

iVario. The Game Changer.

Energieffektivitet jämfört med annan utrustning.

I det löpande köksarbetet lönar sig iVario och utvecklar sin fulla kraft. När det gäller energieffektivitet jämfört med annan utrustning sätter iVario helt klart en ny standard och sparar rena pengar. Upp till fyra gånger snabbare och upp till 40 % lägre strömförbrukning. Direkt jämförelse med traditionell köksutrustning – officiellt jämfört enligt DIN 18873.



Energieffektivitet och hastighet

Det lättaste sättet att spara energi i det kommersiella köket är att slå på elektriska maskiner precis när de behövs och att stänga av dem omedelbart när de inte används.

Våra matlagningssystem har extremt snabba uppvärmningstider jämfört med traditionella matlagningssystem – oavsett om det gäller segmentet restaurang eller storkök. De snabba uppvärmningstiderna minskar väntetiderna under tillagningen. Med iVario kan produktionen ske nästan omedelbart. Det är inte längre nödvändigt att hålla matlagningssystemet varmt för att snabbt ha den tillgänglig om det skulle behövas eller för att kunna efterproducera mat. Uppvärmningstiden till 200 °C (för bryning av kött) är till exempel mindre än 2,5 minuter för Pro L och Pro XL (upp till fem gånger snabbare än ett traditionellt stekbord).



Energieffektivitet jämfört med annan utrustning

För att möjliggöra en enkel och tillförlitlig jämförelse av energiförbrukningen hos matlagningssystem med olika teknik och utformning har en serie tyska standarder utvecklats. DIN 18873 behandlar i synnerhet jämförbarheten av energiförbrukningen för termiska produkter i storkök och kommersiella kök, inklusive tester baserade på kökspraxis. Maskinerna kan jämföras på ett standardiserat sätt.

RATIONAL är den första tillverkaren inom sitt produktsegment att publicera energiförbrukningsdata enligt tillämpliga standarddelar – del 3: Fritöser, del 5: Tippbara stekbord och stående stekbord och del 6: Tippbara tryckkokare och stående tryckkokare i HKI CERT-databasen*.

iVario utgör därmed startskottet för jämförelser av energiförbrukningen för stora köksmaskiner i kategorin kontaktvärme. Syftet är att snabbt och kostnadsneutralt informera alla berörda parter om relevanta uppgifter om energiförbrukning enligt gällande standarder. RATIONAL bidrar på så vis med viktig information till slutanvändare och investerare om konsekvenserna som valet av teknik för storkök har.

RATIONAL är inte bara ledande när det gäller att tillhandahålla data, utan också i fråga om energieffektiviteten hos sina tillverkade produkter, iVario.

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

HKI Cert – uppgifter i översikt



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Fritering – DIN 18873-3:2018-02				
Total energiförbrukning [kWh]	9,159	13,607	12,942	19,733
Total energiförbrukning per kg fryst pommes frites [kWh/kg]	1,015	0,986	1,078	1,096
Stekning – DIN 18873-5:2016-02				
Total energiförbrukning per kg kyld köttfärslimpa [kWh/kg]	0,406	0,406	0,417	0,408
Tryckkokning – DIN 18873-6:2016-02				
Total energiförbrukning per kg fryst mat [kWh/kg]	–	0,160	0,144	0,147

På följande länk hittar du de fastställda värdena för iVario enligt DIN 18873:

www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Jämförelse av uppgifter med andra maskiner

Energi och tid	Multifunktionellt matlagningssystem 2 GN, 17,5 kW	Bräseringsgryta 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Skillnad
Fritering*				
Energi per kg pommes frites [kWh/kg]	1,457	–	1,078	26 % mindre
Pommes frites per timme [kg/h]	7,4	–	23,7	2,2 gånger snabbare
Stekning**				
Energi för förvärmning [kWh/dm ²]	0,067***	0,047	0,026	46–62 % mindre
Förvärmning (tid till stationärt tillstånd) [min]	9,8***	9,5	2,8	2,4–2,5 gånger snabbare
Total energiförbrukning per kg kyld köttfärslimpa [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	13–27 % mindre
Kokning**				
Uppvärmning av vatten [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	5–10 % mindre
Uppvärmning av vatten [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	0,4–0,5 gånger snabbare

* enligt DIN 18873-3:2011-12

** enligt DIN 18873-5:2011-02

*** fastställt av ett oberoende provningsinstitut

Tester av verkningsgraden vid uppvärmning av kallt vatten visade en exceptionellt hög verkningsgrad på upp till 93 % för iVario. Detta är unikt för utrustning i storkök (moderna stekbord och kokkärl uppnår en verkningsgrad på 70 % till 85 %, spisar på cirka 60 %, induktionsspisar på upp till 90 %).

En betydande ökning av energieffektiviteten uppnås genom att pannan stängs med ett isolerat lock. Detta hindrar värmen från att gå förlorad.

I sina riktlinjer för energieffektivitet i storkök "Skydda miljön och minska kostnaderna" rekommenderar HKI (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.) att man satsar på en så effektiv värmeteknik som möjligt vid val av maskiner. Det påpekas också att en optimal temperaturreglering som är så exakt och jämn som möjligt är att föredra, eftersom uppvärmning då endast sker när det verkligen behövs. Här erbjuder RATIONAL den intelligenta maskinstyrningen som stänger av värmen omedelbart efter tillagning eller inom en kort tid efter förvärmning om inga livsmedel placeras i maskinen.

