

## Tabelle Druckdämpfer

Hersteller	Electrolux	Hobart				Salvis	Solia
Modell	Vario S33	104 GTP	204 GTP	304 GTP	2227 GTP	FS 1/1 P-15	SoVita 3 SoVita 9
Seit wann stellt das Unternehmen Druckdämpfer her?	1989	Anfang 70er Jahre				27 Jahre	2003
Portionen / Stunde*	Ist sehr vom Kochgut abhängig; muss vorgegeben sein	ca. 150	ca. 400	ca. 650	ca. 600	ca. 400	
GN-Schalen / Tiefe mm	3x1/1 – 65 oder 1x1/1 - 200	1/3 - 100	1/2 - 138	1/1 - max 200	2x1/2 - 138	3x1/1 – 65 1x1/1 - 200	3x1/2 - 65
Anschlusswert kW / Volt	15,1 / 400	9,2 / 400	18,2 / 400	27,2 / 300	27,2 / 400	15,0 / 400	3,0 / 230 - 9,0 / 400
Elektronische Steuerung?	ja	Vollelektronische Steuerung	Vollelektronische Steuerung	Vollelektronische Steuerung	Vollelektronische Steuerung	vollelektronisch	
Maße (HxBxT)	80x500x810	500 x600x710	600x700x850	600x700x950	600x700x1040	624x725x680	61x60x69,9*
Gewicht kg ** brutto	100 betriebsbereit	65	80	85	90	102	45
Gewicht kg netto	87 ohne Wasserfüllung	55	70	75	80		45
Wasserverbrauch/Liter Stunde***	135 mittlerer Verbrauch						A
Dampfdruck / bar max. ****	0 – 1 stufenlos einstellbar; je höher der Druck desto schnelleres Garen	1 bar	1 bar	1 bar	1 bar	1,5	A 1 1 bar
Arbeitsmöglichkeiten: a) Niedertemperatur-Garen bei b) Druckgaren bei	a) 70 – 100°C b) 0 – 1 bar	a) 60°C-99°C b) 0,5 bar: 111°C 1 bar:121°C	a) 60°C-99°C b) 0,5 bar: 111°C 1 bar:121°C	a) 60°C-99°C b) 0,5 bar: 111°C 1 bar:121°C	a) 60°C-99°C b) 0,5 bar: 111°C 1 bar:121°C	Direkte Temp.eingabe ohne Druckstufen	a) 60-97° b) 97-119°
Weichwasser-Anschluss?	empfohlen	Ab 3°dH Wasserenthärter vorzuschalten	Ab 3°dH Wasserenthärter vorzuschalten	Ab 3°dH Wasserenthärter vorzuschalten	Ab 3°dH Wasserenthärter vorzuschalten	Ja	B
Automatische Dampfvernichtung?	wählbar schnell - langsam	ja	ja	ja	ja	Ja	C
Automatische Boilerentleerung	ja	ja	ja	ja	ja	Ja	D
Reinigungsprogramm?	entkalken	Automatische Selbstreinigung des Abdampfvernichters	Automatische Selbstreinigung des Abdampfvernichters	Automatische Selbstreinigung des Abdampfvernichters	Automatische Selbstreinigung des Abdampfvernichters	nein	E
Bedarfsgesteuerte Niveau-Regulierung des Wassers?	ja	ja	ja	ja	ja	ja	F
Wasser im Dampferzeuger wird ständig auf Temperatur gehalten?	ja	ja	ja	ja	ja	ja	G
Ohne Wasseranschluss einsetzbar fürs Frontcooking?*****	hat wenig Sinn					nein	H
Listenpreis €	9.665,80					9945.-	8.307,- 9 kW 7.785,- 3 kW

Noch Fragen der Verfasserin: \* Wie wird diese Leistung berechnet – mit welchen Produkten? \*\* Electrolux nennt Brutto- und Netto-Gewicht – was ist der Unterschied? Was ist Gasvolumen (Electrolux)? \*\*\*Wasserverbrauch – bei welcher Garart in der Regel berechnet? \*\*\*\* Welche Bedeutung hat der Dampfdruck? Ist der von Gerät zu Gerät unterschiedlich? \*\*\*\*\* Ist so etwas überhaupt möglich? // Parameter vergessen???

\*Solia: gemessen mit Türgriff

Tabelle: Marianne Birkner, gastgewerbe – Das Branchenmagazin / Stand: März 2005

Anmerkung von R. Overdick/ Salvis AG

-Leistungsangabe mit Gemüse

- Salvis arbeitet ohne Angabe des Drucks, der Anwender wählt nur die Temperatur und die Zeit. Alles andere macht das Gerät automatisch. Was interessiert den Anwender der Druck???

- Was die Bruttogewichtsangabe von E-lux soll, weiss ich nicht, ich würde da gar nicht unterscheiden und nur eine Gewichtsangabe machen

Ergänzungen von Solia Palmer

A 120 l / h bei 120 ° C entspricht 1 bar

A1 Der Dampfdruck ist abhängig von der Temperatur. Mit zunehmender Temperatur steigt der Dampfdruck in einer Druckkammer ( Garraum ). bei 119,4 ° C ist 1 bar erreicht.

B Nicht notwendig

C Automatische Dampfvernichter ist zwar technisch lösbar jedoch betriebswirtschaftlich nicht zu vertreten. Der Kostenfaktor steht nicht zum Nutzen den die Dampfvernichtung bringt. Es müssen unnötig hohe Ressourcen (Wasser) verbraucht werden. Bei der kleinen Menge des Dampfaustritts ist dies ohne Dampfvernichter vertretbar.

D Täglich bei Betriebschluss wird der Boiler automatisch entleert und der evtl. angefallene

Kalk ausgetragen. Die Innenflächen des Boilers sind mit Kalk abweisenden Nano-Beschichtung nach dem Lotusprinzip ausgeführt.

E Reinigungsprogramm ist als Standardprogramm möglich.

F Der Boiler ist mit einen elektronischen Regler ausgerüstet der bedarfsgerecht arbeitet

G Der Boiler kann auf eine Stand By Temperatur von 60 – 97° C eingestellt werden.

H Ohne Wasser kann kein Dampf erzeugt werden. Beim Garen braucht man der Dampf.