



## CERTIFICADOS Y TESTIMONIOS



**SHM COMMUNICATIONS LTD**  
Engineering for energy information  
8 Chest Street Winchester SO23 0HU  
Tel +44 (0) 1962 865142 Fax +44 (0) 1962 862451  
Email sales@shmcomms.com registered No. 2744235



### RESULTADOS DEL AHORRO DE ENERGIA SHM COMMUNICATIONS LTD

#### Informe para Humico

Frigorífico de repostería- Hotel Sheraton Park Lane  
Fecha del informe: 13 de Julio del 2006

Del 9 de Junio del 2006 al 2 de Julio medimos el consumo de energía del frigorífico de repostería del Hotel Sheraton Park Lane. Primeramente medimos el consumo de energía del frigorífico durante 2 semanas, luego lo medimos durante tres semanas con los filtros con Sorbita y otras tres semanas sin los filtros. El consumo fue medido durante un minuto cada media hora durante todo el periodo.

Hemos analizado extensamente la energía utilizada y presentado en la hoja que acompaña dónde aparece el consumo diario de energía, así como semanalmente también hemos analizado el promedio de temperaturas exteriores de aire y el efecto que tiene en el compresor. Encontramos condiciones sumamente variables durante estos experimentos que han dificultado la valoración científica del filtro de sorbita, de cualquier forma hemos evaluados los resultados, hemos aplicado las variaciones de temperaturas externas y los periodos de actividad durante la semana con los días festivos y las dos semanas de excepcional ocupación del hotel. Cotizamos los datos del consumo de energía del refrigerador después de la corrección para la variación de la temperatura externa, reducción de temperatura interna del frigorífico y el nivel de actividad del hotel:

Promedio de la energía usada a la semana sin los filtros de sorbita 162.49 Kwh  
Promedio de la energía usada a la semana con los filtros de sorbita 135.93 Kwh  
La reducción del uso de energía con los filtros de sorbita 16, 35%

Concluimos que los paneles de sorbita efectúan un beneficio medioambiental de reducción de energía en un 16% , al ahorro económico de la factura y al ahorro de energía medioambiental hay que sumarle la mejora de la temperatura interior del frigorífico, el nivel de humedad y la reducción de desperdicios de comida.

La serie completa de las medidas están disponible en forma de archivo electrónico, este informe indica las conclusiones principales, mientras que la hoja acompañante muestra un resumen de las medidas y los cálculos.

Meter R. Hutt  
El director Gerente SHM

## **CERTIFICADOS DE INDUSTRIA**

El mineral es capaz de absorber y expulsar el 48% de su propio peso en agua. Los favorables resultados de los experimentos indican que este mineral reduce olores, energía y gastos de mantenimiento en el frigorífico a través del control de humedad.

### **Centro laboratorio científico de Rockwell en California (USA)**

Después de analizados y evaluados todos los criterios podemos decir que es duradero y funcional como anuncia. Es fácil de transportar y limpiar. No es corrosivo ni tóxico. El sistema es aceptado por nuestra oficina.

### **Departamento de salud y servicios humanos de USA**

En vista de los hechos de que el filtro Humico no expulsa humos y es ligero, nosotros no podemos pronunciarnos pero si podemos anunciar que no posee ninguna sustancia que cause amenaza para la salud. Estamos impresionados con la alta calidad y potencial de esta unidad en mejorar nuestro estilo de vida y le deseamos lo mejor.

### **Departamento de gobierno para la seguridad y salud de USA**

El sistema de control de humedad Humico puede ser usado en los mataderos y pollerías. No causa amenaza alguna para la salud.

### **Departamento de agricultura y servicios de inspección de USA**

Después de analizar el filtro más de 400 horas en el laboratorio. JCS Technology ha descubierto que este mineral puede absorber hasta el 60% de su propio peso en humedad y también es capaz de expulsarla, lo cual hará regular y controlar la humedad entorno al 80-85%.

### **JCS Technology Laboratorios Weston-Super-Mare en el Reino Unido**

La primera fase de la investigación proporciona evidencias de que el filtro suministra un ahorro de energía todo el tiempo. El efecto dentro del frigorífico fue sensible en la temperatura, el experimento demostró una bajada en la temperatura después de que los filtros fueran instalados.

### **Laboratorio de Filadelfia en USA. Experimento n° 2000019**

Este material fue sometido a experimentos sobre unas 2300 horas y concluimos que la sorbita es un material sílice amorfo. Este material es un absorbedor de humedad, moho, gas etileno, bacterias y otros productos químicos. Puede ser usado de forma segura en el mismo entorno que la comida y también puede ser ingerido (aunque no es recomendable).

### **Departamento de geología – Universidad del sur de Florida**

## COMENTARIOS Y AVALES DE ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES

Pienso que este producto es un paso adelante. Es uno de esos productos que hacen de todo. Es bueno para el medio ambiente, bueno para los frigoríficos y bueno para la comida

**Shane Osborn- Chef y propietaria del aclamado Pied a Terre**

Los filtros me han hecho diferente. No más olores, no más condensación y el hielo del evaporador ha desaparecido. Si ve a algún amigo mío; seguramente pronto tendrá este producto en su frigorífico.

**Antonin Bonnet, Chef ejecutivo del Restaurante Greenhouses**

Son fantásticos, realmente fantásticos. Estoy impresionado con las diferencias que han creado en la temperatura de mi frigorífico.

**James Walter, Chef principal de Le Pont de la Tour (grupo Conran)**

Es bueno para mantener constante la temperatura, ¡un gran alivio saber eso!. No tendremos más preocupaciones por el crecimiento excesivo de temperatura. Las ensaladas y hierbas especialmente se mantienen mejor.

**Robin Reed, Chef ejecutivo del restaurante Refuel en el Hotel Soho**

Al principio no podía creerlo, estaba muy sorprendido, ahora los adoro. Hierbas, ensaladas, fresas, etc son mucho más duraderas.

**Daniel Berhanu, Chef principal del Sheraton Belgravia**

Lo que ha hecho con la humedad en el frigorífico es verdaderamente asombroso, todo está perfecto ahora, el problema con la condensación ha desaparecido. Toda nuestra comida delicada; las hierbas, frutas etc permanecen más tiempo frescas, estoy realmente satisfecho con la diferencia.

**Phil Clarke, Chef ejecutivo del Hotel Copthorne Tara en Kensington**

Humico proporciona un gran producto que ahorra energía y mejora la calidad de la comida refrigerada. El producto se paga por sí mismo, no tengo ningún problema en recomendar este producto a cualquier persona en el grupo de hoteles Marriott.

**Hugh Hodgins, Chef ingeniero del Marriott Grosvenor Square**

Esto es algo que definitivamente recomendaría a todos los cocineros que cuiden su comida. Yo en particular soy muy exigente con los olores, los filtros han creado una gran diferencia.

**Jerome Tavron, Chef ejecutivo en L'Etranger and Beauberry House**

Desde que los filtros fueron instalados en nuestros frigoríficos la temperatura ha dejado de fluctuar y ahora se ha mantenido constante y los olores son ahora inexistentes.

**Andrew Mcleish, Chef ejecutivo en le Chapter One, Londres**

No sabía que la temperatura en mi frigorífico se mantuviera tan baja hasta que los filtros fueron instalados. Toda mi comida se mantienen mas fresca, esto debería usarse en todas partes.

**Dasos Charalambous, Chef ejecutivo en Ferrari's**

Incluso en nuestro frigorífico de vino, el descenso de temperatura es asombroso a pesar que la puerta nunca esta cerrada.

**Steve Atkins, propietario y Chef del The Trenchmans**

¡En 48 horas las diferencias que se produjeron con los filtros fueron increíbles!. Los filtros Humico serán ahora una pieza esencial para el equipamiento de las cocinas.

**Sean Mc Cann Chef en Restaurante Shanks en Bangor**

Tengo que decir que era muy escéptico al principio pero probé los filtros de todas formas. No podía creer como funcionaban. El frigorífico está mas frío, no se aprecian olores y los alimentos tienen más vida.

**Martin Hughes, Chef principal – Restaurante McGowan's en Glenavy**

No hay duda que los filtros hacen un gran trabajo y marcan la diferencia en nuestros frigoríficos.

**Anthony Ely Chef en The Clarence uno de los mas excelente hoteles de Dublín**

Hemos notado una gran diferencia desde que instalamos los filtros Humico sobretodo en el frigorífico de la carne donde la humedad era un problema. Ahora está perfecto!.

**Fred Cordonnier Chef en Restaurante Patrick Guibaud uno de los mas prestigiosos de Irlanda**

Siempre mis frigoríficos se han mantenido con los parámetros más altos, he notado un incremento en la vida de todos mis productos frescos y se ha mantenido más fresco y seco. Le recomiendo los filtros a cualquier que cuida la calidad de la comida que sirve.

**Craig Dunn, Chef principal del Hotel Lang en Glasgow**

No hay duda que mis frigoríficos están definitivamente más fríos. He notado en todos los productos especialmente en vegetales y hierbas como se conservan mucho más tiempo.

**Dean Butle Chef del Hotel Malone Lodge en Belfast**

Los filtros cumplieron todo prometido y más. No tengo ninguna indecisión en recomendar los filtros Humico a cualquier Chef

**Gary Graham Chef principal- Restaurante Benedicts en Belfast**

Mi personal de cocina me ha comentado que el frigorífico ahora no tiene malos olores y han notado la lechuga y fruta mucho más crujiente y fresca. Ahora mismo estoy ahorrando dinero en la cocina pues no tengo que tirar tanta comida como lo hacia antes.

**Hoteles y Resorts Intercontinental**

Nosotros teníamos problemas con la condensación en el chocolate, pero desde que han sido instalados los filtros de Humico nuestros pasteles están perfectos. Estoy muy impresionado con como se conservan mas tiempo fresca las frutas y otros alimentos.

**Christina Duguid Chef de la pastelería en el Hotel Marriot Grosvenor Square en Londres**

Humico ha estabilizado los olores y frescura de mi sistema de refrigeradores. Me encantaría recomendar este servicio a toda la industria alimenticia. Creo realmente en el producto y lo seguiré utilizando regularmente.

**TGI Friday's**

Desde que instalamos los filtros Humico, he notado mis frigoríficos más fríos y la comida se mantiene fresca por más tiempo. En uno de mis frigoríficos solía aparecer hielo, ahora ya no!.

**Chris Hyde, Chef principal del Hotel White Horse en Norfolk**

El descenso de temperatura junto con la mayor conservación de los alimentos, hacen de los filtros Humico una gran unión en mi frigorífico.

**Derek Creagh Chef del Restaurante Dean's en Belfast**

El nivel de comida en Ramada es bastante sustancial y he encontrado en Humico la manera de reducir desperdicios y ver incrementada la vida de todos los productos de mis siete frigoríficos donde hemos instalados los filtros. La actividad es muy alta y el desperdicio muy bajo.

**Liam McIeive Chef ejecutivo del Hotel Ramada en Belfast**

Lo primero que noté fue el descenso de temperatura junto con una reducción del periodo de descongelación. Nuestros frigoríficos están ahora mucho mejor para conservar la comida, el jefe está muy contento con esto y con el ahorro de energía.

**Edward Cooney Chef en Hotel Merrion hotel lujo 5 estrellas en Dublín**

Desde la perspectiva empresarial, el gasto mensual de sistema de control de humedad se paga fácilmente desde nuestro desperdicio, nuestro ahorro se ha incrementado ya que los productos se mantienen frescos por más tiempo.

**Gina Giubarelli, Restaurante Bellini en Edimburgo**

Ahora nuestro frigorífico está más limpio y fresco, también lo hemos notado en nuestros productos. El indicador digital muestra que nuestro compresor ahora es más constante con lo cual incrementamos la vida de nuestro equipo y ahorramos energía.

**Michael Channel, propietario del Histon Produce en Cambridgeshire**

Estamos encantados de recomendaros ya que estamos muy satisfechos con los filtros que nos ha suministrado Humico Peterborough. Han creado una gran diferencia manteniendo los productos frescos y reduciendo nuestra factura de electricidad.

**Mr N.C Watson, Director de Neils Limited Wisbech en Cambridgeshire**