

iVario. The Game Changer.

Energieffektivitet sammenlignet med andre apparater.

iVario lønner seg og unytter sitt fulle potensial når kjøkkenet er i gang. Når det gjelder energieffektivitet i forhold til andre apparater, setter iVario tydelig nye standarder og sparer kostnader. Opptil 4 ganger raskere og med opptil 40 % mindre energi. Direkte sammenligning med konvensjonelle kjøkkenapparater – offisielt standardisert av DIN 18873.



Energieffektivitet og hastighet

Den enkleste måten å spare energi på i storkjøkkenet, er kun å slå på elektrisk drevne apparater når de skal brukes og å slå dem av umiddelbart når de ikke er i bruk.

Våre apparater, uansett om det er til restaurant- eller cateringsegmentet, utmerker seg med ekstremt rask oppvarming i sammenliknet med konvensjonelle apparater. De raske oppvarmingstidene reduserer vente- og klargjøringstidene under matlaging. Med iVario kan du starte produksjonen nesten umiddelbart. Det er ikke lenger nødvendig å holde apparatene varme til fremtidig produksjon. For eksempel er oppvarmingstiden til 200 °C (for bruning av kjøtt) mindre enn 2,5 minutter for Pro L og Pro XL (det er opptil fem ganger raskere enn en vanlig stekepanne).



Energieffektivitet sammenliknet med andre apparater

For å kunne vurdere sammenlignbarheten av energiforbruket til forskjellige apparatteknologier og -varianter på en enkel og pålitelig måte, er en serie tyske standarder utviklet. DIN 18873 omhandler spesielt sammenlignbarheten av energiforbruket til termiske apparater i storkjøkkenet og kommersielle kjøkken, og omfatter tester basert på kjøkkenpraksis. Slik kan apparater sammenliknes på en standardisert måte.

RATIONAL er den første produsenten i sitt produktspekter som offentliggjør energiforbruksdata i samsvar med gjeldende standarder – del 3: Frityrkokere, del 5: Vipbare og stående stekepanner og del 6: Vipptrykkpanner og stående trykkpanner i HKI CERT-databasen*.

Med iVario gir RATIONAL dermed startskuddet for sammenligning av energiforbruket til storkjøkkenapparater i kategorien kontaktvarme. Målet er å informere alle interesserte parter om relevante data om energiforbruk raskt, nøytralt og under like retningslinjer. RATIONAL yter dermed et viktig bidrag til opplæring av sluttbrukere og investorer om effektene av valg av storkjøkkenteknologi.

RATIONAL er ikke bare ledende når det gjelder levering av data, men også når det gjelder energieffektiviteten til produktene de fremstiller, iVario.

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

HKI Cert – oversikt over data



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Fritering – DIN 18873-3:2018-02				
Totalt energiforbruk [kWh]	9,159	13,607	12,942	19,733
Totalt energiforbruk per kilo frosne pommes frites [kWh/kg]	1,015	0,986	1,078	1,096
Steke – DIN 18873-5:2016-02				
Totalt energiforbruk per kilo avkjølt kjøttdeigpakke(r) [kWh/kg]	0,406	0,406	0,417	0,408
Trykkoking – DIN 18873-6:2016-02				
Totalt energiforbruk per kilo mat [kWh/kg]	–	0,160	0,144	0,147

Under følgende lenke finner du de fastsatte verdiene til iVario i henhold til DIN 18873:

www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Sammenligning av data med andre apparater

Energi og tid	Multifunksjonelt matlagingsapparat 2 GN, 17,5 kW	Braisere 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Differanse
Fritere*				
Energi per kg pommes frites [kWh/kg]	1,457	–	1,078	26 % mindre
Pommes frites per time [kg/t]	7,4	–	23,7	2,2 ganger raskere
Steke**				
Energi til forvarming [kWh/dm ²]	0,067***	0,047	0,026	46–62 % mindre
Forvarming (tid til stabil tilstand) [min]	9,8***	9,5	2,8	2,4–2,5 ganger raskere
Totalt energiforbruk per kilogram avkjølt kjøttdeigpakke(r) [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	13–27 % lavere
Koke**				
Oppvarming av vann [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	5–10 % lavere
Oppvarming av vann [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	0,4–0,5 ganger raskere

* iht. DIN 18873-3:2011-12

** iht. DIN 18873-5:2011-02

*** fastslått av et uavhengig testinstitutt

Tester av effektivitet ved oppvarming av kaldt vann ga en ekstraordinær høy effektivitet på opptil 93 % for iVario. Dette er unikt i storkjøkkenapparater (moderne stekepanner og kjeler oppnår en effektivitet på 70 % til 85 %, komfyrer på ca. 60 %, induksjonsovner på opptil 90 %).

En betydelig økt energieffektivitet oppnås ved å lukke kokekarene med et isolert lokk. Dermed kan ikke varmen slippe ut av kokekaret.

HKI (Bransjeforeningen for hus-, varme- og kjøkkenteknikk) anbefaler i sin guide til energieffektivitet i storkjøkken „Beskytt klimaet og reduser kostnader“ å ta hensyn til mest mulig effektiv varmeteknologi når du velger apparat. Det blir også påpekt at optimal temperaturregulering, med temperaturregulering som er så nøyaktig og jevn som mulig, er å foretrekke da denne kun varmer opp når det er behov for det. RATIONAL hjelper deg via intelligent styring av apparatene som slår av varmen umiddelbart når tilberedningen er ferdig eller i løpet av kort tid etter forvarming hvis apparatet ikke lastes.

