



La gestion du froid

Les métiers alimentaires sont particulièrement concernés par la production de froid...

REPÈRES

La production de froid (pour la conservation) représente jusqu'à **50 % de votre facture d'électricité.**

LE SAVEZ-VOUS ?

Le décret n° 92-1271 du 7 décembre 1992 modifié relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques impose la vérification annuelle

de l'étanchéité des installations, interdit l'évaporation de ces fluides dans l'atmosphère et impose leur récupération en cas de vidange.

NOS CONSEILS ET GESTES SIMPLES

- Refermez rapidement votre chambre froide, éteignez la lumière et réglez la température. Informez vos salariés sur ces gestes simples permettant d'éviter les déperditions de froid.
- Protégez les vitrines réfrigérées des pertes de froid en installant des panneaux coulissants pour la nuit.
- Évitez de placer les appareils produisant du froid dans des pièces chaudes ou près d'appareils produisant de la chaleur.
- Les grilles situées à l'arrière de ces appareils doivent être bien ventilées, sinon la consommation peut doubler.
- Choisissez un matériel adapté à vos besoins (puissance du compresseur).
- Comme pour les autres matériels, il est recommandé de faire diagnostiquer votre installation frigorifique pour choisir un matériel adapté à votre consommation.
- Optez pour un fournisseur ayant le **label Qualiclimafroid**, cela signifie qu'il s'engage à respecter les contraintes liées à l'hygiène, la sécurité et l'environnement, qu'il est couvert par un contrat d'assurance responsabilité civile et décennale et qu'il est habilité par autorisation préfectorale à manipuler les fluides frigorigènes. Ces qualifications sont conformes aux normes NF-EN45012

POUR ALLER PLUS LOIN !

www.qualiclimafroid.com

Site de l'association Qualiclimafroid.