

**iVario. The Game Changer.**

## Wydajność energetyczna w porównaniu z innymi urządzeniami.

Urządzenie iVario się opłaca i w pełni wykorzystuje swoją moc w ramach działalności w każdej profesjonalnej kuchni. W porównaniu z innymi urządzeniami iVario ustanawia zupełnie nowe standardy w zakresie wydajności energetycznej i pozwala zaoszczędzić pieniądze. Nawet o 4 razy szybciej i przy zużyciu energii mniejszym o 40%. Bezpośrednie porównanie z tradycyjnymi urządzeniami kuchennymi – oficjalne porównanie zgodne z normą DIN 18873.



## Wydajność energetyczna i szybkość

Najprostszą metodą oszczędności energii w dużej kuchni jest włączanie urządzeń elektrycznych, dopiero wtedy, gdy są potrzebne i wyłączanie ich w przerwach w użytkowaniu.

Nasze urządzenia odznaczają się niezwykle krótkimi czasami rozgrzewania w porównaniu ze sprzętami tradycyjnymi, wspierając zarówno restauracje, jak i firmy cateringowe. Dzięki szybkiemu nagrzewaniu ograniczeniu ulegają również czasy oczekiwania i przygotowania. Z wykorzystaniem iVario można produkować od razu. Nie jest już konieczne utrzymywanie rozgrzanych urządzeń, aby w razie potrzeby były one gotowe do pracy lub aby szybko przyrządzić dodatkowe porcje. Rozgrzewanie do 200°C (np. aby podsmażyć mięso) trwa mniej niż 2,5 minuty w Pro L i Pro XL (to nawet pięć razy szybciej niż w przypadku tradycyjnej patelni uchylnej).



## Wydajność energetyczna w porównaniu z innymi urządzeniami

Aby łatwo i rzetelnie ocenić porównywalność zużycia energii przez urządzenia o różnych konstrukcjach i technologiach, opracowany został niemiecki szereg norm. Norma DIN 18873 dotyczy w szczególności porównywalności zużycia energii przez urządzenia termiczne w dużych i komercyjnych kuchniach i zawiera testy w oparciu o powszechne praktyki. Dzięki niej porównanie urządzeń zostało ustandaryzowane.

Firma RATIONAL jako pierwszy producent publikuje dane zużycia energii zgodnie ze stosownymi częściami normy – Część 3: Frytownice, Część 5: Patelnie uchylne i zwykłe, Część 6: Uchylne i zwykłe patelnie ciśnieniowe w bazie danych HKI CERT\*.

Tym samym firma RATIONAL daje zielone światło dla porównywania zużycia energii w urządzeniach iVario z dużymi urządzeniami kuchennymi w kategorii ciepła kontaktowego. Celem jest szybkie i bezpłatne informowanie wszystkich zainteresowanych stron o odpowiednich danych dotyczących zużycia energii, zgodnie z wytycznymi norm. RATIONAL ma tym samym duży wkład w informowanie użytkowników końcowych i inwestorów o konsekwencjach wyboru danego urządzenia.

Firma RATIONAL przejęła wiodącą pozycję nie tylko w kwestii udostępniania danych, ale również w oferowaniu produktów, w tym iVario, charakteryzujących się wysoką wydajnością.

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

## HKI Cert – przegląd danych



| iVario                                                          | 2-XS  | Pro 2-S | Pro L  | Pro XL |
|-----------------------------------------------------------------|-------|---------|--------|--------|
| <b>Frytowanie – DIN 18873-3:2018-02</b>                         |       |         |        |        |
| Łączne zużycie energii [kWh]                                    | 9,159 | 13,607  | 12,942 | 19,733 |
| Łączne zużycie energii na kg mrożonych frytek [kWh/kg]          | 1,015 | 0,986   | 1,078  | 1,096  |
| <b>Smażenie – DIN 18873-5:2016-02</b>                           |       |         |        |        |
| Łączne zużycie energii na kg mrożonego mięsa mielonego [kWh/kg] | 0,406 | 0,406   | 0,417  | 0,408  |
| <b>Gotowanie pod ciśnieniem – DIN 18873-6:2016-02</b>           |       |         |        |        |
| Łączne zużycie energii na kg produktu spożywczego [kWh/kg]      | –     | 0,160   | 0,144  | 0,147  |

Dane dla iVario zgodnie z normą DIN 18873 można znaleźć pod adresem:  
[www.grosskuechen.cert.hki-online.de](http://www.grosskuechen.cert.hki-online.de)

## Porównanie danych z innymi urządzeniami

| Energia i czas                                                  | Urządzenie wielofunkcyjne 2 GN, 17,5 kW | Patelnia uchylna 2 GN, 15 kW | iVario Pro L 27 kW | Różnica               |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|--------------------|-----------------------|
| <b>Frytowanie*</b>                                              |                                         |                              |                    |                       |
| Zużycie energii na kg frytek [kWh/kg]                           | 1,457                                   | –                            | 1,078              | o 26% mniej           |
| Ilość frytek na godzinę [kg/h]                                  | 7,4                                     | –                            | 23,7               | 2,2 razy szybciej.    |
| <b>Smażenie**</b>                                               |                                         |                              |                    |                       |
| Zużycie energii do rozgrzania urządzenia [kWh/dm <sup>2</sup> ] | 0,067***                                | 0,047                        | 0,026              | 46–62% mniej          |
| Rozgrzanie (czas do osiągnięcia stałej temperatury) [min.]      | 9,8***                                  | 9,5                          | 2,8                | 2,4–2,5 razy szybciej |
| Łączne zużycie energii na kg mrożonego mięsa mielonego [kWh/kg] | 0,57***                                 | 0,48                         | 0,42               | 13–27% mniej          |
| <b>Gotowanie**</b>                                              |                                         |                              |                    |                       |
| Rozgrzewanie wody [kWh/kg]                                      | 0,094***                                | 0,099                        | 0,089              | 5–10% mniej           |
| Rozgrzewanie wody [min]                                         | 35,25*** (100 l)                        | 27,41 (70 l)                 | 17,32 (100 l)      | 0,4–0,5 razy szybciej |

\* wg DIN 18873-3:2011-12

\*\* wg DIN 18873-5:2011-02

\*\*\* obliczenia niezależnego instytutu badawczego

Badania wydajności rozgrzewania zimnej wody wykazały wyjątkowe wyniki iVario w wysokości 93%. Wynik ten jest jedyny w swoim rodzaju dla urządzeń kuchennych (nowoczesne kotły i patelnie uchylne osiągają od 70% do 85%, kuchenki 60%, a kuchenki indukcyjne do 90%).

Znaczną poprawę wydajności energetycznej osiągnięto dzięki możliwości zamknięcia komory przyrządzenia izolowaną pokrywą. Dzięki temu z urządzenia nie ulatuje ciepło.

Stowarzyszenie HKI (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.) w swoich wytycznych związanych z wydajnością energetyczną w dużych kuchniach „Ochrona klimatu, redukcja kosztów” zaleca przy wyborze urządzenia zwracać uwagę na jak najbardziej wydajną technologię grzewczą. Zaleca przy tym również wybór urządzeń z optymalną regulacją temperatury i możliwie najdokładniejszym i równomiernym dostosowaniem temperatury, aby urządzenia były rozgrzewane wyłącznie wtedy, gdy jest taka potrzeba. Firma RATIONAL stosuje inteligentne sterowanie urządzeniem: m.in. na koniec przyrządzenia grzanie jest natychmiast wyłączane lub krótko po rozgrzaniu urządzenia, jeśli potrawy nie zostały załadowane.

