

iVario. Cambia le regole del gioco.

Efficienza energetica a confronto con altri sistemi di cottura.

iVario dà i suoi frutti nell'uso quotidiano in cucina e sprigiona tutta la sua potenza. Quando si parla di efficienza energetica rispetto ad altri sistemi di cottura, iVario impone standard del tutto nuovi e consente di risparmiare tempo e denaro. È fino a 4 volte più veloce e consuma il 40% di energia in meno, come emerge dal confronto diretto con i sistemi di cottura tradizionali, standardizzato ufficialmente dalla norma DIN 18873.



Efficienza energetica e velocità

Il metodo migliore per risparmiare energia nelle cucine industriali è quello di accendere i sistemi di cottura elettrici solo quando servono, e spegnerli subito dopo.

I nostri sistemi di cottura, sia nel segmento dei ristoranti che in quello della ristorazione collettiva, garantiscono tempi di riscaldamento estremamente rapidi rispetto agli apparecchi convenzionali, riducendo così i tempi di attesa e di preparazione durante la cottura degli alimenti. iVario consente praticamente di iniziare subito la produzione. Non è più necessario tenere in caldo i sistemi di cottura per avere a disposizione un apparecchio pronto in tempo utile o per realizzare produzioni ripetute. Nei modelli Pro L e Pro XL, il tempo di riscaldamento a 200°C (per rosolare la carne) è inferiore a 2,5 minuti, ovvero è fino a cinque volte più veloce di una brasiera tradizionale.



Efficienza energetica a confronto con altri sistemi di cottura

Per consentire un confronto semplice e accurato del consumo energetico tra tecnologie e modelli diversi di sistemi di cottura, in Germania è stata sviluppata una serie di norme. La norma DIN 18873 si occupa del confronto del consumo energetico dei sistemi di cottura termici in cucine industriali e professionali e include test basati sulla pratica in cucina. In questo modo è possibile standardizzare i confronti.

RATIONAL è il primo produttore del suo segmento a pubblicare i dati sul consumo energetico, nella banca dati HKI CERT*, secondo le parti applicabili della norma - parte 3: friggitrici, parte 5: brasiere ribaltabili e brasiere con vasche fisse, parte 6: brasiere per cottura a pressione ribaltabili e brasiere per cottura a pressione con vasche fisse.

Con iVario, RATIONAL ha quindi dato il via al confronto tra i consumi energetici di sistemi di cottura per la ristorazione collettiva nella categoria calore per contatto. L'obiettivo è quello di informare tutte le parti interessate in modo rapido e gratuito sui dati relativi al consumo energetico secondo le linee guida della norma. RATIONAL offre così un importante contributo per informare i consumatori finali e gli investitori sugli effetti che la scelta di specifiche tecnologie per cucine professionali può comportare.

RATIONAL non è solo leader nella fornitura di dati, ma anche nell'efficienza energetica del prodotto iVario.

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

L'HKI Cert – Panoramica dei dati



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Friggere in immersione – DIN 18873-3:2018-02				
Consumo totale di energia [kWh]	9,159	13,607	12,942	19,733
Consumo totale di energia per chilogrammo di patatine fritte surgelate [kWh/kg]	1,015	0,986	1,078	1,096
Rosolare – DIN 18873-5:2016-02				
Consumo totale di energia per chilogrammo di carne macinata [kWh/kg]	0,406	0,406	0,417	0,408
Cottura a pressione – DIN 18873-6:2016-02				
Consumo totale di energia per chilogrammo di alimenti [kWh/kg]	–	0,160	0,144	0,147

Al seguente link sono riportati i valori di iVario rilevati secondo la norma 18873:
www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Confronto dei dati con altri sistemi di cottura

Energia e tempo	Apparecchio di cottura multifunzione 2 GN, 17,5 kW	Brasiera 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Differenza
Friggere in immersione*				
Energia per kg di patatine fritte [kWh/kg]	1,457	–	1,078	26% in meno
Patatine fritte all'ora [kg/h]	7,4	–	23,7	2,2 volte più veloce
Rosolare**				
Energia per preriscaldamento [kWh/dm²]	0,067***	0,047	0,026	Dal 46 al 62% in meno
Preriscaldamento: tempo fino al raggiungimento della temperatura desiderata [min]	9,8***	9,5	2,8	Da 2,4 a 2,5 volte più veloce
Consumo totale di energia per chilogrammo di carne macinata [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	Dal 13 al 27% in meno
Bollire**				
Riscaldamento dell'acqua [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	Dal 5 al 10% in meno
Riscaldamento dell'acqua [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	Da 0,4 a 0,5 volte più veloce

* secondo DIN 18873-3:2011-12

** secondo DIN 18873-5:2011-02

*** determinato da un istituto di certificazione indipendente

I test sull'efficienza nel riscaldamento dell'acqua fredda hanno dimostrato che iVario raggiunge un valore straordinariamente alto, fino al 93%. Si tratta di un risultato ad oggi unico nella categoria dei sistemi di cottura per la ristorazione collettiva. Le moderne brasiere ribaltabili e i moderni bollitori raggiungono un'efficienza compresa tra il 70% e l'85%, i piani di cottura circa il 60% e quelli a induzione fino al 90%.

Un significativo aumento dell'efficienza energetica si ottiene chiudendo l'attrezzatura con un coperchio ermetico. In questo modo si evita che il calore fuoriesca e si disperda.

L'HKI, Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V., l'associazione industriale di tecnologie per la casa, il riscaldamento e la cucina, raccomanda, nella sua guida sull'efficienza energetica nelle cucine professionali „Proteggere il clima e ridurre i costi“, di scegliere con attenzione i sistemi di cottura con la tecnologia di riscaldamento più efficiente possibile. Si ricorda inoltre che è preferibile un controllo ottimale della temperatura, con una regolazione quanto più precisa e uniforme possibile, che consenta di riscaldare solo quando necessario. RATIONAL aiuta in questo senso con il controllo intelligente del sistema di cottura e spegne immediatamente gli elementi riscaldanti quando la cottura è terminata o poco dopo il preriscaldamento se l'apparecchio non viene utilizzato.

