

16 CONSEJOS

PARA

AHORRAR

ENERGÍA

p. 03 **INTRO**

p. 05 **UTILIZA MÁQUINAS
CON CALDERAS AISLADAS**

p. 06 **PRESTA ATENCIÓN A LA
ESTABILIDAD TÉRMICA**

p. 07 **UTILIZA UN SISTEMA DE GESTIÓN
AVANZADA DE LA CALDERA (ABM)**

p. 08 **ESTABLECE EL HORARIO
DE ACTIVIDAD CORRECTO**

p. 10 **DESCONECTA EL GRUPO INACTIVO**

p. 12 **OPTIMIZA EL
AGUA CALIENTE**

p. 14 **ACLARA SIN DESPERDICIAR**

p. 16 **ACTIVA EL ECO MODE**

p. 18 **UTILIZA LANZAS AUTOMÁTICAS**

p. 20 **PLANTÉATE LA POSIBILIDAD DE
INCLUIR UN CALIENTATAZAS AJUSTABL**

p. 22 **ELIGE MÁQUINAS DE IOT**

p. 24 **BUENAS PRÁCTICAS**



AHORRA ENERGÍA FÁCILMENTE GRACIAS A LA TECNOLOGÍA Y A LAS BUENAS PRÁCTICAS

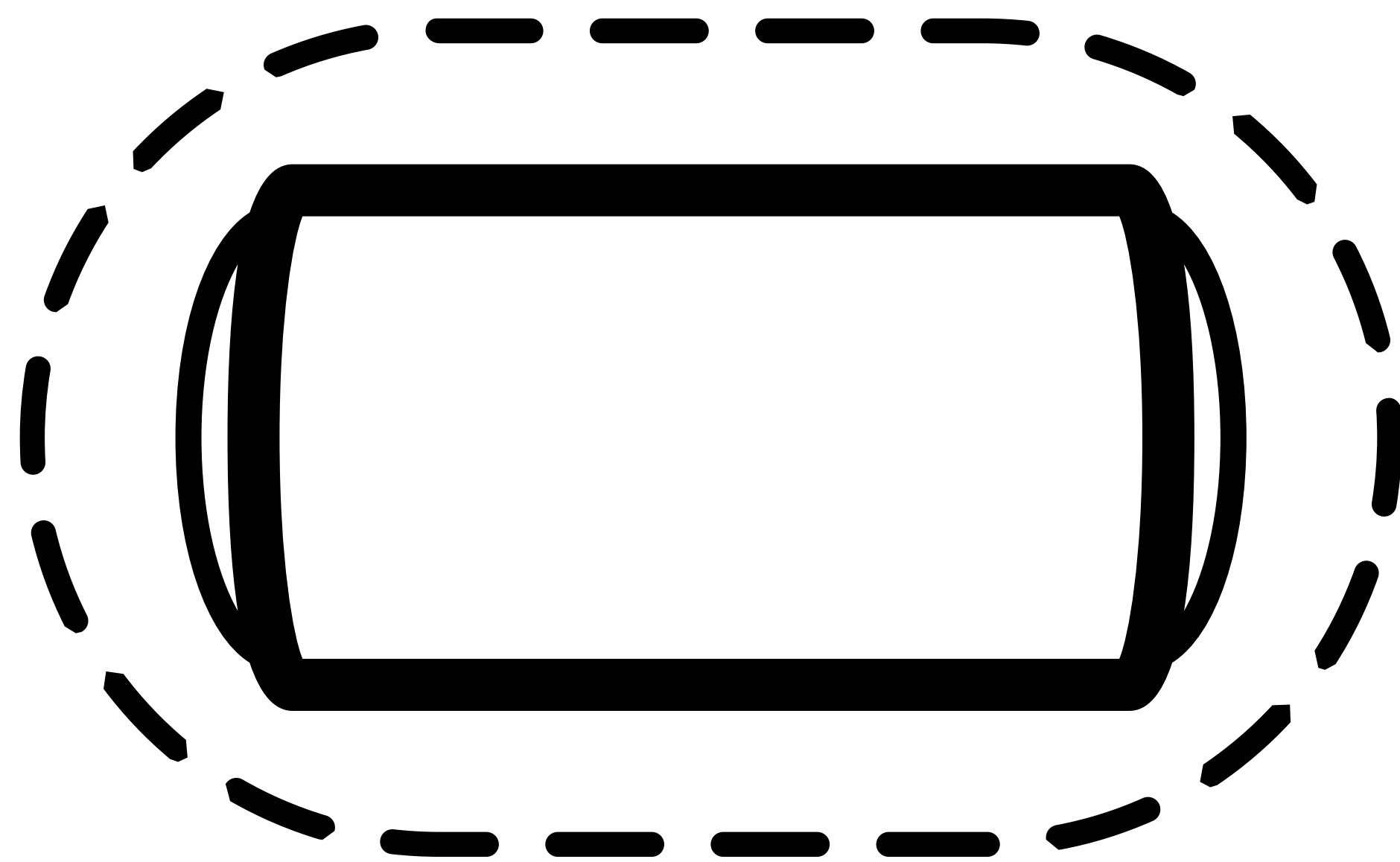
En los últimos años, el inesperado aumento de los costes de la energía y del gas, aunque también —y, sobre todo— la creciente preocupación por el medioambiente, han llevado a profesionales y empresas a replantearse su consumo energético y, por tanto, también la forma en que seleccionan y utilizan las tecnologías disponibles.

Por este motivo, Rancilio Group, que siempre ha apostado por el desarrollo de productos punteros y tecnologías patentadas orientados a la sostenibilidad, ha elaborado una breve lista de consejos y buenas prácticas para ayudar a los baristas a reducir su consumo diario y mejorar la eficiencia energética de sus negocios.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1

UTILIZA MÁQUINAS CON CALDERAS AISLADAS



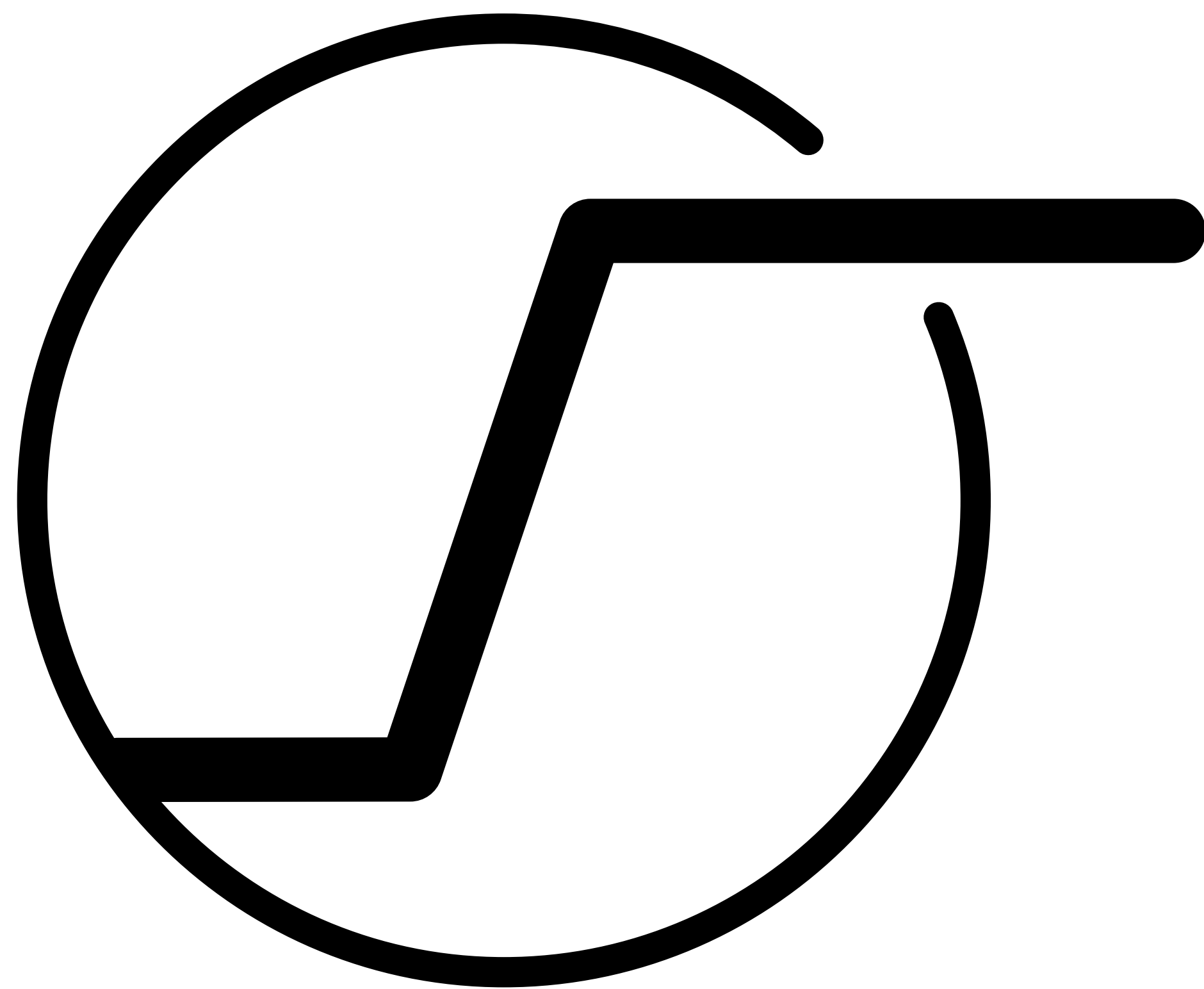
Es importante utilizar máquinas de café con calderas aisladas. De hecho, el aislamiento térmico que hay alrededor de la caldera ahorra energía, ya que previene pérdidas de calor inintencionadas. En las máquinas Rancilio que disponen de esta tecnología, el aislamiento está garantizado gracias a un revestimiento a base de un compuesto heterocíclico especialmente adecuado para el aislamiento y la protección. Este es el caso de Rancilio Classe 20, con caldera de vapor aislada, gestión inteligente de la energía y modo de bajo consumo, y de Rancilio Specialty RS1, que dispone de caldera aislada con intercambio de agua programable y Eco Mode.

El sistema Steady Brew está disponible en:

RS1, Invicta, Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, Classe 9 S, Classe 9 RE, Classe 7 USB, Classe 7 S , Classe 5 Eco USB, Classe 5 Eco S

2

PRESTA ATENCIÓN A LA ESTABILIDAD TÉRMICA



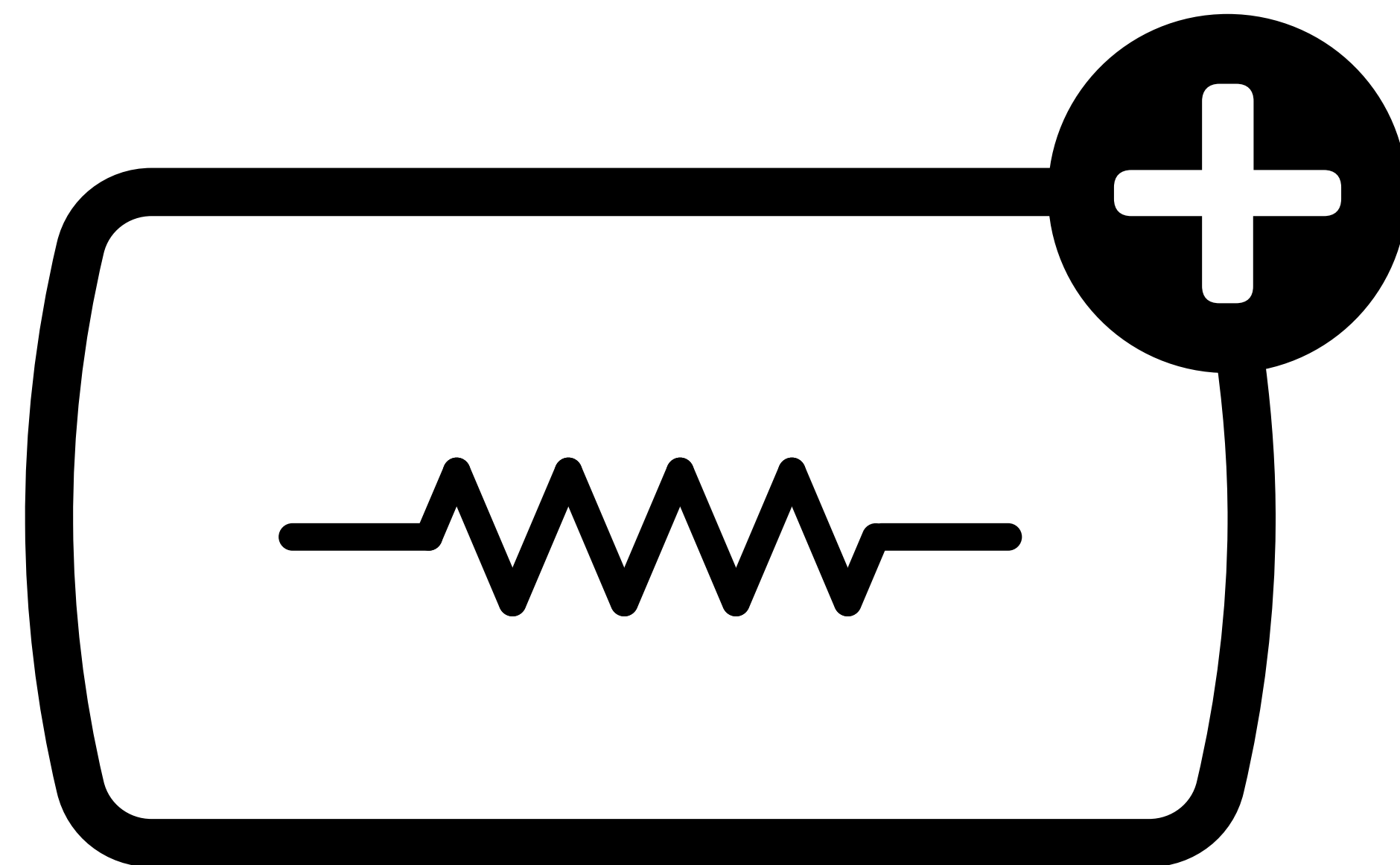
Durante la jornada, las cargas de trabajo de alta intensidad que se alternan con periodos de descanso o de actividad reducida pueden afectar en gran medida al rendimiento de una máquina de café. El restablecimiento de la temperatura óptima de la caldera tras un periodo de inactividad implica un gasto repentino y elevado de energía. Para evitar este problema, las cafeteras Rancilio de caldera única (desde la gama más alta hasta las nuevas Classe 7 y Classe 5) incorporan el sistema Steady Brew. Esta solución patentada por Rancilio Group garantiza una elevada estabilidad térmica tanto durante los picos de trabajo como en los momentos de producción de baja intensidad. Además, minimiza el gasto de energía y permite regular diferentes temperaturas del café mientras se mantiene la caldera a 1 bar, sin limitar el rendimiento del vapor.

El sistema Steady Brew está disponible en:

Classe 11 USB, Classe 20, Classe 9 USB, Classe 9 S, Classe 7 USB, Classe 7 S, Classe 5 USB, Classe 5 S, Classe 5 Eco USB, Classe 5 Eco S, Invicta

3

UTILIZA UN SISTEMA DE GESTIÓN AVANZADA DE LA CALDERA (ABM)



Las máquinas de alta gama de Rancilio, como la Classe 11 y la Classe 20, utilizan ABM, un sistema desarrollado para mejorar el rendimiento de la máquina en condiciones de uso intensivo y para garantizar una estabilidad térmica constante.

Durante la erogación del espresso y la dispensación de agua y vapor, el ABM activa la resistencia calefactora para anticipar cualquier caída de presión por debajo del límite preestablecido y garantizar un calentamiento estable durante la extracción de café.

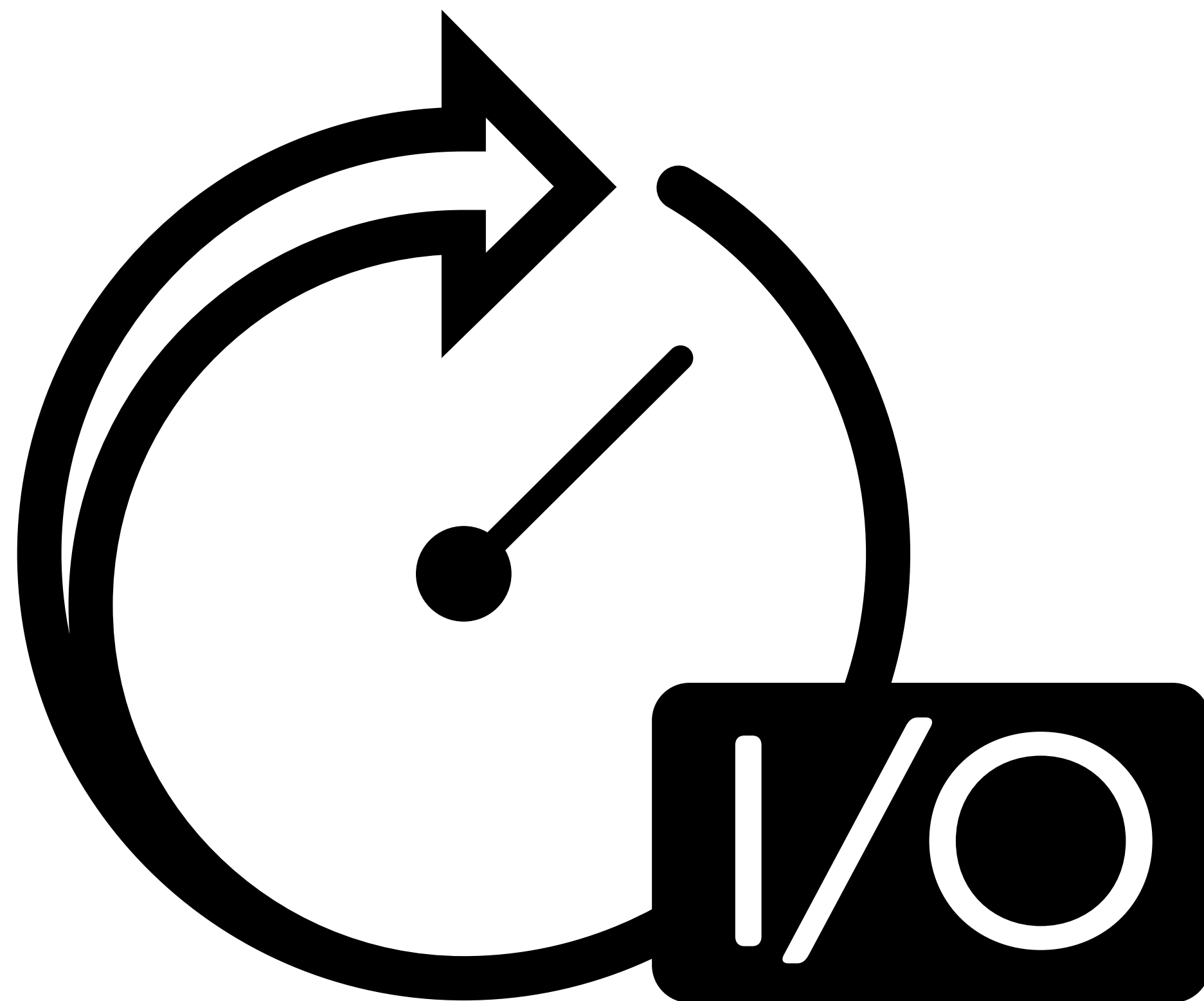
El ABM controla la potencia que consume la máquina y también evita que esta se vea sometida a las repentinas y elevadas demandas de energía necesarias para restablecer la temperatura óptima.

Esta tecnología está disponible en:

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, RS1, Invicta

4

ESTABLECE EL HORARIO DE ACTIVIDAD CORRECTO



La posibilidad de programar la hora a la que la máquina se enciende y se apaga automáticamente es una cuestión que merece un análisis más detallado. Todo depende de cuántas horas esté apagada la máquina; tanto que, en algunos casos, esta función puede incluso aumentar el consumo en lugar de reducirlo.

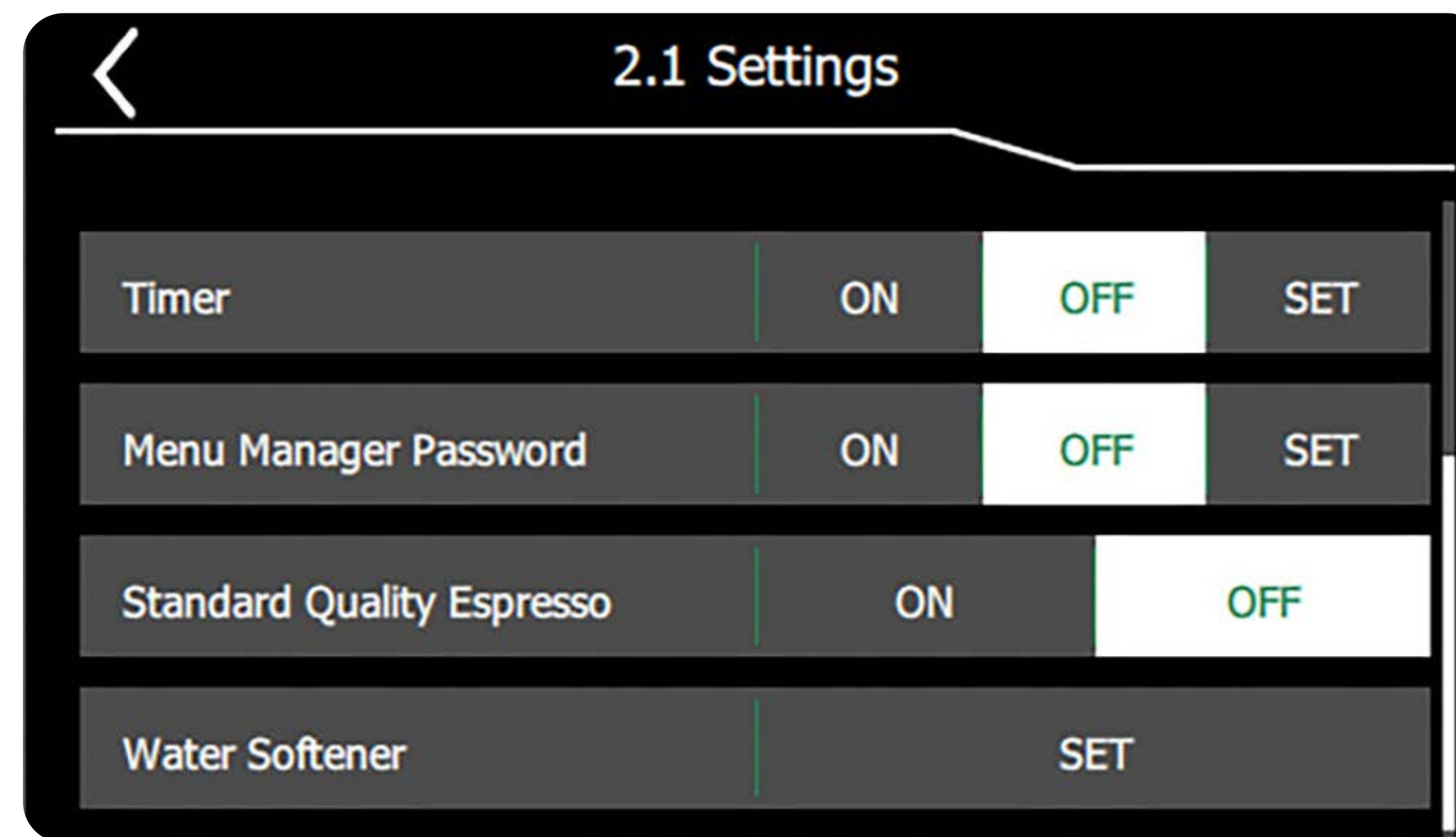
Dotar a un establecimiento de una máquina de café cuyo tiempo de funcionamiento pueda ajustarse garantiza un ahorro neto para cualquier local con un tiempo de inactividad de tan solo cuatro horas, es decir, la gran mayoría de los establecimientos que ofrecen café. Con Rancilio Classe 11 y Classe 20, se puede programar la hora de encendido y apagado automático de la máquina, mientras que con Classe 9 y Classe 7, el barista puede programar la hora de encendido de la máquina y las horas de funcionamiento para cada día de la semana.

Esta tecnología está disponible en:

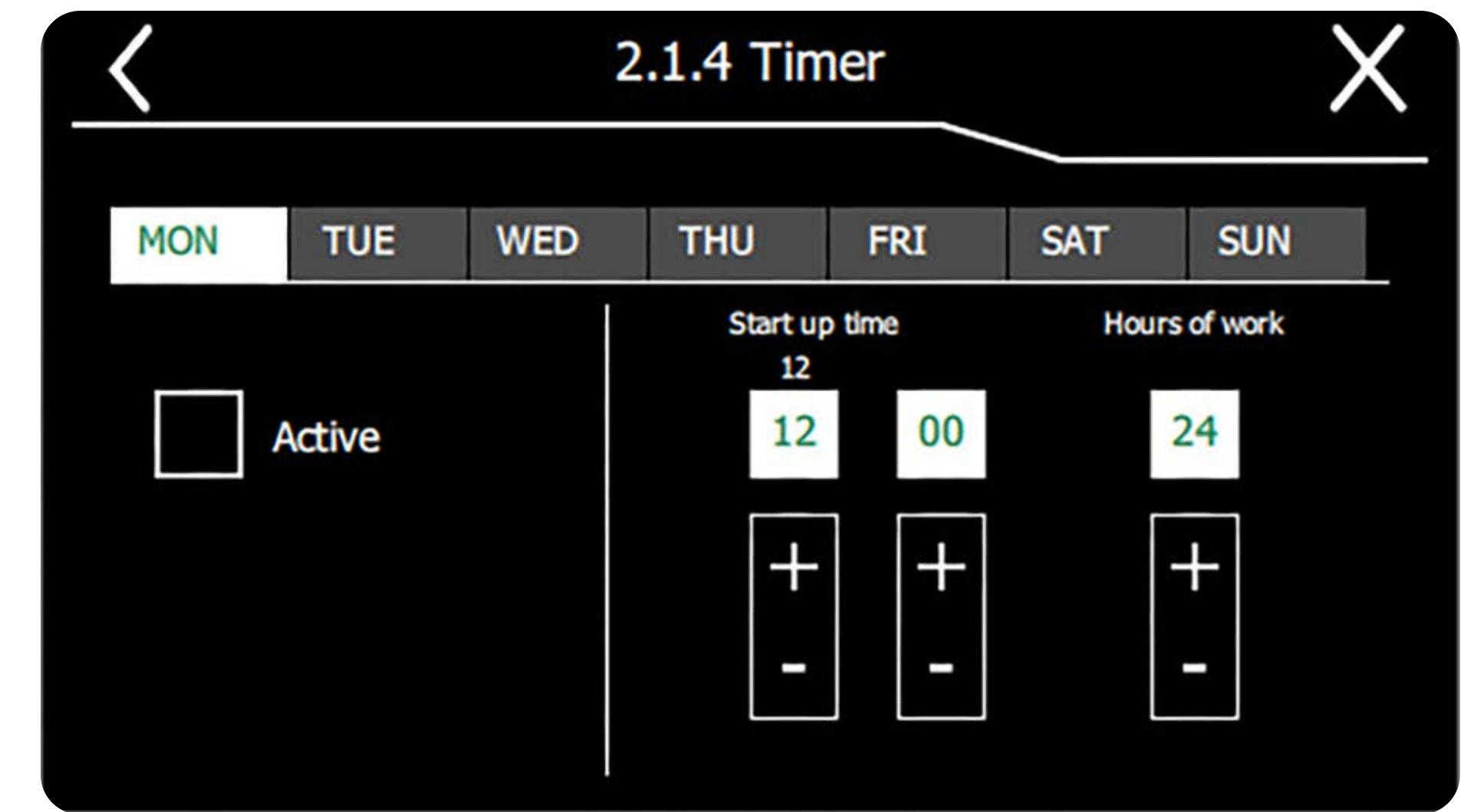
Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, Classe 7 USB, RS1, Invicta

.4

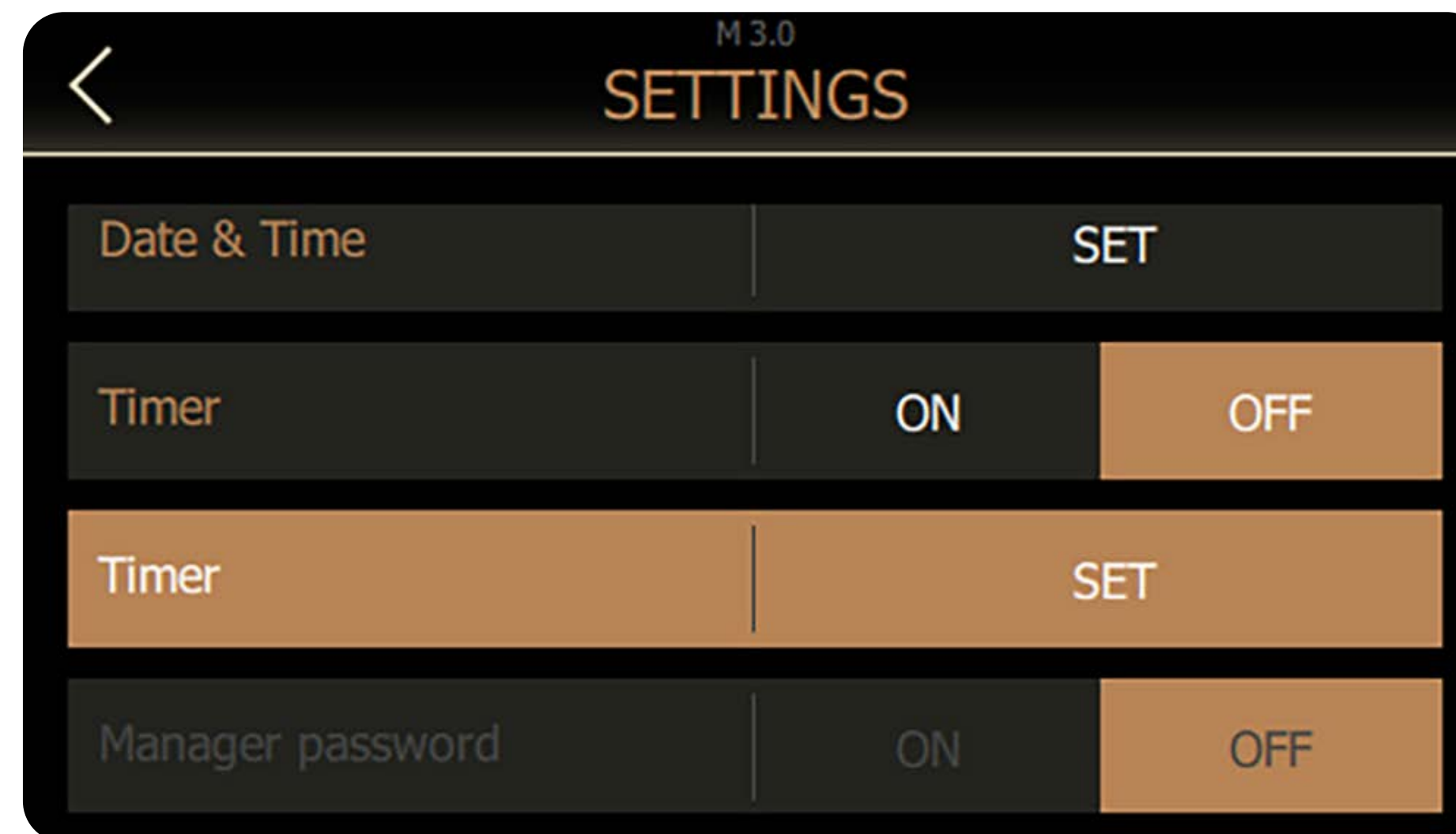
ESTABLECE EL HORARIO DE ACTIVIDAD CORRECTO



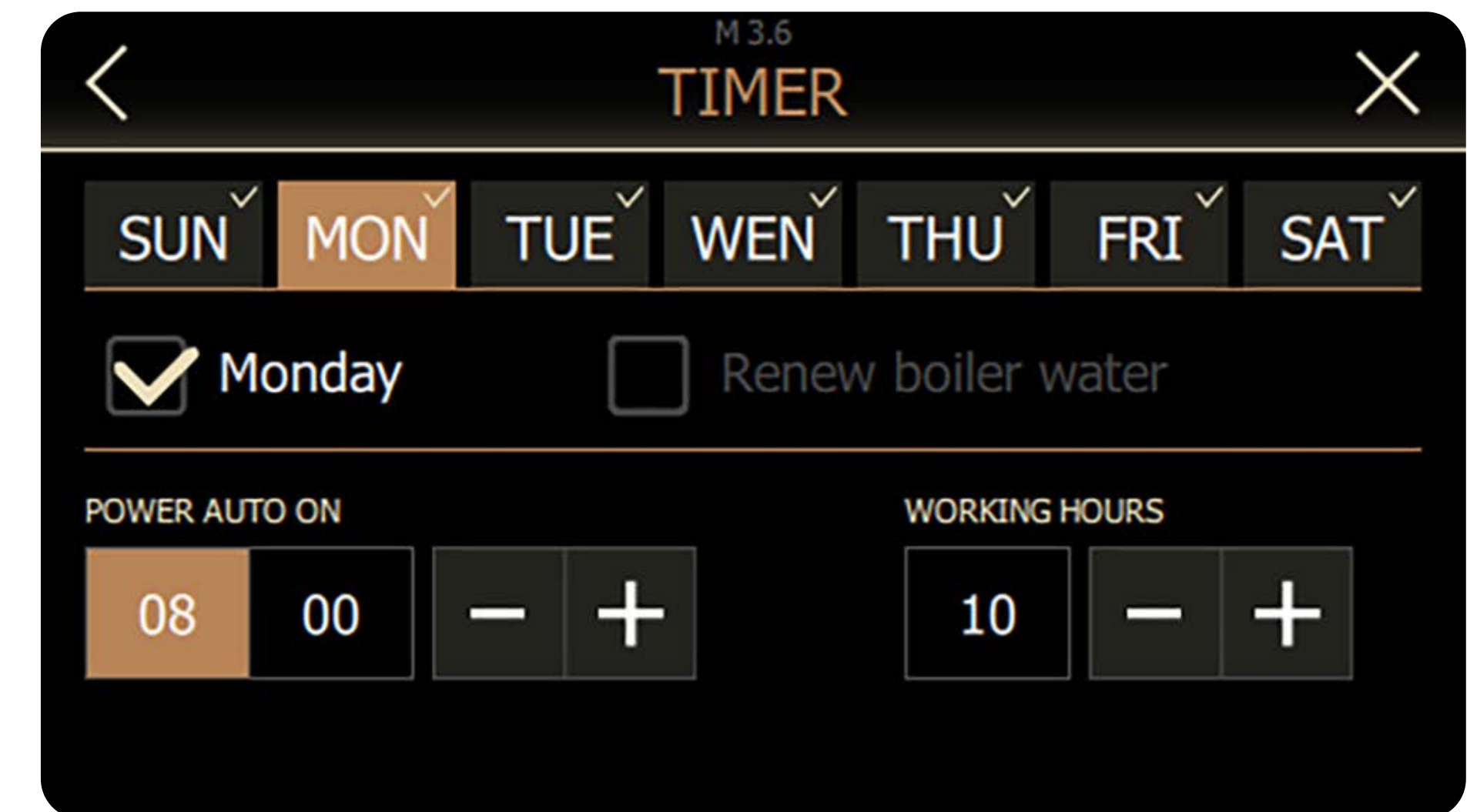
Rancilio-Timer-On-Off



Rancilio-Timer-On-Off-Menu



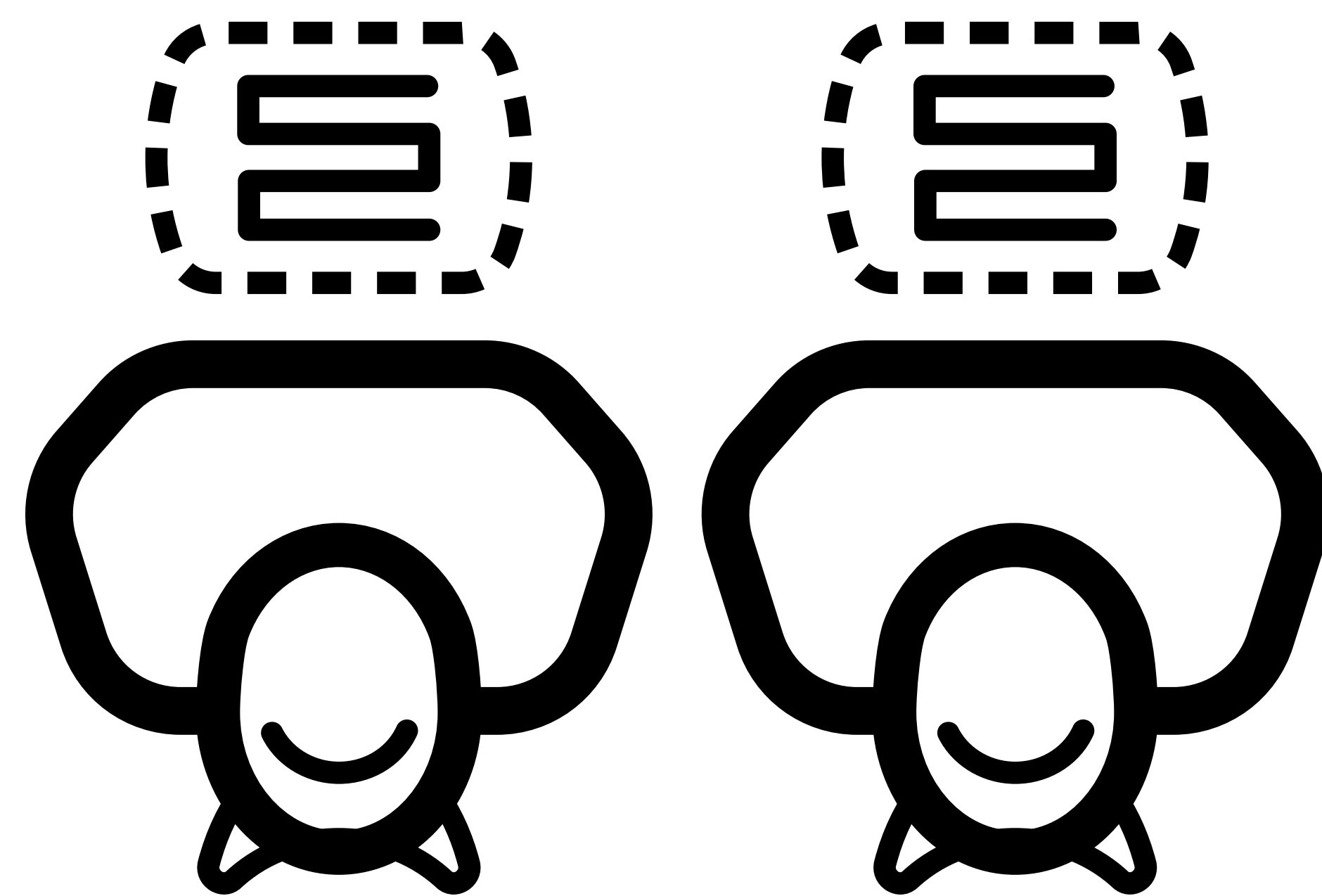
Spacialty-Timer-On-Off



Spacialty-Timer-On-Off-Menu

.5

DESCONECTA EL GRUPO INACTIVO



Las recomendaciones más habituales, como apagar el calentatazas, repercuten mucho menos en el ahorro de energía que el uso correcto de las tecnologías ecológicas por parte del barista. Un buen consejo es desconectar uno o varios grupos de erogación para evitar malgastar agua caliente y utilizar solo la necesaria en función del momento concreto del día.

Sin embargo, la característica que distingue a las máquinas de café de caldera múltiple de Rancilio, como Rancilio Classe 11 Xcelsius, Rancilio Classe 20 ASB y Rancilio Specialty RS1, es el consumo total. Con el mismo número de grupos, estas máquinas de café de caldera múltiple consumen lo mismo que las de caldera única, al tiempo que ofrecen más tecnología, incluso para reducir el consumo, y una gran calidad uniforme en taza.

Esta tecnología está disponible en:

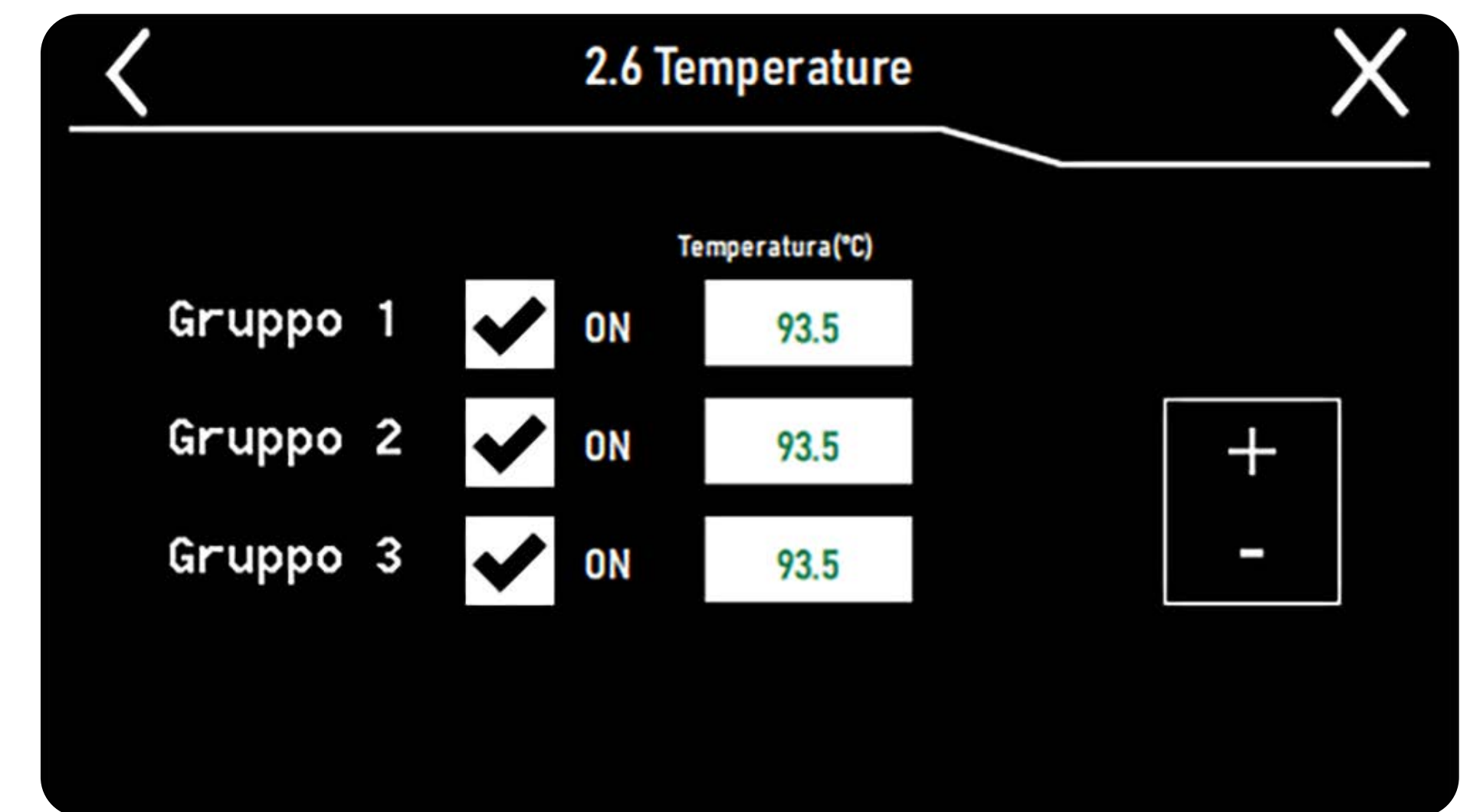
Classe 11 USB Xcel, Classe 20 ASB, RS1

.5

DESCONECTA EL GRUPO INACTIVO

Esta tecnología está disponible en:

Classe 11 USB Xcel, Classe 20 ASB, RS1



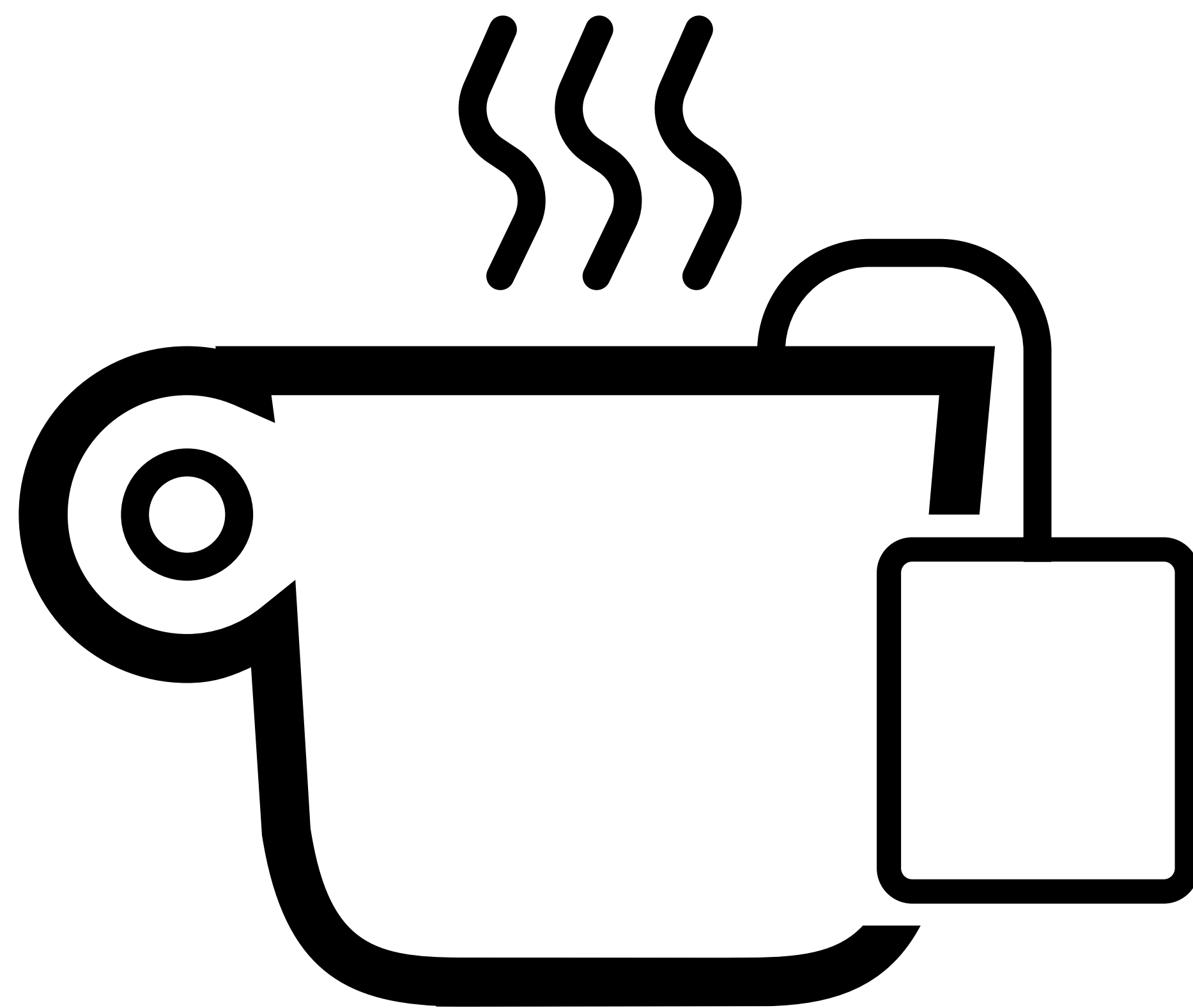
Rancilio-Group-Off



RS1-Switch-Group

.6

OPTIMIZA EL AGUA CALIENTE



Los economizadores de agua, incluso en las máquinas de gama baja o media, permiten ajustar la temperatura correcta del agua al combinar agua fría y caliente para evitar que solo se extraiga agua caliente de la caldera, lo que consume mucha energía. A excepción de la Clase 5, todas las máquinas Rancilio pueden equiparse con un economizador para reducir el consumo de electricidad y agua. Clase 11, Clase 20, Clase 9 USB, RS1 e Invicta pueden equiparse con la tecnología X-Tea, con la que los baristas pueden programar las dosis de agua y los niveles de temperatura directamente desde la interfaz de usuario.

Para todos los baristas que hayan elegido una máquina de café sin economizador, se recomienda calentar el agua para el té con la lanza de vapor. Así se evita extraer agua caliente de la caldera, lo que consumiría una cantidad adicional de energía para restablecer los niveles y la temperatura.

El economizador está disponible en:
Clase 7 USB, Clase 7 S

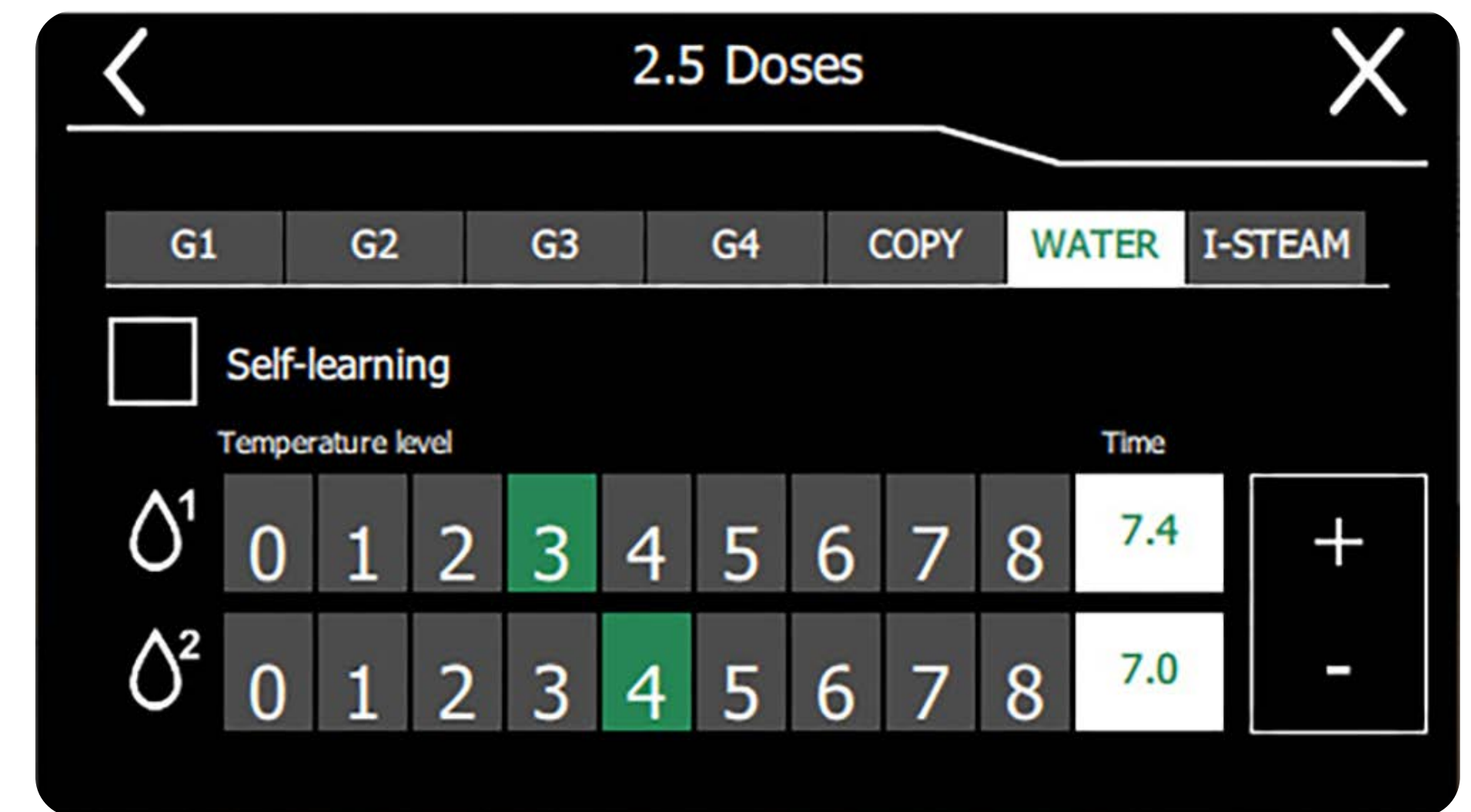
X-Tea está disponible en:
Clase 11 USB Xcelsius, Clase 11 USB, Clase 20 ASB,
Clase 20 SB, Clase 9 USB, RS1, Invicta

.6

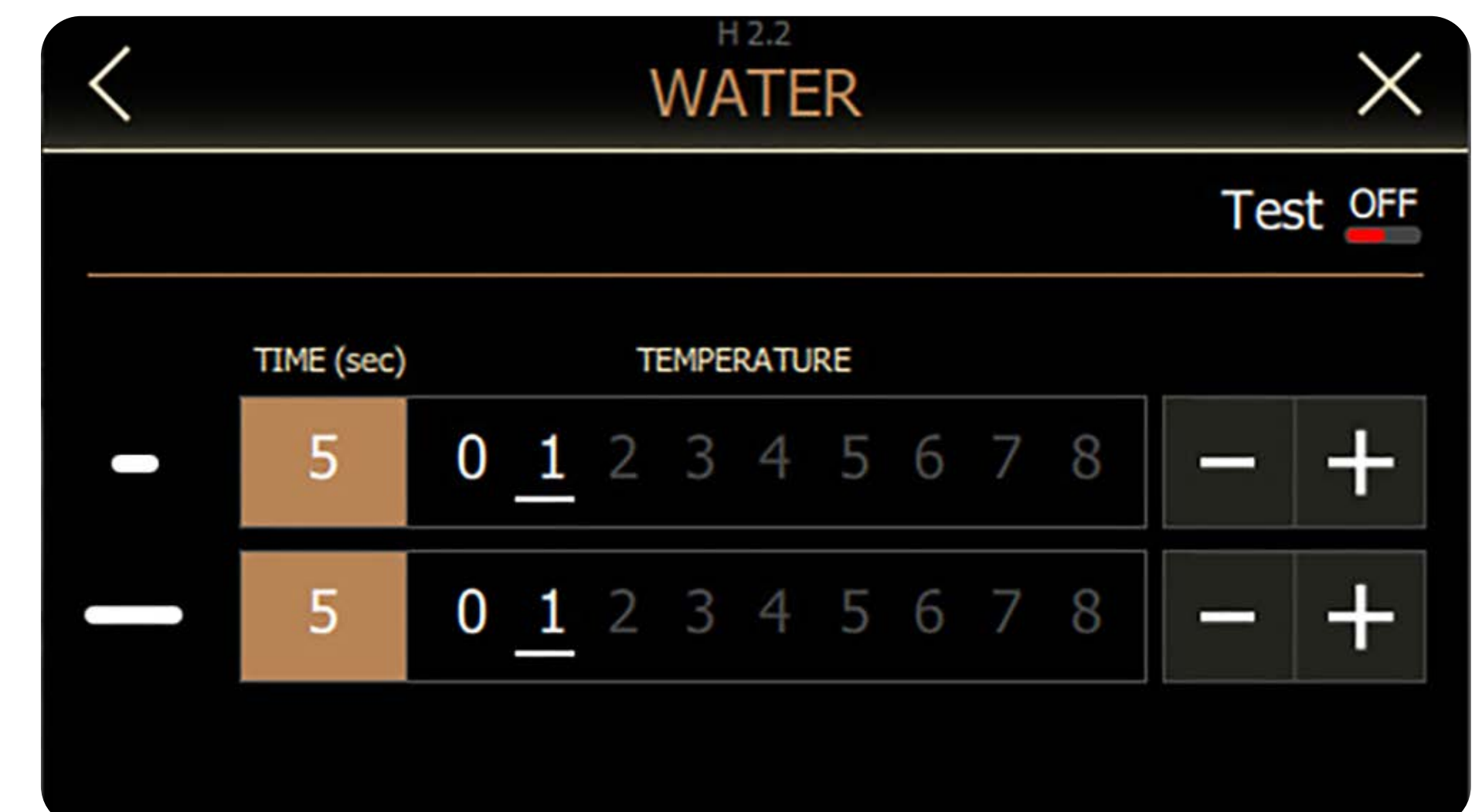
OPTIMIZA EL AGUA CALIENTE

El economizador está disponible en:
Classe 7 USB, Classe 7 S

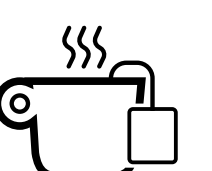
X-Tea está disponible en:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, Classe 20 ASB,
Classe 20 SB, Classe 9 USB, RS1, Invicta



C20 - X - Tea



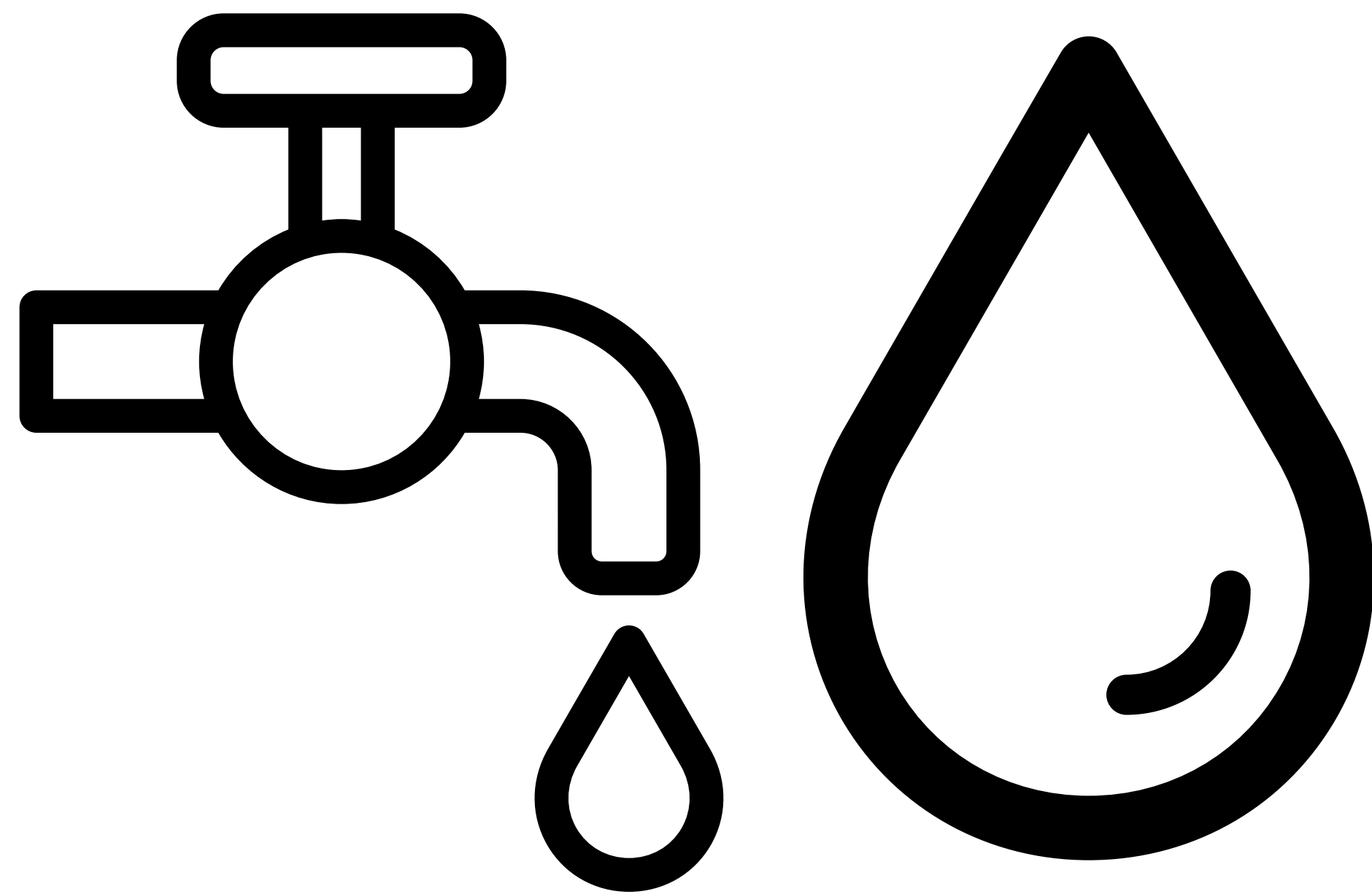
RS1 - X - Tea



.7

ACLARA SIN DESPERDICIA

En las máquinas de gama alta de Rancilio, como la Classe 20, se pueden ajustar la dosis y la duración de la descarga. Esta es otra función que, si se ajusta a 2 o 3 segundos, evita que se desperdicie agua caliente y, por tanto, electricidad. También hay que prestar atención al lavavasos, y lavar solo cuando la cesta esté llena, así como asegurarse de cerrar la puerta para mantener el agua a la temperatura adecuada y no tener que recalentarla para el siguiente ciclo.

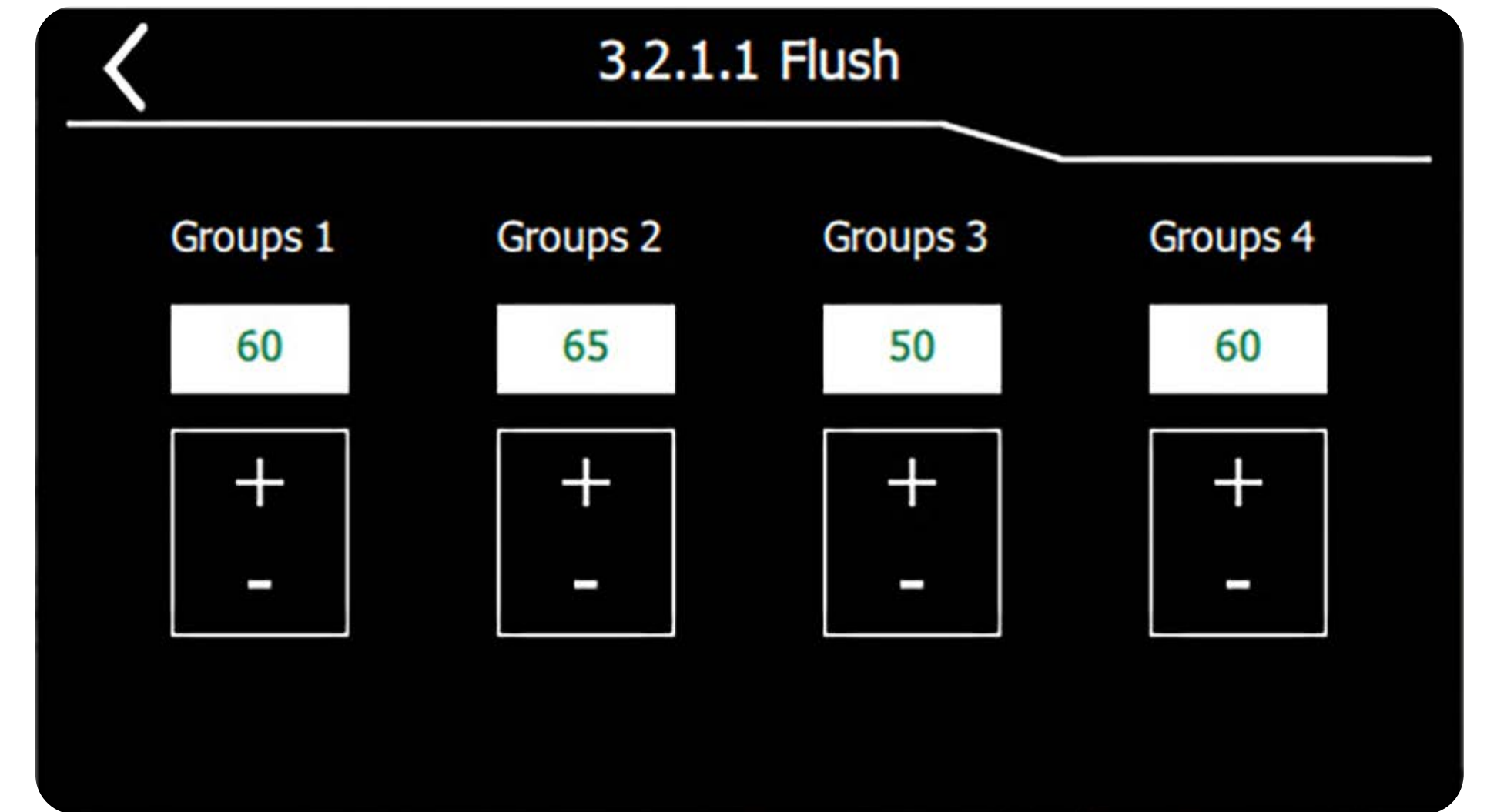


Esta tecnología está disponible en:

Invicta, RS1, Classe 20

.7

ACLARA SIN DESPERDICIA



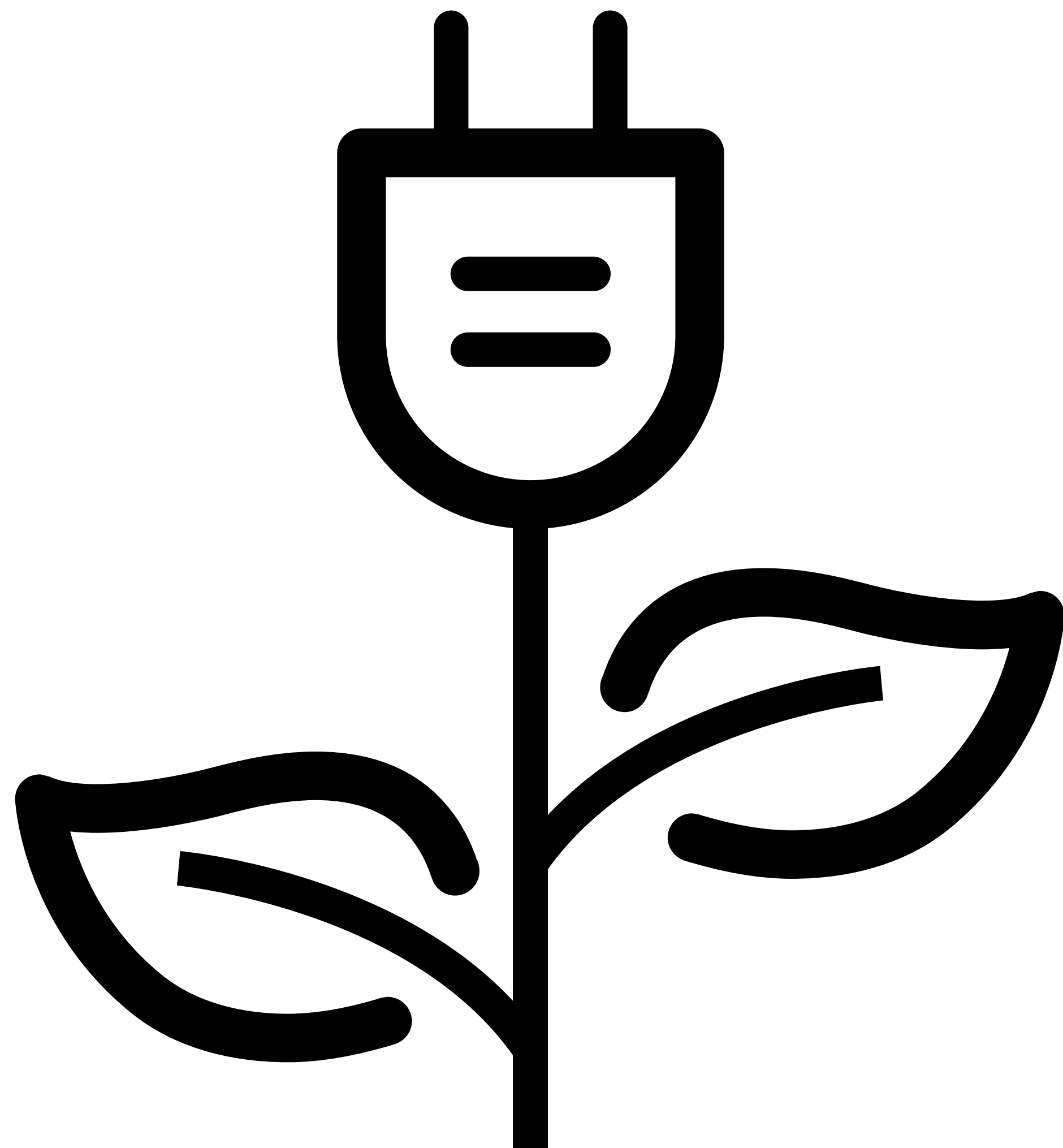
Rancilio Flush

Esta tecnología está disponible en:

Invicta, RS1, Classe 20

8

ACTIVA EL ECO MODE



Nuestras máquinas de café con Eco Mode, como Rancilio Classe 11 y Rancilio Specialty RS1, permiten una gestión ideal y dinámica del agua gracias a la optimización de la proporción de agua y vapor en la caldera para obtener el máximo ahorro de energía.

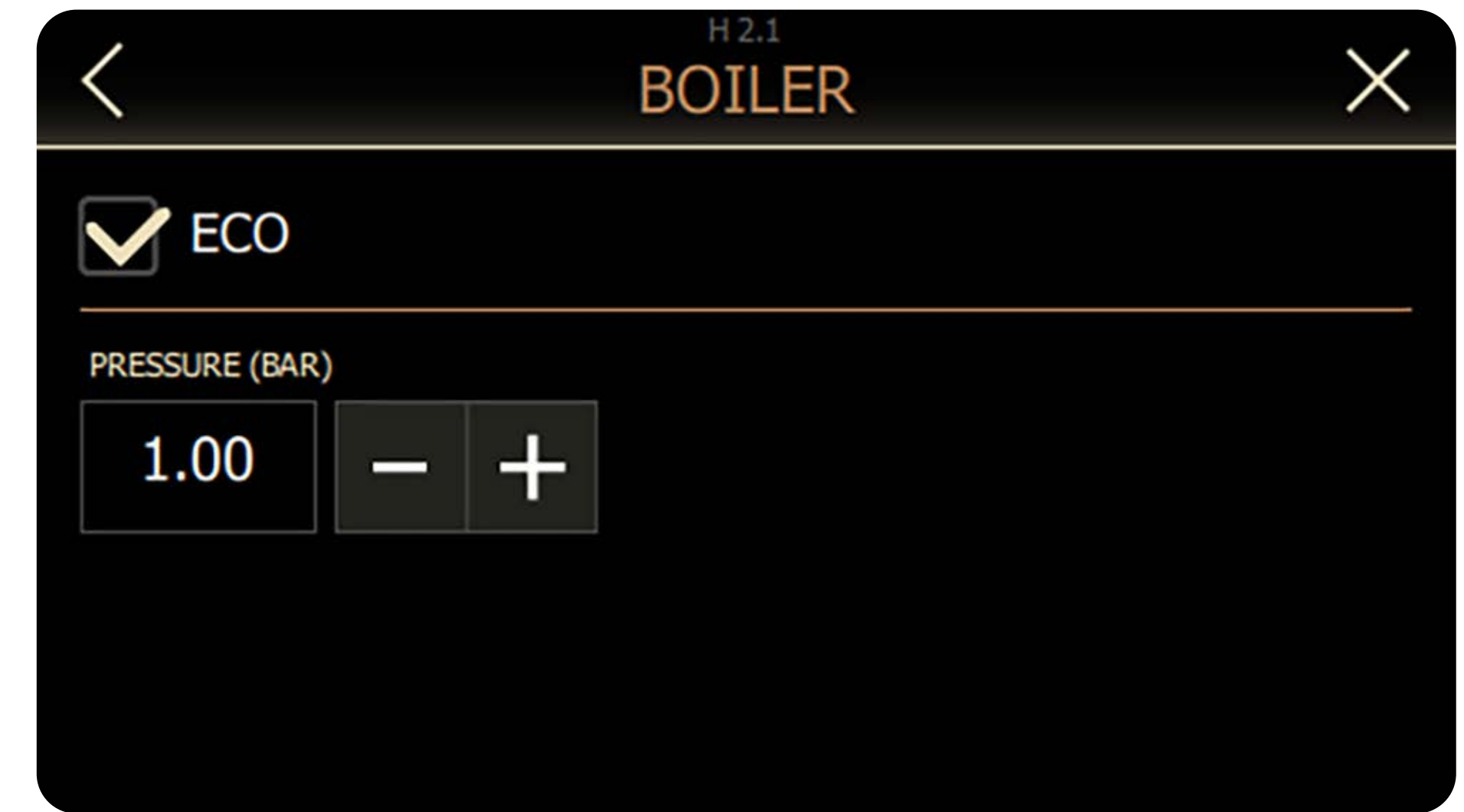
De hecho, en los momentos de menor utilización, se limita la cantidad de agua que hay en la caldera, con lo que aumenta la cantidad utilizada para el vapor. Al trabajar con menos agua en la caldera, se consume menos energía para calentarla a la temperatura deseada. Al mismo tiempo, con más vapor y menos humedad en la caldera, también mejora el rendimiento de las lanzas de vapor.

El Eco Mode está disponible en:

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, RS1

.8

ACTIVA EL ECO MODE



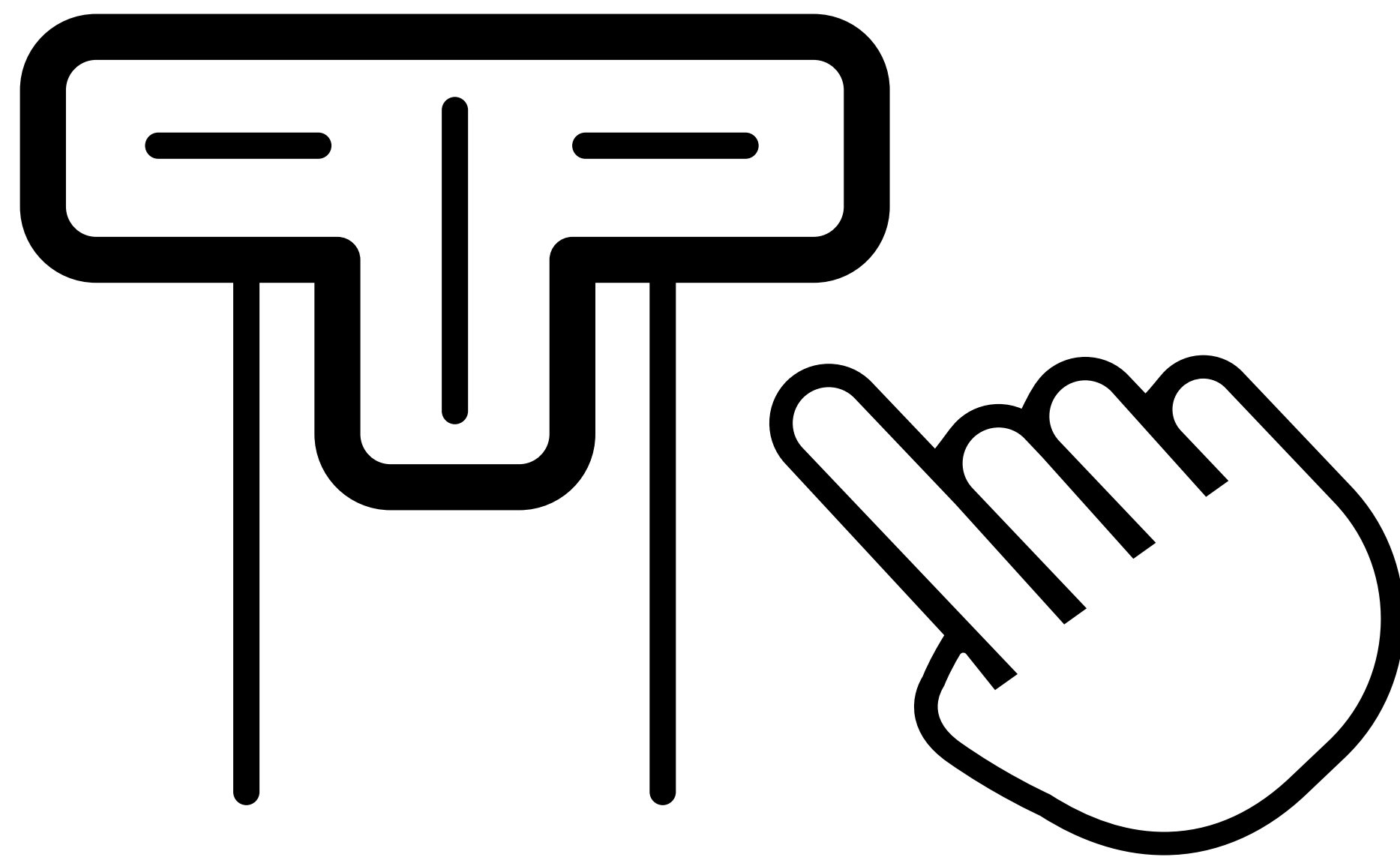
RS1 - Eco - Mode

El Eco Mode está disponible en:

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, RS1

9

UTILIZA LANZAS AUTOMÁTICAS



Conseguir una calidad óptima de la leche no es tarea fácil. Por eso, las lanzas de vapor automáticas están diseñadas para optimizar el consumo y homogeneizar la textura y la temperatura de la leche espumada.

La lanza de vapor automática iSteam patentada por Rancilio Group dispone de dos botones que pueden programarse con las funciones «Cappuccino», para calentar y espumar la leche, y «Latte», para calentar únicamente. Puede instalarse en las Classe 11, Classe 20 y Classe 7. iSteam también está disponible en las máquinas de café completamente automáticas Egro One y Next. Para no desperdiciar, también es importante utilizar jarras de leche proporcionales a la cantidad de leche necesaria, evitar el sobrecalentamiento de la leche y asegurarse de limpiar rápidamente la lanza de vapor después de cada uso.

Esta tecnología está disponible en:

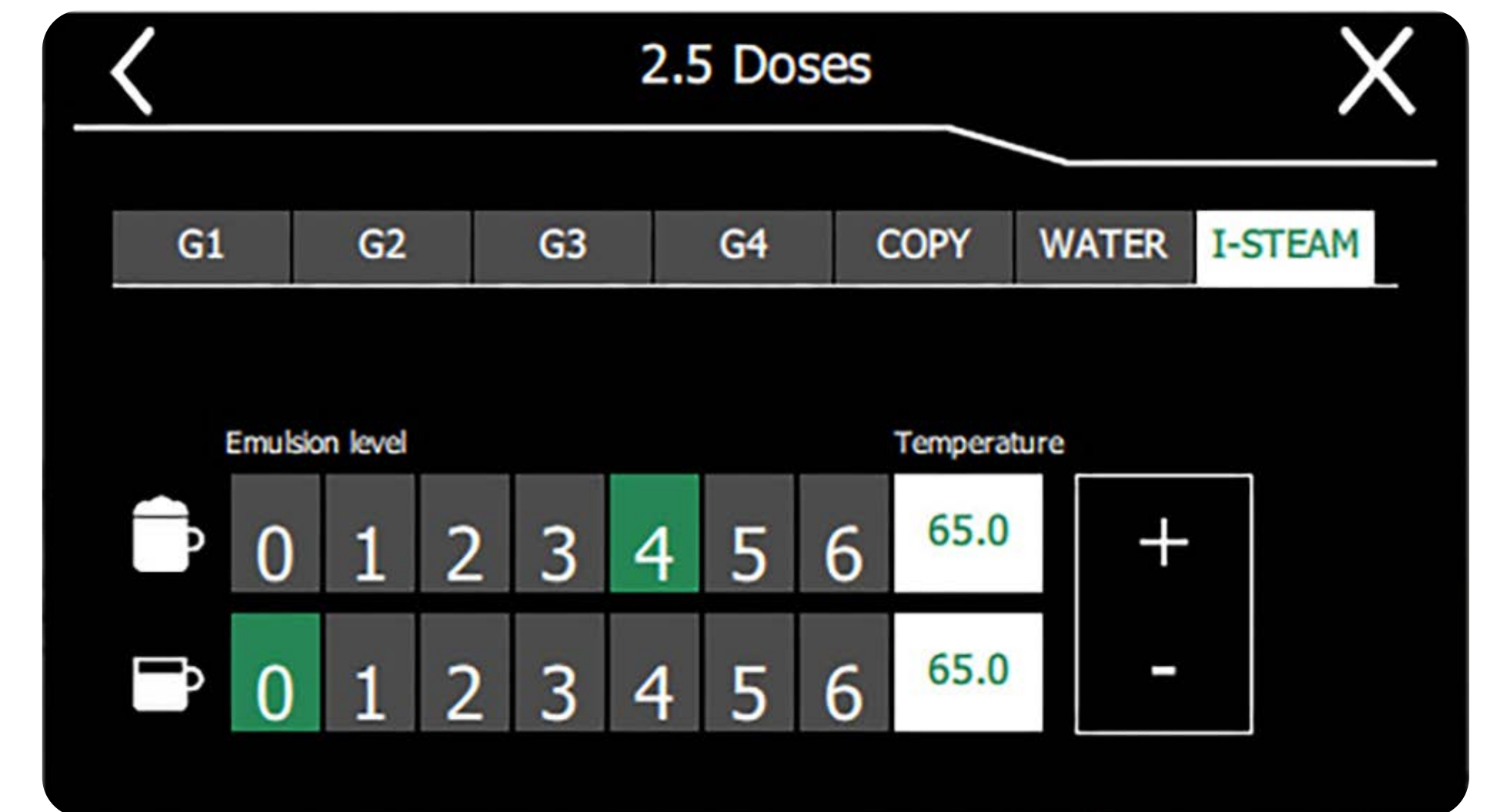
Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, Classe 7 USB, Classe 7 S, Classe 5 USB, Classe 5S, Classe 5 Eco USB, Classe 5 Eco S, Next, Next X2, One, Two

.9

UTILIZA LANZAS AUTOMÁTICAS

Esta tecnología está disponible en:

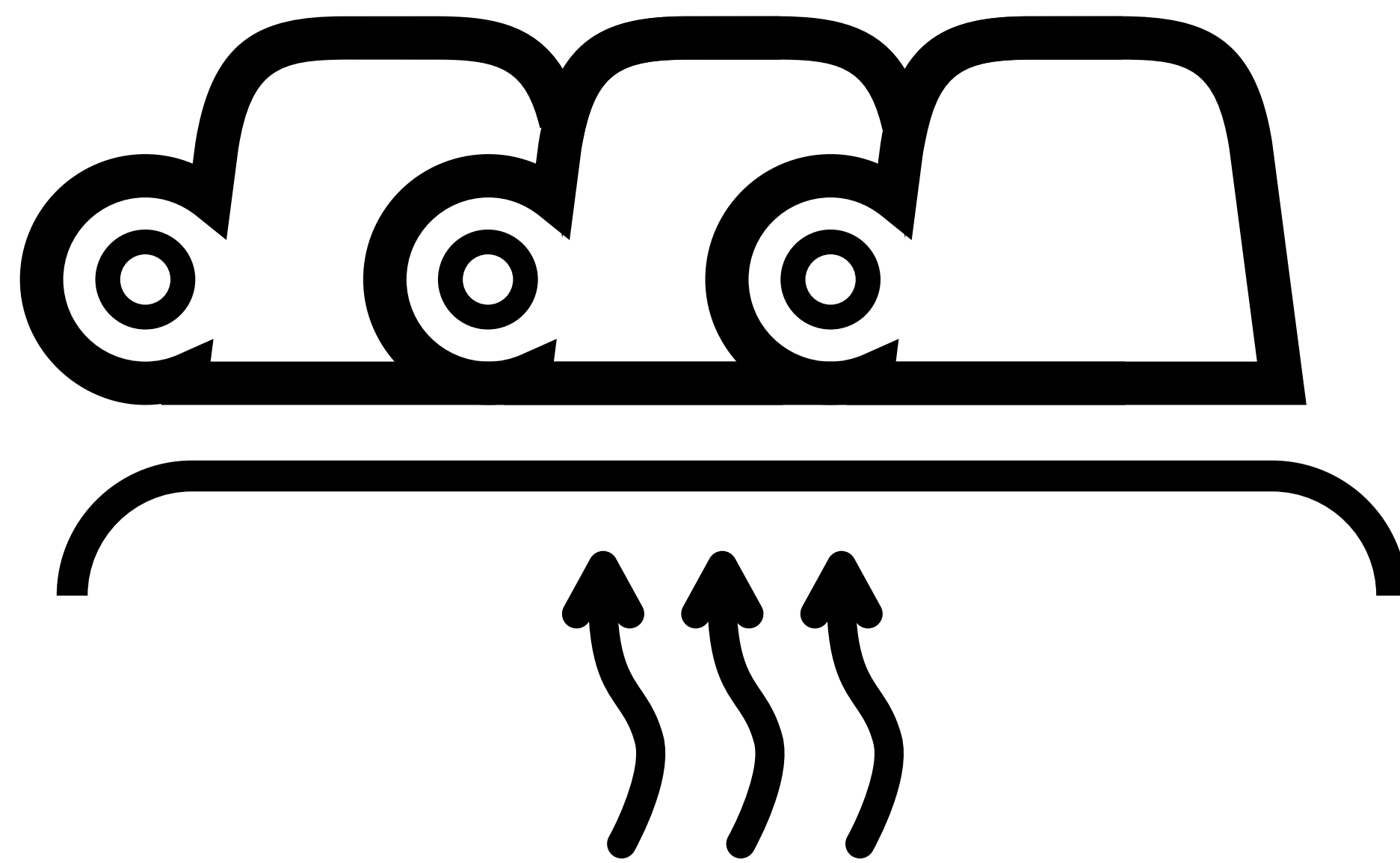
Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB,
Classe 9 USB, Classe 7 USB, Classe 7 S, Classe 5 USB,
Classe 5S, Next, Next X2, One, Two



Rancilio ISteam

.10

PLANTÉATE LA POSIBILIDAD DE INCLUIR UN CALIENTATAZAS AJUSTABLE



Es aconsejable apagar el calentatazas cuando no se utiliza, siempre que se tomen también otras medidas de precaución. Los calentatazas con temperatura regulable evitan que la resistencia calefactora esté siempre encendida a la máxima potencia, consumiendo así energía cuando no es necesario.

Los calentatazas de Rancilio Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 e Invicta permiten programar la hora de encendido y regular la temperatura desde la interfaz de usuario, lo que constituye una gran ventaja para los baristas más concienciados con el gasto energético.

Los calentatazas ajustables están disponibles en:

Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 and Invicta

.10

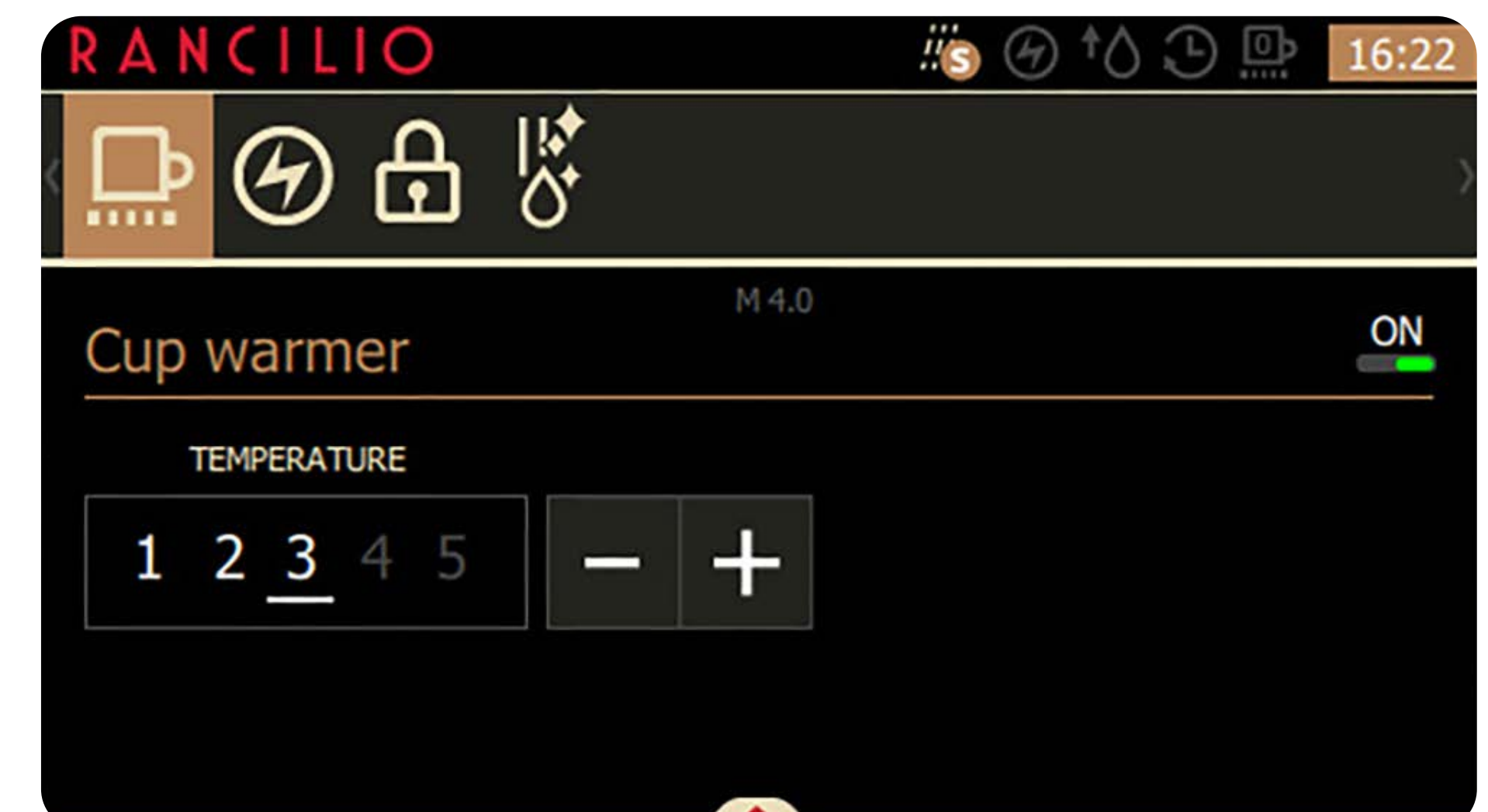
PLANTÉATE LA POSIBILIDAD DE INCLUIR UN CALIENTATAZAS AJUSTABLE

Los calentatazas ajustables están disponibles en:

Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 and Invicta



Rancilio-Cup-Warmer



Specialty-Cup-Warmer

.11

ELIGE MÁQUINAS DE IOT



Las máquinas de café tradicionales, como Clase 11 y Clase 20, o las completamente automáticas, como Next, One y Zero+, pueden equiparse con el sistema Connect. Connect es una potente solución de IoT desarrollada por Rancilio Group. En cuanto al ahorro de costes, se traduce en una gran disminución de las intervenciones in situ, ya que las actividades de una zona se pueden programar con antelación, optimizando las rutas de servicio, favoreciendo las soluciones remotas y, en consecuencia, reduciendo los costes.

Además, el cuidado de las máquinas mediante un programa de gestión del mantenimiento predictivo, ya sea para una máquina de café individual o para todo un conjunto de máquinas, puede contribuir enormemente a ampliar el ciclo de vida de los productos.

Esta tecnología está disponible en:

RS1, Invicta, Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, Classe 7 USB, Classe 7 S, Classe 5 USB, Classe 5 Eco USB, Next, Next X2, One, Two, Zero+, Touch Coffee

BUENAS PRÁCTICAS

.1) ELIGE EL ASISTENTE IDEAL

Hay que tener en cuenta que el ahorro real ya viene determinado por la elección de la máquina de café. La identificación del tamaño, las especificaciones técnicas y los accesorios en función de las necesidades del negocio pueden contribuir considerablemente al gasto global de un establecimiento. Un error común es la adquisición de máquinas más grandes que el consumo real del establecimiento. Aquellos que eligen las máquinas de café Rancilio disponen de una amplia gama de productos y soluciones para ayudar a los baristas a minimizar el gasto en función de sus necesidades y consumo diario, sin renunciar en ningún momento al rendimiento.

.4) CUIDA TU MÁQUINA

No debe subestimarse el mantenimiento correcto y constante del equipo en términos de ahorro de energía. La limpieza y el mantenimiento periódicos de la máquina y los accesorios pueden mejorar significativamente su rendimiento, lo que optimiza la energía, evita averías y alarga la vida útil del producto.

Por lo tanto, es importante seguir las instrucciones del fabricante, llevar a cabo revisiones periódicas y actuar rápidamente para evitar la retirada prematura del producto.

.2) PROTEGE LA CALIDAD DEL AGUA

Conviene tener en cuenta la calidad del agua utilizada para la máquina de café. El uso de sistemas de filtrado profesionales es una opción decisiva para garantizar un rendimiento eficaz de la máquina, tanto en términos económicos como medioambientales. A largo plazo, prestar especial atención a la dureza del agua en tu establecimiento puede contribuir a prolongar la vida útil del producto al evitar averías y fallos de funcionamiento no deseados. Además, esto puede permitir a tu establecimiento suministrar agua filtrada en lugar de agua embotellada, lo que fomenta no solo el ahorro, sino también la protección del medioambiente.

.5) PIENSA EN EL CAFÉ COMO RECURSO

El uso de molinillos de café profesionales bajo demanda, como el Rancilio Kryo Evo 65, puede ser una excelente forma de reducir los residuos y el consumo. Asimismo, es importante recordar que los posos de café son un excelente fertilizante natural. Contienen nutrientes esenciales para el crecimiento de las plantas, como nitrógeno, fósforo, potasio y magnesio.

El uso de un depósito específico para los posos de café puede facilitar la aplicación de un enfoque de economía circular a la gestión de residuos. De hecho, Rancilio Group utiliza más de 1000 kg de posos de café recuperados de las pruebas de las máquinas como fertilizante natural en el jardín de la empresa.

.3) AHORRA ENERGÍA CON LUCES LED

Las luces LED no solo iluminan a la perfección la zona de trabajo, sino que también suponen un importante ahorro energético en comparación con las lámparas incandescentes convencionales. Por lo general, tienen una vida útil más larga y requieren poco mantenimiento. Las lámparas LED también son más resistentes a los golpes y las averías. Sin embargo, lo que las distingue es la perfecta combinación de un mayor rendimiento y un gasto energético muy bajo, lo que las convierte en una opción idónea en términos de eficiencia energética. Las luces LED blancas para colocar debajo de los grupos de erogación están disponibles para todas las máquinas de café tradicionales Rancilio y Rancilio Specialty, lo que garantiza la funcionalidad y la rentabilidad.

This technology is available on:
RS1, Invicta, Classe 11 USB Xcel,
Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20
SB, Classe 9 USB, Classe 9 S, Classe 9
RE, Classe 7 USB, Classe 7 S,
Classe 5 USB, Classe 5 S,
Classe 5 Eco USB, Classe Eco 5 S

 **RANCILIO** GROUP