas funcionen y cierren herméticamente.
- Limpie mensualmente las bobinas de los condensadores para usar la cantidad apropiada de refrigerante.
- Revise si se necesita reemplazar el aislamiento en las líneas de succión, ya sea que falte o esté deteriorado.
- Mantenga libres y sin bloquear los ventiladores de evaporación en los enfriadores y congeladores.
- Asegúrese de que las cortinas de hule estén en buenas condiciones, y manténgalas en su posición mientras surte el enfriador.
- Revise el reloj de tiempo del descongelado. Asegúrese de que esté puesto al tiempo apropiado.

Iluminación

Las luces compactas fluorescentes (CFL) consumen de 75% a 80% menos energía que las incandescentes.

- Cuando sea posible reemplace luces incandescentes con fluorescentes que producen la misma cantidad de luz pero usan sólo el 25% de energía.
- Apague las luces cuando no se necesiten, especialmente las luces de letreros, menús y luces decorativas soffits. También apague las luces de bodegas, cuartos de descanso, pasillos y baños.
- Mantenga limpios los focos, accesorios de iluminación y difusores.
- Reduzca o elimine la iluminación innecesaria en interiores, exteriores y estacionamiento cuando su local esté cerrado.
- Asegúrese de que los controles de luz funcionen y estén programados apropiadamente.
- Apague las luces de las campanas de escape cuando el equipo debajo de ellas esté apagado.

Limpieza

Una llave que gotea puede desperdiciar hasta 2,000 galones de agua al año.

- Reduzca el uso de agua caliente en la cocina y en la limpieza del local.
- Caliente el agua del lavaplatos justo a la temperatura requerida. Lo estándar es:
 - 140°F para lavar
 - 160°F para enjuagar con fuerza
 - 180°F para el enjuagado final
- Quite la cal y escamas acumuladas en la superficie del quemador que calienta el lavaplatos (heat exchanger), tuberías y depósito.
- Revise el aislamiento de los tanques y tuberías de agua caliente.
- Asegúrese de que el lavaplatos esté totalmente lleno, para aprovechar mejor el uso de agua, el detergente y la energía requerida para calentar el agua.
- Apague los calentadores del tanque y bombas de recirculación de agua caliente cuando no haya nadie en su establecimiento.

Calefacción y Aire Acondicionado

El enfriar su local a 73°F usa 15% más energía que si se enfría a 78°F. Cada 1° de enfriamiento equivale a 3% de aumento en el uso de energía.

- Use las temperaturas recomendadas. 78°F para enfriar y 68°F para calentar. En la noche, ajuste los termostatos a 55°F para calentar y 90°F para enfriar.
- Apague los ventiladores cuando el local esté desocupado.
- Limpie y mantenga con regularidad los filtros, bandas, bobinas y soportes.
- Asegúrese de que no hay fugas en las líneas de refrigeración.
- Apague las campanas de escape cuando el equipo debajo de ellas esté apagado.
- Cierre las ventilas o selle las áreas donde no se necesite ni enfriar ni calentar el ambiente.
- Cubra las ventanas donde dé el sol para reducir la energía requerida para enfriar.

Preparación de Alimentos

Si baja las tapaderas y cubre los sartenes para guisar y calderas para cocinar al vapor (steam kettles), ahorrará hasta un 40% de energía.

- Implemente un programa para encender y apagar todo el equipo.
- Reduzca el exceso de calor que se pierde, vigilando el tiempo de precalentado y temperaturas de cocimiento. Cocine los alimentos en las mayores cantidades posibles.
- Caliente sólo a la temperatura requerida; no ponga los termostatos en alta temperatura tratando de cocinar más rápidamente.
- Apague el equipo cuando no se use. La mayoría de los equipos toman menos de 15 minutos para precalentarse.
- Mantenga limpio el equipo. La acumulación del carbón y la grasa hacen que su equipo cocine con dificultad y use más energía.
- Determine un horario regular de mantenimiento para su equipo. Programe el servicio de seguridad y ajuste según sea necesario.

Todos los ahorros proyectados reflejan cálculos promedio basados en información publicada por fuentes respetables. Los ahorros que se obtienen individualmente dependen de la localización donde se encuentre el establecimiento, el tipo y condición del equipo, usos particulares de operación y otros factores.



A Sempra Energy utility®



A Sempra Energy utility™



An EDISON INTERNATIONAL® Company



socalgas.com (search "SERVICIO DE ALIMENTOS")

sdge.com/foodservice

sce.com/ctac

fishnick.com