



Ventajas generales





Materiales

Todas las superficies están realizadas en acero inoxidable AISI 304. Las superficies cortadas con láser tienen un grosor de 2 mm para conseguir una robustez adicional. Las superficies de cocción, incluidas las cubas, que entran en contacto con la comida y la sal, están fabricadas en acero inoxidable AISI 316 resistente al ácido, para mejorar su protección. Las superficies cerámicas tienen 6 mm de grosor.



La tecnología de corte con láser ofrece juntas sin soldaduras entre las piezas del equipo, alcanzando una higiene superior.

La superficie prensada en una única pieza de acero inoxidable, tiene los ángulos redondeados para facilitar su limpieza y los quemadores de gas están situados sobre la sección central elevada, apartados de cualquier salpicadura de líquidos.

Protección contra el agua

Toda la gama tiene protección contra el agua **IPX5** para una fácil limpieza.



Ambiente/Confort

La elevada eficiencia de combustión de los aparatos a gas reduce los niveles de emisión en los ambientes de trabajo, lo que supone un ambiente más sano y un ahorro de energía.

Los aparatos aislados tienen un alto aislamiento de 20 mm de grosor para conservar de forma óptima la energía y reducir los ruidos. También puede encontrar este aislamiento en las puertas de las bases armario calientes y neutras situadas bajo las superficies de trabajo y aparatos.

Temperatura precisa

El control termostático de los Fry Tops y las parrillas reduce en gran medida la cantidad de emisiones generadas por la comida, gracias a un "excedente" mínimo de temperatura en la superficie de cocción, lo que lleva a un ambiente de trabajo más sano y confortable.

Los mandos de control se encuentran encastrados en la parte frontal del equipo, para protegerlos de forma adecuada contra los golpes de carros, etc., sin embargo, son fáciles de leer desde cualquier ángulo.





Cocinas a gas



Todos los quemadores abiertos de las superficies de cocción, están equipados con un dispositivo de seguridad de fallo de llama. Las rejillas especiales de hierro fundido permiten un espacio mayor entre la llama del quemador y la parte inferior de la olla o sartén. Así se mezclan con más facilidad el aire y el gas, lo que evita la formación de hollín en la parte inferior del recipiente de cocina y permite una mejor distribución del calor. Los quemadores se encuentran en una sección elevada de la superficie de cocción embutida, para protegerlos contra desbordamientos. La capacidad de la cuba es de 2 litros. Todos los ángulos son redondeados para facilitar su limpieza.

Las rejillas de hierro fundido tienen un acabado suave y se caracterizan por unos “dedos” de gran longitud, lo que permite que se sitúen sobre ellas, sin riesgo de vuelco, recipientes de hasta 10 cm de diámetro.

El tamaño de las zonas de cocción permite que se utilice en ellas recipientes de hasta 40 cm de diámetro.



Las rejillas están diseñadas de tal forma que es posible arrastrar las ollas y sartenes de un quemador a otro sin necesidad de alzarlas. Los quemadores patentados “**Flower Flame**” están disponibles en dos niveles de energía y diámetros, 6 kW y 10 kW (gas natural a 20mbar, gas LP a 30 mbar). Puede elegir una combinación entre estos dos o escoger dos del mismo tamaño, disfrutando de nuevo de una gran flexibilidad.

La gran eficiencia de los quemadores Flower Flame significa un ahorro de energía de hasta un **30%** al año, si se compara con quemadores de otras marcas. Esto redunda en significativos ahorros económicos.



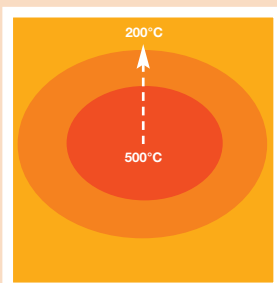


Placas radiantes



La superficie de cocción siempre mantiene la temperatura deseada, tanto como para platos a la carta cocinados a gran velocidad, como para una deliciosa cocina a fuego lento.

El gran quemador único que se encuentra bajo la placa posee una potencia de 10.5 kW, y toda la energía se dirige a la superficie de cocción, debido al aislamiento especial que lo rodea.



Con el quemador funcionando al máximo, se puede alcanzar una temperatura de unos 500°C sobre el quemador, y de unos 200°C en el borde exterior de la superficie de cocción.

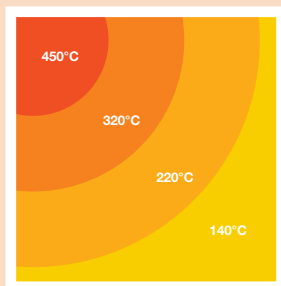


Placas de cocción eléctricas

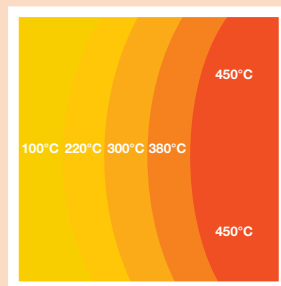
Placa de cocción de acero al carbono, disponible en módulo completo y medio módulo. La superficie permite el uso de ollas y sartenes de distintos tamaños a la vez. Una de sus características es que le permite tener encendida una zona de calentamiento y usar la zona que la rodea para mantener calientes los recipientes.

La temperatura va desde los 80°C hasta los 450°C, dando al chef una gran flexibilidad tanto en el medio módulo de 2 zonas como en el módulo completo de 4 zonas.

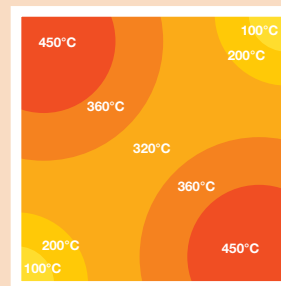
Abajo se muestran ejemplos de distribución de la temperatura.



1 zona de calentamiento parte superior izquierda



2 zonas de calentamiento 1 lado

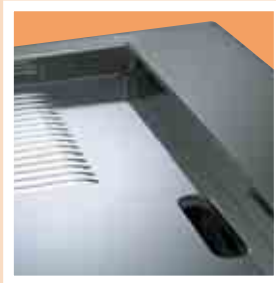


2 zonas de calentamiento lados opuestos





Fry tops/parrillas



La plancha del Fry Top estándar está fabricada en un acero dulce especial de 15 mm de grosor, para permitir una distribución uniforme de la temperatura. Resulta ideal para cocinar a la parrilla y asar, y el calor radiante permite cocinar a la perfección cortes de carne muy gruesos.

La superficie de cromo hace que no haya absorción de los jugos cocinados en la plancha, lo que brinda un mayor rendimiento del producto y una mayor flexibilidad. Puede cocinar a la parrilla distintas

comidas sin perder tiempo en limpiar la superficie entre ellas: puede preparar pescado y continuación, cocinar verduras.

El rascador especial de limpieza elimina cualquier residuo. Gracias a las cualidades reflectoras de la superficie de cromo, se dispersa muy poca energía calórica en el ambiente de la cocina, lo que hace más cómoda la zona de trabajo.



El Fry Top presenta un quemador especial alojado en una cámara diseñada para maximizar la energía calórica distribuida a la placa de cocción. Tanto los quemadores como la cámara están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, lo que ofrece una larga durabilidad y unos costes de mantenimiento mínimos.



Cocinas eléctricas



Las placas calentadas eléctricamente están fabricadas en hierro fundido de 14 mm de grosor, con una superficie de 30 cm x 30 cm. Temperatura máxima de 400°C en cada una de las placas de 4 kW.

Esto quiere decir que hay un mayor área de cocción utilizable en la superficie del equipo. Cada placa está recubierta de un material especial, lo que aumenta su eficiencia y facilita su limpieza en casos de desbordamientos. Cada placa se controla de forma individual.





Hornos estáticos

Con una altura interior de 300 mm (GN 2/1), tiene espacio para cocinar sus asados más grandes.

El horno de tamaño "Súper" (sólo en versiones a gas) tiene unas medidas internas de 900 mm de ancho x 700 mm de profundidad x 380 mm de alto; así, incluso puede cocinar con facilidad cochinitos o corderos lechales enteros.

Dentro del horno encontrará una placa base robusta de hierro fundido, de 4 mm de espesor, y con unos canales de 4 mm de altura en las partes superior e inferior, que tienen dos propósitos: uno es el de fortalecer y el otro es el de permitir la colocación de grandes bandejas para asados directamente sobre la base. Los canales permiten que circule el aire entre la parte inferior de la bandeja y la base del horno, minimizando así las quemaduras.

El "movimiento de convección del aire" natural se consigue gracias al diseño del flujo de aire/calor. El horno tiene unas guías especiales que impiden que las bandejas caigan cuando se extraen para acceder a los asados.

En los hornos eléctricos, la gama de temperaturas abarca entre 120°C y 300°C, y en los hornos a gas, la temperatura puede ser desde 110°C a 280°C.

Las paredes internas y la parte superior del horno son de acero inoxidable (AISI 430), con un aislante de 40 mm que permite un mejor control de la distribución del calor y una mayor facilidad de limpieza. Los soportes de las rejillas y la placa de la base se pueden extraer para su limpieza.

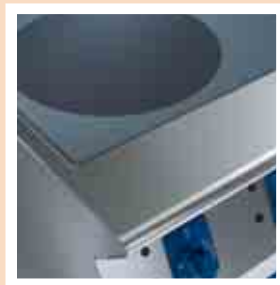
Los hornos eléctricos tiene elementos de calentamiento superiores e inferiores, y se pueden encender por separado, o los dos a la vez. Ésto proporciona más flexibilidad al chef, ya que si sólo enciende el elemento de calentamiento superior, puede usarlo como salamandra para gratinar o dorar con la puerta abierta. Si sólo enciende el elemento inferior, puede usarlo para cocer. Con los dos encendidos, puede hacer asados.

El tirador de la puerta del horno también está aislado para evitar transferencia de calor y permitir así, un cómodo manejo.

El horno estático eléctrico también presenta un ventilador manual, que extrae calor y humedad.



Cocinas de inducción



La superficie cerámica tiene 6 mm de grosor y puede soportar con facilidad sartenes y ollas pesadas sin agrietarse. Se pueden colocar, en cada zona, recipientes desde 130 mm hasta 280 mm de diámetro.

Cada zona de inducción tiene una potencia de 5 kW y usa las últimas tecnologías, incluyendo un indicador luminoso que alerta de si el recipiente que está utilizando es "compatible con la inducción" o no. Es muy eficiente energéticamente ya que, cuando aparta el recipiente de cocción, no consume energía. El ambiente de trabajo se mantiene mucho más frío, ya que todo el calor se genera sobre el recipiente que esté utilizando.

El ahorro en costes de energía puede superar el 50%, comparado con una cocina media a gas. Con 9 niveles de potencia, se reúnen todos los estilos de cocina en cada zona de inducción. Equipado de un dispositivo de interrupción de seguridad contra sobrecalentamientos para proteger sus componentes, en caso de que se coloque un recipiente vacío con el aparato encendido.





Cocinas por infrarrojos



La superficie cerámica tiene 6 mm de grosor y puede soportar con facilidad sartenes y ollas pesadas sin agrietarse. Puede colocar en cada zona recipientes de hasta 300 mm de diámetro o, 2 ó 3 recipientes pequeños en una sola zona de calentamiento.

Para incrementar la seguridad, una vez apartado el recipiente, un indicador luminoso alerta que la superficie está caliente, incluso si se ha apagado el suministro eléctrico.

Las zonas por infrarrojos presentan dos elementos de calentamiento separados, uno interior y uno exterior. Para recipientes pequeños, es posible activar sólo el elemento interior. Los recipientes más grandes pueden necesitar que ambos elementos estén encendidos. Esto se consigue girando el mando hasta su posición de máximo, hasta que se oiga un "clic").

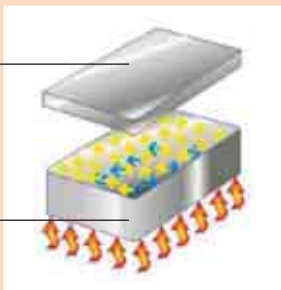
Este regulador de energía minimiza las pérdidas de energía y genera ahorros en los costes de funcionamiento.



Cocedor multifuncional

Acero inox
316 AISI

Acero
dulce



Este aparato es realmente multifuncional ya que, con este elemento, puede cocinar a la parrilla, freír, saltear, calentar y hervir. También puede usarlo como un baño maría en seco, ya que la cuba tiene un tamaño de 2/1 GN.

La superficie de cocción está realizada en un compuesto de 15 mm, con una placa de 12 mm de acero dulce para permitir una distribución uniforme de la temperatura y una alta productividad además de una fácil limpieza, gracias a la placa de 3 mm de

acero inoxidable 316 AISI anticorrosión. Véase fig. La salida de drenaje de 60 mm está diseñada para extraer de forma rápida las comidas líquidas a un recipiente Gastronorm (no incluido), el cual se aloja en unas guías inferiores.

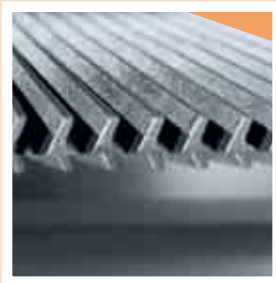
Todos los ángulos son redondeados para facilitar su limpieza.







Parrilla/barbacoa



Las parrillas de alto rendimiento están diseñadas con dos superficies distintas. Tan sólo con darles la vuelta puede elegir entre una superficie estrecha ideal para carnes y una superficie más amplia en la que puede cocinar pescado, verduras... Las parrillas dejan en los alimentos las distintivas "líneas" de una barbacoa. Las grasas que se desprenden por efecto del calor se deslizan por ranuras especialmente diseñadas en las parrillas inclinadas hasta el recolector situado en la

parte frontal del aparato y de ahí, a un cajón de gran capacidad.

Puede lavar las parrillas en el lavavajillas (aunque primero tiene que dejar un tiempo para que se enfríen). En el "módulo medio" hay 2 parrillas, mientras que en el "módulo completo" hay 4. Esto también aumenta su flexibilidad, ya que puede

destinar una o dos rejillas para cocinar carne y el resto, para pescado o verduras.



El calentamiento puede proceder tanto de quemadores a gas como de elementos eléctricos. En el módulo completo, se puede establecer una parte para cocinar carnes a la parrilla a altas temperaturas y la otra, para cocinar a la parrilla con poca potencia, por ejemplo pescado.

Los quemadores están protegidos por cubiertas especiales irradiantes de acero inoxidable, que tienen la doble función de proteger contra el contacto de los excesos de grasa o aceite y de irradiar el calor a una mayor superficie. Los elementos de calentamiento eléctricos están fabricados de Incoloy y elementos irradiantes. Estas cubiertas irradiantes también sirven para crear ese típico "sabor de carbón de leña", y se pueden quitar con facilidad para su limpieza en lavavajillas. Los cajones de recolección de grasas pueden llenarse parcialmente de agua para generar humedad, creando un ambiente de trabajo más sano; y para facilitar su limpieza, ya que las los jugos de las grasas no se incrustan en el fondo del cajón.



Marmitas



Las tapas de las marmitas tienen una doble capa con 18 bordes redondeados, que se ajustan a la perfección con la parte interior del borde de la marmita. Por lo que al cerrarse, las pérdidas de calor y de vapor son mínimas, lo que resulta que en tiempos de calentamiento sean más rápidas. Los beneficios son mejores rendimientos en la preparación de sopas, caldos, salsas, etc.

El diseño de la articulación de la tapa tiene un espacio libre en su parte inferior de unos 75 mm, lo que facilita su limpieza.

Todas las cubas están realizadas de acero inoxidable anti-corrosión 316 AISI, lo que las protege de salsas fuertes y del efecto de la sal.



La válvula de desagüe de 50 mm permite un vaciado rápido, y se puede quitar del todo para su limpieza.

Hay dos versiones disponibles: con calentamiento directo o indirecto. Las marmitas de calentamiento directo (sólo modelos a gas) son ideales para caldos, sopas, etc. mientras que las marmitas de calentamiento indirecto son perfectas para salsas, cremas, y productos similares, ya que toda la superficie interior de la cuba se calienta de manera uniforme y no exige que se remueva tanto como en una marmita de calentamiento directo.



Sartenes

Su capacidad es de 80 /100 litros. En este único aparato es posible cocinar a la parrilla, freír, calentar, saltear y hacer sopas y salsas.

La sartén posee los ángulos totalmente arqueados, lo que facilita su limpieza. La base de la sartén es de 15 mm, lo que reparte de forma uniforme el calor por toda la superficie.

Puede elegir entre dos materiales para la base de la sartén: acero dulce o compound.

El primero es un acero dulce especial de 15 mm de grosor. El segundo usa un compuesto de aceros con una superficie de 3 mm de acero inoxidable 316 AISI, ideal para productos con una alta acidez o para salsas cremosas, más una base de 12 mm de acero dulce que ofrece una distribución uniforme del calor.



La tapa tiene una doble capa aislada, que cuando está cerrada se puede utilizar la parte superior como superficie de trabajo - cosa que siempre hace falta en las cocinas compactas de hoy en día.

El mecanismo de volcado se puede realizar tanto de forma manual como por medio de un motor eléctrico, lo que permite un control sencillo y preciso. Todas las sartenes se suministran con un grifo de agua.

También hay disponible una sartén cilíndrica basculante con un agitador de dos velocidades. Su rango de temperatura abarca desde 120°C a 220°C, y su capacidad es de 70 litros. Resulta ideal para salsas con carne; por ejemplo, boloñesa, etc.



Conservador de patatas



Este aparato también tiene otras aplicaciones, ya que cualquier comida frita e incluso caliente puede mantener su temperatura si el ambiente es adecuado.

La “cuba” presenta ángulos arqueados para facilitar su limpieza, y quitando la inserción perforada (que previene que los alimentos adquieran demasiado aceite), se puede utilizar como un baño maría.

El elemento de calentamiento por infrarrojos en la parte superior, aumenta el tiempo de retención de calor de algunas comidas, ya que no entra aire frío en esta zona. ¡Sus clientes tendrán la comida caliente!



Freidoras



Tanto la versión eléctrica como la de gas utilizan sistemas de calentamiento de gran eficiencia en el exterior de la cuba de la freidora embutida, lo que permite una fácil limpieza y una mayor eficiencia. No se dañan ni los elementos de calentamiento ni los tubos del quemador, y no quedan atrapadas partículas de comida quemada en zonas de difícil acceso.

La forma rediseñada de la cuba embutida y el sistema de calentamiento indirecto aumentan la duración del aceite en un 30%, lo que resulta un mayor ahorro en costes de aceite.



En la cuba, todos los ángulos son redondeados y la parte inferior es de muy fácil acceso, lo que permite su limpieza. La gran "zona de seguridad" previene que el aceite rebose y caiga al suelo a los aparatos adyacentes.

El modelo de 23 litros presenta un dispositivo de elevación automática del cesto programable y un sistema de filtrado manual integrado, lo que aumenta la duración del aceite. También presenta una bomba que hace del rellenado de la cuba una tarea fácil. Su gran productividad de 60 kg/hora (patatas pre-blanqueadas) le da tranquilidad incluso durante los periodos más atareados. Su alta productividad también se debe al rápido sistema de recuperación.

Si sus necesidades de productividad son más elevadas, existen freidoras con una cuba de 70-110 litros de capacidad con cestos montados sobre raíles, lo que permite que el producto cocinado sea llevado a través de la misma a un carro recolector.





Cuecepastas



No sólo es el equipo ideal para cocinar cualquier tipo de pasta, gracias a su boiler integrado ("Rapid System") y a su sistema de filtrado automático para la eliminación del almidón de desbordamiento; sino que también puede utilizarse para cocinar cualquier tipo de verduras hervidas, arroz, huevos, pescado... al igual que es posible la regeneración de pasta precocinada, verduras, productos al vacío y muchos otros.

La cuba tiene los ángulos totalmente redondeados y está embutida de acero inoxidable anti-corrosión 316 AISI. Para su total

comodidad, puede utilizar los cestos perforados Gastronorm 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6.

El sistema de filtrado automático elimina el aceite y almidón formado durante su uso prolongado, minimizando los tiempos, ya que no hay necesidad de cambiar el agua durante periodos de mucho trabajo. Los modelos equipados con "Rapid System" tienen un boiler eléctrico integrado instantáneo, lo que aumenta la productividad, siempre que se rellenen con agua caliente.

El sistema de calentamiento se encuentra en el exterior de la cuba, por lo que la limpieza y el mantenimiento para la más alta higiene son fáciles de llevar a cabo.

Hay disponibles también, cuecepastas automáticos de gran capacidad de 150 ó 190 litros, compuestos de una única cuba o de cuba doble. El cesto se eleva de forma automática al final de cada ciclo de cocción.







Baño maría



La cuba tiene los ángulos completamente arqueados para facilitar su limpieza y el tubo vertical rebosadero previene que se llene en exceso la cuba, ya que el agua que sobra cae por el tubo hasta el drenaje, y no por los costados sobre otros aparatos.

Los elementos de calentamiento se encuentran bajo la cuba, dejando ésta abierta y permitiendo su fácil limpieza, de tal forma que los elementos no se dañan y la comida no se queda atrapada, lo que mejora la higiene.

Como opcional, hay un falso fondo disponible, lo que permite que se ubiquen recipientes dentro de la cuba para que mantengan su calor. La capacidad de la cuba es de 4 x 1/3, lo que otorga más espacio para esos momentos de mucho trabajo.



Bases y superficies



Las bases neutras están realizadas completamente en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite y pueden personalizarse con cajones, unidades calientes, raíles para contenedores Gastronorm, etc. Los tamaños son: 200 mm, 400 mm, 800 mm, y 1200 mm. Las unidades de 400 mm y 800 mm están disponibles en modelo higiénico, con los ángulos redondeados.

La base refrigerada consiste de 2 grandes cajones en acero inoxidable (1/1 + 1/3 GN) con sistema de extracción telescópica, un termostato, una señal luminosa de descongelación y un interruptor de advertencia ON/OFF. La temperatura interior puede variar entre -2°C y +10°C



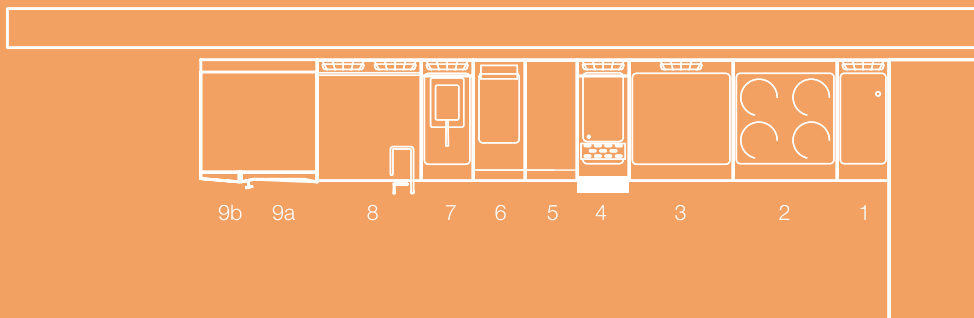
Las superficies de trabajo, realizadas completamente en acero inoxidable y con una altura de 250 mm, tienen un grosor de 2 mm y pueden suministrarse con un cajón, también de acero inoxidable. Los componentes prensados, el corte con láser y las uniones precisas convierten en rápidas y sencillas las operaciones de limpieza. Disponible en los siguientes tamaños: 200 mm, 400 mm, y 800 mm, con o sin cajón.

Ahorre dinero y espacio

Nueva Elco 900 ⁽¹⁾



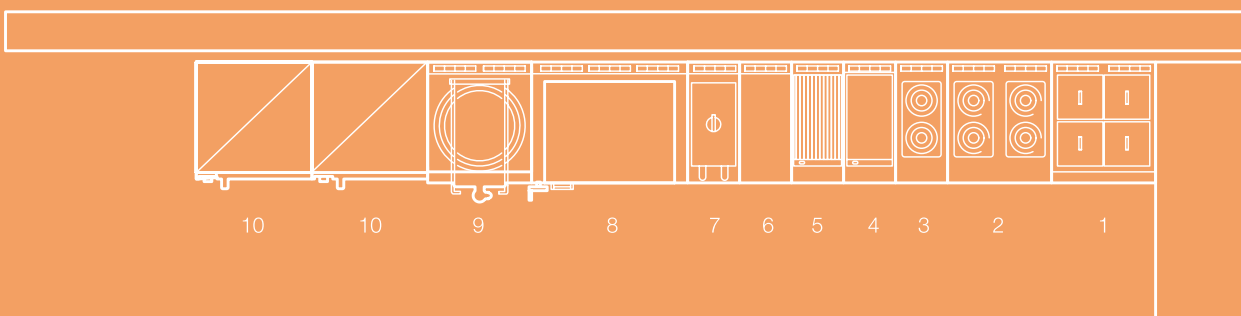
POS	C.	DESCRIPCIÓN
1	1	TOP BAÑO MARÍA A GAS
2	1	TOP DE COCCIÓN ELÉCTRICO DE INDUCCIÓN
3	1	COCEDOR MULTIFUNCIONAL A GAS (FONDO COMPOUND)
4	1	CUECEPASTAS RAPID SYSTEM CON 1 CUBA
5	1	SUPERFICIE DE TRABAJO CON 1 CAJÓN
6	1	CONSERVADOR DE PATATAS ELÉCTRICO
7	1	FREIDORA A GAS DE 15 L CON CUBA y 1 CESTO
8	1	SARTÉN GAS 80 LT (FONDO COMPOUND)
9a	1	HORNO COMBI A GAS 6 GN 1/1
9b	1	ABATIDOR 30 KG 6 GN1/1



Cocina estándar ⁽²⁾



POS	C.	DESCRIPCIÓN
1	1	TOP BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
2	1	TOP DE COCCIÓN POR INFRARROJOS
3	1	TOP DE COCCIÓN POR INFRARROJOS
4	1	FRY TOP ELÉCTRICO (PLACA HORIZONTAL LISA)
5	1	FRY TOP ELÉCTRICO (PLACA INCLINADA RANURADA)
6	1	ELEMENTO NEUTRO CON CAJÓN
7	1	FREIDORA ELÉCTRICA 23 LT
8	1	SARTÉN ELÉCTRICA BASCULANTE 100 LT (FONDO ACERO INOXIDABLE)
9	1	MARMITA ELÉCTRICA DE 100 LT (CALENTAMIENTO INDIRECTO)
10	2	HORNO COMBI ELÉCTRICO 10 GN 1/1



con la nueva Elco 900

Ejemplo práctico de ahorro de energía, espacio e inversiones para la cocina de un restaurante de 100/110 comensales. Comida y cena: 1,5 turnos. Energía eléctrica.

El esquema 2 muestra el equipamiento de una cocina normal/tradicional.

El esquema 1 muestra la nueva cocina con los aparatos multifuncionales Electrolux de la línea ELCO 900. Estos múltiples aparatos pueden trabajar en todo momento: primero durante la preparación, después durante la producción y también al final de los turnos. La comida ya cocinada es enfriada en el abatidor de temperatura y se conserva hasta el momento final de la preparación.

Con este proceso multifuncional, la potencia instalada se reduce en 20 kW. Si consideramos que el factor de eficiencia es de 0,7 (no todos los aparatos funcionan a la vez a pleno rendimiento), se obtiene una reducción media de 14 kW.

Si debe pagar, por cada kW instalado una cuota de 150,00 EUR, ahorrará anualmente por el suministro eléctrico:	2.980,50 EUR
Además, ahorra la diferencia en consumo de energía = 107 kWh:	3.219,00 EUR
Ahorro de energía total al año:	6.199,50 EUR
Además, ahorra 2,6 m ² del espacio arrendado:	1.404,00 EUR
Ahorro total al año	7.603,50 EUR

Ejemplo de una cocina Elco 900 en un restaurante con 100/110 comensales (1)

cdad	aparato	alimentos	ancho del aparato mm	potencia kW	factor eficiencia	tiempo de producción h	tiempo de finalización h	ahorro %	consumo kWh
1	Sartén universal	todos los alimentos	800	15	0,6	4	5	20	81
1	Freidora 15 lt	productos fritos	400	10	0,7		5	25 en aceite	35
1	Conservador de patatas	productos fritos	400	1,5	0,7		5		5,25
1	Superficie de trabajo neutra	especias/cuchillos	400	0	0	6	5		
1	Cuecepastas	comidas hervidas	400	13	0,7	4	5		81,9
1	Sartén multifuncional	todos los alimentos	800	15	0,5	4	5	25 en energía	67,5
1	Cocina inducción 4 zonas	todos los alimentos	800	20	0,5	2	5	50 en energía	70
1	Baño maría	calentar comidas	400	2	0,7		5		4,9
1	Air-o-Chill tower 10 1/1	all kind of food	900	21,63	0,7	6	2	35 en tiempo y espacio	121,13
Total			5.300	98,13					466,85
Coste/año	consumo	466,85 kWh	x 300 días/año x 0,10 cent/kWh					= 14.005,50	EUR/año
	rendimiento	98,13 kW	x 150,00 EUR/kW					= 14.719,50	EUR/año
	Espacio arrendado	5,2 m ²	x 45,00 EUR/mes x 12 meses					= 2.808,00	EUR/año
Coste total								31.533,00	EUR/año

Ejemplo de cocina estándar en un restaurante con 100/110 comensales (2)

cdad	aparato	alimentos	ancho del aparato mm	potencia kW	factor eficiencia	tiempo de producción h	tiempo de finalización h	ahorro %	consumo kWh
1	Marmita 80 litros		900	15	0,7	4			42
1	Sartén basculante	productos fritos + salsas	1200	13,5	0,7	6			56,7
1	Freidora 15 lt	productos fritos	450	15	0,7		5		52,5
1	Superficie de trabajo neutra	especias/cuchillos	450			6	5		
2	Parrilla	comidas hervidas	900	12	0,7	1	5		50,4
1	Cocina por infrarrojos 4+2 zonas	todos los alimentos	1200	20	0,9	3	5		144
1	Baño maría	calentar comidas	900	4,5	0,7		5		15,75
1	Horno combi	todos los alimentos	900	19	0,7	6	4		133
1	Horno combi		900	19	0,7	4	2		79,8
Total			7.800	118					574,15
Coste/año	consumo	574,15 kWh	x 300 días/año x 0,10 EUR					= 17.224,50	EUR/año
	suministro/kW	118 kW	x 150,00 EUR/kW					= 17.700,00	EUR/año
	Espacio arrendado	7,8 m ²	x 45,00 EUR/mes x 12 meses					= 4.212,00	EUR/año
Coste total								39.136,50	EUR/año

