

Electrodomésticos

- [Clasificación de los electrodomésticos según su etiqueta energética](#)
- [Como elegir la mejor vinoteca](#)
- [Griferías. Agua filtrada, ebullición, fría y con gas](#)

Clasificación de los electrodomésticos según su etiqueta energética

Nueva clasificación implantada en marzo de 2021 siguiendo la [normativa europea](#).

Clasificación energética de electrodomésticos con la nueva etiqueta

El nuevo modelo de etiqueta energética clasifica los electrodomésticos según su consumo de la siguiente manera:

A: se representa con el color verde oscuro. Se trata de una etiqueta que incorporarán electrodomésticos mejorados de una alta eficiencia energética no conocida hasta entonces.

B: de color verde, coincidiría con la etiqueta A+++ anterior.

C: se relaciona con la etiqueta A++ y presenta un color verde poco intenso.

D: de color amarillo y corresponde al valor A+ de la etiqueta energética "antigua".

E: lo identifica el color naranja y se relaciona con el valor A de la lista anterior.

F: de un color naranja intenso engloban el grupo de electrodomésticos del grupo B de la antigua etiqueta.

G: se trata del grupo de menor eficiencia energética y se representa con el color rojo. A diferencia del grupo anterior, en esta nueva categoría se engloban los electrodomésticos que generan entre el 75% y el 100% del consumo, los que en la lista anterior correspondían al grupo C y D.

¿Es obligatorio que todos los aparatos incluyan la etiqueta energética?

Para la implantación del nuevo etiquetado energético se estableció un calendario de acción para que en 2022 todos los electrodomésticos cuenten con la nueva etiqueta:

- **Noviembre de 2020:** la nueva ley no ha entrado en vigor, pero se venden electrodomésticos con ambas etiquetas
- **Marzo de 2021:** se implanta la nueva etiqueta energética en lavavajillas, lavadoras, lavasecadoras, frigoríficos, pantallas y monitores
- **Septiembre de 2021:** se incorpora la etiqueta en lámparas y bombillas
- **2022:** se incluyen las nuevas etiquetas energéticas en secadores y aires acondicionados

¿Qué información recoge la etiqueta energética?

La etiqueta energética recoge información relacionada con el electrodoméstico en cuestión. Todas las etiquetas deben incorporar al menos los datos que aparecen a continuación:

- Información de la nueva etiqueta energética
- Fabricante
- Modelo y marca
- Categoría de eficiencia energética (A, B, C, D, E, F, G)
- QR vinculado a la base de datos de la Unión Europea
- Pictogramas con información del electrodoméstico

En función del tipo de electrodoméstico, la etiqueta energética **incorpora los siguientes datos adicionales**.

Etiqueta energética en frigoríficos

A parte de los datos antes mencionados, la etiqueta energética de los frigoríficos incorporan otra información extra:

- Capacidad del espacio disponible para la refrigeración, expresado en litros
- Capacidad del congelador, expresada en litros
- Nivel de ruido expresado en decibelios

Etiqueta energética en lavadoras

La etiqueta de eficiencia energética de las lavadoras incorpora también datos como:

- Carga máxima de la lavadora en el programa eco
- Duración del programa eco en horas:minutos
- Consumo de agua por ciclo en litros
- Eficiencia del centrifugado
- Nivel de ruido expresado en decibelios

Etiqueta energética en lavavajillas

La etiqueta en los lavavajillas también incluye:

- Consumo de energía del programa eco expresado en kWh
- Capacidad de cubiertos y utensilios en el programa eco
- Consumo de agua en el programa eco
- Duración del programa eco en horas:minutos
- Nivel de ruido expresado en decibelios

Etiqueta energética en aire acondicionado

El aire acondicionado también recoge en su etiqueta de eficiencia energética lo siguiente:

- El consumo anual energético por zona geográfica
- La potencia refrigerante
- La potencia calorífica
- Eficacia energética del aire acondicionado estacional en frío
- Eficacia energética del aire acondicionado estacional en calor

Etiqueta energética en lavasecadora

La etiqueta de eficiencia energética de las lavasecadoras incorpora también datos como:

- Consumo energético en kWh con y sin secado
- Carga máxima para lavado + secado y solo lavado
- Duración del ciclo lavado + secado y solo lavado en horas:minutos
- Clase de eficiencia de centrifugado
- Nivel de ruido expresado en decibelios

Etiqueta energética en pantallas y monitores

La etiqueta energética de las pantallas y monitores incluye:

- Consumo de energía en modo encendido en kWh al leer contenido HDR
- Diagonal de la pantalla en centímetros y pulgadas
- Resolución horizontal y vertical en píxeles

Como elegir la mejor vinoteca

La cocina es el corazón de nuestra casa, donde disfrutamos y compartimos momentos singulares. Tras un día ajetreado, buscamos ese momento para relajarnos y compartir una copa de vino. El papel del vino ha evolucionado con el tiempo, dejando de ser una importante fuente de nutrientes para convertirse en un acompañamiento cultural de la comida y en sinónimo de distensión compatible con un estilo de vida saludable. Un estilo de vida Sin embargo, antes de alcanzar esa botella, ¿sabía que, si no almacena su vino correctamente, perderá todo su sabor? Por eso, invertir en una vinoteca tiene mucho sentido. Les revelamos algunas de las cosas más importantes a tener en cuenta para garantizar que compre solo los mejores modelos del mercado:

ENFRIADORES DE VINO TERMOELÉCTRICOS VS COMPRESORES

Un enfriador de vino termoeléctrico utiliza una bomba de calor, que extrae el aire caliente del ambiente. Sin embargo, estos modelos son conocidos por su bajo rendimiento en una habitación cálida. De hecho, no pueden bajar la temperatura en el gabinete más de 15 ° C por debajo de la temperatura ambiente de la habitación. Por lo tanto, el sistema de enfriamiento puede verse abrumado, lo que resulta en un aumento del calor, lo que puede dañar el vino.

En **Caple**, todos nuestros enfriadores de vino cuentan con compresores antihielo. La razón de esto es porque tienen sistemas de enfriamiento potentes. Comparando este método con una versión termoeléctrica, son más efectivos y no se ven afectados por la temperatura ambiental. Todos hemos tenido la sensación de que nuestros veranos se vuelven más cálidos (incluso la primavera y el otoño). Por eso es importante que el sistema de enfriamiento de nuestros compresores mantenga la temperatura exacta.

QUÉ BUSCAR EN UNA VINOTECA

Hay una serie de características que cada enfriador de vino de alto rendimiento debe tener. Deben permanecer a la temperatura perfecta. Además, los niveles de humedad deben ser una consideración clave. Estos electrodomésticos deben ofrecer un método de apilamiento adecuado para las botellas y la tecnología de baja vibración será importante, al igual que la iluminación.

TEMPERATURA

Los enfriadores de vino deberían simular las condiciones de la bodega, porque esta es la única forma de lograr una temperatura oscura, inmóvil, húmeda y constante. Esto es vital porque el vino es sensible y reaccionará mal ante un clima fluctuante. Como resultado, esto podría dañar el sabor o incluso expandir y contraer el alcohol en la botella, lo que podría expulsar el corcho. De hecho, todo el vino debe almacenarse entre 12 y 14 ° C, rojo o blanco. Sin embargo, cuando se trata de servir su vino, ciertos tipos son mejores cuando se sirven a diferentes temperaturas.

Por lo tanto, recomendamos como temperaturas de consumo las indicadas a continuación:

Blancos jóvenes, finos o Manzanillas 7-10°C
Blancos de crianza o añejos entre 9 a 12°C
Cavas y espumosos 6-8°C
Claretes y rosados de 10 a 12°C
Tintos jóvenes 15-16°C
Tintos de crianza 16-17°C
Tintos Gran Reserva y Reserva 17-18°C
Y dulces 7-9°C

Si opta por una vinoteca de doble zona, la temperatura de cada zona se controla de forma independiente para que pueda usar una zona para almacenar vino y la otra para servir. Si el espacio es escaso, nuestros gabinetes de vino Classic Wi157 o Sense Wi157 pueden acomodar ocho botellas de vino estilo Burdeos.

HUMEDAD Y APILAMIENTO

Debe asegurarse de que los niveles constantes de humedad en su enfriador de vino permanezcan por encima del 65%. De esta manera, encontrará que se conservará la calidad del corcho. Almacenar una botella de vino acostada también mantendrá el interior del corcho a salvo del deterioro. Esto se debe a que permanece en contacto con el vino, lo que crea un buen sello de aire y lo mantiene húmedo. Pero también necesitará niveles óptimos de humedad para evitar que se seque la cara externa del corcho. Si no es así, y se seca, esto puede permitir que el oxígeno penetre en la botella, lo que hará que el vino se oxide o se eche a perder.

TECNOLOGÍA DE BAJA VIBRACIÓN

Siempre busque una vinoteca con juntas anti vibraciones y compresores de baja vibración. Después de todo, la más mínima vibración afectará el sabor de un vino, por lo que se verá afectado. En nuestro Wi6160 de doble zona integrado bajo-encimera sólo debe instalar un marco para que su vinoteca combine con los muebles de su cocina, aportando un diseño especial.

LUZ

Importante también es que su vinoteca disponga de vidrio templado y con protección UV en el frente de la puerta. Esto es debido a que los rayos (UV) ultravioleta pueden provocar el envejecimiento prematuro del alcohol. En su interior también disponen de luz led blanca sin emisión de UV y sin incremento de la temperatura.

Griferías. Agua filtrada,
ebullición, fría y con gas