

Oszczędne i przyjazne urządzenia chłodnicze

Wiadomości Handlowe 16.11.2008.

Urządzenia chłodnicze stanowią istotną część wyposażenia sklepu spożywczego, niezależnie od tego czy chodzi o mały obiekt, czy o supermarket. Dobór konkretnych rozwiązań z tego zakresu zależy oczywiście od wielkości placówki. Zawsze rzutuje on jednak nie tylko na koszty inwestycyjne, ale także na koszty eksploatacyjne.

Podstawową rolą urządzeń chłodniczych jest zapewnienie właściwych warunków dla przechowywanych i ekspozycyjnych produktów. Nie bez znaczenia są również: prostota i wygoda obsługi, niezawodność i trwałość mebli chłodniczych, a także ich estetyka i mała uciążliwość dla otoczenia.

Jakość rodzi jakość

Jakość urządzeń chłodniczych i ich właściwa eksploatacja mają kluczowe znaczenie dla jakości i bezpieczeństwa przechowywanych towarów. Nie każdy model zapewni: spełnienie wymogów HACCP, wyrównaną temperaturę i dokładną jej regulację, wysoką wilgotność (istotną dla produktów świeżych), ograniczenie strat towaru, mniejsze koszty prądu i utylizacji czy przyczyni się w ostatecznym rozrachunku do wzrostu zaufania i zadowolenia klientów. Fachowcy polecają meble chłodnicze z automatycznymi urządzeniami rejestrującymi temperaturę. Umożliwiają one m.in. zdalne powiadomianie o alarmach i nie wymagają obsługi ze strony personelu.

Gdzie szukać oszczędności?

Pomocą w udzieleniu odpowiedzi na tak postawione pytanie niech będzie analiza przedstawiająca roczną strukturę zużycia energii w typowym sklepie spożywczym. Okazuje się, że wydatki na wentylację i klimatyzację stanowią 10 proc. wszystkich wydatków związanych z energią elektryczną, na oświetlenie zewnętrzne i wewnętrzne kolejne 10 proc., na ogrzewanie 25 proc., a na chłodnictwo aż 40 proc.

Nieraz taniej znaczy drożej

W ograniczaniu zużycia energii i jej strat pomagają zastosowanie zaawansowanych technologicznie urządzeń chłodniczych i systemów sterowania. To nie są najtańsze rozwiązania, ale tani zakup nie zawsze oznacza niższy koszt całkowity. – Efekty zastosowania takich urządzeń często trudno dostrzec na pierwszy rzut oka, są jednak widoczne na rachunku za energię elektryczną – podkreśla Andrzej Szymanik, koordynator sprzedaży w firmie Danfoss.

Wariantów jest kilka

Właściwa koncepcja dla różnej wielkości obiektów handlowych, trafiony dobór urządzeń i komponentów instalacji chłodniczej oraz korzystanie z wyrobów sprawdzonych dostawców i fachowego serwisu – to czynniki pozwalające na optymalizację kosztów ponoszonych przez użytkownika.

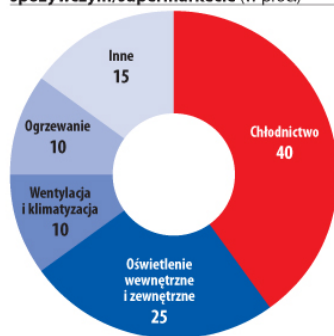
W sklepach spożywczych spotkać można dwa podstawowe warianty systemów chłodniczych – z agregatem wewnętrznym i z zewnętrznym. Zaletami mebli z wbudowanym agregatem są: proste i szybkie uruchamianie, łatwa zmiana aranżacji wnętrza (przesławianie), stosunkowo niska cena oraz brak elementów instalacyjnych na zewnątrz sklepu. Wady to: dodatkowe źródła ciepła na sali sprzedaży, hałas i wyższe zużycie energii.

Wariant z agregatem na zewnątrz oznacza: brak emisji ciepła wewnątrz sklepu, brak źródła hałasu na sali sprzedaży, wyższą efektywność, niższe zużycie energii oraz możliwość obsługi kilku sekcji urządzeń chłodniczych. Minusy to: wymagany fachowy montaż, hałas na zewnątrz sklepu oraz pogorszenie estetyki elewacji.



Jakość urządzeń chłodniczych i ich właściwa eksploatacja mają kluczowe znaczenie dla jakości i bezpieczeństwa przechowywanych towarów

Typowa roczna struktura zużycia energii w dużym sklepie spożywczym/supermarkecie (w proc.)



Źródło: Danfoss

oprac. gsz

Artykuł powstał w oparciu o tekst wykładu Andrzeja Szymanika z firmy Danfoss pt. „Oszczędne i przyjazne urządzenia chłodnicze”, przygotowanego na konferencję „Zasady aranżacji i wyposażenia sklepów” (Poznań, 16-17 września 2008)

Wiadomości Handlowe Nr 11(79) Listopad 2008

Link do artykułu: <http://wiadomoscihandlowe.pl/content/view/19250/9/>