

Meubles frigorifiques

7 conseils d'économie d'énergie

Grâce à ces sept mesures, nous réduisons nos besoins en électricité pour la réfrigération et faisons baisser sensiblement nos coûts énergétiques. Participez!

1. Dégager les orifices de ventilation

Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés par des marchandises et indicateurs de prix. Enlevez immédiatement les étiquettes et papiers susceptibles d'obstruer ces orifices.

2. Respecter la hauteur d'empilage

Lors du chargement des meubles réfrigérés, respectez la hauteur (limite) de stockage. Évitez d'y charger une quantité excessive de produits. Le surplus de marchandise doit être apporté dans la chambre froide. Répartissez toujours les produits de manière égale dans les meubles bahuts, et vérifiez régulièrement leur répartition.

3. Ne pas charger de produits chauds

Laissez refroidir les aliments chauds par un passage en chambre froide; une fois la température cible atteinte, transférez la marchandise dans la vitrine de vente. Des produits chauds peuvent en effet perturber localement et de façon sensible la température de réfrigération de la banque réfrigérée ou de congélation – avec pour conséquence une hausse inutile de la consommation d'énergie et des coûts énergétiques.

4. Températures correctes

Réglez correctement la température, en fonction de la marchandise que vous mettez en place. Vous trouverez au verso des valeurs indicatives de températures optimales pour le stockage et la vente.

5. Protéger meubles et congélateurs

En-dehors des heures d'ouverture, n'oubliez jamais de fermer les rideaux de nuit des meubles réfrigérés et de protéger le bahut de congélation. Si votre vitrine frigorifique



possède des stores automatiques, vérifiez leur bonne fermeture à l'extinction des lumières.

6. Halte aux apports thermiques externes

Évitez d'exposer le meuble réfrigéré ou le congélateur (à glaces) au rayonnement direct du soleil. Déplacez-le ou donnez-lui de l'ombre. Installez les banques mobiles (congélateurs utilisés pour une action commerciale en magasin) de manière à ce qu'elles ne subissent pas de courant d'air et que son air chaud évacué ne soit pas pulsé dans d'autres meubles réfrigérés.

7. Signaler immédiatement les défauts

Signalez sans attendre au responsable de l'installation frigorifique les défauts, comme des joints de porte défectueux, un dysfonctionnement des mécanismes de fermeture des portes, le givrage du dispositif, des bruits de ventilateur inhabituels ou forts, le non-fonctionnement de la fermeture automatique des rideaux de nuit, voire le manque de couvercles et d'éléments de protection.



Conseils et compléments d'information

Orifice de ventilation et hauteur de stockage

Si des clients sèment le désordre dans le meuble de froid ou si le personnel surcharge les rayonnages dans l'urgence (au lieu de ramener la marchandise en chambre froide), il peut s'ensuivre une perturbation sensible de l'équilibre du froid dans le système. Ce qui semble être un problème visuel insignifiant est un obstacle à la bonne circulation de l'air. Le meuble ne produisant plus la puissance escomptée, la qualité des marchandises et les coûts de fonctionnement en sont affectés.

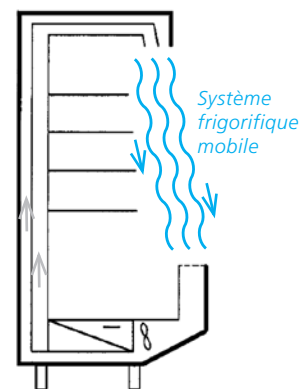


Figure: Pour se protéger, les systèmes frigorifiques dressent un invisible rideau d'air froid qui retient le froid à l'intérieur du meuble réfrigéré. Il garantit une température constante, réduit la consommation énergétique et les coûts de fonctionnement. (Fig.: RAVEL)

Veiller à installer correctement le mobilier

Les meubles réfrigérés mobiles (congélateurs utilisés pour des actions commerciales dans le magasin, congélateurs-bahuts) sont sans cesse déplacés et repositionnés. Assurez-vous en l'occurrence que l'air chaud évacué par ce mobilier mobile ne soit pas pulsé à l'intérieur d'autres meubles frigorifiques. Du reste, ceux-ci ne doivent pas se trouver au courant d'air, ni proches de bouches de soufflage de l'installation d'aération, car ces deux éléments détruisent le rideau d'air froid.

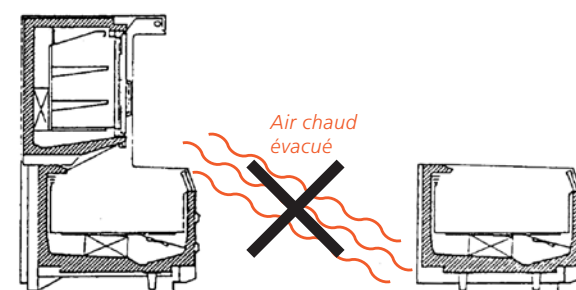


Figure: Installez les systèmes frigorifiques mobiles de manière à ce qu'ils ne pulsent pas d'air chaud à l'intérieur d'autres meubles réfrigérés. (Fig.: RAVEL)

Valeurs indicatives des températures	Stockage	Vente
Produits laitiers, crémiers et fromagers	3–5 °C	3–5 °C
Œufs	sans réfrigération	sans réfrigération
Légumes prêts à cuisiner, salade mêlée	3–5 °C	3–5 °C
Poisson, crustacés, mollusques	0–2 °C	0–2 °C
Viande	0–2 °C	3–5 °C
Pâtisserie, produits de boulangerie frais	3–5 °C	3–5 °C
Produits surgelés	-18 °C	-18 °C
Glaces, crèmes glacées	-22 °C / -25 °C	-20 °C / -22 °C
Fruits, légumes	8–13 °C	–
Fleurs coupées	6–10 °C	–
Plantes	13–15 °C	–

Réglage correct des températures

Refroidir des produits et marchandises, à des températures plus basses qu'il ne faut, relève inutilement le besoin en énergie et les coûts d'exploitation. Réglez la température à un niveau aussi élevé que possible et aussi bas que nécessaire. L'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires prescrit certaines températures pour différents aliments.

- ✓ Les coûts énergétiques croissent de 3% pour chaque degré de température abaissé.
- ⚠ Les congélateurs-bahuts et armoires de congélation doivent être généralement refroidis à -18 °C. Un sous-refroidissement à -24 °C requiert environ 20% d'énergie en plus.

Pour plus d'infos sur les économies d'énergie dans les installations et systèmes frigorifiques, rendez-vous sur www.froidefficace.ch.