

Mercabilbao consigue ahorrar un 35% de energía en sus instalaciones frigoríficas

M

ERCABILBAO evoluciona y se va adaptando a las nuevas tecnologías y retos del comercio con el mismo objetivo que en su creación: dar servicio al consumidor. Para ello se esfuerza por poner al día sus instalaciones, como ha sucedido recientemente con la reforma completa del frigorífico general.

Este gran complejo comercial es en la actualidad el mayor centro de distribución de alimentos perecederos del norte de la Península Ibérica. Reúne en más de 13 hectáreas de superficie un conjunto de mercados especializados donde operan más de 70 empresas mayoristas que ofrecen al comprador una amplia gama de productos con las mayores garantías de calidad.

El 10 de mayo de 1971 se inauguraron los Mercados Centrales de Pescados, y de Frutas y Hortalizas en la Unidad Alimentaria de Bilbao (Mercabilbao), y en 1972 se puso en marcha el frigorífico general de frutas y hortalizas para dar un servicio a las empresas mayoristas de frutas que lo necesitasen, aportando así un valor añadido a los almacenes de venta.

Tras 40 años de funcionamiento, en 2011, Mercabilbao decide sacar a licitación pública la reforma completa de la instalación del frigorífico general de Frutas y Hortalizas compuesta por 8 cámaras frigoríficas de conservación (+ 0°C/+ 4°C) de una capacidad total de aproximadamente 10.000 m³.

La compañía Frío Vizcaya salió adjudicataria de la reforma completa del frigorífico general. Esta veterana ingeniería, líder en el mercado de la refrigeración industrial, apues-



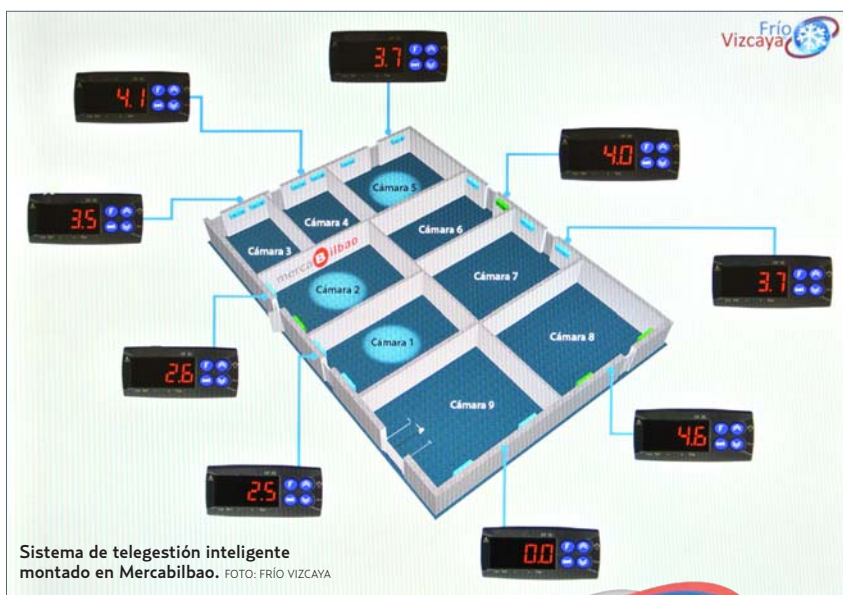
Arriba, vista exterior de las máquinas de refrigeración instaladas en Mercabilbao. FOTO: FRÍO VIZCAYA

ta por uno de sus valores añadidos, su tecnología ecoeficiente para industria agroalimentaria e industrial denominada Superinverter.

A principios de marzo de 2012 se terminaron las obras y se dieron de alta las nuevas instalaciones frigoríficas y eléctricas del pabellón nº4 de Mercabilbao.

Para Frío Vizcaya fue una oportunidad para aplicar sus conocimientos en una de las instalaciones frigoríficas más punteras e innovadoras del País Vasco. Estas instalaciones se han realizado de acuerdo a normativas del nuevo reglamento de instalaciones frigoríficas (Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero).

El departamento de mantenimiento de Mercabilbao y de Frío Vizcaya han desarrollado conjuntamente unas tareas preventivas para todas las instalaciones frigoríficas del complejo pertenecientes a Mercabilbao S.A. Estos trabajos han sido un adelanto a las normativas vigentes (Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero).



LA REFORMA AL DETALLE

- **Forrado** de panel frigorífico aislante y sanitario para las 8 cámaras.
- **Desmantelamiento y baja** en el Departamento de Industria del Gobierno vasco de la instalación frigorífica antigua.
- **Nueva instalación frigorífica y eléctrica** con tecnología eficiente para reducir el consumo eléctrico y mejorar las labores de mantenimiento.
- **Instalación** de estructuras metálicas para sacar los equipos al exterior.
- **Trabajos** de albañilería y fontanería.
- **Sistema de telegestión** para facilitar el mantenimiento y monitorizar el control de: temperaturas, presiones, consumos energéticos, alarmas, etc.
- **Registrador electrónico** homologado por sanidad para el registro y control exhaustivo de temperaturas (ITC 3701/2006).

FRANCISCO JAVIER SIERRA Y ALBERTO SIERRA
DIRECTIVOS DE FRÍO VIZCAYA

“La tecnología Superinverter aporta ahorro energético y mejora el rendimiento de los equipos”

Frío Vizcaya ha aplicado con éxito sus conocimientos en una de las instalaciones frigoríficas más punteras e innovadoras del País Vasco.

Francisco Javier Sierra: ¿Cuáles son sus claves para conseguir este tipo de instalaciones ecológicas y eficientes?

Resumiendo en pocas palabras este complejo proyecto que hemos realizado el equipo de I+D+i, destacaría que principalmente nos basamos en la selección del refrigerante más

ecológico, seguro y eficiente para este tipo de aplicación, seguido de un buen diseño, ejecución y monitorización de los equipos. Esta última parte del proceso es un factor fundamental para la sostenibilidad y economía de explotación de la instalación. Además, añadimos a las instalaciones nues-

tra tecnología en eficiencia energética desarrollada por nuestro equipo.

Francisco Javier Sierra: ¿Qué aporta esta tecnología?

Aporta una reducción considerable del consumo energético y una mejora del rendimiento de los equipos, alargando la vida útil de los mismos. Se puede encontrar más información en nuestra web corporativa www.friovizcaya.com dentro del apartado “ahorro energético”.

Alberto Sierra: ¿Qué tipo de empresas se pueden beneficiar de su tecnología?

Nos dirigimos al sector alimentario e industrial. Estudiamos el tipo de aplicación, uso y parámetros críticos a considerar y recopilando estos datos, nuestro departamento de ingeniería realiza un estudio para valorar el porcentaje de ahorro. Tenemos clientes con casos de éxito que han llegado a ahorrar hasta un 50% de energía respecto a lo ya instalado.

