KENNISSESSIE · MAANDAG 26 OKTOBER 2026

Energiezuinig werken in de grootkeuken

Wat wij in de praktijk zien bij onze klanten en welke apparatuur helpt: minder stroom en gas, minder warmte in de keuken en minder pieken op de aansluiting.

Techno Horeca
grootkeukenspecialist

×

GRONINGEN WERKT SLIM

PROGRAMMA · CA. 1,5 UUR

Wat gaan we vandaag doen?

1. **Welkom en kennismaken**
   Wie zijn wij, wie zijn jullie en wat komen jullie tegen bij horecaondernemers?

2. **Wat wij zien in de markt**
   Beperkte stroom- en gascapaciteit, warmte in de keuken en energie die verloren gaat

3. **Negen oplossingen**
   Van afzuiging en inductie tot accu's in het meubel en warmteterugwinning uit afwaswater

4. **Kijkje in onze keuken**
   Uitleg bij een aantal innovatieve producten in onze eigen keuken

5. **Sparren**
   Vragen uit de markt, ervaringen uitwisselen en afspraken over vervolg

WAT WIJ ZIEN IN DE MARKT

Klanten willen koken met de apparatuur die ze wensen, maar de aansluiting werkt niet altijd mee

1

Te weinig aansluiting

Steeds meer klanten krijgen niet de hoeveelheid stroom of gas die ze nodig hebben. Netcongestie speelt in Groningen-stad en daarbuiten.

2

Warmte die verloren gaat

Afgezogen lucht, afwaswater en stoom nemen warmte mee naar buiten of naar het riool.

3

Te warme keukens

Gas en oude kookplaten verwarmen vooral de keuken. Daarna moet de airco die warmte weer wegkoelen.

4

Pieken in het gebruik

Rond de service staat alles tegelijk aan. De piek bepaalt hoe zwaar de aansluiting moet zijn.

> *“Door goed en veel overleg met leveranciers komen er steeds meer mogelijkheden om klanten toch te laten werken met de apparatuur die ze wensen.”*

VIER VOORBEELDEN UIT DE PRAKTIJK

Waar wij nu al mee bezig zijn

1

Afzuiglucht ontvetten in de kap

Lucht niet direct naar buiten blazen, maar in de kap ontvetten. De schone lucht kan dan door een WTW-unit en de warmte wordt hergebruikt.

2

Van kookplaat naar inductie

Minder warmte in de keuken en minimaal 2/3 minder stroomverbruik. De airco kan vaak uit de keuken.

3

Accu's in de keuken

Een accu in de keuken zelf vangt de piekcapaciteit op.

4

Warmte uit het afwaswater

Het warme water van de vaatwasser gebruiken om vers water voor te verwarmen voordat het de boiler in gaat.

OVERZICHT

Negen oplossingen in vijf thema's

LUCHT & AFZUIGING

TurboSwing®
Tessu Nu-Air Systems

EcoJet hoogrendementskap
Tessu Nu-Air Systems

KOKEN & FRITUREN

70 SUPERLOTUS TOUCH
Lotus

iQ 645 FES Carrousel
QualityFry

PIEKVERMOGEN

Accu in het keukenmeubel
Ronergy

KOELEN & WARM HOUDEN

EVEREO® Hot Fridge
Unox

MultiFresh® Next
IRINOX

CoolCooking Box
CoolCooking

WATER & AFWAS

Doorschuifvaatwasser met warmteterugwinning
HOBART



LUCHT & AFZUIGING · 1/9

Vet uit de lucht halen vóórdat het het kanaal in gaat

Tessu Nu-Air Systems · **TurboSwing®**

Een roterende vetcentrifuge in de afzuigkap vangt vetdeeltjes vanaf 2 micron op, zonder drukverlies. Een UV-lamp breekt de rest af.

- Schone afvoerlucht maakt **warmteterugwinning (WTW)** mogelijk: de warmte gaat niet meer zomaar naar buiten
- Schonere vetkanalen: minder reiniging en minder brandrisico
- Luchtstromen blijven efficiënt, dus lagere ventilatorenergie
- Opvangschaal en disk zijn uitneembaar en vaatwasbestendig

2 µm

kleinste vetdeeltjes die worden afgevangen

TIP VOOR HET ADVIES

Afzuiging is vaak de grootste ‘onzichtbare’ verbruiker. Vraag of de afgezogen warmte nu ongebruikt naar buiten gaat.



Zelfde afzuiging, veel minder lucht

Tessu Nu-Air Systems · **EcoJet hoogrendementskap**

Door de geometrische binnenvorm en impulsluchttechniek vangt de kap de kookdampen gericht af. Daardoor is er veel minder afvoerlucht nodig.

- **30–40% minder afvoerlucht**, dus ook minder verwarmde of gekoelde lucht die moet worden aangevoerd
- Lichtere ventilatoren en kleinere kanalen: lagere energie- én bouwkosten
- Energiezuinige LED-verlichting
- Optioneel volautomatische debietregeling: afzuigen naar behoefte

30–40%

minder afvoerlucht

TIP VOOR HET ADVIES

Debietregeling is een snelle winst: veel kappen draaien de hele dag op vol vermogen, ook als er niet gekookt wordt.

Inductie: de warmte gaat in de pan, niet in de keuken

Inductie verwarmt alleen als er een pan op staat. Bediening via een touchscreen met 10 vermogensstanden en timers.

- Ervaring Techno Horeca: na overstap van bestaande kookplaten **minimaal 2/3 minder stroomverbruik**
- Veel minder warmte in de keuken: de airco kan vaak uit
- WiFi en cloud standaard; voorbereid op koppeling met een extern **energiemanagementsysteem**
- Kookplaat, wok en volledig inductievlak in dezelfde lijn



Lotus
70 SUPERLOTUS TOUCH – inductie

≥ 2/3
minder stroom (praktijkervaring TH)

TIP VOOR HET ADVIES
De koppeling met energiemanagement is interessant bij netcongestie: het vermogen kan worden begrensd als de aansluiting vol zit.

Frituren zonder afzuigkap

Een gesloten frituurautomaat met condensatie en actieve-koolfilter: geen rook, geen geur. Bakt 2 porties en houdt er 4 klaar in de carrousel.

- **Geen afzuigkap nodig**, dus geen verwarmde lucht die naar buiten wordt gezogen
- Olie wordt afgeschermd van licht en zuurstof en gaat langer mee
- Ingebouwd blussysteem (FES) op water met biologisch afbreekbare toevoegingen
- Eén aansluiting: 32 A krachtstroomstekker



QualityFry

iQ 645 FES Carrousel

0

afzuigkap nodig

TIP VOOR HET ADVIES

Geschikt voor locaties waar geen afzuiging mogelijk is, zoals winkels, kantines en sportkantines.



PIEKVERMOGEN · 5/9

Piekvermogen opvangen in de keuken zelf

Ronergy · powered by Olbro+ · **Accu in het keukenmeubel**

Olbro+ bouwt grootkeukenmeubilair in een eigen fabriek van 2.500 m². Een accu ingebouwd in het meubel laadt op met goedkope stroom en vangt de pieken op.

- De accu laadt op met **goedkope stroom**, bijvoorbeeld uit zonnepanelen of in daluren
- Tijdens de service levert de accu bij: **lager verbruik van het net op het piekmoment**
- Klanten kunnen werken met de apparatuur die ze willen, ook bij een beperkte aansluiting
- Geen aparte technische ruimte nodig: de opslag zit in het meubel
- Op maat gemaakt in RVS, gecombineerd met inbouwapparatuur

Piek

afvlakken zonder zwaardere aansluiting

TIP VOOR HET ADVIES

Netcongestie is het probleem dat we het vaakst horen, in Groningen-stad en daarbuiten. Hier zit de oplossing in de keuken zelf.

Warm houden in plaats van terugkoelen en opwarmen

Bewaart bereide gerechten dagenlang op serveertemperatuur, met zeer nauwkeurige regeling van temperatuur en vochtigheid.

- Eén keer koken, direct uitserveren: **geen energie** voor terugkoelen en regenereren
- Tot **72 uur** op serveertemperatuur (met MULTI.Day-zakken en -bakken)
- Tot 4× langer goed dan een traditionele warmhoudkast
- Minder verspilling: precies portioneren wat er wordt besteld



Unox
EVEREO® Hot Fridge

72 uur
op serveertemperatuur

TIP VOOR HET ADVIES
Vraag hoe een keuken nu produceert. Koken, terugkoelen en weer opwarmen kost drie keer energie.

Snelkoelen, invriezen én warm houden in één kast

Brengt de kern van producten snel naar +3 °C, ook vanaf kookheet, of vriest in tot −18 °C. De Pro-versie heeft 142 programma's.

- Koken in grote partijen op het juiste moment, daarna veilig bewaren: **slimmer plannen**
- Warm houden tot +65 °C en programmeren wanneer het product klaar moet zijn
- Continu koelen van partijen die na elkaar binnenkomen
- Zes modellen, van werkbankhoogte tot hoge kast



IRINOX
MultiFresh® Next

+3 °C

kerntemperatuur, ook vanaf kookheet

TIP VOOR HET ADVIES

Snelkoelen maakt het mogelijk om productie te verschuiven naar momenten met minder vraag naar vermogen.



De koelkast die kan koken

CoolCooking · NL-importeur Techno Horeca · **CoolCooking Box**

Koelt de maaltijden en regenereert ze volautomatisch op tijdschema naar 72 °C, precies op tijd. Daarna blijven ze warm tot de uitgifte.

- Werkt op **één 230 V-stopcontact**: geen krachtstroom, afzuiging of wateraansluiting
- Ca. 40 of 80 porties; de kleine versie past onder een werkbank
- Koude aanlevering op elk tijdstip: tot 35% minder ritten volgens de fabrikant
- Geen kok nodig op de locatie: zorg, kinderopvang, kantines

230 V

meer is niet nodig

TIP VOOR HET ADVIES

Interessant voor locaties met een te kleine aansluiting die toch warme maaltijden willen serveren.

De warmte van het afwaswater opnieuw gebruiken

Het hete afvoerwater (± 60 °C) verwarmt het verse water voor tot 40 °C, voordat het de boiler in gaat.

- Warmteterugwinning uit afvoerwater: **tot 15%** minder energie voor de machine
- VAPOSTOP ER: gesloten kap met warmtewisselaar, tot 10% minder energie
- Geen hete stoom de ruimte in: beter binnenklimaat in de spoelkeuken
- Automatische vuilverwijdering (ASR): minder voorspoelen, minder water



HOBART
Doorschuifvaatwasser met warmteterugwinning

tot 15%
minder energie per machine

TIP VOOR HET ADVIES
De vaatwasser draait in veel keukens het hele dag. Een kleine besparing per cyclus telt daardoor snel op.

SPARREN

Wat horen jullie in de markt?

- Welke vragen over de keuken krijgen jullie van horecaondernemers?
- Hoe vaak speelt netcongestie of een te kleine aansluiting bij jullie klanten?
- Wat laat de P1-meter zien: waar zitten de pieken in een horecakeuken?
- Welke apparatuur komt in aanmerking voor de EIA en waar lopen ondernemers tegenaan?
- Hoe kunnen we elkaar versterken: doorverwijzen, samen meten, kennis delen?

Wat wij kunnen bieden

- Praktijkkennis van grootkeukentechniek en installatie
- Directe lijnen met fabrikanten en hun nieuwste ontwikkelingen
- Een eigen keuken waar ondernemers apparatuur kunnen zien
- Meedenken bij concrete cases van jullie klanten

BEDANKT!

Laten we het gesprek voortzetten

Heeft een van jullie klanten een vraag over de keuken? Neem gerust contact op.

Wian Scholten
Sales Manager
wscholten@technohoreca.nl

Nick Zuydervliet
Directeur
nzuydervliet@technohoreca.nl

Techno Horeca · grootkeukenspecialist · 050 542 41 78 · technohoreca.nl

Techno Horeca
grootkeukenspecialist