

USO RACIONAL

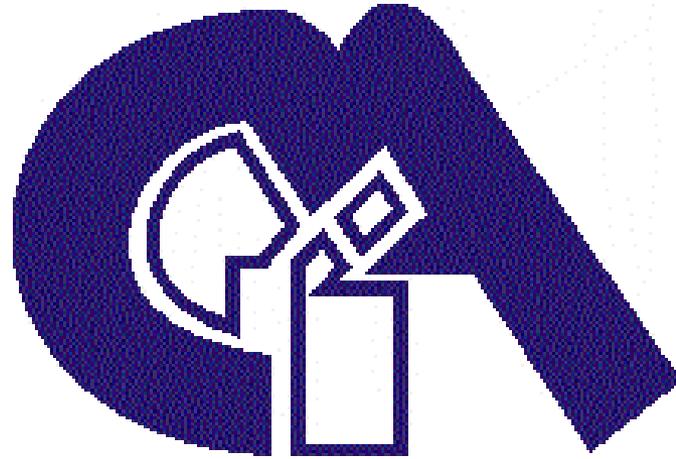
Y

EFICIENCIA

ENERGETICA

3er Parte





**Consejo Profesional de
Arquitectura
e Ingeniería de Misiones**



AUTORES

ING. en CONSTRUCCIONES ZULMA CABRERA

MMO. JOSE BARRIOS

**ING. MECANICO ELECTRICISTA ALEJANDRO
CUEVAS**

ING. ELECTRICISTA EDUARDO SORACCO

GAS

M.M.O JOSE R BARRIOS





2 ARTEFACTOS DE GAS

A título indicativo y orientativo se presenta a continuación la potencia promedio en Kilocalorías por hora (kcal/h) de algunos de los aparatos domésticos de mayor uso en nuestros hogares, el tiempo promedio de uso mensual de cada uno de ellos medido en horas (h) y consecuentemente, el consumo de GLP p propano asociado a ese uso mensual medido en metros cúbicos (m³)



| Artefacto Calefacción | Potencia (kcal / h) | Horas diarias (h) | Consumo Mensual m3 |
|--|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Estufa Tiro Balanceado (5x4x2,5 m). | 2000 | 5,24 | 14,29 |
| Estufa Tiro Balanceado (6x4x2,5 m). | 2500 | 5,24 | 17,86 |
| Estufa Tiro Balanceado (6x6x2,5 m). | 3000 | 5,24h | 21,43 |



| Artefacto Agua Caliente Sanitaria | Potencia (Kcal / h) | Horas diarias (h) | Consumo mensual m3 |
|--|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Calefón 12 l/min | 16.000 | 1 | 21,18 |
| Calefón 21 l/min | 21.000 | 1 | 28,63 |
| Termotanque 60 l | 4.000 | 1 | 5,45 |
| Termotanque 110 l | 7.000 | 1 | 9,54 |



| Artefacto Cocción | Potencia (Kcal / h) | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|--|---------------------------------------|
| Quemadores Hornallas chicos | 1000 a 1500 | | |
| Quemadores Hornallas medianos | 1500 a 2000 | | |
| Quemadores Hornallas grandes | 2000 a 2500 | | |
| Quemadores de Horno | 3000 a 6000 | | |
| Cocina Estandar Promedio | | | Consumo Mensual (m3) 16,36 |

RECOMENDACIONES PARA AHORRAR GAS y EVITAR ACCIDENTES



2-1 SEGURIDAD

- **Nunca obstruya las ventilaciones ni los ductos de evacuación de los productos de la combustión**
- **Toda combustión consume oxígeno y puede producir monóxido de carbono.**
- **El monóxido de carbono provoca todos los años accidentes fatales que en la mayoría de los casos podrían ser evitados. Para evitarlos mantenga limpios y regulados los artefactos: con ello aumenta la seguridad y además reduce los consumos de combustibles y mejora el rendimiento.**
- **La instalación de artefactos de cámara abierta en baños y dormitorios esta prohibida, siempre se debe consultar a un técnico gasista matriculado.**



2-2 CALEFACION

- Cerciórese del buen funcionamiento de los equipos de calefacción. Es recomendable que periódicamente, (una vez al año) un técnico gasista realice un control de las estufas , revisando perdidas, encendido, funcionamiento del piloto y quemadores, adecuada evacuación de gases de combustión.
- No calefaccionar ambientes que no se estén utilizando.
- No utilizar el horno para calefaccionar, es peligroso, y de muy baja eficiencia por lo cual aumenta innecesariamente el consumo de gas.
- No exagerar con la temperatura, el exceso de calefacción consume combustible innecesario.
- Por cada grado centígrado que se eleve la temperatura por encima del valor recomendado, se genera una perdida de casi 2 W por cada m² a través de la pared (1,44 kWh/mes por m²), y de 6 W por cada m² de vidrio simples de las ventanas (4,3 kWh/mes por m²).



Para retener el calor en los ambientes verificar el estado de cierre de puertas y ventanas.(siempre resguardando la ventilación permanente).

Evitar utilizar los equipos si hay mala combustión, o el piloto no presenta llama azul.

Téngase en cuenta que cuando se emplean estufas del tipo sin tiraje, arrojan al ambiente una gran cantidad de vapor de agua, como producto de la combustión, en determinadas ocasiones de temperatura y humedad relativa producen saturación de humedad en el ambiente, con las consecuentes apariciones de condensación, generación de moho, hongos etc. como así también olores característicos.



2-3 CALEFONES Y TERMOTANQUES

- No deje correr agua caliente que no utilice , hay derroche de gas .**
- Si se tiene calefón, conviene regular la temperatura en el calefón y regularla lo menos posible con agua fría , ya que la estamos calentando para luego enfriarla, lo cual implica un gasto innecesario.**
- Ídem para el Termotanque, que si esta a la intemperie se lo debe proteger del medio exterior y con su aislación térmica correspondiente.**



2-4 COCCION DE ALIMENTOS

- **Por supuesto se debe colocar la cantidad necesaria a cocinar y además obviamente tapar el recipiente.**
- **Evitar que la llama asome por el borde inferior de los recipientes, en ese caso estamos calentado el aire circundante al recipiente con la perdida energética correspondiente.**
- **Mantener limpios los quemadores de cocinas, la llama debe ser estable, de color azulado intenso .**
- **Use el horno de manera mesurada, su consumo equivale a tres hornallas simultáneamente.**
- **Una vez alcanzada la cocción de los alimentos apagar la hornalla. Si se alcanza la temperatura de ebullición, disminuir la llama lo suficiente para mantenerlo en ese punto y no producir vapor al medio ambiente.**