Guía de compra de refrigeración sin cita previa

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

*Gracias por descargar la Guía de compra de refrigeradores sin cita previa. En **Innovative Foodservice Group** estamos comprometidos a informar y educar a nuestros clientes para que se sientan seguros de sus compras.*

Los restaurantes exitosos dependen de ingredientes frescos y los ingredientes frescos dependen de una refrigeración de calidad. En esta guía, encontrará información que detalla las diferencias entre los tipos de cámaras frigoríficas y congeladores comerciales disponibles en la actualidad y lo que debe buscar al determinar qué producto es el más adecuado para su negocio.

¿Es una visita sin cita previa adecuada para usted?

Las unidades de refrigeración sin cita previa se diferencian de los modelos accesibles comunes en la mayoría de los hogares y oficinas por su capacidad única para almacenar ingredientes a granel. Las cámaras frigoríficas y los congeladores son, sobre todo, grandes. Instalar una de estas unidades es como montar un armario nuevo dentro de tu cocina. No todo el mundo necesita esa cantidad de almacenamiento. Pregúntese: ¿servirá más de 250 comidas al día? ¿Sus necesidades de almacenamiento refrigerado superan los 75 pies cúbicos? Si respondió afirmativamente a cualquiera de las preguntas, una cámara frigorífica es, tanto desde el punto de vista logístico como financiero, la mejor solución para su negocio.

Antes de comprar una cámara frigorífica o un congelador, hay que reflexionar sobre varias consideraciones. El tamaño de la unidad, su ubicación prevista, su composición, cualquier característica adicional y el estilo de su aislamiento afectan el costo general y el rendimiento de su refrigerador. A continuación se presentan varias pautas a seguir para determinar qué funciones necesita su unidad y de qué funciones puede prescindir.

Tamaño

Todos los walk-ins son espaciosos, pero algunos son más espaciosos que otros. La superficie de estas unidades puede variar desde 20 pies² hasta 140 pies², una diferencia siete veces mayor. Antes de comprar, primero debe determinar qué tamaño de unidad es el más apropiado para su negocio. Si bien es mejor tener exceso de espacio que poco, tenga en cuenta que la refrigeración representa el 20% del consumo total de energía en una cocina comercial promedio. No te excedas. Los diseñadores de restaurantes profesionales han proporcionado esta fórmula general: por cada comida que sirva, su restaurante necesitará 1,5 pies cúbicos de almacenamiento refrigerado. Esta fórmula ya se ha ajustado al espacio que ocupan los estantes, los pasillos y los ingredientes que se desbordan.

Por cada comida que sirva, su restaurante necesitará 1,5 pies cúbicos de almacenamiento refrigerado.

Ubicación

La segunda decisión que debe tomar se refiere a dónde planea plantar su walk-in. Existen dos tipos de unidades: unidades interiores y unidades exteriores, cada una disponible en el tamaño que seleccione. Al elegir un tipo de unidad sobre otro, su máxima prioridad debe ser una integración perfecta en su cocina. Otras consideraciones incluyen los costos de electricidad, la impermeabilización, la capacidad de carga y, por supuesto, dónde encajará.

UNIDADES INTERIORES

El más conveniente de los dos estilos es que se instala una unidad interior con vestidor directamente dentro de la cocina, bajo el techo. Dado que se puede acceder a estas unidades desde el propio espacio de cocción, son una opción mucho más práctica y, siempre que las coloques en la parte más fresca de tu cocina, también son más eficientes energéticamente. No es necesario sentar las bases para estas unidades. La impermeabilización nunca será un problema.

Pero: el frigorífico debe caber. El compresor, el condensador y la carcasa de los sistemas de refrigeración

sin cita previa suelen montarse en el techo o en la pared exterior. Al medir el área potencial de la unidad, tenga en cuenta este hecho. El condensador del sistema de refrigeración tendrá entre uno y dos pies de largo y requerirá seis pulgadas adicionales de aire libre entre él y el techo o la pared de su edificio. Si tiene una cocina pequeña, considere una unidad montada en el techo. Si tiene techos bajos, considere una unidad montada en la pared. Si tiene una cocina pequeña con techos bajos, considere una unidad exterior.

UNIDADES EXTERIORES

Si su cocina no puede contener un modelo de interior o si el diseño de su cocina facilita el acceso al exterior, esta es la unidad para usted. El mayor problema al que se enfrenta una unidad de refrigeración exterior gira en torno a su base. Los refrigeradores son pesados. Si la superficie exterior de su cocina no tiene suficiente capacidad de carga, debe reforzar los cimientos antes de instalar la unidad. Normalmente, si la superficie es de hormigón, su capacidad portante no será un problema. Siempre será necesario ponerse en contacto con un ingeniero o arquitecto local autorizado para inspeccionar los cimientos de su propiedad y determinar si se requiere refuerzo.

Además de una base reforzada, se requieren varios accesorios para mantener una unidad exterior en funcionamiento. Una tapa antigoteo, uno de esos accesorios, funciona como un toldo y cuelga sobre la puerta del refrigerador para evitar que la lluvia, la nieve y las hojas entren en el interior. Un techo contra lluvia protege el resto del exterior de la unidad de las inclemencias del tiempo. Un kit de invierno garantiza que durante los meses más fríos, su cámara frigorífica simplemente enfríe los alimentos y no los congele. También debes sopesar los beneficios de las vallas de seguridad.

Piel

Todos los frigoríficos que se encuentran actualmente en el mercado alojan su aislamiento dentro de una estructura de metal. Si bien no está directamente relacionado con el rendimiento, el tipo de piel sí afecta la longevidad general y la apariencia de su refrigerador. Una piel de alta calidad resistirá abolladuras y daños, mientras que una piel de baja calidad se corroerá con el tiempo. A continuación se muestran los principales tipos de máscaras sin cita previa.

ACERO INOXIDABLE

El contrapunto al Acero Galvanizado y Galvalume es el Acero Inoxidable. Si la calidad absoluta se valora más que el precio, opte por una unidad de acero inoxidable. Estas unidades no sólo se ven bien, sino que también son estructuralmente las más fuertes y con menos probabilidades de corroerse.

ALUMINIO

El aluminio, como producto básico, siempre ha sido sensible a las fluctuaciones de precio. Debido a estas fluctuaciones, el aluminio rápidamente pasa de moda en la industria de fabricación de refrigeración. Sin embargo, como piel, el aluminio es resistente. A diferencia del acero, el aluminio no se oxida libremente. Las unidades fabricadas con este revestimiento no se corroerán. Desafortunadamente, se mellarán. Imagínese la fragilidad de una lata de refresco. Después de algunos años de uso, estas unidades pueden presentar daños.

GALVALUME

Galvalume es un metal patentado por Bethlehem Steel en 1972. Hecho de partes casi iguales de zinc y aluminio, este metal exhibe las propiedades más útiles de cada uno. Galvalume es fuerte y resistente a la corrosión. También es barato. Si el precio es su principal preocupación, no se equivocaría al seleccionar una unidad con revestimiento Galvalume.

ACERO GALVANIZADO

Tampoco estaría mal seleccionar una unidad de acero galvanizado. Este tipo económico de piel es tan fuerte como el Galvalume y, aunque es más propenso a oxidarse, su caparazón suele estar recubierta con un agente de estampado de estuco que previene la corrosión.

Aislamiento

El aislamiento de un frigorífico determina su longevidad. El aislamiento protege el contenido de su refrigerador del calor ambiental que flota en su cocina. Al evaluar las especificaciones de posibles unidades, esté atento al valor R de una unidad. El valor R es una cantidad única que expresa la resistencia de un material al flujo de calor. Un valor R más alto indica un mejor aislamiento. El valor R se ve afectado por la edad de un material, su sequedad, su temperatura y su composición química. En la industria de la refrigeración actual, existen dos tipos principales de material aislante, el poliuretano y el poliestireno extruido, un par de sustancias que comparten valores R iniciales similares pero que exhiben propiedades muy diferentes.

POLIURETANO

El poliuretano, si bien es un excelente aislante inicial, se degrada rápidamente y pierde su resistencia al calor. Dentro de 15 años, el poliuretano de su frigorífico conservará sólo una quinta parte de su valor R inicial. Su susceptibilidad al daño por humedad también reducirá la vida útil de su producto.

POLIESTIRENO EXTRUIDO

Este tipo de aislamiento, por el contrario, dura mucho tiempo. Durante el mismo lapso de tiempo, 15 años, el poliestireno extruido habrá perdido sólo la mitad de su valor R inicial. Este aislamiento presenta una resistencia dinámica a la humedad y tiene cuatro veces la resistencia estructural del poliuretano. Lo recomendable es que, si tienes la opción, optes por el poliestireno extruido.

Sistemas de refrigeración

El corazón de la cámara frigorífica, las entrañas mecánicas que traen el frío, su sistema de refrigeración proporcionará a su restaurante años de producción ininterrumpida o será un dolor de cabeza que funciona constantemente. Si recuerda limpiar periódicamente el sistema y aspirar el polvo de sus bobinas, si tiene suerte, no se estropeará. Ojala. Los sistemas de refrigeración son complicados. Al pedir su unidad sin cita previa, tenga en cuenta que hay muchos tipos de sistemas de refrigeración disponibles (remoto, enrollable, de montaje en techo, de pared, de silla de montar, de ático, preensamblados) que son todos funcionalmente idénticos. La única diferencia es dónde se guardan. Un sistema remoto se instala en el exterior y todo lo demás se instala en el interior. Un sistema remoto bombea su calor a la atmósfera y todo lo demás bombea aire a su cocina. No importa qué sistema elija, un técnico en refrigeración autorizado vendrá a instalarlo por usted.

Otras cosas a considerar

Esta guía destaca el tamaño, la ubicación, el revestimiento, el aislamiento y el sistema de refrigeración por una razón: estos son los aspectos más importantes a considerar antes de comprar una unidad sin cita previa. Para ofrecer una imagen más completa, hemos incluido algunos otros detalles más pequeños que debe comprender antes de adentrarse en el mundo de la refrigeración comercial.

PISO

No todas las cámaras frigoríficas y congeladores incluyen suelo. Si elige un refrigerador sin piso, solo podrá instalarlo sobre un piso de concreto que esté en contacto directo con el suelo. Con un congelador sin piso, debe aislar el piso de concreto e incluir una rotura de puente térmico debajo de los paneles de la pared del refrigerador. Sin este aislamiento adicional, el aire frío dentro de su unidad se filtrará al suelo y nunca podrá alcanzar la temperatura correcta dentro de la unidad. Esta negligencia le costará cientos de dólares en electricidad.

CERTIFICACIONES

“NSF” y “UL” son dos siglas que aparecen con frecuencia al comparar modelos de refrigeración. Para usted, el cliente, estas cartas deberían tener mucho peso. NSF significa Fundación Nacional de Saneamiento, la principal agencia de listado en equipos y diseño de servicios de alimentos. En muchos estados y condados, si no tiene el sello NSF, no está autorizado para uso público. NSL denota calidad. UL significa Laboratorios Underwriter. Este sello certifica que partes específicas de la unidad de refrigeración son seguras de usar. Al seleccionar una unidad, el compresor, el condensador y los paneles aislantes deben estar listados por UL.

ESTANTES

A veces hay algo incluido con su unidad de refrigeración: estantes. Si almacena principalmente artículos más pequeños, necesitará estantes. Hay dos tipos. Los estantes estilo rejilla permiten que el aire frío fluya alrededor de la comida, ofreciendo una temperatura más uniforme pero con la pequeña posibilidad de quemarse por congelación. Con los estantes sólidos, obtienes un enfriamiento menos uniforme, pero su marco sólido evita que los derrames contaminen los alimentos en los estantes inferiores.

PUERTAS

La puerta de su unidad está estandarizada en diferentes unidades. La puerta siempre se abrirá hacia afuera. Normalmente, la puerta estará conectada a un dispositivo que la cierra automáticamente. Estos conservan energía. Si la unidad no incluye una, considere comprar una cortina de tiras para evitar una mayor pérdida de temperatura.

¿Aún necesitas ayuda? - **Innovative Foodservice Group** cuenta con personal experto, completamente capacitado en refrigeración sin cita previa, que puede encontrar el producto adecuado que se adapte a sus necesidades.

Cualquier cosa, desde restaurantes comerciales hasta uso doméstico, llámenos en cualquier momento de lunes a viernes, de 8 am a 5 pm.

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

(866) 200-6056