

Gastronomie : Gerätesteckbrief - Gasherde

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Gasherde für die Gastronomie und Großküche werden mit offenen oder geschlossenen Kochstellen angeboten. Sie benötigen keinen Abgasanschluß und werden je nach Ausführung auch mit integriertem Backofen ausgestattet. Die Leistung des Backofenbrenners liegt in der Regel zwischen 5 und 7 kW. Besonders in der Gastronomie sind leistungsstarke Kochstellenbrenner erforderlich. Je nach Leistung unterscheidet man dabei C- Brenner (3,5 kW), D- Brenner (5,6 kW) und E- Brenner (7 kW). Gasherde mit Glühkochfeld werden im A-la-carte-Geschäft eingesetzt. Töpfe und Pfannen können auf der stabilen, fugenlosen Kochfeldplatte hin- und hergeschoben werden. Durch die Unterteilung in Koch- und Fortkochzonen ist die volle Ausnutzung der gesamten Kochfläche möglich. In der chinesischen Küche wird eine kräftige, leistungsfähige Flamme mit hoher Hitze benötigt. Chinaherde haben Brennerleistungen von 10, 15 und 28 kW. Abgasabführung nach DVGW-Arbeitsblatt G 634 und G 660

Gasherd



Glühplattenherd



Chinaherd

Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Flüssiggas
Ofenbezeichnung: Herd mit offenen Kochstellen Glühplattenherd		Gas-Kochherd 2, 4, 6, und 8 Kochstellen Glühplatte mit 1, 2, und 3 Kochzonen		
Herdfläche: Glühplatte	(m ²)	0,4	0,16 - 0,49	0,4
Anschlußleistung:	(kW)	8,5 - 73	5,0 - 22	8,5 - 73
Primärenergiefaktor:		1,1	2,6	1,1
CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	244	633	244
Marktübliche Investition: ¹⁾	(T€)	2,1 bis 9,0	1,6 bis 12,5	2,1 bis 9,0
Brennstoffkosten bei 25.000 kWh/a: ²⁾	(€/a)	1.550	4.500	1.700
Brennstoffkosten bei 50.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(€/a)	3.100	9.000	3.400
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i> Regelbarkeit Wirkungsgrad Tanklager Abgaskamin Betriebskosten (ohne Energiekosten) Energiekosten		sehr gut hoch nicht erforderlich nicht erforderlich gering niedrig	gut sehr hoch nicht erforderlich nicht erforderlich sehr gering hoch	sehr gut hoch erforderlich nicht erforderlich gering niedrig
Gerätehersteller bzw. Vertreiber <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Bartscher, Beck, Electrolux, Krefft, Küppersbusch, MKN - Maschinenfabrik,		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, HKI - Verband, www.dehoga-bundesverband.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Flüssiggas 6,8 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

Gastronomie : Gerätesteckbrief - Kochkessel

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Kochkessel mit Inhalten von 80 - 400 Litern sind für große Kochgutmengen bestimmt und werden vorzugsweise in Großküchen eingesetzt. In Restaurantküchen sind große Kessel selbst bei großen Gästeanandrang nicht zweckmäßig. Hier ist die Verwendung von mehreren kleinen Kesseln sinnvoller. Es werden meist mehrere Einheiten mit einem Fassungsvermögen zwischen 40 und 100 Litern ausgewählt. Diese sogenannten Schnellkochkessel eignen sich zum Garen und Zubereiten von Kartoffeln, Gemüse und Suppen. Runde Kochkessel mit Inhalten von 30 bis 200 Litern gibt es auch kippbar. Die Beheizung ist mit Dampf oder Strom, Erdgas nur (indirekt beheizt).
 Kochkessel gehören nach DVGW- Richtlinie zu der Gerätegruppe B (mit offener Verbrennungskammer) und müssen somit an eine Abgasanlage angeschlossen werden. Die Abgase können aber auch von einer Dunstabzugshaube oder Lüftungsdecke abgeführt werden.



Kippkochkessel



Schnellkochkessel

Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Flüssiggas
Gerätebezeichnung: Kesselarten		Kochkessel / Schnellkochkessel Runde und rechteckige Form, Kippkochkessel		
Kesselinhalt:	(Liter)	40 bis 400	40 bis 400	40 bis 400
Anschlußleistung:	(kW)	10 bis 36	11 bis 42	10 bis 36
Primärenergiefaktor:		1,1	2,6	1,1
CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	244	633	244
Marktübliche Investition: ¹⁾	(T€)	14 bis 38	11 bis 28	14 bis 38
Brennstoffkosten bei 20.000 kWh/a: ²⁾	(€/a)	1.240	3.600	1.360
Brennstoffkosten bei 40.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(€/a)	2.480	7.200	2.720
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i>				
Regelbarkeit		gut	sehr gut	gut
Wirkungsgrad		niedrig	hoch	niedrig
Tanklager		nicht erforderlich	nicht erforderlich	erforderlich
Abgaskamin		evtl.erforderlich	nicht erforderlich	evtl.erforderlich
Betriebskosten (ohne Energiekosten)		gering	sehr gering	gering
Energiekosten		niedrig	hoch	niedrig
Gerätehersteller bzw. Vertreiber <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Bartscher, Beck, Electrolux, Krefft, Küppersbusch, MKN - Maschinenfabrik,		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, HKI - Verband, www.dehoga-bundesverband.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).
 (1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.
 (2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Flüssiggas 6,8 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

Gastronomie : Gerätesteckbrief - Grillgeräte

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Brat-, Grill- und Griddleplatten werden im A-la-carte-Geschäft, in Schnellimbiß- und Fast-food- Betrieben eingesetzt. Die Grillplatten sind zum raschen Kurzbraten und Grillen durch Kontaktwärme geeignet und werden durch großflächige Gasbrenner von unten beheizt. Ein fester Abgasanschluß ist nicht erforderlich, da die Geräte unter Dunstabzugshauben installiert werden und somit die Abgase abgeführt werden.

Zum Überbacken, Gratинieren, Grillen und teilweise auch zum Kurzbraten dienen Zusatzgeräte (Salamanderg grill), bei dem ein Infrarotbrenner die Wärme gleichmäßig an das Grillgut abgibt. Mit einer stufenlosen Hebe- und Senkvorrichtung kann der Grillrost bedarfsgerecht der Wärme- bzw. bräunungsintensität angepaßt werden. Für Großmärkte, Wiesenfeste, und Spezialgaststätten die besondere Produkte (Haxen, Spanferkel, Hammel und Ochsen) anbieten, kommen Großgrillanlagen zum Einsatz.

Bratplatte



Großgrill



Girosgrill



Lavagrill

Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Flüssiggas
Gerätebezeichnung: Brat und Grillplatten Großgrillanlagen für:		Brat-, Grill- und Griddleplatten Lavasteingrill, Girosgrill Hähnchen-,Haxen-, Schweine und Ochsenbraten		
Anschlußleistung: Brat, Grill, Griddlepl.	(kW)	6 bis 28	8 bis 24	6 bis 28
Anschlußleistung: Lavagrill, Girosgrill	(kW)	6 bis 22	3,0 bis 10,5	6 bis 22
Anschlußleistung: Großgrill	(kW)	10 bis 64	7 bis 24	10 bis 64
Primärenergiefaktor:		1,1	2,6	1,1
CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	244	633	244
Marktübliche Investition: ¹⁾	(T€)	0,4 bis 20	0,4 bis 12	0,4 bis 20
Brennstoffkosten bei 75.000 kWh/a: ²⁾	(€/a)	4.650	13.500	5.100
Durch die große Produktvielfalt sind keine detaillierten Preis- und Verbrauchsangaben möglich!				
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i> Regelbarkeit Wirkungsgrad Tanklager Abgaskamin Betriebskosten (ohne Energiekosten) Energiekosten		sehr gut hoch nicht erforderlich evtl. erforderlich gering niedrig	gut sehr hoch nicht erforderlich nicht erforderlich sehr gering sehr hoch	sehr gut hoch evtl. erforderlich evtl. erforderlich gering niedrig
Gerätehersteller bzw. Vertreiber <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Bartscher, Beck, Electrolux, Krefft, Küppersbusch, MKN - Maschinenfabrik, KSF-Grillgeräte, POTIS GmbH & Co. KG		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, HKI - Verband, www.dehoga-bundesverband.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Flüssiggas 6,8 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

Gastronomie : Gerätesteckbrief - Kippbratpfanne

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Kippbratpfannen benötigen eine hohe Wärmebeaufschlagung des Tiegelbodens, da in erster Linie mit Kontaktwärme (Wärmeleitung) gegart wird. Der dickwandige Guß verteilt die Wärme gleichmäßig und speichert sie gut. Einsatzbereiche für die Kippbratpfanne sind folgende Gerichte bzw. Garverfahren: Kurzbratstücke, Fleisch, Soßengerichte, Bratfisch sowie das Anbraten, Schmoren und Anrösten. Der Pfannentiegel einschließlich der Heizeinrichtung wird über ein handbetätigtes Schneckengetriebe oder mit motorischer Hilfe gekippt. Kippbratpfannen sind auch mit Edelstahltiegel erhältlich.

Kippbratpfannen können- ähnlich wie Herde mit offenen Kochstellen- unter Beachtung der (DVGW-TRGI) Vorschrift ohne festen Abgasanschluß in Großküchen aufgestellt werden. Die Abgase werden üblicherweise mit einer Dunstabzugshaube oder Lüftungsdecke abgeführt.



Tiegel rund und rechteckig



Abbildung mit manueller Kippvorrichtung

Kippbratpfannen

Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Flüssiggas
Gerätebezeichnung: Brattiegelwerkstoff Tiegelmaße: Länge x Breite in mm		Kippbratpfanne Guß oder Edelstahl 600/400, 600/600 , 600/800, 600/1000		
Bratfläche: Anschlußleistung:	(m ²) (kW)	0,4 bis 0,6 8 bis 30	0,4 bis 0,6 6,2 bis 16,2	0,4 bis 0,6 8 bis 30
Primärenergiefaktor: CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	1,1 244	2,6 633	1,1 244
Marktübliche Investition: ¹⁾ Brennstoffkosten bei 25.000 kWh/a: ²⁾ Brennstoffkosten bei 50.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(T€) (€/a) (€/a)	4,5 bis 11 1.550 3.100	4 bis 10 6.500 13.000	4,5 bis 11 1.700 3.400
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i> Regelbarkeit Wirkungsgrad Tanklager Abgaskamin Betriebskosten (ohne Energiekosten) Energiekosten		gut hoch nicht erforderlich nicht erforderlich gering niedrig	gut sehr hoch nicht erforderlich nicht erforderlich sehr gering sehr hoch	gut hoch erforderlich nicht erforderlich gering niedrig
Gerätehersteller bzw. Vertreiber <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Bartscher, Beck, Electrolux, Krefft, Küppersbusch, MKN - Maschinenfabrik,		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, HKI - Verband, www.dehoga-bundesverband.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).
 (1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.
 (2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Flüssiggas 6,8 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

Gastronomie : Gerätesteckbrief - Heißluftdämpfer

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Heißluftdämpfer können im Vergleich zu konventionellen Geräten die Speisen schneller, mit weniger Energieverbrauch und geringerem Personaleinsatz zubereiten. Der Heißluftdämpfer ist eine Kombination aus einem herkömmlichen Heißluftgerät und einem drucklosen Dampfbereiter, wobei Dampf in einem separaten Dampferzeuger oder durch Aufsprühen von Wasser auf heiße Metallflächen erzeugt wird. Auf verschiedenen Einschubblechen können zeitgleich Gemüse, Fleisch und Backwaren mit Heißluft, Dampf oder Kombidämpfen gegart werden.

Der Heißluftdämpfer eignet sich zum Dünsten, Kochen, Schmoren, Blanchieren, Braten, Backen, Grillen und Regenerieren sowie zum Auftauen von Tiefkühlgerichten.

Heißluftdämpfer gibt es in Größen mit etwa 5 bis 40 Einschüben.

Heißluftdämpfer / Heißluftgeräte mit einem Anschluß größer 14 kW müssen an eine Abgasanlage angeschlossen werden.



Heißluftdämpfer

Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Flüssiggas
Gerätebezeichnung:		Kombidämpfer/Heißluftdämpfer		
Gerätetypen nach Einschubgrößen (GN-Gastronorm)	1/1 GN 2/1 GN	5, 6, 7, 11, 22, 20, 24, 40 5, 6, 7, 11, 12, 20		
Anschlußleistung:	(kW)	12 bis 80	10 bis 66	12 bis 80
Primärenergiefaktor:		1,1	2,6	1,1
CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	244	633	244
Marktübliche Investition: ¹⁾	(T€)	7 bis 32	6 bis 28	7 bis 32
Brennstoffkosten bei 20.000 kWh/a: ²⁾	(€/a)	1.550	4.500	1.700
Brennstoffkosten bei 100.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(€/a)	6.200	18.000	6.800
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i>				
Regelbarkeit		gut	sehr gut	gut
Wirkungsgrad		hoch	sehr hoch	hoch
Tanklager		nicht erforderlich	nicht erforderlich	erforderlich
Abgaskamin		evtl. erforderlich	nicht erforderlich	evtl. erforderlich
Betriebskosten (ohne Energiekosten)		gering	sehr gering	gering
Energiekosten		niedrig	sehr hoch	niedrig
Gerätehersteller bzw. Vertreiber <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Convothem, Electrolux, Eloma, Enodis, Krefft, Küppersbusch, MKN-Maschinenfabrik		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, HKI - Verband, www.dehoga-bundesverband.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Flüssiggas 6,8 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

Gastronomie : Gerätesteckbrief - Wasserbad

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Das **Wasserbad** (Bain-Marie) ist ein beheizbares Wasserbecken, in dem verschiedene Schöpfergerichte wie Soßen, Suppen oder auch Gulasch in Gastronorm-Behältern warmgehalten werden, um schneller serviert werden zu können. Durch das Wasserbad verteilt sich die Hitze besser im Gericht, so dass es weder an der Unterseite anbrennt noch an der Oberfläche kalt bleibt.

Regelmäßiges Umrühren entfällt somit.

Ein Wasserbad wird in der Küche nicht nur zum Warmhalten von Speisen verwendet, sondern auch um empfindliche Speisen zu erwärmen oder herzustellen. So wird es zum Beispiel beim Schmelzen von Schokolade oder bei der Herstellung von Dessert verwendet.

Wasserbader können- ähnlich wie Herde mit offenen Kochstellen- unter Beachtung der (DVGW-TRGI) Vorschrift ohne festen Abgasanschluß in Großküchen aufgestellt werden.



Wasserbad
(Bain-Marie)



Abbildung mit Türen

Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Flüssiggas
Gerätebezeichnung: Gerätetypen nach Einschubgrößen (GN -Gastronorm)	1/1 GN 1/1 GN	Bain-Marie (Wasserbad) 2, 3 (Gas) 1, 2, 3, 4, 6 (Strom)		
Anschlußleistung:	(kW)	4,2 bis 5,7	2 - 7,2	4,2 bis 5,7
Primärenergiefaktor: CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	1,1 244	2,6 633	1,1 244
Marktübliche Investition: ¹⁾ Brennstoffkosten bei 5.000 kWh/a: ²⁾ Brennstoffkosten bei 10.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(T€) (€/a) (€/a)	2,5 bis 4,0 310 620	1,6 bis 3,4 900 1.800	2,5 bis 4,0 340 680
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i> Regelbarkeit Wirkungsgrad Tanklager Abgaskamin Betriebskosten (ohne Energiekosten) Energiekosten		gut hoch nicht erforderlich nicht erforderlich gering niedrig	gut sehr hoch nicht erforderlich nicht erforderlich sehr gering hoch	gut hoch erforderlich nicht erforderlich gering niedrig
Gerätehersteller bzw. Vertreiber <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Bartscher, Beck, Electrolux, Krefft, Küppersbusch, MKN - Maschinenfabrik,		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, HKI - Verband, www.dehoga-bundesverband.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Flüssiggas 6,8 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

Gastronomie : Gerätesteckbrief - Fritteuse

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Fritteusen sind Geräte zum Ausbacken (Frittieren) von Lebensmitteln in heißem Öl oder Fett, der sogenannten Frittüre. Während Fritteusen im Haushalt und in Gastronomiebetrieben im Chargenbetrieb arbeiten (Befüllen, Backen, Entleeren), arbeiten industrielle Fritteusen häufig kontinuierlich, d.h. das Produkt wird ständig zu- und das Endprodukt wird ständig ausgeführt. Die Beheizung der Gasfritteuse erfolgt durch Wärmeübertragung an der Bodenplatte der Fritteuse an das Frittieröl. Stromfritteusen arbeiten nach dem Tauchsiedereffekt, d. h. die Heizwendel wird in das Frittieröl eingetaucht. Der Vorteil leistungsfähiger Gasfritteusen liegt darin, dass sie durch die hohe Nennwärmebelastung auch in Küchen mit wenig Stromkapazität einen preisgünstigen Frittierbetrieb ermöglichen. Fritteusen mit einem Anschluß größer 14 kW müssen an eine Abgasanlage angeschlossen werden.



Fritteusen
mit 1 und 2 Frittierbecken

Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Flüssiggas
Gerätebezeichnung: Füllbecken		Fritteuse 1 oder 2		
Beckeninhalt:	(Liter)	7 bis 46	7 bis 46	7 bis 46
Anschlußleistung:	(kW)	5,8 - 40	5,4 - 36	5,8 - 40
Primärenergiefaktor:		1,1	2,6	1,1
CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	244	633	244
Marktübliche Investition: ¹⁾	(T€)	1,5 bis 5,4	1,3 bis 4,6	1,5 bis 5,4
Brennstoffkosten bei 25.000 kWh/a: ²⁾	(€/a)	1.550	4.500	1.700
Brennstoffkosten bei 50.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(€/a)	3.100	9.000	3.400
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i>				
Regelbarkeit		gut	sehr gut	gut
Wirkungsgrad		hoch	sehr hoch	hoch
Tanklager		nicht erforderlich	nicht erforderlich	erforderlich
Abgaskamin		evtl. erforderlich	nicht erforderlich	evtl. erforderlich
Betriebskosten (ohne Energiekosten)		gering	sehr gering	gering
Energiekosten		niedrig	hoch	niedrig
Gerätehersteller bzw. Vertreiber <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Bartscher, Beck, Electrolux, Krefft, Küppersbusch, MKN - Maschinenfabrik,		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, HKI - Verband, www.dehoga-bundesverband.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Flüssiggas 6,8 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).