

iVario. Правила гри змінилися.

Енергоефективність в порівнянні з іншими кухонними пристроями.

Усі переваги та потужність iVario розкриваються під час щоденної експлуатації на кухні. В порівнянні з іншими апаратами, з точки зору енергоефективності iVario встановлює нові стандарти і допомагає заощаджувати кошти. У 4 рази швидше, споживаючи при цьому до 40 % менше електроенергії. Незалежне порівняння з традиційними кухонними апаратами — офіційне тестування виконано відповідно до стандартів DIN 18873.



Енергоефективність та швидкість

Найпростіший спосіб економії електроенергії на кухні — це вмикати електричні прилади лише в той момент, коли вони потрібні, та негайно вимикати, коли вони не використовуються.

Наші апарати відрізняються від традиційних пристроїв для приготування тим, що нагріваються надзвичайно швидко — це стосується всіх моделей. Завдяки швидкому розігріву зменшується час простоювання та час, що витрачається на переналаштування пристрою в процесі приготування страв. З iVario можна розпочати приготування страв практично відразу після його увімкнення. Більше немає потреби підтримувати кухонні прилади у нагрітому стані, щоб у разі необхідності вчасно мати під рукою готовий для приготування апарат. Наприклад, для Pro L та Pro XL час нагрівання до 200 °C (для обсмажування м'яса) становить менше 2,5 хвилин (це в п'ять разів швидше, ніж для звичайної перекидної сковороди).



Енергоефективність у порівнянні з іншими апаратами

Щоб мати змогу легко та чітко порівняти та оцінити споживання електроенергії приладами, в яких застосовуються різні технології та конструктивні елементи, було розроблено серію німецьких стандартів. Стандарт DIN 18873 розроблено, зокрема, для порівняння споживання електроенергії термоприладами на кухнях, він передбачає проведення практичних тестувань на кухні. Таким чином, можна здійснювати стандартизоване порівняння апаратів.

Компанія RATIONAL є першим виробником у своєму сегменті продукції, який опублікував дані щодо споживання електроенергії відповідно до чинних уніфікованих стандартів — частина 3: Фритюрниці, частина 5: Перекидні сковороди та стаціонарні сковороди, частина 6: Перекидні сковороди для приготування під тиском та стаціонарні сковороди для приготування під тиском у базі даних HKI CERT*.

Таким чином, iVario від компанії RATIONAL стає стартовим пунктом для порівняння споживання електроенергії кухонними приладами контактного нагрівання. Метою такого порівняння є швидке та безкоштовне надання інформації всім зацікавленим сторонам щодо даних, які стосуються споживання електроенергії, відповідно до передбачених нормативів та директив. З огляду на це, RATIONAL робить важливий внесок у процес роз'яснення та донесення інформації до кінцевих споживачів та інвесторів щодо наслідків вибору відповідного обладнання.

Крім того, що RATIONAL є лідером у наданні таких даних, апарати iVario від компанії RATIONAL лідирують у рейтингу енергоефективних апаратів.

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

Огляд даних — HKI Cert



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Приготування у фритюрі – DIN 18873-3:2018-02				
Загальне споживання електроенергії [кВт год]	9,159	13,607	12,942	19,733
Загальне споживання електроенергії на кілограм замороженої методом глибокого заморожування картоплі фри [кВт год/кг]	1,015	0,986	1,078	1,096
Обсмажування – DIN 18873-5:2016-02				
Загальне споживання електроенергії на кілограм охолодженого асорті м'ясного фаршу [кВт год/кг]	0,406	0,406	0,417	0,408
Приготування під тиском – DIN 18873-6:2016-02				
Загальне споживання електроенергії на кілограм харчових продуктів [кВт год/кг]	–	0,160	0,144	0,147

Перейшовши за вказаним нижче посиланням можна знайти дані iVario відповідно до DIN 18873:

www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Порівняння даних iVario з даними інших апаратів

Електроенергія та час	Мультифункціональний апарат 2 GN, 17,5 кВт	Тушкування 2 GN, 15 кВт	iVario Pro L 27 кВт	Різниця
Приготування у фритюрі *				
Електроенергія, необхідна для приготування 1 кг картоплі фри [кВт год/кг]	1,457	–	1,078	На 26 % менше
Картоплі фри на годину [кг/год]	7,4	–	23,7	у 2,2 рази швидше
Смаження**				
Електроенергія, необхідна для попереднього нагрівання [кВт год/дм ²]	0,067***	0,047	0,026	на 46–62 % менше
Попереднє нагрівання (стан рівномірного нагрівання) [хв]	9,8***	9,5	2,8	у 2,4–2,5 рази швидше
Загальне споживання електроенергії на кілограм охолодженого асорті м'ясного фаршу [кВт год/кг]	0,57***	0,48	0,42	на 13–27 % менше
Варіння**				
Нагрівання води [кВт год/кг]	0,094***	0,099	0,089	на 5–10 % менше
Нагрівання води [хв]	35,25*** (100 л)	27,41 (70 л)	17,32 (100 л)	у 0,4–0,5 рази швидше

* Відповідно до DIN 18873-3:2011-12

** Відповідно до DIN 18873-5:2011-02

*** Визначено незалежним науково-випробувальним інститутом

Тести для визначення коефіцієнта ефективності під час нагрівання холодної води показали, що iVario має надзвичайно високий коефіцієнт ефективності, який становить до 93 %. Цей апарат наразі є унікальним (коефіцієнт ефективності сучасних пателень та казанів становить максимум 70–85 %, плит — біля 60 %, індукційних плит — до 90 %).

Значне збільшення рівня енергоефективності досягається за рахунок закриття тигля ізольованою кришкою. Завдяки цьому тепло залишається всередині тигля.

Промислова асоціація НКІ (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.) у своєму посібнику щодо енергоефективності кухонних приладів, «Захист довкілля та зниження витрат» рекомендує при виборі кухонних приладів звертати увагу на найефективніші технології нагрівання. Крім того, зазначається, що варто віддати перевагу системі оптимального терморегулювання з максимально точним і рівномірним регулюванням температури, оскільки система вмикається лише у разі потреби. RATIONAL пропонує систему інтелектуального керування апаратом, яка вимикає систему нагрівання відразу після закінчення процесу приготування або на короткий час після попереднього нагрівання у випадку, якщо апарат не завантажено.

