

iVario. The Game Changer.

Eficiência energética em comparação a outros sistemas de cocção.

É durante a operação na cozinha que o iVario se paga e demonstra toda a sua potência. Em comparação a outros sistemas de cocção, o iVario define com clareza novos padrões e economiza dinheiro. Até 4 vezes mais rápido e consumindo até 40% menos energia. Trata-se de uma comparação direta com os equipamentos de cozinha convencionais e padronizada oficialmente pela DIN 18873.



Eficiência energética e velocidade

O método mais simples para economizar energia nas cozinhas profissionais é ligar os equipamentos elétricos somente quando forem ser utilizados e desligá-los assim que acabarem de ser usados.

Nossos sistemas de cocção destacam-se pelos tempos de preaquecimento extremamente rápidos em comparação aos sistemas de cocção convencionais, independentemente se usados em restaurantes ou serviços de catering. Graças aos tempos de aquecimento rápidos, os períodos de espera e de preparo são reduzidos durante a cocção. Com o iVario, é possível começar a produzir praticamente de imediato. Não é mais necessário manter os sistemas de cocção aquecidos para dispor de um sistema de cocção quente quando necessário ou para poder realizar produções posteriores. Por exemplo, o tempo de aquecimento para 200 °C (para dourar carne) corresponde a menos de 2,5 minutos no iVario Pro L e no iVario Pro XL (isso é até cinco vezes mais rápido do que o tempo de uma basculante convencional).



Eficiência energética em comparação a outros sistemas de cocção

Para conseguirmos avaliar de forma simples e séria a comparabilidade do consumo de energia por diversas tecnologias e metodologias de cocção, desenvolveu-se uma série de normas alemãs. A DIN 18873 trata sobretudo da comparabilidade do consumo de energia dos equipamentos térmicos das cozinhas profissionais através de testes comparáveis na operação da cozinha. Desse modo, é possível comparar os sistemas de cocção de forma padronizada.

A RATIONAL é a primeira fabricante do seu setor de produtos a publicar os dados de consumo de energia no banco de dados da HKI CERT de acordo com a parte relevante da norma em questão: parte 3, fritadeiras; parte 5: basculantes e frigideiras convencionais; e parte 6: painéis de pressão basculantes e convencionais*.

Desse modo, com o iVario a RATIONAL deu o chute inicial para a comparabilidade do consumo de energia dos sistemas de cocção de cozinhas profissionais na categoria de calor de contato. O objetivo é informar todos os interessados de forma rápida e gratuita sobre os dados relevantes de consumo de energia conforme as diretrizes normativas previstas. Assim, a RATIONAL contribui de forma significativa para esclarecer aos usuários finais e aos investidores sobre os efeitos da escolha de determinada tecnologia para as cozinhas profissionais.

Portanto, a RATIONAL não foi pioneira apenas na disponibilização dos dados, mas também na eficiência energética dos produtos que fabrica, inclusive o iVario.

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

HKI Cert: um resumo dos dados



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Fritar – DIN 18873-3:2018-02				
Consumo total de energia [kWh]	9,159	13,607	12,942	19,733
Consumo total de energia por quilograma de batatas fritas congeladas [kWh/kg]	1,015	0,986	1,078	1,096
Refogar – DIN 18873-5:2016-02				
Consumo total de energia por quilograma de bolo de carne refrigerado [kWh/kg]	0,406	0,406	0,417	0,408
Cozinhar na pressão – DIN 18873-6:2016-02				
Consumo total de energia por quilograma de alimento [kWh/kg]	–	0,160	0,144	0,147

Os valores definidos para o iVario conforme a DIN 18873 podem ser consultados no seguinte link:
www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Comparação dos dados com os de outros sistemas de cocção

Energia e tempo	Sistema de cocção multifuncional 2 GN, 17,5 kW	Frigideira 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Diferença
Fritar*				
Energia por kg de batatas fritas [kWh/kg]	1,457	–	1,078	26% a menos
Batatas fritas por hora [kg/h]	7,4	–	23,7	2,2 vezes mais rápido
Refogar**				
Energia para preaquecer [kWh/dm ²]	0,067***	0,047	0,026	46–62% a menos
Preaquecer (tempo até o estado de constância) [min]	9,8***	9,5	2,8	2,4–2,5 vezes mais rápido
Consumo total de energia por quilograma de bolo de carne refrigerado [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	13–27% a menos
Cozinhar**				
Aquecer a água [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	5–10% a menos
Aquecer a água [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	0,4–0,5 vez mais rápido

*Conforme a DIN 18873-3:2011-12

**Conforme a DIN 18873-5:2011-02

*** Determinado por um instituto de testes independente

Os testes sobre o nível de eficácia do aquecimento de água fria no iVario revelaram um nível de eficácia surpreendentemente alto de até 93%. Isso ainda é um número exclusivo entre os equipamentos das cozinhas profissionais (as basculantes e caldeiras convencionais atingem um nível de eficácia de 70% a 85%; os fogões, cerca de 60%; os fogões por indução, até 90%).

Um aumento significativo da eficiência energética ocorre graças ao fechamento do recipiente de cocção com uma tampa vedada. Desse modo, o calor não consegue escapar do recipiente de cocção.

Em seu guia para a eficiência energética nas cozinhas de grande porte, a HKI (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.) recomenda “proteger o ambiente e reduzir os custos” e, ao escolher um equipamento, atentar para obter a tecnologia de aquecimento mais eficiente possível. Além disso, orienta dar preferência a uma regulagem de temperatura aprimorada com a maior precisão e uniformidade possível para que o aquecimento seja realizado somente quando necessário. Nesse caso, a RATIONAL ajuda com o controle inteligente do sistema de cocção e desliga o aquecimento imediatamente após o término da cocção e no menor tempo possível após o preaquecimento, caso o sistema de cocção não seja carregado.

