

Eficiencia Energética en locales comerciales y restaurantes

Fidelizar a los clientes y tener un buen rendimiento en sus instalaciones



Necesidades del cliente

Como propietario de su local o restaurantes desea atraer a nuevos clientes y fidelizar a los existentes, con espacios agradables y personalizados. Además, necesita un perfecto rendimiento de sus instalaciones (cocina, refrigeración, climatización, ventilación, iluminación) con el menor coste energético.

Una gestión optimizada de los sistemas técnicos puede representar hasta un **35% de ahorro energético**

- ¿Se dejan las luces encendidas después de las horas de actividad en el comedor?
- ¿Se modifica el régimen de ventilación cuando se deja de cocinar?
- ¿Se mantiene el caudal de ventilación independientemente del número de personas en el comedor?
- ¿Utiliza la luz natural en el hall del comedor para reducir la luz artificial?

La recomendación de Schneider Electric para conseguir sus objetivos de ahorro energético

- Utilice variadores de velocidad para adaptar la extracción del aire a las actividades de cocina
- Con la variación del volumen de aire controlado por sensores de CO2 para garantizar la calidad del aire en el comedor, pueden conseguirse hasta un 40% de ahorro energético en ventilación del comedor
- Su factura eléctrica dejará de ser una sorpresa ya que controlando cuándo enciende y apaga las luces y la climatización de forma automática, controlará y reducirá sus gastos, incrementando su rentabilidad.
- Los sensores de luminosidad y los dimmers mantienen un nivel de luminosidad de confort en el hall del comedor minimizando la luz artificial y complementándose con luz natural. Pueden conseguirse hasta un 35% de ahorro energético en iluminación