



# *Restaurantes y Bares de copas*



**IKNX Ingeniería**  
*Una Ingeniería diferente*

IKNX Ingeniería – [www.iknx.es](http://www.iknx.es)





*Nuestros certificados...*

**EcoXpert**<sup>™</sup>

Certified by **Schneider Electric**

**PARTNER**  
**KNX**





## *Eficiencia y control de la mano de la estética...*

Una instalación energéticamente eficiente nos puede hacer ahorrar al cabo del año cantidades de dinero considerables.

Este tipo de instalaciones son controlables por el usuario final para que el local se adapte a las necesidades del cliente en todo momento.

Cualquier estética de diseño en iluminación puede ser controlada de forma local o remota.

Las ciudades del futuro tienden a crear espacios eficientes, de bajo consumo y que interactúan con las personas que las rodean.

Existen diversas formas de actuación para conseguir ahorros potenciales y mejorar el éxito del establecimiento. Solo los profesionales más cualificados obtienen en este campo los mejores resultados para el cliente final.



## *Como se consigue...*

Los puntos de actuación en este tipo de establecimientos serían:

- ✓ Sobre la factura eléctrica.
- ✓ Sobre el sistema de iluminación.
- ✓ Sobre el control de climatización.
- ✓ Sobre el control de calefacción.
- ✓ Sobre los circuitos básicos de fuerza.
- ✓ Sobre los sistemas de extracción.
- ✓ Sobre la rutina de trabajo.
- ✓ Sobre los equipos frigoríficos.
- ✓ Incorporando sistemas de control.







## Como actuar sobre la facturación eléctrica

- ✓ Análisis de recargos por superar la potencia contratada.
- ✓ Análisis de recargos por consumo de Reactiva.
- ✓ Optimización de la potencia contratada.
- ✓ Optimización del tipo de tarifa.
- ✓ Optimización del consumo según el periodo tarifario.
- ✓ Búsqueda de comercializadoras más competitivas.



**P1 PUNTA**  
4h diarias

**P2 LLANO**  
12h diarias

**P3 VALLE**  
8h diarias

## *Como actuar sobre el sistema de iluminación*

- ✓ Sustitución de luminarias por otras más eficientes.
- ✓ Incorporación de la tecnología led.
- ✓ Regulación del flujo luminoso.
- ✓ Aprovechamiento de la aportación de luz natural.
- ✓ Incorporación de detectores de movimiento, presencia o radiofrecuencia.
- ✓ Separación de circuitos mediante escenarios.
- ✓ Control alumbrado exterior y corporativo en función de la aportación de luz natural.



## *Que nos aporta un sistema de control iluminación*

- ✓ Control local o remoto sobre todas las luminarias (PC, Smartphone, Tablet, etc.)
- ✓ Creación de escenarios asignados por usuario.
- ✓ Modificación de parámetros y condiciones de funcionamiento (luminosidad, horario, ocupación del local, etc.)
- ✓ Monitorización del estado del alumbrado de forma remota.
- ✓ Monitorización de consumos eléctricos en alumbrado, horas de funcionamiento, avería de lámparas, etc.

## *Que nos aporta un sistema de control de climatización y calefacción*



- ✓ Control local o remoto los equipos de clima (PC, Smartphone, Tablet, etc.)
- ✓ Monitorización de las temperaturas en cada estancia.
- ✓ Creación de escenarios asignados por usuario.
- ✓ Modificación de parámetros y condiciones de funcionamiento (temperatura, velocidad, frío/calor, programación horaria, etc.)
- ✓ Monitorización de consumos eléctricos en climatización o calefacción, horas de funcionamiento, etc.
- ✓ Control marcha/ paro en función de la ocupación.
- ✓ Control de los equipos exteriores de calefacción o microclima en función de las características ambientales (temperatura, humedad, viento, etc).
- ✓ Control de mesas calefactables por ocupación.
- ✓ Control de toldos por lluvia o viento.
- ✓ Control de persianas.





## *Como actuar sobre los circuitos básicos de fuerza*

- ✓ Control automático de equipos de cocinas (hornos, freidoras, etc.)
- ✓ Control automático de máquinas de café, calentadores de leche y tostadoras.
- ✓ Control automático de máquinas expendedoras y recreativas.
- ✓ Control de circuitos innecesarios por llegar en consumo al máximo de potencia contratada.
- ✓ Monitorización de consumos.



## *Como actuar sobre los sistemas de extracción*

- ✓ Control de los equipos de extracción en función del número de horas, ocupación del local, número de renovaciones, CO2, etc.
- ✓ Monitorización de los consumos.
- ✓ Aviso alarma por mal funcionamiento.



## *Como actuar sobre la rutina de trabajo*

- ✓ Monitorización del establecimiento por cámaras IP.
- ✓ Aviso alarma intrusión.
- ✓ Alarma acceso no permitido a estancia.
- ✓ Alarma apertura no permitida.
- ✓ Control de accesos.
- ✓ Alarma conexión de circuito no permitido.
- ✓ Control apertura y cierre del establecimiento.



## *Como actuar sobre los equipos frigoríficos*

- ✓ Control de temperaturas.
- ✓ Aviso disparo protecciones.
- ✓ Control puerta abierta cámara.
- ✓ Control reposición no permitida.
- ✓ Monitorización de los consumos.



## Sistemas de control

Con los sistemas de control podemos monitorizar y actuar sobre nuestra instalación de forma local o remota en cualquier momento.

