

Limpieza y mantenimiento de refrigeración: un kit para tus clientes y técnicos

pgpsupply.com • Guías para distribuidores • 8 min de lectura

Las tareas diarias, semanales, mensuales y semestrales que mantienen los refrigeradores comerciales fríos, eficientes y en garantía, con una lista que puedes entregar con el equipo.

Puntos clave: Un condensador sucio causa muchas fallas evitables y facturas de luz más altas. Límpialo cada mes. • Lava los empaques de las puertas cada semana y revisa que sellen. • Los equipos con refrigerante R-290 (propano) necesitan un técnico capacitado en refrigerantes inflamables para cualquier reparación del sistema sellado.

Para un distribuidor, los meses después de la entrega deciden si el cliente vuelve a comprar. En una cocina comercial, muchas llamadas de servicio de refrigeración vienen de una lista corta de tareas que nadie hizo: un condensador lleno de grasa y polvo, un empaque roto, un equipo pegado a la pared.

Esta guía reúne esas tareas en un solo lugar. Compártela con tus clientes al entregar, imprime la lista del final para su cocina y úsala para entrenar a tus técnicos. Cuando el manual de un equipo diga algo distinto, sigue el manual.

1. Antes del primer día: instalación

Muchos de los problemas de los primeros meses empiezan en la instalación.

- **Déjalo reposar.** Después del transporte, mantén el equipo de pie y desconectado el tiempo que pide el manual. Muchos fabricantes piden 24 horas para que se asiente el aceite del compresor.
- **Dale aire.** Instálalo bajo techo, sobre un piso nivelado y con el espacio atrás que pide el manual (muchas veces unos 10 cm). Mantenlo lejos de freidoras, estufas, hornos y lavaplatos.
- **Electricidad.** Usa un tomacorriente propio, con tierra y con el voltaje de la placa. Sin extensiones.
- **Primero arma, después carga.** Instala parrillas, clips y ruedas antes de conectarlo, y espera a que llegue a temperatura antes de meter comida.
- **Al reconectar.** Si alguien lo desconecta, espera al menos 10 minutos antes de volver a conectarlo, para proteger el compresor.

2. Cada día

- **Revisa y anota la temperatura,** al abrir y en la tarde. El Food Code de la FDA, que adoptan muchas jurisdicciones, fija la conservación en frío de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura en 5 °C (41 °F) o menos. Sigue la norma que aplica en tu mercado.
- **Deja circular el aire.** No tapes las rejillas ni el evaporador dentro del gabinete. Deja espacio entre la comida y la caja del evaporador (unos 10 cm).
- **Mantén las puertas cerradas** y limpia los derrames dentro del gabinete y en los empaques el mismo día.

3. Cada semana

- **Empaques de las puertas.** Quítalos, déjalos en agua tibia con jabón, sécalos con un paño suave y vuelve a colocarlos. Revisa que sellen en toda la puerta. Los restos de comida y bebida crean moho, y el moho hace que los empaques se peguen y se rompan.
- **Interior.** Limpia con agua tibia y jabón suave. De vez en cuando saca parrillas y soportes y lávalos igual.
- **Evita productos agresivos.** Nada de lana de acero, limpiadores abrasivos, jabón cáustico ni cloro. Dañan el acero inoxidable y acortan la vida de los empaques.

4. Cada mes: el condensador

El condensador toma aire de la cocina todo el día, con su polvo, pelusa y grasa. Cuando las aletas se tapan, el compresor trabaja más tiempo y más caliente. ENERGY STAR cita un estudio de 2014 en el que la limpieza básica del condensador redujo el consumo de energía en 17% en promedio.

- Desconecta el equipo y quita la rejilla para llegar al condensador.
- Cepilla las aletas de arriba hacia abajo con un cepillo de cerdas duras y aspira la suciedad del serpentín y del piso del compartimiento. Usa un limpiador comercial de serpentines si tiene grasa.
- Endereza las aletas dobladas con un peine de aletas. Debes poder ver luz a través del serpentín.
- Limpia las aspas del ventilador del condensador con un paño suave. Si las lavas, cubre el motor.
- No pongas material de filtro delante del serpentín. Bloquea el aire igual que la suciedad.

En cocinas con mucha grasa o polvo, limpia el condensador más de una vez al mes.

5. Cada seis meses: visita del técnico

ENERGY STAR sugiere una limpieza profesional de neveras verticales, bajo mostrador y máquinas de hielo cada seis meses aproximadamente, y más seguido en cocinas calientes, con grasa o de mucho uso. Una visita preventiva suele incluir:

- revisar y calibrar el termostato o controlador;
- limpiar el evaporador y sus ventiladores y revisar el deshielo;
- revisar conexiones eléctricas, bisagras y cierres de puertas;
- cambiar los empaques que ya no sellan.

Equipos con R-290 (propano). Muchos refrigeradores comerciales actuales usan R-290, un refrigerante inflamable. Cualquier trabajo en el sistema sellado debe hacerlo un técnico capacitado en refrigerantes inflamables: detector de gas encendido, buena ventilación, sin llamas y con herramientas que no hagan chispa. Nadie debe usar objetos punzantes para quitar hielo ni perforar las tuberías del refrigerante.

6. Cuidado del acero inoxidable

- Usa paños suaves o fibras plásticas y limpia en el sentido del pulido.
- Usa limpiadores alcalinos o sin cloruros. Si usas un limpiador con cloro, enjuaga y seca de inmediato.
- Nunca uses ácido clorhídrico (muriático), lana de acero ni cepillos de alambre.

La guía 12 trata el cuidado del acero inoxidable y de los equipos a gas con más detalle.

7. Revisiones rápidas antes de llamar al técnico

Síntoma	Revisa primero
El equipo no arranca	Breaker o fusible, enchufe, ajuste del termostato. Puede estar en deshielo: espera a que termine.
Trabaja por mucho tiempo o el gabinete está tibio	Puerta abierta, empaques que no sellan, condensador sucio, producto caliente recién cargado, aire bloqueado dentro, evaporador congelado (desconecta para deshielar y revisa empaques).
Hace ruido	Piso desnivelado, piezas sueltas, tuberías que rozan otras piezas.

8. Cómo usar este kit como distribuidor

- **Al entregar**, da el manual de usuario junto con esta guía y muéstrale al cliente dónde está el condensador.
- **Garantía.** Muchas garantías de fábrica excluyen fallas causadas por un condensador sucio o mala ventilación. Revisa los términos de tu línea y explícaselos al cliente desde el primer día.
- **Una línea de servicio.** Un plan de mantenimiento preventivo cada seis meses mantiene los equipos funcionando y te da una razón para visitar a tus clientes.
- **Repuestos en estante.** Ten empaques, motores de ventilador y controladores en inventario para los modelos que vendes.

Lista para imprimir

Cuándo	Tarea
Cada día	Anotar la temperatura (al abrir y en la tarde) Rejillas libres y puertas cerradas Limpiar derrames el mismo día
Cada semana	Lavar y recolocar empaques; revisar que sellen Limpiar el interior con agua tibia y jabón suave
Cada mes	Desconectar y limpiar condensador y ventilador Enderezar aletas dobladas
Cada 6 meses	Visita técnica: controlador, evaporador, deshielo, eléctrico, empaques Equipos R-290: técnico capacitado en refrigerantes inflamables

PGP entrega cada línea de refrigeración con manuales de usuario, despieces y repuestos por número de parte, para que tus técnicos tengan lo que necesitan después de la venta.

Fuentes

- [ENERGY STAR – How to reduce refrigeration energy costs in commercial kitchens](#)
- [U.S. FDA – Food Code 2022](#)
- [ACHR News – Best practices for the safe handling of R-290](#)

Esta guía es información general. Sigue siempre el manual de cada equipo y las normas de inocuidad alimentaria de tu mercado.