

[Seminarios y Talleres](#)[Reenviar este Correo](#)[Suscribirse](#)[Imprimir](#)[Historico](#)

Boletín No.24

Consejos de uso eficiente de la energía

2008-11-28

### **Cámaras de conservación de congelados**

Las cámaras frigoríficas industriales, son instalaciones indispensables para mantener las buenas condiciones de congelación de los alimentos para su posterior utilización. Por tanto, es imprescindible que estas estructuras de conservación de congelados cumplan con las siguientes características:

- Dimensionar la instalación a las necesidades de la empresa.
- Adecuar la temperatura del producto y tiempo de conservación.
- Mantener limpios los evaporadores y condesadotes.
- Comprobar el funcionamiento de los ventiladores, tanto en el evaporador como en el condensador.
- Verificar que no se forme hielo en el evaporador.
- Observar señalizaciones de funcionamiento y avería en el cuadro eléctrico.
- Confirmar que los termostatos de control y regulación de temperatura estén en buen estado.
- Mantener un buen aislamiento (cierre hermético) y cortinillas flexibles.
- Independizar las cámaras frigoríficas de los locales calefactados.

**Fuente:** Tomado del Boletín Conexión- Codensa No.24

