

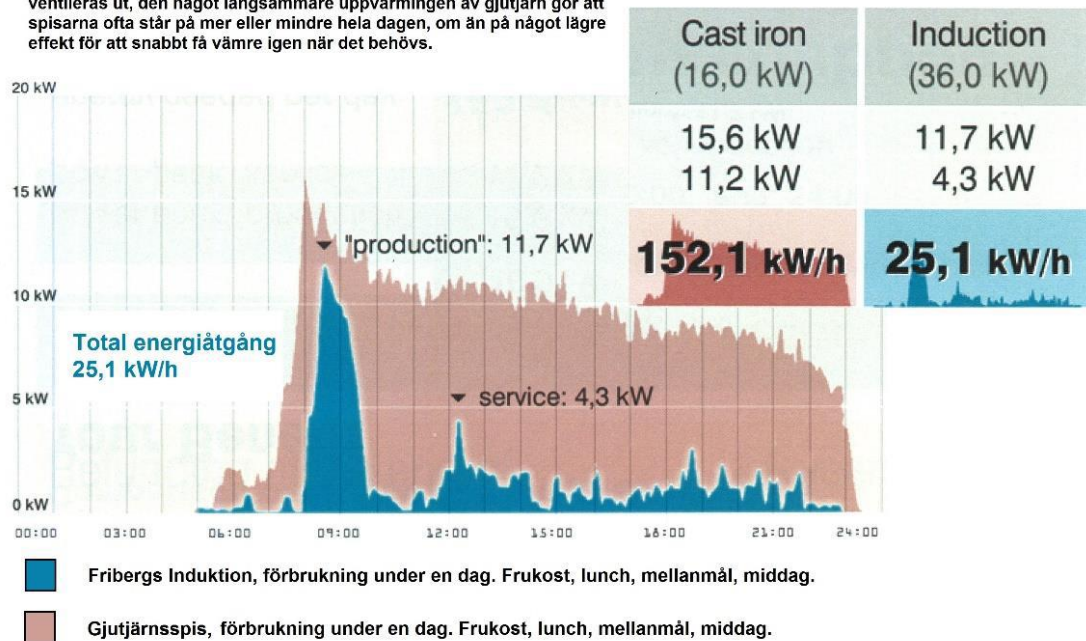
Energiförbrukning Gjutjärnsspis kontra Induktion

Nedan visas en jämförelse i t.ex. ett hotell med frukost, lunch och middag. Där sparar en kund många tusen kronor varje månad, plus att allt gått snabbare än med en vanlig restaurangspis. Därtill så har värmeutvecklingen i köket även varit betydligt lägre, och ventilationen har kunnat ställas ner, och även där sparat ström.

Snabbare matlagning, bättre energieffektivitet och bättre arbetsmiljö.

Dagsförbrukning i storköks, tex hotell.

Fribergs Induktion jämfört med vanlig spis med gjutjärnsplattor.
Mycket av värmen på gjutjärnsspisarna värmer lokalen och behöver ventileras ut, den något långsammare uppvärmningen av gjutjärn gör att spisarna ofta står på mer eller mindre hela dagen, om än på något lägre effekt för att snabbt få värme igen när det behövs.



Power Efficiency



Time to cool the cooking field ($T^{\circ} < 60^{\circ}$)



Comparison: Heat-up Time

