

**iVario. Rompiendo las reglas.**

## Eficiencia energética en comparación con otros equipos

En el día a día de la cocina, la iVario se rentabiliza y despliega toda su potencia. En cuanto a la eficiencia energética, en comparación con otros equipos, la iVario sienta nuevos precedentes y ahorra dinero al final del día. Hasta 4 veces más rápida y con hasta un 40 % menos de energía. Datos avalados por el método DIN 18873 en comparación con los equipos de cocina convencionales.



## Eficiencia energética y velocidad

La forma más sencilla de ahorrar energía en una cocina comercial consiste en encender los equipos eléctricos solo cuando se necesitan y apagarlos inmediatamente cuando no se vayan a utilizar.

Nuestros equipos se caracterizan por unos tiempos de calentamiento extremadamente rápidos en comparación con los aparatos de cocina convencionales, ya sea en el segmento de los restaurantes o el catering. Los rápidos tiempos de calentamiento reducen los tiempos de espera y de preparación durante la cocción. Con la iVario, se puede comenzar a producir prácticamente al instante. Ya no es necesario mantener ningún aparato de cocción caliente para poder utilizarlo a tiempo cuando se requiera o para poder seguir produciendo con él. Por ejemplo, el tiempo de calentamiento a 200 °C (para sellar carne) es de menos de 2,5 minutos en una iVario Pro L y una iVario Pro XL (esto equivale a una rapidez cinco veces mayor que la de una sartén basculante convencional).



## Eficiencia energética en comparación con otros equipos

Para poder evaluar con facilidad y seriedad la comparabilidad del consumo de energía de las diferentes tecnologías y características de los aparatos de cocina, se ha desarrollado una serie de normas alemanas. La norma DIN 18873 se ocupa sobre todo de la comparabilidad del consumo de energía de los aparatos térmicos en cocinas grandes y comerciales, e incluye pruebas basadas en la práctica de la cocina. Así se pueden comparar los aparatos de cocina de forma estandarizada.

RATIONAL es el primer fabricante en su sector que publica los datos de consumo de energía de acuerdo con las partes aplicables de la norma - parte 3: Freidoras, parte 5: Sartenes basculantes y sartenes fijas, y parte 6: Sartenes basculantes a presión y sartenes fijas a presión en la base de datos HKI CERT\*.

De esta forma, con la iVario, RATIONAL abre el camino para la comparabilidad del consumo de energía de los grandes aparatos de cocina en la categoría de calor por contacto. El objetivo es informar a todas las partes interesadas de forma rápida y económica sobre los datos de consumo de energía relevantes según las normativas. RATIONAL contribuye así a informar a los usuarios finales y a los inversores sobre la importancia de elegir la tecnología adecuada para las cocinas comerciales.

Al hacerlo, RATIONAL se sitúa no solo en la vanguardia del suministro de los datos, sino también en la vanguardia de la eficiencia energética de los equipos de cocina que fabrica, entre ellos, la iVario.

\* <https://grosskuechen.cert.hki-online.de/de/geraete-nach-hersteller/liste?hersteller=106>

## Los datos de HKI Cert en resumen



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
<b>Freír – DIN 18873-3:2018-02</b>				
Consumo energético total [kWh]	9,159	13,607	12,942	19,733
Consumo energético total por kilogramo de patatas fritas congeladas [kWh/kg]	1,015	0,986	1,078	1,096
<b>Asar – DIN 18873-5:2016-02</b>				
Consumo energético total por kilogramo de carne picada refrigerada [kWh/kg]	0,406	0,406	0,417	0,408
<b>Cocción a presión – DIN 18873-6:2016-02</b>				
Consumo energético total por kilogramo de alimentos [kWh/kg]	–	0,160	0,144	0,147

Haciendo clic en el siguiente enlace podrá consultar los valores determinados para la iVario según la norma DIN 18873:  
[www.grosskuechen.cert.hki-online.de](http://www.grosskuechen.cert.hki-online.de)

## Comparación de los datos con otros aparatos de cocina

Energía y tiempo	Equipo multifuncional 2 GN, 17,5 kW	Cacerola 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Diferencia
<b>Freír*</b>				
Energía por kg de patatas fritas [kWh/kg]	1,457	–	1,078	26 % menos
Patatas fritas por hora [kg/h]	7,4	–	23,7	2,2 veces más rápido
<b>Asar**</b>				
Energía para precalentar [kWh/dm <sup>2</sup> ]	0,067***	0,047	0,026	46-62 % menos
Precalentar (tiempo hasta el régimen térmico constante) [min]	9,8***	9,5	2,8	2,4-2,5 más rápido
Consumo energético total por kilogramo de carne picada refrigerada [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	13-27 % menos
<b>Cocer**</b>				
Calentamiento de agua [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	5-10 % menos
Calentamiento de agua [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	0,4-0,5 veces más rápido

\* según la norma DIN 18873-3:2011-12

\*\* según la norma DIN 18873-5:2011-02

\*\*\* determinado por un instituto de pruebas independiente

Las pruebas para determinar la eficacia del calentamiento del agua fría mostraron un grado de eficiencia extraordinariamente alto de hasta el 93 % para la iVario. Esto es hasta ahora un porcentaje único para los grandes aparatos de cocina (las modernas sartenes basculantes y marmitas alcanzan un grado de eficiencia de entre el 70 % y el 85 %, las cocinas de quemadores alrededor del 60 %, las cocinas de inducción hasta el 90 %).

Se consigue un aumento significativo de la eficiencia energética cerrando el recipiente de cocción con una tapa aislante. Con esta tapa, el calor no puede escaparse del recipiente de cocción.

La HKI (Asociación Industrial de Tecnologías para Viviendas, Calefacción y Cocina de Alemania) recomienda en su guía sobre eficiencia energética en cocinas grandes titulada «Proteger el medio ambiente y disminuir costes» prestar atención para elegir la tecnología de calentamiento más eficiente posible a la hora de seleccionar aparatos de cocina. En esa guía también se señala que es preferible un control óptimo de la temperatura regulando la temperatura del modo más preciso y uniforme posible, ya que esto significa que el calentamiento sólo tiene lugar cuando es necesario. En este caso, RATIONAL le ayuda con el control inteligente del sistema de cocción y cesa el calentamiento inmediatamente al final de la cocción o poco tiempo después del precalentamiento, en caso de que el sistema de cocción no esté cargado con alimentos.

