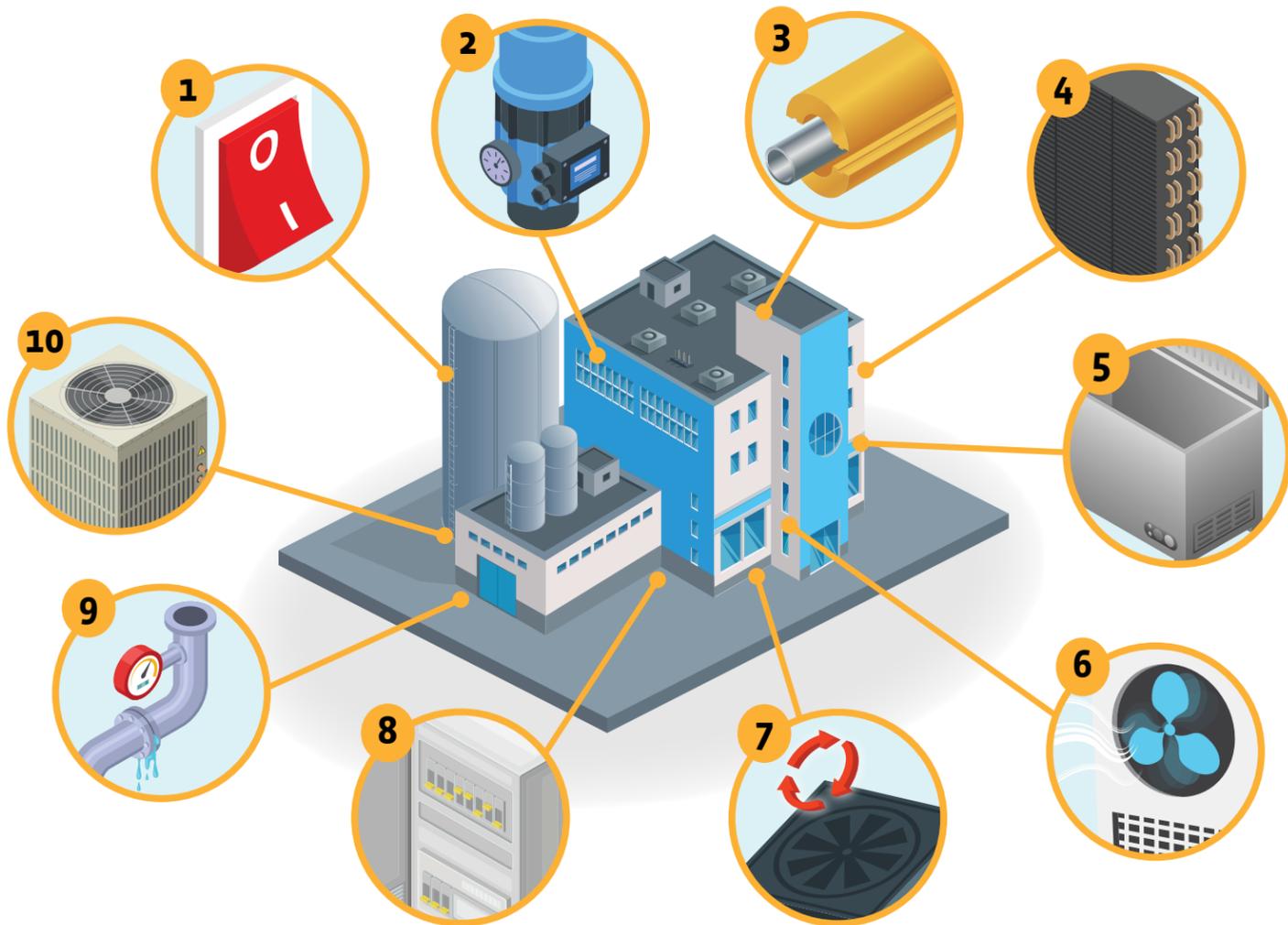


CONSEJOS DE AHORRO ENERGÉTICO PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Hay muchos pasos de bajo costo que se pueden tomar para reducir el consumo de energía y controlar los costos. Algunas mejoras son elegibles para incentivos económicos por parte del Energy Trust of Oregon.



1 Apague los equipos que no se estén utilizando

2 Optimice la presión y la reducción de flujo

Minimice la presión y el flujo al nivel más bajo sin perder efectividad. Esto es aplicable para aire comprimido, líquido bombeado, y sistemas de soplado.

3 Mejore el aislamiento

Mantenga la temperatura del agua caliente, líneas de vapor, equipos de procesamiento, exterior del edificio, etc.

4 Limpie el sistema de climatización o HVAC, condensadores de refrigeración, y bobina de evaporación

Mejore la transferencia de calor al reducir contaminantes como tierra, escamas, y fibra de algodón.

5 Optimice la succión de refrigeración y la presión de condensación

6 Ajuste la frecuencia de la descongelación a vapor

Controle el balance entre los ciclos de refrigeración y descongelamiento, minimice la formación de hielo y mejore la transferencia de calor.

7 Module los ventiladores de los evaporadores y condensadores

Ajuste la velocidad o los ciclos entre encendido y apagado cuando se alcance la temperatura necesaria.

8 Controles de luz automáticos

Programa la iluminación durante las horas de trabajo, y si es posible, instale sensores de movimiento y ocupación.

9 Repare filtraciones y disminuya fugas de aire

Las filtraciones y las fugas de aire pueden ocurrir dentro de: compresores de aire, espacios refrigerados, y estructuras de edificios.

10 Optimice la configuración del sistema de climatización o HVAC

Aumente los puntos de enfriamiento y disminuya los puntos de calentamiento en el edificio durante las horas de trabajo y optimice sus ahorros, controle el balance entre la entrada y salida de aire.

Para aprender más sobre incentivos económicos para mejoras de sistemas de riego visite energytrust.org/industry