

EN ESTA EDICIÓN

Medidas sin coste para el ahorro de energía

Guía de cocinas comerciales e industriales

¿USTED LO SABIA?

Las partículas respirables que se presentan en la atmósfera de nuestras ciudades en forma sólida o líquida (polvo, cenizas, hollín, partículas metálicas, cemento y polen, entre otras) están divididas según el tamaño de la partícula en cuestión. Las partículas de 10 µm o 10 micrómetros se denominan PM10 y a la fracción respirable más pequeña, PM2,5. Estas últimas están constituidas por aquellas partículas de diámetro aerodinámico inferior o igual a los 2,5 micrómetros, es decir, son 100 veces más delgadas que un cabello humano.

TENDENCIAS DEL MERCADO



El crecimiento de la industria de la automatización de los sistemas de edificios

Haga clic aquí para agrandar la imagen y obtener más información.

Los propietarios de edificios están adoptando tecnologías para ayudar a administrar los recursos de sus edificios por varios motivos. El diseño inteligente de edificios proporciona a los propietarios y administradores no solo un control completo de sus recursos, sino también una variedad de otros edificios.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

PREGUNTA: ¿Realizando un correcto mantenimiento preventivo, puedo ahorrar energía?

RESPUESTA: La respuesta a esta pregunta es, definitivamente sí. Uno de los beneficios que más se han documentado es como el mantenimiento preventivo y proactivo en los sistemas de calefacción, aire acondicionado y ventilación han afectado a la eficiencia energética. En cientos de comprobaciones que se han realizado en edificios de todo tipo, en los cuales se han ejecutado los adecuados servicios de mantenimiento preventivo, y sobretodo, proactivo, las mediciones nos han determinado la existencia continua de ahorros energéticos en las instalaciones de entre un 10% a un 30% del consumo de estos equipos, comparándolos con unidades que se encuentran operando con mantenimientos preventivos llevados a su mínima expresión o ejecutados en forma temporal y estacionaria.

CONTÁCTENOS

mh INDUSTRIAS
 AVDA ROMA 12
 08290 CERDANYOLA DEL VALLES
 BARCELONA
 Teléfono: 902.151.296
info@mhindustrias.com
www.mhindustrias.com

mh INDUSTRIAS

Apreciado/a,

El verano ya está aquí, lo que significa que sus sistemas de aire acondicionado están probablemente a pleno rendimiento. A medida que las temperaturas continúan subiendo, también aumenta la demanda de refrigeración eficiente y efectivo de los equipos. Pero... ¿sabía que la carga de trabajo adicional de verano en sus sistemas de aire acondicionado podría llevar a costosos problemas, a menos que éstos se mantengan adecuadamente?

¡No deje que su relación con su sistema de aire acondicionado se complique este verano! Para obtener más información sobre los problemas a los que podrían enfrentarse sus sistemas de aire acondicionado si no tiene un mantenimiento adecuado, le presentamos el boletín de este mes. Y si tiene cualquier duda, [contáctese](#) con mh INDUSTRIAS y le atenderemos personalmente.

Medidas sin coste para el ahorro de energía

Existen algunas prácticas que suelen dar un óptimo resultado en el ahorro de energía. Por eso, a continuación le presentamos una relación de las mejores prácticas de los principales socios de ENERGY STAR que saben cómo ahorrar energía con solo invertir el tiempo y el trabajo habitual. Y recuerde: tenga un plan de cómo monitorear y mantener los ahorros para evitar un brusco crecimiento de los costes de energía.

Estas mejores prácticas se pueden aplicar a:

- Operaciones de mantenimiento.
- Iluminación.
- Equipos de oficina.
- Calefacción y refrigeración.
- Comunicación y educación.
- Ayuda externa.

Operaciones de mantenimiento

- Lleve a cabo una auditoría nocturna para averiguar qué consumos existen después de horas sin consumo.
- Mejore las prácticas de operación y mantenimiento revisando y manteniendo el equipo regularmente para asegurar su funcionamiento de forma eficiente.
- Optimice el tiempo de puesta en marcha, el tiempo de desconexión y las secuencias de operación de los equipos.
- Revise las prácticas de limpieza para reducir las horas que las luces se encuentran encendidas cada día.
- Realice el mantenimiento mensual de los equipos de calefacción y refrigeración para garantizar su funcionamiento eficiente durante todo el año.
- Revise y enfatice los resultados financieros y ambientales de un programa de mantenimiento preventivo para los principales sistemas y componentes.
- Establezca objetivos y una metodología para rastrear y recompensar las mejoras.
- Inspeccione visualmente el aislamiento de todas las tuberías, conductos y equipos para detectar daños (rasgaduras, compresión, manchas, etc.).



Fuente: Energy Star. [Haga clic aquí para seguir leyendo.](#)

Guía para cocinas comerciales e industriales

Las cocinas comerciales usan aproximadamente 2,5 veces más energía por metro cuadrado que cualquier otro tipo de espacio comercial.

El equipo de cocina comercial puede estar operando por horas y consumiendo grandes cantidades de energía. Por ejemplo, una freidora eléctrica podría generar un coste de casi 1.000 euros por año en electricidad, lo que implicaría aproximadamente un 50% del coste del agua que se gasta en la cocina de un restaurante.

El mantenimiento adecuado y el correcto uso de los equipos también contribuyen a generar ahorros significativos. Es importante reducir el tiempo de inactividad, realizar un buen uso de los equipos de carga de alimentos según su tipo y su tamaño, y hacer un óptimo mantenimiento y recalibración de los diferentes sistemas para reducir los tiempos y los costes de producción a largo plazo.

Ventilación de cocinas

La ventilación y la extracción de humos son, a menudo, el factor más importante en las cocinas comerciales en cuanto a control de la energía. Un pobre balance del aire o un mal diseño de la cocina puede permitir humos y calor que contaminen la área de preparación, provocando molestias en los empleados y altos registros de costes eléctricos asociados a la refrigeración de la zona.

Los extractores extraen los vapores y humos, así como el calor de los equipos de la cocina, para cumplir con la función a airear el ambiente de la cocina a cambio de aire exterior (también conocido como aire de renovación).

Los sistemas de extracción y ventilación de la cocina requieren que las unidades de aire de renovación estén en total equilibrio. Las cocinas más pequeñas pueden utilizar los sistemas existentes de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) como infraestructura de extracción y ventilación, pero mayoritariamente se requerirán sistemas dedicados a esta función específica.

Fuente: Energy Star. [Haga clic aquí para seguir leyendo.](#)



INICIATIVAS VERDES

ENERGÍA INTELIGENTE

ZONAS DE CONFORT

Copyright © 2017 Linc Services. Todos los derechos reservados

Copyright © 2017 mh INDUSTRIAS

Recibes esta newsletter porque mantienes o has mantenido relación con los servicios que ofrece mh INDUSTRIAS

Nuestra dirección es:

mh INDUSTRIAS
 Avda. Roma, 12
 Cerdanyola del Vallès, Barcelona 08290
 Spain

[Add us to your address book](#)

Aquí puede [cambiar sus ajustes para recibir los newsletters](#) o [darse de baja](#)

MailChimp