

iVario。创新烹饪方式引领者。

能效与其他设备对比

在厨房日常运行中，iVario能够充分发挥全部性能，投资回报极高。与其他设备相比，很显然iVario在能效方面设立了新的标准，这就意味着节省大量成本。速度快达4倍，能耗节省多达40%。这是与传统厨房设备进行的对比——依据官方DIN 18873标准进行的对比。



能效与速度

商用厨房中最简单的节能方法就是电气设备只在使用时才开启，在不使用时立即停止。

，无论是在餐饮业还是集体餐饮服务业，我们的设备加热速度比传统设备快得多。由于加热快，大大减少了烹饪过程中的装载和等待时间。iVario用户几乎可以立即开始烹饪。并且，当厨房需要立即使用已预热好的设备时，不必再为了快速烹饪下一批次的菜肴而使设备一直处于保温状态。例如：iVario Pro L和Pro XL不到2分半钟就能预热到200°C，以便进行煎烤——这比传统的可倾式煎炒锅最多快5倍。



能效与其他设备对比

为了能够方便、可靠地评估不同设备技术和设备类型的能耗可比性，德国制定了一系列标准。DIN 18873标准专门规定了大型和商用厨房中热加工设备的能耗可比性，并采用模拟厨房实践的试验。这样可以标准化地对比不同设备。

RATIONAL莱欣诺作为其产品范围内的第一家制造商根据所涉及的标准，即第3部分：电炸锅，第5部分：可倾式煎炒锅和立式煎炒锅，第6部分：可倾式高压锅和立式高压锅，在HKI CERT数据库*中公布了能耗数据。

因此，RATIONAL莱欣诺的iVario具有接触导热类大型厨房设备的能耗可比性。这样做的目的是使感兴趣者能够在不增加成本的情况下根据规定的标准指令快速了解相关的能耗数据。RATIONAL莱欣诺由此帮助最终消费者和投资者能够更好地了解选择各种大型厨房设备所带来的影响。

RATIONAL莱欣诺不仅在数据提供方面，而且在其产品iVario的能效方面都属于领先者。

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

HKI Cert——数据一览



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
油炸——DIN 18873-3:2018-02				
总能耗 [kWh]	9.159	13.607	12.942	19.733
烹饪每公斤冷冻薯条的总能耗 [kWh/kg]	1.015	0.986	1.078	1.096
煎烤——DIN 18873-5:2016-02				
烹饪每公斤冷藏肉末的总能耗 [kWh/kg]	0.406	0.406	0.417	0.408
高压烹制——DIN 18873-6:2016-02				
烹饪每公斤食材的总能耗 [kWh/kg]	–	0.160	0.144	0.147

根据DIN 18873标准记录的有关iVario的数据信息，请访问以下链接：

www.grosskuechen.cert.hki-online.de

与其他设备的数据对比

能耗与时间	多功能烹饪设备 2GN，17.5kW	焖炖锅 2GN，15 kW	iVario Pro L 27 kW	差别
油炸*				
烹饪每公斤炸薯条能耗 [kWh/kg]	1.457	–	1.078	减少26%
每小时烹饪炸薯条数量 [kg/h]	7.4	–	23.7	快2.2倍
煎烤**				
预热能耗 [kWh/dm ²]	0.067***	0.047	0.026	减少46–62%
预热 (达到保持状态所需的时间) [min]	9.8***	9.5	2.8	快2.4–2.5倍
烹饪每公斤冷藏肉末的总能耗 [kWh/kg]	0.57***	0.48	0.42	减少13–27%
烧煮**				
烧水 [kWh/kg]	0.094***	0.099	0.089	减少5–10%
烧水 [分钟]	35.25*** (100升)	27.41 (70升)	17.32 (100升)	快0.4–0.5倍

* 符合DIN 18873-3:2011-12

** 符合DIN 18873-5:2011-02

***经过独立检验机构检测

iVario的冷水加热效率试验表明iVario的效率高达惊人的93%。这在迄今为止的大型厨房设备中是独一无二的（现代化的可倾式煎炒锅和汤锅的效率为70%到85%，灶具效率约60%，电磁炉效率最高90%）。

用隔热盖关闭烹饪容器的方法显著提高了能效。这样，热量就无法从烹饪容器中散失。

HKI（住宅、供暖和厨房技术工业协会）在其能效指导手册中建议大型厨房“保护环境、降低成本”，在选择设备时特别注意选择效率尽可能高的加热技术。手册中还指出，应优先选择尽可能准确、均匀调节温度的最佳方法，因为这样可以确保只有在需要时才加热。RATIONAL莱欣诺的智能设备控制功能在这个方面提供极大帮助，能够在烹饪结束后立即停止加热，也可以在设备预热后不装料的情况下在短时间内停止加热。

