

¿SABÍAS que

se realizó
una auditoria
energética
exitosa en
un grupo
asociativo de
la industria
frutihortícola



Se planteó el caso concreto de que hay que enfriar y conservar a 10°C la fruta recolectada a 30°C. Se comprobó que el enfriamiento mediante el sistema cámara/túnel requiere de 8 a 10 horas para que la mercadería alcance la temperatura deseada.

Pero, si previo a su almacenamiento se aplica hidro-enfriamiento, en solo 40 minutos el agua reduce la temperatura de la fruta en 10°C.

Se comprobó que las cámaras/túnel, para llevar la fruta a la temperatura adecuada sin utilizar hidro-enfriado previo, consumen casi cinco veces más energía eléctrica.

SABÍAS QUEN° 40 – 15/AGO/21

AUTOR
Ing. Alicia Baragatti

*Más información en la
publicación de divulgación
HOJITAS DE CONOCIMIENTO*

[Una mirada a la Eficiencia
Energética aplicada a la
pequeña y mediana industria](#)