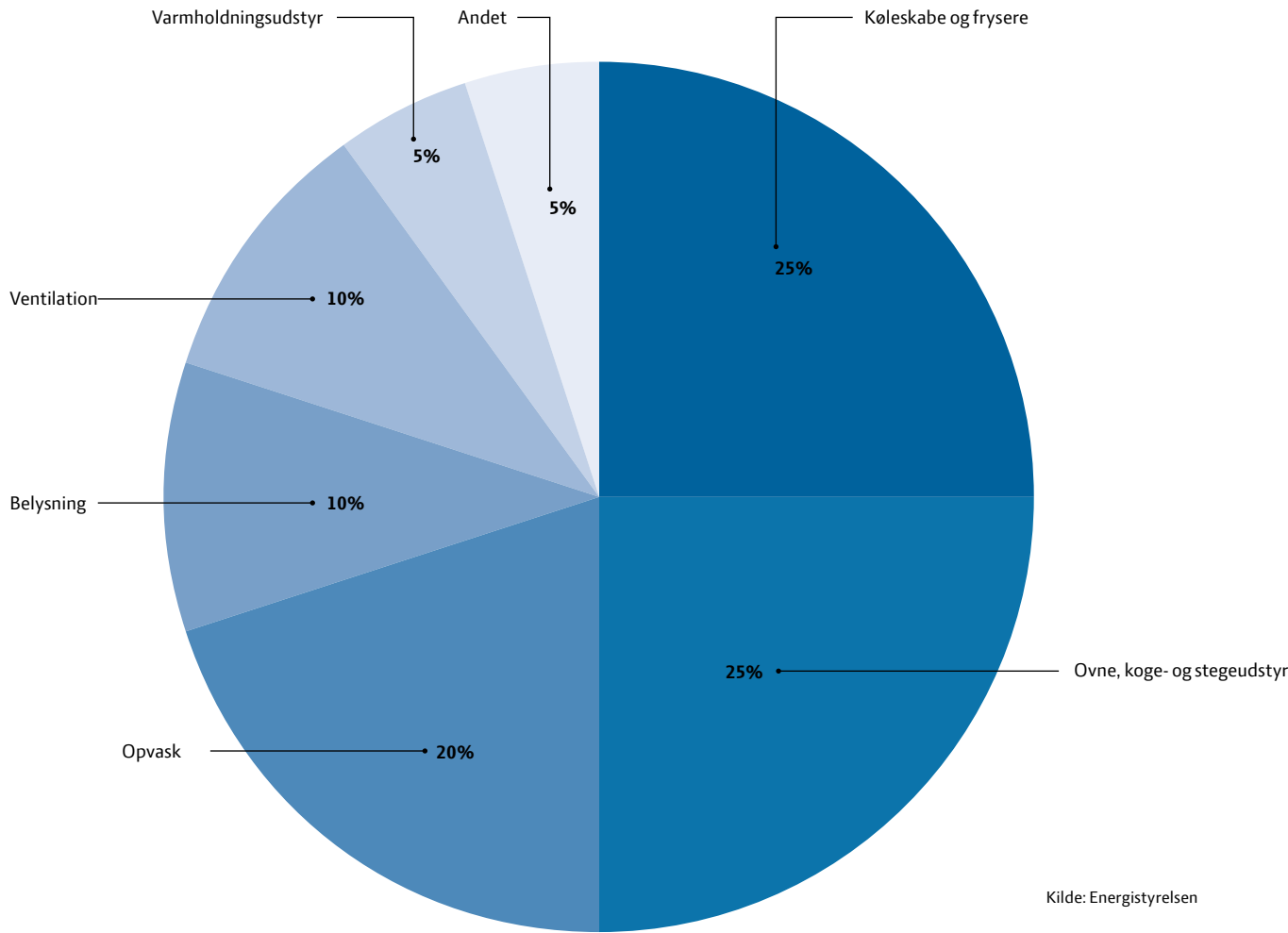


ENERGIFORBRUG MED OMTANKE

Energiprisen er et godt argument for at spare på strømmen – klima og miljø er et andet. I dette tema har vi samlet gode råd og viden til dig, der træffer beslutninger om maskinerne i det professionelle køkken.



Cirklen viser, hvordan elforbruget typisk fordeler sig i det professionelle køkken. Det viser, at det er køkkenets uundværlige udstyr, der tæller mest, så det er også her, de store besparelser kan findes. Og der findes mange energi- og miljøbesparende løsninger i dag. Vi kender dem – vi har mærket dem med det grønne OMTANKE-logo, der fortæller, at det er produkter, der ved optimal anvendelse kan hjælpe med at spare energi og få mere ud af ressourcer og råvarer.

Men det handler også om vaner – ændrede vaner. Vi kan hjælpe dig! Ikke kun med idéer og gode råd, men med kontant dokumentation. ENERGIVOGTEREN fra BENT BRANDT giver dig et klart billede af dit energiforbrug samtidig med, at du får et enkelt og overskueligt billede af dine omkostninger og din CO₂-udledning. Tag os med på råd. Vi har tænkt på dig med et sortiment, der gør dig i stand til at træffe bevidste valg – med OMTANKE.

Det idelle køleskab til det professionelle køkken. Fremstillet i rustfrit stål og bruger det effektive kølemiddel R290. Har energimærke A og er testet og godkendt i klimaklasse 5 og kan klare den høje temperatur og luftfugtighed, der ofte er i det professionelle køkken. Køleskabet har døråbning, indvendigt LED-lys og 3 plastbelagte trådhylder i 2/1 GN. Vendbar dør gør, at åbningen kan tilpasses din indretning. Der ydes 1 års garanti.

COLDLINE Master A70/1N køleskab

- Bruttoindhold: 601 ltr.
- Temperatur: 0°C til +10°C
- Energimærke: A
- Klimaklasse: 5
- Mål: B740 × D815 × H2085 mm
- El: 230 Volt, 50 Hz, 220 Watt
- Energiforbrug/år: 327 kWh
- Varenr. 80200411



COLDLINE Master A70/1B fryseskab

- Bruttoindhold: 601 ltr.
- Temperatur: -18°C til -22°C
- Energimærke: C
- Klimaklasse: 5
- Mål: B740 × D815 × H2085 mm
- El: 230 Volt, 50 Hz, 810 Watt
- Energiforbrug/år: 1609 kWh
- Varenr. 80200511



FAST
LAVPRIS

KOLDE FAKTA

Økonomi på kort eller lang sigt?
Køle- og fryseskabe, der er billige i indkøb, er måske energislugere.
Husk at tjekke energieffektivitet og klimaklasse.

VÆR OPMÆRKSOM PÅ ENERGIEFFEKTIVITETEN

Alle køle- og fryseskabe skal være mærket med skabenes energieffektivitet på en skala fra A til G, hvor A er det mest energieffektive. Som tommelfingerregel er professionelle køleskabe med energimærke A og fryseskabe med energimærke C de mest energibesparende. Alle Coldline køleskabe er mærket med A.

I HVILKEN KLIMAKLASSE ER SKABET TESTET?

Klimaklasse siger noget om, hvor godt produktet er isoleret. Du kan se skabets klimaklasse på energimærket i feltet nederst til højre. Skabe testet og godkendt i klimaklasse 4 eller

5 er bedst i det professionelle køkken, fordi de kan klare den høje temperatur og luftfugtighed. Skabe i klimaklasse 3 er testet i omgivelser med en temperatur på +25°C, klimaklasse 4 +30°C og klimaklasse 5 +40°C. En bred vifte af Coldline-produkterne er i klimaklasse 5.

ENERGIFORBRUG OG DRIFTSOMKOSTNINGER

Se forskellen på energiforbruget på to køleskabe i forskellige prisklasser:

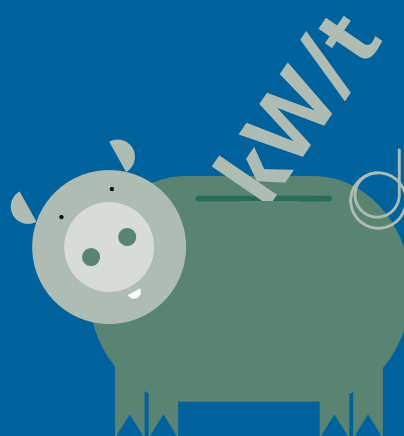
	COLDLINE Master A70/1N køleskab (energiklasse A)	Standard køleskab (energiklasse C)
Driftsomkostning i alt	9.230 kr i 10 år	12.557 kr i 10 år
Samfundsøkonomiske omkostninger af eksterne virkninger på miljøet	195 kr	266 kr
Årlige gennemsnitlige omkostninger	1.133 kr	1.542 kr

ANSVARLIG OPVASK

Med serien af HOBART opvaskemaskiner tager du ansvar for vand, miljø og økonomi og får perfekt opvask og ren samvittighed.

SPAR MED VARMEGENVINDING

I HOBART AMXR bruges det 65°C varme afgangsvand til at opvarme det 12°C kolde indgangsvand til 45°C, inden afgangsvandet fra maskinen løber i afløbet. Det giver en besparelse på mere end 6.000 kW/t pr. år.



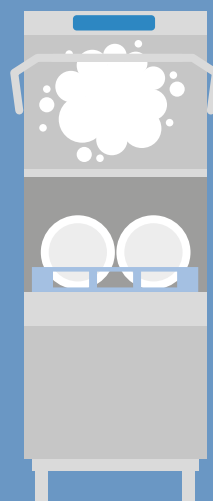
INTELLIGENT BRUG AF RESSOURCER

HOBARTs intelligente vaskesensor sørger for at vaskevandet er i konstant høj kvalitet. Kun lidt snavs betyder automatisk mindre vand- og sæbeforbrug. Det reducerer de løbende udgifter med op til 20% sammenlignet med konventionelle opvaskemaskiner.



HOBART HOLDER PÅ DAMPEN

HOBARTs hætteopvaskemaskiner er som de eneste på markedet konstrueret med en isoleret, lukket hætte på alle 4 sider. Når hættens løftes, holdes næsten al damp inde i hættens og genbruges til næste vask. Det sparer ca. 3,5 kW pr. time ved kontinuerlig drift.



Opvaskemaskinerne leveres ekskl. borde, tilbehør m.v.

Hobart AMX og AMXR bruger kun 2 liter vand pr. kurv. Det lave vandforbrug medfører også besparelse på el, sæbe og afspænding.

OM
TANKE
ET BEVIDST VALG

HOBART AMX opvaskemaskine

- Mål: B635/711 × D742 × H1510/1995 mm
- El: 400 Volt, 7,1 kW, 3 × 16 A

Varenr. 81410234

HOBART AMXR opvaskemaskine

Samme egenskaber som AMX, men varme-genindvindingssystem på afløbsvand sikrer en besparelse på 6,5 kW/t i forhold til AMX (varenr. 81410234).

- Mål: B635/711 × D742 × H1510/1995 mm
- El: 400 Volt, 7,1 kW, 3 × 16 A

Varenr. 81410237



Mere
energi-
effektiv

DERFOR INDUKTION

Vi anbefaler induktion, fordi det er den mest energibesparende løsning.



FORDELE VED INDUKTION

- Den mest energibesparende løsning
- Lynhurtig opvarmning og regulering
- Intet energiforbrug uden kogevej på kogezone
- Mindre varmeudstråling = bedre arbejdsmiljø
- Reduceret behov for ventilation
- Kogevej kan nemt skubbes rundt på bordet
- Minimal varmeudvikling i glaspladen = rengøringsvenlig

ULEMPER

- Dyrere i indkøb
- Kræver kogevej tilpasset induktion

	Effektivitet	Tab	Forbrug	Minutter
INDUKTION	89%	0,06 kWh	0,53 kWh	5
GLASKERAMISK	53%	0,42 kWh	0,90 kWh	16
TRADITIONELT	32%	0,99 kWh	1,46 kWh	22

JØNI har testet, hvor lang tid det tager at opvarme 5 liter vand fra +18°C til +100°C på 3 forskellige typer af kogeborde. Vandet opvarmes i en 10 liters gryde med en diameter på 25 cm.

Når du skruer op og ned for kogeboardet, reagerer induktionsspolerne lynhurtigt, så varmen reguleres med det samme. Kogeboardet bruger kun energi, når der er kogevej på det tændte koge felt.

OM
TANKE
ET BEVIDST VALG



JØNI IN 904R induktionskogeboard

Induktionskogeboard med 4 runde koge zoner konstrueret til brug af én gryde/pande pr. zone. Indsugningsluften filtreres desuden via et fedtfilter for at hindre fedt i at trænge ind og beskadige de elektroniske dele.

- 4 runde koge zoner på hver 270 mm
- Mål: B905 × D900 × H850 mm
- El: 400 Volt, 20 kW

Varenr. 72050204



GODE RÅD OM KOGEBORDE

Hvis du i stedet for en kogeplac placerer dine kogeborde op mod en væg, kan du reducere behovet for ventilation med op til 60%. Læg låg på gryderne, så kan du reducere energiforbruget med op til 50%. Og spar på vandet – de fleste bruger for meget, når de f.eks. koger kartofler.”

JAN MADSEN
Intern sælger - Maskinsalg



TEMA
ENERGI-
OPTIMERING

OVNEN DER TÆNKER SIG OM

Med sine unikke intelligente systemer er RATIONAL iCombi Pro en ekstra energi- og miljøbevidst medarbejder i dit køkken.

CERTIFICERET FOR HØJ ENERGIEFFEKTIVITET

Det uafhængige amerikanske institut, som står bag den globalt anerkendte EnergyStar-certificering, har 1. januar 2023 certificeret alle RATIONAL iCombi Pro-modeller efter EnergyStar 3.0 normerne. Det betyder dokumenteret høj energieffektivitet.

MERE UD AF RÅVARERNE

Ovnens klimastyring, kombidamp-program og kerntemperatur-måler forhindrer overtilberedning.

MINIMALT VARMETAB

Døren med tredobbelt glasrude sikrer minimalt varmetab.

BESPARENDE RENGØRING

Ovnens automatiske rengøring sørger for, ovnen kun gøres ren, når det er nødvendigt og kun med den mængde vand og sæbe, der er nødvendig.

OP TIL 70% MINDRE ENERGI

iProductionManager er en unik tilberedningsfunktion, der med den nyeste styringsteknologi bruger op til 70% mindre energi sammenlignet med traditionelle løsninger.

FÆRRE UDGIFTER TIL DRIFT

Intelligent iDensityControl sørger for effektiv luftcirkulation og affugtning. Resultatet er ca. 50% højere og ca. 10% kortere tilberedningstid end tidligere modeller.



Rational iCombi Pro 101 kombiovn
Kapacitet: 10 x 1/1 GN
Varenr. 73200823



Ovnene leveres ekskl. riste, bageplader m.m.

OM TANKE

ET BEVIDST VALG

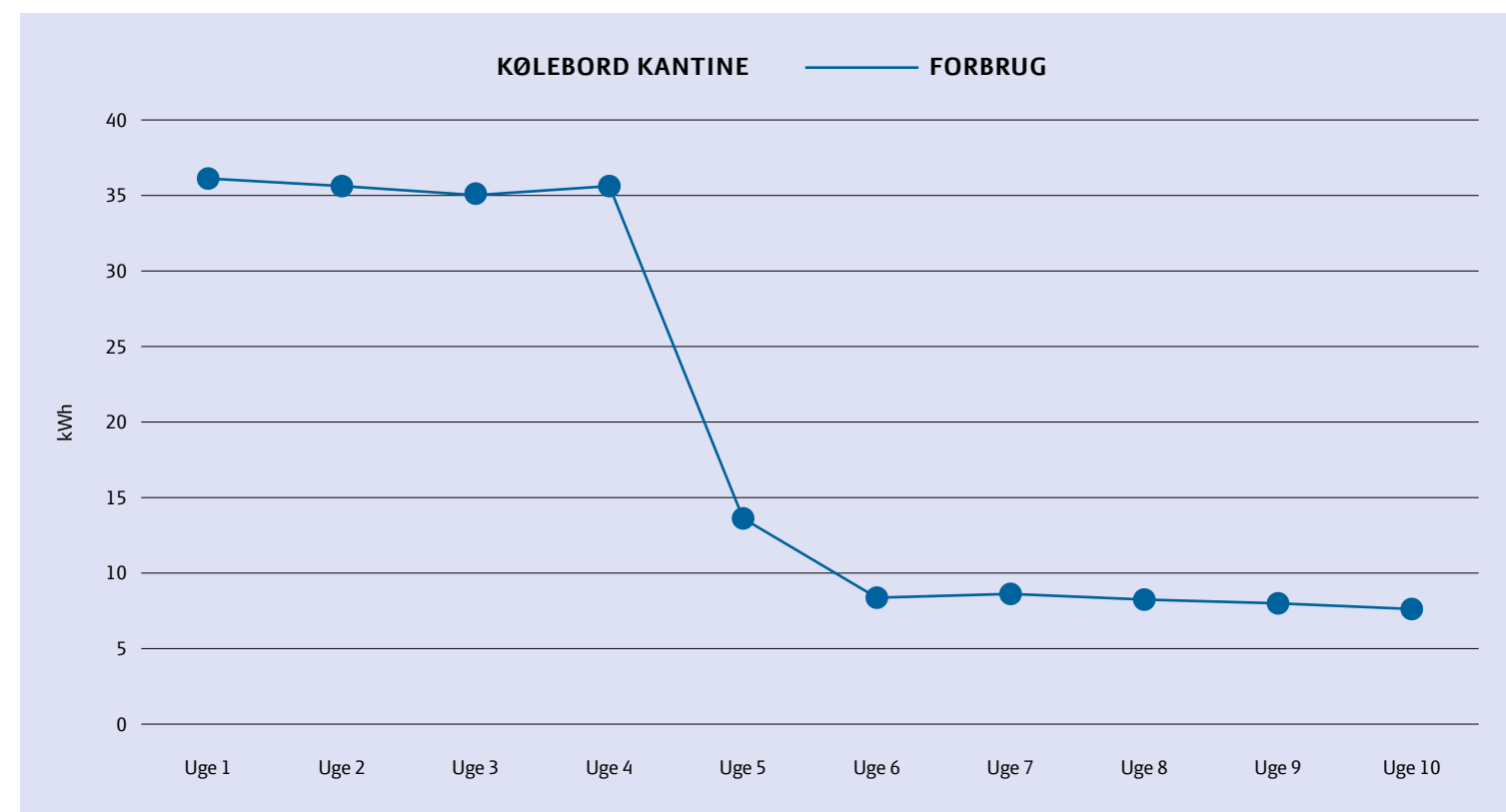
Med Rational ovns klimastyring, kombidamp-program og kerntemperaturmåler kan du reducere svind på kød, fisk og fjerkræ med 25% i forhold til traditionel tilberedning. Dør med tredobbelt glasrude sikrer minimalt varmetab. Derudover bruger ovnen præcis den mængde sæbe, der er brug for ved rengøring - det vil sige, at der intet overforbrug er.

SMÅ TILTAG - STOR VIRKNING

Ved at montere en timer på kølebordet ved buffeten i vores egen kantine hos BENT BRANDT, blev energiforbruget reduceret med 75%.

ENERGIVOGTEREN konstaterede, at det indbyggede kølebord på buffeten var tændt 24 timer i døgnet alle ugens dage – også i weekenden, hvor kantine var lukket. Ved at

tilslutte en timer, kører kølebordet nu kun 6 timer på alle hverdage og er slukket i weekenden. Det har reduceret det daglige energiforbrug til ca. 1,5 kWh – en besparelse på 75%.



MED ENERGIVOGTEREN PÅ ARBEJDE

Med ENERGIVOGTEREN fra BENT BRANDT får du totalt tjek på dit energiforbrug og et overskueligt billede af din CO₂-udledning og dine omkostninger.

ENERGIVOGTEREN måler 24 timer i døgnet energi- og resourceforbrug på det udstyr, der er relevant for dig og dit køkken – ovne, kogeborde, køl, frys, opvask og ventilation. Data sendes live til din telefon, tablet eller computer med visualiseringer af det aktuelle energiforbrug, omkostninger og CO₂-forbrug og udviklingen over tid. Efter en testperiode

har vi identificeret dine muligheder for el- og vandbesparelser. Overstiger energiforbruget de grænseværdier, vi har vedtaget, får du en alarm. Det er også muligt at sammenligne forbruget på flere lokationer.

Få mere at vide. Kontakt din BENT BRANDT-konsulent eller bæredygtighedsrådgiver **Christian Küllerich** på 8930 0000.

