

16 CONSELHOS

PARA

POUPAR

ENERGIA

- p.03 **INTRO**
- p.05 **UTILIZAR MÁQUINAS COM CALDEIRAS ISOLADAS**
- p.06 **PRESTAR ATENÇÃO À ESTABILIDADE TÉRMICA**
- p.07 **UTILIZAR UM SISTEMA ADVANCED BOILER MANAGEMENT (ABM)**
- p.08 **DEFINIR O HORÁRIO CORRETO PARA O FUNCIONAMENTO**
- p.10 **DESLIGAR O GRUPO INATIVO**
- p.12 **TIRAR O MELHOR PARTIDO DA ÁGUA QUENTE**
- p.14 **ENXAGUAR SEM DESPERDIÇAR**
- p.16 **ATIVAR O ECO MODE**
- p.18 **UTILIZAR LANÇAS AUTOMÁTICAS**
- p.20 **OPTAR POR UM ESCALDA-CHÁVENAS AJUSTÁVEL**
- p.22 **OPTAR POR MÁQUINAS IOT**
- p.24 **PRÁTICAS RECOMENDADAS**



POUPE ENERGIA FACILMENTE COM TECNOLOGIA E COM PRÁTICAS RECOMENDADAS

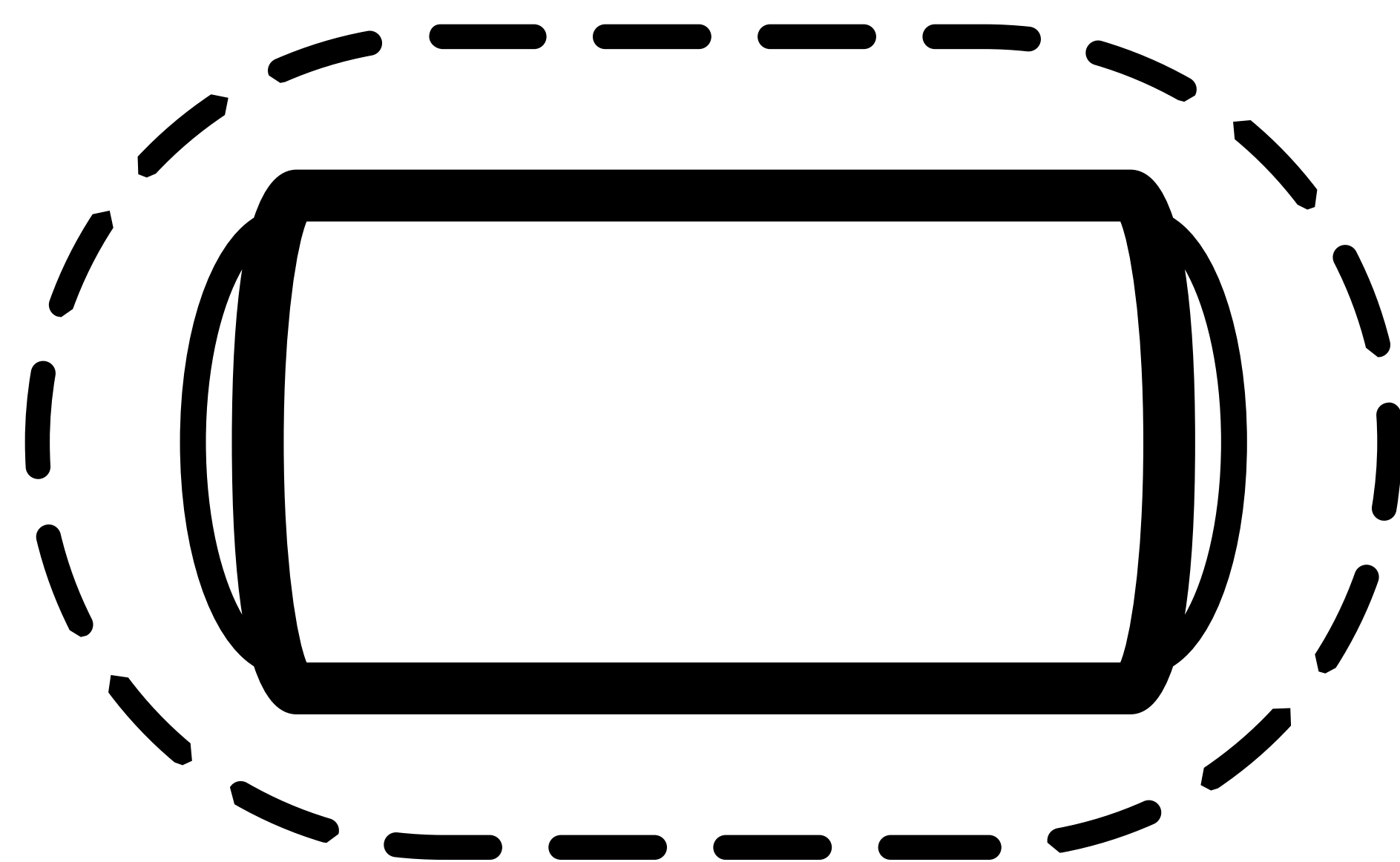
Nos últimos anos, o aumento inesperado do custo da eletricidade e do gás, mas também – e sobretudo – a crescente preocupação com o meio ambiente levaram a que profissionais e empresas reconsiderassem o consumo energético e, por este motivo, também a forma como escolhem e utilizam as tecnologias disponíveis.

Por esta razão, o Rancilio Group, que tem estado sempre envolvido no desenvolvimento de produtos inovadores e de tecnologias patenteadas numa perspetiva de sustentabilidade, criou uma lista de conselhos e práticas recomendadas que ajudem os baristas a diminuir o consumo diário e melhorar a eficiência energética da sua empresa.

CONSELHOS ÚTEIS

1

UTILIZAR MÁQUINAS COM CALDEIRAS ISOLADAS



É importante sejam usadas máquinas de café que possuam caldeiras isoladas. Com efeito, o isolamento térmico em redor da caldeira poupa energia ao impedir que haja perda de calor involuntária. Nas máquinas Rancilio com esta tecnologia, o isolamento é garantido através de um revestimento baseado num composto heterocíclico especialmente adequado para isolamento e proteção.

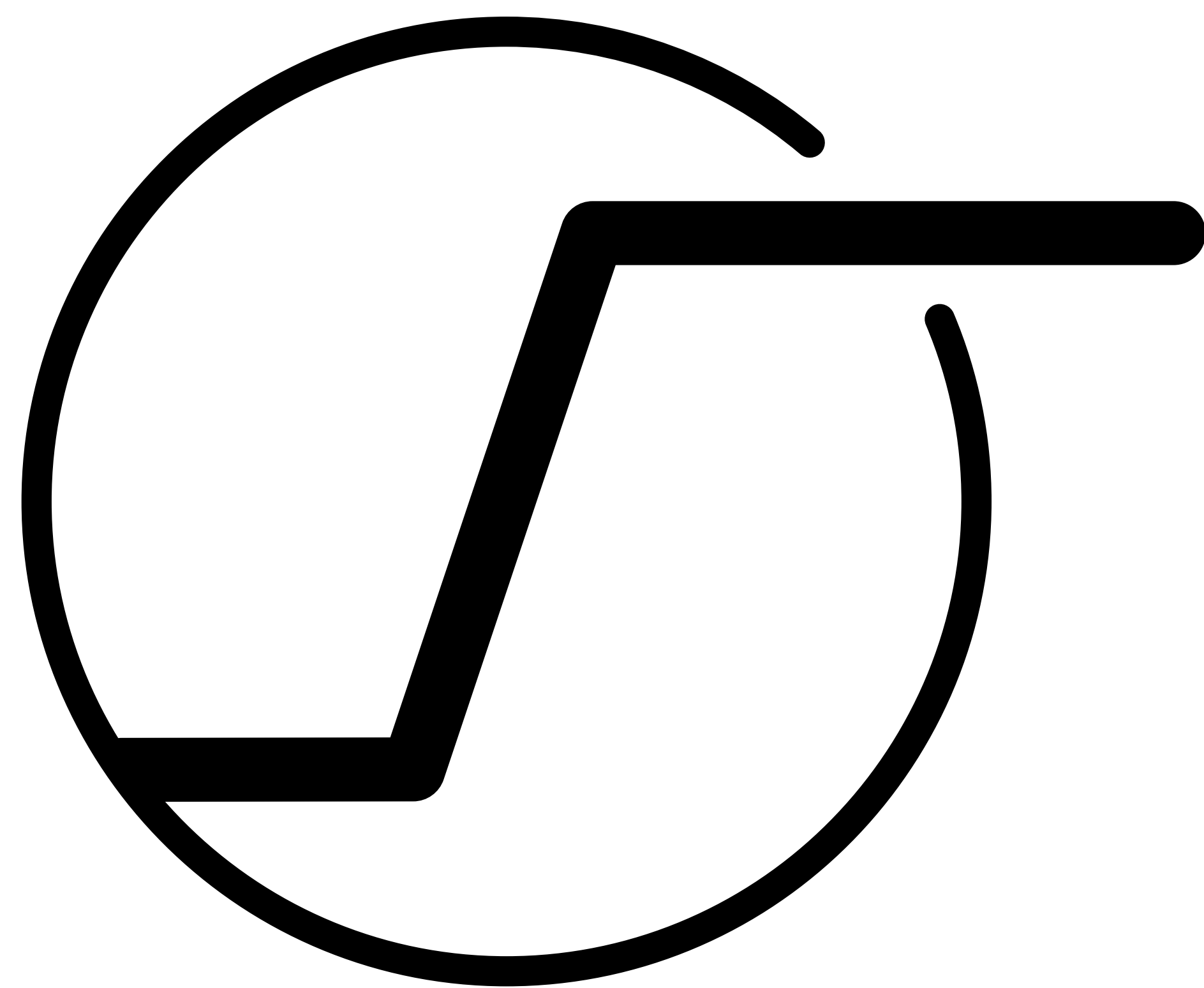
É o que acontece com a Rancilio Classe 20, que tem caldeira a vapor, gestão de energia inteligente e modo de baixo consumo, e a Rancilio Specialty RS1, que possui uma caldeira isolada com troca de água programável e modo ecológico.

Esta tecnologia está disponível em:

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

PRESTAR ATENÇÃO À ESTABILIDADE TÉRMICA



Durante o dia, as cargas de trabalho de alta intensidade alternadas com períodos de repouso ou de atividade baixa podem afetar grandemente o desempenho da máquina de café. O retorno da caldeira à temperatura ideal após um período de inatividade implica um gasto súbito e elevado de energia.

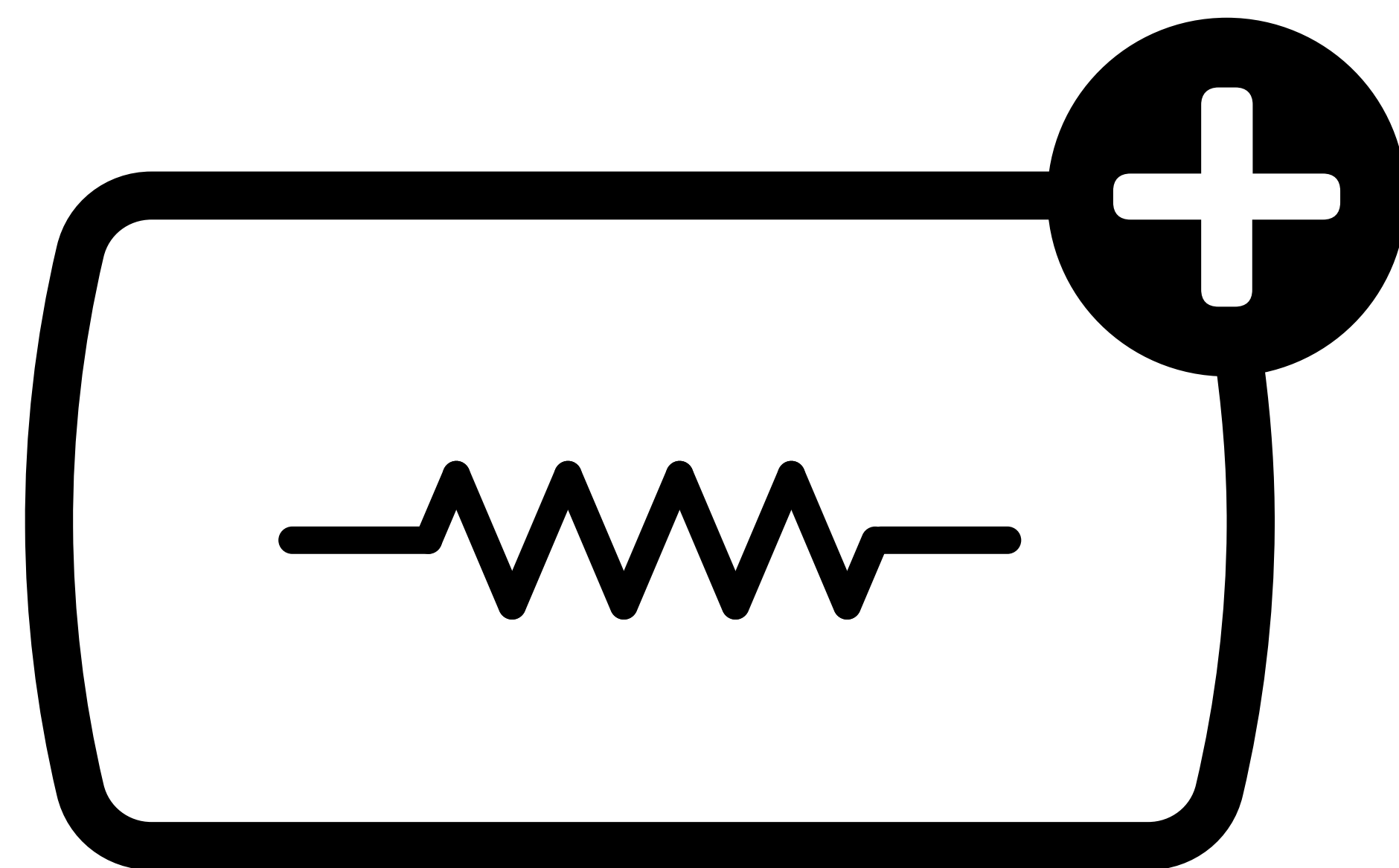
Para evitar que isto aconteça, as máquinas de café Rancilio de caldeira única – do topo de gama às novas Classe 7 e Classe 5 – dispõem do sistema Steady Brew. Esta solução patenteada pelo Rancilio Group garante elevada estabilidade térmica quer nos picos de trabalho quer em períodos de baixo uso. Além disso, minimiza a energia desperdiçada e permite que sejam definidas temperaturas de café diferentes enquanto a caldeira está regulada a 1 bar, sem que o desempenho do vapor seja limitado.

O sistema Steady Brew está disponível em:

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

UTILIZAR UM SISTEMA ADVANCED BOILER MANAGEMENT (ABM)



As máquinas topo de gama da Rancilio, como a Classe 11 e a Classe 20, usam o ABM, um sistema desenvolvido para melhorar o desempenho da máquina em uso intensivo e garantir estabilidade térmica constante.

Ao preparar café expresso e simultaneamente distribuir água e vapor, o ABM ativa o elemento de aquecimento para antecipar qualquer queda na pressão abaixo do limite pré-definido e garantir a estabilidade do aquecimento durante a extração do café.

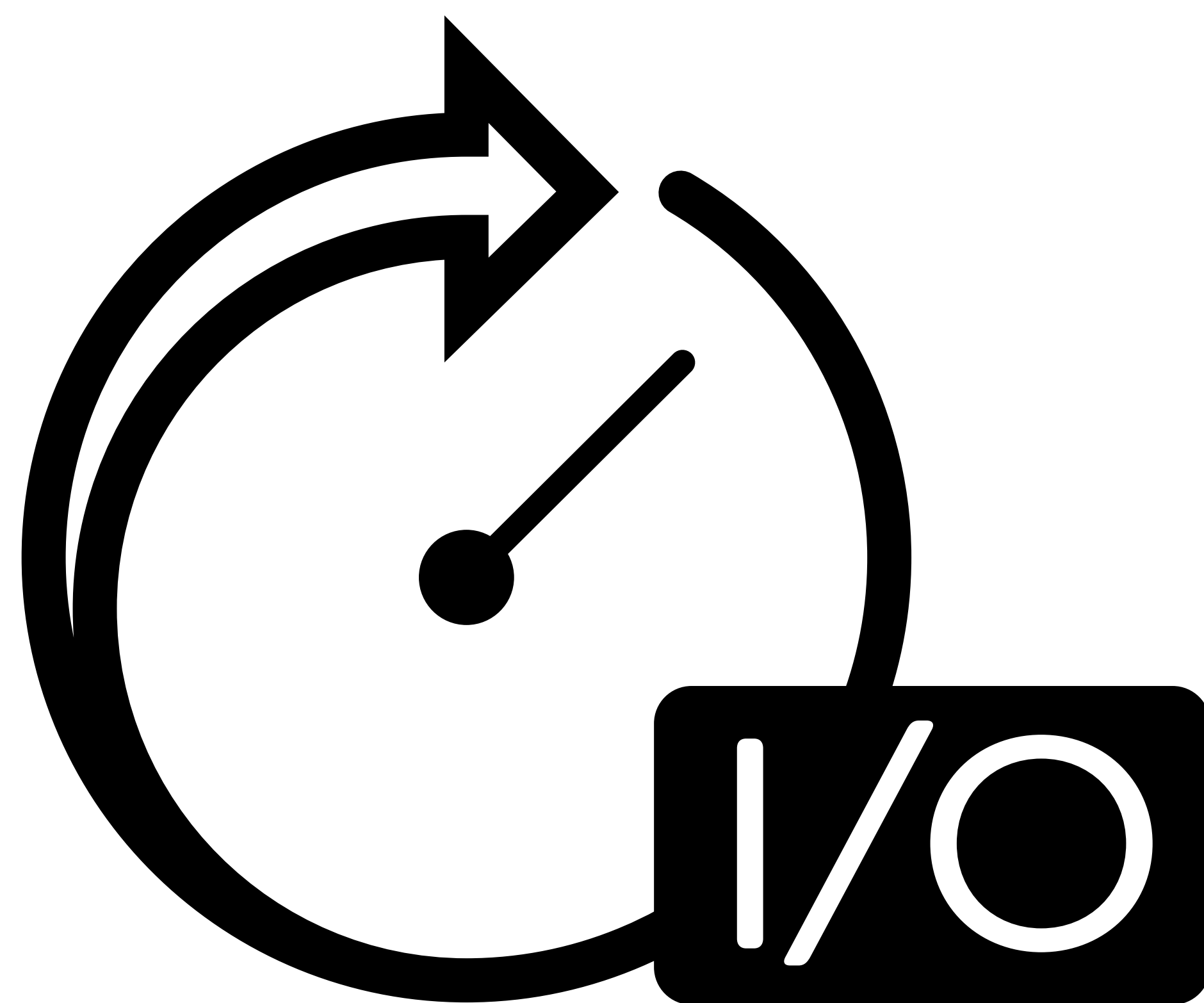
O ABM controla a energia absorvida pela máquina e evita também que a máquina seja sujeita a um consumo súbito e elevado de energia necessário para repor a temperatura ideal.

Esta tecnologia está disponível em:

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

4

DEFINIR O HORÁRIO CORRETO PARA O FUNCIONAMENTO



Vale a pena dar atenção à possibilidade de definir a hora a que a máquina liga e desliga automaticamente. Tudo depende do número de horas que a máquina está desligada, pois, em algumas situações, esta função pode chegar a aumentar o consumo em vez de diminuir.

Ao equipar um estabelecimento com uma máquina de café cujo período de funcionamento pode ser programado, garante-se uma poupança efetiva em qualquer local com um tempo de inatividade de apenas quatro horas, ou seja, na grande maioria dos estabelecimentos que servem café.

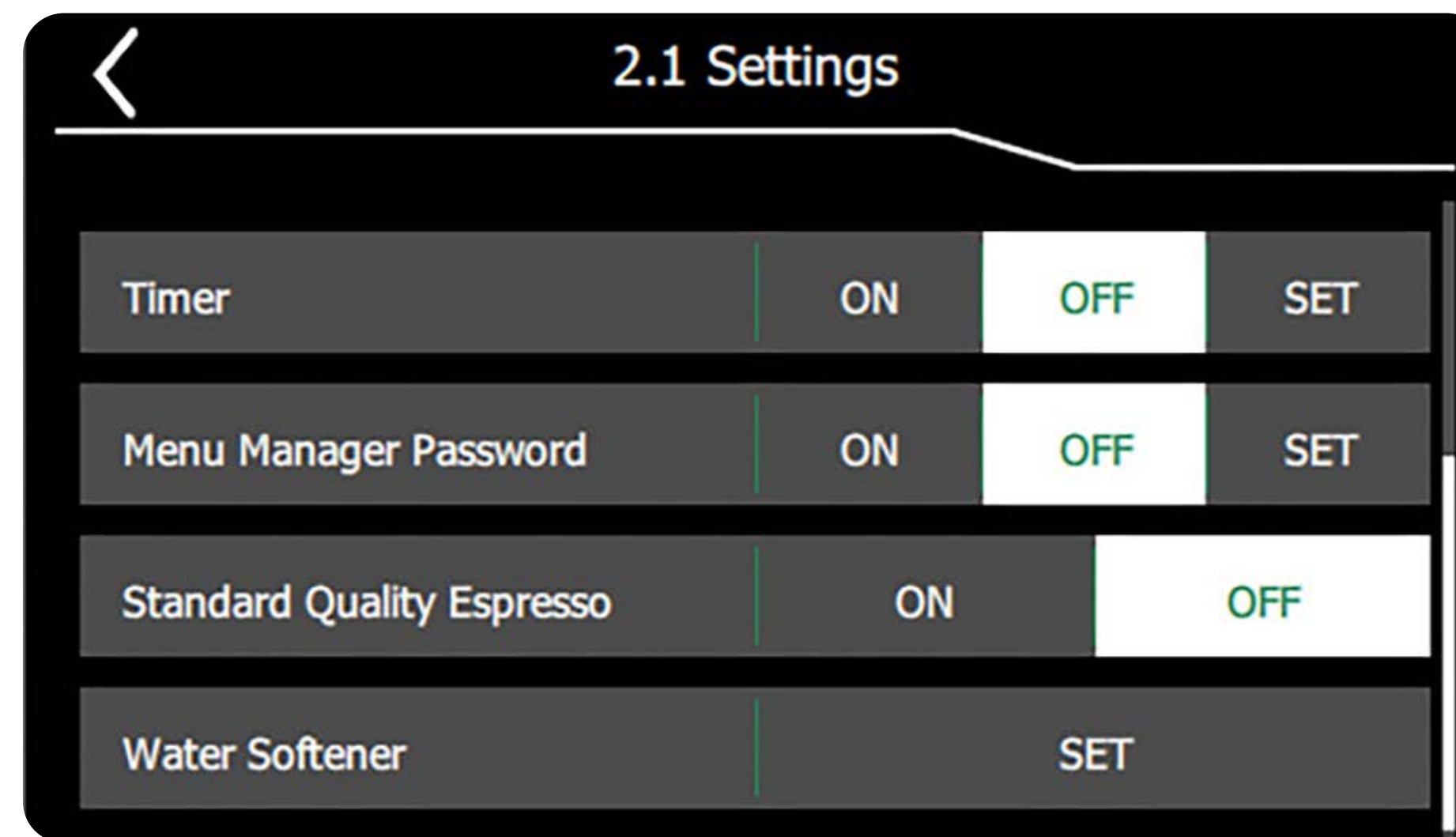
Nos modelos Rancilio Classe 11 e Classe 20, é possível definir a hora a que a máquina liga e desliga automaticamente, enquanto nos modelos Classe 9 e Classe 7 o barista pode definir a hora a que a máquina se liga e as horas de funcionamento para cada dia da semana.

Esta tecnologia está disponível em:

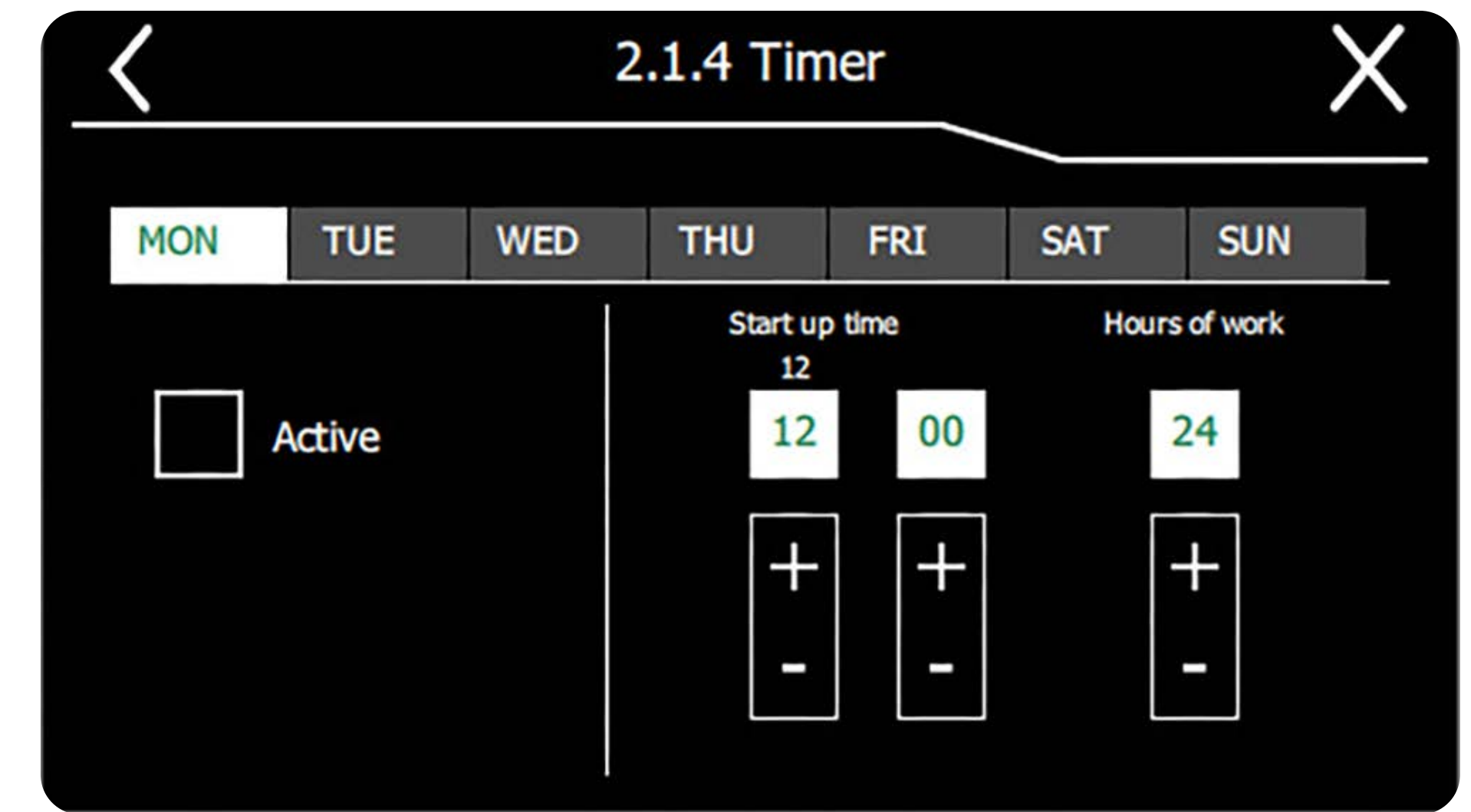
Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, Classe 7 USB, RS1, Invicta

.4

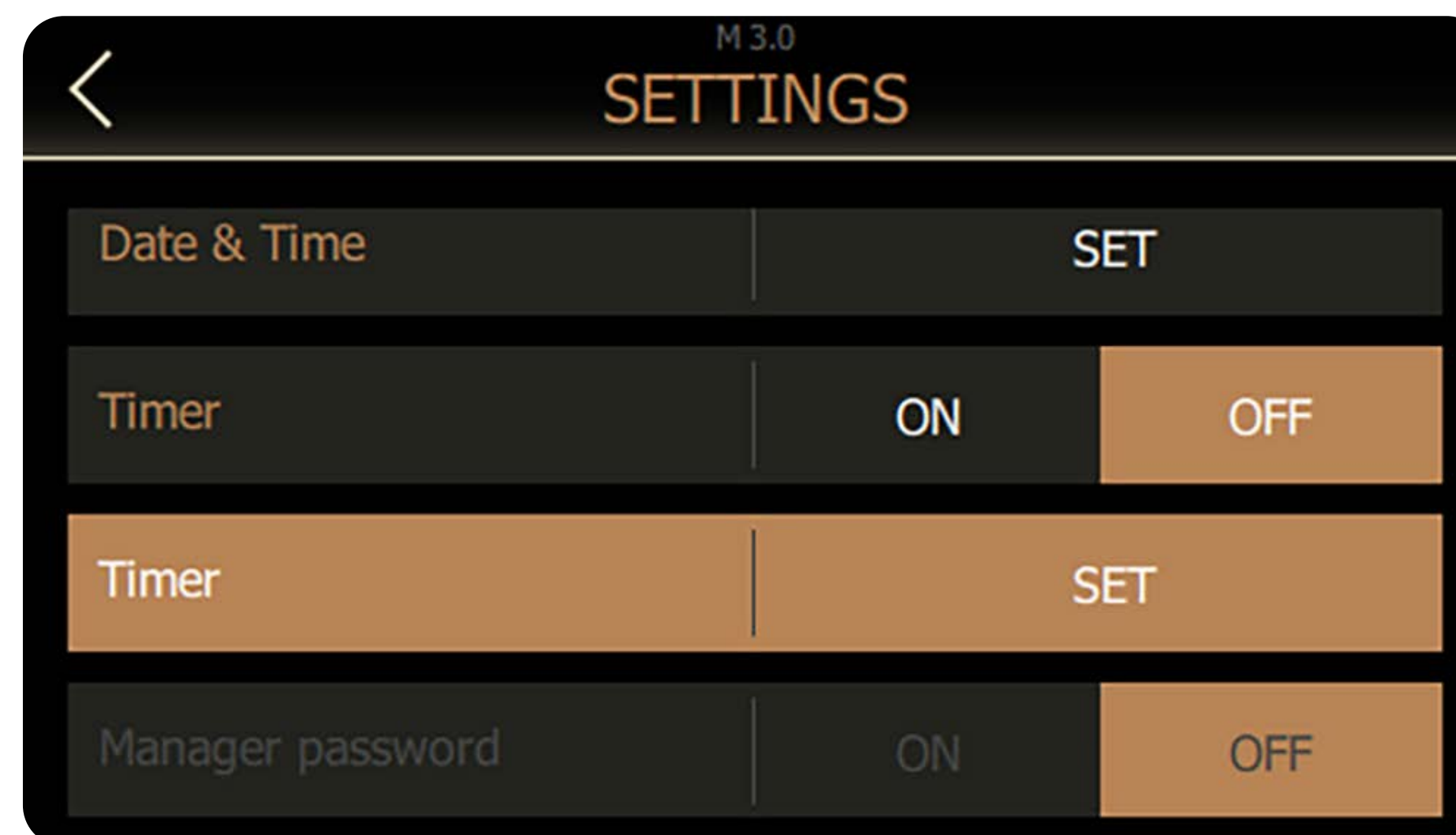
DEFINIR O HORÁRIO CORRETO PARA O FUNCIONAMENTO



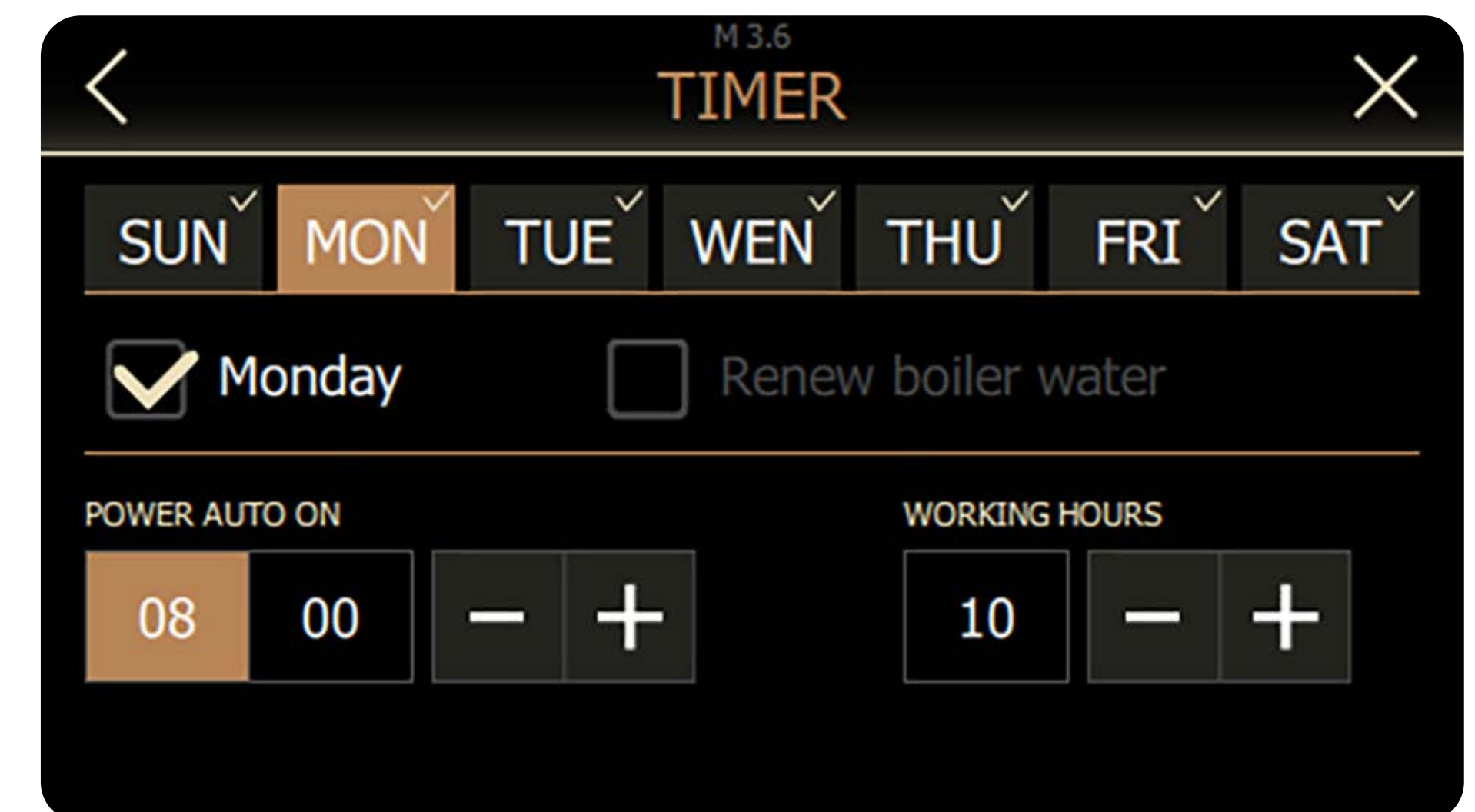
Rancilio-Timer-On-Off



Rancilio-Timer-On-Off-Menu



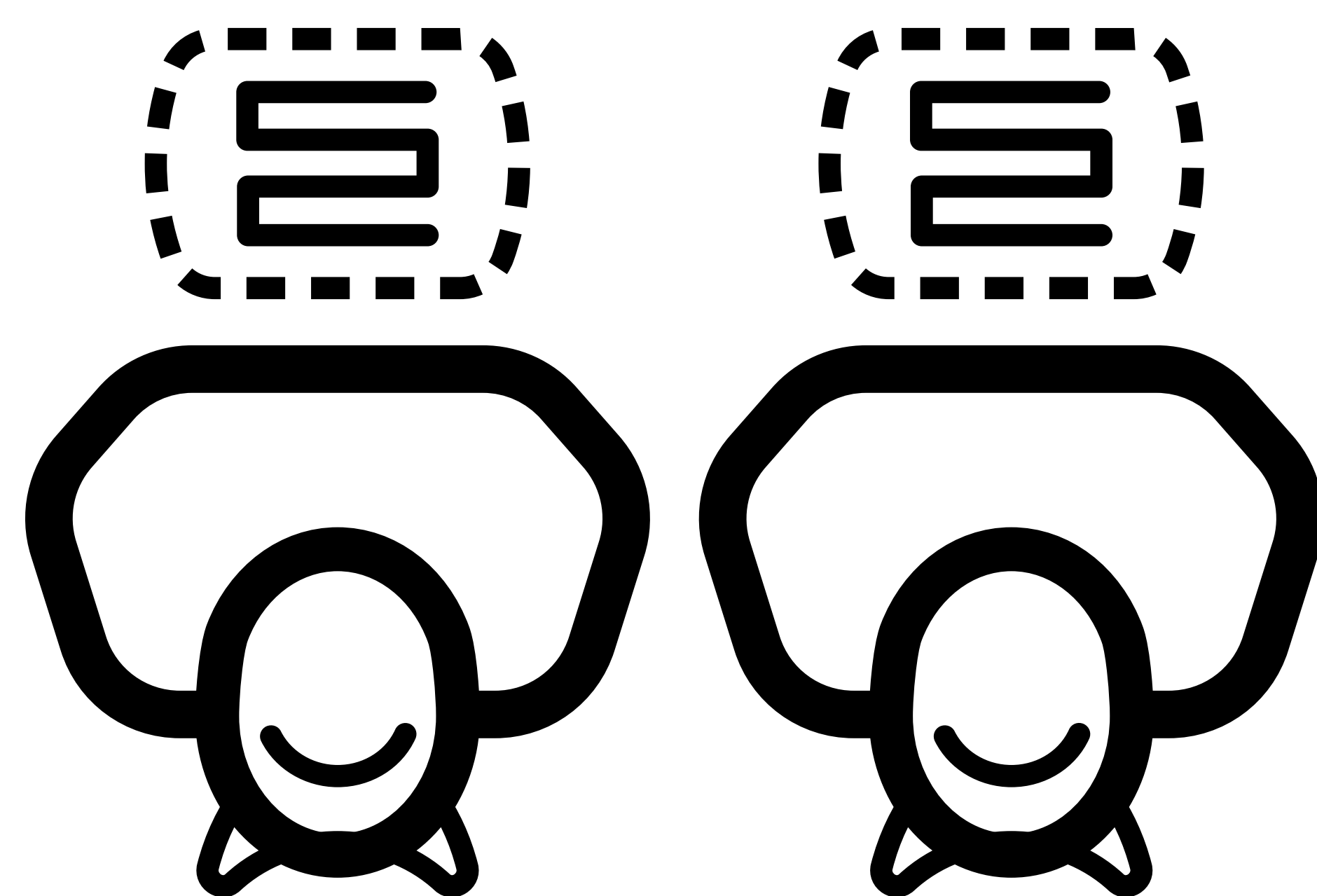
Spacialty-Timer-On-Off



Spacialty-Timer-On-Off-Menu

.5

DESLIGAR O GRUPO INATIVO



As melhores práticas mais comuns, como desligar o escalda-chávenas, têm um impacto muito menor na poupança de energia do que a utilização correta das tecnologias ecológicas pelo barista. Uma dica muito útil é desligar um ou vários grupos de distribuição para evitar que se desperdice água quente e utilizar apenas os grupos necessários consoante a hora do dia específica.

Contudo, a característica que diferencia as Rancilio multi-caldeiras, por exemplo, a Rancilio Classe 11 Xcelcius, a Rancilio Classe 20 ASB e a Rancilio Specialty RS1, diz respeito ao consumo total. Com o mesmo número de grupos, estas máquinas de café multi-caldeiras consomem o mesmo que as máquinas de caldeira única, mas têm mais tecnologias, algumas para reduzir o consumo, e uma qualidade elevada e constante na chávena.

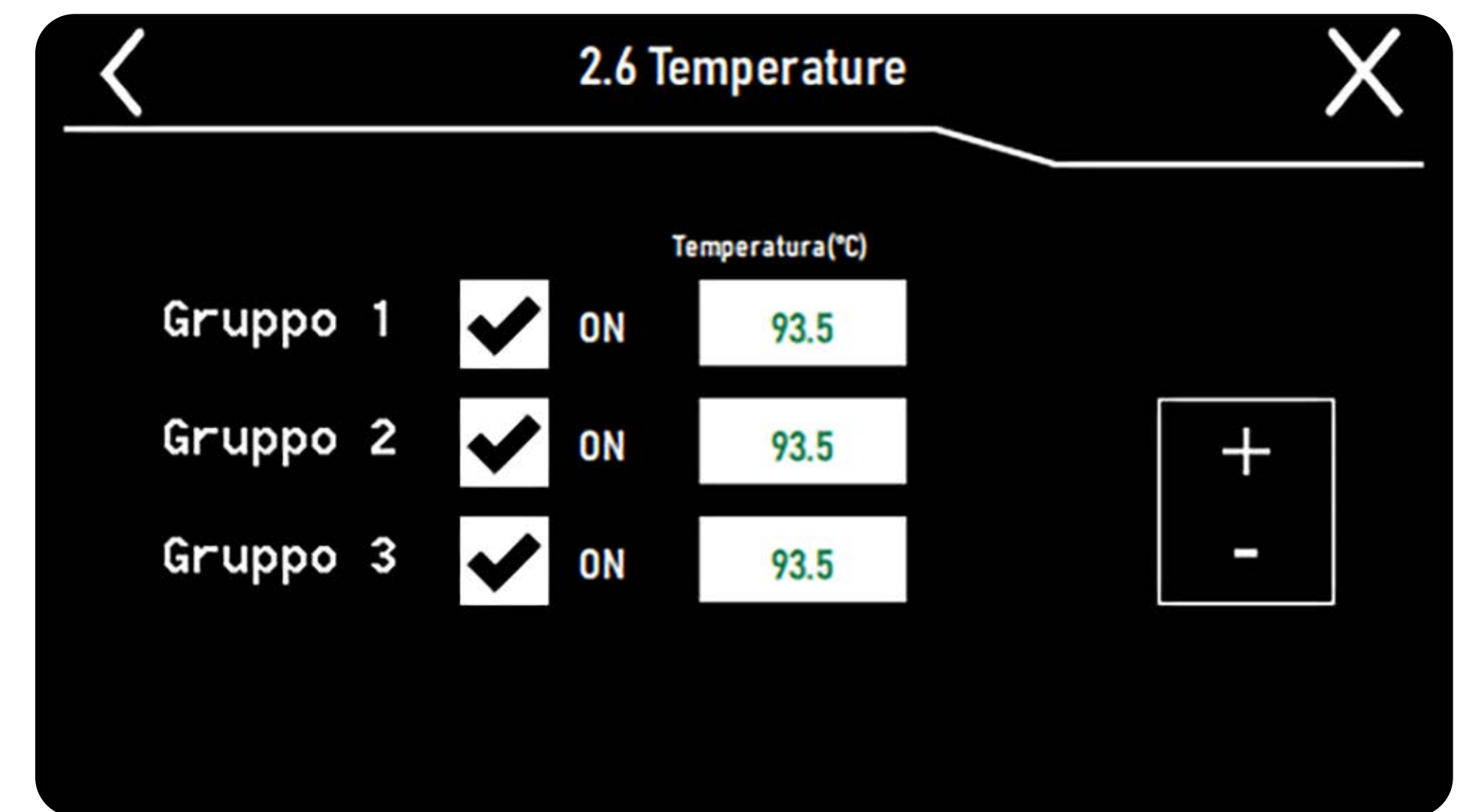
Esta tecnologia está disponível em:

Classe 11 USB Xcel, Classe 20 ASB, RS1

.5

DESLIGAR O GRUPO INATIVO

Esta tecnologia está disponível em:
 Classe 11 USB Xcel, Classe 20 ASB, RS1



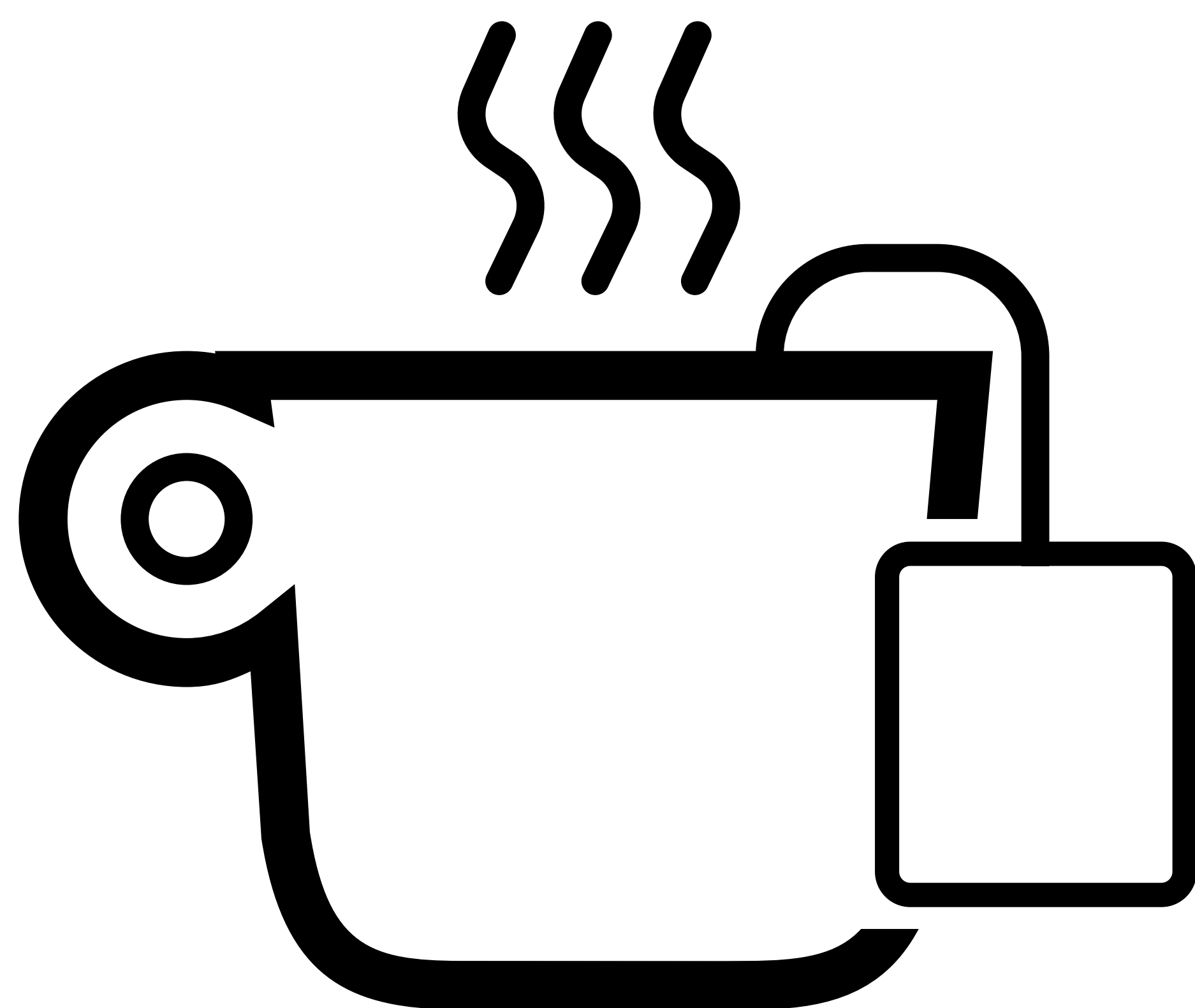
Rancilio-Group-Off



RS1-Switch-Group

.6

TIRAR O MELHOR PARTIDO DA ÁGUA QUENTE



Os economizadores de água, mesmo nas máquinas de entrada de gama e de gama média, permitem configurar a temperatura correta da água ao misturar água fria e água quente, para impedir que seja retirada apenas água quente da caldeira, o que consome muita energia.

Cada máquina Rancilio, com exceção da Classe 5, pode ser equipada com um economizador para reduzir o consumo de eletricidade e de água. As máquinas Classe 11, Classe 20, Classe 9 USB, RS1 e Invicta podem ser equipadas com tecnologia X-Tea, através da qual os baristas podem programar as doses de água e os níveis de temperatura diretamente na interface do utilizador.

No caso dos baristas que escolheram uma máquina de café sem economizador, uma dica útil é aquecer a água para o chá com a lança de vapor. Este procedimento impede que se extraia água quente da caldeira, o que iria consumir mais energia para repor os níveis e a temperatura.

O economizador está disponível nas máquinas:
Classe 7 USB, Classe 7 S

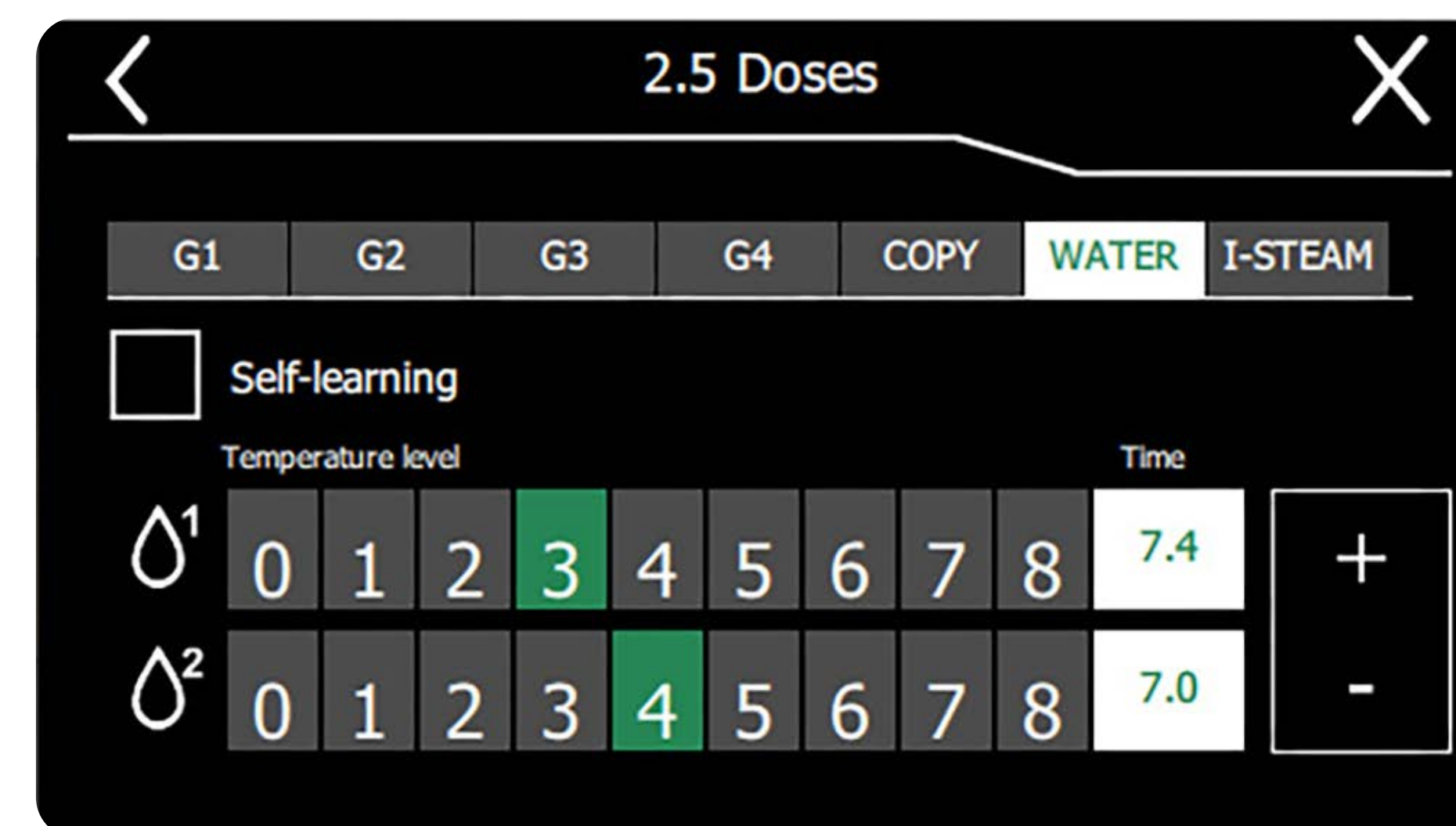
A tecnologia X-Tea está disponível em:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, RS1, Invicta

.6

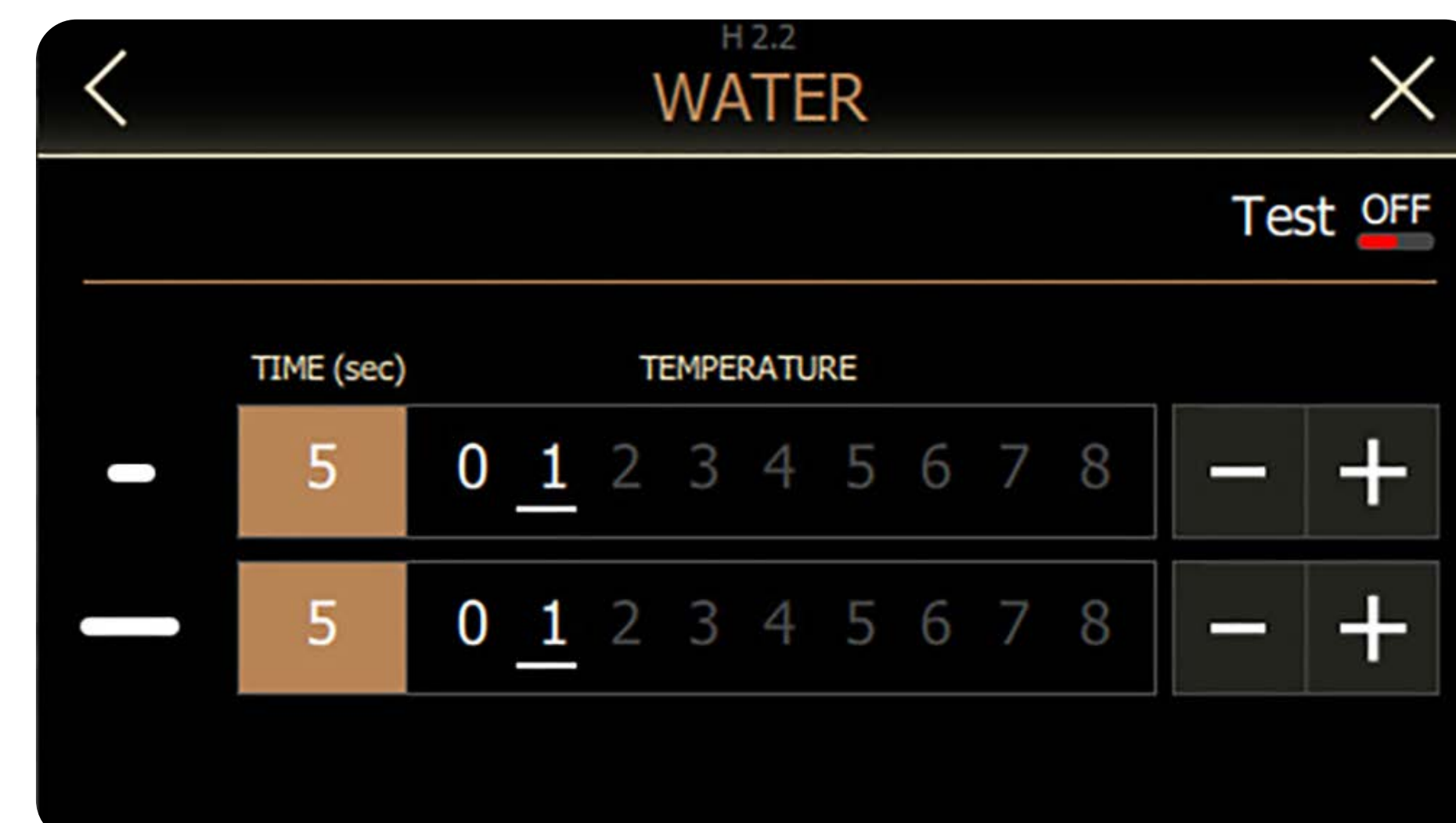
TIRAR O MELHOR PARTIDO DA ÁGUA QUENTE

O economizador está disponível nas máquinas:
Classe 7 USB, Classe 7 S

A tecnologia X-Tea está disponível em:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, Classe 20 ASB, Classe 20 SB, Classe 9 USB, RS1, Invicta



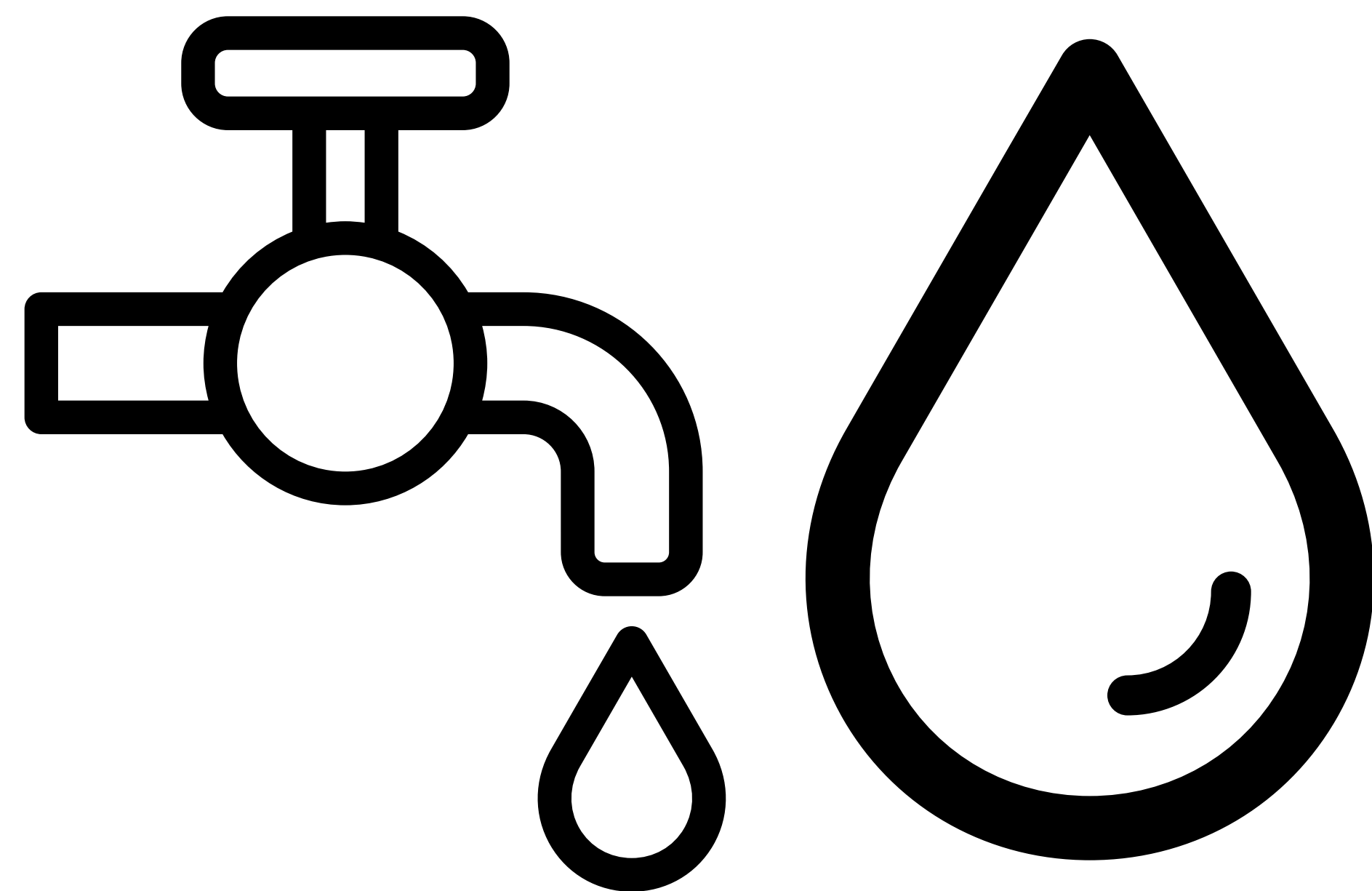
C20 - X - Tea



RS1 - X - Tea

.7

ENXAGUAR SEM DESPERDIÇAR



Nas máquinas de topo de gama Rancilio, como a Classe 20, é possível configurar a dose e a duração do enxaguamento. Esta é mais uma função que, sendo configurada para 2 ou 3 segundos, impede que haja desperdício de água quente e, assim, de eletricidade.

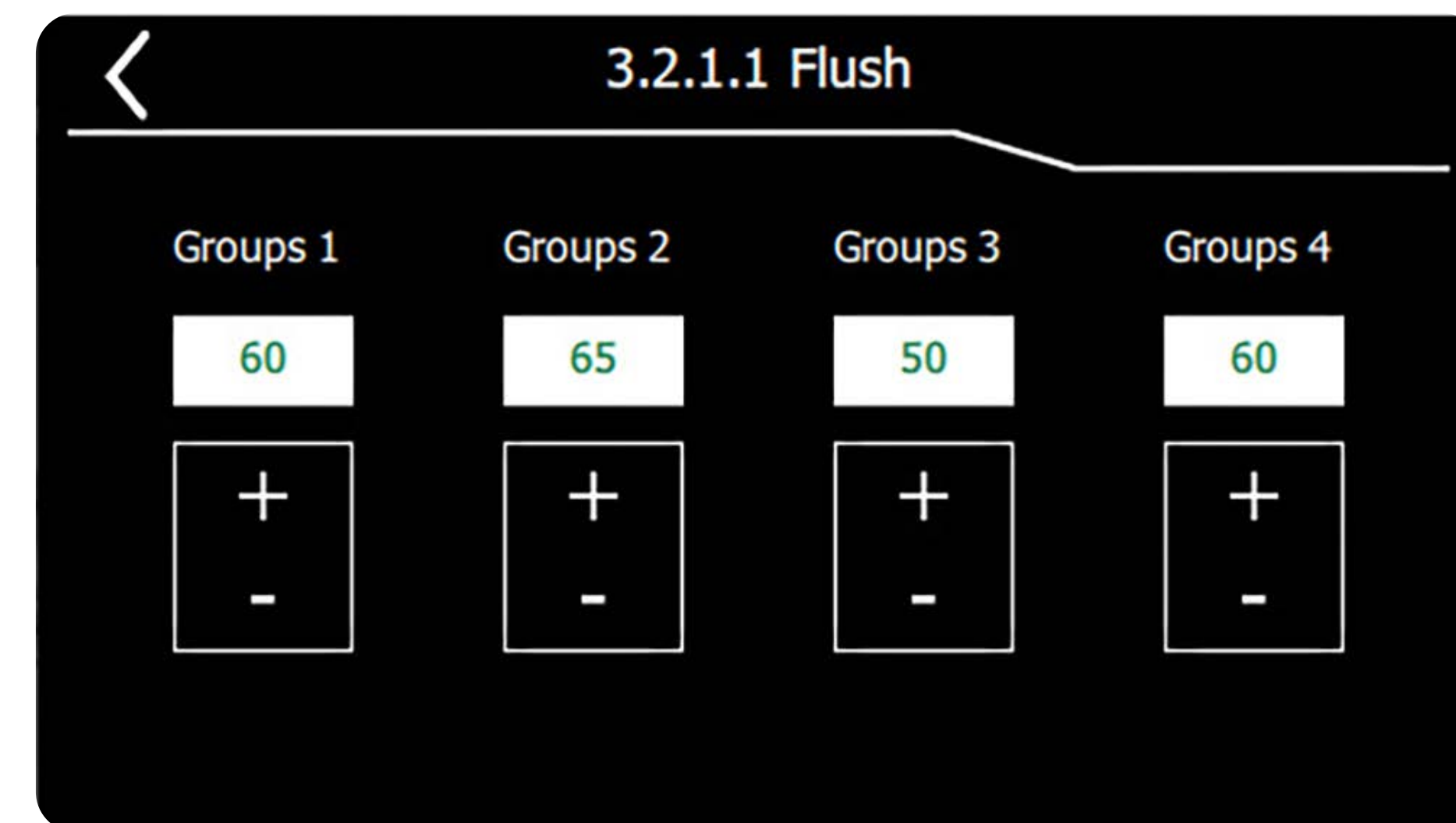
Preste atenção à arruela de vidro bem como a lavar apenas quando o cesto está cheio, e garanta que fecha a porta para que a água fique na temperatura certa de modo a não precisar de ser reaquecida na próxima lavagem.

Esta tecnologia está disponível em:

Invicta, RS1, Classe 20

.7

ENXAGUAR SEM DESPERDIÇAR



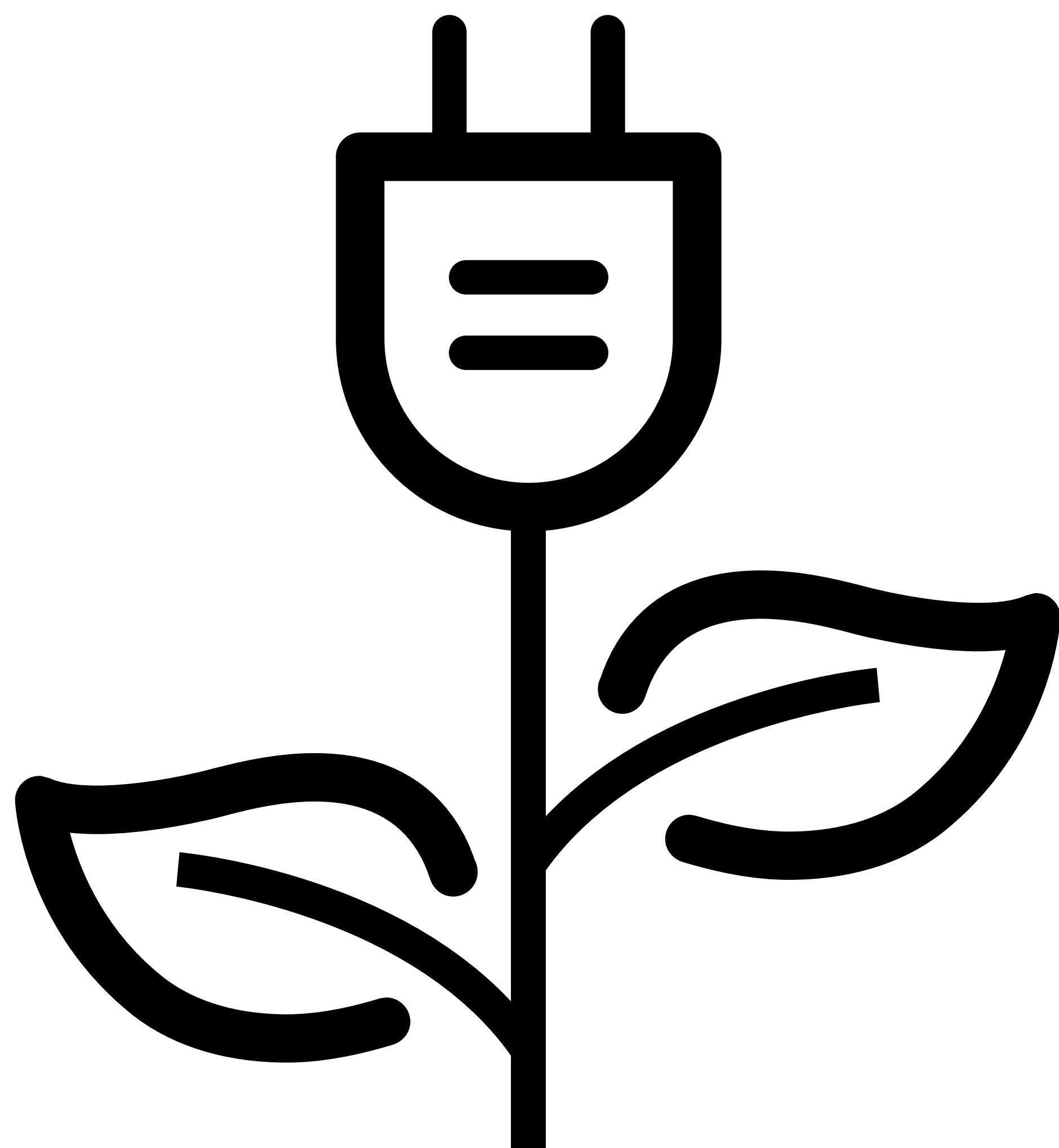
Rancilio Flush

Esta tecnologia está disponível em:

Invicta, RS1, Classe 20

8

ATIVAR O ECO MODE



As nossas máquinas de café com Eco Mode, como a Rancilio Classe 11 e a Rancilio Specialty RS1, permitem a gestão dinâmica e ideal da água através da otimização da relação água/vapor que é vaporizada na caldeira, para a máxima poupança energética.

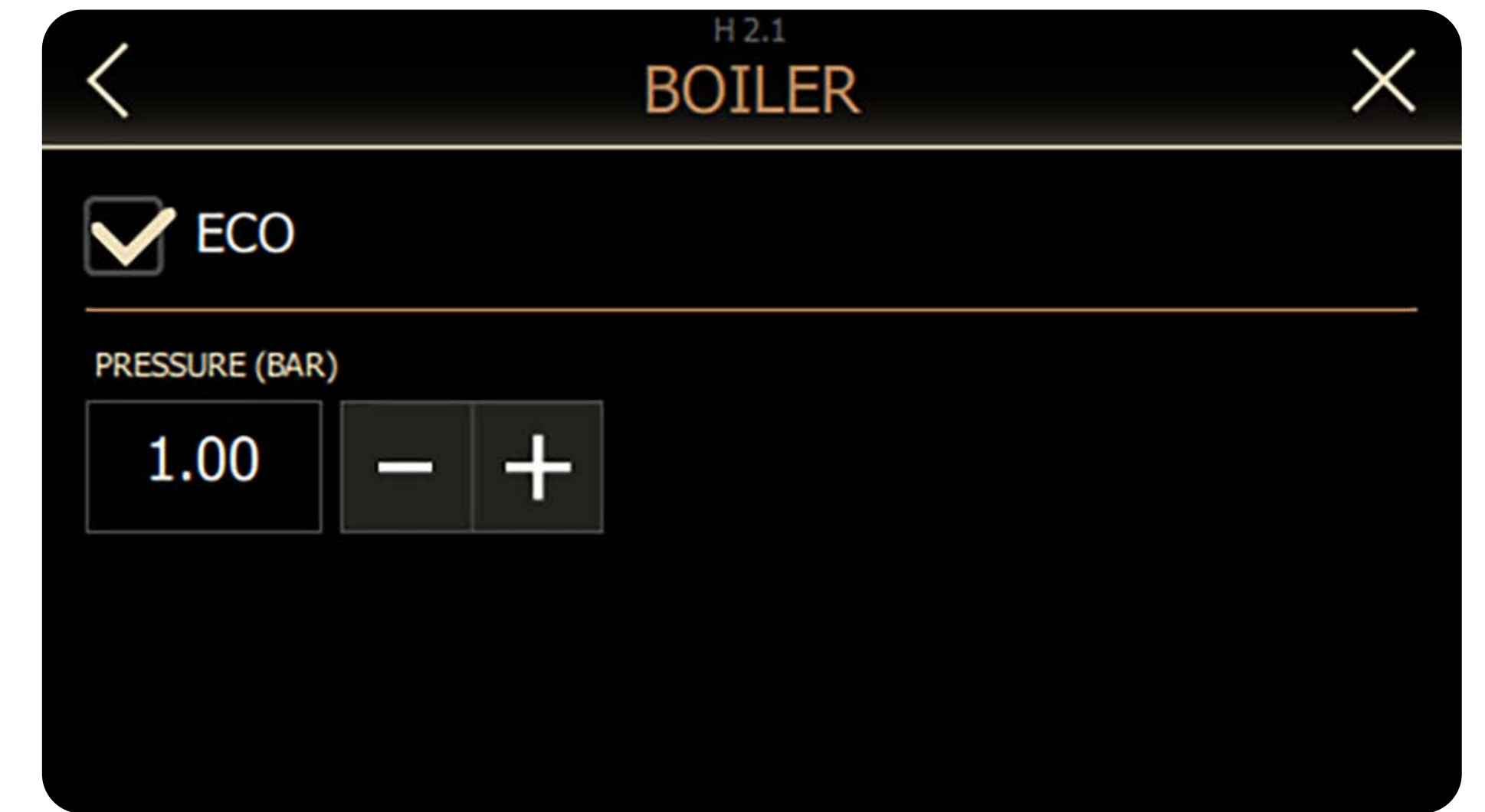
Com efeito, nos períodos de pouca utilização, a quantidade de água na caldeira é limitada, aumentando assim a quantidade usada para o vapor. A caldeira, ao trabalhar com menos água, consome menos energia para atingir a temperatura desejada. Ao mesmo tempo, havendo mais vapor e menos humidade na caldeira, o desempenho das lanças de vapor é também melhor.

O Eco Mode está disponível em:

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, RS1

8

ATIVAR O ECO MODE



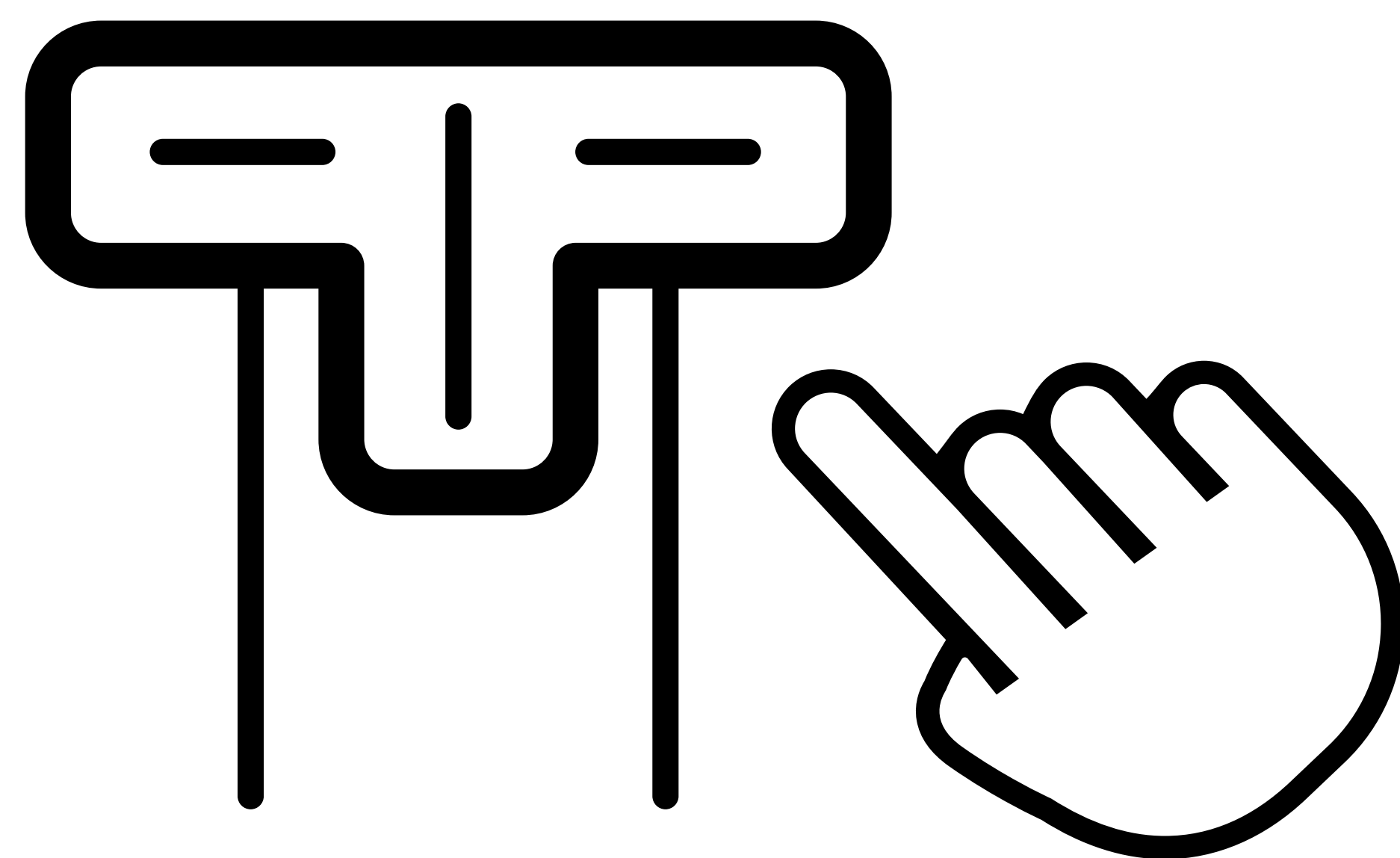
RS1 - Eco - Mode

O Eco Mode está disponível em:

Classe 11 USB Xcel, Classe 11 USB, RS1

9

UTILIZAR LANÇAS AUTOMÁTICAS



Com o leite, não é fácil obtermos uma qualidade ótima. Para o ajudar neste aspeto, as lanças de vapor automáticas foram concebidas para otimizar o consumo e uniformizar a textura e temperatura do leite com espuma.

A lança de vapor automática iSteam patenteada do Rancilio Group possui dois botões que podem ser programados com as funções: «Cappuccino», para aquecer leite e criar espuma, e «Latte», para aquecer apenas. A lança pode ser instalada na Classe 11, na Classe 20 e na Classe 7. A iSteam está também disponível nas máquinas de café totalmente automáticas Egro One e Next.

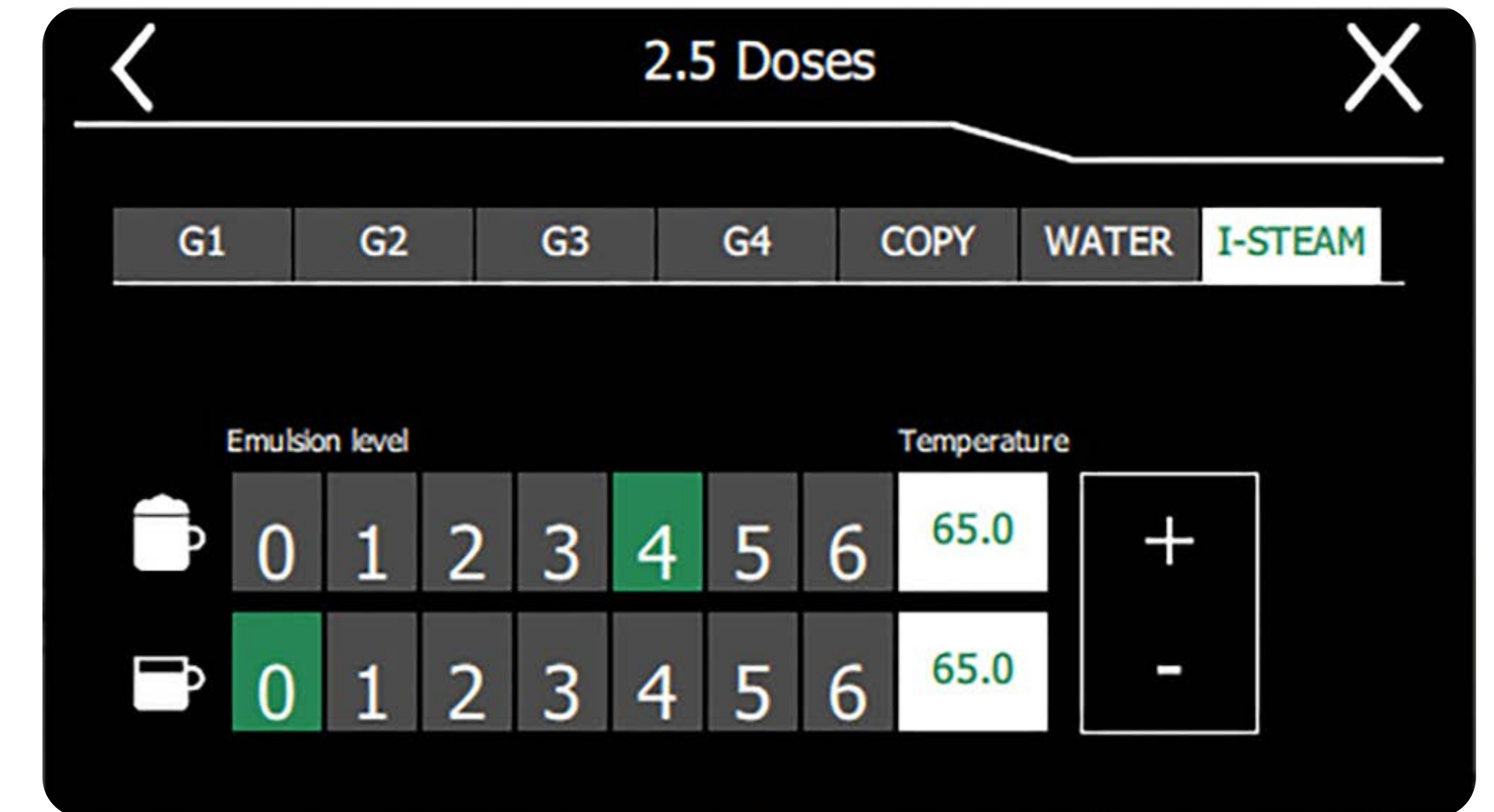
De modo a evitar desperdícios, é também importante usar jarros de leite em proporção com a quantidade de leite necessária, evitar aquecer o leite em demasia e garantir uma limpeza rápida da lança de vapor após cada utilização.

Esta tecnologia está disponível em:

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

UTILIZAR LANÇAS AUTOMÁTICAS



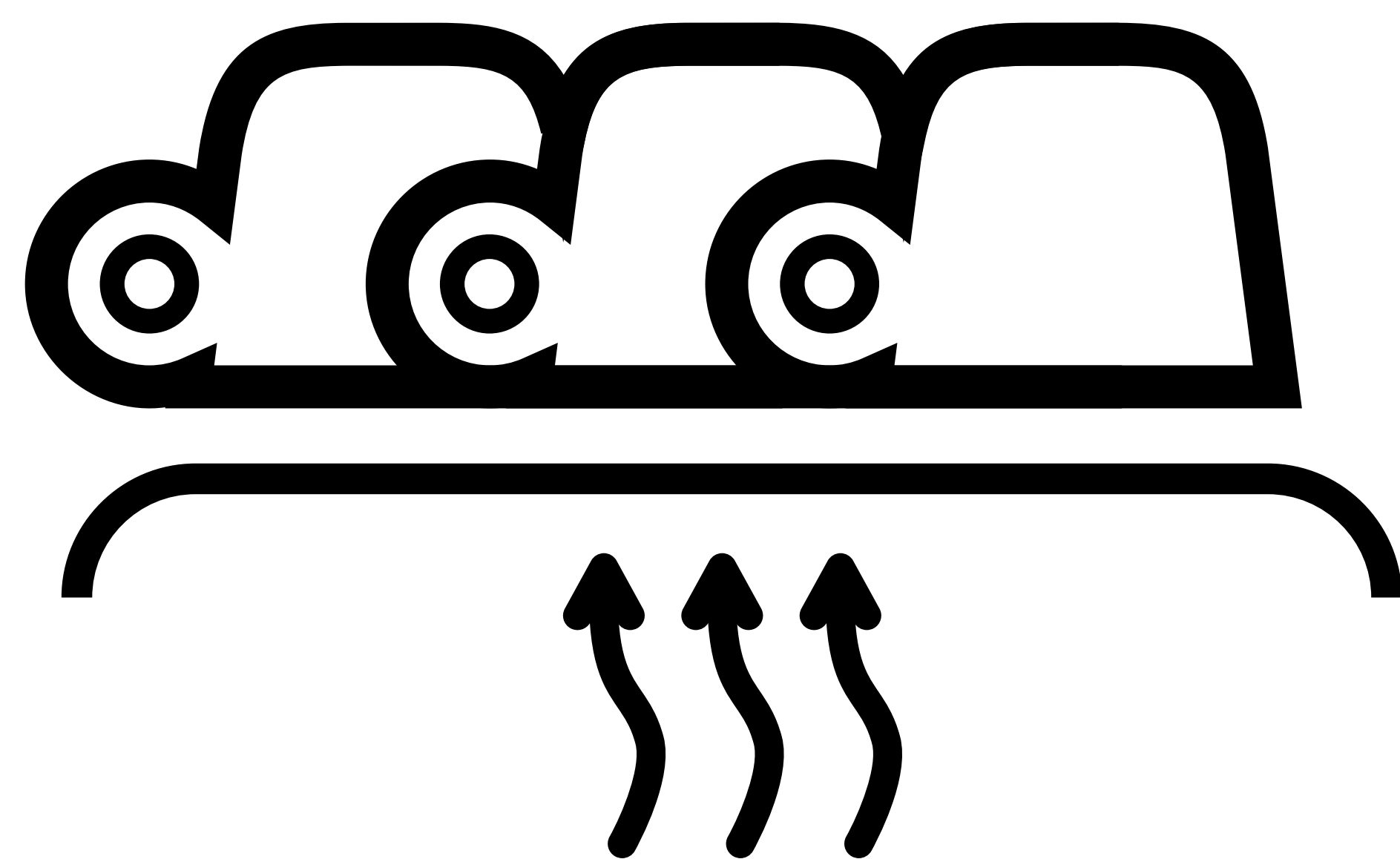
Rancilio ISteam

Esta tecnologia está disponível em:

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

OPTAR POR UM ESCALDA-CHÁVENAS AJUSTÁVEL



Desligar o escalda-chávenas quando não está a ser usado continua a ser uma boa prática se também tomarmos outras medidas. Um escalda-chávenas com temperatura ajustável impede que o elemento de aquecimento esteja sempre na potência máxima, consumindo energia quando não é preciso.

Os escalda-chávenas da Rancilio Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 e Invicta permitem definir o momento em que se ligam e modular a temperatura a partir da interface do utilizador, o que constitui uma excelente opção para os baristas que querem gastar menos.

Os escalda-chávenas ajustáveis estão disponíveis em:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 e Invicta

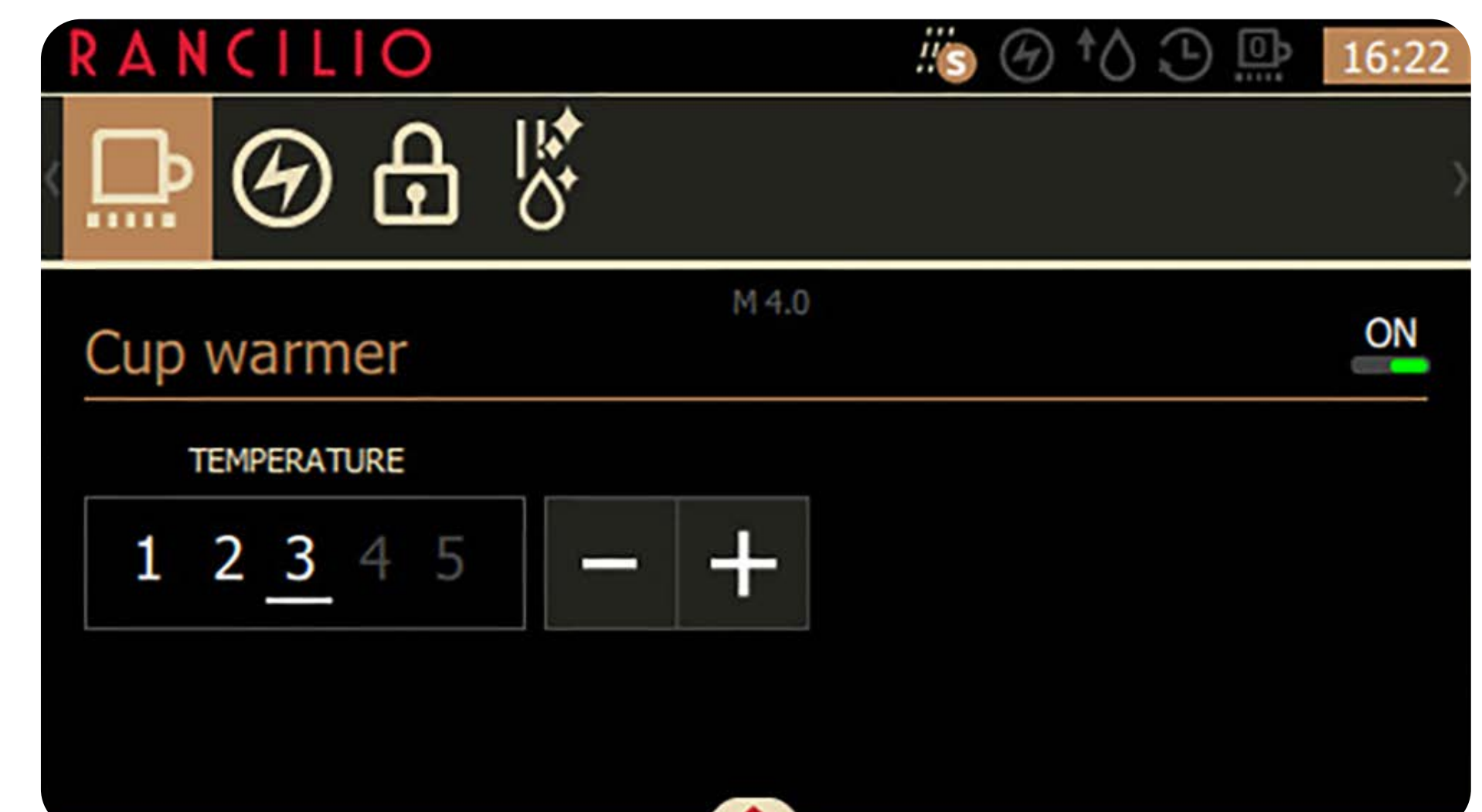
.10

OPTAR POR UM ESCALDA-CHÁVENAS AJUSTÁVEL

Os escalda-chávenas ajustáveis estão disponíveis em:
Classe 11 USB Xcelsius, Classe 11 USB, RS1 e Invicta



Rancilio-Cup-Warmer



Specialty-Cup-Warmer

.11

OPTAR POR MÁQUINAS IOT



As máquinas de café tradicionais, como a Classe 11 e a Classe 20, ou as máquinas de café totalmente automáticas, como a Next, One e Zero+, podem ser equipadas com o sistema Connect.

Connect é uma solução de IoT poderosa desenvolvida pelo Rancilio Group. Em termos de redução de custos, isto significa uma grande redução das intervenções no local, dado que as atividades numa zona podem ser planeadas com antecedência, o que otimiza rotas de serviço e privilegia soluções remotas, resultando em redução de custos. Além disso, cuidar das suas máquinas através de um programa de gestão de manutenção preditiva, seja para uma única máquina de café ou para um conjunto completo de máquinas, pode contribuir consideravelmente para prolongar o ciclo de vida dos seus produtos.

Esta tecnologia está disponível em:

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

PRÁCTICAS RECOMENDADAS

.1) ESCOLHER O ASSISTENTE CERTO

Há que ter em conta que a poupança efetiva é determinada pela escolha da máquina de café. A identificação do tamanho, das especificações técnicas e dos acessórios com base nas necessidades da empresa pode contribuir consideravelmente para os gastos totais do estabelecimento. Um erro habitual é adquirir máquinas que são maiores do que o consumo real do estabelecimento.

Quem opta pelas máquinas de café Rancilio tem acesso a uma vasta gama de produtos e soluções para apoiar os baristas na minimização dos consumos em função das suas necessidades e consumos diários, sem nunca prejudicar o desempenho.

.4) CUIDAR DA MÁQUINA

A manutenção correta e constante do seu equipamento não deve ser subestimada em termos de poupança de energia. A limpeza e manutenção regulares da máquina e dos acessórios pode melhorar de forma significativa o seu desempenho, permitindo otimizar energia, evitar falhas e prolongar a vida útil do produto.

Por conseguinte, é importante seguir as instruções do fabricante, realizar revisões periódicas e adotar medidas com prontidão de forma a evitar o descarte antecipado do produto.

.2) PRESERVAR A QUALIDADE DA ÁGUA

A qualidade da água usada no funcionamento da sua máquina de café não pode ser ignorada. O uso de sistemas de filtragem profissionais é uma opção que garante o desempenho eficiente da máquina em termos tanto económicos como ambientais. A longo prazo, a atenção dada em especial à dureza da água nas suas instalações pode contribuir para uma vida útil mais longa do produto, ao evitar avarias indesejadas e problemas no funcionamento. Além disso, os filtros podem permitir que no seu estabelecimento seja servida água filtrada em vez de água engarrafada, ajudando não só a poupar, mas também a proteger o ambiente.

.5) CONSIDERAR O CAFÉ COMO RECURSO

A utilização dos moinhos de café profissionais a pedido, como o Rancilio Kryo Evo 65, pode ser uma ótima forma de evitar o desperdício e diminuir o consumo.

É também importante lembrar que as borras de café são um excelente fertilizante natural. Possuem nutrientes essenciais para o crescimento das plantas, como por exemplo azoto, fósforo, potássio e magnésio. A utilização de um contentor específico para as borras de café pode promover a abordagem da economia circular na gestão dos resíduos.

Com efeito, o Rancilio Group utiliza mais de 1000 quilogramas de borras de café recuperados dos testes das máquinas como fertilizante natural nos jardins da empresa.

.3) POUPAR ENERGIA COM ILUMINAÇÃO LED

As luzes LED não só iluminam perfeitamente a área de trabalho, como também permitem poupar significativamente em comparação com as lâmpadas incandescentes convencionais. Regra geral, têm uma vida útil mais longa e precisam de pouca manutenção. As lâmpadas LED são igualmente mais resistentes a impactos e a falhas. Mas o que realmente as diferencia, é a combinação perfeita de maior potência e muito baixo consumo de energia, sendo uma opção óbvia em termos de eficiência energética.

As luzes LED brancas sob os grupos de distribuição estão disponíveis para todas as máquinas de café tradicionais Rancilio e Rancilio Specialty, garantindo funcionalidade e economia.

Esta tecnologia está disponível em:

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

 **RANCILIO** GROUP