



**Más sustentabilidad en la cocina:**

Cómo la gastronomía también puede contribuir a la protección del medio ambiente.



La protección de los recursos naturales es una prioridad para todos. Los clientes de la gastronomía también lo saben y prestan cada vez más atención a lo que consumen, en dónde consumen, de qué cultivo proceden los ingredientes y bajo qué condiciones de cría se producen los alimentos de origen animal. Estos son criterios obvios. Sin embargo, los profesionales de la gastronomía deberían dar un paso más e incluir en su razonamiento el consumo de agua y energía, ya que la creciente espiral de precios exige respuestas rápidas. Con un par de ideas sencillas es posible afrontar estos retos.

## El potencial de ahorro es de más del 25% en Aire caliente y de más del 35% en Vapor.



### Potenciales de ahorro evidentes

La reducción del consumo de energía es, probablemente, el factor más evidente cuando se trata de posibles ahorros. Por supuesto, se necesitan algunas ideas creativas, quizá también inversiones, pero al final valdrá la pena. Un primer paso es, por ejemplo, el tipo de iluminación: El cambio a la iluminación LED y la instalación de sensores de movimiento en zonas menos frecuentadas del servicio del negocio de gastronomía, son un comienzo.

Según ENGIE Impact, en la gastronomía casi el 80% de los costos de energía anuales se deben a la ineficiencia energética en la preparación, conservación y almacenamiento de los alimentos. En esos casos, actualizar el equipamiento de cocina puede tener sentido. Porque, además de los refrigeradores y las lavavajillas, los equipos de cocción son los que más energía consumen. Por lo tanto, vale la pena examinar esto detenidamente y considerar la posibilidad de realizar un cambio. A menudo, el periodo de amortización, teniendo en cuenta el potencial de ahorro, es más rápido de lo que se cree.

Así, todos los vaporizadores combinados RATIONAL iCombi Pro están certificados conforme al nuevo estándar Energy Star 3.0, válido desde enero de 2023. Es decir, el consumo de energía en el modo de operación de aire caliente, se ha podido reducir en un 10%, en comparación con el modelo introducido en 2020. En el modo de vapor, incluso un 13%. Estos valores son aún más impresionantes si se comparan con un vaporizador combinado de seis años de edad. En ese caso, el potencial de ahorro al cocinar con aire caliente es superior al 25% y con vapor es superior al 35%. Por lo tanto, vale la pena considerar la reducción de los costos variables mediante la sustitución de equipos.

### Resumen de los valores de consumo de energía

El iCombi Pro se calienta rápidamente y está listo para usarse rápidamente. Una característica que se refleja positivamente en la factura de la luz. Para hacer visible este ahorro, todos los valores de consumo de energía de la cocción y la limpieza pueden visualizarse en cualquier momento en el panel de control de ConnectedCooking. Un primer paso hacia una mayor transparencia en cuanto al consumo de recursos y una demostración clara de la eficiencia del iCombi Pro.

“Gracias a los equipos  
RATIONAL, hemos  
podido reducir el  
consumo de agua en  
aproximadamente un  
50%”.

Philip Watson, Director de Instalaciones,  
Royal Hospitals Bath



\* Comparado con un vaporizador  
combinado del año 2018

➔ **Póngase en contacto  
con nosotros.**  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

#### **Detectar pérdidas de energía con datos digitales.**

Adicionalmente, se usan y analizan los datos digitales. Con esto, se pueden identificar fácilmente las pérdidas de energía. En ConnectedCooking, el manejo digital gratuito de la cocina de RATIONAL, se pueden consultar fácilmente los valores del consumo de energía del iCombi Pro. Se muestra el tiempo de carga, es decir, el tiempo que la puerta de la cámara de cocción permanece abierta para la carga, así como el tiempo de inactividad después del precalentamiento, o sea, el tiempo durante el cual el equipo debe mantener la temperatura de la cámara de cocción durante la carga. Los tiempos de apertura y de inactividad de la puerta se marcan inmediatamente con el valor de la pérdida de energía.

#### **Cuestionar de forma crítica el consumo de agua.**

Según el informe mundial sobre el desarrollo del agua de las Naciones Unidas de 2019, el consumo de agua sigue creciendo en todo el mundo. Al mismo tiempo, la cantidad de agua potable disponible se reduce considerablemente. Ésta debería ser la motivación necesaria para tomar medidas contra el desperdicio de agua. Esto se aplica en primer lugar al agua necesaria para lavar y limpiar, pero también al uso del agua en la preparación de alimentos. Tanto para limpiar verduras y carnes como para cocinar los platos, se suele consumir demasiada agua. En el vaporizador combinado, las verduras se pueden cocinar al vapor perfectamente, de forma crujiente, sin perder las vitaminas y con un consumo de agua mínimo. Incluso se midió un ahorro de agua del 60% al cocinar un pecho de ternera o al cocinar arroz al vapor.\*

Cuando todo está listo y la cocina está en su hora de cierre, comienza la limpieza de los equipos. Una ventaja más que ofrece el iCombi Pro de RATIONAL. Por un lado, la cantidad de agua necesaria está adaptada de forma óptima al programa de limpieza y, por el otro, el detergente Active Green protege el medio ambiente. No contiene fosfatos ni fósforo y reduce considerablemente la cantidad de detergentes, sin comprometer la potencia limpiadora ni la higiene.

Philip Watson, Director de Instalaciones de Royal United Hospitals Bath (Reino Unido), comenta: “Gracias a los equipos RATIONAL, hemos podido reducir el consumo de agua en nuestra cocina en aproximadamente un 50%; además de un importante ahorro en el consumo de energía”.

Por supuesto, éstas son sólo algunas sugerencias que pueden ayudar a contribuir a una mayor sustentabilidad. Hay innumerables posibilidades más, cuya eficacia debe discutirse individualmente en función de la empresa. Con un poco de creatividad y la voluntad de hacer inversiones que tengan sentido a mediano y a largo plazo, se puede influir positivamente en la estructura de costos.

Los especialistas, como planificadores de cocinas o fabricantes de tecnología de cocina moderna, le asesorarán con gusto.

