

iVario. Il change la donne.

Efficacité énergétique par rapport à d'autres systèmes de cuisson.

C'est dans l'intensité du quotidien en cuisine que l'iVario est le plus efficace et qu'il déploie toute sa performance. En matière d'efficacité énergétique, l'iVario permet de faire de réelles économies et fixe de nouvelles règles comparé à des appareils de cuisson conventionnels. Il permet de faire cuire les aliments jusqu'à 4 fois plus vite et en consommant jusqu'à 40 % d'énergie en moins. Et cela selon une comparaison officielle avec des appareils de cuisine conventionnels, conformément à la norme DIN 18873.



Effacité énergétique et rapidité

La méthode la plus simple pour économiser de l'énergie dans une cuisine professionnelle, est de mettre en marche les appareils électriques uniquement lorsqu'ils sont utilisés et de les arrêter dès que l'on ne les utilise plus.

Nos systèmes de cuisson se caractérisent par des temps de chauffe extrêmement rapides par rapport aux appareils conventionnels. Ces temps de chauffe rapides permettent de réduire les temps d'attente et de préparation lors de la cuisson. L'iVario permet de produire quasiment dès sa mise en marche. Il n'est plus nécessaire de maintenir les systèmes de cuisson chauds pour disposer rapidement d'un système de cuisson à température ou pour réaliser des productions complémentaires. Les plus grands modèles iVario Pro L et iVario Pro XL, par exemple, ont besoin de moins de 2,5 minutes pour atteindre 200 °C afin de saisir de la viande, ce qui est jusqu'à cinq fois plus rapide qu'une sauteuse classique.



Effacité énergétique par rapport à d'autres systèmes de cuisson

Une série de normes allemande a été développée pour garantir une comparaison simple et sérieuse de la consommation d'énergie de différentes technologies et modèles d'appareils. La norme DIN 18873 compare les consommations d'énergie d'appareils thermiques dans les cuisines professionnelles et industrielles en intégrant des tests pratiques. Cela permet de comparer les systèmes de cuisson de façon standardisée.

RATIONAL est le premier fabricant dans sa catégorie de produits à publier ses données de consommation d'énergie dans la base de données HKI CERT, conformément aux sections de la norme applicables (Section 3 : Friteuses, Section 5 : Sauteuses basculantes et sauteuses standards et Section 6 : Sauteuses basculantes à pression et sauteuses à pression fixes)*.

L'iVario de RATIONAL marque le point de départ de la comparaison des valeurs de consommation d'énergie des systèmes de cuisson professionnels, dans la catégorie Chaleur de contact. L'objectif est de communiquer, rapidement et sans frais, à toutes les parties intéressées, les données pertinentes de la consommation d'énergie, conformément aux directives normatives. RATIONAL apporte ainsi une contribution importante pour éclairer les utilisateurs et les investisseurs sur les effets du choix des équipements de cuisine professionnelle.

Dans ce contexte, RATIONAL est à la fois précurseur dans la mise à disposition des données, mais aussi dans le développement de produits efficaces sur le plan énergétique, et notamment l'iVario.

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

HKI Cert – Vue d'ensemble des données



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Frire – DIN 18873-3:2018-02				
Consommation totale d'énergie [kWh]	9,159	13,607	12,942	19,733
Consommation totale d'énergie par kg de frites surgelées [kWh/kg]	1,015	0,986	1,078	1,096
Sauter – DIN 18873-5:2016-02				
Consommation totale d'énergie par kg de viande hachée surgelée [kWh/kg]	0,406	0,406	0,417	0,408
Cuisson sous pression – DIN 18873-6:2016-02				
Consommation totale d'énergie par kg d'aliment [kWh/kg]	–	0,160	0,144	0,147

En cliquant sur le lien ci-dessous, vous trouverez les valeurs obtenues pour l'iVario selon la norme DIN 18873 : www.grosskuechen.cert.hki-online.de

Comparaison des données avec celles d'autres appareils

Énergie et temps	Système de cuisson multifonctions GN 2/1, 17,5 kW	Braisière GN 2, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Différences
Frire*				
Énergie par kg de frites [kWh/kg]	1,457	–	1,078	26 % de moins
Kg de frites par heure [kg/h]	7,4	–	23,7	2,2 fois plus vite
Sauter**				
Énergie nécessaire au préchauffage [kWh/dm ²]	0,067***	0,047	0,026	46–62 % de moins
Préchauffage (temps pour atteindre un état stabilisé) [min]	9,8***	9,5	2,8	2,4–2,5 fois plus vite
Consommation totale d'énergie par kg de viande hachée surgelée [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	13–27 % de moins
Pocher**				
Faire chauffer de l'eau [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	5–10 % de moins
Faire chauffer de l'eau [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	0,4–0,5 fois plus vite

* selon DIN 18873-3:2011-12

** selon DIN 18873-5:2011-02

*** déterminé par un organisme de contrôle indépendant

Les tests d'efficacité réalisés pour faire chauffer de l'eau froide révèlent une efficacité exceptionnellement élevée de l'iVario, pouvant atteindre 93 %. C'est une efficacité unique pour les appareils utilisés dans les cuisines professionnelles (les sauteuses et marmites modernes peuvent atteindre une efficacité de 70 % à 85 %, la cuisinière de 60 %, et les plaques à induction peuvent atteindre une efficacité de 90 %).

Une nette hausse de l'efficacité énergétique est obtenue grâce à la fermeture de la cuve par un couvercle isolé. Ainsi, la chaleur ne peut pas s'échapper de la cuve.

Le HKI (Association industrielle pour les technologies de la maison, du chauffage et de la cuisine) recommande, dans son guide sur l'efficacité énergétique dans les cuisines professionnelles, intitulé « Protéger le climat et réduire les coûts », de choisir la technologie de chauffe la plus efficace possible lors de l'achat d'équipements de cuisson. Il est également précisé de privilégier un système optimal de régulation avec une répartition de la température aussi homogène que possible, afin de ne chauffer les appareils de cuisson qu'au besoin. RATIONAL y apporte sa contribution avec la commande intelligente de l'appareil et arrête le système de chauffe dès la fin de la cuisson ou peu après le préchauffage, dans le cas où l'appareil n'est pas chargé.

