



NYHET

Minska energiförbrukningen med 30 %

JØNI EcoAssistent hjälper användaren att bruka kokgrytan på det mest energieffektiva sättet. Resultaten talar för sig själva.



När det gäller energi-förbrukning och kokgrytor, handlar det i stor grad om hur man använder grytan

Alla kök vill gärna spara på resurserna – både av miljömässiga och ekonomiska skäl. Kokgrytor gör det möjligt att koka stora mängder mat på ett energieffektivt sätt och de flesta moderna kokgrytorna har en effektivitetsgrad på ca. 95 %, vilket innebär att i stort sett all energi omvandlas till uppvärmning.

Fokus på vanor och korrekt användning av grytorna

En sak är modern energibesparande teknik. En annan sak är på vilket sätt utrustningen används i vardagen. Här finns det stora möjligheter att spara på resurserna.

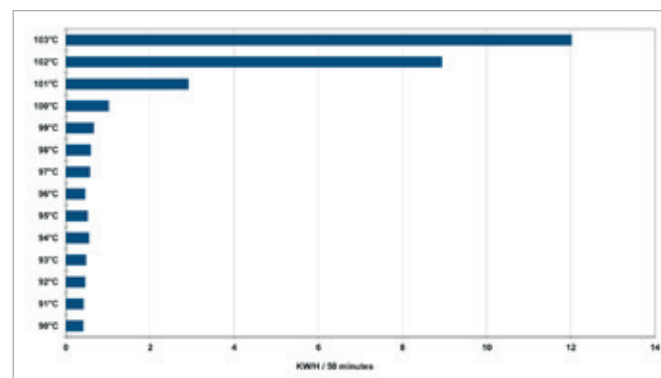
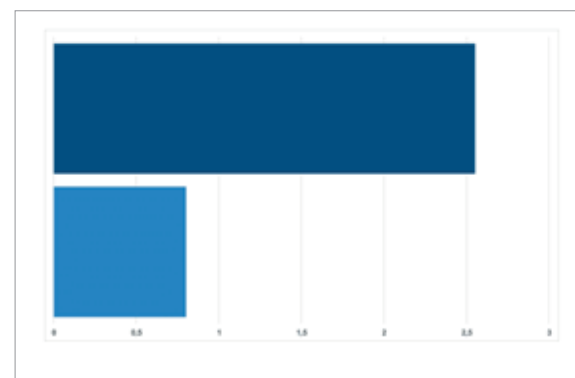
Därför har JØNI utvecklat JØNI EcoAssistent, som hjälper användaren att tänka på goda vanor och rutiner i en hektisk vardag. På detta sätt säkerställer man att kokgrytan används på det optimala och mest energibesparande sättet. **Resultaten talar för sig själva: För grytor med JØNI EcoAssistent är det möjligt att spara upp till 30 % av energiförbrukningen.**

Varför är användningen så viktig?

Det är på sättet som kokgrytan används som har störst inverkan på hur stort energisvinnet blir.

Om man t.ex. lagar mat med öppet lock kommer grytan att använda nästan all energi för att förångna vatten och därmed ökar energiförbrukningen kraftigt.

Om kokningen sker vid höga temperaturer över 99 °C, kommer en stor del av strömmen att användas till att avdunsta innehållet, vilket är väldigt energikrävande. Tabellen visar hur mycket energiförbrukningen ökar så fort man kommer över kokpunkten.



Sammanfattning

Om man stänger locket när det är möjligt och inte lagar mat vid högre temperaturer än absolut nödvändigt kan man minska energiförlusten från ett snitt på 33 % ända ner till 3,8 %.

Case: Så enkelt är det att spara 30 % av strömförbrukningen

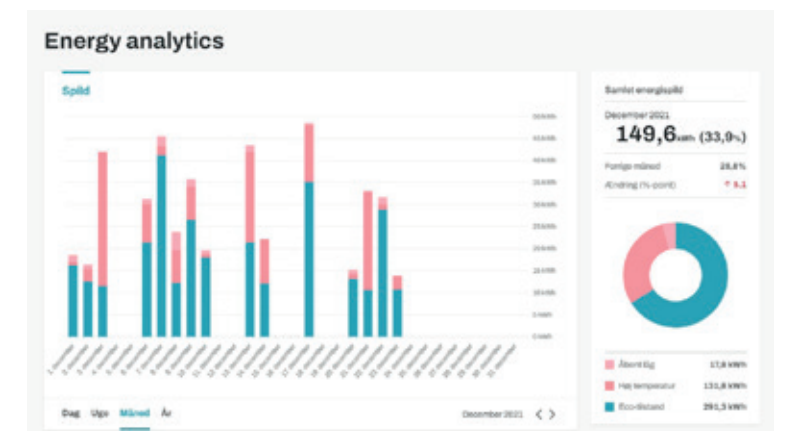
Registreringar från två olika kök visar hur effektiv JØNIs nya EcoAssistent är i praktiken. Båda köken är utrustade med nya kokgrytor med integrerade omrörare och en energieffektivitet på över 95 %.

Kök 1

Kokgryta utan JØNI EcoAssistent påslagen

Kök 1 lagar mat som i de flesta storkök genom att ställa in temperaturen över 100 °C, även om de flesta rätter tillagas vid 100 °C.

Dessutom glömmet köket ibland att stänga locket så att värmen försvinner och det blir en stor avdunstning.



Kök 2

Kokgryta med JØNI EcoAssistent påslagen

I kök 2 har man bestämt att energiförbrukningen är viktig och man strävar efter att alla medarbetare ska vara delaktiga i att minska den.

I det här köket använder man JØNIs AutoChef 86 med den nya EcoAssistent-funktionen påslagen och användaren har följt systemets instruktioner om att inte arbeta med mer än 100 °C under kokning och att hålla locket stängt.

Detta har sparat köket ca. 300 kWh per månad.

Som en extra bonus sparar man energi på ventilation och återuppvärmning av den inblåsta luften.



Energy Analytics

I JØNIs Onlineportal lagras data från varje kastrull med EcoAssistent-systemet, vilket ger en unik överblick över energiförbrukningen från dag till dag och motiverar folk att fortsätta sitt arbete med att minska energiförbrukningen.



JØNI EcoAssistant

– den lille energihjælpedan i vardagen

Alla vet att det är smart att spara energi. Men i vardagen kan det vara svårt att både förmedla och komma ihåg alla instruktioner som ska säkerställa ett mer energisnålt beteende.

Med JØNIs nya EcoAssistant-funktion påminns den enskilde användaren hela tiden om goda energivanor som till slut sätter sig i ryggmärgen.

På så sätt kan alla kök minska sin energiförbrukning med upp till 30 % och uppnå ett energislöseri på mindre än 5 %.

