



CUES Estándar y Compacto

“El mundo necesita refrigeración más eficiente... BEST tiene la solución.”

La refrigeración representa más del 20% del consumo global de energía.

Contamos con una considerable experiencia en reducir la demanda de los equipos comerciales de refrigeración, obteniendo un promedio de 33% de ahorro con CUES Estándar.

Con nuestra línea de productos diseñados para operar en entornos comerciales, podemos ayudar a su empresa a conseguir ahorros impresionantes de energía, un mejor desempeño de los equipos, así como un mayor control de la temperatura de los productos alimenticios almacenados.

El problema con la refrigeración comercial

Los sistemas de refrigeración comercial están diseñados para almacenar productos alimenticios a una temperatura predeterminada con el fin de prolongar su vida. En la mayoría de los casos, se utiliza un termostato para determinar los cambios en la temperatura del aire. El termostato se enciende y apaga para mantener la temperatura adecuada.

Al mantener la temperatura del aire dentro del refrigerador a un nivel predeterminado, se asume que cualquier alimento estará expuesto a la misma temperatura. Sin embargo, debido a las variantes características térmicas de aire para la mayoría de los alimentos, la temperatura del aire raramente constituye una medida precisa de la temperatura de los alimentos.



CUES Ahorra hasta un 33% del consumo de energía.

Cada arranque del compresor provoca un pico en la demanda de energía. El ciclado innecesario debido a fluctuaciones en la temperatura del aire, ocasiona demandas innecesarias de energía. El sistema de refrigeración usa más energía de lo que es necesario a causa de la sobrecompensación de motores y compresores, incluso bajo condiciones normales de operación.

La Solución

El CUES estándar es un dispositivo sencillo de instalar que contiene un simulador de alimentos de última tecnología, con las mismas características de conductividad y masa térmica que los productos alimenticios típicos.

La unidad CUES estándar se coloca directamente sobre los termistores o sondas del termostato que se encuentran dentro del sistema de refrigeración. Esta instalación garantiza que el refrigerador reaccione a los cambios de temperatura de los alimentos y no al aire. El resultado es un ciclo de refrigeración más eficiente, donde el ciclo de cada compresor dura más pero reduce la frecuencia hasta un 80%, que puede llegar a brindar un 33% de ahorros sin comprometer la seguridad y calidad de los alimentos.

El CUES estándar se adapta a la mayoría de los equipos, pero para aplicaciones donde el espacio es mínimo, el CUES compact es la solución más adecuada. Contáctenos para saber cómo puede conseguir una reducción en facturas eléctricas, mejorar el rendimiento y confiabilidad de sus equipos y obtener un mejor control de la temperatura de los productos alimenticios almacenados.

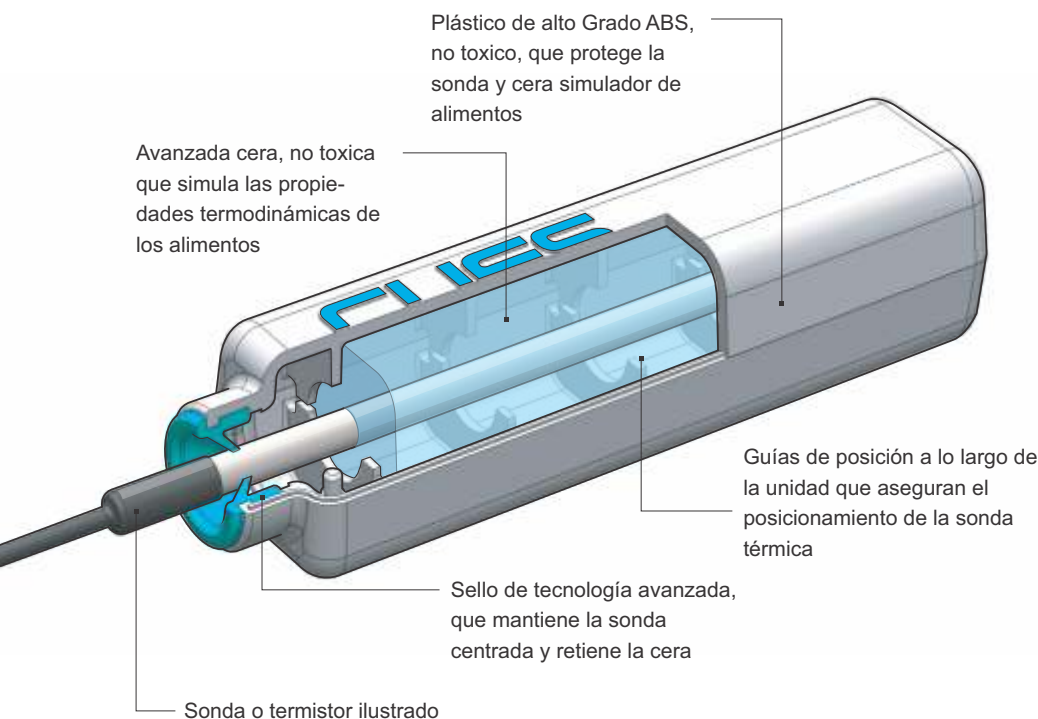
Principales Ventajas:

Dispositivo de instalación sencilla sin necesidad de mantenimiento.

Garantiza un ciclo de refrigeración más eficiente con menores costos de energía y mejor desempeño de los equipos.

Proporciona un mayor control de la temperatura de los productos alimenticios almacenados

Reduce el consumo de energía hasta un 33%



	Seguridad Alimenticia
	Ahorro de energía
	Refrigeración
	Reduce el mantenimiento
	Diseñado y fabricado en el Reino Unido

