

iVario. The Game Changer.

Energetická účinnost v porovnání s jinými varnými zařízeními.

V běžném provozu kuchyně se multifunkční pánev iVario jednoduše vyplatí a dokazuje svou výkonnost. V porovnání s jinými zařízeními nastavuje iVario z hlediska energií zcela jasně nová měřítko a šetří peníze. Až 4krát rychlejší příprava a zároveň až o 40 % nižší spotřeba energie. A to podle oficiálního, normou DIN 18873 standardizovaného srovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči.



Energetická účinnost a rychlost

Nejjednodušší způsob, jak šetřit energii v komerčních kuchyních, je zapnutí elektrických spotřebičů pouze tehdy, když se používají a následně jejich okamžité vypnutí.

Naše zařízení, ať už v segmentu restaurací nebo hromadného stravování, se oproti běžným zařízením vyznačují extrémně rychlými časy ohřevu. Rychlé časy zahřívání zkracují dobu čekání a přípravy během vaření. S iVario můžete zahájit přípravu pokrmů téměř okamžitě. Již není nutné nechávat spotřebiče přehřáté, aby bylo v případě potřeby ihned k dispozici horké varné zařízení nebo aby bylo možné připravit druhou várku. Například doba ohřevu na 200 °C (pro restování masa) je u iVario Pro L a XL kratší než 2,5 minuty (to až pětkrát rychlejší než u běžné sklopné pánve).



Energetická účinnost v porovnání s jinými zařízeními

Aby bylo možné snadno a spolehlivě posoudit a srovnat spotřeby energie různých technologií a zařízení, byla v Německu vyvinuta řada norem. Norma DIN 18873 se zabývá zejména srovnáním spotřeby energie tepelných spotřebičů ve velkých a komerčních kuchyních a zahrnuje testy založené na kuchyňské praxi. To umožňuje srovnávání zařízení standardizovaným způsobem.

Společnost RATIONAL je prvním výrobcem svého produktového sortimentu, který zveřejňuje údaje o spotřebě energie v souladu s příslušnými normami – Část 3: Fritézy, část 5: Sklopné pánve a statické pánve a část 6: Sklopné tlakové zařízení a statické tlakové zařízení v databázi HKI CERT.*.

Se zařízením iVario tak RATIONAL umožňuje srovnávání spotřeby energie kuchyňských spotřebičů komerčních kuchyní v kategorii kontaktního tepla. Cílem je informovat všechny zájemce rychle a nezávisle o nákladech na spotřebu energie podle normativních pokynů. RATIONAL tak významně přispívá k objasňování dopadů výběru komerční kuchyňské technologie koncovým spotřebitelům a investorům.

RATIONAL je nejen lídrem v poskytování dat, ale také z hlediska energetické účinnosti produktů, jež vyrábí, multifunkční pánve iVario.

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

Stručný přehled údajů HKI Cert



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Fritování – DIN 18873-3:2018-02				
Celková spotřeba energie [kWh]	9,159	13,607	12,942	19,733
Celková spotřeba energie na kilogram hluboce zmrazených bramborových hranolků [kWh/kg]	1,015	0,986	1,078	1,096
Smažení/restování – DIN 18873-5:2016-02				
Celková spotřeba energie na kilogram chlazeného mletého masa [kWh/kg]	0,406	0,406	0,417	0,408
Vaření v tlaku – DIN 18873-6:2016-02				
Celková spotřeba energie na kilogram potravin [kWh/kg]	–	0,160	0,144	0,147

Pod následujícím odkazem naleznete zjištěné hodnoty přístroje iVario dle normy DIN 18873:
www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Porovnání údajů s jinými zařízeními

Energie a čas	Multifunkční varné zařízení 2 GN, 17,5 kW	Sklopná pánev 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Rozdíl
Fritování*				
Energie na kg bramborových hranolků [kWh/kg]	1,457	–	1,078	o 26 % méně
Bramborové hranolky za hodinu [kg/h]	7,4	–	23,7	2,2krát rychleji
Smažení**				
Energie na předehev [kWh/dm ²]	0,067***	0,047	0,026	o 46–62 % méně
Předehev (doba do dosažení stabilní teploty) [min]	9,8***	9,5	2,8	2,4–2,5krát rychleji
Celková spotřeba energie na kilogram chlazeného mletého masa [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	o 13–27 % méně
Vaření**				
Ohřívání vody [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	5–10 % méně
Ohřívání vody [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	0,4–0,5krát rychleji

* podle DIN 18873-3:2011-12

** podle DIN 18873-5:2011-02

*** stanoveno nezávislým zkušebním ústavem

Testy účinnosti při ohřevu studené vody prokázaly mimořádný stupeň účinnosti zařízení iVario až 93 %. U komerčních kuchyňských spotřebičů je to zatím ojedinělé (moderní sklopné pánve a kotle dosahují účinnosti 70 % až 85 %, sporáky kolem 60 %, indukční sporáky až 90 %).

Značný nárůst energetické účinnosti je dosažen uzavřením varné nádoby izolovaným víkem. Teplo tak nemůže unikat z nádoby na vaření.

HKI (sdružení HKI (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.) doporučuje ve svých směrnících pro energetickou účinnost v komerčních kuchyních „Ochrana klimatu a snížení nákladů“ zvážit při výběru spotřebičů co nejúčinnější technologii vytápění. Mělo by se zdůraznit, že optimální regulace teploty s co nejpřesnější a nejrovnoměrnější regulací teploty je vhodnější, protože se ohřívá pouze tehdy, když je potřeba. RATIONAL zde pomáhá s inteligentním řízením zařízení a vypne ohřev na konci vaření ihned nebo krátce po předeřtí v případě, že zařízení není naplněno.

