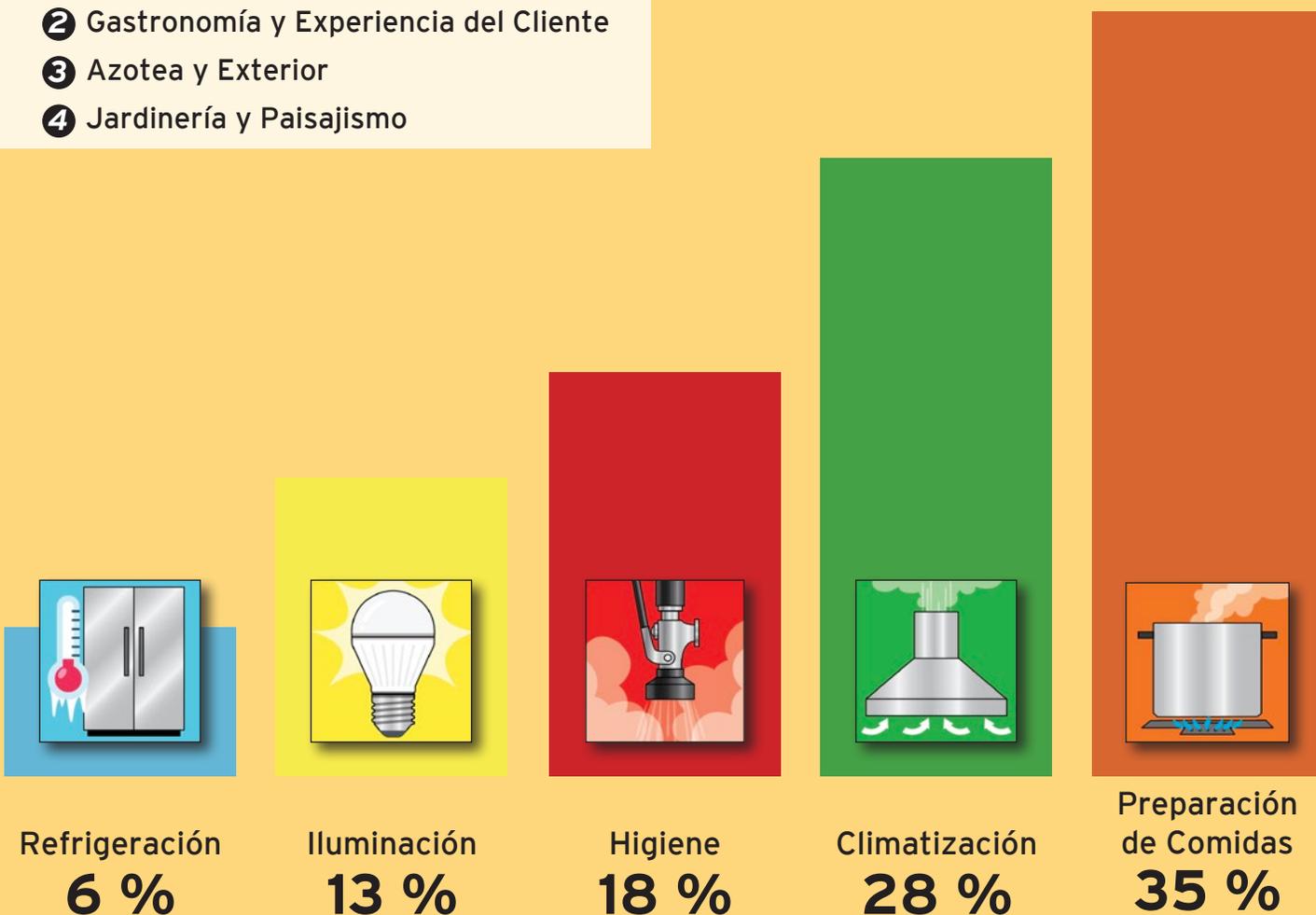


# ENCUESTA DE ENERGÍA HÁGALO USTED MISMO

**EXPERIMENTE LA EFICIENCIA**  
COMPLETANDO ESTA ENCUESTA PRÁCTICA SOBRE ENERGÍA.

## CUATRO ÁREAS DE ENCUESTA

- 1 Cocina y Preparación de Comidas
- 2 Gastronomía y Experiencia del Cliente
- 3 Azotea y Exterior
- 4 Jardinería y Paisajismo



LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONSUME MUCHA ENERGÍA.  
¡AQUÍ ES ADONDE VA ESA ENERGÍA!

Alianza de las empresas de servicios de California para la eficiencia energética. Visítenos en línea en [CaEnergyWise.com](http://CaEnergyWise.com).

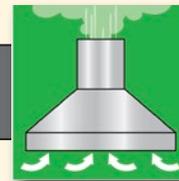
# 1 COCINA Y PREPARACIÓN DE COMIDAS

## Iluminación



- Reemplace las lámparas incandescentes halógenas y las lámparas fluorescentes compactas con lámparas LED.
- Reemplace las lámparas fluorescentes T12 y T8 con lámparas LED lineales.
- Limpie los accesorios de iluminación y quite las lámparas innecesarias (reduzca la cantidad de lámparas), y desconecte sus balastos.\*
- Instale sensores de ocupación o temporizadores en los espacios aislados, como depósitos.\*\*
- Repare o reemplace los controles de luz con temporizadores.

## Climatización



- Verifique los ajustes y la programación del termostato.
  - Ajuste el termostato a 76 °F para enfriamiento cuando la sala esté ocupada y a 85 °F cuando esté desocupada. Apague el ventilador del aire acondicionado cuando la sala esté desocupada.
  - Ajuste el termostato a 68 °F para calefacción cuando la sala esté ocupada y a 55 °F cuando esté desocupada (incluya precalentamiento si es necesario).
- Instale termostatos programables con función wifi para control remoto. \*\*
- Coloque baterías nuevas en los termostatos programables existentes.
- Apague los extractores de la cocina y del lavavajillas, y los ventiladores de aire de reposición cuando los equipos no estén en funcionamiento.
- Analice el uso de unidades de velocidad variable para los extractores de la cocina y los ventiladores de aire de reposición.
- Analice modernizar la campana existente con Ventilación de Cocina con Control a Demanda (Demand Control Kitchen Ventilation).\*\*
- Desmantele los extractores que ya no se necesitan.
- Instale paneles laterales en las campanas extractoras que no logran capturar y contener calor y humo.\*
- Aleje los difusores de cuatro vías de las campanas extractoras.\*
- Reequilibre los sistemas de ventilación más antiguos.\*
- Ajuste el termostato del conducto de la unidad de aire caliente de reposición a 55 °F.
- Coloque los equipos para que queden debajo de sus campanas extractoras por completo.
- Coloque los equipos de alta resistencia (cocinas y asadores) en el centro de la campana.
- Reduzca los riesgos de incendio reparando o reemplazando los filtros de grasa dañados en la campana extractora.
- Limpie los filtros de grasa según el esquema establecido.

## Higiene



- Instale una válvula de rociado de enjuague previo de bajo flujo en el fregadero para lavar ollas (velocidad de flujo <1.07 GPM).\*\*
- Repare todas las pérdidas de agua, especialmente de agua caliente.
- Ajuste el termostato del calentador de agua a la temperatura adecuada, generalmente de 120 °F a 140 °F.
- Inspeccione la válvula de descarga de temperatura y presión del calentador de agua en busca de pérdidas.
- Aísle las tuberías de agua caliente.\*\*
- Programe la bomba de la tubería de recirculación de agua caliente para que se apague durante las horas en las que no se utiliza.
- Examine el uso de la manguera de agua caliente y redúzcalo de ser posible.
- Utilice escobas de agua de alta presión para lavar el piso.\*\*
- Cierre el suministro de agua de los recipientes para cucharas y recipientes de inmersión cuando no se necesitan. Reemplace los recipientes de inmersión de un solo uso con recipientes de enjuague para cucharas o con soportes para utensilios con calefacción que funcionen solo cuando sean necesarios.
- Planifique con anticipación y descongele los productos en refrigeradores. Desaliente el uso de agua para descongelar productos.
- Active y mantenga en modo automatizado el regulador de tiro del calentador de agua.
- Inspeccione los elementos de calefacción del lavavajillas en busca de acumulación de sarro y corrosión.
- Cargue completamente las rejillas del lavavajillas.
- Cargue correctamente las rejillas del lavavajillas para reducir el desbordamiento de agua.
- Apague los transportadores del lavavajillas y los canales de agua cuando sea posible.
- Apague el calentador del tanque del lavavajillas cuando la cocina esté cerrada.
- Considere un sistema de recolección de recirculación para descartar platos sucios.
- Instale inodoros/urinarios que ahorren agua.\*
- Instale aireadores de bajo flujo en los grifos.
- Cuando reemplace los calentadores de agua, hágalo por calentadores de agua de condensación.
- Si reemplaza una máquina de hielo, analice reemplazarla con una máquina de hielo de refrigeración por aire.
- Si agrega el tratamiento de agua por Ósmosis Inversa, tenga en cuenta las versiones de alta eficiencia.
- Analice utilizar toallas desinfectantes desechables.
- Analice instalar accesorios de agua con detección de movimiento (grifos, inodoros, etc.).

# Refrigeración



- Reemplace las juntas dañadas de la puerta del refrigerador.
- Instale cortinas de tiras y reemplace las cortinas de tiras dañadas en las cámaras.
- Instale cierrapuertas y repare o reemplace los cierrapuertas dañados.
- Alinee las puertas del refrigerador y asegúrese de que se cierren correctamente.
- Mantenga las puertas del refrigerador, las tapas de los recipientes de la máquina de hielo y las fundas de las mesas de preparación cerradas.
- Mantenga un buen flujo de aire alrededor del evaporador de las cámaras. Retire las cajas de la parte delantera y cualquier objeto (bolsas de plástico) de la parte trasera.
- Reemplace y aisle los cables defectuosos del calentador de la tubería de drenaje de condensado del congelador.
- Reemplace los motores con espira de arranque o los motores PSC del ventilador del evaporador de la cámara con motores EC de alta eficiencia.

- Limpie las bobinas del condensador.
- Limpie las bobinas del evaporador de las cámaras.
- Verifique los relojes temporizadores de descongelamiento y configúrelos adecuadamente.
- Verifique que el evaporador no tenga hielo. Si tiene hielo, llame a una empresa de servicios.
- Verifique las temperaturas de la cámara. Ajuste la temperatura a la configuración adecuada.
- Observe el vidrio de inspección del refrigerante de la unidad para detectar condensación remota: si hay burbujas, la carga es baja; si no hay burbujas, la carga es adecuada.\*
- Apague los calentadores de puerta controlados manualmente.
- Compre refrigeradores y congeladores de acceso directo ENERGY STAR.\*\*
- Reemplace cualquier aislamiento dañado de la tubería de aspiración en frío.

# Preparación de Comidas



- Implemente un horario de encendido y apagado del dispositivo. Preste atención especial a las parrillas, hornos, planchas, asadores, cocinas de pasta y freidoras.
- Apague los interruptores de enchufes cuando sea posible. Preste atención especial a las lámparas de calor, calentadores de café, gabinetes de conservación, mesas de vapor, calentaplatos y tostadoras industriales.
- Limpie y repare los quemadores, reemplace las perillas faltantes, ajuste los obturadores de aire y la llama piloto.
- Alinee las puertas de hornos y de vaporeras, y reemplace las juntas faltantes.
- Verifique que no haya fugas en tuberías y válvulas de gas.\*
- Establezca programas mensuales de mantenimiento de equipos.
- Cuando sea posible, cocine con una tapa para ahorrar energía.
- Cuando compre equipos nuevos, tenga en cuenta los modelos mencionados de ENERGY STAR® y California Energy Wise.

## Observaciones: Cocina y Preparación de Comidas

Iluminación

Climatización

---

---

---

---

---

---

---

---

Higiene

Refrigeración

---

---

---

Preparación de Comidas

---

---

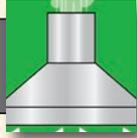
---

\* Puede requerir asistencia profesional.



# 3 AZOTEA Y EXTERIOR

## Climatización



- Limpie los extractores y revise si hay correas sueltas o rotas.
- Si el motor del extractor o del ventilador del condensador necesita reemplazo, use motores ECM de alta eficiencia o unidades de transmisión directa (sin correa del ventilador).\*\*
- Verifique las unidades de aire de reposición por evaporación con frecuencia: paneles evaporativos, flujo de agua, bomba de sumidero, correa del ventilador, válvula de flotación y drenaje.
- Reemplace el filtro del Aire Acondicionado según lo programado.
- Utilice economizadores en las unidades de aire acondicionado. Asegúrese de que funcionen y estén configurados para maximizar el aire exterior.\*
- Si se va a reemplazar el techo, analice utilizar un techo de color claro (fresco).\*
- Analice instalar paneles solares en el techo.\*
- Apague la calefacción ambiental y del patio siempre que sea posible.
- Repare las cortinas de aire rotas: deben apagarse cuando la puerta está cerrada.\*
- Apague los rociadores del patio siempre que sea posible.

## Refrigeración



- Limpie las bobinas del condensador.
- Proteja las unidades condensadoras.
- Observe el vidrio de inspección del refrigerante de la unidad para detectar condensación remota: si hay burbujas, la carga es baja; si no hay burbujas, la carga es adecuada. Si es necesario, llame a una empresa de servicios para realizar la recarga.
- Reemplace cualquier aislamiento dañado de la tubería de aspiración en frío.
- Revise las tuberías del refrigerante o el cuerpo del compresor en busca de hielo. Si tiene hielo, llame a una empresa de servicios.
- Verifique los relojes temporizadores de descongelamiento de la cámara y ajústelos adecuadamente.
- Si hay un reloj temporizador del compresor (no recomendado), asegúrese de que esté configurado correctamente o desactívelo.
- Revise los compresores en busca de fugas de aceite. Si existen fugas, llame a una empresa de servicios.

## Iluminación



- Reemplace las lámparas fluorescentes, halógenas, de haluros metálicos y de sodio de alta presión con lámparas LED.
- Verifique que el reloj temporizador de iluminación o las fotocélulas funcionen (instale si no tiene).\*
- Apague las luces del estacionamiento siempre que sea posible.
- Analice utilizar luces de estacionamiento con controles de nivel alto y bajo (doble nivel) y sensores de ocupación.\*
- Apague las luces de sofito, los tableros de menú, las luces decorativas y las luces del techo siempre que sea posible. Nunca deje la iluminación exterior encendida durante el día.

## Observaciones: Azotea y Exterior

Aire (Climatización)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Refrigeración (comidas frías)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

\* Puede requerir asistencia profesional. \*\* Puede ser elegible para el descuento.

# 4 JARDINERÍA Y PAISAJISMO

## Jardinería y Paisajismo



- Al considerar un cambio en el paisajismo, analice reemplazarlo con un jardín comestible. La cosecha se puede utilizar en su menú.
- Implemente prácticas de conservación de agua con el empleo de barriles para agua de lluvia.\*\*
- Si está pensando en emplear sistemas de riego, utilice sistemas de riego por goteo.
- Composte desperdicios de comida y café molido para fertilizar el paisaje.

### Observaciones: Jardinería y Paisajismo

Jardinería y Paisajismo

---

---

---

---

---

---

## DESCUENTOS POR REEMPLAZOS DE EQUIPOS Y CONSTRUCCIÓN NUEVA

¡Este es un buen momento para ahorrar en equipos nuevos para la industria alimentaria en sus instalaciones! Ofrecemos descuentos en equipos calificados y de alta eficiencia que pueden reducir sus costos operativos anuales sin sacrificar el rendimiento.

Para solicitudes de descuentos y listas de equipos calificados para la industria alimentaria, visite:

[CaEnergyWise.com/rebates/](http://CaEnergyWise.com/rebates/)

## PRUEBE ANTES DE COMPRAR

Estas empresas de servicios de California ofrecen demostraciones de equipos que le permiten experimentar con una amplia selección de equipos para la industria alimentaria de bajo consumo. El programa "Pruebe Antes de Comprar" de las empresas de servicios de California ayuda a garantizar que, cuando se trata de equipos de bajo consumo para la industria alimentaria... "Lo Ame ANTES de Conocerlo".

Para obtener más información sobre el programa "Pruebe Antes de Comprar", visite:

[CaEnergyWise.com/try-before-you-buy](http://CaEnergyWise.com/try-before-you-buy)



\*\* Puede ser elegible para el descuento.

© 2021 Southern California Edison, Southern California Gas Company, Pacific Gas and Electric Company. Las marcas registradas anteriormente pertenecen a sus respectivos propietarios. Todos los derechos reservados. Algunos materiales se utilizan bajo Licencia, con todos los derechos reservados por el Licenciante.