

Pressemitteilung

2018-09-02

Erfrischend anders, erfrischend innovativ

Die E.G.O.-Gruppe (E.G.O.) stellt während der IFA 2018 in der Orangerie des Schloss Charlottenburg in Berlin neue zukunftsweisende Technologien für das Kochen, Backen, Waschen und Spülen vor.

Berlin – Wo einst preußische Kurfürsten und Könige rauschende Feste feierten und hunderte Orangen-, Pomeranzen- und Zitronenbäume überwinterten, stellt der Hausgeräte-Zulieferer aus Oberderdingen in diesem Jahr seinen Kunden die Produktneuheiten vor. Das historische Ambiente der Orangerie des Schlosses in Berlin bildet dabei einen reizvollen Gegensatz zu den zukunftsweisenden Lösungen von E.G.O. „Das spezielle Flair der Orangerie ist auch für unsere Gäste etwas Besonderes. Bei uns können sie abseits vom Messetrubel der IFA die Produktneuheiten kennenlernen. Das kam in den vergangenen Jahren bei unseren Kunden gut an – wir haben immer eine große Resonanz gehabt“, erzählt Wolfgang Bauer, CSO der E.G.O.-Gruppe. Beim diesjährigen Innovations-Event präsentiert das Hightech-Unternehmen unter dem Motto „Erfrischend anders“ viele Neuheiten. Im Bereich HOT, der das Produktportfolio zum Kochen und Backen zusammenfasst, zeigt E.G.O. vor allem Innovationen im Bereich des Induktionskochens und der Dickschicht-Technologie. Bei den Lösungen für das Waschen und Spülen (E.G.O. nennt diesen Produktbereich WET) stehen ebenfalls Entwicklungen auf Basis der Dickschicht-Technologie und virtuelle Sensoren im Vordergrund.

EGO Area Cooking: Neue Maßstäbe für induktive Flächenkochfelder

Das künftige Flaggschiff im Induktionsportfolio von E.G.O. ermöglicht induktives Flächenkochen. Köche können fortan auf Kochfeldern mit den Einbaumaßen 60 bis 90 cm auf jeder Position mit teilweise bis zu sechs Töpfen gleichzeitig kochen. Die klassische Kochzone mit starr begrenzter Fläche gibt es beim EGO Area Cooking nicht mehr. Zahlreiche Sensoren sorgen nicht nur für eine präzise Hitzeregulung, sie erkennen auch auf der gesamten Fläche, wo Töpfe stehen. Die Größe des Kochgeschirrs ist dabei unerheblich: Das Kochfeld erfasst Topfgröße und -position automatisch. Bei einer Positionsänderung des Topfes übernimmt das Kochfeld die Hitzeeinstellungen. Verschiedene Warmhaltefunktionen und die von E.G.O. entwickelten MagiC Funktionen zur Kochunterstützung bieten zusätzlichen Mehrwert. EGO Area Cooking wird mit zwei unterschiedlichen Steuerungsvarianten

Pressemitteilung

erhältlich sein: einem vollfarbigen TFT-Touchdisplay (Lumio TC) oder einer dynamischen Slider-Steuerung (VArio TC). LumioTC bietet eine intuitive Bedienung und höchste Flexibilität für die Gestaltung kundenspezifischer Designs. Die VArio TC Steuerung ist dagegen kleiner und lässt so mehr Platz für eine größtmögliche Kochfläche.

EGO Basic 4: Highend-Technik wird erschwinglich

Mit dem neuen Modell der EGO Basic Reihe bietet das Unternehmen erstmals High-End-Induktionssysteme im mittleren Preissegment an. Ein optimierter Taktzyklus gegenüber der heutigen Parallelschwingkreistechnologie macht dies möglich. EGO Basic 4 bietet Flexibilität und passt sich den Kundenwünschen an und ist bereits als Produkt verfügbar. Aktuell arbeitet das Unternehmen aber auch noch an weiteren Varianten. So soll Basic 4 bald als Mix-Kochfeld verfügbar sein, einer Kombination aus Induktion und Strahlungsheizkörperzonen. Darüber hinaus plant das Unternehmen eine Ausführung mit EGO WAVE Touch TC, das wäre die erste Basic-Induktionslösung mit Touchdisplay für das mittlere Preissegment. Zudem entwickelt E.G.O. eine Produktvariante, die sich mit intelligentem, sensorgesteuertem Kochgeschirr vernetzt und eine Kochzonenbeleuchtung bietet.

EGO Mikanit-Dickschichttechnologie: Der Konkurrenz einen Schritt voraus

E.G.O.s neue Heiztechnik auf Basis einer Dickschicht-Technologie mit dem Trägerwerkstoff Mikanit ist zum Patent angemeldet. Durch die Kooperation mit dem kanadischen Partner Datec kann E.G.O. das Heizelement auf ganze Flächen drucken. Statt einzelner Heizplatten lassen sich so die Heizelemente in beliebigen Flächen fertigen und genau an produktspezifische Platz- und Leistungsbedürfnisse anpassen. Mit der Mikanit-Dickschicht-Technologie ist so die präzise und gleichmäßige Beheizung auch von großen Flächen möglich. Installation und Produktion sind einfach. Hersteller können die Heiztechnik in Kombination mit verschiedenen Abdeckungen wie Glas-Keramik oder Metall verbauen.

Gleichzeitig arbeitet E.G.O. bereits an Anwendungen der neuen Technologie. So sind großflächige Warmhaltezone bei einer Variante des BASIC 4 Induktionskochfelds geplant. Eine zweite Anwendung ermöglicht speziell den Einsatz der Heizelemente in der Herstellung des traditionellen äthiopischen Brots Injera. Das ersetzt die Zubereitung über dem offenen Feuer. Der Teppan Yaki Grill bietet dank der neuen Technologie großformatige Grillzonen und eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Pressemitteilung

EGO Dickschicht Dampfgenerator: Dampfgaren auf kleinem Raum

Dampfbacköfen kombinieren die Nutzungsarten Dampf und Beheizung in einem Gerät. Dabei können sie sowohl in Kombination als auch separat voneinander genutzt werden. Bei Endkunden sind die Geräte beliebt, weil sie besonders platzsparend sind und die Vorzüge beider Geräte in einem vereinen. Das Oberderdinger Unternehmen hat diesen Trend erkannt und arbeitet aktuell an einem Dickschicht-Dampfgenerator für den Ofen. Dieser wird einfach und flexibel in bestehende Ofenkonstruktionen eingebaut werden können. Die Dickschicht-Technologie eignet sich für Dampfbacköfen besonders gut, weil sie auf kleinstem Raum konstant Dampf erzeugt und sogar einen höheren Dampfausstoß als konventionelle Dampfgarsysteme erzielt. Der Dampf ist zudem trockener und entsteht schneller. Dank der Dickschicht-Technologie können Nutzer Dampfausstoß und Temperatur einfach anpassen und kontrollieren. Die geringe thermische Masse macht das Multifunktionsgerät sehr energieeffizient.

EGO Dickschicht Heizelement TF+: Neuer Standard für Spülmaschinenbeheizung

Mit dem neuen Dickschicht-Heizelement TF+ verbessert E.G.O. die Spülmaschinenbeheizung erheblich und sorgt für Energieeffizienz. Dank der Dickschicht-Technologie verbessert sich die Aufheizleistung um rund 14 Prozent. Das senkt die Stromkosten. Das Dickschicht-Heizelement hat eine verbesserte Innenbeschichtung und nutzt die ganze zur Verfügung stehende Fläche des Heizelements aus, sodass sich die Wärme schneller und besser verteilt. Im Vergleich zum Wettbewerb kombiniert das Unternehmen jetzt eine einzigartige Heizflächeneffizienz mit der größten Dickschicht-Heizkraft für Motorheizpumpen. Auch die Robustheit des Heizsystems hat man bei E.G.O. optimiert. Das EGO Dickschicht-Heizelement TF+ befindet sich derzeit noch in der Projektphase.

EGO Smart Spinning: Nachhaltige und effiziente Waschmaschinen-Technik

Mit verbesserten Microcontrollern hat E.G.O. zusätzliche Funktionen für den Waschvorgang entwickelt. Der virtuelle Sensor des EGO Phoenix 8R Inverters misst das Gewicht der Ladung und ermittelt die Füllmenge der Waschmaschine genau, damit die Waschzeit optimiert werden kann. Auch die Schleuderleistung ist nicht mehr wie bisher vom gewählten Waschprogramm abhängig, sondern von der tatsächlichen Waschmenge. Weil herkömmliche Waschprogramme immer von einer Maximalladung ausgehen, spart eine angepasste Schleuderintensität und -dauer erheblich Energie und Zeit und

Pressemitteilung

reduziert die Belastung für die Maschine, was deren Lebensdauer erhöht. Auch die Hersteller von Waschmaschinen profitieren von der effizienteren EGO Smart Spinning Technologie. Für sie fallen weniger Kosten an: Die Hauptsteuerung bestimmt selbst die Waschzyklen über virtuelle Sensoren, weitere Sensoren sind so nicht mehr nötig.

EGO Smart Filling: Sensorsignale intelligent eingesetzt

Mit EGO Smart Filling wird der Wassereinfüllprozess intelligent. Die elektronische Steuerung erkennt mit virtuellen Sensoren und den Signalen der EGO Motorheizpumpe die optimal benötigte Wassermenge der Spülmaschine. Dies macht den Einbau zusätzlicher Sensoren überflüssig. Hersteller können so die Komplexität der Steuerungssysteme vereinfachen, die Fehleranfälligkeit reduzieren und Kosten sparen.

EGO Impulse Flushing: Sauberes Geschirr bei minimalem Verbrauch

Mit EGO Impulse Flushing präsentiert der Hausgeräte-Zulieferer einen Spülmodus, der besonders ressourcenschonend ist. Möglich macht das ein verbesserter Spülprozess mit einem neuen Modus der Motorheizpumpe und der Steuerung: Der Wasserdruck im Sprüharm variiert in wechselnder Intensität. Eine angepasste Wassersteuerung reduziert die Wassermenge. Weniger Wasser führt zu einem geringeren Energieverbrauch für die Erhitzung und verkürzt die Spülprogramme. Im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen wird so Wasser gespart, weil nur noch so viel Wasser aus dem Sprüharm spritzt, wie für die Geschirreinigung tatsächlich nötig ist.

EGO Inductive Heat Dryer: Forschung an revolutionärem Trockensystem

E.G.O. arbeitet auch an einem neuen Beheizungssystem für Wäschetrockner, das auf der Induktionstechnik basiert: Die bisher verwendete Geräteheizung wird dabei durch einen ferromagnetischen Lüfter, eine Spule und einen Generator ersetzt. Da durch das Induktionsprinzip nur das ferromagnetische Metall erhitzt wird, ist die Aufheizphase sehr kurz. Die Temperatur lässt sich so genau steuern und überwachen. Aufgrund der Einsparung des aktuellen Heizsystems sind neue Luftführungskonzepte möglich, was den Einbau einer größeren Trocknertrommel ermöglicht. Für die Benutzer besonders erfreulich: Das Gerät arbeitet wesentlich leiser als konventionelle Maschinen.

EGO Konnektivitätslösungen: Big Data für Kunden und Hersteller

E.G.O. hat mit den EGO Connectivity Solutions schon seit einigen Jahren immer wieder Lösungen für die Vernetzung von Küchengeräten vorgestellt.

Pressemitteilung

Jetzt erweitert das Unternehmen sein Angebot um neue Cloud-Lösungen und Software-Modi für die Datensammlung, -auswertung und -präsentation. So können die Gerätehersteller im Betrieb erzeugte Daten leichter nutzen – beispielsweise für Produktions- und Qualitätsverfolgung, Predictive Maintenance, Standort-Dienste oder Informationen zum Lebenszyklus des Produkts. Diese zukunftsweisende Technologie wird künftig in alle neuen Produkte eingebaut.

* * *

Über die E.G.O.-Gruppe

Zur E.G.O.-Gruppe zählen 18 Vertriebs- und Produktionsgesellschaften in 16 Ländern. Die Gruppe erwirtschaftete 2017 einen Umsatz von rund 609 Mio. Euro und beschäftigte knapp 6.000 Mitarbeiter. Das Unternehmen mit Stammsitz im baden-württembergischen Oberderdingen gilt als einer der weltweit führenden Zulieferer für Hersteller von Hausgeräten. Der Firmengründer Karl Fischer entwickelte vor mehr als 80 Jahren die erste serientaugliche Elektro-Kochplatte. Heute produziert das Unternehmen alle Heiz- und Steuerelemente, die zum Kochen und Backen, zum Waschen, Trocknen und Geschirrspülen benötigt werden. Überdies liefert E.G.O. auch Komponenten, Systeme und Technologien für Gastronomie und professionelle Wäschepflege sowie anspruchsvolle Komponenten für die Medizin- und Gebäudetechnik oder die Automobilindustrie. Mehr Informationen auf der Website www.egoproducts.com

Fotos: E.G.O.



BU: EGO Area Vario TC

Pressemitteilung



BU: EGO Steamer Einheit für Backofen



BU: EGO Basic 4 Induction



Hightech seit 1931.

Pressemitteilung

Kontakt:

Christine Metz
Blanc und Fischer Familienholding GmbH & Co. KG
Director Corporate Communications
Rote-Tor-Straße 14
75038 Oberderdingen
Telefon (07045) 45 67 831
Telefax (07045) 96 15 831
E-Mail: Christine.Metz@egoproducts.com