

Is je
aansluiting
te klein...

maar wil je
tóch elektrisch
frituren...

zonder verlies
in vermogen,
snelheid
en kwaliteit?

Dan is
POWER MANAGEMENT
wellicht de juiste
oplossing

PROUD MEMBERS OF DUCATE GROUP
FLORIGO DE KUIPER

FLORIGO

DE KUIPER

PROUD MEMBERS OF



FLORIGO DE KUIPER

PROUD MEMBERS OF DUCATE GROUP

POWER MANAGEMENT
voor de elektrische bakwand

**AANSLUITING
TE LAAG,
TÓCH ELEKTRISCH
FRITUREN**

+31 (0)348 420 138

SALES@DUCATE.NL

WWW.DUCATE-WOERDEN.NL

POWER MANAGEMENT

SLIM BESTURINGSSYSTEEM VOOR DE ELEKTRISCHE BAKWAND

Eén van de grootste uitdagingen voor horecaondernemers in de energietransitie is een goede stroomaansluiting krijgen voor het pand. Vaak is deze namelijk niet toereikend. Er is een manier waarop ondernemers in zo'n geval mogelijk tóch elektrisch kunnen frituren: met een power management systeem.

Horecaondernemers in de energietransitie hebben vaak dezelfde vragen: is de energie-aansluiting van mijn pand groot genoeg? Zo niet, kan ik mijn elektrische frituurinstallatie dan wel optimaal gebruiken?

Slimmer omgaan met energie

Met behulp van een power management systeem gaat je elektrische bakwand slimmer om met de beschikbare energieaansluiting van het pand. Als je aansluiting niet groot genoeg is, kan het systeem ervoor zorgen dat je je elektrische frituurinstallatie tóch volop kunt gebruiken, zonder verlies in vermogen, snelheid en kwaliteit.

WAT DOET HET POWER MANAGEMENT SYSTEEM?

Stel, je pand heeft een aansluiting van **80 ampère**. Je wilt graag een elektrische bakwand aanschaffen met **twee 3-mands frietketels** en **een 2-mands snackketel**. Normaliter is de aansluiting daar te klein voor. Met power management kan het wel, mits de aansluiting van het pand **minimaal 75 procent** is van het aantal ampères dat de bakwand vraagt.

Snelle rekensom

Aansluiting van het pand:
80 ampère

Gewenste ketels:
Twee 3-mands frietketels en een 2-mands snackketel

Benodigde aansluiting:
 $2 \times 37 \text{ ampère (friet)} + 17 \text{ ampère (snack)} = 91 \text{ ampère}$

Met power management:
 $75 \text{ procent van } 91 \text{ ampère} = 68 \text{ ampère}$

Conclusie:
Op een aansluiting van 80 ampère is het mogelijk om te werken met een elektrische bakwand die eigenlijk 91 ampère vraagt. In het bovenstaande voorbeeld blijven er ampères over voor een bain-marie, een uitschepbox en een koeling.

Zo kun je met power management volop gebruikmaken van je elektrische bakwand, mits de aansluiting dus minstens 75 procent is van wat de installatie eigenlijk vraagt.

ZO WERKT HET POWER MANAGEMENT SYSTEEM

Een elektrische ketel kan niet met vermogen spelen zoals een gasketel. Een elektrische ketel staat aan of uit. Om de olie toch gecontroleerd te laten verhitten, zet de software een elektrische ketel constant aan en uit, bijvoorbeeld 0,2 seconden uit en 0,8 seconden aan. Als de temperatuur dichterbij 175 graden komt, gaat de ketel 0,4 seconden uit en 0,6 seconden aan, enzovoorts.

Deze techniek is nog geen oplossing voor een te lage aansluiting. Daar kan een power management systeem uitkomst bieden. Bij vier ketels zorgt het systeem ervoor dat er op elk moment hooguit drie ketels tegelijk aanstaan. Als de ene ketel 0,2 seconden aan gaat, gaat een andere 0,2 seconden uit. Zo wisselen alle ketels elkaar constant af. Tijdens het bakken is daar niets van te merken. Power management is niet voor alle ondernemers een oplossing, maar mét power management is de kans van slagen wel groter.



**Elektrisch
frituren
zonder
verlies in
vermogen,
snelheid
en kwaliteit**