

Volle Kanne



- nur passende Töpfe
- Deckel drauf!
- Aufheizzeit und Restwärme nutzen
- nur für große Mengen
- ist der Hockerkocher das richtige Kochgerät?

GEFÖRDERT DURCH:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit



NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE

Hockerkocher Folie

WERK
STATT
SCHULE

Hockerkocher



Hockerkocher sind leistungsstarke Kocher für große Mengen, die vorrangig in Flüssigkeit gegart werden.

Leistung von 3,5 bis 11 kW

Problem:

- Bei kleinen Mengen zu viel Wärmeverlust durch Abstrahlung.
- Bei Hockerkochern mit zwei Heizringen (innen und außen) Heizzone an die Topfgröße anpassen.

GEFÖRDERT DURCH:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit



Spartipps für Hockerkocher



- Der Topf muss auf die Kochplatte passen und glatt aufliegen. Verbeulte Töpfe wegschmeißen!
- Ist der Topf zu klein wird die Heizwärme an den Raum abgegeben. 25% Überstand der Platte bedeutet 50% Energieverlust.
- Die Heizplatte erst einschalten, wenn der gefüllte Topf darauf steht.
- Die Heizplatte aus Metall speichert Wärme. Vor dem Ende der Garzeit abschalten und die gespeichert Restwärme der Heizplatte nutzen!

GEFÖRDERT DURCH:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit



NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE

Kartoffelkochen mit dem Hockerkocher?



Verbrauch für 30 Min. Kartoffeln kochen:
 $0,5 \text{ h} \times 5 \text{ kW} = 2,5 \text{ kWh}$

Die Aufheizzeit kommt als Verbrauch dazu. Daher 30 Minuten nach dem Einschalten abdrehen. So nutzt man die Zeit, die die Platte noch heiß ist (Nachheizzeit).

Kartoffeln mit wenig Wasser kochen. Beim Kochen bildet sich heißer Wasserdampf. Deckel ist wichtig! Man nennt die so zubereiteten Kartoffeln auch gedämpft.

Ist der Hockerkocher das richtige Kochgerät?

Für viele Garvorgänge ist ein Konvektomat bei richtiger Anwendung energiesparender.

GEFÖRDERT DURCH:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit



Alles nur heiße Luft



- möglichst voll bestücken
- richtige Garzeiten einstellen
- Aufheizzeit und Restwärme nutzen

GEFÖRDERT DURCH:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit



NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE

Konvektomat Folie

WERK
STATT
SCHULE

Funktion



- heizt in Intervallen mit der vollen Leistung
- kurze Aufheizzeiten
- wenig Energieverluste durch Isolierung der Seitenwände
- gleichmäßige Wärmeverteilung durch Umluft
- energieeffizient bei richtiger Handhabung
- Garvorgang programmierbar

Ergänzt konventionelle Pfannen, Kippfannen, Herde, Backöfen etc.

GEFÖRDERT DURCH:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit

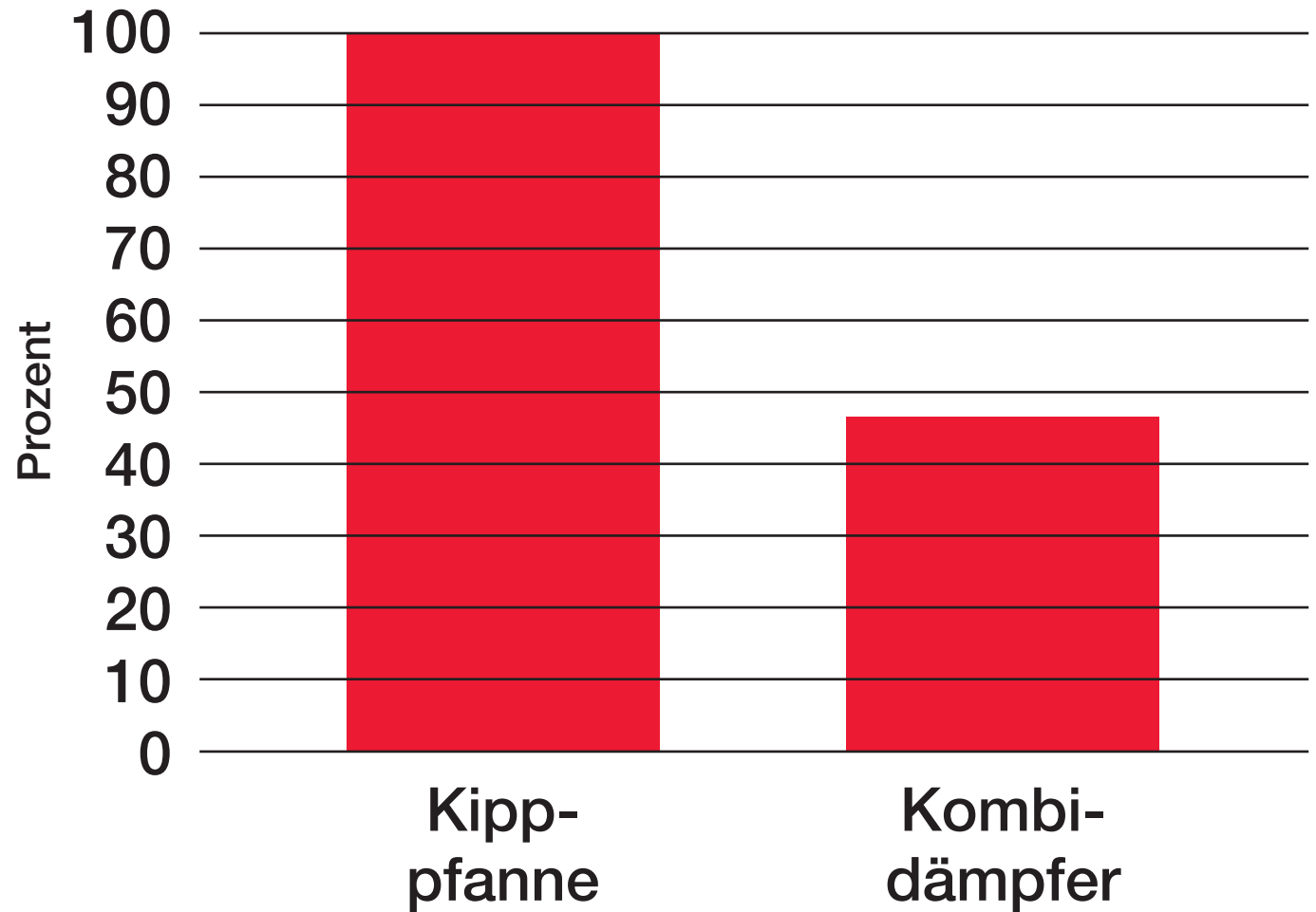


NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE

Konvektomat Info 1

WERK
STATT
SCHULE

Vergleich Energieverbrauch Schnitzel braten



GEFÖRDERT DURCH:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit



NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE

Konvektomat Info 2

WERK
STATT
SCHULE

Praxistipps



- möglichst voll beschicken auch mit unterschiedlichem Gargut
- Leerphasen vermeiden mit Produktionsplan
- mit ansteigenden Gartemperaturen planen
- Gargut in der Reihenfolge der Garzeiten nachbeschicken
- während Benutzungspause ausschalten und Türen geschlossen halten; Gerät heizt schnell wieder auf
- regelmäßig die Türdichtung überprüfen

GEFÖRDERT DURCH: