

Intelligent Strom optimieren

Das System SICOTRONIC erweist sich als Sensation in Küchen

Die neue Technik für Hotels und Küchen können Sie am Stand der Fa. Noselli auf der »Hotel '99« kennenlernen.

Viele Hoteliers und Restaurationsbesitzer in Südtirol stehen derzeit vor der Wahl, ihre Küche von Gas auf elektrischen Strom umzustellen oder sie stillzulegen wegen der drastisch verschärften Brandschutzvorschriften.

Der Brandschutz bei den gasversorgten Küchen ist unerschwinglich teuer geworden - feuerhemmende Türen, dicke Mauern und der hohe Sauerstoffbedarf bedeuten für so manche Küche in traditionellen Gebäuden das sichere Aus.

Vielen Betreibern bleibt da nur die stromversorgte Küche, die neben einem angenehmen Arbeitsklima für die Köche auch noch in der Anschaffung und Installation, sowie in der laufenden Wartung gut 10-15 Prozent günstiger ist als das Pendant in Gas. Deshalb schwört Artur Zenoniani von der renommierten Küchenbaufirma »F'lli Noselli« in Bozen auf Strom als Energieträger und begründet dieses wie folgt: »Viele Qualitätsküchengeräte mit Strom sind seit gut fünf Jahren dank moderner Elektronik erheblich sparsamer geworden und das Problem des höheren Hausanschlusses für den Strom lösen wir ganz erfolgreich mit dem intelligenten Energieoptimierungssystem SICOTRONIC, das die maximale Leistungsspitze um gut 25 bis 40 Prozent reduziert.«

Begeistert

Zenoniani weiß von einigen Top-Viersternehotels in Südtirol zu berichten, die jetzt mit einer Leistungsspitze von 100 kW auskommen, obwohl sie eigentlich fast 150-160 kW ohne Optimierungsanlage benötigen müßten. Auch Pizzerien oder kleinere Restaurants können mit dem Wundersystem ohne Beeinträchtigung der Produktion auf



Das System SICOTRONIC führt zu sparsameren Küchen

ca. 30 kW begrenzt werden. Der Erfolgsgastronom Otto Mattivi aus Burgstall war einer der ersten Anwender in Italien und bedient sich seit gut zwei Jahren dieser Technik in seinem mediterranen Restaurant »Hidalgo«: »Ich bin seither nicht über den vorausberechneten eingestellten Grenzwert hinausgekommen. Diese sensationelle Technik setzt sowohl ökologische als auch ökonomische Maßstäbe«, so Mattivi.

Extrem zufrieden zeigt sich auch der Besitzer des Parkhotels »Corona« in Vigo di Fassa, Herr Anzellini: »Neben der Küche optimieren wir auch die Wäscherei und die Saunen. Schon jetzt nach knapp einem Jahr haben wir die Stromkosten so weit reduzieren können, daß sich das System SICOTRONIC in diesem Jahr gänzlich amortisiert hat!«

Gerade in den bergigen Höhenlagen Südtirols ist eine ausreichende Stromversorgung nicht immer sichergestellt und der Betreiber muß zum Teil mit relativ bescheidenen Leitungsquerschnitten zu seinem Haus auskommen.

Daß auch hier die intelligente Steuerungsanlage SICOTRONIC mit den begrenzten Rahmenbedingungen bestens auskommt, zeigt die neue Skihütte »Latemar« im Skigebiet Obereggen auf gut 2000 Meter Höhe. Der Betreiber, die Familie Pichler, bewältigt selbst den größten Ansturm von hungrigen Skifahrern mit ca. 50 kW Anschlußwert, und das bei ei-

ner Vielzahl von Friteusen, Bratplatten, Herden und Warmausgaben.

Den Erfolg des Systems erklärt Artur Zenoniani von der Firma »F'lli Noselli« mit der raffinierten und überlegenen Steuerungstechnik von SICOTRONIC, die vollkommen auf die Bedürfnisse der sensiblen Küchengeräte zugeschnitten ist.

Die momentan unwichtigen Geräte werden nur in den Pausen der wichtigen Geräte mit Strom versorgt. Gerade wichtig oder unwichtig? Das entscheidet der Mikroprozessor, der die unterschiedlichen Koch- oder Arbeitsphasen der einzelnen Geräte erkennt und überwacht.

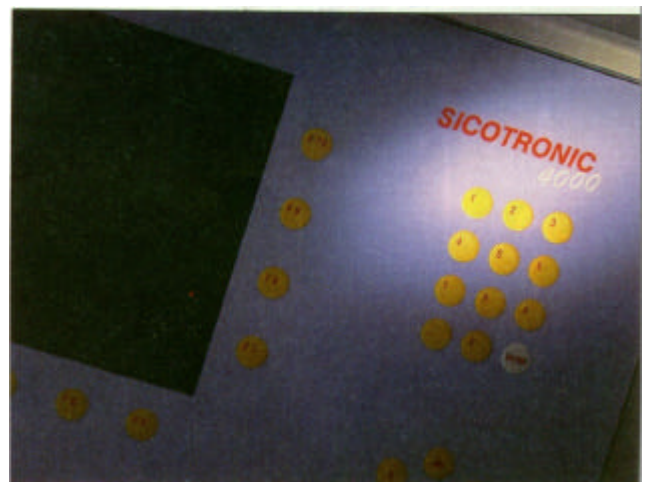
Ein Herd ist beim Anbraten sehr wichtig und erhält deshalb ganz vorrangig seine benötigte Leistung, während der aufgeheizte Combidämpfer oder die Waschmaschine eine

zeitlich begrenzte Zwangspause einlegen muß. Mit dem traditionellen Maximumwächter, der die Geräte für mehrere Minuten lahm legt, hat diese moderne Technik nichts mehr zu tun, mit SICOTRONIC wird jetzt die Leistungsspitze graphisch dargestellt und gespeichert.

Über einen großen, eingebauten LC-Bildschirm kann sich der Betreiber alle historischen Verbräuche und Leistungsspitzen ansehen und gegebenenfalls selbst seinen Grenzwert vollkommen menügeführt anpassen und verändern. Auch die HACCP-gemäße Überwachung und Protokollierung von Kühl- und Tiefkühlräumen ist ganz nebenbei spielend möglich.

Auf »Hotel '99« Präsent

Rechtzeitig zur diesjährigen »Bozen Hotel« lädt die Herstellerfirma SICOTRONIC alle Interessenten auf den Stand der Firma »F'lli Noselli«, gleich gegenüber dem HGV-Stand, ein, diese Technik kennenzulernen. Ein deutscher Ingenieur der Herstellerfirma SICOTRONIC analysiert die mitgebrachten Stromrechnungen und Bau- und Umbaupläne von Interessierten und gibt Tips rund um die Energieversorgung. Ebenso wird neben dem Erfolgssystem »SICOTRONIC 4000« das brandneue, kleine und kostengünstige System »SICOTRONIC 1010« erstmals in Europa vorgestellt.



Kostengünstig Energiesparen mit SICOTRONIC 4000