



Noms Classe Date

I. Première colonne :

Elle contient les noms des équipements. Il est possible de sélectionner la colonne et de la recopier dans la feuille de calcul directement à partir de la ligne 2. Sinon, tu peux toujours recopier à la main !

撞 cla	a classeur prof - OpenOffice.org Calc						
Eichier	Édition Affichage Insertion Format Outils Données Fenêtre Aid	<u>e</u>					
1	• 🥔 🖬 📨 📝 🖹 🍠 🔍 🖐 🛒 🗶 🖺 • 🧇	f 🦘 • 🕐 • 💩 抖 🕴	🕴 i 🥭 🖌 i 🗛 🧭	🖻 🖩 🔍 📿 📮			
	Arial 🔽 10 💌 G / S 🗉 🗄	IIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIII		- 👌 - 🛕 - 🖕			
A1:	IV1 Σ =		* *****				
	A	В	C	D	E	F G	~
1							
2	Chambre froide légumes						
3	Chambre froide viandes						
4	Chambre froide BOF						
5	Chambre froide négati∨e						
6	Essoreuse						
7	Eplucheuse						=
8	Batteur						
9	Trancheur						
10	Coupe légumes						
11	Armoire froide à chariot						
12	Table armoire chaude						
13	Fours mixtes x2						
14	Sauteuse						
15	Grill						
16	Friteuses x3						
17	Simple ser∨ice						
18	Marmite CD						
19	Marmite BM						
20	Coupe pains						
21	Meubles réfrigérés self x2						
22	Bain marie à eau						
23	Chariot à assiettes chauffant x3						
24	Lave batterie						
25	Laveuse						
26							~
		• 177 1 🚖 📭 15. 📕					2
Feuille	$1/2 \qquad \qquad$		170%	STD *		Somme=0	
-	démarrer 🛛 🕲 😂 🎦 🍓 🍠 🚺 🕲 2 Firefox	- 🧉 Courrier entrant	Fz FileZilla	3 OpenOffice.or	 Conso_prod_nrj 	Z CANTINE.pdf - Fo	(10:12

II. Deuxième colonne :

Elle contient les puissances pour chaque équipement électrique. Chaque puissance est donnée en kW. Même problème : même solution... On sélectionne ou c'est tout à la main !

撞 cla	asseur prof - OpenOffice.org Calc						
Eichier	Édition Affichage Insertion Format Outils Données Fenêtre A	id <u>e</u>					*
1	• 🧀 🖬 📨 📝 🗟 🔗 🕅 💖 📖 🐰 🗞 👘 • •	🕑 🦘 • 🖈 • 🏯 抖 👬	4 🥭 🖌 AA	0 🖻 🏛 🔍 🛛 📮			
	Arial 💌 10 💌 G I S	■ ■ 📰 🍶 % 👯 🖁		🗆 • 🖄 • 📥 • 🔒			
B1	🗸 jix 🗙 🖌 P(kW)		* ***** *				
	A	В	с	D	E	F	G 🔨
1		P(<u>kW)</u>					
2	Chambre froide légumes	2					
3	Chambre froide viandes	2					
4	Chambre froide BOF	2					
5	Chambre froide négati∨e	4					
6	Essoreuse	0.75					
7	Eplucheuse	0.9					
8	Batteur	1.5					
9	Trancheur	0.3					
10	Coupe légumes	0.37					
11	Armoire froide à chariot	0.47					
, 12	Table armoire chaude	3.55					
13	Fours mixtes x2	60					
14	Sauteuse	25					
15	Grill	4.9					
16	Friteuses x3	gaz					
17	Simple service	28.1					
18	Marmite CD	gaz					
19	Marmite BM	gaz					
20	Coupe pains	0.37					
21	Meubles réfrigérés self x2	0.6					
22	Bain marie à eau	6.56					
23	Chariot à assiettes chauffant x3	2.7					
24	Lave batterie	7.4					
25	Laveuse	30					
26							~
							>
: K		K • IKI 🔺 📉 🖓 🔒	170%			Sommo-0	
	démarrer 🛛 🧭 🥹 🍕 🏹 🎒 🚺 😢 2 Firefox	- 🧐 Courrier entrant	Fz FileZill <u>a</u>	3 OpenOffice.c	r 👻 🗁 conso_prod_nri	CANTINE.pdf - Fo	< 10 <u>:13</u>
		1				1	Y

III. Troisième colonne :

On y indique les durées mensuelles. Il faudra donc convertir celles qui sont données pour une journée.

Rappel : 16 jours d'utilisation par mois approximativement.

La sélection se fera en deux temps car les friteuses ne sont pas renseignées !

穑 cla	isseur prof - OpenOffice.org Calc							- 2 0	×
Eichier	Égition Affichage Insertion Format Qutils Données Fenêtre A	id <u>e</u>						&	
1	• 🥔 🖬 📨 💽 🖀 🖨 🕒 🖤 🛒 🗶 🗞 🕰 • «	🍯 🦘 • 📌 • 💩 🎍	🕴 🤮 🖉	Al 🧭 💼 🔍	? .				
5	Arial 10 G I ≦ ≡ Ξ	= = 🖂 🎿 % 🕴	2 📅 🛱 🔃	💷 - 🖄 - 🗛 -					
C17	$f_{ix} \Sigma =$		* **						-
	A	В	C	D	E	F		G	~
1		P(<u>kW</u>)		Import de texte					3
2	Chambre froide légumes	2	6 heures	Import				ОК	
3	Chambre froide viandes	2	6 heures	Jeu de caractères	Unicode	×		Annuler	
4	Chambre froide BOF	2	6 heures	A partir de la jigne	1 😺			Aide	
5	Chambre froide négati∨e	4	10 heures	Chargeur (ixe					
6	Essoreuse	0.75	1 h/mois	⊙ <u>S</u> éparé	_	_			
7	Eplucheuse	0.9	1 h/mois	Point-virgule	Space	Autres			
8	Batteur	1.5	2 h/mois	Regrouper sép	arateurs de champ	Séparateur <u>d</u> e texte	•		
9	Trancheur	0.3	1 h/mois	Champs					
10	Coupe légumes	0.37	4 h/mois	Туре					
11	Armoire froide à chariot	0.47	3 h/jour	Standard 1 6 h/jour			<u>^</u>		
. 12	Table armoire chaude	3.55	3 h/jour	2 6 h/jour 3 6 h/jour					
13	Fours mixtes x2	60	3 h/jour	4 10 min/jour 5 5 h/jour			_		
14	Sauteuse	25	3 h/jour	6 5 h/jour 7 2 h/tour			~		
15	Grill	4.9	3 h/jour	<			N		
16	Friteuses x3	gaz							
17	Simple service	28.1							
18	Marmite CD	gaz							
19	Marmite BM	gaz							
20	Coupe pains	0.37							
21	Meubles réfrigérés self x2	0.6							
22	Bain marie à eau	6.56							
23	Chariot à assiettes chauffant x3	2.7							
24	Lave batterie	7.4							
25	Laveuse	30							
26								1	~
H	Feuille2 Feuile3	11						>	
- A	∕ ■ ● ≪ T ♥ ◇ • ◎ • ⇔ • ⊞ • ♀ • \$	e • 1 🖄 🛍 🧤							
Feuile	1/2 Standard	• 🙆 Courrier entra	170 nt 🗗 Eile7	1% STD	•	Somme	ANTINE odf - Eo	C 10:16	ľ

		-
~		15
	u	10

💼 classeur prof - OpenOffice.org Calc									
Eichier Égition Affichage Insertion Format Qutils Données Fegêtre	Aidg					2			
	🎯 🦘 • 📌 • 🎂 🎍	i Xi 🕭 🖌 🗛 🖉 🖻	▥♀, ♡.						
Julanal ♥ 10 ♥ 6 / 2 E E 君 E HE J % 12 Anal @ 使 D + 0 + A + _									
D4 🕅 f(i) Σ =									
A	В	c	D	E	F	G 🔨			
1	P(<u>kW</u>)								
² Chambre froide légumes	2	6 heures / jour							
Chambre froide viandes	2	6 heures / jour							
▲ Chambre froide BOF	2	6 heures / jour							
Chambre froide négative	4	10 heures / jour							
6 Essoreuse	0.75	1 h/mois							
7 Eplucheuse	0.9	1 h/mois							
 Batteur 	1.5	2 h/mois							
Trancheur	0.3	1 h/mois							
10 Coupe légumes	0.37	4 h/mois							
11 Armoire froide à chariot	0.47	3 h/jour							
12 Table armoire chaude	3.55	3 h/jour							
¹³ Fours mixtes x2	60	3 h/jour							
14 Sauteuse	25	3 h/jour							
15 Grill	4.9	3 h/jour							
16 Friteuses x3	gaz	,							
17 Simple service	28.1	6 h/jour							
18 Marmite CD	qaz	6 h/jour							
19 Marmite BM	gaz	6 h/jour							
20 Coupe pains	0.37	10 min/iour							
21 Meubles réfrigérés self x2	0.6	5 h/iour							
22 Bain marie à eau	6.56	5 h/jour							
²³ Chariot à assiettes chauffant x3	2.7	3 h/iour							
24 Lave batterie	7.4	4 h/iour							
25 Laveuse	30	4 h/iour							
26									
III Feuille2 / Feuile3 /	I III					>			
k ∕ ■ ● ≪ T 🖲 ◊ • ☺ • ⇔ • 🗖 • 🖓 •	🕸 • 🖄 💼 🔛								
Feulle 1 / 2 Sandard	Tra-	170%	STD *		Somme=0				
🚺 demarrer 🔰 🕲 🥹 🚵 😓 📢 🛛 🕹 2 Frefox	👻 🧐 Courrier entra	nt 🗾 Flezila	3 OpenOffice.or	 Conso_prod_nrj 	CANTINE.pdf - Fo	(<) 10:17			

On fait les conversions de tête ou on utilise la calculatrice du PC...

On ne laisse que les valeurs numériques pour pouvoir faire les calculs par la suite Évidemment la capture d'écran ci-dessous ne vous montre pas le travail terminé : il faut continuer jusqu'à C25

Bite filter Bite filter </th <th>着 cla</th> <th colspan="7">🖥 classeur, prof OpenOffice.org Calc 📃 🕢 🔀</th>	着 cla	🖥 classeur, prof OpenOffice.org Calc 📃 🕢 🔀									
Image: Solution of the solution	Eichier	Égition Affichage Insertion Format Outils Données Fenêtre A	vid <u>e</u>					\$			
✓ Mu ● ● ● ✔ S E E = = # ● ★ % B ≥ # 4 = 0 • 0 • ▲ • ↓ ● ● ● ↓ S E = Phone ● ○ Chambre froide légumes 2 ○ Chambre froide BOF 2 ○ Chambre froide ADF 3 ○ Chambre froide ADF 1.5 2 Eplucheuse 0.9 1 Armoire froide ADAriation 0.47 1 Armoire froide ADAriation 0.47 2 Fours mixtes X2 60 3 Grill 4.9 3 Hojour 1 ○ Friteuses X3 gaz 6 Marmite DD gaz 0 Marmite BM gaz 0 ADF ME <td>1</td> <td colspan="9">ã•∞≣ ⊑ ≥] ≧ ⊕ C ♥ ≫ \$ \$ \$ \$ \$ • • • • • ● \$ #] @</td>	1	ã•∞≣ ⊑ ≥] ≧ ⊕ C ♥ ≫ \$ \$ \$ \$ \$ • • • • • ● \$ #] @									
Image: Second	l 🎜	Avai									
A P(KW) T (h/mois) 2 Chambre froide légumes 2 96 3 Chambre froide Viandes 2 96 4 Chambre froide Viandes 2 96 5 Chambre froide BOF 2 96 6 Chambre froide Agative 4 160 6 Essoreuse 0.75 1 7 Eplucheuse 0.9 1 8 Batteur 1.5 2 h/mois 9 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 10 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 11 Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour 12 Table armoire chaude 3.55 3 h/jour 13 Fours mixtes x2 60 3 h/jour 14 Sauteuse 25 3 h/jour 15 Grill 4.9 3 h/jour 16 Friteuses x3 gaz 6 h/jour 17 Simple service gaz 6 h/jour 18 Armite CD gaz 6 h/jour <	68	$\gamma = \frac{1}{100} \sum_{k=1}^{100} $									
1 P(kW) T (h/mois) 2 Chambre froide légumes 2 96 3 Chambre froide légumes 2 96 4 Chambre froide BOF 2 96 5 Chambre froide Agative 4 160 6 Essoreuse 0.75 1 7 Eplucheuse 0.9 1 8 Batteur 1.5 2 h/mois 9 Trancheur 0.3 1 h/mois 9 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 9 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 10 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 11 Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour 12 Table armoire chaude 3.55 3 h/jour 19 Fours mixtes x2 60 3 h/jour 19 Fours mixtes x3 gaz 16 h/jour 19 Sauteuse 28.1 6 h/jour 16 19 Marmite CD gaz 6 h/jour 16 19 Marmite BM gaz <t< td=""><td></td><td>A</td><td>В</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G 🔨</td></t<>		A	В	C	D	E	F	G 🔨			
2 Chambre froide légumes 2 96 • Chambre froide viandes 2 96 • Chambre froide BOF 2 96 • Chambre froide négative 4 160 • Essoreuse 0.75 1 • Eplucheuse 0.9 1 • Batteur 1.5 2 h/mois • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Trable armoire chaude 3.55 3 h/jour • Foirs mixtes x2 60 3 h/jour • • Foirs mixtes x3 gaz 6 1/jour • Foireuses x3 gaz 6 h/jour • • Marmite CD gaz 6 h/jour • • •	1		P(<u>kW</u>)	T (h/mois)							
2 Chambre froide NoF 2 96 4 Chambre froide BOF 2 96 5 Chambre froide Agative 4 160 6 Essoreuse 0.75 1 7 Eplucheuse 0.9 1 8 Batteur 1.5 2 h/mois 9 Trancheur 0.3 1 h/mois 9 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 10 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 11 Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour 12 Table armoire chaude 3.55 3 h/jour 13 Fours mixtes x2 60 3 h/jour 14 Sauteuse 25 3 h/jour 15 Grill 4.9 3 h/jour 16 Friteuses x3 gaz 6 h/jour 17 Simple service 28.1 6 h/jour 18 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 19 Marmite CD gaz 6 h/jour	2	Chambre froide légumes	2	96							
Chambre froide BOF 2 96 Chambre froide négative 4 160 Feplucheuse 0.75 1 Fplucheuse 0.75 1 Fplucheuse 0.9 1 Batteur 1.5 2 h/mois Trancheur 0.3 1 h/mois Coupe légumes 0.37 4 h/mois Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour Table armoire chaude 3.55 3 h/jour Table armoire chaude 3.55 3 h/jour Fours mixtes x2 60 3 h/jour Fours mixtes x3 gaz Fours mixtes x3 gaz Simple service 28.1 6 h/jour Marmite CD gaz 6 h/jour Marmite BM gaz 6 h/jour Marmite BM gaz 6 h/jour Armoire aeau 6.56 5 h/jour Armoire à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour Armoire A assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour Armoire A assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour Armoire A assiettes chauffant x3 4 4 h/jour Armoire A assiettes chauffant x3 4	3	Chambre froide viandes	2	96							
s Chambre froide négative 4 160 e Essoreuse 0.75 1 ? Eplucheuse 0.9 1 * Batteur 1.5 2 h/mois * Trancheur 0.3 1 h/mois * Trancheur 0.3 1 h/mois * Coupe légumes 0.37 4 h/mois * Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour * Table armoire chaude 3.55 3 h/jour * Fours mixtes x2 60 3 h/jour * Sauteuse 25 3 h/jour * Sainble service 28.1 6 h/jour * Simple service 28.1 6 h/jour * Marmite BM gaz 6 h/jour * Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour * Aue batterie 7.4 4 h/jour	4	Chambre froide BOF	2	96							
• Essoreuse 0.75 1 • Eplucheuse 0.9 1 • Batteur 1.5 2 h/mois • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour • Table armoire chaude 3.55 3 h/jour • Fours mixtes x2 60 3 h/jour • Fours mixtes x2 60 3 h/jour • Friteuses x3 gaz 9 h/jour • Friteuses x3 gaz 6 h/jour • Marmite CD gaz 6 h/jour • Marmite BM gaz 6 h/jour • Coupe pains 0.37 10 min/jour • Charlot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour • Charlot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour • Charlot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour • Charlot à assiettes chauffa	5	Chambre froide négati∨e	4	160							
? Eplucheuse 0.9 1 • Batteur 1.5 2 h/mois • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour • Table armoire chaude 3.55 3 h/jour • Fours mixtes x2 60 3 h/jour • Fours mixtes x2 60 3 h/jour • Sauteuse 25 3 h/jour • Friteuses x3 gaz	6	Essoreuse	0.75	1							
 Batteur Trancheur O.3 I h/mois Coupe légumes O.37 A h/mois Armoire froide à chariot O.47 Sh/jour Armoire froide à chariot O.47 Sh/jour Table armoire chaude S.55 Sh/jour Fours mixtes x2 GO A/jour Fours mixtes x2 GO A/jour Sauteuse 25 A/jour Sauteuse 25 A/jour Friteuses x3 gaz A/jour Marmite CD gaz A/jour Meubles réfrigérés self x2 A A/jour Coupe pains A/jour Coupe pains A/jour	7	Eplucheuse	0.9	1							
9 Trancheur 0.3 1 h/mois 10 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 11 Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour 12 Table armoire chaude 3.55 3 h/jour 13 Fours mixtes x2 60 3 h/jour 14 Sauteuse 25 3 h/jour 15 Grill 4.9 3 h/jour 16 Friteuses x3 gaz 10 17 Simple service 28.1 6 h/jour 18 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 10 Marmite BM gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 10 Marmite BM gaz 6 h/jour 10 Coupe pains 0.37 10 min/jour 10 Coupe pains 0.37 10 min/jour 12 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 12 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 12 Laveuse </td <td>8</td> <td>Batteur</td> <td>1.5</td> <td>2 h/mois</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	8	Batteur	1.5	2 h/mois							
¹⁰ Coupe légumes 0.37 4 h/mois ¹¹ Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour ¹² Table armoire chaude 3.55 3 h/jour ¹³ Fours mixtes x2 60 3 h/jour ¹⁴ Sauteuse 25 3 h/jour ¹⁵ Grill 4.9 3 h/jour ¹⁶ Friteuses x3 gaz 6 h/jour ¹⁷ Simple service 28.1 6 h/jour ¹⁸ Marmite DM gaz 6 h/jour ¹⁹ Marmite BM gaz 6 h/jour ¹⁰ Coupe pains 0.37 10 min/jour ¹⁰ Marmite BM gaz 6 h/jour ¹⁰ Marmite BM 0.37 10 min/jour ¹⁰ Coupe pains 0.37 10 min/jour ¹⁰ Coupe pains 0.37 3 h/jour ¹¹ Collet * detterie 7.4 4 h/jour ¹⁰ Collet * detterie 30	9	Trancheur	0.3	1 h/mois	`						
II Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour II Armoire froide à chariot 3.55 3 h/jour II Fours mixtes x2 60 3 h/jour II Sauteuse 25 3 h/jour II Sauteuse 25 3 h/jour II Grill 4.9 3 h/jour II Friteuses x3 gaz 6 II Simple service 28.1 6 h/jour II Marmite CD gaz 6 h/jour II Marmite BM gaz 0.37 10 min/jour II Meubles réfrigèrés self x2 0.6 5 h/jour 2 II Meubles réfrigèrés self x2 0.6 5 h/jour 2 II Meubles réfrigèrés self x3 2.7 3 h/jour 2 II Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 2 II Aveuse 30 4 h/jour 3 3 III III IIII 10 10 10 10 IIII IIIIIIII IIIIIIIIIIIIIIIIII	10	Coupe légumes	0.37	4 h/mois							
III Table armoire chaude 3.55 3 h/jour III Fours mixtes x2 60 3 h/jour III Sauteuse 25 3 h/jour III Grill 4.9 3 h/jour III Grill 4.9 3 h/jour IIII Grill 4.9 3 h/jour IIII Grill 4.9 3 h/jour IIII Grill A.9 3 h/jour IIIIIIII Grill Grill A.9 IIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIII	11	Armoire froide à chariot	0.47	3 h/jour							
19 Fours mixtes x2 60 3 h/jour 19 Sauteuse 25 3 h/jour 19 Grill 4.9 3 h/jour 19 Friteuses x3 gaz 10 10 Friteuses x3 gaz 6 10 Simple service 28.1 6 h/jour 19 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 22 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 Marmite Z / Pointes Somedia Somedia	, 12	Table armoire chaude	3.55	3 h/jour							
** Sauteuse 25 3 h/jour ** Single service 28.1 6 h/jour ** Simple service 28.1 6 h/jour ** Marmite CD gaz 6 h/jour ** Marmite CD gaz 6 h/jour ** Marmite BM gaz 6 h/jour ** Oupe pains 0.37 10 min/jour ** Bain marie à eau 6.56 5 h/jour ** Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour ** Lave batterie 7.4 4 h/jour ** Laveuse 30 4 h/jour ** Laveuse	13	Fours mixtes x2	60	3 h/jour							
Image: service gaz a Image: service gaz b Image: service 0.37 10 min/jour Image: service 0.6 5 h/jour Image: service 0.4 h/jour Image: service Image: service 0.4 h/jour Image: service Image: service	14	Sauteuse	25	3 h/jour							
16 Friteuses x3 gaz 17 Simple service 28.1 6 h/jour 18 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour 22 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 28 Laveuse 30 4 h/jour 28 Image Andread 100% 50 med/doc/ta/2 28 Image Andread 100% 50 med/doc/ta/2	15	Grill	4.9	3 h/jour							
Image: Simple service 28.1 6 h/jour Image: Simple service gaz 6 h/jour Image: Simple service 0.37 10 min/jour Image: Simple service 0.37 10 min/jour Image: Simple service 0.6 5 h/jour Image: Simple service 0.6 6 h/jour Image: Simple service 0.6 6 h/jour Image: Simple service 0.6 6 h/jour Image: Simple service 0.6 1000000000000000000000000000000000000	16	Friteuses x3	gaz								
10 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour 22 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 Lave batterie 7.4 4 h/jour 26 Laveuse 30 4 h/jour 26 Laveuse 30 4 h/jour 27 Somedia 1000 Sto +0 +0 +0 +0 +0 +0 +0 +0 +0 +0 +0 +0 +0	17	Simple service	28.1	6 h/jour							
Image: Second Secon	18	Marmite CD	gaz	6 h/jour							
a Coupe pains 0.37 10 min/jour a Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour a Bain marie à eau 6.56 5 h/jour a Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour a Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour a Lave batterie 7.4 4 h/jour a Laveuse 30 4 h/jour b / ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	19	Marmite BM	gaz	6 h/jour							
a Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour a Bain marie à eau 6.56 5 h/jour a Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour a Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour a Lave batterie 7.4 4 h/jour a Laveuse 30 4 h/jour b / ● 1 ® ● ● b / ● 1 ® ● ● c laveuse 30 4 h/jour a Laveuse 30 4 h/jour b / ● 1 ® ● ● c laveuse 30 4 h/jour a Laveuse 30 4 h/jour b / ● ● ● b / ● ● ● c démarcer I mon entret E anerecteur	20	Coupe pains	0.37	10 min/jour							
22 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 Image: State of the sta	21	Meubles réfrigérés self x2	0.6	5 h/jour							
23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Lave batterie 30 4 h/jour 26 30 4 h/jour 20 26 100 reallez/realles/ 30 26 100 reallez/realles/ 30 27 100 100 100 28 100 100 100 29 Sandard 100 100 20 100 100 100	22	Bain marie à eau	6.56	5 h/jour							
2* Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 30 4 h/jour 26 30 4 h/jour 26 30 4 h/jour 26 4 h/jour 5 27 30 4 h/jour 28 30 4 h/jour 29 5 5 20 5 5 20 5 5 20 5 5	23	Chariot à assiettes chauffant x3	2.7	3 h/jour							
25 Laveuse 30 4 h/jour 28 30 4 h/jour 10 10 10 110 10 10 12 10 10 12 10 10 12 10 10 12 Sandard 100 12 Sandard 100 12 Sandard 100	24	Lave batterie	7.4	4 h/jour							
28 Image: Control of the state of the s	25	Laveuse	30	4 h/jour							
Image: Control Fearlies / Image: Cont	26							~			
Parl / □ Φ ≪ T (Φ) Ο + (Φ + (Φ + □) + (Δ + − (Λ + □) + (Λ + − (Λ + □))) [Fedle / 2 [Standard [170%] STD [+] [StD [+] [Storm=0] # domagnet = 0 (Δ + 0) + (Λ + 0)		Feuille2 Feuille3						>			
ireue 1/2 i Sondard i 170% i Store attent. Bitetta Bitetta - Bitet	8	∕ ■ ● ≪ T ♥ ◇ • ⋓ • ⇔ • □ • ♀ • ≴	X • 1 🖄 📓 📓	•							
	Feuile	1/2 Standard	• 🙆 Courrier entrant	F le7ila	STD *	🔁 cooso, prod. pri	Somme=0	C 100 10:22			

IV. Quatrième colonne :

On calcule l'énergie consommée mensuellement en kWh en utilisant la formule vue en cours : E = P.t où le point signifie « multiplier ».

Le tableur ne connaît que * pour la multiplication.

On va utiliser les formules. On commence par inscrire le signe = dans la cellule. On clique sur la cellule concernée par la formule. Ici on veut donc multiplier la puissance par la durée mensuelle.

Cela donnera =B2*C2. Mais on n'est pas obligé d'écrire C2 et B2. On peut cliquer sur chaque cellule au moment souhaité.

🛅 cla	asseur prof - OpenOffice.org Calc						
Eichier	Édition Affichage Insertion Format Outils Données Fenêtre 4	Aid <u>e</u>					&
1	• 🧭 🖬 📨 📝 🗟 🚑 🗛 🖤 📖 🐇 🗞 📬 •	🐠 🦘 • 📌 • 🏯 抖	👬 🥭 🖌 🗛 🧭 🖬	1 🖩 🔍 📿 🖕			
	Arial 💌 10 💌 G I S	≡ ≡ 🔚 🍶 % 👯		ð · <u>A</u> · .			
50	MME 🗸 fix) 🗙 🖌 =82*C2		v. + + + + + + + + + + + + + + + + + + +				
	A	В	с	D	E	F	G 🔥
1		P(<u>kW</u>)	T (h/mois)	E (kWh)			
2	Chambre froide légumes	2	96	=B2* <mark>C2</mark>			
3	Chambre froide viandes	2	96				
4	Chambre froide BOF	2	96				
5	Chambre froide négati∨e	4	160				
6	Essoreuse	0.75	1				
7	Eplucheuse	0.9	1				
8	Batteur	1.5	2				
9	Trancheur	0.3	1 h/mois				
10	Coupe légumes	0.37	4 h/mois				
11	Armoire froide à chariot	0.47	3 h/jour				
, 12	Table armoire chaude	3.55	3 h/jour				
13	Fours mixtes x2	60	3 h/jour				
14	Sauteuse	25	3 h/jour				
15	Grill	4.9	3 h/jour				
16	Friteuses x3	gaz	,				
17	Simple service	28.1	6 h/jour				
18	Marmite CD	gaz	6 h/jour				
19	Marmite BM	gaz	6 h/jour				
20	Coupe pains	0.37	10 min/jour				
21	Meubles réfrigérés self x2	0.6	5 h/jour				
22	Bain marie à eau	6.56	5 h/jour				
23	Chariot à assiettes chauffant x3	2.7	3 h/jour				
24	Lave batterie	7.4	4 h/jour				
25	Laveuse	30	4 h/jour				
26			,				~
	Feuille2 Feuille3						>
R	$ / \blacksquare \bullet \not< T \bigcirc \diamond \cdot \odot \cdot \Leftrightarrow \cdot \blacksquare \cdot \rhd \cdot \not<$	2 • 🖄 🛋 🗣 🎭	•				
Feuille	e 1 / 2 Standard	wa 🕼 Dyonyióbán da Li	170% INS	STD *	2 1 0 1 1 1	Somme=0	10,00

Qui donne ensuite après avoir validé

Bother Entitional Provides Treation Adds Add Set	着 classeur prof - OpenOffice.org Calc						- 7 🛛
Image: Image	Echier Égition Affichage Insertion Format Outifs Données Fenêtre	Aid <u>e</u>					&
Image Image <thimage< th=""> <thimage< th=""> <thi< td=""><td>🗎 • 🖉 🖬 🗠 📝 🗎 🍰 🕄 । 💝 📖 🐰 🗞 🛍 🖷 -</td><td>🎯 🦘 • 🕐 • 🎂 💱</td><td>👬 🖉 🖌 🕅 🧭 🖬</td><td>1 🎟 🔍 📿</td><td></td><td></td><td></td></thi<></thimage<></thimage<>	🗎 • 🖉 🖬 🗠 📝 🗎 🍰 🕄 । 💝 📖 🐰 🗞 🛍 🖷 -	🎯 🦘 • 🕐 • 🎂 💱	👬 🖉 🖌 🕅 🧭 🖬	1 🎟 🔍 📿			
Image: Construct of the second se	Arial \checkmark 10 \checkmark G $I \subseteq \equiv$	≣ ≡ ⊞ ♣ % \$⊻	19 18 ∉ ∉ □ •	ð · <u>A</u> · .			
A P C C P C C P C C P C C P C C D C D C D C D C D D C D <thd< th=""> <thd< th=""> <thd< th=""></thd<></thd<></thd<>	D3 \checkmark fix Σ =						
Image: second secon	A	В	C	D	E	F	G 🗡
2 Chambre froide légumes 2 96 192 3 Chambre froide viandes 2 96	1	P(<u>kW</u>)	T (h/mois)	E (kWh)			
a Chambre froide viandes 2 96 • Chambre froide BOF 2 96 • Chambre froide négative 4 160 • Essoreuse 0.75 1 • Essoreuse 0.9 1 • Batteur 1.5 2 • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Coupe légumes 0.37 5 • Table armoire chaude 3.55 3 h/jour • Sauteuse 25 3 h/jour • Sauteuse 28.1 6 h/jour • Simple service 28.1 6 h/jour • Marmite CD gaz 6 h/jour • Marmite BM gaz 6 h/jour • Marmite BM 2.7 3 h/jour • Marmite BM 2.7 3 h/jour • Marmite BM 2.7 3 h/jour • C	² Chambre froide légumes	2	96	192			
• Chambre froide BOF 2 96 • Chambre froide négative 4 160 • Essoreuse 0.75 1 • Eplucheuse 0.9 1 • Batteur 1.5 2 • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Table armoire chaude 3.65 3 h/jour • Fours mixtes x2 60 3 h/jour • Fours mixtes x2 60 3 h/jour • Sauteuse 25 3 h/jour • Sauteuse 28.1 6 h/jour • Simple service 28.1 6 h/jour • Marmite CD gaz 6 h/jour • Marmite BM gaz 6 h/jour • Coupe pains 0.37 10 min/jour • Marmite BM gaz 6 h/jour •	Chambre froide viandes	2	96				
s Chambre froide négative 4 160 e Essoreuse 0.75 1 ? Eplucheuse 0.9 1 ? Batteur 1.5 2 ? Trancheur 0.3 1 h/mois ? Coupe légumes 0.37 4 h/mois ? Coupe légumes 0.37 4 h/mois ? Trancheur 0.3 1 h/mois ? Coupe légumes 0.37 4 h/mois ? Trancheur 0.3 1 h/mois ? Trancheur 0.3 1 h/mois ? Trancheur 0.3 1 h/mois ? Trancheur 0.37 4 h/mois ? Trable armoire chaude 3.55 3 h/jour ? Sauteuse 25 3 h/jour ? Sauteuse 25 3 h/jour ? Simple service 28.1 6 h/jour ? Marmite CD gaz 6 h/jour ? Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour ? </td <td>Chambre froide BOF</td> <td>2</td> <td>96</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	Chambre froide BOF	2	96				
• Essoreuse 0.75 1 ? Eplucheuse 0.9 1 • Batteur 1.5 2 • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Trancheur 0.3 1 h/mois • Coupe légumes 0.37 4 h/mois • Table armoire chaude 3.55 3 h/jour • Fours mixtes x2 60 3 h/jour • Fours mixtes x2 60 3 h/jour • Sauteuse 25 3 h/jour • Friteuses x3 gaz 6 h/jour • Friteuses x3 gaz 6 h/jour • Marmite CD gaz 6 h/jour • Marmite BM gaz 6 h/jour • Marmite BM gaz 6 h/jour • Marmite BM 3 2.7 3 h/jour • Maunite à eau 6.56 5 h/jour • Chariot à assiette	₅ Chambre froide négative	4	160				
7 Eplucheuse 0.9 1 9 Batteur 1.5 2 9 Trancheur 0.3 1 h/mois 10 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 11 Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour 12 Table armoire chaude 3.55 3 h/jour 13 Fours mixtes x2 60 3 h/jour 14 Sauteuse 2.5 3 h/jour 15 Grill 4.9 3 h/jour 16 Friteuses x3 gaz 1 17 Simple service 28.1 6 h/jour 18 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour 22 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Laveuse	6 Essoreuse	0.75	1				
 Batteur Trancheur O.3 1 h/mois Trancheur O.3 1 h/mois Coupe légumes O.37 A h/mois Armoire froide à chariot O.47 3 h/jour Table armoire chaude 3.55 3 h/jour Fours mixtes x2 60 3 h/jour Fours mixtes x2 60 3 h/jour Fours mixtes x2 60 3 h/jour Foriteuses x3 gaz 6 h/jour Friteuses x3 gaz 6 h/jour Marmite CD gaz 6 h/jour Coupe pains 0.37 0 min/jour 2 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 2 L	7 Eplucheuse	0.9	1				
9 Trancheur 0.3 1 h/mois 10 Coupe légumes 0.37 4 h/mois 11 Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour 12 Table armoire chaude 3.55 3 h/jour 13 Fours mixtes x2 60 3 h/jour 14 Sauteuse 25 3 h/jour 15 Grill 4.9 3 h/jour 16 Friteuses x3 gaz 10 17 Simple service 28.1 6 h/jour 18 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 10 Coupe pains 0.37 10 min/jour 10 Coupe pains 0.37 10 min/jour 11 Auebles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour 12 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 13 Lave batterie 7.4 4 h/jour 14 Laveuse 30 4 h/jour 13 Laveuse 30 4 h/jour 14 Laveuse <	 Batteur 	1.5	2				
Image: service of the service of t	• Trancheur	0.3	1 h/mois				
II Armoire froide à chariot 0.47 3 h/jour II Armoire froide à chariot 3.55 3 h/jour II Table armoire chaude 3.55 3 h/jour II Fours mixtes x2 60 3 h/jour II Sauteuse 25 3 h/jour III 4.9 3 h/jour 5 IIII 9 3 h/jour 5 IIIII 9 28.1 6 h/jour 6 IIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIII	10 Coupe légumes	0.37	4 h/mois				
Image: Table armoire chaude 3.55 3 h/jour Image: Table armoire chaude 25 3 h/jour Image: Table armoire chaude 25 3 h/jour Image: Table armoire chaude 4.9 3 h/jour Image: Table armoire chaude 28.1 6 h/jour Image: Table armoire chaude 0.37 10 min/jour Image: Table armoire chaude 0.37 10 min/jour Image: Table armoire chaude 0.56 5 h/jour Image: Table armoire chaude 6.56 5 h/jour Image: Table armoire chaude 7.4 4 h/jour Image: Table armoire chaude 30 4 h/jour Image: Table	11 Armoire froide à chariot	0.47	3 h/jour				
13 Fours mixtes x2 60 3 h/jour 14 Sauteuse 25 3 h/jour 15 Grill 4.9 3 h/jour 16 Friteuses x3 gaz 1 17 Simple service 28.1 6 h/jour 18 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite CD gaz 6 h/jour 10 Marmite BM gaz 6 h/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 22 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 30 4 h/jour 25 26 T @ 0 · @ · @ · @ · @ · @ · @ · @ · @ · @	12 Table armoire chaude	3.55	3 h/jour				
I* Sauteuse 25 3 h/jour I* Sauteuse 25 3 h/jour I* Simple service 28.1 6 h/jour I* Simple service 28.1 6 h/jour I* Marmite CD gaz 6 h/jour I* Marmite BM gaz 6 h/jour I* Coupe pains 0.37 10 min/jour I* Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour I* Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour I* Lave batterie 7.4 4 h/jour I* Laveuse 30 4 h/jour I* Laveuse 30 4 h/jour	¹³ Fours mixtes x2	60	3 h/jour				
Image: second secon	14 Sauteuse	25	3 h/jour				
18 Friteuses x3 gaz 17 Simple service 28.1 6 h/jour 18 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 10 Coupe pains 0.37 10 min/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour 22 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 28 30 4 h/jour 28 29 Coupe reatines 30 4 h/jour 28 Coupe reatines 20 20 29 Coupe reatines 20 20 29 Coupe reatines 30 4 h/jour 28 Coupe reatines 20 20 29 Coupe reatines 20 20 20 Coupe reatines 20 20 29 Coupe reatines 20 20	15 Grill	4.9	3 h/jour				
Image: Simple service 28.1 6 h/jour Image: Marmite CD gaz 6 h/jour Image: Marmite BM gaz 6 h/jour Image: Coupe pains 0.37 10 min/jour Image: Coupe pains 0.37 3 h/jour Image: Coupe pains 7.4 4 h/jour Image: Coupe pains 30 4 h/jour Image: Coupe pains 30 4 h/jour Image: Coupe pains 10 10	16 Friteuses x3	gaz					
18 Marmite CD gaz 6 h/jour 19 Marmite BM gaz 6 h/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour 22 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 Image: Coulted for the coul	17 Simple service	28.1	6 h/jour				
19 Marmite BM gaz 6 h/jour 20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour 22 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 23 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 Image: Coultes/Fealthes/Fe	18 Marmite CD	gaz	6 h/jour				
20 Coupe pains 0.37 10 min/jour 21 Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour 22 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 22 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection 29 Lave batterie 7.4 4 h/jour Image: Chariot a selection 26 Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection 20 Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection 27 Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection 26 Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection 28 Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection 29 Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection Image: Chariot a selection 29 Image: Chariot a se	19 Marmite BM	gaz	6 h/jour				
a Meubles réfrigérés self x2 0.6 5 h/jour a Bain marie à eau 6.56 5 h/jour a Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour a Lave batterie 7.4 4 h/jour a Laveuse 30 4 h/jour b ✓ ✓ ✓ ✓ b ✓ T ✓ ✓	20 Coupe pains	0.37	10 min/jour				
22 Bain marie à eau 6.56 5 h/jour 22 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 0 0 0 27 1 1 0 28 0 0 0 29 0 0 0 29 0 0 0 29 0 0 0 20 0 0 0 20 0 0 0 20 0 0 0 20 0 0 0 20 0 0 0 20 0 0 0 20 0 0 0 21 0 0 0 22 0 0 0 23 0 0 0 24 0 0 0 25 0 0 0 <td>²¹ Meubles réfrigérés self x2</td> <td>0.6</td> <td>5 h/jour</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	²¹ Meubles réfrigérés self x2	0.6	5 h/jour				
22 Chariot à assiettes chauffant x3 2.7 3 h/jour 24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 0000 realtez/realtes/ 0000 realtez/realtes/ 0000 realtez/realtes/ 26 0000 realtez/realtes/ 0000 realtez/realtes/ 0000 realtez/realtes/	22 Bain marie à eau	6.56	5 h/jour				
24 Lave batterie 7.4 4 h/jour 25 Laveuse 30 4 h/jour 26 30 4 h/jour 30 26 30 4 h/jour 4 26 30 4 h/jour 4 27 10 - - - 28 - - - -	²³ Chariot à assiettes chauffant x3	2.7	3 h/jour				
25 Laveuse 30 4 h/jour 26 26 26 26 9 10 realle2 (Foulls) 26 k ✓ ✓ 10 k ✓ ✓ 10	24 Lave batterie	7.4	4 h/jour				
26 ● C D \ Fealle2 (Fealle3 / S S S S S S S S S S S S S S S S S S	25 Laveuse	30	4 h/jour				
■CCD -realit2/Fealit3/	26		ŕ				~
▶ / ■ ● ≪ T ® ◊ + © + ☆ + □ + ₽ + ☆ + ≤ ≜	H()) Feuille2 / Feuille3 /						>
	$ \mathbf{A} / \mathbf{\Box} \bullet \ll \mathbf{T} \otimes \mathbf{O} \cdot \otimes \mathbf{C} \bullet \Leftrightarrow \mathbf{T} \otimes \mathbf{O} \cdot \otimes \mathbf{C} \bullet \Leftrightarrow \mathbf{T} \otimes \mathbf{C} \bullet \otimes \mathbf{C} $	🕸 • 🖄 💼 🔛	•				
Feulle1/2 Standard 170% 150 * STD * STD * STD * Some-0	Feulle 1 / 2 Standard	aure Description de La	170%	STD *	En oracellar an	Somme=0	10,20

Copier ensuite D2 partout dans les autres cellules de la colonne D. Tout se fait comme par magie !

着 clas	seur prof - OpenOffice.org Calc						- 6 🛛		
Eichier	Édition Affichage Insertion Format Outils Données Fenêtre A	lide					2		
· 🛍 •	I SHOK HAR AND								
.	And v II v G I S Coder = = = = □ A 答 经 品 即 律 控 □ · A · A · g								
D3:D	e 📝 fix) Σ = -88*C8								
	A	В	c	D	E	F	G		
1		P(kW)	T (h/mois)	E (kWh)					
2	Chambre froide légumes	2	96	192					
3	Chambre froide viandes	2	96	192					
4	Chambre froide BOF	2	96	192					
5	Chambre froide négati∨e	4	160	640					
6	Essoreuse	0.75	1	0.75					
7	Eplucheuse	0.9	1	0.9					
8	Batteur	1.5	2	3					
9	Trancheur	0.3	1 h/mois						
10	Coupe légumes	0.37	4 h/mois						
11	Armoire froide à chariot	0.47	3 h/jour						
. 12	Table armoire chaude	3.55	3 h/jour						
13	Fours mixtes x2	60	3 h/jour						
14	Sauteuse	25	3 h/jour						
15	Grill	4.9	3 h/jour						
16	Friteuses x3	gaz							
17	Simple service	28.1	6 h/jour						
18	Marmite CD	qaz	6 h/jour						
19	Marmite BM	gaz	6 h/jour						
20	Coupe pains	0.37	10 min/jour						
21	Meubles réfrigérés self x2	0.6	5 h/jour						
22	Bain marie à eau	6.56	5 h/jour						
23	Chariot à assiettes chauffant x3	2.7	3 h/jour						
24	Lave batterie	7.4	4 h/jour						
25	Laveuse	30	, 4 h/jour						
26			,				~		
HI	Feuille2 Feuille3						>		
6	∕ ■ ● 🦑 T 🔍 ◊ • © • ⇔ • 🗖 • 🖓 • ≵	2 • 🖾 🖄 📽 🖓	•						
Feuile	1/2 Standard		170%	STD *		Somme=1028.65	0,10,40		

V. Le total mensuel:

On ajoute une ligne TOTAL en dessous de la liste des équipements. On fait la somme de la colonne D en faisant « insertion »; « fonction »; « somme » puis « suivant ».



On doit trouver aux alentours de 11000 kWh en un mois. A toi d'en déduire la consommation hebdomadaire ! Une fois insérée, on place le curseur entre les parenthèses et on sélectionne toutes cellules avec la souris.

협 cla	🗟 classeur prof - OpenOffice.org Calc								
Eichier	jdier Eglion Affchage Insertion Format, Quili Donnieg, Fegitre Aile								
i 🏛 י									
: 🎶	ا Imes New Koman 💌 [5.8 ♥ 0 / 2] E E E E III 🖉 A 12 M III (tri L · M · A · ,								
SOM	ime 🔽 f(x) 🗙 ✔ 🖛 Somme(🚾	023							
24	A A		в 7 4	<u>с</u> 64	р 473.6	E	F	G 🔼	
24			30	64	473.0				
26	Laveuse		50	04	1320				
27	ΤΟΤΑΙ					=SOMME(D2:D2	25)		
28									
29									
30									
31									
32									
33									
34									
35								=	
36									
37									
38									
39									
40									
41									
42									
43									
45									
46									
47									
48									
49									
	Feuille2 / Feuille3 /						· · · · ·	≥ ≥	
R	∕ ■ ● -	• 🗖 • 🖓 • 🏠 • 🔤	🖄 ≰ 🛼 👢						
Feuille	1/2 lémarrer 👘 🔞 😢 🎕 🎦 🍋 🖨	Standard	Propriétés de Lie	170% INS	STD *	3 OpenOffice.o	Somme=0	10:48	