

16 CONSEILS

POUR RÉDUIRE
LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

p. 03 **INTRO**

p. 05 **UTILISER DES MACHINES ÉQUIPÉES
DE CHAUDIÈRES ISOLÉES**

p. 06 **FAIRE ATTENTION À
LA STABILITÉ THERMIQUE**

p. 07 **UTILISER LE SYSTÈME ABM POUR LA
GESTION AVANCÉE DE LA CHAUDIÈRE**

p. 08 **ÉTABLIR UN PROGRAMME
D'ACTIVITÉS APPROPRIÉ**

p. 10 **DÉSACTIVER LES GROUPES
INUTILISÉS**

p. 12 **UTILISER L'EAU CHAUDE
DE MANIÈRE OPTIMALE**

p. 14 **RINCER SANS GASPILLER**

p. 16 **ACTIVER L'ECO MODE**

p. 18 **UTILISER DES LANCES
AUTOMATIQUES**

p. 20 **OPTER POUR UN
CHAUFFE-TASSES RÉGLABLE**

p. 22 **CHOISIR DES MACHINES IOT**

p. 24 **MEILLEURES PRATIQUES**



COMMENT ÉCONOMISER FACILEMENT DE L'ÉNERGIE GRÂCE À LA TECHNOLOGIE ET AUX MEILLEURES PRATIQUES

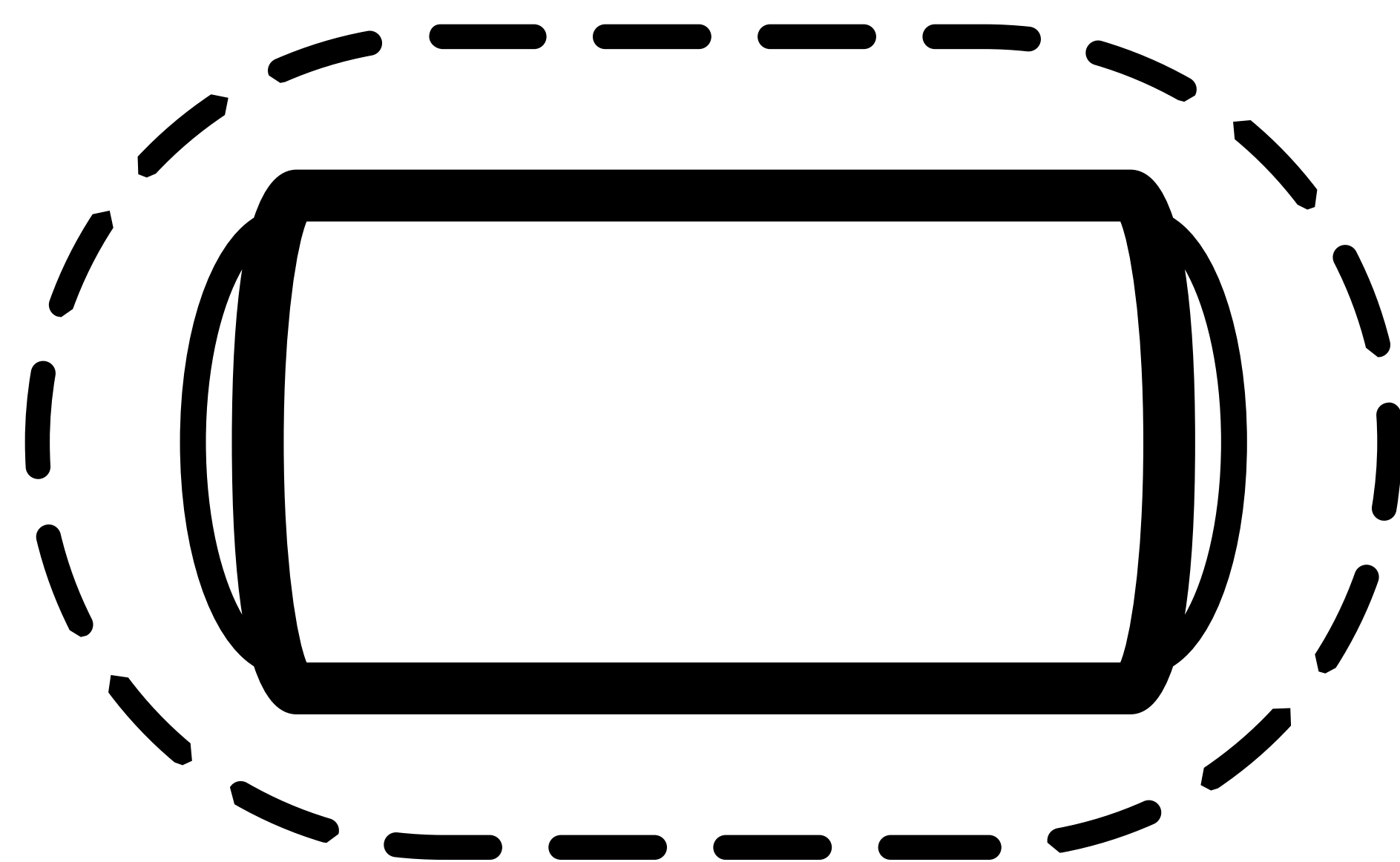
Ces dernières années, l'augmentation inattendue des coûts de l'énergie et du gaz, mais aussi, et surtout, la préoccupation croissante pour l'environnement ont conduit les professionnels et les entreprises à reconsidérer leur consommation d'énergie, et par là même la manière dont ils choisissent et utilisent les technologies disponibles.

C'est pourquoi Rancilio Group, bien décidé depuis toujours à développer des produits de pointe et des technologies brevetées dans un souci de durabilité, a dressé une petite liste de conseils et de bonnes pratiques pour aider les baristas à réduire leur consommation quotidienne et à améliorer l'efficacité énergétique de leur activité.

CONSEILS PRATIQUES

1

UTILISER DES MACHINES ÉQUIPÉES DE CHAUDIÈRES ISOLÉES



Il est important d'utiliser des machines à café dont les chaudières sont isolées. L'isolation thermique autour de la chaudière permet en effet d'éviter les pertes de chaleur involontaires et ainsi d'économiser de l'énergie. Les machines Rancilio dotées de cette technologie garantissent l'isolation grâce à un revêtement à base d'un composé hétérocyclique particulièrement efficace en matière d'isolation et de protection.

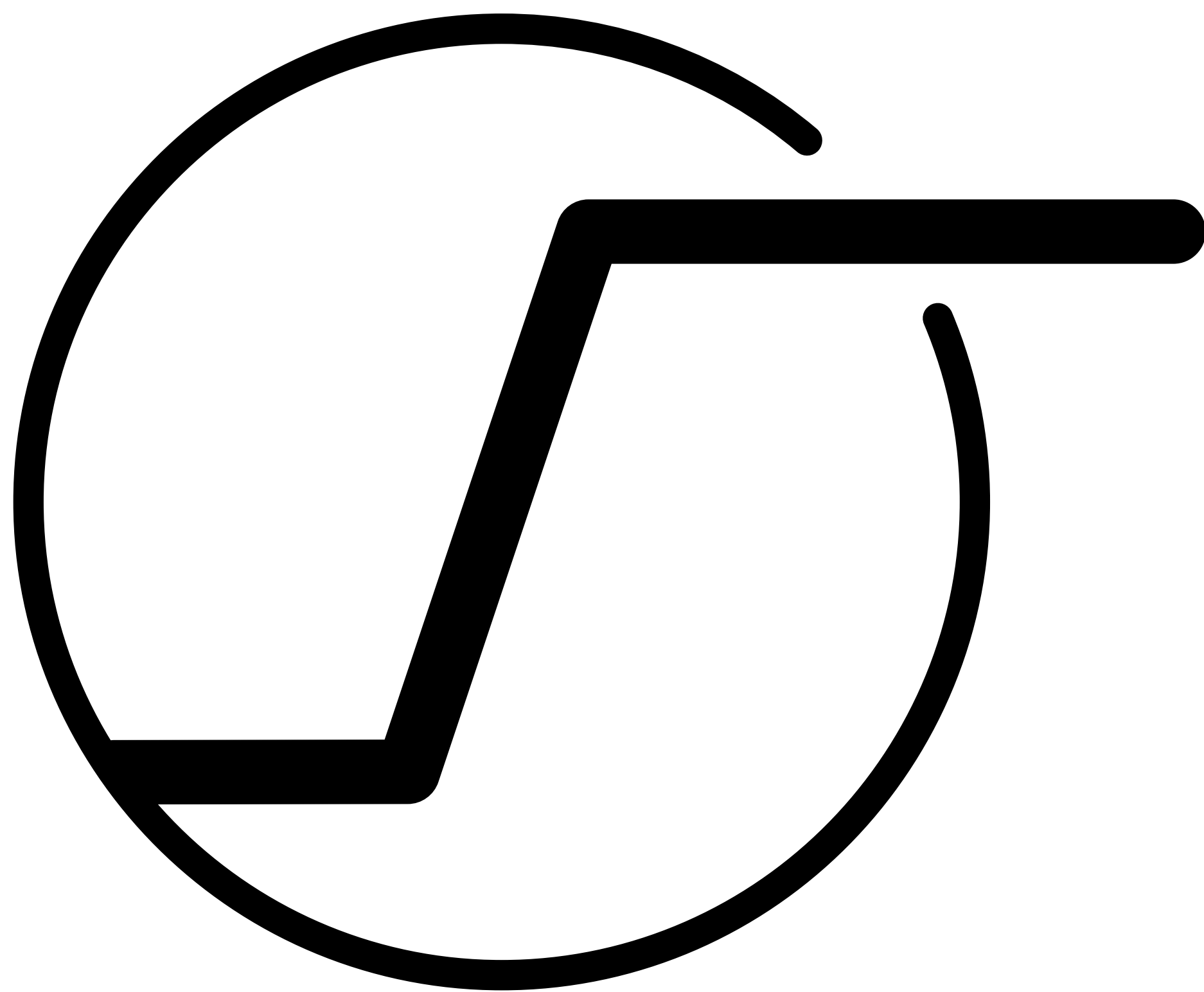
C'est le cas de la Rancilio Classe 20, dotée d'une chaudière à vapeur isolée, d'une gestion intelligente de la consommation d'énergie et d'une modalité basse consommation, et de la Rancilio Specialty RS1 équipée d'une chaudière isolée avec échange d'eau programmable et Eco Mode.

Cette technologie est disponible sur les modèles :

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

FAIRE ATTENTION À LA STABILITÉ THERMIQUE



Le fait d'alterner, au cours de la journée, des périodes de travail très intense avec des périodes de repos ou d'activité réduite peut affecter de façon significative les performances d'une machine à café. Rétablir la température optimale de la chaudière après une période d'inactivité se traduit par une hausse soudaine et importante des dépenses d'énergie. Pour éviter ce problème, les machines à café Rancilio à chaudière unique - depuis les machines haut de gamme jusqu'aux nouvelles Classe 7 et Classe 5 - sont équipées du système Steady Brew.

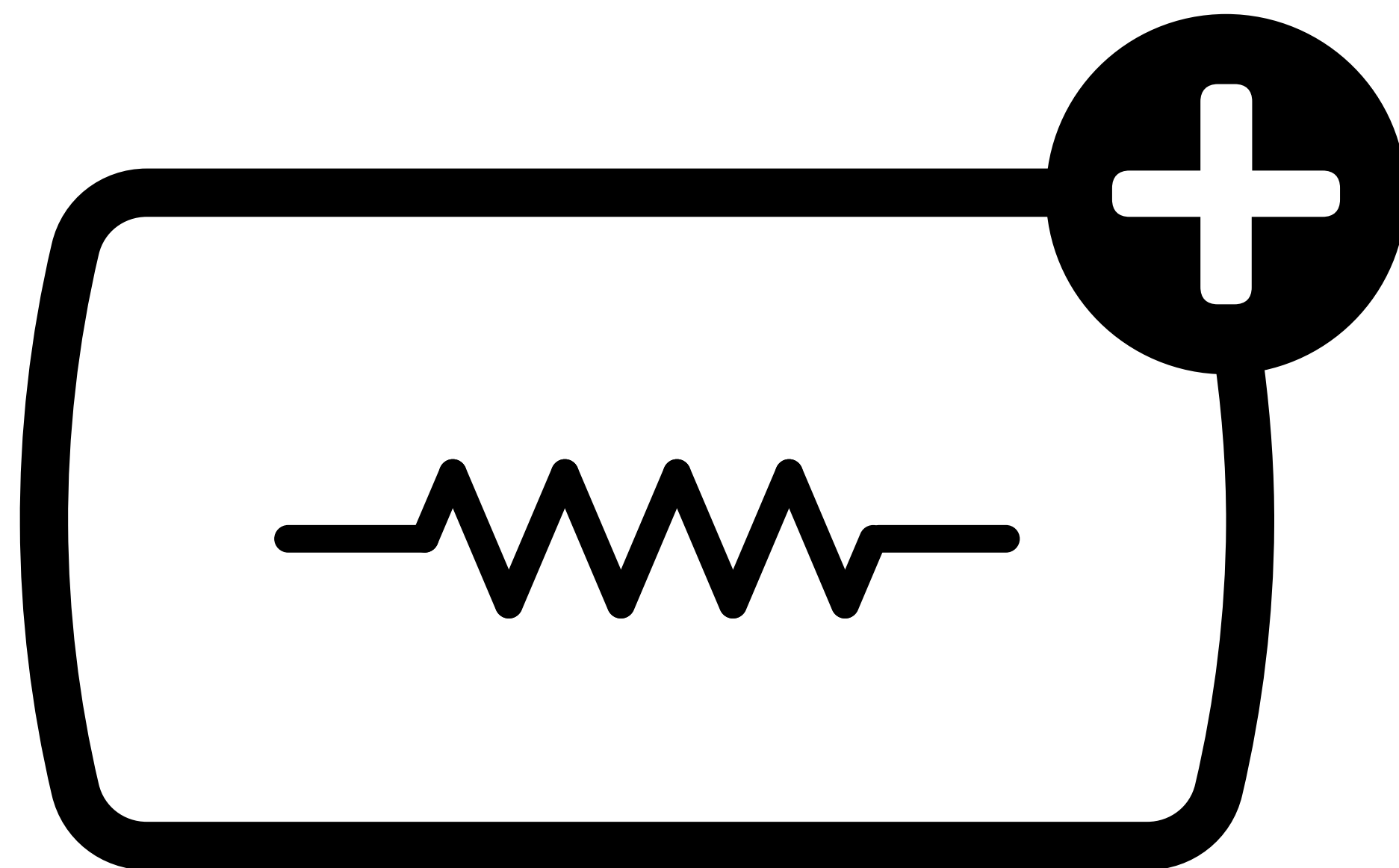
Cette solution brevetée par Rancilio Group garantit une stabilité thermique importante aussi bien pendant les pics de travail que pendant les périodes de production relativement calmes. En outre, elle permet de réduire au minimum le gaspillage d'énergie et de régler différentes températures de café tout en maintenant la chaudière à 1 bar, sans limiter les performances de la vapeur.

Le Steady Brew est disponible sur les modèles :

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

UTILISER LE SYSTÈME ABM POUR LA GESTION AVANCÉE DE LA CHAUDIÈRE (ABM)



Les machines haut de gamme de Rancilio, telles que la Classe 11 et la Classe 20, utilisent le système ABM, un système de gestion de la chaudière avancé, développé pour améliorer les performances de la machine en cas d'utilisation intensive et assurer une stabilité thermique constante.

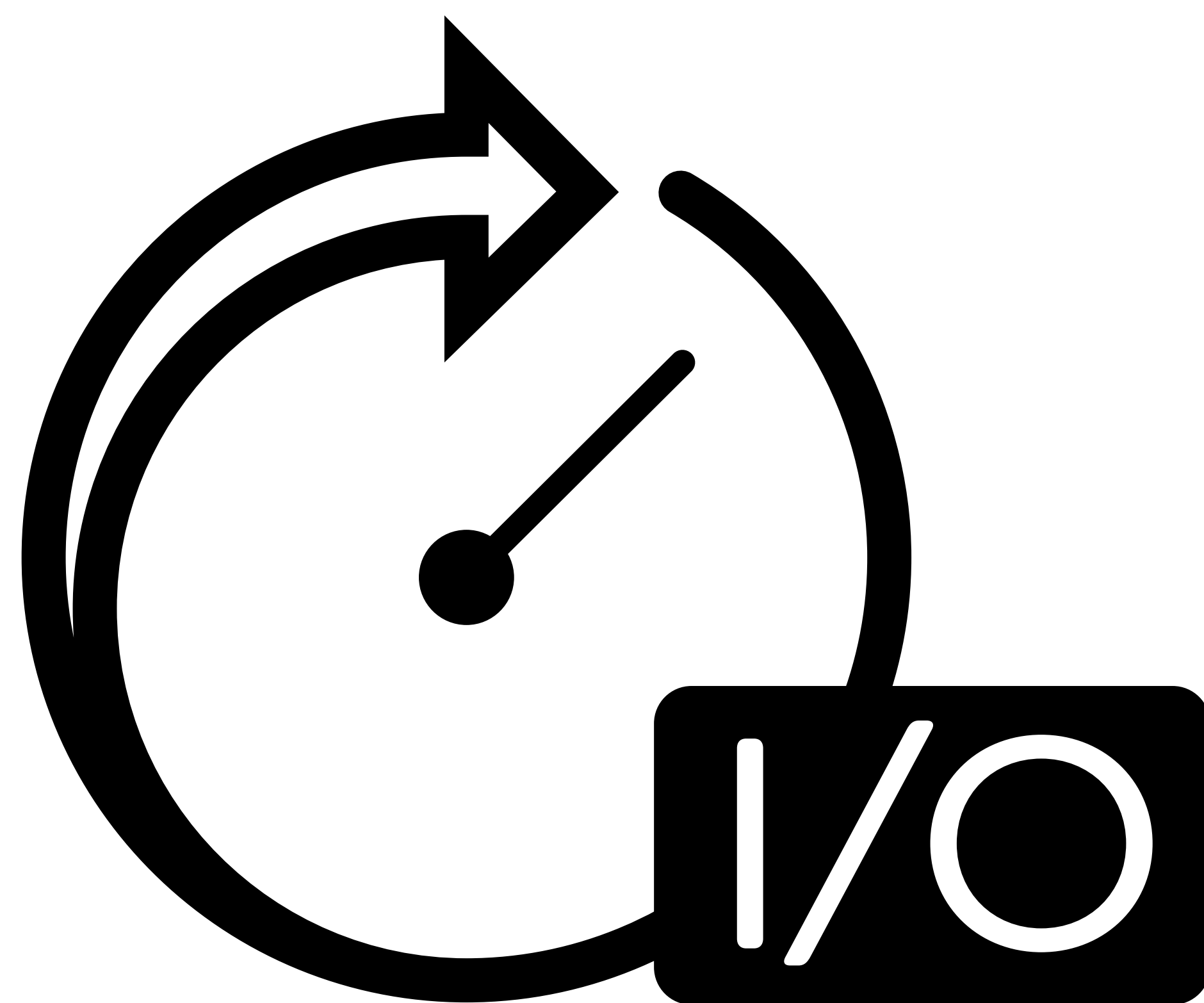
Lors de l'infusion d'un espresso avec en même temps une distribution d'eau et de vapeur, le système ABM active l'élément chauffant pour anticiper toute chute de pression en dessous de la limite prédéfinie et assurer une chauffe stable pendant la préparation du café. Le système ABM contrôle la puissance absorbée par la machine et évite également que celle-ci soit sujette à des demandes d'énergie soudaines et élevées, nécessaires pour rétablir la température optimale.

Cette technologie est disponible sur les modèles :

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

4

ÉTABLIR UN PROGRAMME D'ACTIVITÉS APPROPRIÉ



La possibilité de régler l'heure de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine mérite une réflexion plus approfondie. Tout dépend du nombre d'heures d'inactivité de la machine, à tel point que cela peut même parfois augmenter la consommation au lieu de la réduire. Un établissement ayant une période d'inactivité même de quatre heures seulement, soit la grande majorité des établissements servant du café, a la garantie de faire de réelles économies avec une machine à café équipée d'une fonction permettant d'en réguler le temps de fonctionnement.

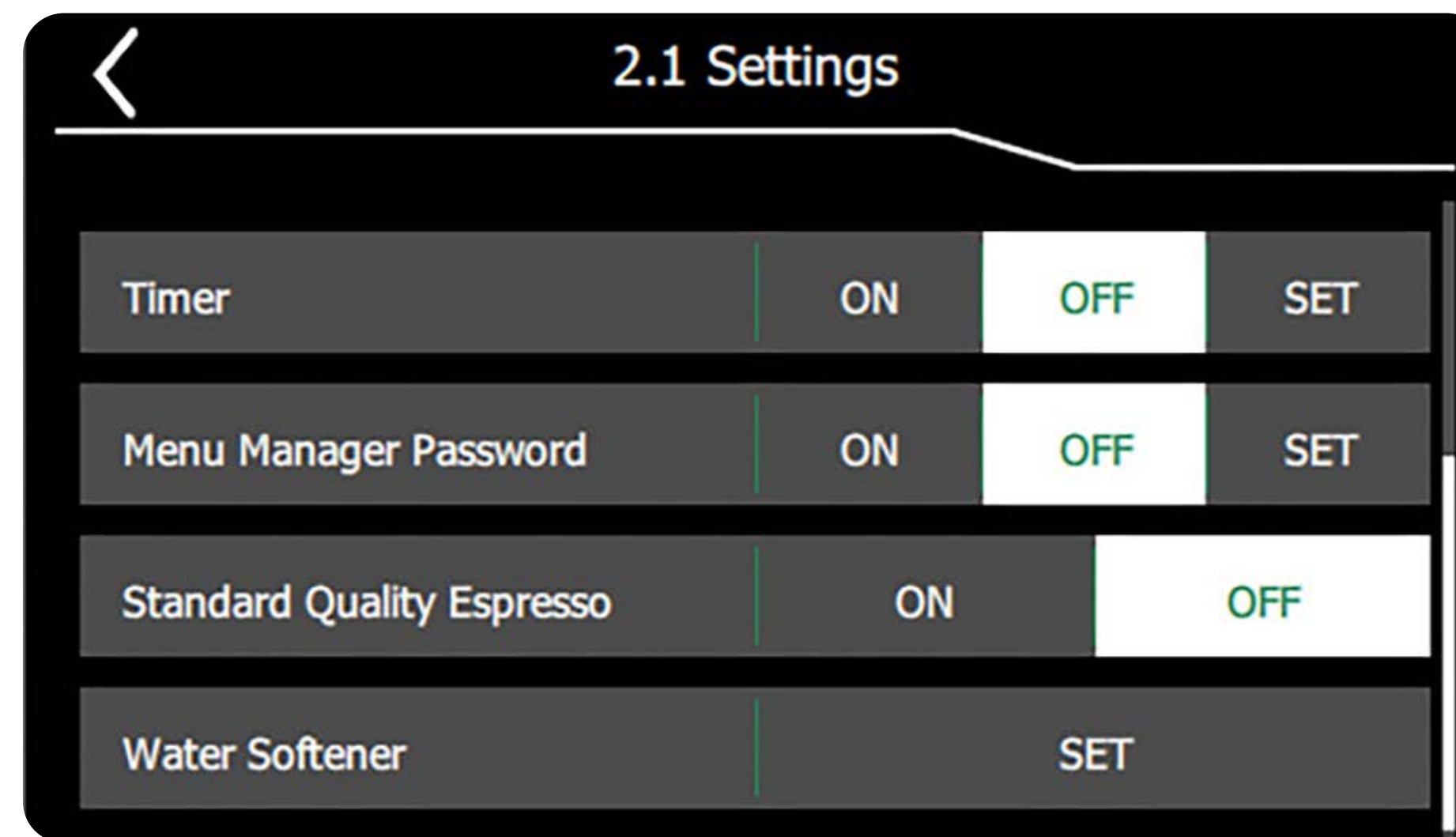
La Classe 11 et la Classe 20 de Rancilio sont dotées d'une fonction de réglage de l'heure de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine, tandis que sur la Classe 9 et la Classe 7, le barista a la possibilité de régler l'heure de mise en marche de la machine et les heures de fonctionnement pour chaque jour de la semaine.

Cette technologie est disponible sur les modèles :

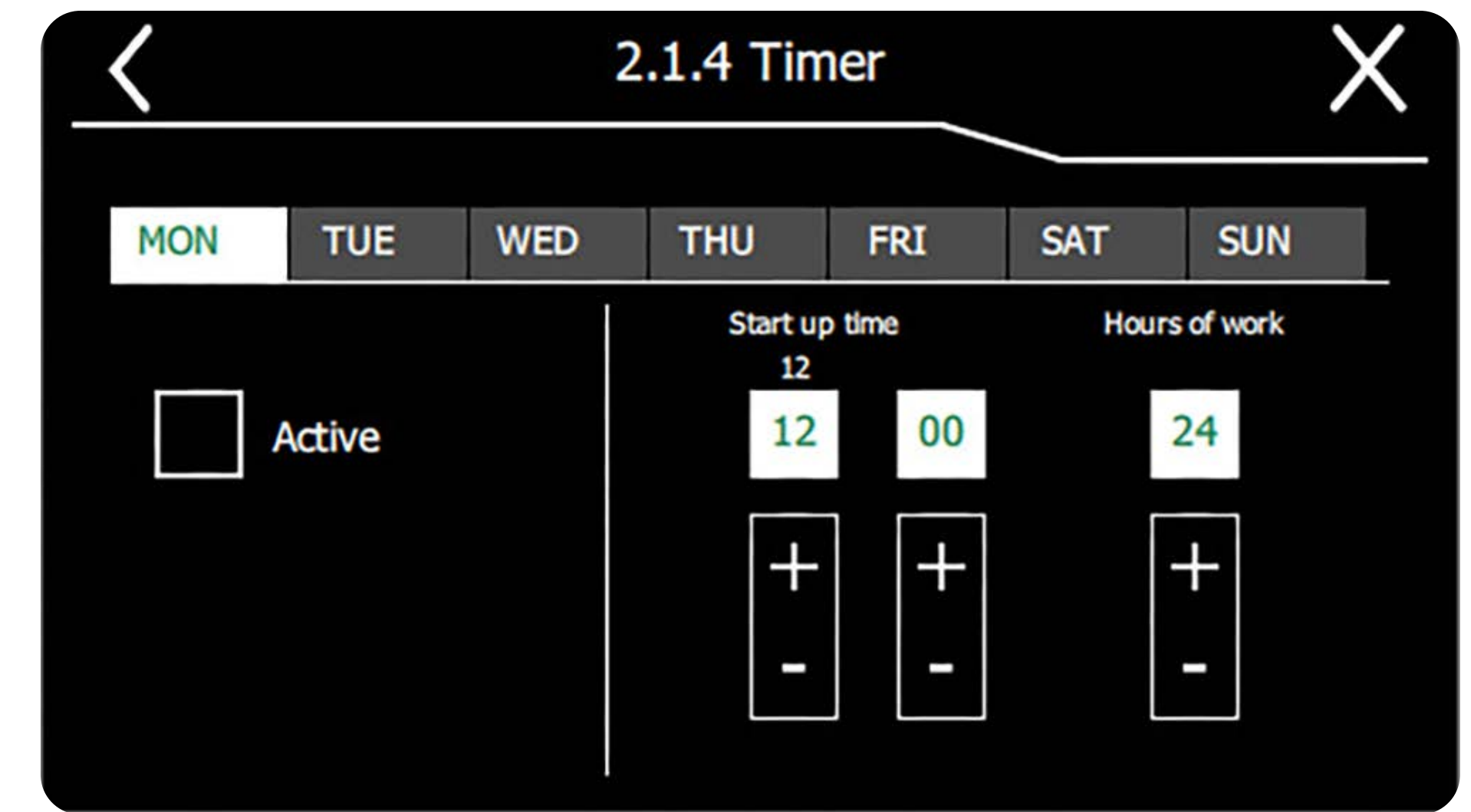
Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, Classe 7 USB, RS1, Invicta

.4

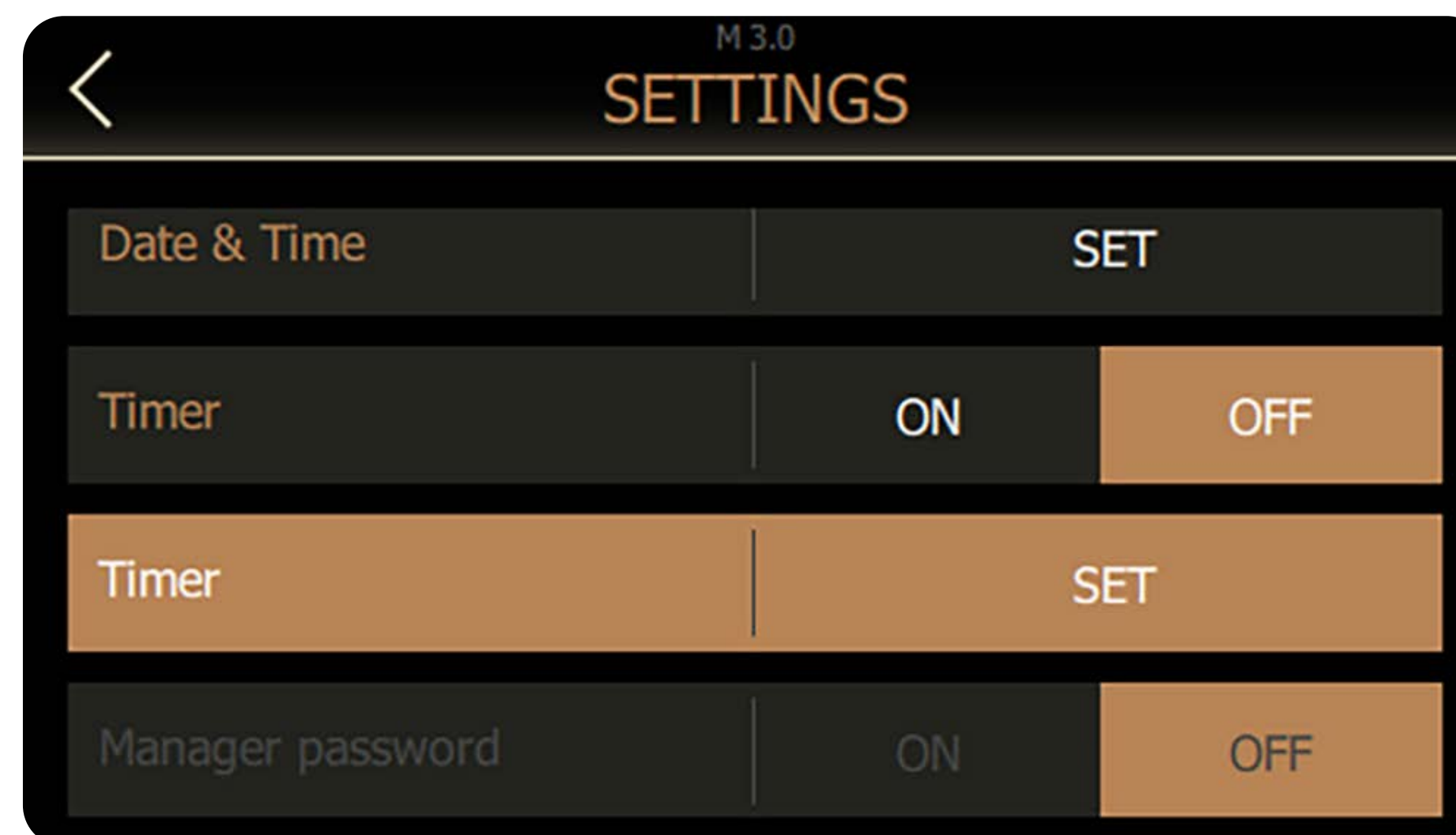
ÉTABLIR UN PROGRAMME D'ACTIVITÉS APPROPRIÉ



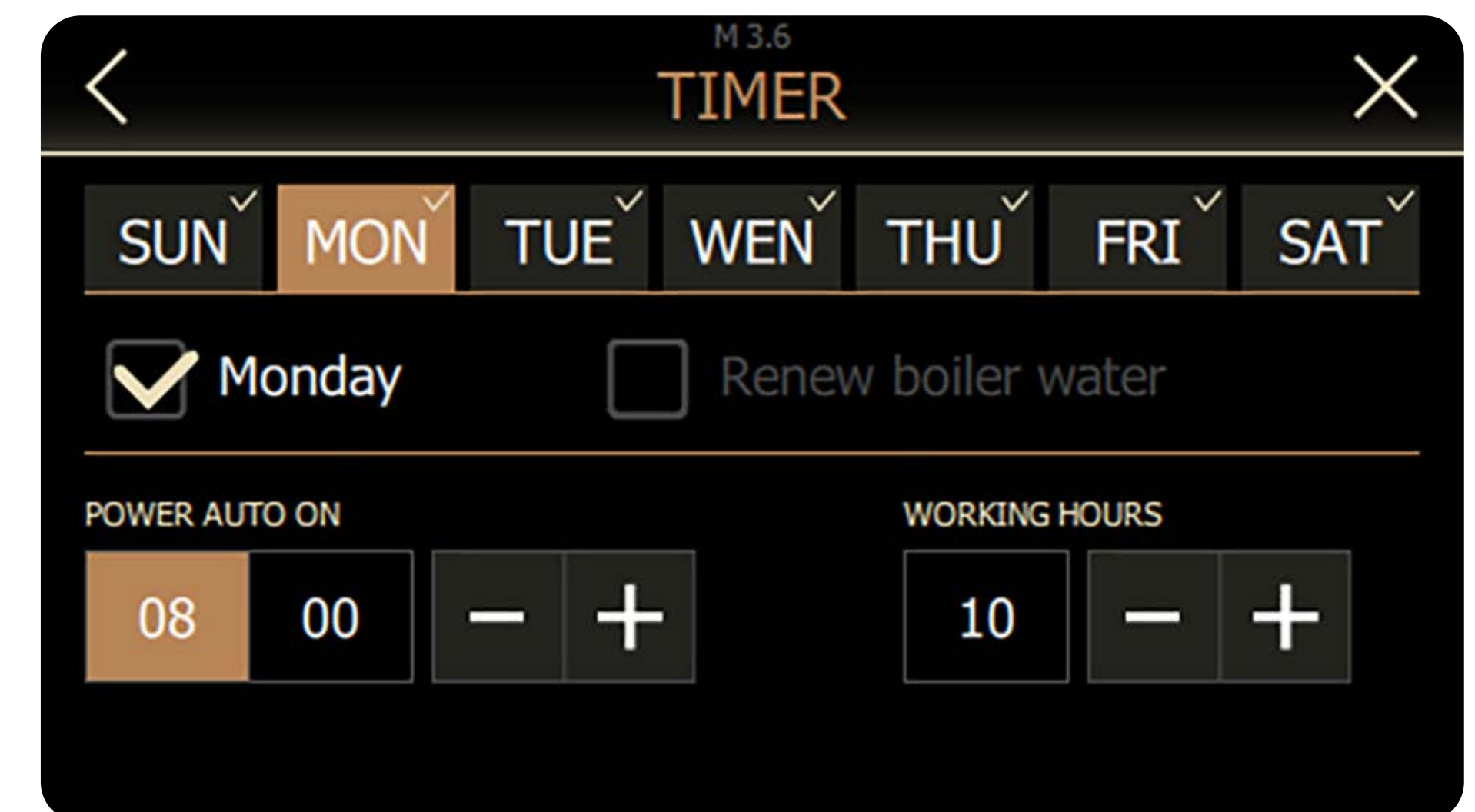
Rancilio-Timer-On-Off



Rancilio-Timer-On-Off-Menu



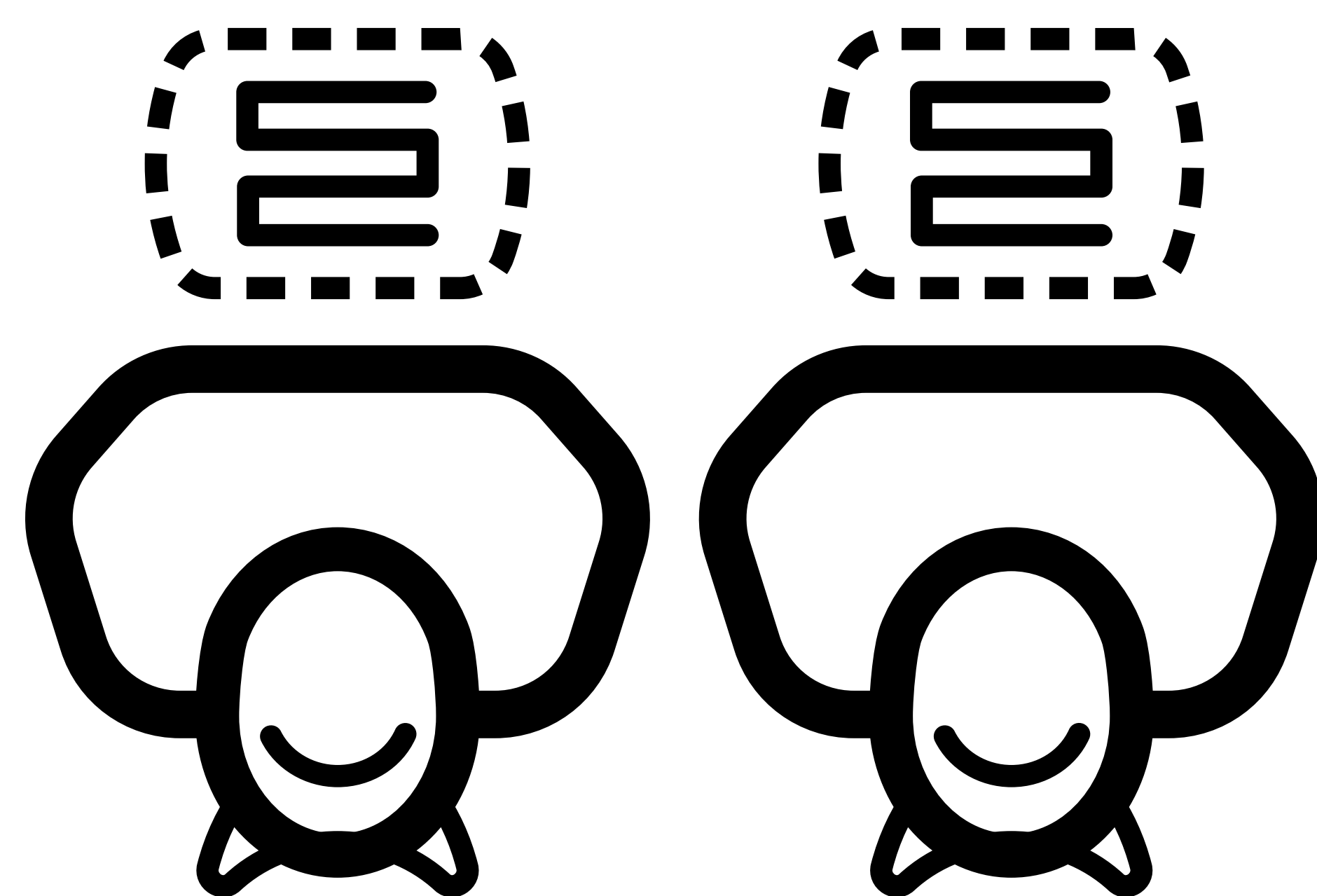
Spacialty-Timer-On-Off



Spacialty-Timer-On-Off-Menu

5

DÉSACTIVER LES GROUPES INUTILISÉS



Les meilleures pratiques les plus courantes, telles que l'arrêt du chauffe-tasses, ont beaucoup moins d'impact sur les économies d'énergie par rapport à l'utilisation correcte des technologies vertes de la part du barista. Un très bon conseil est celui d'éteindre un ou plusieurs groupes d'infusion pour éviter de gaspiller de l'eau chaude et utiliser uniquement les groupes nécessaires en fonction de l'heure spécifique de la journée.

Cependant, la caractéristique qui distingue les machines à café Rancilio à chaudières multiples comme la Rancilio Classe 11 Xcelsius, la Rancilio Classe 20 ASB et la Rancilio Specialty RS1, concerne la consommation totale. Avec le même nombre de groupes, ces machines à café à chaudières multiples consomment autant que les machines à chaudière unique tout en offrant plus de technologie, même pour réduire la consommation, et une excellente qualité constante dans la tasse.

Cette technologie est disponible sur les modèles :

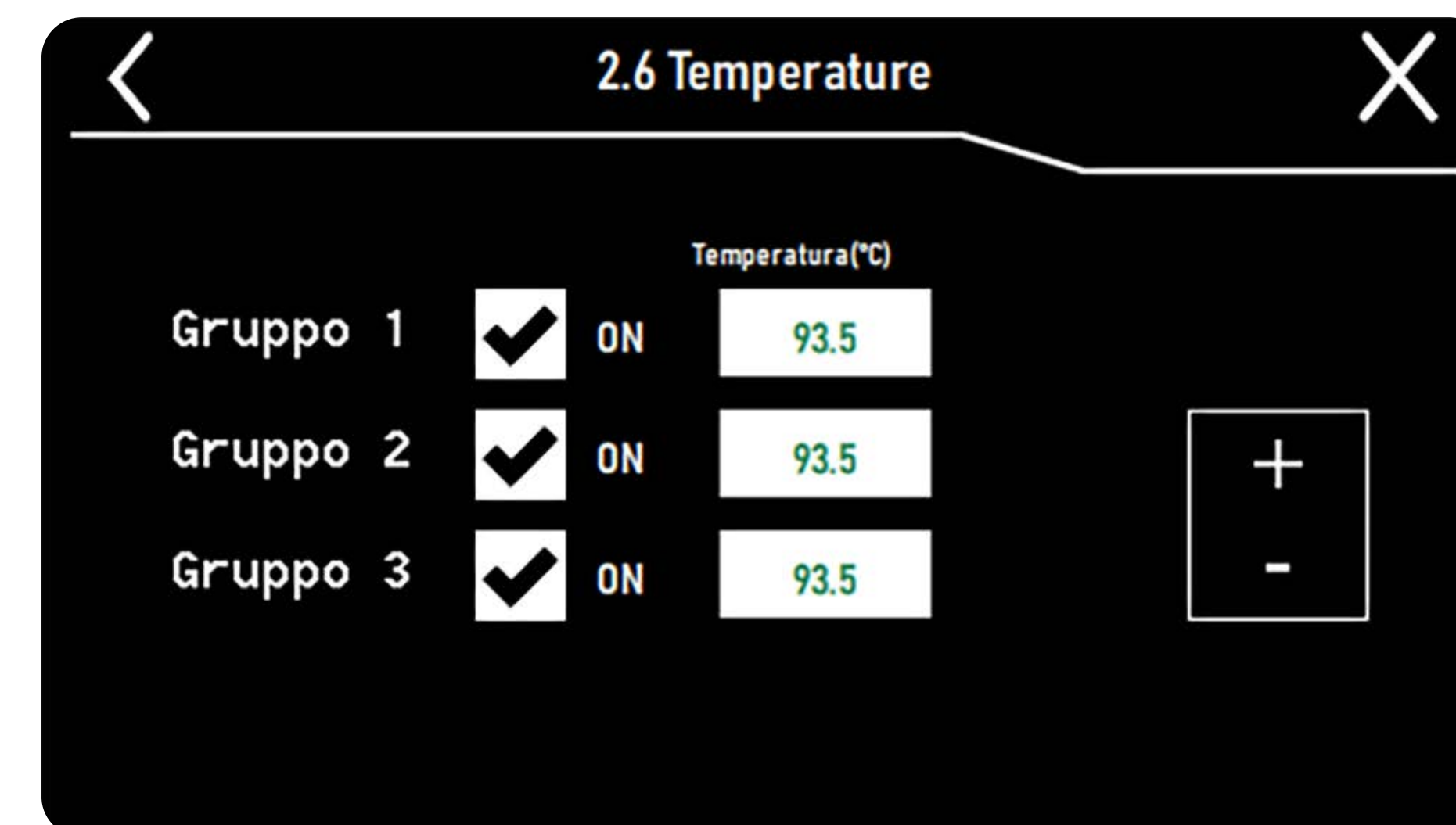
Classe 11 USB Xcel, Classe 20 ASB, RS1

.5

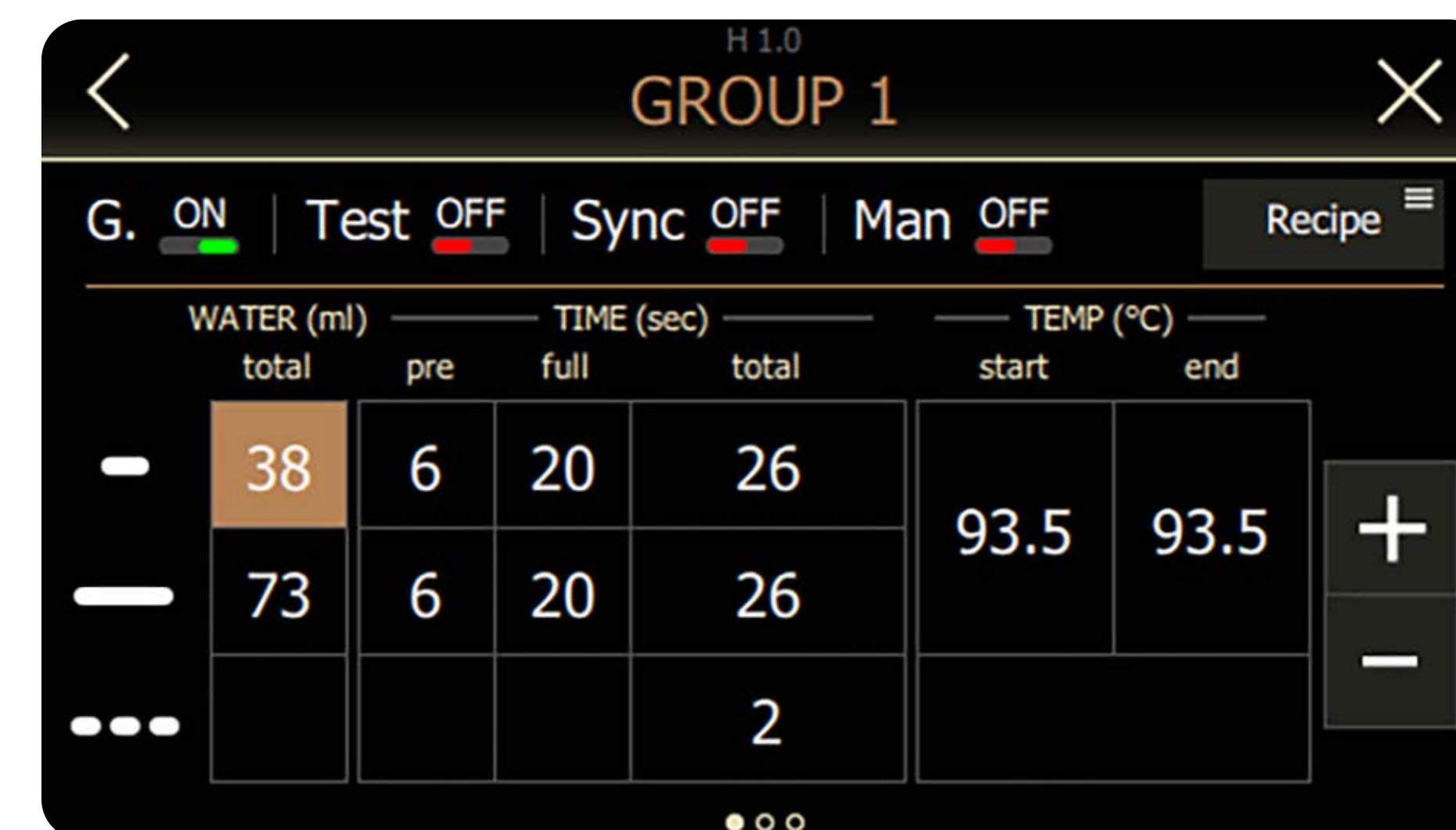
DÉSACTIVER LES GROUPES INUTILISÉS

Cette technologie est disponible sur les modèles:

Classe 11 USB Xcel, Classe 20 ASB, RS1



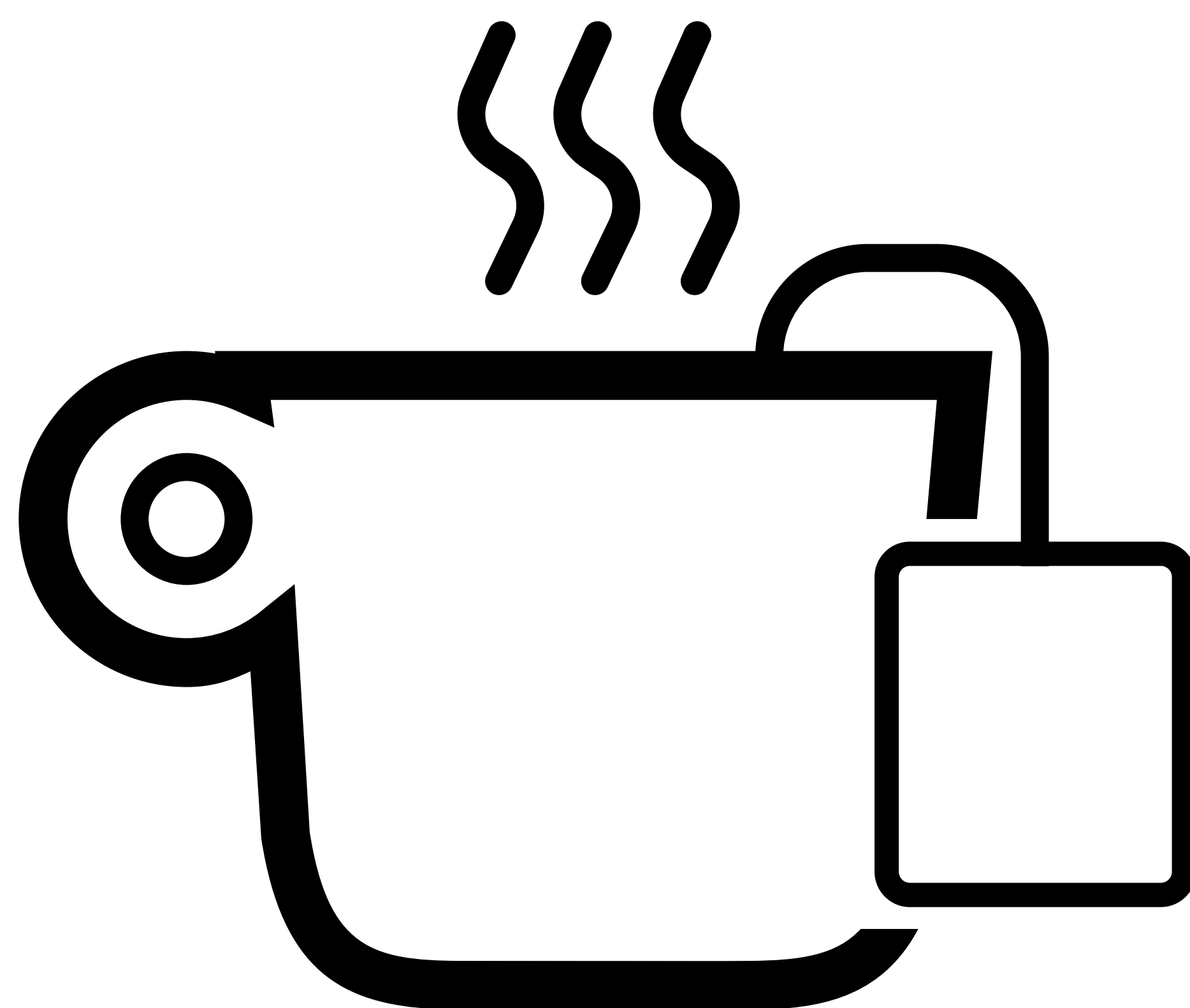
Rancilio-Group-Off



RS1-Switch-Group

6

UTILISER L'EAU CHAUDE DE MANIÈRE OPTIMALE



Les économiseurs d'eau, même sur les machines de basse ou moyenne gamme, permettent de régler la bonne température de l'eau en mélangeant l'eau froide et l'eau chaude pour éviter que seule l'eau chaude soit tirée de la chaudière, ce qui entraîne une grande consommation d'énergie.

Chaque machine Rancilio, à l'exception de la Classe 5, peut être équipée d'un économiseur pour réduire la consommation d'électricité et d'eau. Les modèles Classe 11, Classe 20, Classe 9 USB, RS1 et Invicta peuvent être équipés de la technologie X-Tea, grâce à laquelle les baristas ont la possibilité de programmer la quantité d'eau nécessaire et les niveaux de température directement depuis l'interface utilisateur.

Une bonne astuce pour tous les baristas utilisant une machine à café sans économiseur, est de chauffer l'eau pour le thé à l'aide de la lance-vapeur. Cela évite de prélever de l'eau chaude dans la chaudière, ce qui entraînerait une consommation d'énergie supplémentaire pour rétablir les niveaux et la température.

L'économiseur est disponible sur les modèles:
Classe 7 USB, Classe 7 S

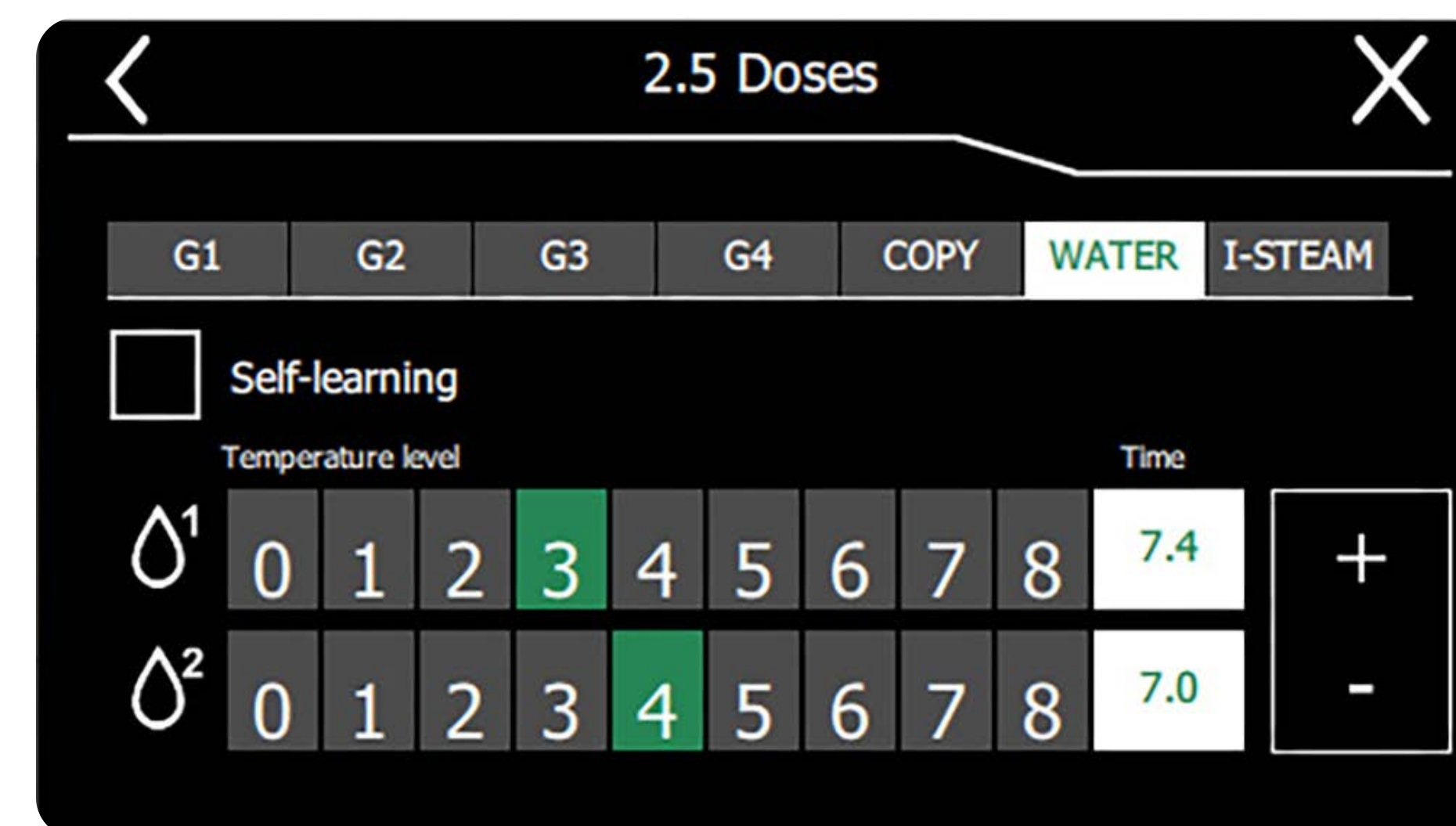
La technologie X-Tea est disponible sur les modèles:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, RS1, Invicta

.6

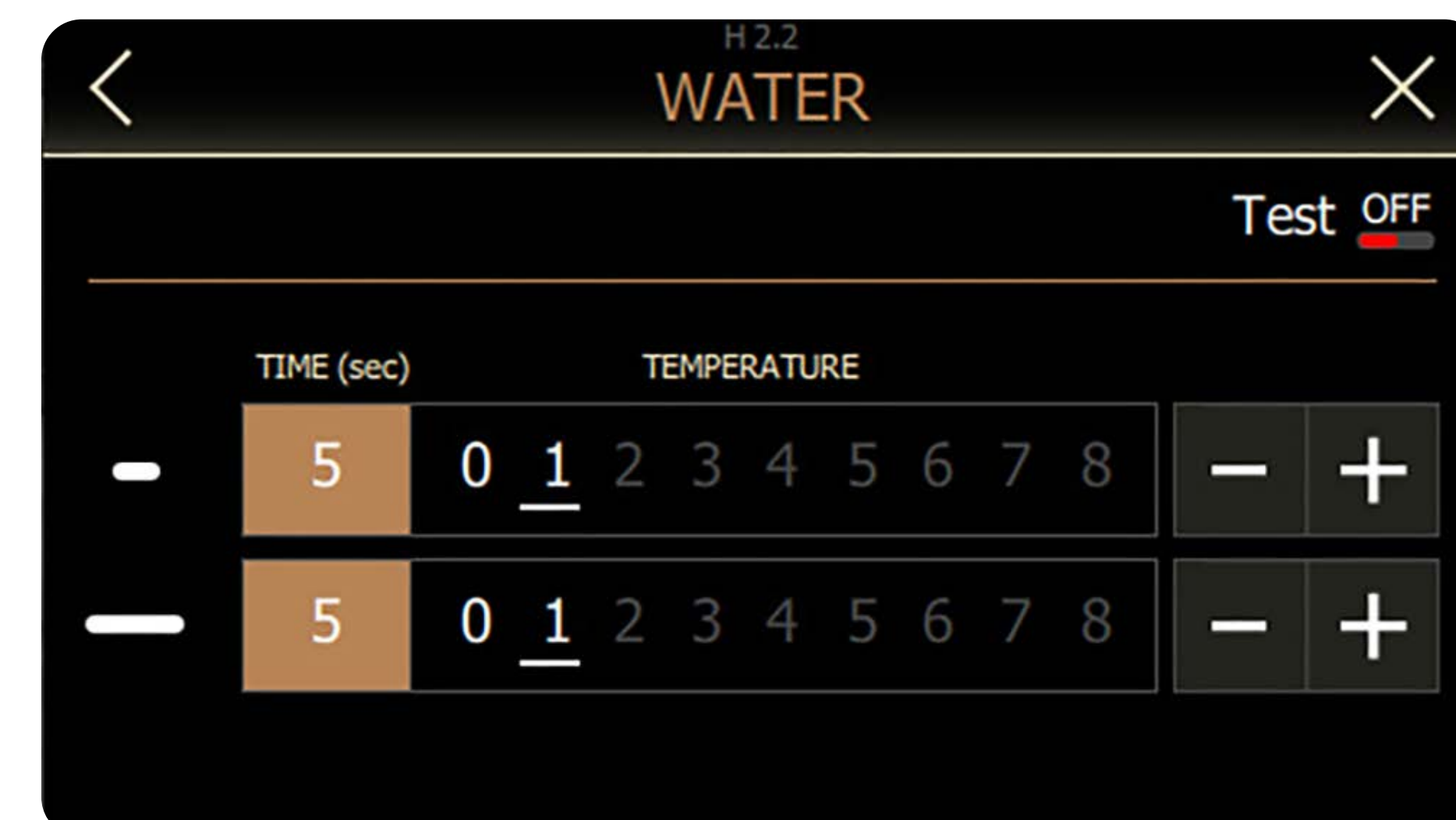
UTILISER L'EAU CHAUDE DE MANIÈRE OPTIMALE

L'économiseur est disponible sur les modèles:
Classe 7 USB, Classe 7 S

La technologie X-Tea est disponible sur les modèles:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, RS1, Invicta



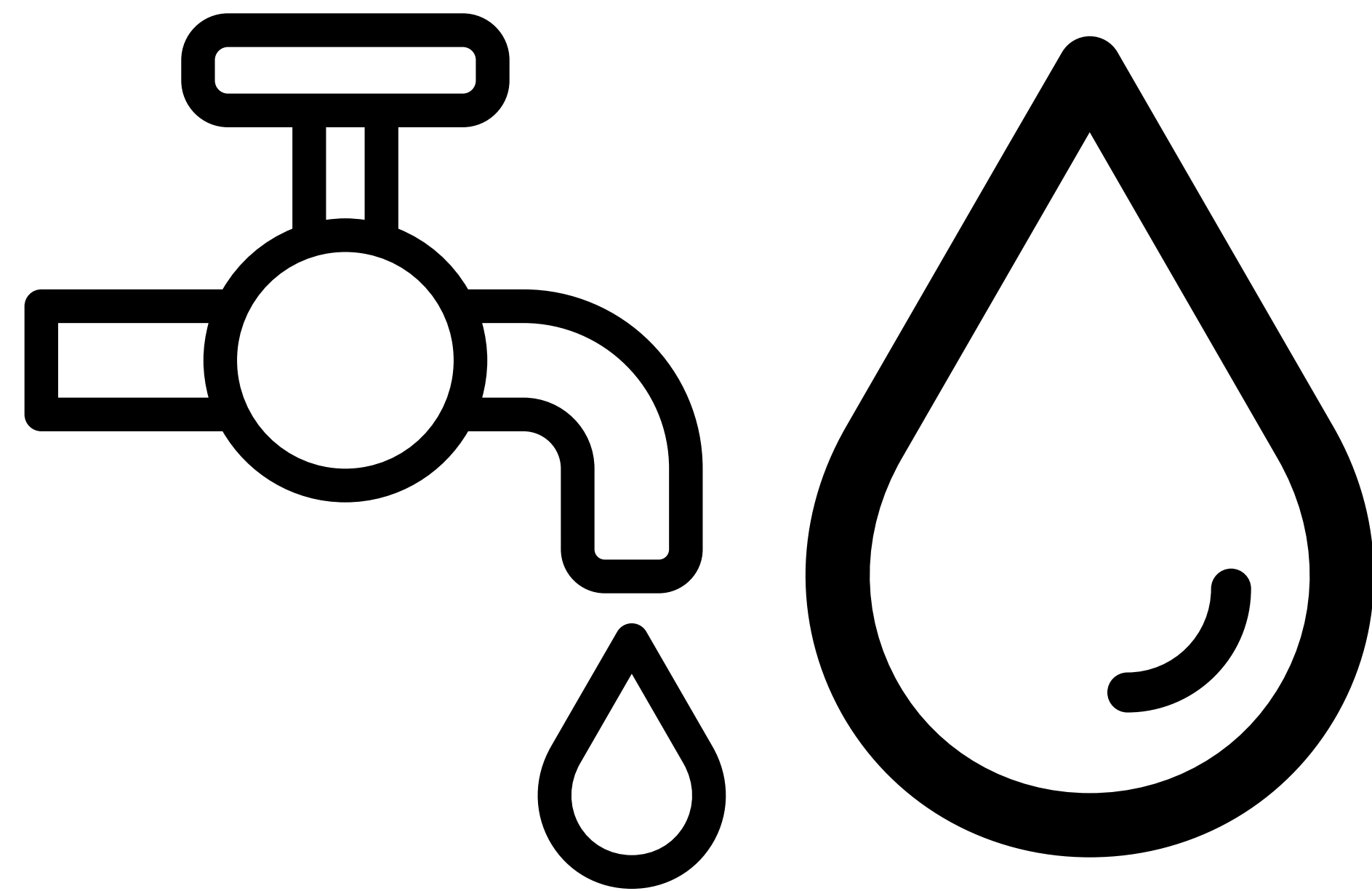
C20 - X - Tea



RS1 - X - Tea

.7

RINCER SANS GASPILLER



Sur les machines Rancilio haut de gamme, comme la Classe 20, il est possible de régler la dose et la durée du rinçage. Régler cette fonction sur 2 ou 3 secondes permet d'éviter de gaspiller de l'eau chaude - et donc de l'électricité.

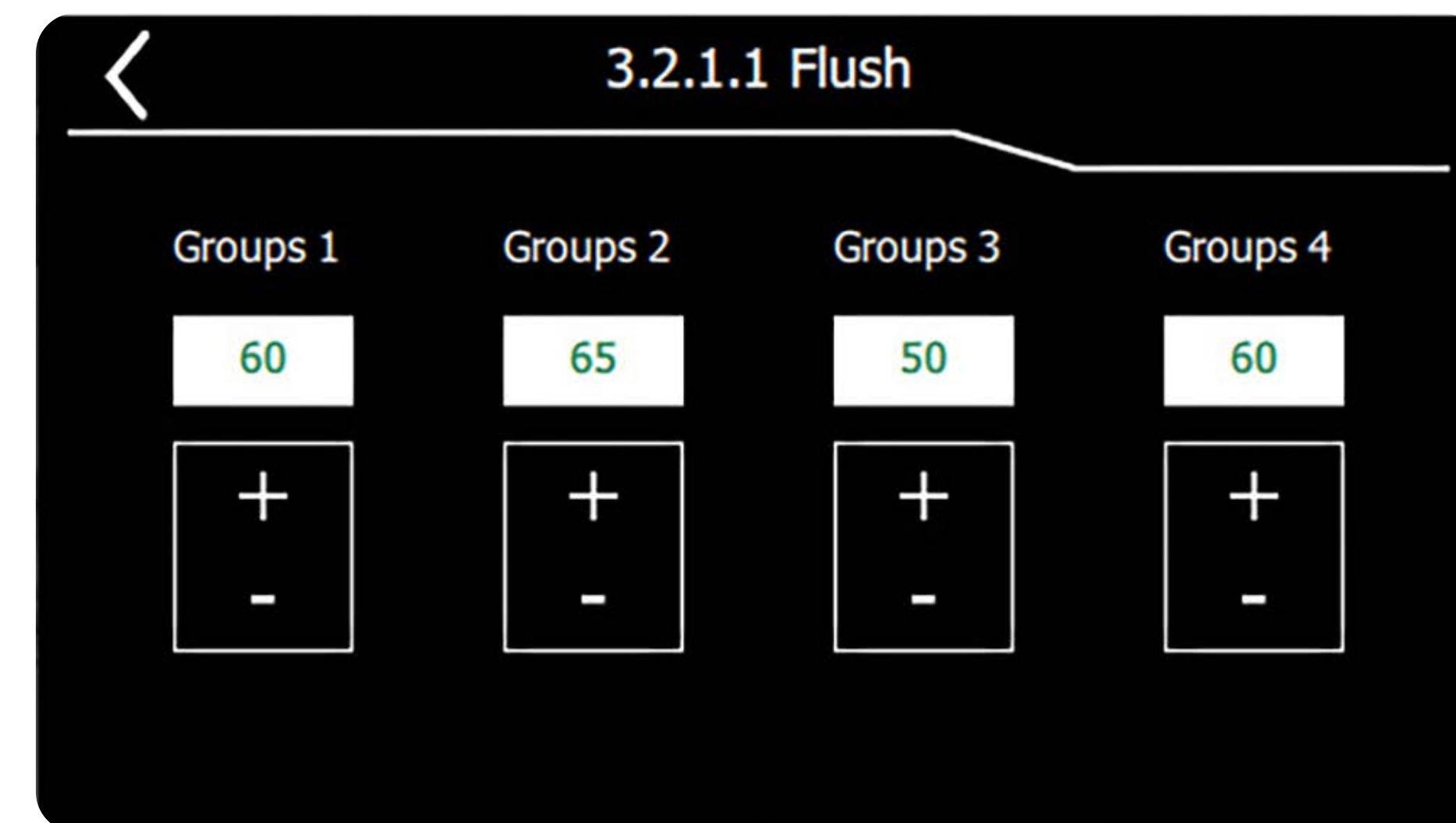
Il faut également faire attention à ne mettre en marche le lave-verres que lorsque le panier est plein en veillant à fermer la porte pour maintenir l'eau à la bonne température et éviter ainsi de devoir la réchauffer pour le lavage suivant.

Cette technologie est disponible sur les modèles :

Invicta, RS1, Classe 20

.7

RINCER SANS GASPILLER



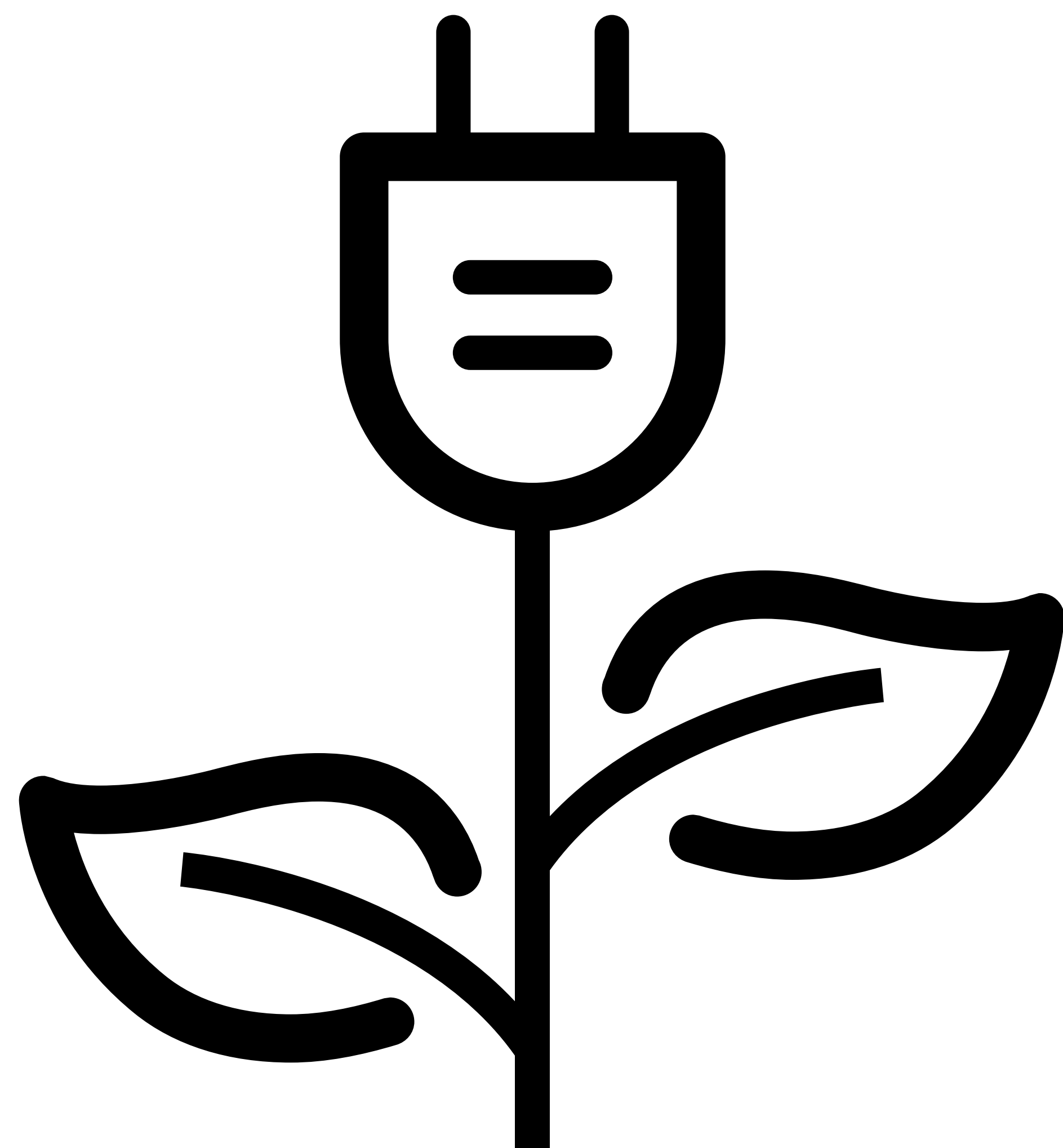
Rancilio Flush

Cette technologie est disponible sur les modèles:

Invicta, RS1, Classe 20

8

ACTIVER L'ECO MODE



Nos machines à café dotées de l'Eco Mode, comme la Rancilio Classe 11 et la Rancilio Specialty RS1, garantissent une gestion idéale et dynamique de l'eau en optimisant le rapport entre l'eau et la vapeur dans la chaudière ce qui se traduit par des économies d'énergie considérables.

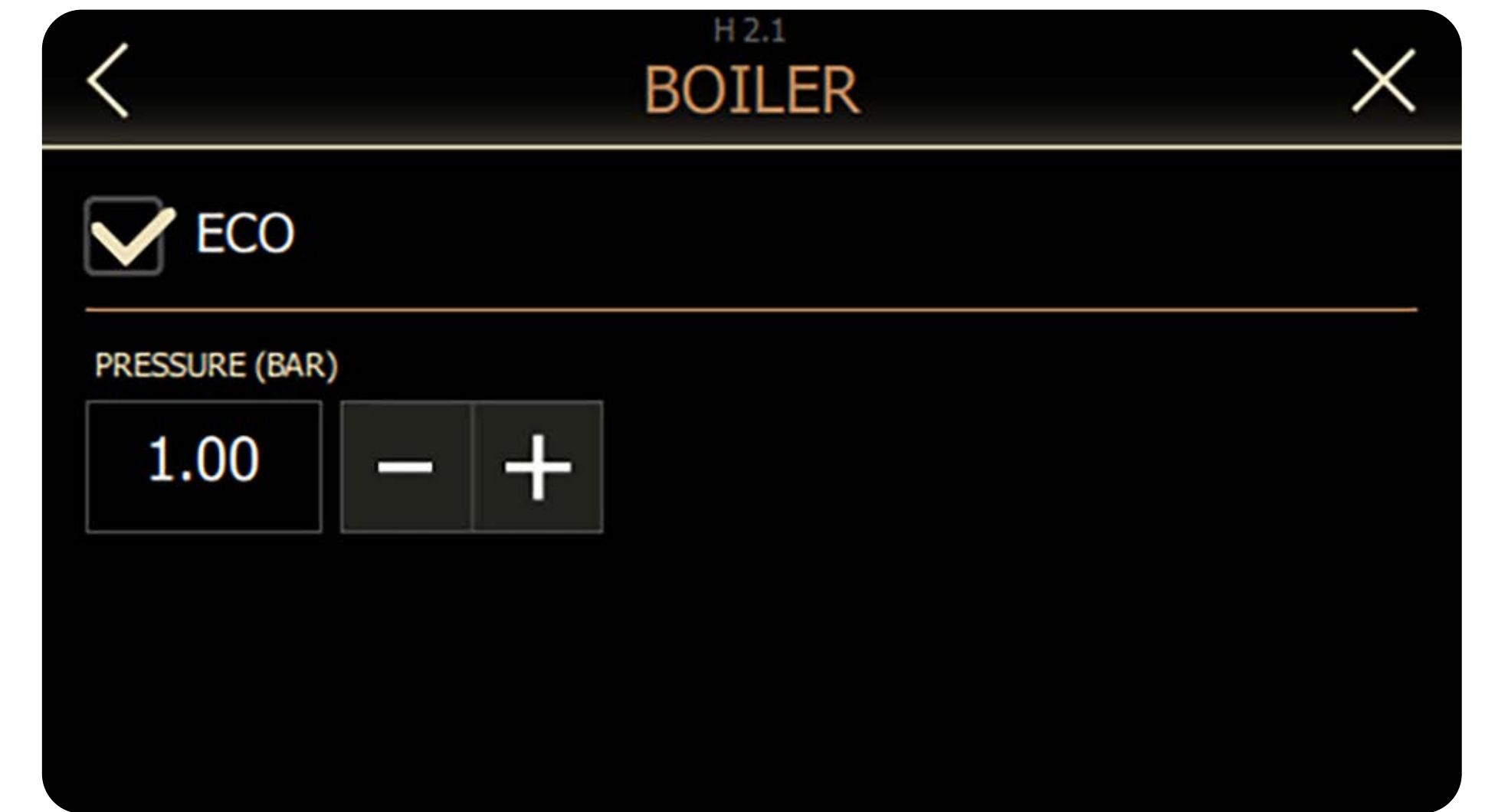
En effet, lorsque l'utilisation est réduite, la quantité d'eau dans la chaudière est limitée, ce qui augmente la quantité utilisée pour la vapeur. Etant donné qu'il y a moins d'eau dans la chaudière, la consommation d'énergie pour l'amener à la température souhaitée est moindre. Parallèlement, avec plus de vapeur et moins d'humidité dans la chaudière, les lances-vapeur sont également plus performantes.

L'Eco Mode est disponible sur les modèles :

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, RS1

.8

ACTIVER L'ECO MODE



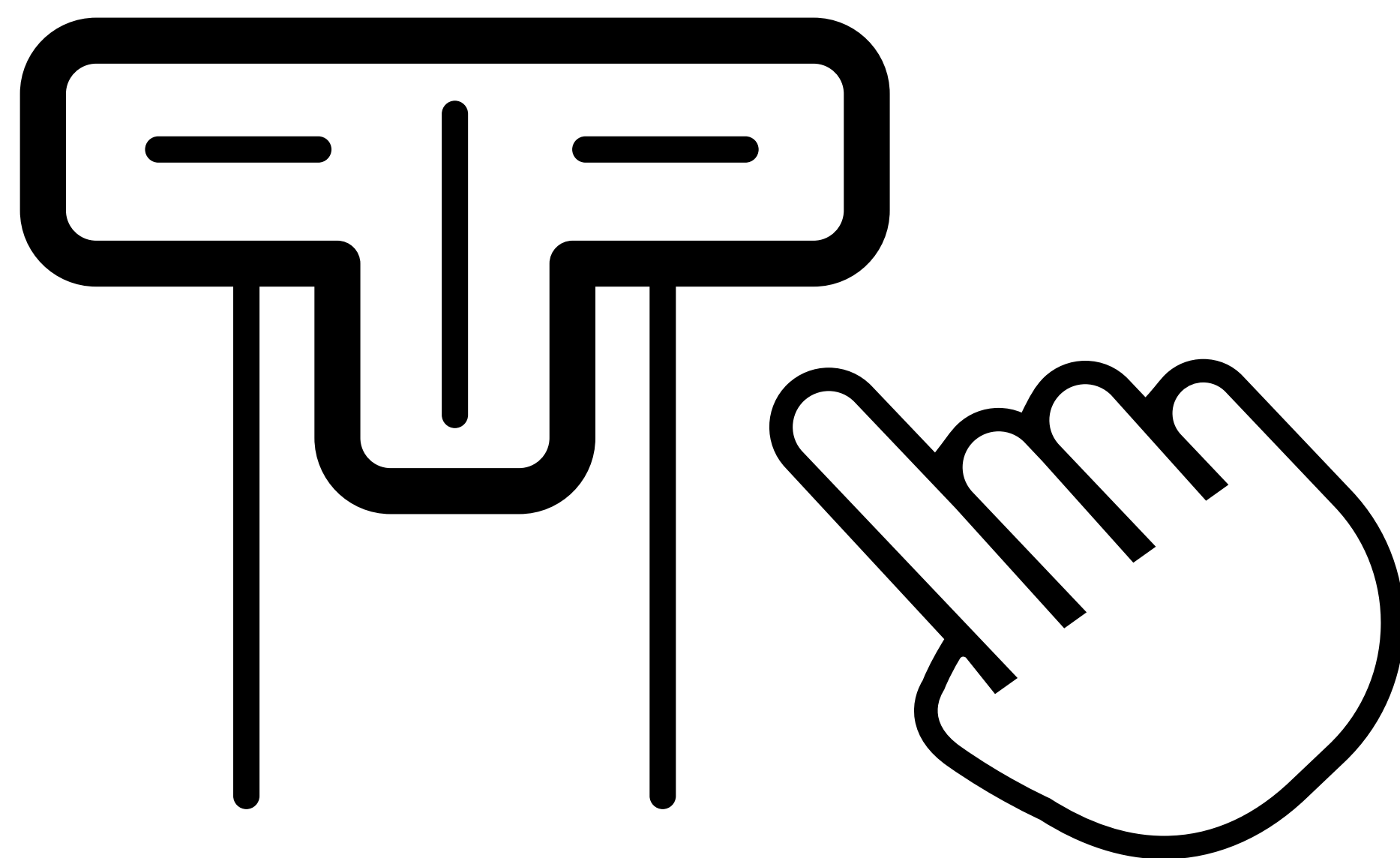
RS1 - Eco - Mode

L'Eco Mode est disponible sur les modèles:

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, RS1

9

UTILISER DES LANCES AUTOMATIQUES



Obtenir une qualité de lait optimale n'est pas chose facile. Les lances-vapeur automatiques sont conçues pour optimiser la consommation et uniformiser la texture et la température de la mousse de lait.

La lance-vapeur automatique brevetée iSteam de Rancilio Group possède deux boutons qui peuvent être programmés avec les fonctions 'Cappuccino', pour chauffer et faire mousser le lait, et 'Latte', pour chauffer uniquement. Le système iSteam peut être installé sur la Classe 11, la Classe 20 et la Classe 7, mais aussi sur les machines à café entièrement automatiques Egro One et Next.

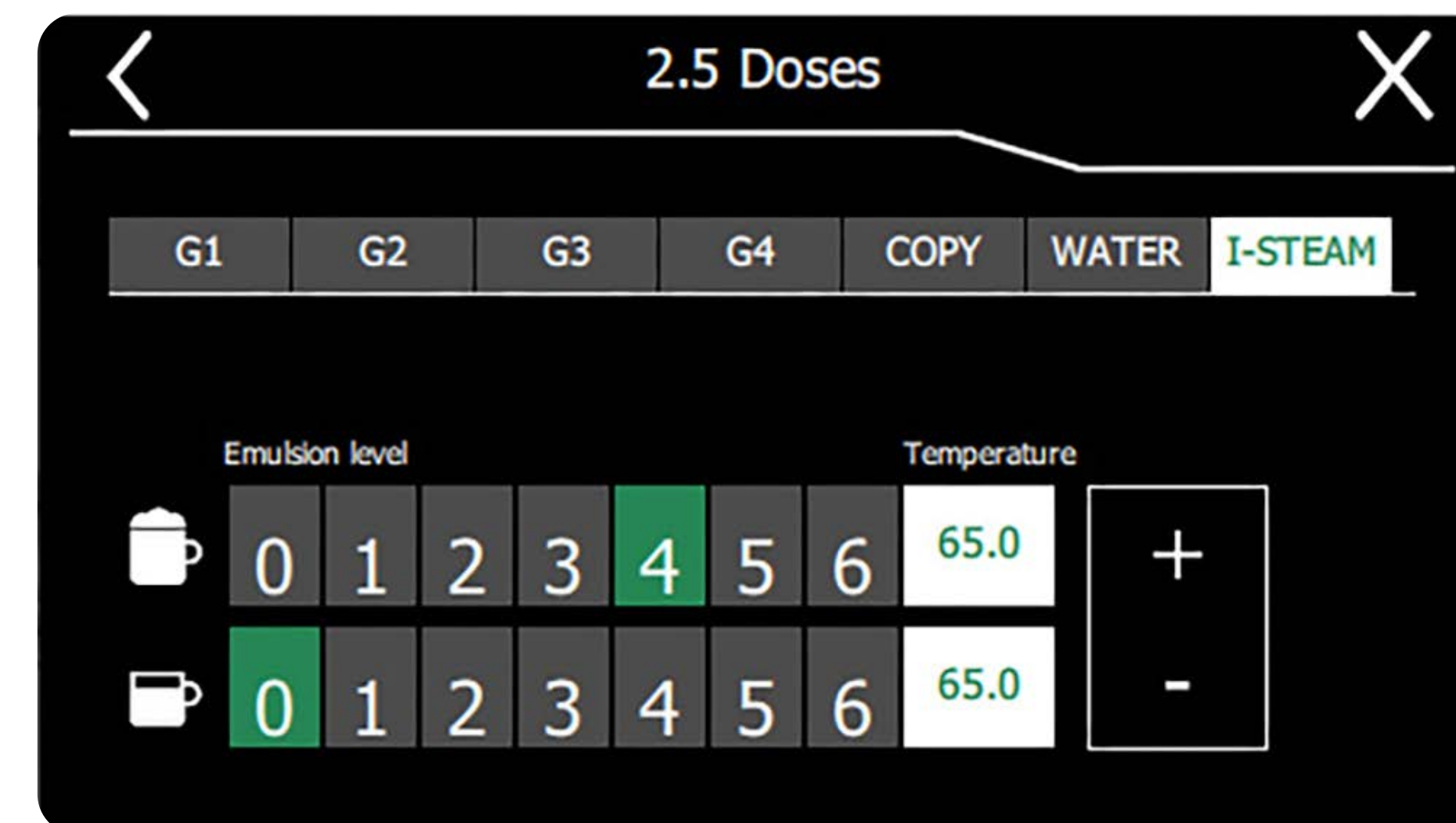
Pour éviter tout gaspillage, il est également important d'utiliser des pots à lait correspondant à la quantité de lait nécessaire, éviter de surchauffer le lait et veiller à nettoyer rapidement la lance-vapeur après chaque utilisation.

Cette technologie est disponible sur les modèles:

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 S, Classe 5 Eco USB, Classe 5 Eco S, Next, Next X2, One, Two

.9

UTILISER DES LANCES AUTOMATIQUES



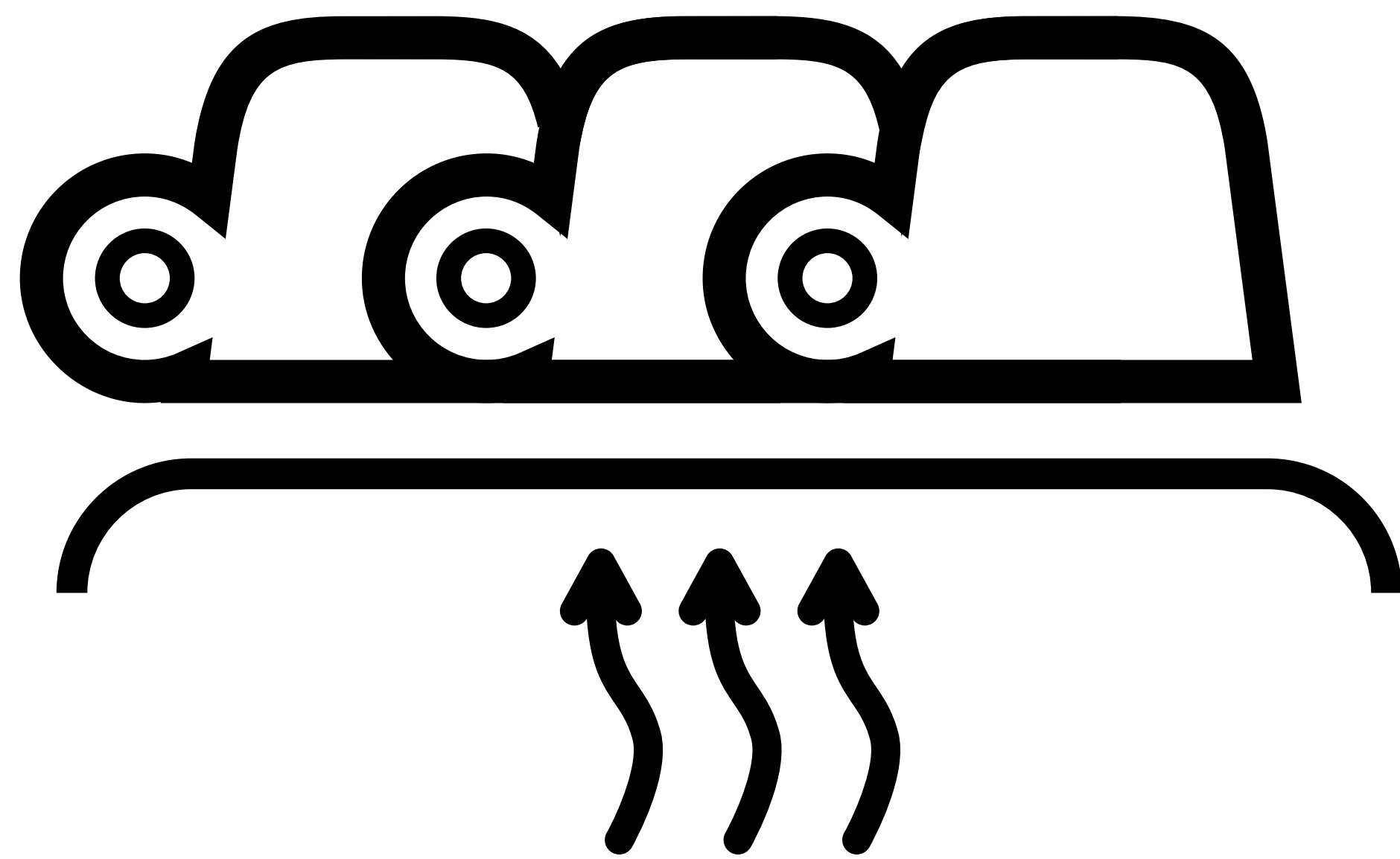
Rancilio ISteam

Cette technologie est disponible sur les modèles:

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 S,
Classe 5 Eco USB, Classe 5 Eco S, Next, Next X2, One, Two

.10

OPTER POUR UN CHAUFFE-TASSES RÉGLABLE



Éteindre le chauffe-tasses lorsqu'il n'est pas utilisé est toujours un bon conseil si d'autres petites précautions sont également prises. Un chauffe-tasses à température réglable permet d'éviter que l'élément chauffant soit toujours allumé à sa puissance maximale et consomme donc de l'énergie lorsque ce n'est pas nécessaire.

Sur les chauffe-tasses Rancilio Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 et Invicta, il est possible de régler l'heure à laquelle ils s'allument et de moduler la température à partir de l'interface utilisateur, ce qui est une très bonne solution pour les baristas soucieux de ne pas gaspiller.

Les chauffe-tasses réglables sont disponibles sur les modèles :

Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 et Invicta

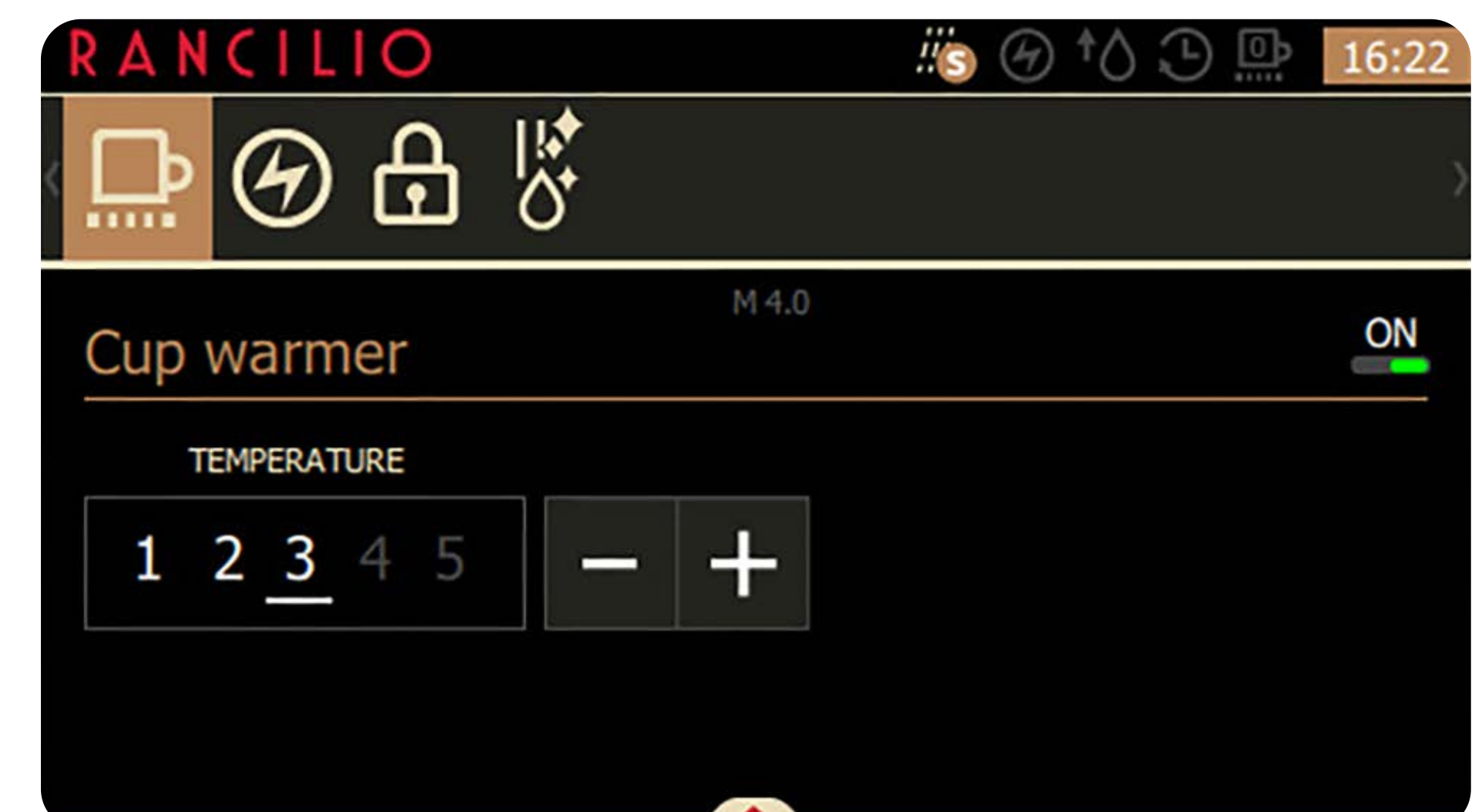
.10

OPTER POUR UN CHAUFFE-TASSES RÉGLABLE

Les chauffe-tasses réglables sont disponibles sur les modèles:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 et Invicta



Rancilio-Cup-Warmer



Specialty-Cup-Warmer

.11

CHOISIR DES MACHINES IOT



Les machines à café traditionnelles telles que la Classe 11 et la Classe 20, ou les machines à café entièrement automatiques telles que Next, One et Zero+, peuvent être équipées du système Connect.

Connect est une solution IoT très performante mise au point par Rancilio Group. En matière d'économies, cela se traduit par une réduction considérable des interventions sur place puisque celles-ci peuvent être programmées à l'avance, ce qui permet d'optimiser les itinéraires de service, de privilégier les solutions à distance et, par conséquent, de réduire les coûts. De plus, prendre soin de chaque machine grâce à un programme de gestion de la maintenance prédictive, que ce soit pour une machine à café individuelle ou pour un ensemble complet de machines, peut contribuer énormément à prolonger le cycle de vie de vos appareils.

Cette technologie est disponible sur les modèles :

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

MEILLEURES PRATIQUES

.1) CHOISIR LA BONNE MACHINE

Il ne faut pas oublier que les économies réelles sont déjà déterminées par le choix de la machine à café. Identifier la taille, les spécifications techniques et les accessoires en fonction des besoins de l'activité commerciale peut contribuer considérablement aux dépenses globales d'un établissement. Une erreur fréquente consiste à acheter des machines dont la capacité est supérieure à la consommation réelle de l'établissement. Choisir les machines à café Rancilio signifie avoir accès à une large gamme de produits et de solutions permettant d'aider les baristas à minimiser la consommation en fonction de leurs besoins et de leur consommation quotidienne, sans jamais sacrifier les performances.

.4) PRENDRE SOIN DE LA MACHINE

Une maintenance correcte et constante de votre machine est également fondamentale en termes d'économies d'énergie. Nettoyer et entretenir régulièrement la machine et ses accessoires permet d'améliorer considérablement leurs performances, d'optimiser l'énergie, de prévenir les pannes et de prolonger la durée de vie du produit.

Il est donc important de suivre les instructions du fabricant, d'effectuer des vérifications périodiques et d'intervenir rapidement pour éviter une mise au rebut prématurée du produit.

.2) PROTÉGER LA QUALITÉ DE L'EAU

La qualité de l'eau utilisée pour faire fonctionner une machine à café ne doit pas être sous-estimée. Utiliser des systèmes de filtration professionnels est un choix décisif pour garantir l'efficacité des machines, tant sur le plan économique qu'environnemental. À long terme, accorder une attention particulière à la douceur de l'eau utilisée peut contribuer à éviter les pannes et les dysfonctionnements indésirables et ainsi prolonger la durée de vie des machines.

De plus, cela peut permettre de servir de l'eau filtrée au lieu de l'eau en bouteille, non seulement par souci d'économies mais aussi par souci écologique.

.5) CONSIDÉRER LE CAFÉ COMME UNE RESSOURCE

L'utilisation de moulins à café professionnels à la demande tels que le Rancilio Kryo Evo 65 est un excellent moyen d'éviter le gaspillage et de réduire la consommation.

Sans oublier que le marc de café est un excellent engrais naturel. Il contient des nutriments essentiels à la croissance des plantes, comme l'azote, le phosphore, le potassium et le magnésium. Utiliser un récipient dédié au marc de café est une façon d'adopter une approche d'économie circulaire en matière de gestion des déchets. Rancilio Group utilise, en effet, plus de 1000 kg de marc de café récupéré lors des tests des machines comme engrais naturel dans le jardin de l'entreprise.

.3) ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE GRÂCE AUX ÉCLAIRAGES LED

Par rapport aux ampoules incandescentes traditionnelles, les lumières LED permettent d'éclairer parfaitement la zone de travail, mais aussi de réaliser d'importantes économies d'énergie. Elles durent généralement plus longtemps, nécessitent peu d'entretien, et sont également plus résistantes aux chocs et aux anomalies de fonctionnement. Ce qui les caractérise, cependant, c'est la combinaison parfaite entre un rendement plus élevé et une consommation d'énergie très réduite, ce qui en fait un choix naturel en termes d'efficacité énergétique.

Toutes les machines à café traditionnelles Rancilio et Rancilio Specialty sont équipées de lumières LED blanches pour le dessous des groupes d'infusion, garantissant ainsi fonctionnalité et économie.

Cette technologie est disponible sur les modèles :

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