

# Horeca

## Solución Cocina Completa



### Cientes

- Restaurantes
- Hoteles
- Campings
- Alojamientos rurales
- Cualquier negocio Horeca que disponga de cocina en sus instalaciones



### Ejemplo de instalación

- Cocina que dispone de equipos a electricidad como el horno
- Equipos a gas: Cocina 4 fuegos + plancha + freidora 2 seno + parrilla piedra: potencia media 90 kW.
- Equipo eléctrico: Horno 11 kW.
- Consumo de gas estimado: 5 Tm/año
- Consumo eléctrico horno (5 h/día): 9 MWh/año

### Información Práctica

La utilización de equipos a gas en la cocina permite reducir los costes del establecimiento en electricidad, tanto en el consumo de kWh como en el término fijo de potencia contratada (kW).

### Propuestas de Valor para el cliente

- Solución para Cocina Completa
- Sustitución del horno eléctrico por uno a gas

#### Mejoras económicas

- 1000 euros/año de ahorro (5 h/día funcionamiento) contabilizando disminución del término potencia.



Horno Rational



Horno Salva Master Chef

### Oferta Tipo



- Llave en mano para la instalación de gas. Según condiciones acuerdo Repsol para asociados APEHA.

# Ahorros Horno a Gas vs Eléctrico

## Referencias

- Fabricantes hornos:



## Ahorro estimado

	Unidad	Referencia	Solución 1
Referencia equipos		Horno eléctrico	Sustitución Horno
Inversiones	€	7.500	6.500
Precio energías			
Gas	€/Kg		0,70
Electricidad	€/kWh	0,11	
Consumo energético total	kWh/año	8.715	9.334
Gas	Tm/año		5,72
Electricidad	kWh/año	8.715	
<b>Ahorro</b>	<b>€/año</b>		<b>1.112</b>