



Più economia con il freddo

Acquistare con intelligenza frigoriferi professionali è alla portata di tutti. Basta sapersi orientare tra temperatura d'esercizio, consumi e certificazioni. Il vantaggio è che, così facendo, si risparmia

in evidenza

CALIBRATURA

Verificate le vostre esigenze per capire quali apparecchi frigoriferi vi servono. La potenza (e i consumi) degli apparecchi va commisurata alle esigenze di utilizzo dell'esercizio.

TEMPERATURE

Chiedete ai rivenditori di fiducia le caratteristiche tecniche e in particolare le temperature di compressione e di esercizio.

MANUTENZIONE

Effettuate una volta al mese la pulizia del compressore e mantenete sempre libere le bocchette di areazione. Il rischio è la rottura.

di Riccardo Oldani

Nel discusso pacchetto di incentivi per il risparmio energetico della Finanziaria 2009, prima modificato dal Governo e poi ripristinato con minime modifiche, pochi sanno che figura anche una detrazione fiscale per chi cambia un vecchio frigorifero o congelatore con uno nuovo a basso consumo energetico. Gli acquirenti possono detrarre il 20% della spesa sostenuta per l'acquisto di un apparecchio di classe A+ o superiori, fino a un massimo di 200 euro.

Ottima cosa, verrebbe da dire, salvo che il gestore di un locale difficilmente potrà godere del beneficio. Tutti gli apparecchi frigoriferi professionali, infatti, vetrine per gelati o pasticcerie, celle refrigerate per alimenti o bevande, sono esclusi dal provvedimento.

Un altro controsenso è il fatto che per i frigo professionali non vi sia una normativa sull'etichetta energetica, che indica i consumi all'acquirente, e manchi del tutto una politica di incentivi ambientali. Anche perché, secondo dati forniti dal settore Professional Indoor di Electrolux, in Italia gli apparecchi professionali hanno un consumo di acqua ed energia pari a quello di 65

milioni di frigo domestici. «Anche se in realtà - dice Pierfrancesco Fantoni, esperto frigorista e

creatore del portale www.interfred.it - esiste a livello europeo una certificazione volontaria, Eurovent, che definisce determinati standard energetici per i refrigeratori commerciali».

Attenzione alla componentistica

Nel frattempo come fa un gestore a capire se il prodotto che sta acquistando sia qualitativamente all'altezza e garantisca consumi efficienti? «Uno dei criteri di valutazione più efficaci è verificare la provenienza della componentistica - spiega Giuseppe Bisagno, ingegnere e docente dei corsi di formazione del Centro Studi Galileo, cui fa capo l'Associazione italiana dei tecnici del freddo - . Se compressore e condensatore sono prodotti in Cina è probabile che siano di qualità inferiore, realizzati con materiali di seconda scelta riducendo al minimo i costi industriali». Il compressore, per esempio, può essere prodotto con cinque tipi diversi di avvolgimenti elettrici. Un avvolgimento di minor qualità è testato per picchi di temperatura fino a

In alto, la vetrina Visual di Frigomeccanica, per gelati e pasticceria, con illuminazione a Led e riserva sottopiano.



.....
 Fiorentina di Bocchini: vetrine per esporre a tutto spazio, sfruttando anche i vani inferiori, generalmente utilizzati per i gruppi motore.

105° C, quelli migliori arrivano a 185° C. Ora, siccome il compressore è la parte dell'impianto di refrigerazione che più si riscalda, è ovvio che una temperatura di esercizio di 185° C garantisce un'affidabilità di gran lunga maggiore.

Sì, ma dato che anche il più scafato dei gestori non ha le competenze di un tecnico, come fa a verificare questi particolari? «Lo può capire

- spiega Bisagno - dai dati forniti dal costruttore o dal rivenditore, a cui deve sempre chiedere almeno due cose: la temperatura di compressione e la temperatura di esercizio di un apparecchio». La prima è indicativa dei consumi: se il fluido frigorifero impiegato nell'impianto viene fatto per esempio espandere a una temperatura di -10° C il consumo energetico sarà molto superiore rispetto a un altro apparecchio con temperatura di espansione a -5° C. «Per la temperatura di esercizio pensiamo ai frigoriferi domestici a una, due o tre stelle - dice Bisagno -. I primi hanno un funzionamento ideale a una temperatura ambiente di 27° C, i secondi a 33° C e quelli a tre stelle a 42° C. In un ambiente come quello della cucina che tende a surriscaldarsi, quelli a tre stelle garantiscono quindi una migliore efficienza. La stessa cosa vale per i frigo professionali: i produttori devono indicare la temperatura ideale di esercizio, e più questa è bassa minori saranno le performance della macchina». Un altro criterio è verificare le certificazioni. La sigla CE sulla macchina garantisce la rispondenza alle normative europee in fatto di sicurezza, consumi e affidabilità. I marchi più importanti, che esportano in tutto il mondo, sono obbligati a certificare i loro prodotti anche per i mercati

extraeuropei, con una garanzia in più di qualità. Ifi, per esempio, ha ottenuto per tutti i prodotti la certificazione Gost Standard per la Russia e Etl per il Nord America. E Irinox ha sottoposto i suoi prodotti alle verifiche di importanti enti certificatori mondiali, come Ul, Nf e Vision 2000.

La manutenzione, aspetto chiave

Il compressore va pulito una volta al mese applicando l'aspirapolvere alla bocchetta di aerazione per rimuovere lo sporco che, se si accumula, può surriscaldare e alterare le prestazioni della macchina, fino al rischio di rottura. E poi occorre lasciare libere le bocchette di aerazione: la loro dimensione è calcolata dal produttore secondo le necessità di ventilazione della macchina. Se vengono ostruite, si ha una perdita di efficienza, che si traduce in più energia elettrica consumata e in bollette più salate. «Il fatto è - dice Fantoni - che c'è poca conoscenza da parte degli utenti. Pochi sanno che, con spesa minima e zero manutenzione, in un bar si può sfruttare l'energia termica prodotta dal frigo per riscaldare l'acqua, anche a 45 e perfino a 60° C, per alimentare la macchina del caffè». Basterebbe chiedere al proprio installatore e trasformare in un risparmio quella che di solito è una spesa. □

*in breve***TUTTA LA QUALITÀ DELL'ACCIAIO
PER I FRIGORIFERI GASPARINI**

• Tutte le celle di Gasparini Frigoriferi sono realizzate interamente in acciaio inox 18/10 Aisi 304, il massimo della qualità, che viene impiegato sia per l'esterno sia per l'interno. Isolate con poliuretano espanso ecologico, sono inoltre realizzate con angoli arrotondati all'interno per facilitare la pulizia. Vetrine, celle e tutti gli elementi si integrano con quelli del banco secondo diversi moduli di lunghezza, per realizzare soluzioni su misura, a partire da 55 cm per arrivare a 4 m con otto vani refrigerati. Le vetrine possono avere refrigerazione statica o ventilata e sbrinamento automatico ciclico a inversione di ciclo. www.gasparinifrigoriferi.it

**L'ESTREMA CURA DEI PARTICOLARI
DI ARTIGIANA ARREDAMENTI**

• Artigiana Arredamenti, azienda di Teramo, realizza arredi e allestimenti su misura, secondo un sistema di lavoro artigianale che impiega però tecnologie avanzate e crea un ambiente studiato nei dettagli secondo una concezione sartoriale. Gli impianti di refrigerazione sono scelti con attenzione da fornitori esterni secondo criteri di qualità e affidabilità documentati, sulla base di certificazioni e di test sui prodotti. Le soluzioni proposte sono valutate insieme al cliente per verificare le sue esigenze operative. I sistemi chiavi in mano di Artigiana Arredamenti hanno la certificazione Iso 9001. In particolare, per quanto riguarda i sistemi di refrigerazione il loro inserimento nell'arredo tiene conto di aspetti stilistici, qualitativi e compositivi, per ottenere un insieme che privilegi contemporaneamente l'estetica e il corretto funzionamento dei macchinari. www.artigianaarredamenti.com

in breve

4 STAGIONI IFI SI TRASFORMA CON UN PULSANTE

• Grazie a un semplice pulsante di commutazione, la vetrina diventa alternativamente vetrina gelato con temperatura regolabile (-14° - 18° C) o vetrina pasticceria-snack con temperatura regolabile (+2° +8° C) e umidità relativa di almeno il 70%. La tecnologia si applica a tutte le linee di vetrine prodotte da Industrie Ifi (nella foto a destra 4 Stagioni Special). Certificata con marchio CE, come tutti i prodotti dell'azienda marchigiana, viene sottoposta a una serie di collaudi di qualità in due camere climatiche, in cui vengono riprodotte condizioni estreme di temperatura e umidità. www.industrieifi.it



PRIMA FRIGOMECCANICA PROFESSIONALE PER GELATI



• La vetrina per gelati e pasticceria Prima di Frigomeccanica è certificata con marchio CE, che garantisce il rispetto delle direttive europee in ordine alla sicurezza, alla bassa tensione, alla compatibilità elettromagnetica e alle norme igieniche. Durante il processo produttivo e soprattutto nella fase finale, i componenti, il sistema di refrigerazione e gli impianti elettrici vengono sottoposti a test di collaudo, i cui risultati sono inseriti nella documentazione del prodotto. www.frigomeccanica.com

IRINOX CP MULTI, TRE IN UNO



• CP Multi è il nuovo conservatore di Irinox che può lavorare a temperatura positiva (0/15° C), negativa (0/-30° C) o in funzione cioccolato a 14/15° C e bassa umidità (40/50%). È dotato di un sistema di controllo della ventilazione per uniformare la temperatura e di controllo dell'umidità con sei livelli di impostazione. Ha inoltre un sistema multi compressore che consente un rapido ripristino della temperatura a ogni apertura di porta. www.irinox.com

DESIGN PININFARINA PER LA B45 DI BOCCHINI



• B45 è stata progettata da Pininfarina per Bocchini. Si tratta di una nuova vetrina multitemperatura per gelateria, pasticceria e gastronomia che celebra i 45 anni d'attività dell'azienda. Il sistema d'illuminazione è a Led per non alterare la temperatura interna, mentre uno speciale meccanismo di apertura oleodinamico permette un comodo accesso all'interno per migliorare l'esposizione dei prodotti. Particolarmente curata la parte frigorifera, con l'adozione di tecnologia ventilata e sbrinamento automatico. www.bocchini.it

PER ORION 365 DESMO TECNOLOGIA GRIFFATA DUCATI



• È griffata Ducati la vetrina Orion 365 Desmo, parte di una serie che comprende altri due modelli. È altamente tecnologica, con la possibilità di regolare le temperature da -20° a +20° C, controllo digitale istantaneo di tutte le parti critiche di refrigerazione e mensola di servizio a scomparsa. Da segnalare che i test di controllo vengono effettuati su ogni pezzo e riguardano 18 parti critiche e 42 punti di collaudo. www.orionstyle.it