

LACOMMA FOOD TRUCKS

GUÍA TÉCNICA: POTENCIA Y CONSUMO ELÉCTRICO



EVITA EL APAGÓN EN TU NEGOCIO

Un food truck sin energía es un negocio parado. Antes de elegir maquinaria, dimensiona tu instalación para evitar caídas del sistema en plena hora punta.

TABLA DE CONSUMOS ORIENTATIVOS

EQUIPAMIENTO	CONSUMO MEDIO	OBSERVACIONES TÉCNICAS
Plancha eléctrica	2.000 – 3.500 W	Consumo estable durante el servicio.
Freidora industrial	3.000 – 6.000 W	Pico crítico al calentar el aceite.
Cafetera profesional	2.000 – 4.500 W	Exigencia continua muy alta.
Horno de pizza (eléctrico)	3.000 – 7.000 W	Requiere instalación reforzada.
Nevera / Congelador	300 – 1.000 W	Picos en el arranque del compresor.
Extractor de humos	300 – 1.500 W	Necesario para el confort térmico.
Iluminación LED y TPV	100 – 500 W	Consumo residual constante.
Crepera / Gofrera	1.500 – 3.000 W	Resistencias de calentamiento rápido.

PASOS PARA UN DISEÑO SEGURO

- **Listado de Maquinaria:** Define cada equipo antes de fabricar.
- **Cálculo de Simultaneidad:** Evaluamos qué máquinas coinciden en el servicio.
- **Selección de Fase:** Determinamos si necesitas Monofásica (230V) o Trifásica (400V).
- **Protección Térmica:** Cuadros certificados para proteger tu inversión.

Diseñado para trabajar. Construido para durar.