

Ahorra energía y cuida tus equipos de refrigeración



Consejos prácticos para reducir consumos, evitar gastos innecesarios en tu factura y cuidar los equipos que hacen parte de tu día a día.

Aplica a pequeños comercios como: Panaderías, restaurantes, tiendas, minimercados, carnicerías, fruver y heladerías.

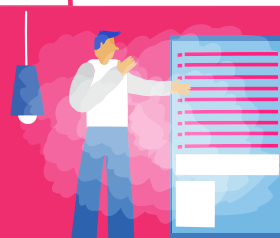
Usa mejor la energía, protege tus equipos y reduce gastos innecesarios en tu negocio.

4 acciones para ahorrar energía en tu negocio

Cuida el equilibrio entre el frío y el calor



Ubica los equipos de refrigeración lejos de hornos, estufas o zonas expuestas al sol.



Limpia periódicamente las rejillas de ventilación y revisa los sellos de las puertas.

Aprovecha mejor el calor durante la preparación



Realiza la cocción por tandas para aprovechar el calor generado.



Evita abrir hornos o equipos de cocción de manera innecesaria.

Conserva mejor el frío de tus productos

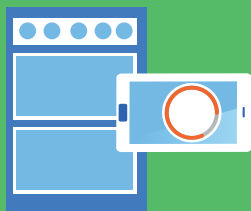


Organiza los productos dentro de las neveras para encontrarlos fácilmente.



Nunca almacenes alimentos calientes: incrementan el consumo de refrigeración.

Haz una revisión rápida antes de cerrar



Revisa la temperatura de refrigeración y que las puertas queden bien cerradas.



Verifica que los equipos auxiliares queden apagados.

Ahorra energía

TU CHECKLIST RÁPIDO

- ☒ Nevera con espacio libre detrás y a los lados.
- ☒ Rejillas y exterior de los equipos limpios.
- ☒ Sellos o cauchos de las puertas en buen estado.
- ☒ Temperatura interna revisada (0°C - 4°C si aplica).
- ☒ Horno (si aplica) con ventilación adecuada y horario ajustado.

Descarga o imprime esta guía y descubre acciones sencillas para usar mejor la energía **en tu negocio.**



#CuidaTuEnergía

enel