

NYHED

Reducér energiforbruget med 30%

JØNI EcoAssistent hjælper brugeren med at anvende kipgryden på den mest energieffektive måde. Resultaterne taler for sig selv.



Når det kommer til energiforbrug for kipgryder, handler det i høj grad om, hvordan gryderne anvendes

Alle køkkener vil gerne spare på ressourcerne – både af miljømæssige og økonomiske årsager. Kipgryder gør det muligt at koge store mængder mad på en energieffektiv måde, og de fleste moderne kipgryder har en effektivitetsgrad på ca. 95%, hvilket betyder, at stort set al energien omsættes til opvarmning.

Fokus på vaner og korrekt brug af gryderne

En ting er moderne energibesparende teknologi. En anden er måden, hvorpå udstyret bliver brugt i hverdagen. Her ligger der meget store muligheder for at spare på ressourcerne.

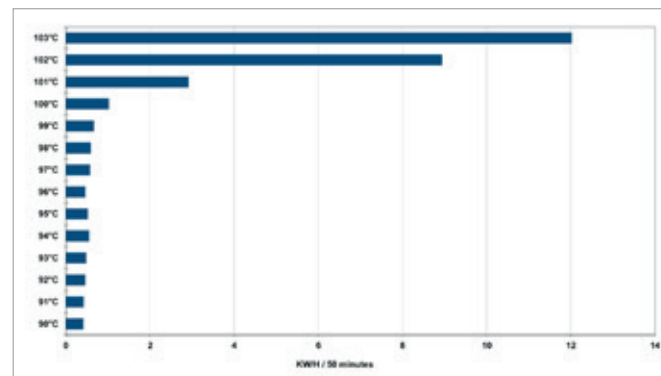
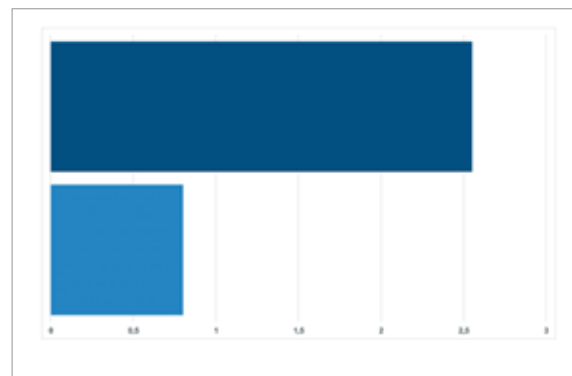
Derfor har JØNI udviklet JØNI EcoAssistant, som hjælper brugeren med at huske de gode vaner og rutiner i en travl hverdag. På den måde sikres, at kipgryden bliver anvendt på den optimale og mest energibesparende måde. **Resultatet taler for sig selv: På gryde med JØNI EcoAssistant kan der spares op til 30% på energiforbruget.**

Hvorfor er anvendelsen så vigtig?

Det er ubetinget måden, hvorpå en kipgryde bliver brugt, der har den største indflydelse på, hvor stort energispildet bliver.

Koges der fx med åbent låg, vil gryden bruge stort set al energien på at fordampe vand, og herved øges energiforbruget kraftigt.

Koges der med høje temperaturer over 99° C, vil meget af strømmen blive brugt på at fordampe fra indholdet, hvilket er utroligt energikrævende. Af tabellen fremgår, hvor meget energiforbruget stiger, så snart man bevæger sig over kogepunktet.



Konklusion

Hvis man lukker låget, når det er muligt og ikke koger ved højere temperaturer end højst nødvendigt, kan energitabet reduceres fra de gennemsnitlige 33% helt ned til 3,8%.

Case: Så enkelt er det at spare 30% på strømforbruget

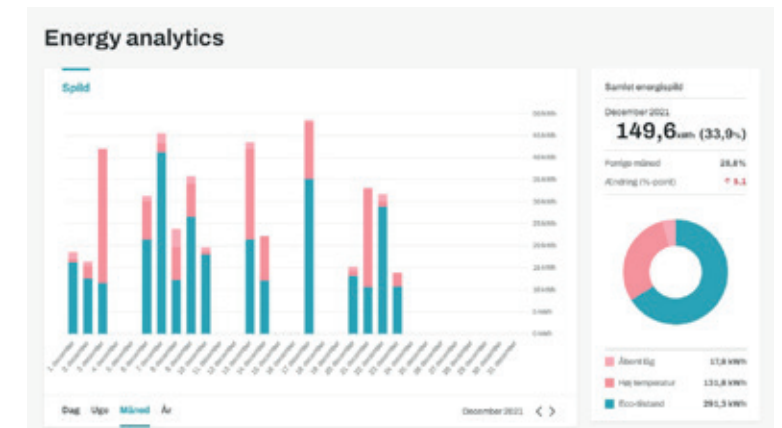
Registreringer fra to forskellige køkkener viser, hvor effektiv JØNIs nye EcoAssistant er i praksis. Begge køkkener er udstyret med nye kipgryder med integreret røreværk og en energieffektivitet på over 95%.

Køkken 1

Kipgryde uden JØNI EcoAssistant slået til

Køkken 1 laver mad, som det sker i mange storkøkkener ved at sætte temperaturen på over 100° C, selvom de fleste retter koger ved 100° C.

Derudover glemmer køkkenet af og til at lukke låget, så varmen forsvinder, og der sker en stor fordampning.



Køkken 2

Kipgryde med JØNI EcoAssistant slået til

I køkken 2 har man bestemt sig for, at energiforbruget er vigtigt, og der er gjort en indsats for, at alle medarbejdere er med på dette.

Her bruger man JØNIs AutoChef 86 med den nye EcoAssistant-funktion slået til, og brugeren har fulgt systemets løbende anvisninger i forhold til ikke at arbejde med mere end 100° C under kogning og holde låget lukket.

Dette har sparet køkkenet for ca. 300 kWh à 135 g CO² pr. måned. Det svarer til 486 kg CO² eller 9.000 kr. pr. år pr. gryde.

Som en ekstra bonus spares der energi på ventilation og genopvarmning af den indblæste luft.



Energy Analytics

På JØNIs Online Portal gemmes data fra hver gryde med EcoAssistant-systemet, hvilket giver et unikt overblik over energiforbruget fra dag til dag og motiverer til at fortsætte indsatsen for at reducere energiforbruget.



JØNI EcoAssistent

– den lille energihjælper i hverdagen

Alle ved, at det er smart at spare på energien. Men i hverdagen kan det være svært både at videreformidle og huske de alle anvisninger, der skal sikre en mere energibesparende adfærd.

Med JØNIs nye EcoAssistent-funktion bliver den enkelte bruger løbende mindet om de gode energivaner, som derfor stille og rolig sætter sig på rygraden.

På den måde kan alle køkkener reducere deres energiforbrug med op mod 30% og opnå et energispild på under 5%.

