

iVario. The Game Changer.

Energieeffizienz im Vergleich mit anderen Geräten.

Im laufenden Küchenbetrieb zahlt sich der iVario aus und entfaltet seine ganze Kraft. Bei dem Themen Energieeffizienz im Vergleich mit anderen Geräten setzt der iVario ganz klar neue Maßstäbe und spart bares Geld. Bis zu 4-mal schneller und mit bis zu 40 % weniger Energie. Der direkte Vergleich mit konventionellen Küchengeräten - offiziell durch die DIN 18873 standardisiert verglichen.



Energieeffizienz und Geschwindigkeit

Die einfachste Methode, Energie in der Großküche zu sparen, ist, elektrisch betriebene Geräte erst dann anzuschalten, wenn sie gebraucht werden und diese bei Nichtgebrauch sofort abzuschalten.

Unsere Geräte, egal ob im Segment Restaurant oder Catering, zeichnen sich durch extrem schnelle Aufheizzeiten im Vergleich zu herkömmlichen Geräten aus. Durch die schnellen Aufheizzeiten werden Warte- und Rüstzeiten während des Kochens reduziert. Mit dem iVario kann praktisch sofort produziert werden. Es ist nicht mehr notwendig, die Kochgeräte warmzuhalten, um rechtzeitig bei Bedarf ein heißes Kochgerät zur Verfügung zu haben oder Nachproduktionen realisieren zu können. Beispielsweise beträgt die Aufheizzeit auf 200 °C (zum Anbraten von Fleisch) weniger als 2,5 Minuten beim Pro L und Pro XL (das ist bis zu fünfmal schneller als ein herkömmlicher Kipper).



Energieeffizienz im Vergleich mit anderen Geräten

Um die Vergleichbarkeit des Energieverbrauchs verschiedener Gerätetechnologien und -ausprägungen einfach und seriös beurteilen zu können, wurde eine deutsche Normenreihe entwickelt. Die DIN 18873 beschäftigt sich insbesondere mit der Vergleichbarkeit der Energieverbräuche von thermischen Geräten in Groß- und Gewerbeküchen und bezieht dabei an die Küchenpraxis angelehnte Tests ein. So können Geräte standardisiert verglichen werden.

RATIONAL veröffentlicht als erster Hersteller seines Produktbereiches die Energieverbrauchsdaten gemäß der zutreffenden Normteile – Teil 3: Fritteusen, Teil 5: Kippbratpfannen und Standbratpfannen und Teil 6: Kipp-Druckgarpfannen und Stand-Druckgarpfannen in der HKI CERT Datenbank*.

Damit erteilt RATIONAL mit dem iVario den Startschuss für die Vergleichbarkeit der Energieverbräuche von Großküchengeräten in der Kategorie Kontakthitze. Ziel dabei ist, allen Interessierten schnell und kostenneutral, unter normativ vorgegebenen Richtlinien, über relevante Daten des Energieverbrauchs zu informieren. RATIONAL leistet somit einen wichtigen Beitrag zur Aufklärung der Endverbraucher und Investoren über Auswirkungen der Wahl der jeweiligen Großküchentechnik.

Dabei ist RATIONAL nicht nur führend in der Bereitstellung der Daten, sondern auch bezüglich der Energieeffizienz ihrer hergestellten Produkte, den iVario.

* <https://grosskuechen.cert.hki-online.de/de/geraete-nach-hersteller/liste?hersteller=106>

Die HKI Cert – Daten im Überblick



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Frittieren – DIN 18873-3:2018-02				
Gesamtenergieverbrauch [kWh]	9,159	13,607	12,942	19,733
Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm tiefgekühlter Pommes frites [kWh/kg]	1,015	0,986	1,078	1,096
Braten – DIN 18873-5:2016-02				
Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n) [kWh/kg]	0,406	0,406	0,417	0,408
Druckgaren – DIN 18873-6:2016-02				
Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm Lebensmittel [kWh/kg]	–	0,160	0,144	0,147

Unter folgendem Link finden Sie die ermittelten Werte des iVario nach DIN 18873:
www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Vergleich der Daten mit anderen Geräten

Energie und Zeit	Multifunktionales Gargerät 2 GN, 17,5 kW	Braisiere 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Differenz
Frittieren*				
Energie pro kg Pommes frites [kWh/kg]	1,457	–	1,078	26 % weniger
Pommes frites pro Stunde [kg/h]	7,4	–	23,7	2,2 mal schneller
Braten**				
Energie für Vorheizen [kWh/dm ²]	0,067***	0,047	0,026	46–62 % weniger
Vorheizen (Zeit bis Beharrungszustand) [min]	9,8***	9,5	2,8	2,4–2,5 mal schneller
Gesamtenergieverbrauch pro Kilogramm gekühlter Hackfleischplatte(n) [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	13–27 % weniger
Kochen**				
Aufheizen von Wasser [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	5–10% weniger
Aufheizen von Wasser [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	0,4–0,5 mal schneller

* nach DIN 18873-3:2011-12

** nach DIN 18873-5:2011-02

*** ermittelt von einem unabhängigen Prüfinstitut

Tests zum Wirkungsgrad beim Aufheizen von kaltem Wasser ergaben für der iVario einen außerordentlich hohen Wirkungsgrad von bis zu 93%. Dies ist bisher bei Großküchengeräten einzigartig (moderne Kipper und Kessel erreichen ein Wirkungsgrad von 70% bis 85%, Herde etwa 60%, Induktionsherde bis 90%).

Eine deutliche Energieeffizienzsteigerung erfolgt durch das Verschließen des Garbehälters mit einem isolierten Deckel. Dadurch kann die Wärme nicht aus dem Garbehälter entweichen.

Der HKI (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.) empfiehlt in seinem Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen „Klima schützen und Kosten senken“, bei der Geräteauswahl auf eine möglichst effiziente Heiztechnologie zu achten. Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass eine optimale Temperaturregelung mit möglichst genauer und gleichmäßiger Temperaturregulierung zu bevorzugen ist, da damit lediglich geheizt wird, wenn der Bedarf vorhanden ist. RATIONAL hilft hier mit der intelligenten Gerätesteuerung und schaltet die Heizung bei Garende sofort ab bzw. innerhalb kurzer Zeit nach dem Vorheizen für den Fall, dass das Gerät nicht beladen wird.

