

iVario. El revolucionario.

Eficiencia energética en comparación con otros equipos.

El iVario se amortiza y libera toda su potencia en el funcionamiento constante en la cocina. En cuanto a la eficiencia energética en comparación con otros equipos, el iVario establece claramente nuevos estándares y ahorra dinero. Hasta 4 veces más rápido y con hasta un 40% menos de energía. La comparación directa con los equipos de cocción convencionales, homologados por la norma DIN 18873.



Eficiencia energética y velocidad

La forma más fácil de ahorrar energía en la cocina comercial es, encender los equipos que funcionan con electricidad sólo cuando se necesitan y apagarlos inmediatamente cuando no se utilizan.

No importa si es en el segmento de restaurantes o de catering, nuestros equipos se caracterizan por tener tiempos de calentamiento extremadamente rápidos en comparación con los equipos convencionales. Los tiempos cortos de calentamiento reducen los tiempos de espera y de preparación durante la cocción. Con el iVario, la producción es prácticamente instantánea. Ya no es necesario mantener el equipo de cocción caliente para disponer de él en el momento que se necesite o para poder realizar la postproducción. Por ejemplo, el tiempo que tarda en calentarse el Pro L y el Pro XL a 200°C (para sellar la carne) es inferior a 2.5 minutos (lo que es hasta cinco veces más rápido que un sartén basculante convencional).



Eficiencia energética en comparación con otros equipos

Para poder comparar con facilidad y seriedad el consumo energético de las diferentes tecnologías y características de los equipos, se ha desarrollado una serie de normas alemanas. La norma DIN 18873 trata en particular de la comparabilidad del consumo energético de los equipos térmicos en las cocinas grandes y comerciales, e incluye pruebas basadas en la práctica de la cocina. Esto permite comparar los equipos de forma estandarizada.

RATIONAL es el primer fabricante de su gama de productos que publica los datos de consumo energético de acuerdo con las partes aplicables de la norma - parte 3: Freidoras, parte 5: Sartenes basculantes y sartenes de pie, y parte 6: Ollas a presión basculantes y ollas a presión de pie en la base de datos HKI CERT*.

Con el iVario, RATIONAL da así el primer paso para la comparación del consumo energético de los equipos de cocina de gran tamaño en la categoría de calor por contacto. El objetivo es informar a todas las partes interesadas de forma rápida y rentable sobre los datos de consumo energético relevantes según las directrices normativas. De este modo, RATIONAL contribuye de forma importante a informar a los usuarios finales y a los inversionistas acerca de los efectos de la elección de la respectiva tecnología para cocinas comerciales.

Con ello, RATIONAL no sólo es líder en el suministro de datos, sino también en la eficiencia energética de su producto, el iVario.

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

La HKI Cert – Información general



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Freír – DIN 18873-3:2018-02				
Consumo de energía total (kWh)	9.159	13.607	12.942	19.733
Consumo de energía total por kilogramo de papas fritas congeladas (kWh/kg)	1.015	0.986	1.078	1.096
Saltear – DIN 18873-5:2016-02				
Consumo total de energía por kilogramo de carne molida refrigerada (kWh/kg)	0.406	0.406	0.417	0.408
Cocción a presión – DIN 18873-6:2016-02				
Consumo total de energía por kilogramo de alimento (kWh/kg).	–	0.160	0.144	0.147

En el siguiente enlace encontrará los valores determinados del iVario según la norma DIN 18873:
www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Comparación de datos con otros equipos

Energía y tiempo	Equipo de cocción multifuncional 2 GN, 17.5 kW	Marmita 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Diferencia
Freír*				
Energía por kg de papas fritas (kWh/kg)	1.457	–	1.078	26% menos
Papas fritas por hora (kg/h)	7.4	–	23.7	2.2 veces más rápido
Saltear**				
Energía para precalentar [kWh/dm ²]	0.067***	0.047	0.026	46–62% menos
Precalentamiento (tiempo hasta el nivel constante) [min]	9.8***	9.5	2.8	2.4–2.5 veces más rápido
Consumo total de energía por kilogramo de carne molida refrigerada (kWh/kg)	0.57***	0.48	0.42	13–27% menos
Hervir**				
Calentamiento del agua (kWh/kg)	0.094***	0.099	0.089	5–10% menos
Calentamiento del 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 sobre la eficiencia del calentamiento del agua fría, mostraron una eficiencia extraordinariamente alta de hasta el 93% para el iVario. Esto es algo sin precedentes para equipamientos de cocina de gran tamaño (los sartenes basculantes y marmitas modernos alcanzan una eficiencia de entre el 70% y el 85%, las estufas alrededor del 60%, las estufas de inducción hasta el 90%).

La eficiencia energética aumenta considerablemente si se cierra el contenedor de cocción con una tapa hermética. Esto evita que el calor se escape del recipiente de cocción.

La Asociación Industrial de Tecnología de la Casa, la Calefacción y la Cocina (HKI, por sus siglas en alemán) recomienda en su guía de eficiencia energética en cocinas comerciales „proteger el clima y reducir los costos“, prestar atención a la tecnología de calentamiento más eficiente posible al seleccionar los equipamientos. También se señala que es preferible un control óptimo de la temperatura con una regulación de la misma lo más precisa y uniforme posible, ya que con ello, el calentamiento sólo se lleva a cabo cuando es necesario. En este caso, RATIONAL contribuye con el control inteligente del equipo y desconecta el calentamiento inmediatamente al final de la cocción, o en poco tiempo después del precalentamiento, en caso de que el equipo no esté cargado.

