

16 CONSIGLI

PER

RISPARMIARE

ENERGIA

p. 03 **INTRODUZIONE**

p. 05 **PREFERIRE MACCHINE
CON CALDAIE COIBENTATE**

p. 06 **PRESTARE ATTENZIONE
ALLA STABILITÀ TERMICA**

p. 07 **PREFERIRE UN SISTEMA DI ADVANCED
BOILER MANAGEMENT (ABM)**

p. 08 **IMPOSTARE IL CORRETTO
ORARIO DI ATTIVITÀ**

p. 10 **SPEGNERE
IL GRUPPO A RIPOSO**

p. 12 **IMPIEGARE AL MEGLIO
L'ACQUA CALDA**

p. 14 **RISCIACQUARE MA NON SPREGARE**

p. 16 **ATTIVARE LA MODALITÀ ECO**

p. 18 **UTILIZZARE LE LANCE AUTOMATICHE**

p. 20 **CONSIDERARE
UNO SCALDATAZZE REGOLABILE**

p. 22 **SCEGLIERE MACCHINE IOT**

p. 24 **BEST PRATICES**



RISPARMIA ENERGIA FACILMENTE GRAZIE A TECNOLOGIA E BEST PRACTICE

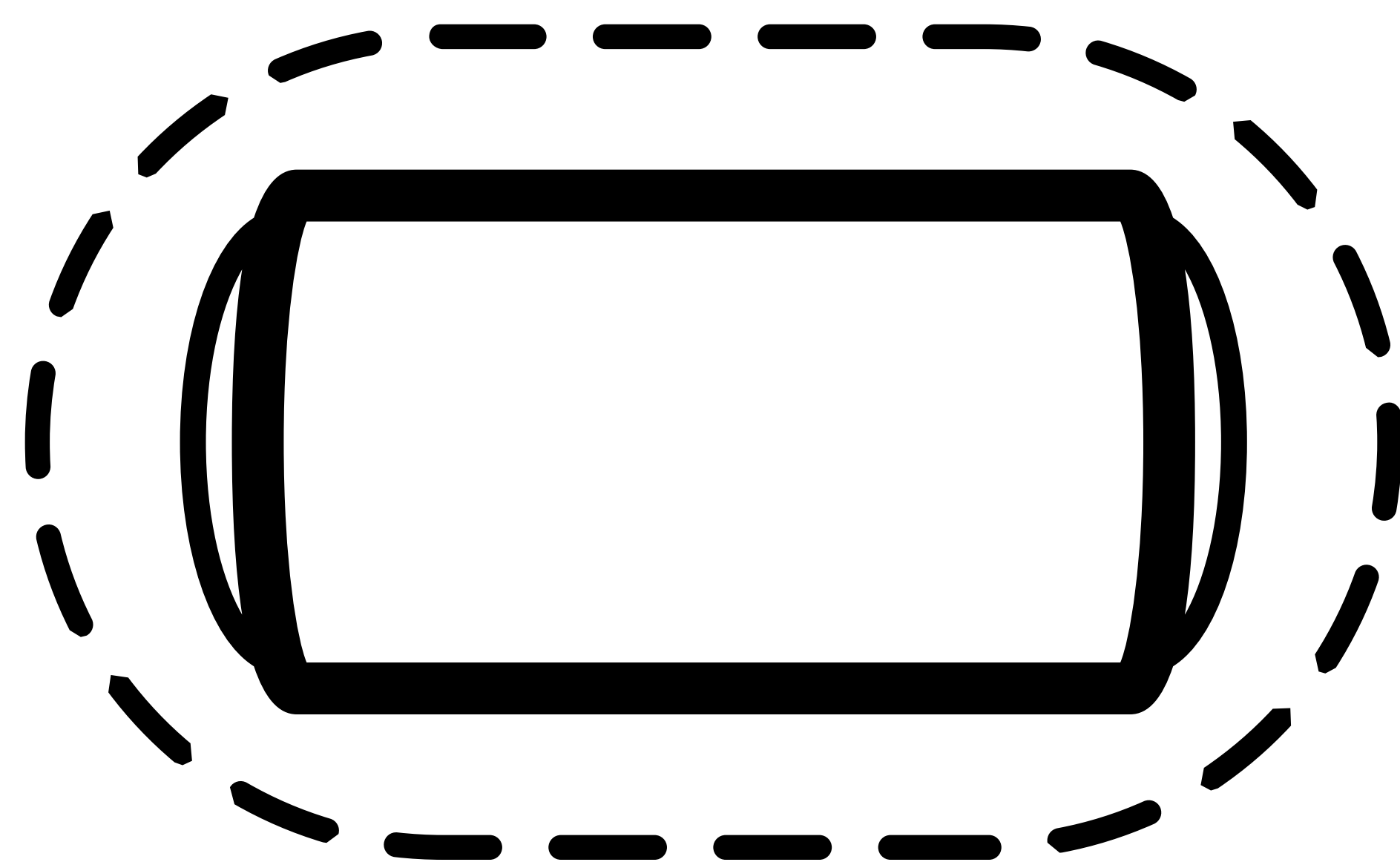
Negli ultimi anni, l'aumento imprevisto dei costi di energia e gas, ma anche e soprattutto una crescente attenzione nei confronti dell'ambiente, hanno portato professionisti e aziende a rivalutare i consumi della propria attività, e di conseguenza, anche il modo in cui selezionano e utilizzano le tecnologie a loro disposizione.

Rancilio Group, che da sempre si impegna a sviluppare prodotti all'avanguardia e tecnologie brevettate in un'ottica sostenibile, ha elaborato a questo scopo una breve lista di consigli e buone pratiche che possono aiutare baristi e barman a ridurre i propri consumi giornalieri e a migliorare l'efficienza energetica del proprio locale.

CONSIGLI PRATICI

1

PREFERIRE MACCHINE CON CALDAIE COIBENTATE



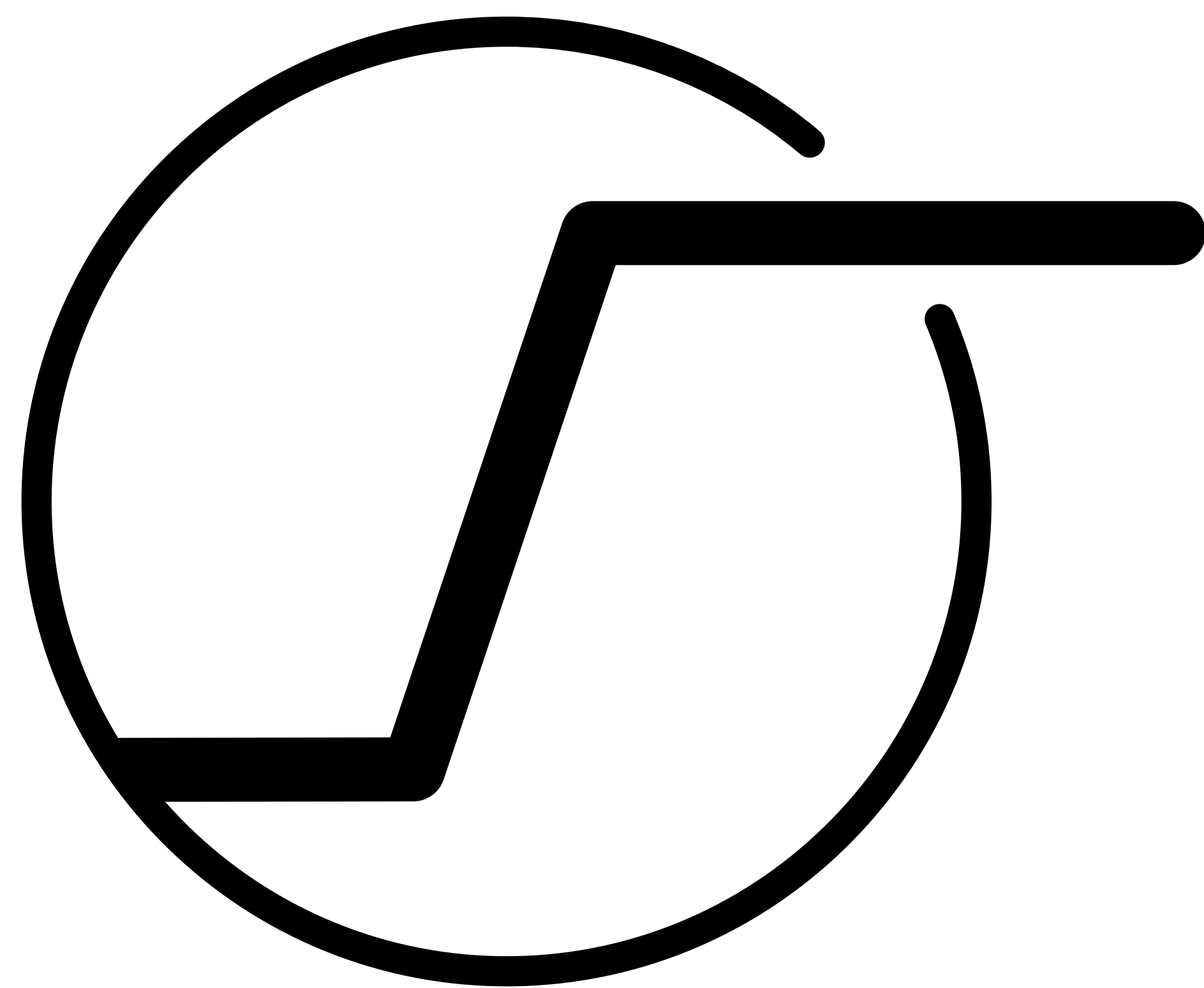
È importante prediligere macchine per caffè che siano dotate di sistema di coibentazione delle caldaie. L'isolamento termico della caldaia, infatti, favorisce il risparmio energetico ed evita dispersioni involontarie di calore. Nelle macchine Rancilio che vantano questa tecnologia, la coibentazione viene garantita grazie a un rivestimento a base di un composto eterociclico particolarmente adatto all'isolamento e alla protezione. È il caso di Rancilio Classe 20, con caldaia vapore coibentata, gestione energetica smart e modalità a basso consumo, e Rancilio Specialty RS1, che offre boiler coibentato con ricambio dell'acqua programmabile e modalità eco.

Tecnologia disponibile su:

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

PRESTARE ATTENZIONE ALLA STABILITÀ TERMICA



Durante la giornata, l'alternarsi di carichi di lavoro ad alta intensità e altri invece di riposo o di attività ridotta può influire notevolmente sulle prestazioni di una macchina per caffè. Ristabilire la temperatura ottimale in caldaia dopo un periodo di inattività, infatti, comporta improvvisi ed elevati dispendi di energia. Per ovviare a questo problema, le macchine per caffè a caldaia singola Rancilio – dai top di gamma fino alle nuove Classe 7 e Classe 5 - montano il sistema Steady Brew. Questa soluzione brevettata Rancilio Group garantisce un'elevata stabilità termica sia durante i picchi di lavoro sia in condizioni di bassa intensità di produzione. In aggiunta, risolve il problema degli sprechi d'energia e permette di impostare diverse temperature caffè mantenendo sempre la caldaia a 1 bar, senza limitare le performance vapore.

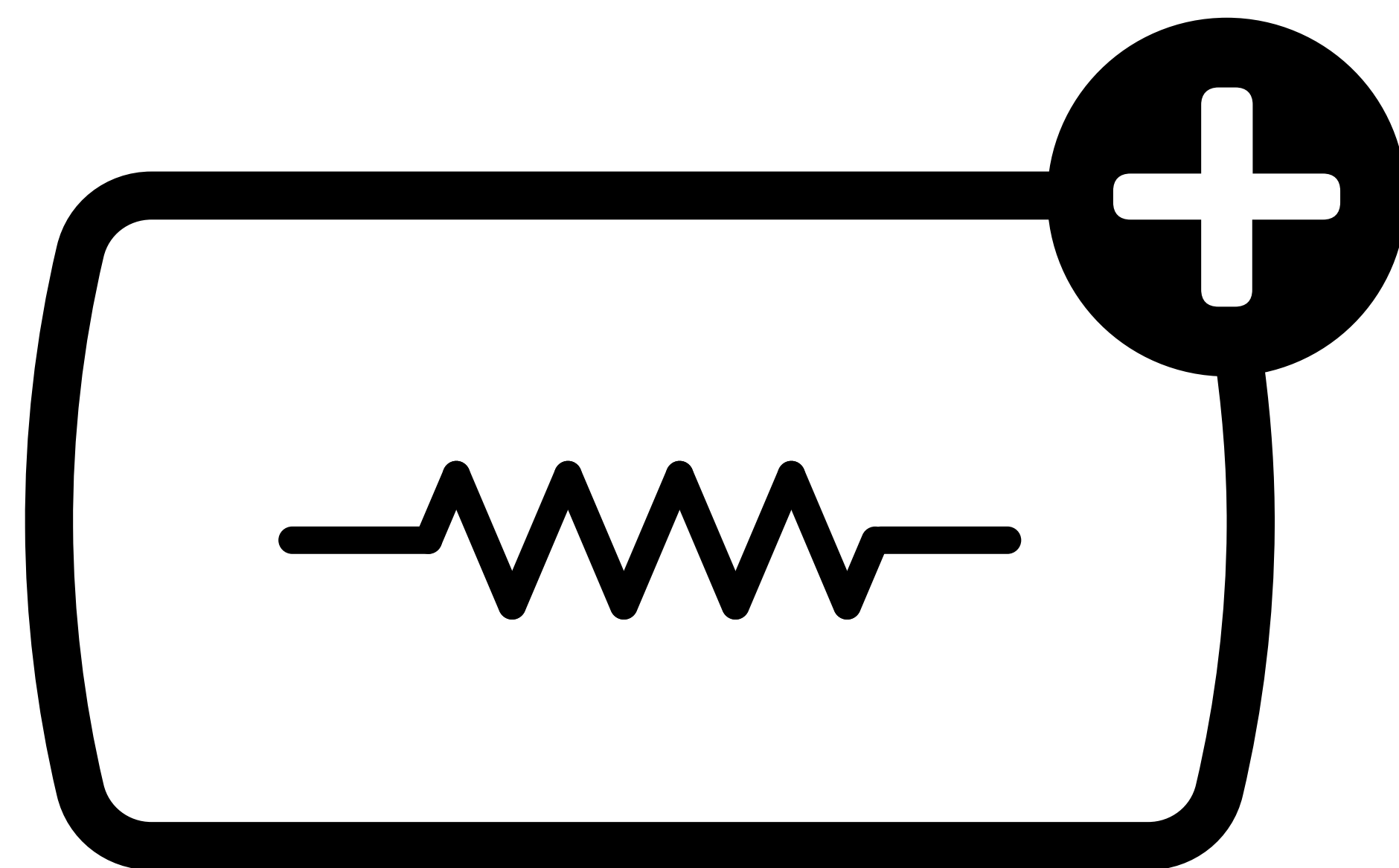
Tecnologia disponibile su:

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

3

PREFERIRE UN SISTEMA DI ADVANCED BOILER MANAGEMENT (ABM)

Le macchine top di gamma Rancilio come Classe 11 e Classe 20, utilizzano ABM – un software sviluppato per migliorare le prestazioni della macchina in condizioni di utilizzo intensivo e garantire costante stabilità termica. Durante la simultanea erogazione dell'espresso, dell'acqua e del vapore, ABM attiva la resistenza per anticipare eventuali cali di pressione al di sotto del valore preimpostato e garantire livelli di riscaldamento stabili durante l'estrazione caffè. ABM controlla la potenza assorbita dalla macchina ed evita inoltre che la macchina possa essere soggetta a improvvise ed elevate richieste di energia volte a ristabilire la temperatura ottimale.

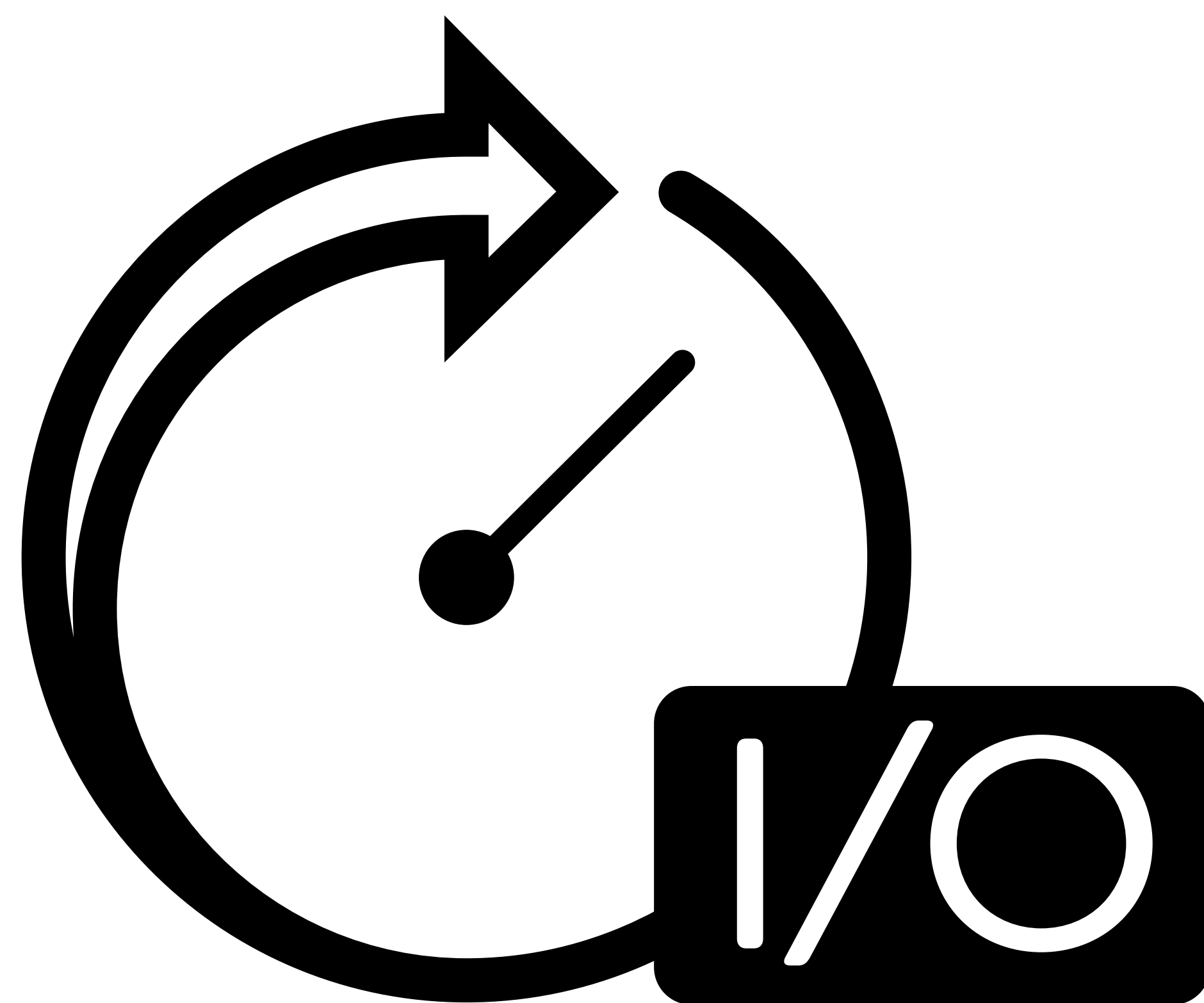


Tecnologia disponibile su:

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

4

IMPOSTARE IL CORRETTO ORARIO DI ATTIVITÀ



La possibilità d'impostare l'orario di accensione e di spegnimento automatico della macchina merita un approfondimento. Tutto dipende da quante ore la macchina rimane spenta, tanto che in alcuni casi, questa funzione potrebbe addirittura aumentare i consumi anziché ridurli.

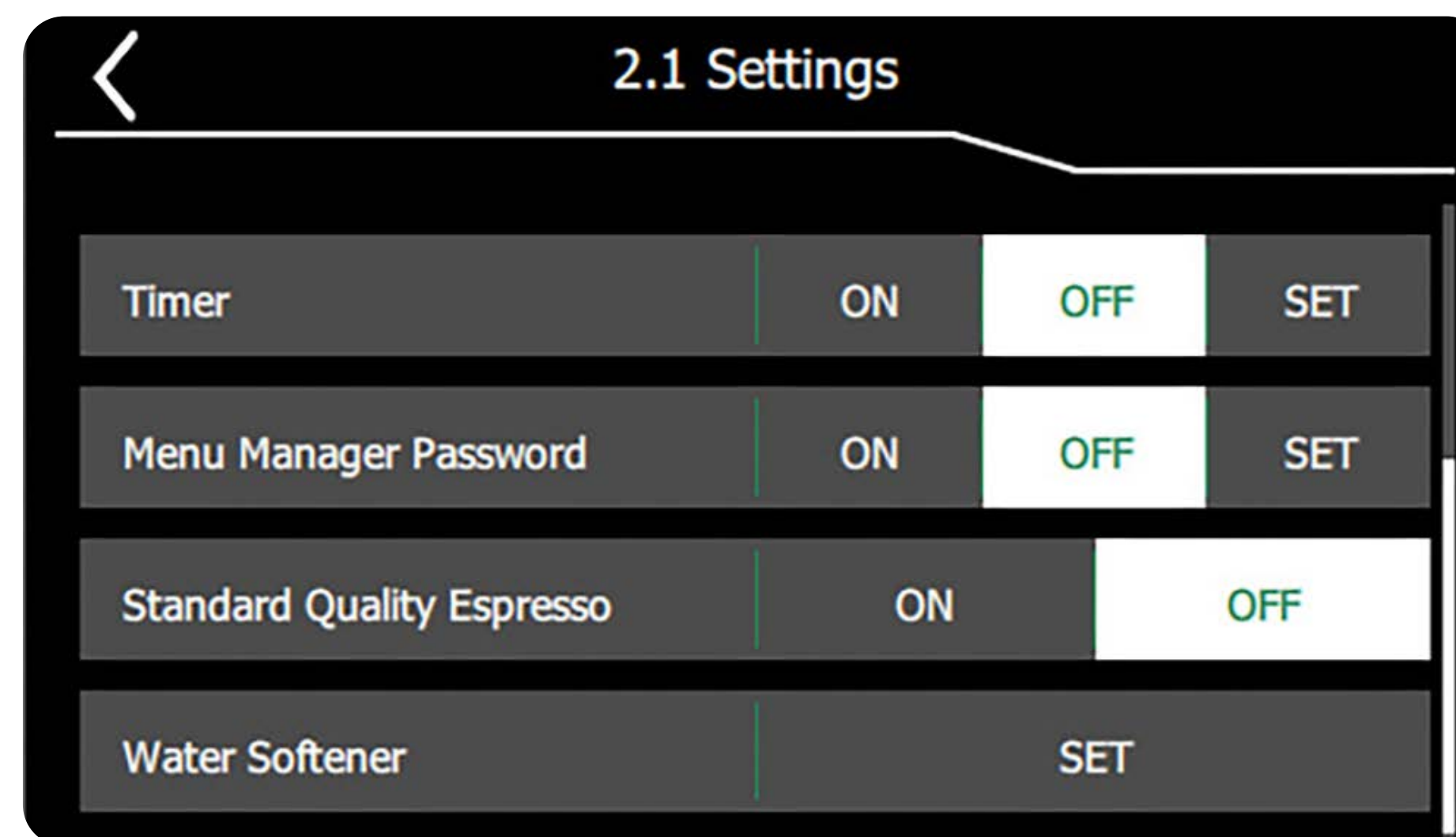
Dotare un locale di una macchina per caffè che permette di regolarne la durata di attività può garantire un risparmio netto per tutti i locali con un periodo di fermo anche di sole quattro ore, ovvero la stragrande maggioranza dei locali che servono caffè. Con Rancilio Classe 11 e Classe 20 è possibile impostare l'orario di accensione e spegnimento automatico della macchina, mentre con Classe 9 e Classe 7 il barista può decidere l'orario di accensione automatica e le ore di funzionamento per ogni giorno della settimana.

Tecnologia disponibile su:

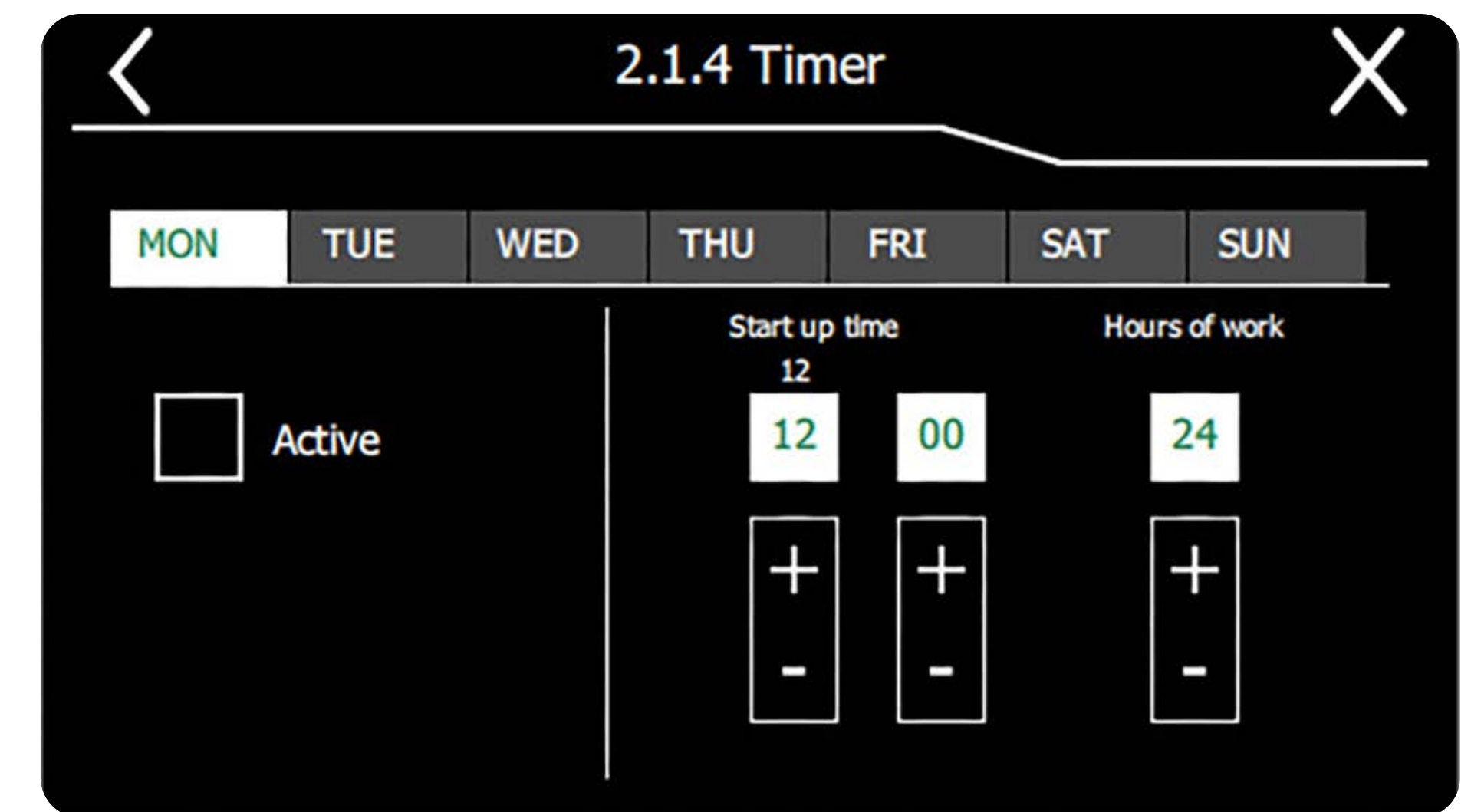
Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, Classe 7 USB, RS1, Invicta

.4

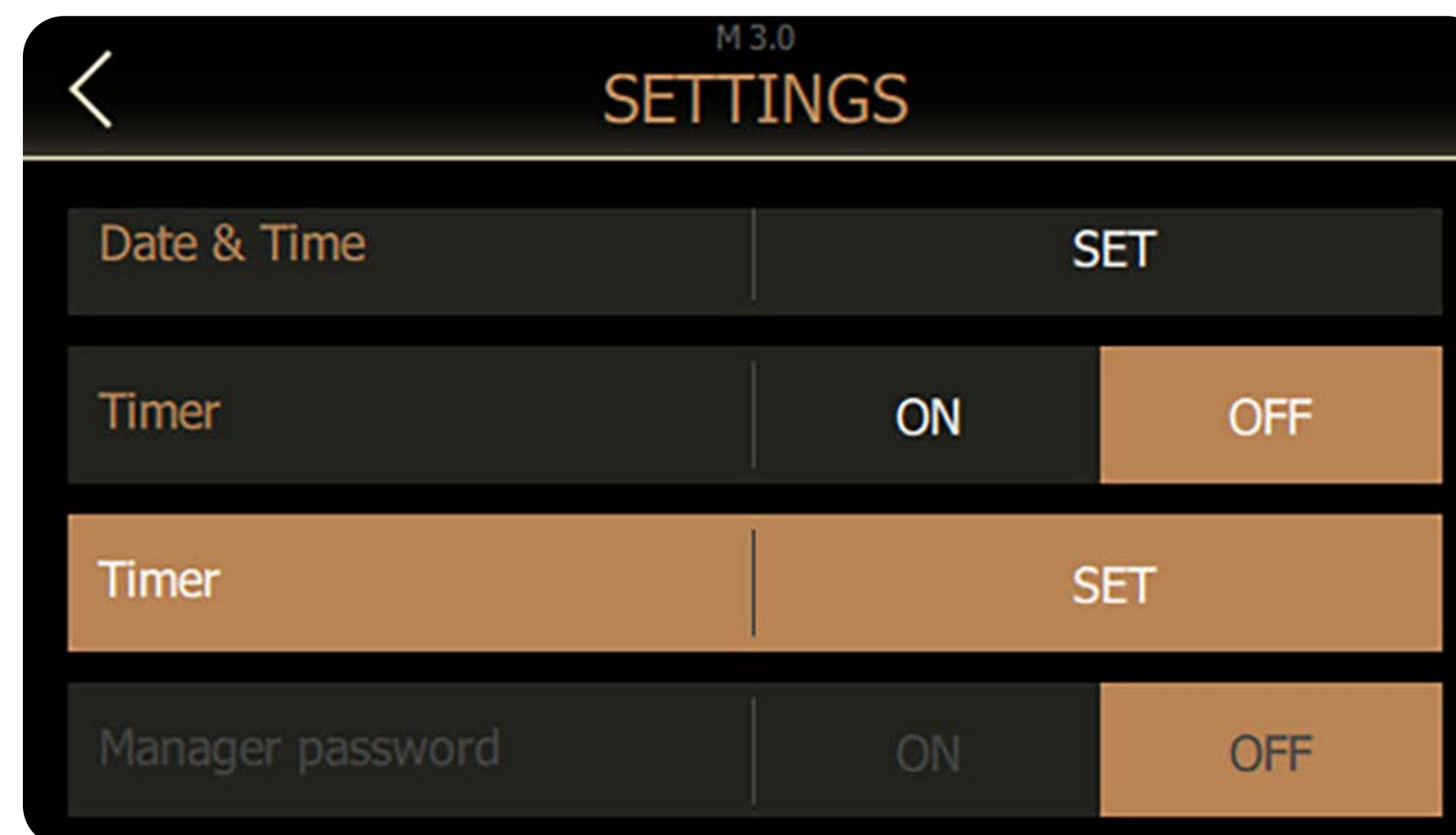
IMPOSTARE IL CORRETTO ORARIO DI ATTIVITÀ



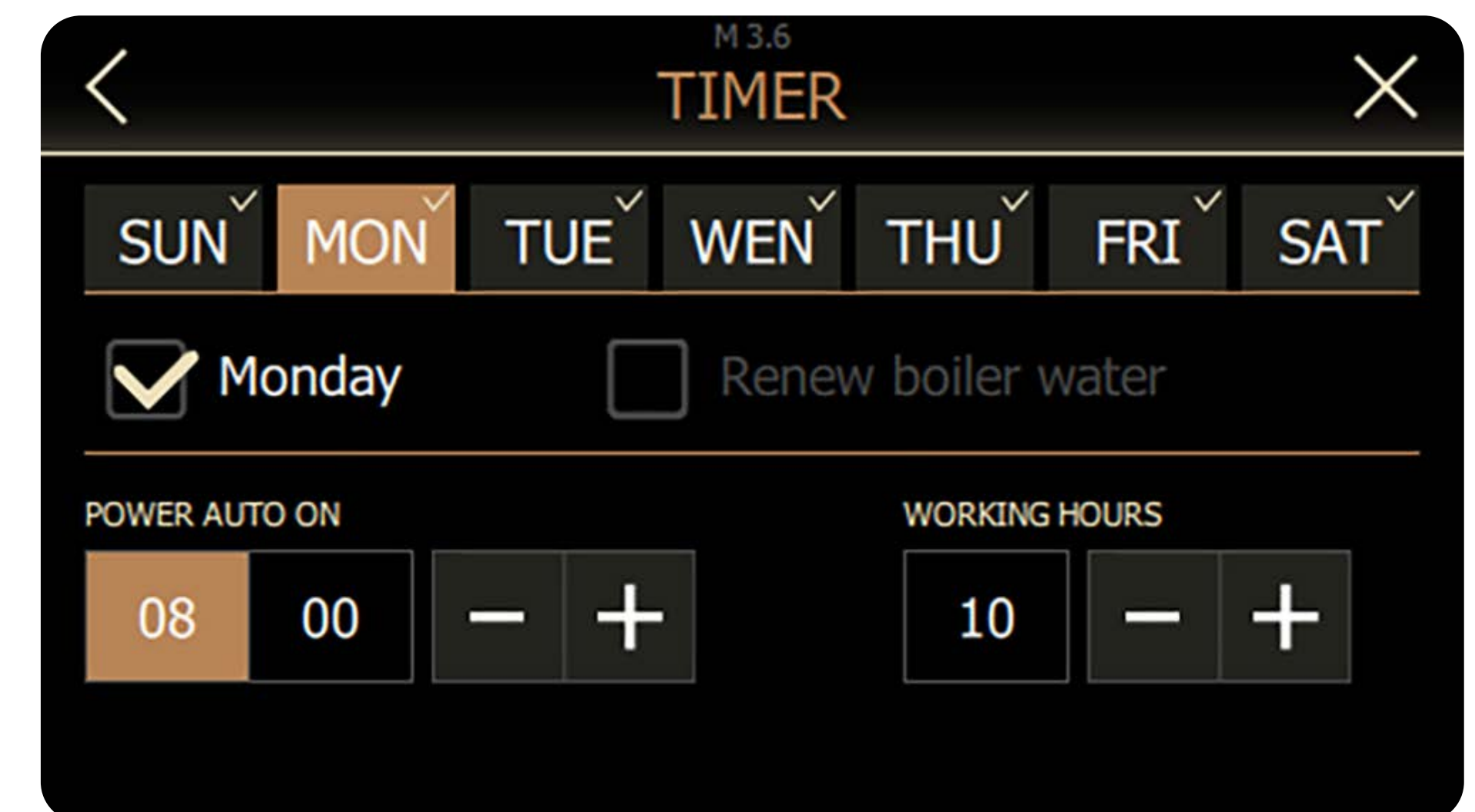
Rancilio-Timer-On-Off



Rancilio-Timer-On-Off-Menu



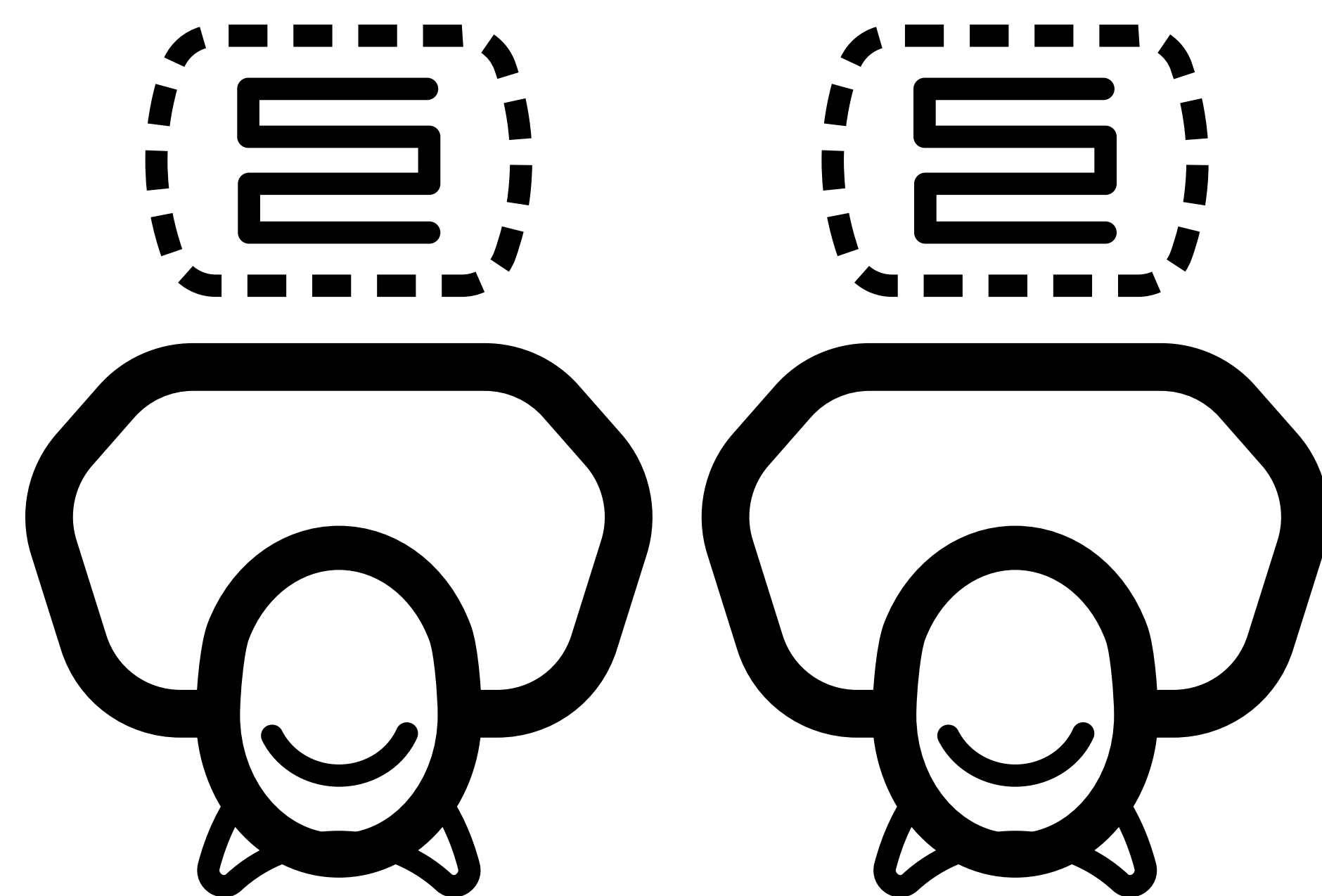
Spacialty-Timer-On-Off



Spacialty-Timer-On-Off-Menu

.5

SPEGNERE IL GRUPPO A RIPOSO



Le più classiche best practice, come spegnere lo scaldatasse, incidono molto meno sul risparmio energetico rispetto all'uso corretto delle tecnologie green nelle mani del barista. Un ottimo consiglio, infatti, è quello di spegnere uno o più gruppi erogatori per evitare sprechi di acqua calda e tenere in funzione solo quelli necessari a seconda del momento specifico della giornata. La caratteristica, tuttavia, che distingue le multi-boiler Rancilio, come Rancilio Classe 11 Xcelsius, Rancilio Classe 20 ASB e Rancilio Specialty RS1, riguarda i consumi totali. A parità di gruppi, queste macchine per caffè multi-boiler consumano come quelle a caldaia singola, offrendo però più tecnologie, anche per ridurre i consumi, e una stabilità della qualità in tazza ai vertici della categoria.

Tecnologia disponibile su:

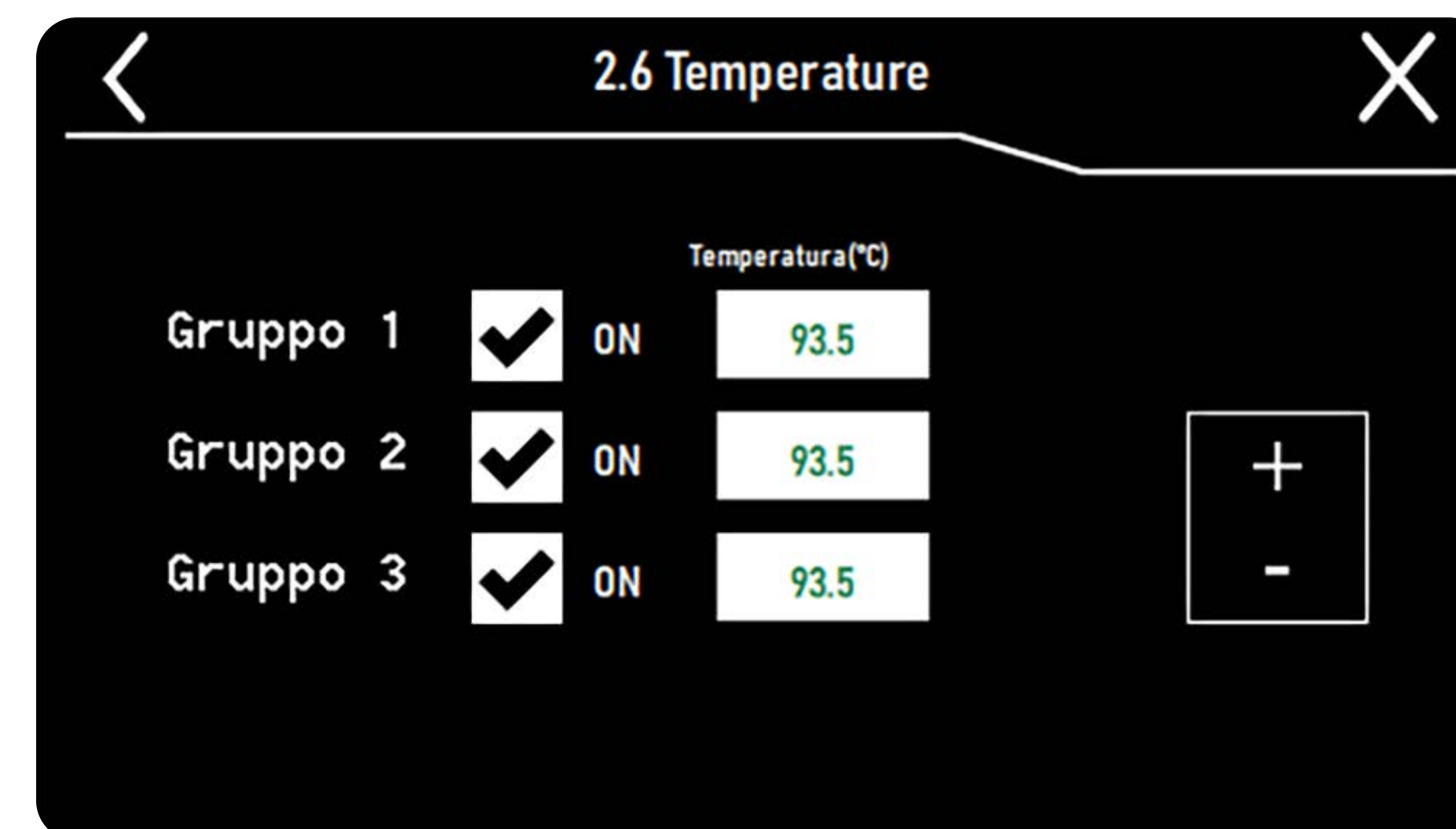
Classe 11 USB Xcel, Classe 20 ASB, RS1

.5

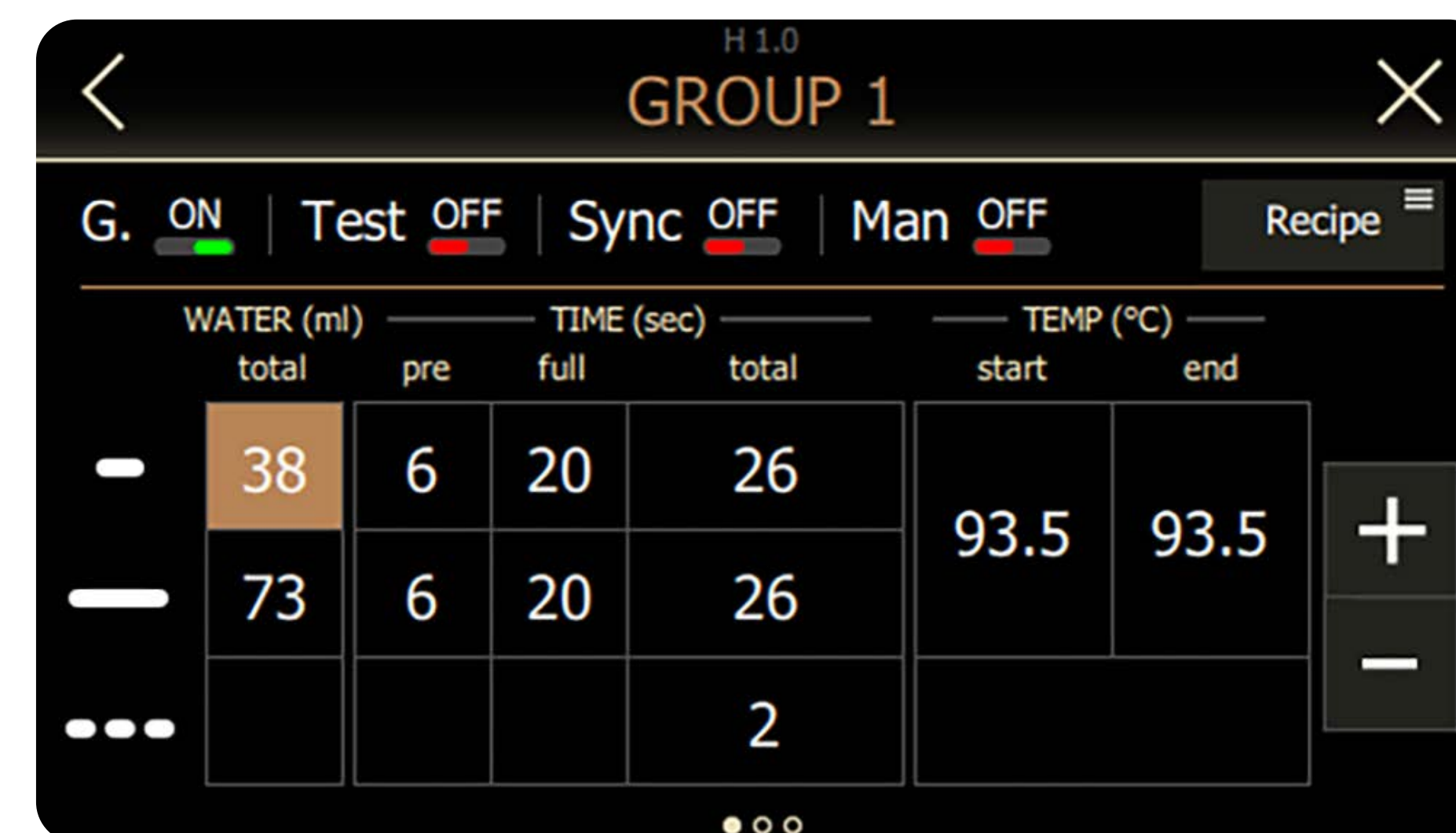
SPEGNERE IL GRUPPO A RIPOSO

Tecnologia disponibile su:

Classe 11 USB Xcel, Classe 20 ASB, RS1



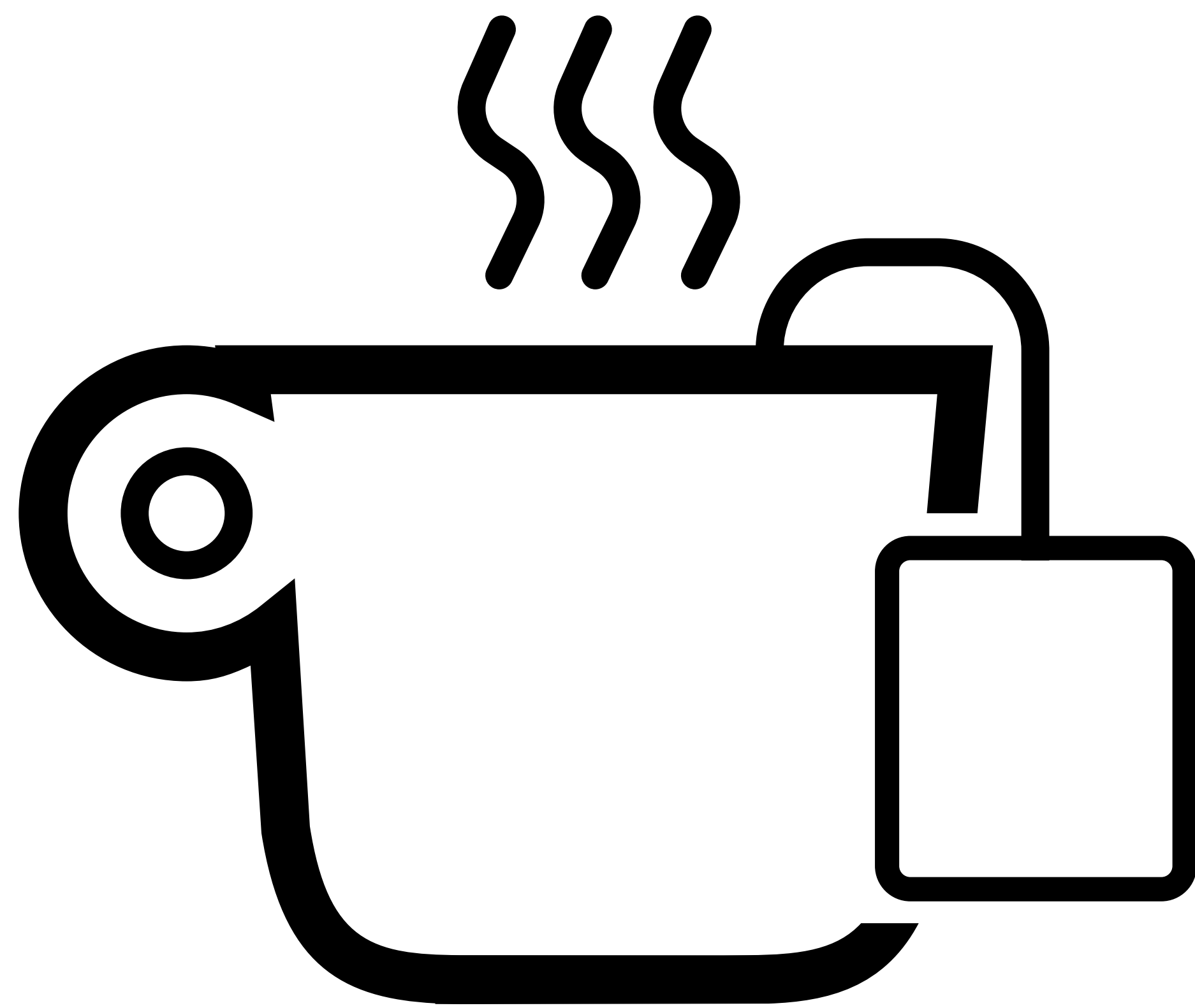
Rancilio-Group-Off



RS1-Switch-Group

.6

IMPIEGARE AL MEGLIO L'ACQUA CALDA



Acquistare economizzatori dell'acqua, anche sulle macchine di livello medio-basso, consente di impostare la corretta temperatura dell'acqua miscelando acqua fredda e calda per evitare che dalla caldaia venga prelevata solo acqua calda, che richiede un elevato consumo energetico. Le macchine Rancilio, ad eccezione di Classe 5, possono essere equipaggiate con un economizzatore per contenere i consumi di energia elettrica e di acqua. Classe 11, Classe 20, Classe 9 USB, RS1 e Invicta possono essere equipaggiate con tecnologia X-Tea, che permette al barista di programmare le dosi dell'acqua e i livelli di temperatura direttamente dall'interfaccia utente.

Per tutti i baristi che hanno scelto una macchina per caffè senza economizzatore, scaldare l'acqua per tè e tisane utilizzando il vapore della lancia è un buon consiglio. Ciò consente di non prelevare acqua calda dalla caldaia e consumare ulteriore energia per ripristinare livelli e temperatura.

Economizzatore è disponibile su:
Classe 7 USB, Classe 7 S

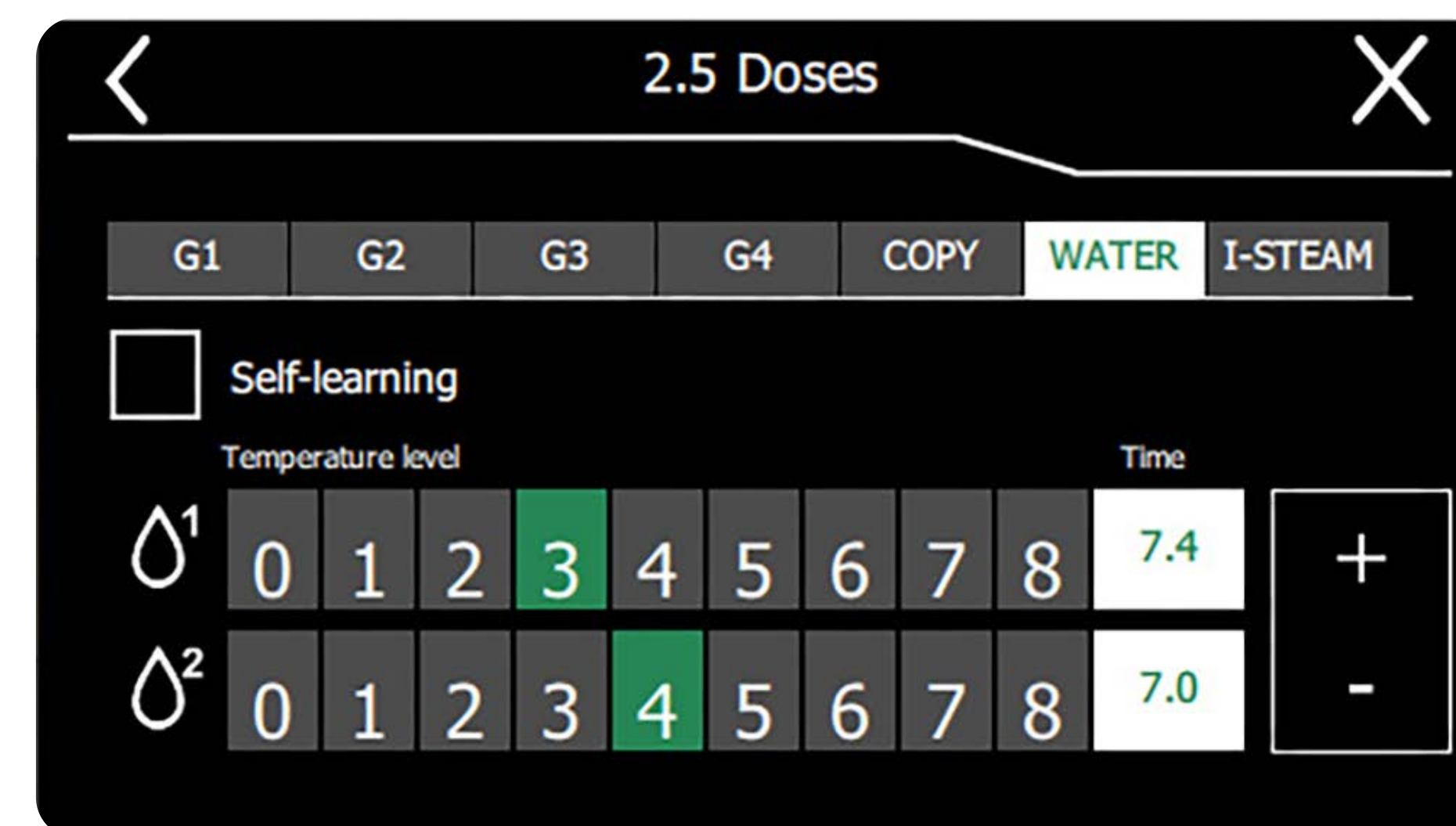
X-Tea è disponibile su:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, Classe 20 ASB,
Classe 20 SB, Classe 9 USB, RS1, Invicta

.6

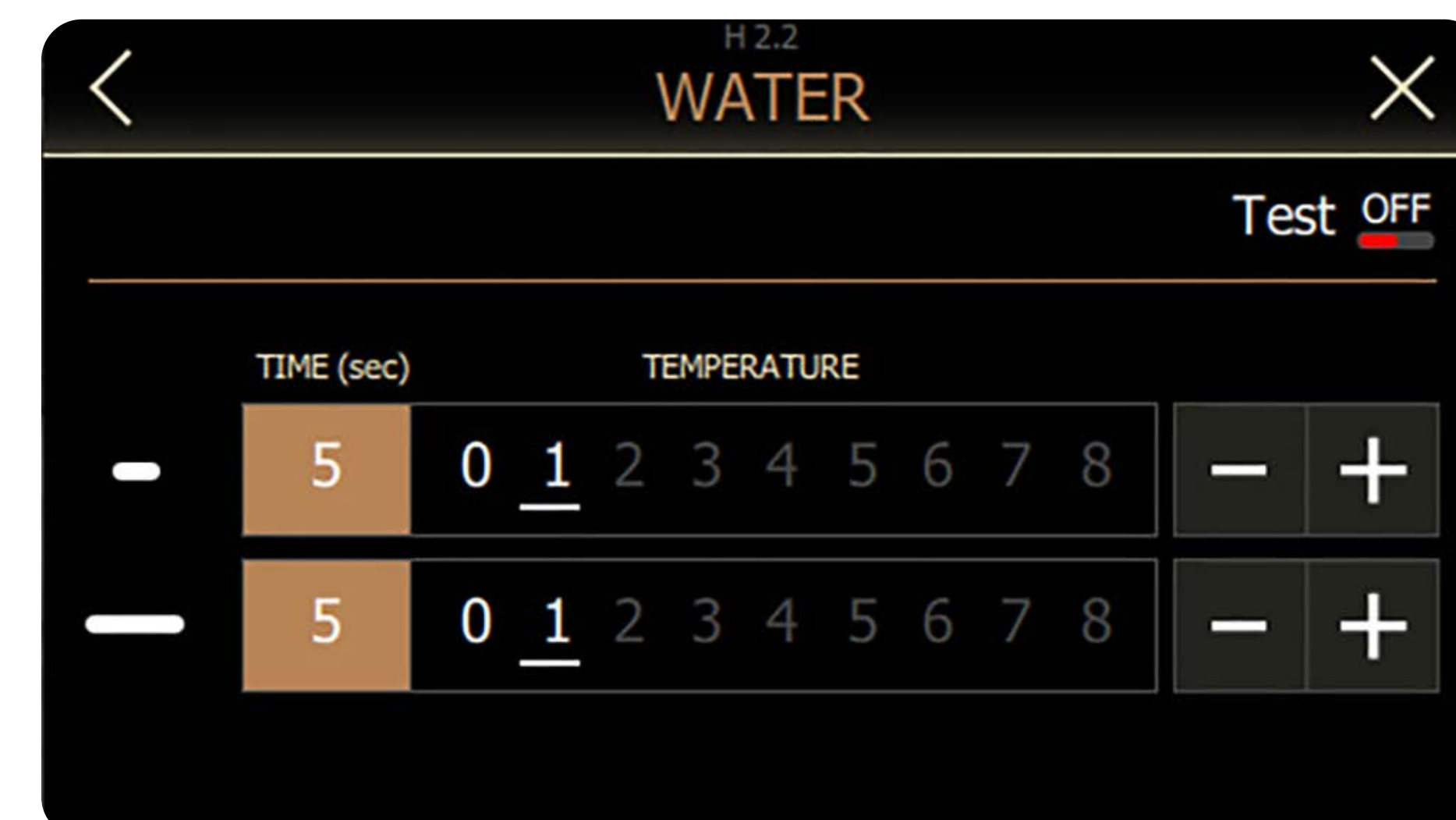
IMPIEGARE AL MEGLIO L'ACQUA CALDA

Economizzatore è disponibile su:
Classe 7 USB, Classe 7 S

X-Tea è disponibile su:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, Classe 20 ASB,
Classe 20 SB, Classe 9 USB, RS1, Invicta



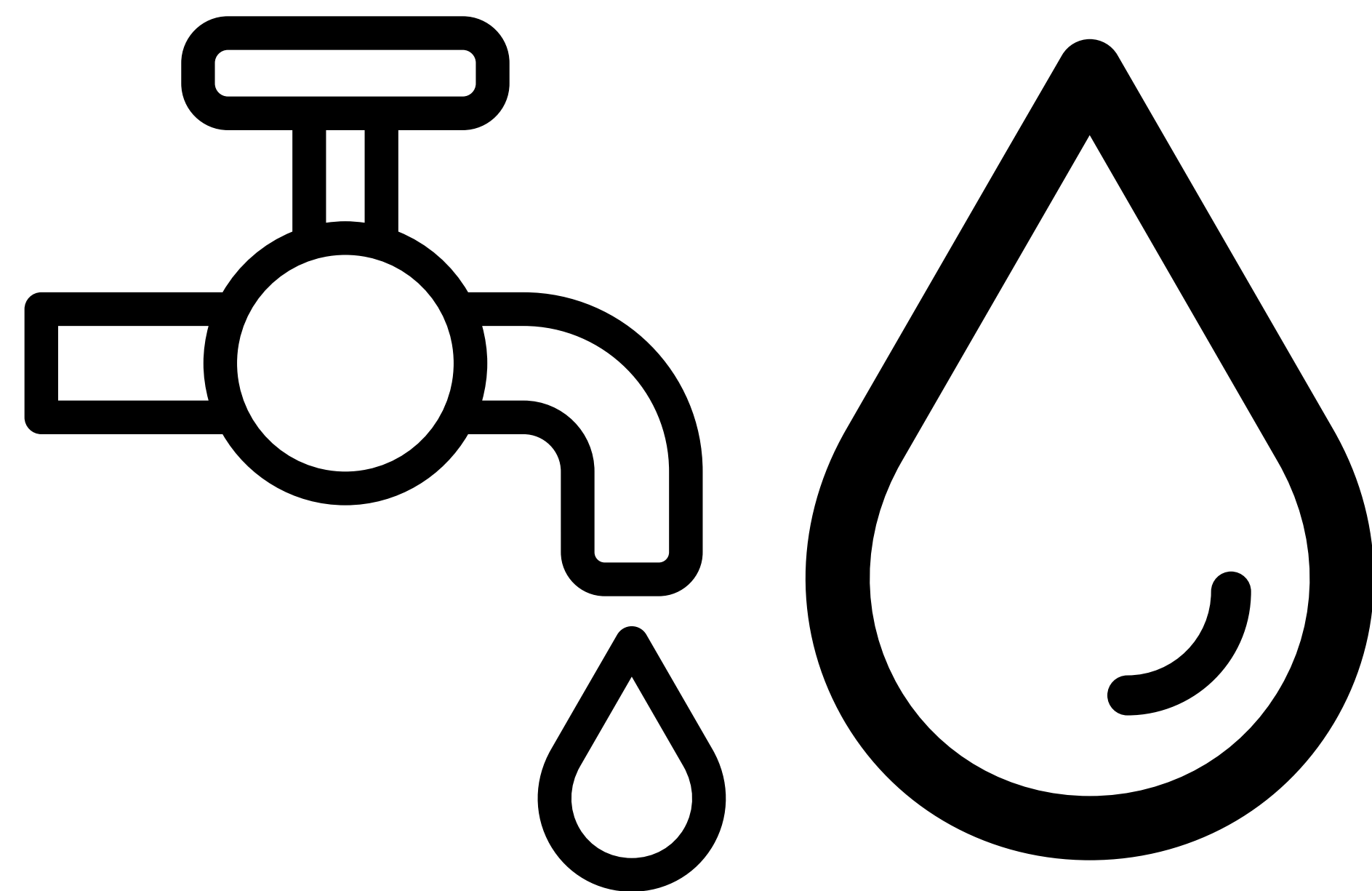
C20 - X - Tea



RS1 - X - Tea

.7

RISCIACQUARE MA NON SPRECCARE



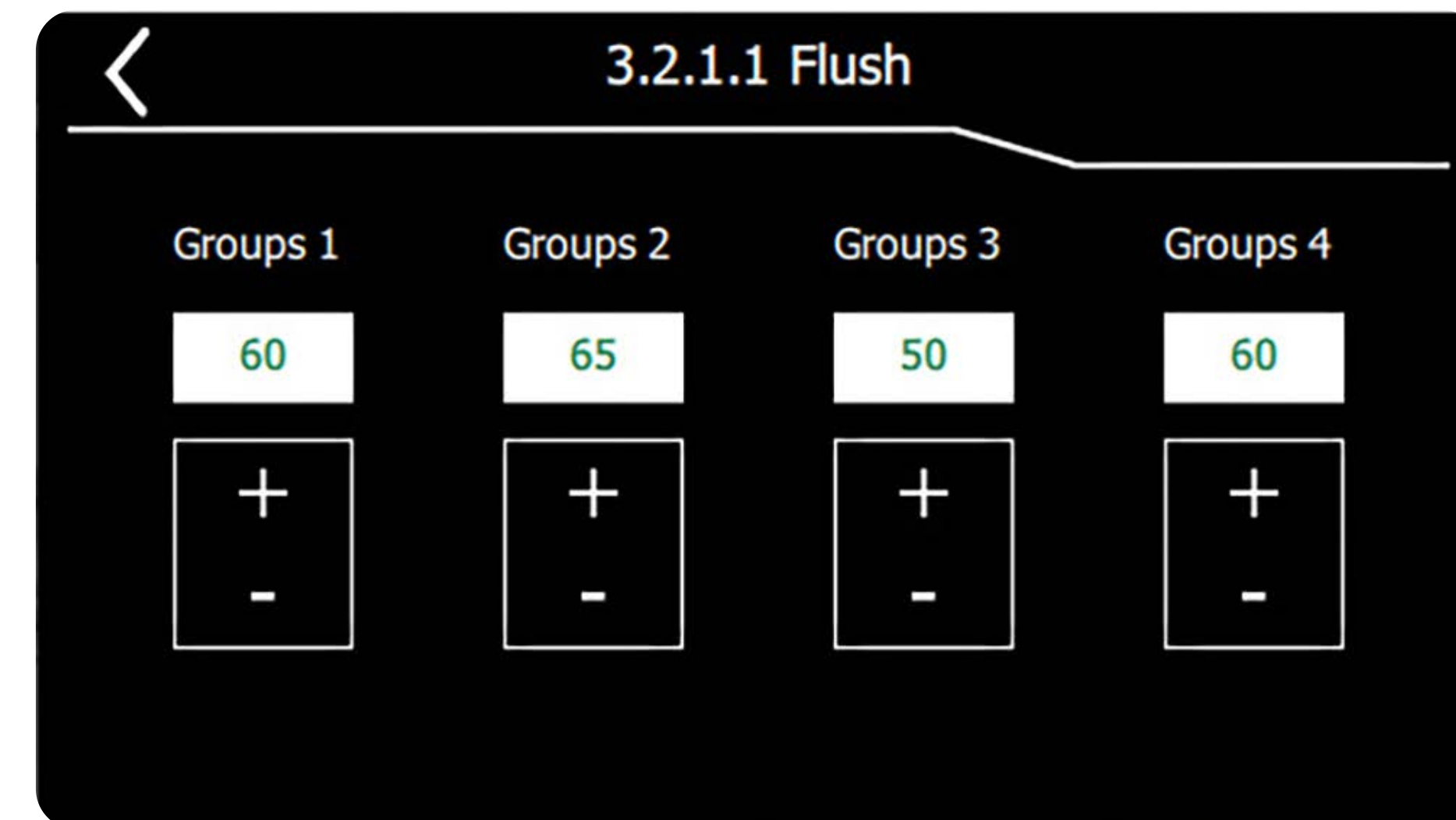
Con le macchine Rancilio top di gamma, come Classe 20, è possibile impostare la dose e la durata del Flush, un'altra funzione che, se regolata correttamente a 2 o 3 secondi, permette di non sprecare acqua calda e quindi energia elettrica inutilmente. Prestate attenzione anche al lavabicchieri ottimizzando i lavaggi solo con il cesto al completo e assicuratevi di chiudere lo sportello per mantenere l'acqua a temperatura ed evitare di riscaldarla nuovamente per il lavaggio successivo.

Tecnologia disponibile su:

Invicta, RS1, Classe 20

.7

RISCIACQUARE MA NON SPRECARRE



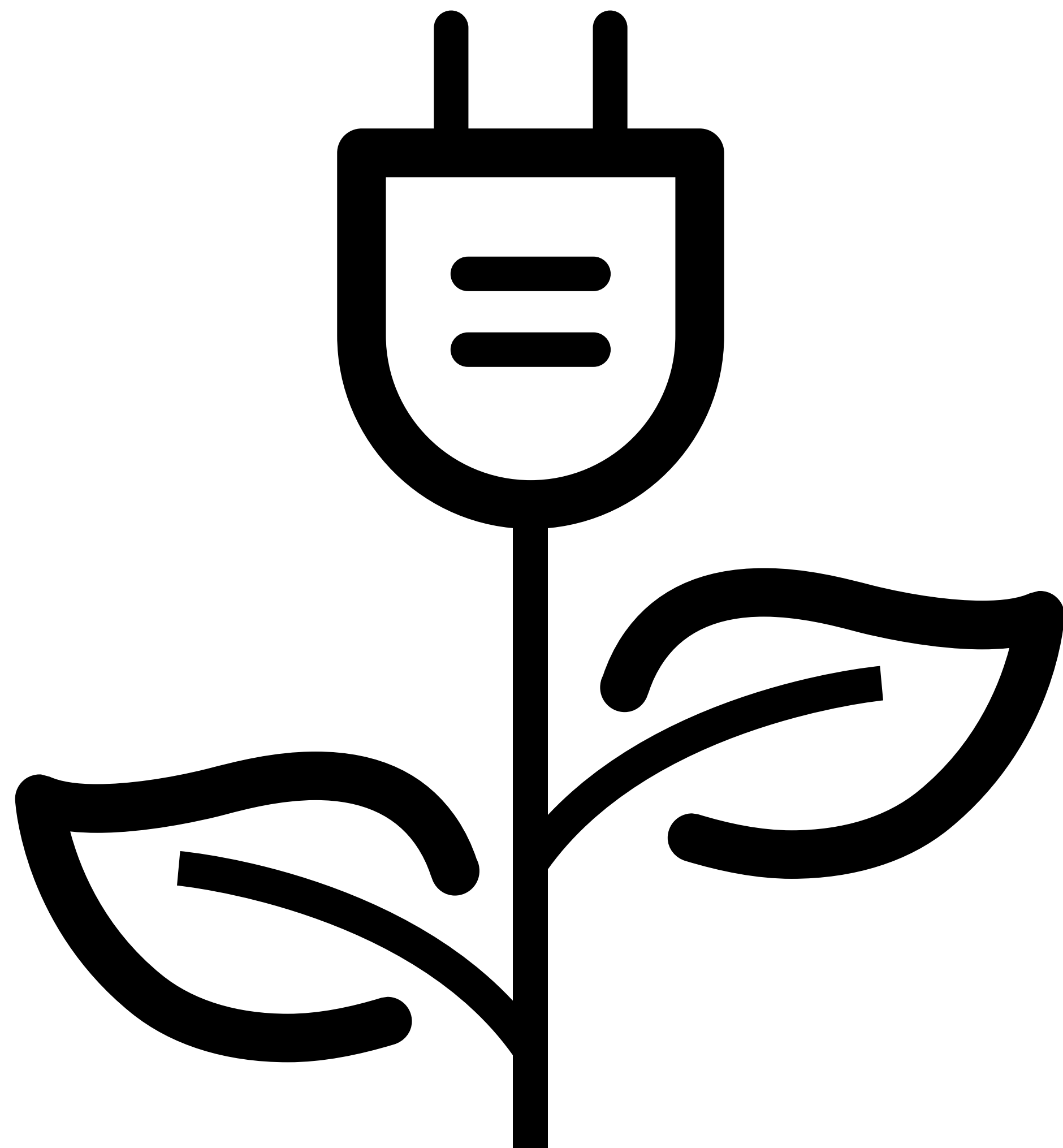
Rancilio Flush

Tecnologia disponibile su:

Invicta, RS1, Classe 20

8

ATTIVARE LA MODALITÀ ECO



Le nostre macchine per caffè dotate di sistema Eco Mode, come la nostra Rancilio Classe 11 e Rancilio Specialty RS1, consentono una gestione ideale e dinamica dell'acqua ottimizzando il rapporto tra acqua e vapore in caldaia e ottenendo il massimo in termini di risparmio energetico.

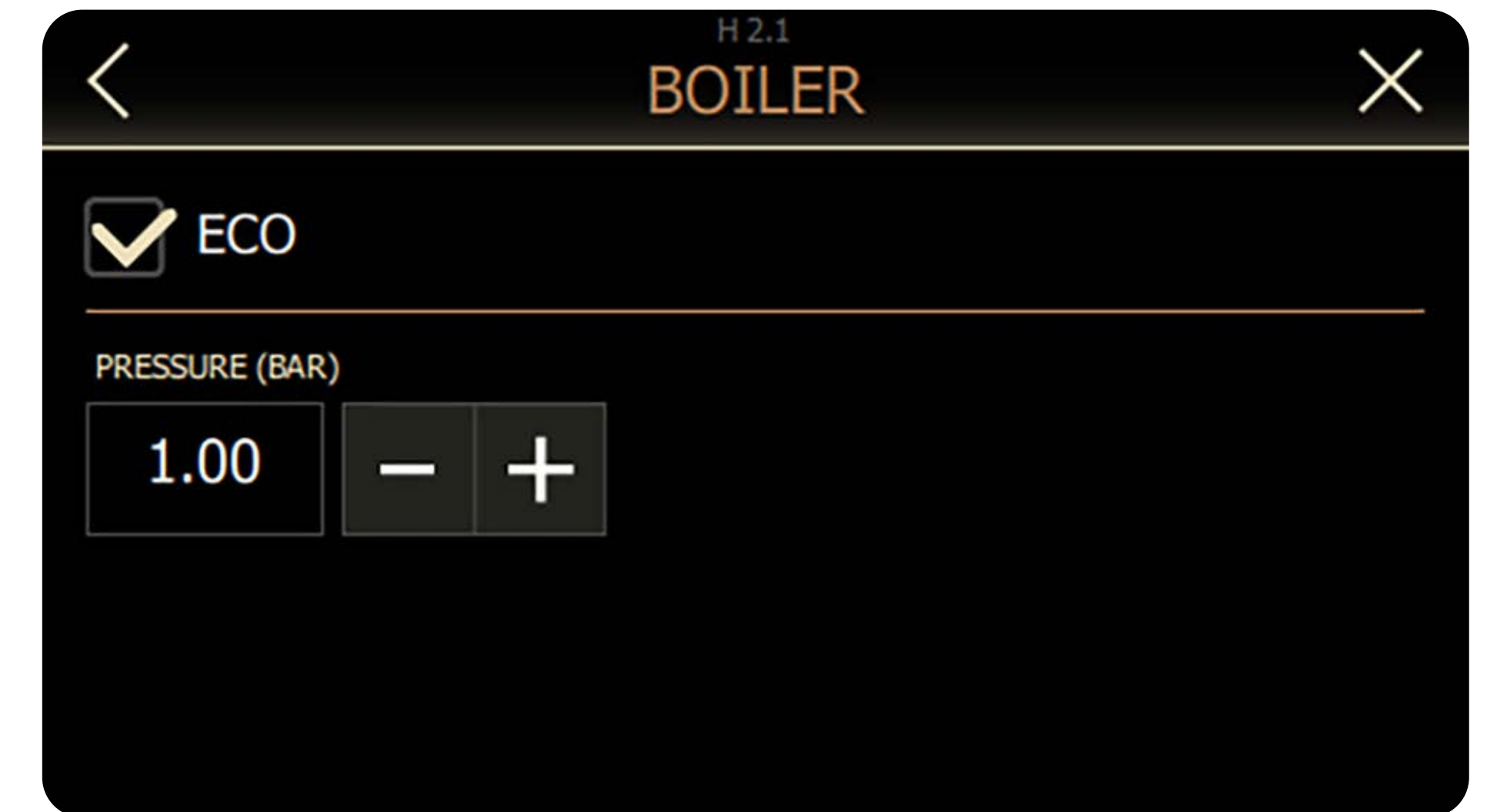
In condizioni di basso utilizzo, infatti, la quantità di acqua in caldaia viene ridotta, aumentando di conseguenza la quota di vapore. Lavorare con una minor quantità di acqua in caldaia permette di consumare meno energia per portarla alla temperatura desiderabile. E allo stesso tempo, con più vapore e con meno umidità in caldaia, migliora anche la performance delle lance vapore.

Eco-mode è disponibile su:

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, RS1

8

ATTIVARE LA MODALITÀ ECO



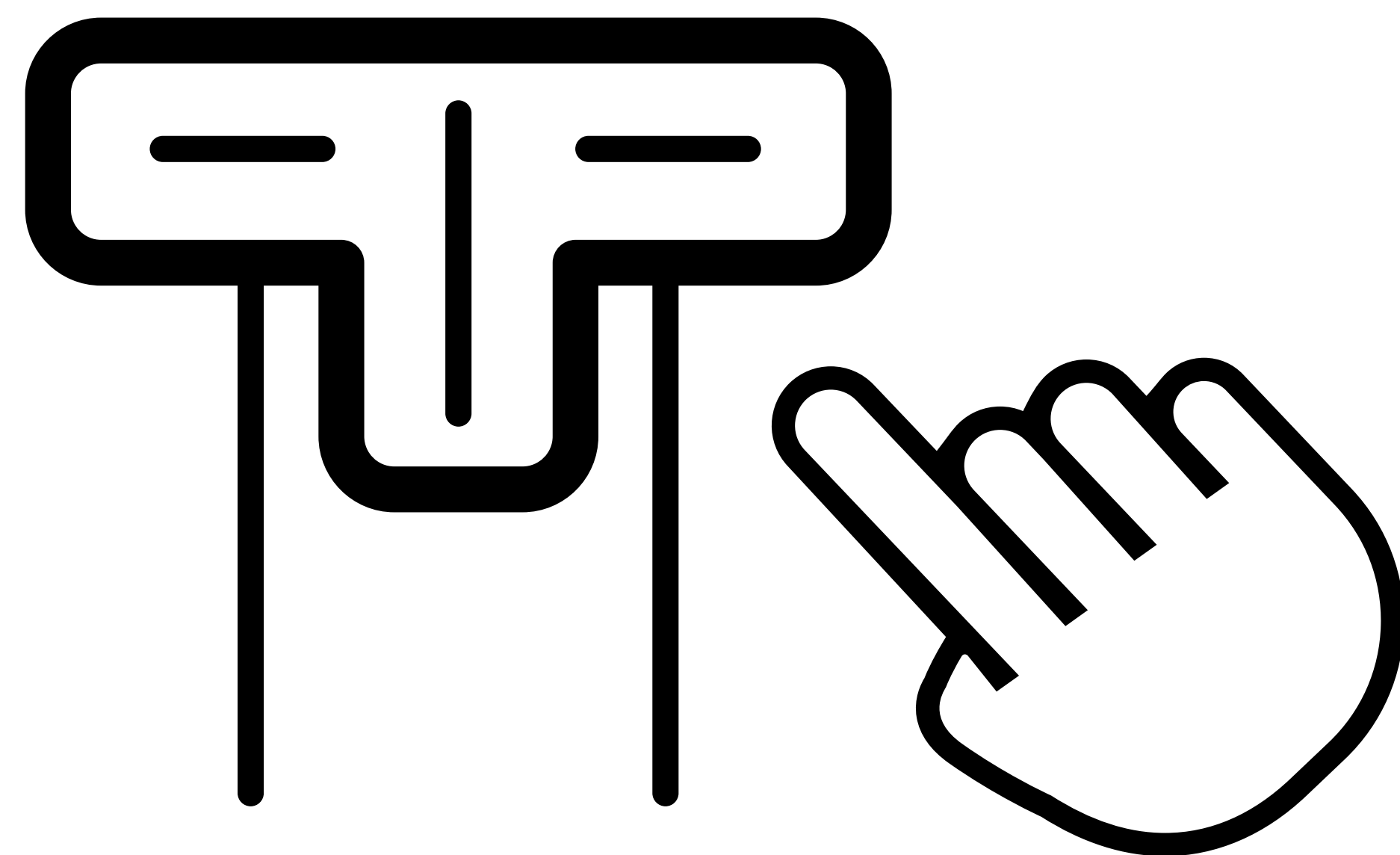
RS1 - Eco - Mode

Eco-mode è disponibile su:

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, RS1

9

UTILIZZARE LE LANCE AUTOMATICHE



Ottenere una qualità del latte ottimale non è semplice. In nostro soccorso vengono le lance vapore automatiche che aiutano a ottimizzare i consumi e uniformare la tessitura e temperatura del latte montato. La lancia vapore automatica iSteam brevettata da Rancilio Group è dotata di due pulsanti, entrambi programmabili con le funzioni: “Cappuccino” per scaldare e montare il latte e “Latte” solo per scaldare. Potete decidere di installarla sulla vostra Classe 11, Classe 20 e Classe 7. iSteam è inoltre disponibile sulle superautomatiche Egro One e Next.

Per evitare sprechi è inoltre importante utilizzare lattiere proporzionate alla quantità di latte richiesta, senza riscaldare eccessivamente il latte, e assicurarsi di pulire la lancia vapore dopo ogni utilizzo ma per pochi secondi.

Tecnologia disponibile su:

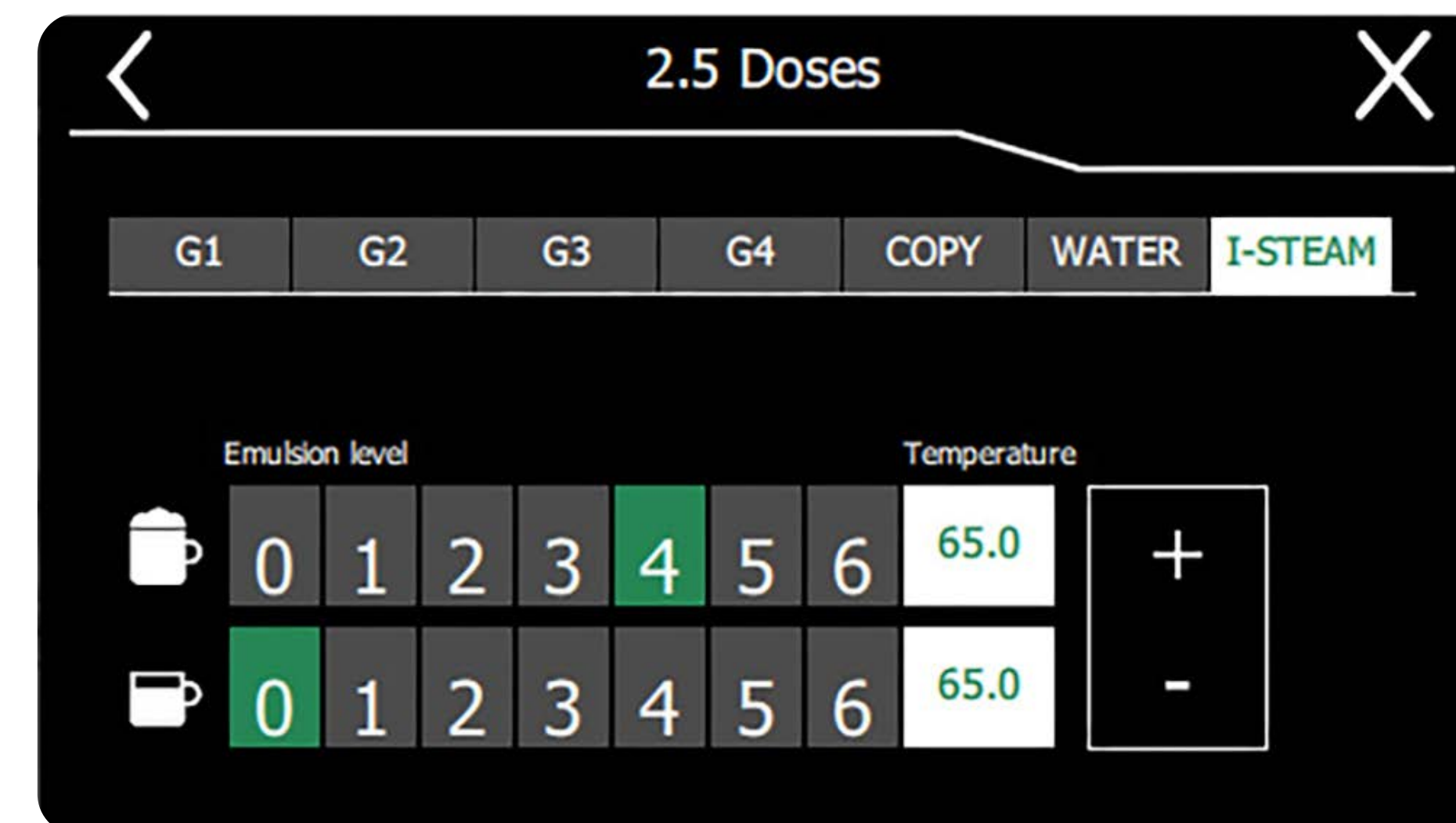
Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, Classe 7 USB, Classe 7 S, Classe 5 USB, Classe 5S, Classe 5 Eco USB, Classe 5 Eco S, Next, Next X2, One, Two

.9

UTILIZZARE LE LANCE AUTOMATICHE

Tecnologia disponibile su:

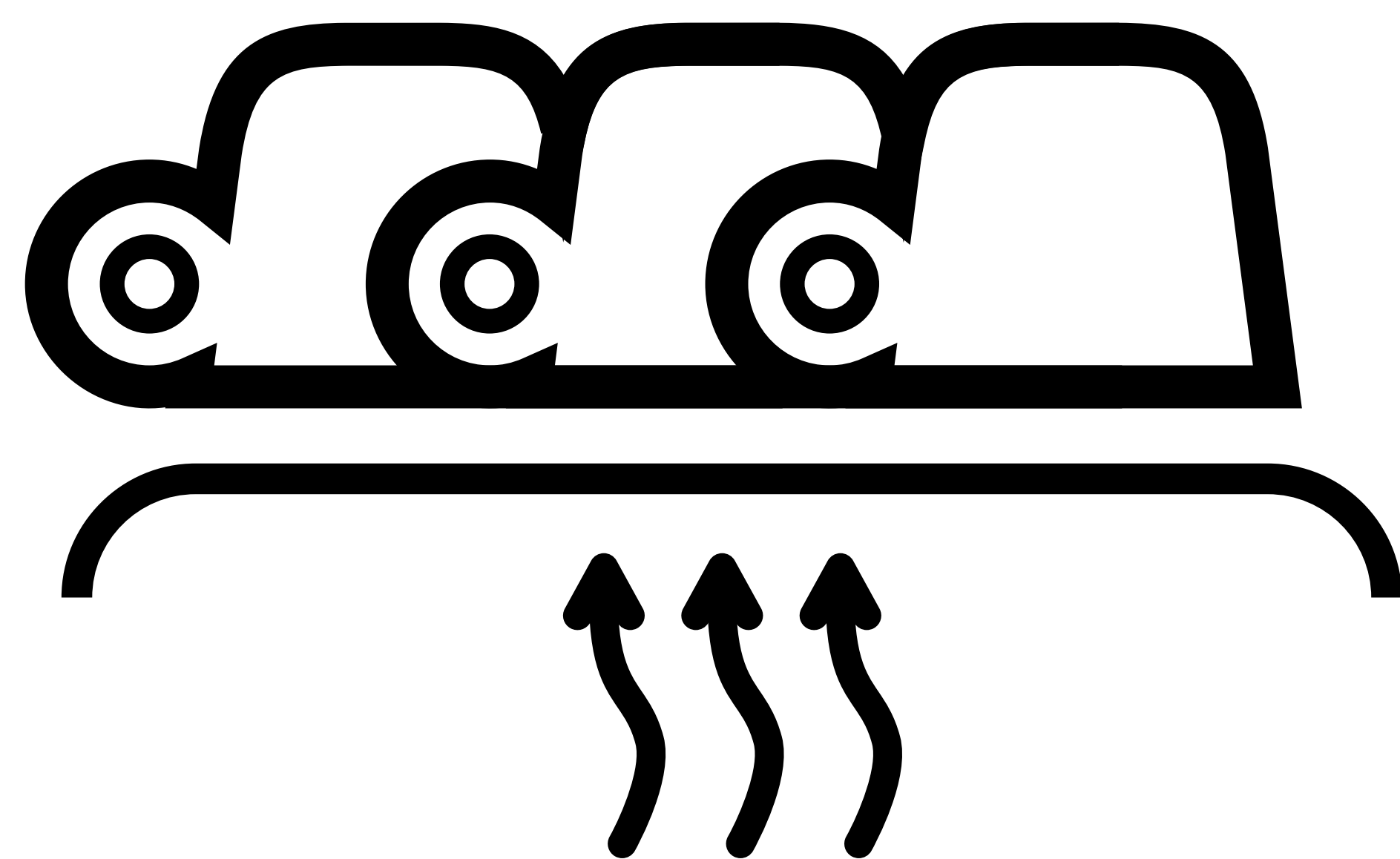
Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB,
Classe 9 USB, Classe 7 USB, Classe 7 S, Classe 5 USB,
Classe 5S, Next, Next X2, One, Two



Rancilio ISteam

.10

CONSIDERARE UNO SCALDATAZZE REGOLABILE



Spegnere lo scaldatasse quando inutilizzato rimane un buon consiglio se accompagnato da altre piccole accortezze. Provvedere all'acquisto di uno scaldatasse a temperatura regolabile evita di tenere la resistenza sempre accesa alla massima potenza, quindi di consumare energia quando non è necessario.

Lo scaldatasse Rancilio di Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 e Invicta, permette di impostarne l'accensione e modulare la temperatura dall'interfaccia utente, offrendo un'ottima opzione per i baristi attenti agli sprechi.

Scaldatasse regolabile è disponibile su:

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

.10

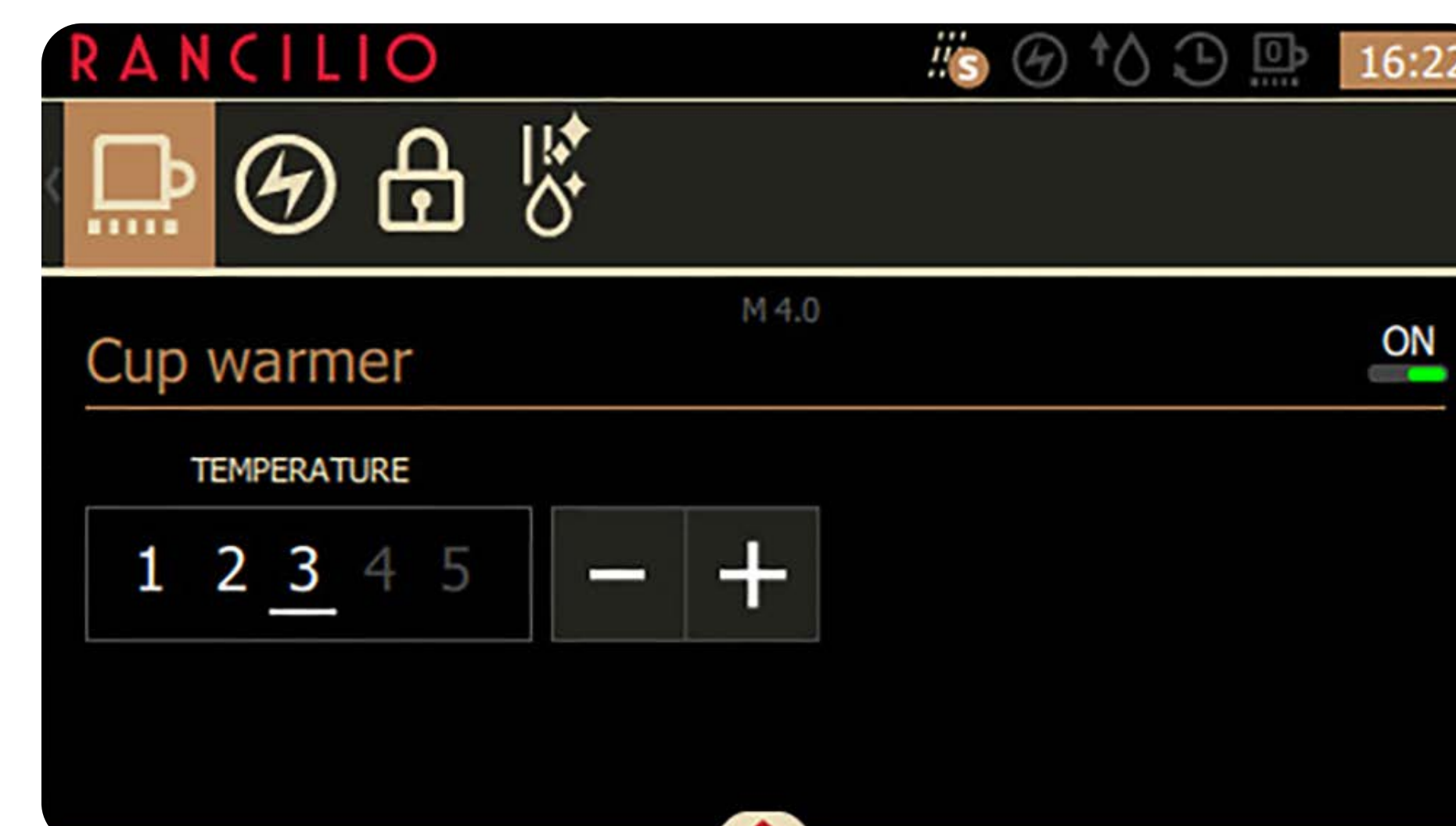
CONSIDERARE UNO SCALDATAZZE REGOLABILE

Scaldatazze regolabile è disponibile su:

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



Rancilio-Cup-Warmer



Specialty-Cup-Warmer

.11

SCEGLIERE MACCHINE IOT



Macchine per caffè tradizionali come Classe 11 e Classe 20, o superautomatiche come Next, One e Zero+ possono essere equipaggiate con il sistema Connect. Connect è una potente soluzione IoT sviluppata da Rancilio Group che, in un'ottica di risparmio, si può tradurre in una notevole riduzione degli interventi in loco grazie alla possibilità di programmare in anticipo le attività in un'area, ottimizzare i percorsi di assistenza, favorire soluzioni in remoto e di conseguenza ridurre i costi. Inoltre, prendersi cura delle proprie macchine tramite un programma predittivo di gestione della manutenzione di una singola macchina per caffè o dell'intero parco macchine può contribuire enormemente all'estensione del ciclo di vita dei propri prodotti.

Tecnologia disponibile su:

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

BEST PRACTICES

.1) SCEGLIERE LA GIUSTA ASSISTENTE

Bisogna considerare che il risparmio effettivo in bolletta viene già determinato dalla scelta della macchina per caffè. Identificare le dimensioni, le specifiche tecniche e gli accessori in base alle necessità della propria attività può contribuire considerevolmente alla spesa complessiva di un locale. Un errore comune può essere infatti l'acquisto di macchine con dimensioni superiori rispetto ai reali consumi della propria attività.

Chi sceglie una macchina per caffè Rancilio può avere accesso a una vasta gamma di prodotti e soluzioni che possono supportare il barista nel contenere i consumi in base alle proprie esigenze e consumi giornalieri, senza mai rinunciare alla performance.

.4) PRENDERSI CURA DELLA PROPRIA MACCHINA

Il corretto e costante mantenimento delle proprie apparecchiature non dovrebbe essere sottovalutato in termini di risparmio energetico. Una pulizia e manutenzione programmata della macchina e dei suoi accessori può migliorare significativamente la prestazione della stessa, incidendo anche in termini di ottimizzazione dell'energia, prevenzione guasti e allungamento della vita del prodotto.

Per questo è importante seguire le istruzioni secondo il manuale del produttore, effettuare controlli periodici e intervenire in tempo utile per evitare lo smaltimento anticipato del prodotto.

.2) CURARE LA QUALITÀ DELL'ACQUA

La qualità dell'acqua utilizzata per il funzionamento della propria macchina per caffè è un elemento che non deve essere trascurato. L'impiego di sistemi di filtrazione professionali rappresenta una scelta determinante per garantire una prestazione efficiente della macchina sia in termini economici che ambientali.

Su lungo periodo, una particolare attenzione alla dolcezza dell'acqua fornita nel proprio locale può contribuire all'allungamento della vita del prodotto prevenendo guasti e malfunzionamenti indesiderati. Ciò in aggiunta può dare la possibilità al proprio locale di servire acqua filtrata invece che acqua in bottiglia incoraggiando, oltre che il risparmio, anche la tutela dell'ambiente.

.5) PENSARE AL CAFFÈ COME RISORSA

Utilizzare macina caffè professionali on demand, come Rancilio Kryo Evo 65, per la propria attività può essere un ottimo sistema per evitare sprechi e ridurre i consumi. È importante ricordare inoltre che i fondi di caffè sono un eccellente fertilizzante naturale: contengono sostanze nutritive essenziali per la crescita delle piante, come azoto, fosforo, potassio e magnesio. Prevedere l'utilizzo di un contenitore dedicato ai fondi di caffè può offrire una gestione della raccolta differenziata in un'ottica di economia circolare. Rancilio Group infatti utilizza più di 1000 kg di fondi di caffè, recuperati dalla fase di testing delle macchine, come fertilizzante naturale nel Company Garden, il nostro orto aziendale.

.3) RISPARMIARE CON LUCI LED

Le luci LED, oltre a illuminare l'area di lavoro perfettamente, offrono un importante risparmio dal punto di vista energetico rispetto alle tradizionali lampade a incandescenza. Hanno generalmente una durata più lunga e necessitano di rado manutenzione. Le lampade LED sono inoltre più resistenti agli urti e meno soggette a guasti. Ciò che le distingue, tuttavia, è il perfetto connubio fra resa maggiore e dispendio di energia molto contenuto, che le rende una scelta naturale in termini di efficienza energetica. Le luci a LED bianche, posizionate sotto i gruppi erogatori, sono disponibili per tutte le macchine per caffè tradizionali Rancilio e Rancilio Specialty per garantire funzionalità e risparmio.

Tecnologia disponibile su:
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