

WELTNEUHEIT BEI FHE: INDUCS RTCS_{mp}-TECHNOLOGIE



Max Kaufmanns „Alte Krone“ in Mittelberg (A). Hinter alpinem Ambiente versteckt sich ein High-Tech Gastro-Betrieb.

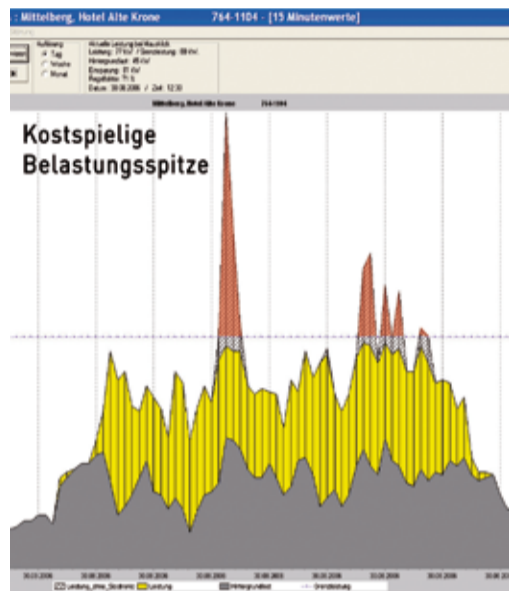
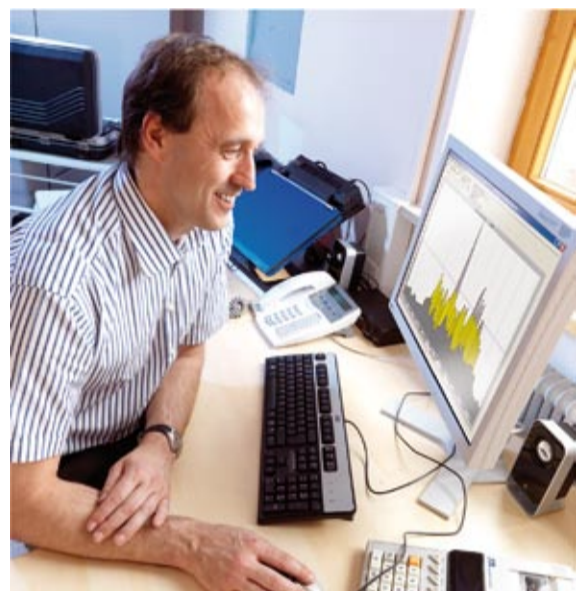


Brechen Sie die kostspielige Belastungsspitze in Ihrer Energieversorgung. Lediglich 15 Minuten ununterbrochene Höchstbelastung pro Monat reichen, um Ihre Stromkosten enorm in die Höhe zu treiben. Jeder Energielieferant berechnet Ihnen den Tarif nach dieser Höchstbelastung. Dies kann 30 – 50% Differenz ausmachen. Aus diesem Grund werden immer häufiger auch in der Gastronomie integrierte Energiemanagement-Systeme (IEMS) angewendet. Dank gemeinsamem Hard- und Software-Engineering von INDUCS und SICOTRONIC, kann jetzt auch die neueste Generation der INDUCS RTCS mp Induktionsanlagen angesteuert werden. Seit Mai 09 wird im Hotel „Alte Krone“ in Mittelberg (A) weltweit erstmalig auch der Induktionsherd energieoptimiert. Mit durchschlagendem Erfolg.



Induktionsgeneratoren RTCSmp der neuesten Generation, extern an die Kellerdecke verbaut.

ENERGIEOPTIMIERUNG FÜR INDUKTIONSHERDE



WIRTSCHAFTLICHKEITSBERECHNUNG Bsp. "Alte Krone"

Gesamtanschlussleistung an SICOTRONIC: ca. 320 KW
 Spitzenleistung ohne SICOTRONIC: ca. 200 KW
 mit SICOTRONIC: dauerhaft 90 KW

Durch die optimierbare Induktion konnte die Hintergrundlast deutlich gesenkt und damit das Regelverhalten der Anlage nachhaltig verbessert werden.

Dies spiegelt sich direkt in der Spitzenleistung und damit auch dauerhaft im Einsparergebnis wieder.

110 Kw Einsparung x 8,50 €/KW = 935.00 € im Monat.
 = jährliche Gesamteinsparung 11'220.00 €

Quelle: SICOTRONIC GmbH Herr Norbert Wittke

Max Kaufmann ist seit Jahren restlos überzeugt vom Kochen mit Induktion. Er schätzt die bekannten Vorteile wie: extrem schnelle Aufwärmzeiten, exaktere Zubereitungstemperaturen, weniger Energieverbrauch und ein kühleres Arbeitsklima in der Küche. So war es nicht verwunderlich, dass er im großen Umbaujahr 2004 seine Herdanlagen von Gas auf Induktion umstellte.

JETZT AUCH FÜR INDUKTION

Die Freude bei Kaufmanns war dann riesig, als sie feststellen konnten, dass sie die Maximallast von 320 kW auf sage und schreibe 90 kW reduzieren konnten. Ein Wermutstropfen war, dass ausgerechnet der ersehnte Induktionsherd sich nicht über das Energiemanagement-System ansteuern ließ. Dies war systembedingt nicht machbar. In intensiver Zusammenarbeit mit Sicotronic entwickelte nun die Firma INDUCS für die neueste Generation ihrer Anlage, RTCSmp, ein neues Hard- und Software-System, das die Verbindung möglich macht.

Was niemand vermuten würde, hinter der malerischen Fassade verbergen sich manche hochmoderne Anlagen u.a. ein Energiemanagement-System. Ein mittlerer Betrieb dieser Größe muss mit allen Specials, die er heute seinen Gästen bietet, mit erstaunlich hohen Energiekosten rechnen. Gerade in diesem Bereich steckt heute noch ein hoffnungsvoll großes Potenzial



Anzeige: Lastverteilung über einen Tag.

MITTEL FREI FÜR INVESTITIONEN

Kaufmanns sind innovative Gastronomen. Vielfältige Investitionen in die Zukunft sind geplant: Umbau des großen Hallenbades, evtl. mit Freischwimmbekken, Zimmer werden zu stimmungsvollen Suiten ausgebaut, ein medizinischer Wellnessbereich ist in Projektion usw.



Im Sonderfall (bsp. Silvesterparty) kann jeder Verbraucher manuell vom System genommen werden.

ENERGIEMANAGEMENT-SYSTEM

Im gleichen Zug wurde das ganze Haus mit dem neuesten Sicotronic Energiemanagement-System ausgestattet. Verschiedene Überlegungen führten zu dieser Investition. Erstens war den Kaufmanns die hohen Energiekosten schon lange ein Dorn im Auge, zweitens sind für sie auch ökologische Gründe wichtig, drittens wäre von Seiten Energielieferant neue Zuleitungen erforderlich geworden und viertens kann man auch mit Fug und Recht feststellen, dass Max Kaufmann einfach Freude hat an brillanten technischen Lösungen.

Ein Betrieb dieser Größe verschlingt bis zu einhunderttausend Euro jährlich an Stromkosten. So ist jede Einsparung hochwillkommen. Dass der hochgeschätzte Induktionsherd jetzt auch in dieses effiziente Energiesparsystem eingebunden werden konnte, ist ein weiterer Meilenstein und weltweit erstmalig.

an Effizienzsteigerung, notabene Sparpotential, das ohne jede Abstriche am Gästekomfort realisiert werden kann. ■

Sicotronic ist eben nicht mit simplen Lastabwurfssystemen vergleichbar. In ständig vergleichenden Messungen weist das System jedem Gerät die maximale Strommenge zu, das es in Echtzeit gerade benötigt.

Gastfreundschaft seit über 200 Jahren. Traditionsbewusste Gastlichkeit in gemütlicher, alpiner Atmosphäre, von der Familie Kaufmann in dritter Generation geführt und nahe bei den Bedürfnissen der Erholungssuchenden. Seit Generationen wird die „alte Krone“ ständig ausgebaut und ergänzt. So verfügt das Vier-Sterne-Haus heute über 4 Suiten, 1 Appartement, 31 Zimmer, 16 Ferienwohnungen, Spielzimmer, Massageraum, großem Hallenbad, Sauna und Dampfbad.

KOOPERATION: FHE, INDUCS, SICOTRONIC



Norbert Wittke, Inhaber SICOTRONIC GmbH



Gemeinsame Programmierung

Ein gastronomisches Prachtstück ist das Restaurant mit seinen gemütlichen Nischen, dem weiten Panoramablick, sowie der großen Sonnenterrasse. Die gutbürgerliche Küche wird von einem jungen, motivierten Team hervorragend gepflegt und brilliert mit einer reichhaltigen Karte, die neben regionalen Spezialitäten auch manche kreative Meisterleistung liefert. Die top-frischen Zutaten werden von der örtlichen Landwirtschaft geliefert und auf der hochmodernen Induktionsherdanlage, à la Minute zubereitet.

Seit 27 Jahren baut die Firma SICOTRONIC erfolgreich Energiemanagement-Systeme und hat bereits 2.700 Anlagen in Betrieb genommen. Seit 2004 leitet Norbert Wittke die Geschicke des Unternehmens und seit 2008 besteht die Kooperation mit FHE und INDUCS.

Die patentierte Grundidee besteht bei SICOTRONIC darin, dass jedes Gerät quasi bei der Zentraleinheit anfragt, ob Strom zur Verfügung steht. SICOTRONIC teilt entweder die Leistung unverzüglich zu, oder verlängert die gerätereinterne Thermostatzeit um wenige Sekunden.

