

Effekthantering



Spara pengar - Få kontroll

Det effektiva sättet att automatiskt minska effekttopparna med det optimala energihanteringsystemet för storkök. Detta genom en innovativ effektstyrning och energihantering för att spara pengar i den månatliga energiredovisningen samt kunna sätta ett tak för effekttoppar och reglera dem nedåt.

- Med effektbesparingar på 30-50% möjliga vid toppbelastning
- Över 5000 st installationer i Europa
- Optimal lösning för hotell, restauranger, skolor, äldreboende, beredsskapskök, bagerier, sjukhus tvätterier, SPA-anläggningar etc.
- Kan installeras vid nybyggnation eller i befintlig anläggning
- DIN-standard 18875 koppling krävs i utrustning för effektsyrning



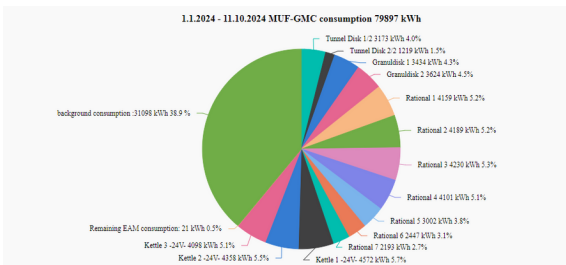
Sicotronic - Marknadsledande sedan 1982

Sicotronic är en oberoende tysk tillverkare som har specialiserat sig på att utveckla och tillverka produkter inom området effekthantering. Med över 40 års erfarenhet inom branschen, och över 5000 installationer har Sicotronic etablerat sig som en ledande aktör inom utveckling av innovativa lösningar för att effektivt hantera och kontrollera elektrisk energi.

Energibesparingar på 30-50%

Genom att kombinera avancerad teknik med djupgående expertis är **Awareify Effekthantering** pålitlig, innovativ och en effektiv lösning.

Sicotronic's ingenjörsteam och tekniska experter strävar efter att kontinuerligt utveckla och förbättra produkterna för att möta era behov och krav - där effekthanterad matlagning eller drift utan att kökspersonalen eller verksamheten märker av något. Lösningen kompletteras med fördel med **Awareify Effektivty** där skärm med visuell feedback placeras centralt i köket.



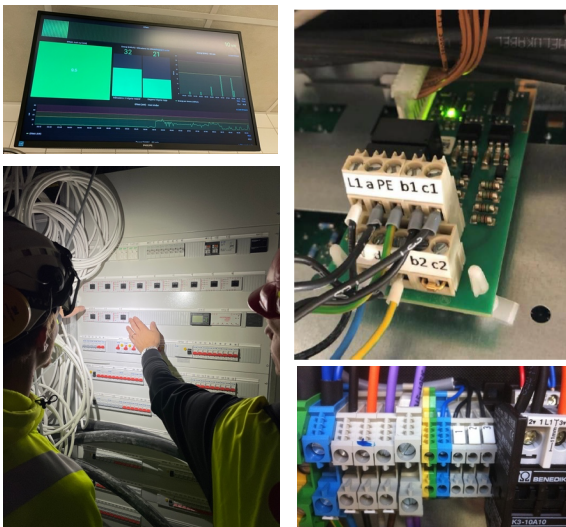
Vad krävs i köksutrustningen?

Sedan maj 2015 är det en standard som beskriver och hanterar effekthantering, som benämns **DIN-standard 18875** för kommersiella köksmaskiner.

Maskinerna behöver ha dessa gränssnitt monterade inuti utrustningen för att kunna använda sig av effekthanteringsystemet, dessa kan monteras i efterhand om det inte finns med från start.

Sicotronic hårdvara

- Sicotronic ZE6000 - För det större köket/hotellet
- Sicotronic ABM2020 - För det mindre storköket - t ex skolor, förskolor, lunchrestauranger



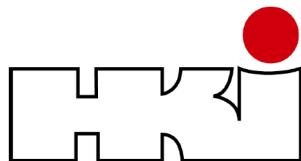
SICOTRONIC



Samarbetspartners



Medlemmar i



SICOTRONIC