

**iVario The Game Changer.**

## 他のユニットと比較した場合の エネルギー効率。

iVario は厨房運営において、その高い性能により、優れた収益性を発揮します。iVario は、他の機器と比較した場合のエネルギー効率において、明確に新しい基準により、コストを大きく削減します。DIN 18873 により公式に標準化された基準による比較では、従来の調理器具と比較して、スピードは最大で 4 倍、消費エネルギーは最大で 40% 減を達成しています。



## エネルギー効率とスピード

業務用厨房でエネルギーを節約する最も簡単な方法は、電気機器の電源を必要なときにだけ入れ、使用しないときはすぐに電源を切ることです。

RATIONALのユニットは、レストラン、ケータリングなど部門を問わず、従来の機器と比較して昇温が非常に速いのが特徴です。昇温が速いため、調理中の待ち時間と下準備の時間が短縮されます。iVarioを利用すると、調理をすぐに開始できます。調理したいときにすぐ使えるように、あるいは前の調理のあと引き続き使えるように、機器を「保温」しておく必要はありません。たとえば、200°C（肉の焼き付け）への昇温所要時間は、Pro L および Pro XL では 2 分半未満です（従来のティルティングパンと比べて最大5倍の速さ）。



## 他の調理機器と比較した場合のエネルギー効率

様々な機器の技術やエネルギー消費を簡単に比較し、正しく確実に評価するために、ドイツで策定された規格である DIN 18873 は、特に大規模厨房と業務厨房での加熱機器のエネルギー消費量の比較方法について規定しており、厨房の現状に即したテスト方法が記述されています。これにより、標準化された方法で機器を比較することが可能です。

RATIONALは、該当する標準部品（パート 3）に従ってエネルギー消費データを HKI CERT データバンクで公開した業界初のメーカーです（パート3：フライヤー、パート5：ティルティングパンとスタンドフライパン、パート6：圧力ティルティングパンと圧カスタンドフライパン）\*。

RATIONALは、iVario をご提供するとともに、接触熱タイプにおける大型厨房用機器のエネルギー消費量の相互比較に参加しています。その目的は、厳しく設定された基準のもと、エネルギー消費に関する重要データを皆様に正しくお伝えすることです。このようにしてRATIONALは、各大型調理機器の活用による効果をエンドユーザーをはじめとした皆様にお伝えしています。

RATIONALは、情報提供においてのみならず、自社製品であるiVarioはエネルギー効率に関しても最先端であると自負しています。

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

## HKI Cert データの一覧



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
<b>揚げ物調理 – DIN 18873-3:2018-02</b>				
総合電力消費 [kWh]	9.159	13.607	12.942	19.733
冷凍フライドポテト 1 キロ調理あたりの消費電力 [kWh/kg]	1.015	0.986	1.078	1.096
<b>焼き物調理 – DIN 18873-5:2016-02</b>				
冷凍ひき肉パテ 1 キロ調理あたりの総合電力消費 [kWh/kg]	0.406	0.406	0.417	0.408
<b>圧力調理 – DIN 18873-6:2016-02</b>				
食材 1 キロあたりの総合電力消費 [kWh/kg]	–	0.160	0.144	0.147

以下のリンクでは、DIN 18873 の基準に基づいて計測された iVario における各種の値をご覧ください：  
[www.grosskuechen.cert.hki-online.de](http://www.grosskuechen.cert.hki-online.de)

## 他の調理機器とのデータ比較

消費エネルギーと 所要時間	多機能調理機器 2 GN、17.5 kW	キャセロール 2 GN、15 kW	iVario Pro L 27 kW	比較
<b>揚げる*</b>				
フライドポテト 1 キロ調理 あたりの消費電力 [kWh/kg]	1.457	–	1.078	26 %減
1 時間あたりのフライドポ テト生産量 [kg/h]	7.4	–	23.7	2.2 倍高速
<b>焼く**</b>				
予熱のためのエネルギー [kWh/dm <sup>2</sup> ]	0.067***	0.047	0.026	46–62 %減
予熱（平衡状態になるまで の時間）[分]	9.8***	9.5	2.8	2.4–2.5倍高速
冷凍ひき肉パテ 1 キロあた りの総合電力消費 [kWh/kg]	0.57***	0.48	0.42	13–27 %減
<b>茹で／煮物調理**</b>				
湯沸し [kWh/kg]	0.094***	0.099	0.089	5–10%減
湯沸し [分]	35.25*** (100 l)	27.41 (70 l)	17.32 (100 l)	0.4~0.5倍速

\* DIN 18873-3:2011-12規格に準拠

\*\* DIN 18873-5:2011-02規格に準拠

\*\*\* 検査機関による測定

iVario は、水の昇温効率テストで、最大 93% という非常に高いエネルギー効率を達成しました。これは大型厨房機器ではこれまでのところ他にはない成績です（新型のティルティングパンと深鍋は 70%~85% の効率、コンロは約 60%、IH コンロは最大 90%）。

さらに機器搭載の断熱性能を持つ蓋でパンを閉じると、熱が逃げず、エネルギー効率が大幅に向上します。

HKI (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. - 住宅・加熱・厨房技術産業組合) は、大型厨房のエネルギー効率に関するガイドライン「環境保護とコスト削減」の中で、可能な限り最も効率的な加熱機器を選択するよう推奨しています。また、正確で均一な温度調節機能による温度制御を持つ機器を選択することが理想的であることも指摘されています。これは正確な温度制御により、必要な場合にのみ加熱されるからです。RATIONALのインテリジェントな動作制御は、こうした点に大きく貢献します。また、予熱の終了後すぐに食材が投入されない場合は、ほとんどヒーターがオフになります。

