

Simplicité de la démarche et rapidité des résultats

Le coût de l'électricité lié au fonctionnement de votre entreprise ou collectivité – consommant jusqu'à 1 GWh d'électricité par an – représente une part importante de votre budget d'exploitation.

En agissant sur l'éclairage, le matériel bureautique, la ventilation ou le froid, vous activez des potentiels d'économie élevés.

OPTIWATT est une solution clef en main. En plus de la prime de 21 ct/kWh économisé, vous bénéficiez des conseils personnalisés et gratuits par téléphone de l'expert éco21 : identification des travaux d'optimisation électrique et accompagnement dans l'estimation des économies d'électricité et de la prime éco21.

Dans un restaurant, avoir des d'équipements de cuisson efficaces et faciles à utiliser représente une garantie de performance et de confort pour les collaborateurs.

Quelles sont les règles de l'art de la cuisson efficace ?

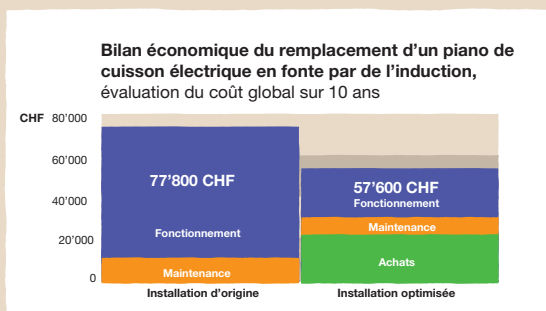
- Privilégier les technologies les plus efficaces, comme l'induction pour les plaques de cuisson ou les équipements munis de détecteurs d'ustensiles pour couper le foyer lorsqu'aucune casserole n'y est posée
- Si vous utilisez un piano de cuisson à induction :
 - Utiliser des casseroles de taille adaptée pour le feu concerné
 - Choisir un appareil dont la consommation de veille est faible ($\leq 0.5W$)

Les bons gestes pour augmenter les économies d'énergie

- En cas d'utilisation de plaques en fonte à forte inertie, anticiper les besoins en arrêtant les feux non utilisés
- Couvrir les casseroles quand la cuisson le permet, par exemple pour le chauffage de l'eau ou d'autres liquides

Et n'oubliez surtout pas de :

- Raisonner en termes de coût global incluant :
 - l'investissement
 - la maintenance
 - le fonctionnement



Le remplacement d'un piano de cuisson électrique professionnel par un modèle fonctionnant à l'induction électromagnétique permet de réduire de 50 à 85% la consommation électrique de l'installation, avec des temps de retour sur investissement d'environ 5 ans.

Pour bénéficier de cette solution, contactez-nous !



optiwatt@sig-eco21.ch
www.sig-eco21.ch



0844 21 00 21

Optiwatt

Retour d'expérience sur l'optimisation de la cuisson dans un restaurant



Natalino Vitorino De Almeida gère la célèbre Brasserie Genevoise depuis plus de 8 ans. Il vient de changer les plaques de cuisson de son restaurant, passant du gaz et de la fonte à l'induction grâce à la prime Optiwatt.

Démarche et travaux réalisés

Face à un problème technique sur une partie des plaques de cuisson de sa cuisine professionnelle, Natalino Vitorino De Almeida n'a pas longtemps hésité. Mieux valait renouveler l'ensemble du matériel plutôt que de tenter la moindre réparation. Il se souvient alors avoir lu par hasard une publicité sur Optiwatt et envoie aussitôt un dossier complet à SIG. 15 jours après, la réponse positive d'éco21 permet d'organiser les travaux qui, grâce à une excellente coordination avec les diverses entreprises, commencent quelques semaines plus tard seulement. Depuis, sa cuisine est équipée d'un « piano » neuf, muni de plaques à induction de dernière technologie.

Technologies employées

- Remplacement des plaques de cuisson à gaz et en fonte par des plaques à induction

Bénéfices qualitatifs

Les bénéfices de l'induction, comparée aux plaques en fonte ou à gaz, sont innombrables. D'abord l'économie d'énergie, puisque la plaque ne se met en route que quand une casserole y est posée. Ensuite, le confort accru pour le personnel habitué jusque-là à travailler dans une atmosphère proche de 40°C, car l'induction ne dégage aucune chaleur et limite les risques de brûlures. Sans compter enfin l'économie en eau, en produits détergents et en temps de travail, car le nettoyage est infiniment plus facile.



«Avec le recul, mon regret, c'est simplement de ne pas l'avoir fait plus tôt : en six ans seulement, l'investissement sera largement amorti!»

Natalino Vitorino De Almeida,
Gérant de la Brasserie Genevoise

38'700 CHF

Investissement

5'660 CHF/an

Réduction de la facture d'électricité

5'400 CHF

Prime éco21 (14% de l'investissement)

6 ans

Temps de retour sur investissement

30%

Réduction de la consommation électrique totale

LES ÉNERGIES

