

## Città scura **IDEA CHIARA**

Earth Hour è la più grande iniziativa internazionale per sensibilizzare la popolazione mondiale ad intervenire sui cambiamenti climatici della terra e dare al mondo un futuro migliore. Agli aderenti viene richiesto di effettuare un semplice gesto simbolico, ma concreto: spegnere le luci per 60 minuti nell'orario concordato.



## Vedi la differenza che puoi fare

La prima edizione, ideata dal WWF nacque nel 2007 a Sidney ed ad oggi le aspettative di adesione sono stimate in 2 miliardi di persone sparse in quasi 200 paesi negli angoli più lontani del pianeta. L'iniziativa si basa sulla responsabilizzazione di noi tutti abitanti del pianeta nel ridurre le emissioni di anidride carbonica, principale causa dell'effetto serra e contestualmente a diminuire anche l'inquinamento luminoso. Il risparmio energetico è un argomento di forte attualità, ma il solo parlare non è sufficiente, nelle edizioni precedenti i dati forniti dicono che in alcune città aderenti all'iniziativa è stato riscontrato un risparmio di elettricità che oscilla tra il 5 ed il 10%, equivalente a centinaia di tonnellate di diossido di carbonio in meno nell'ambiente.

## YESOVENS

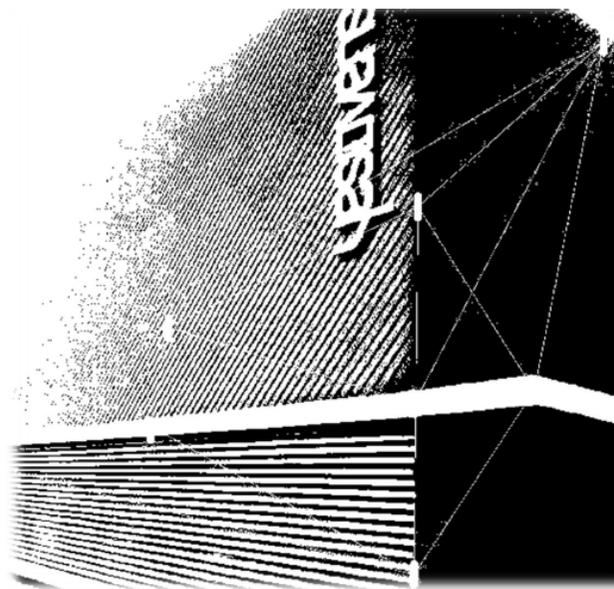
### Carattere ed equilibrio

Spesso non ci accorgiamo che l'arte è ovunque intorno a noi, dappertutto, ci circonda ed avvolge: è vitale. Si nasconde in ogni oggetto costruito con cura ed impegno.

In ogni segno, in ogni più semplice mossa, anche la più banale, c'è la forza del ragionamento, della disciplina e del pensiero.

YESOVENS si occupa dell'arte del calore e lo fa in modo preciso, innovativo, senza confini di spazio, in qualunque parte del mondo ed in qualsiasi stagione dell'anno.

Tutti i nostri prodotti sono progettati per chi nel forno non vede un semplice strumento, ma il cuore pulsante della cucina..



### Yesovens srl

Via dell'Industria, 1 - 35010 Borgoricco (PD) - Italy  
T. +39 049.9336455 - F. +39 049.9335611 - info@yesovens.it  
[www.yesovens.it](http://www.yesovens.it)

yesovens  
CONTEMPORARY ART

60+

2018.03.24

#EARTH HOUR



## Noi abbiamo spento le luci, ora tocca a voi

Ogni singolo individuo, centinaia di imprese, le sedi istituzionali più autorevoli, Google e perfino l'O.N.U aderiscono a questa iniziativa per dimostrare che anche in un gesto simbolico ognuno di noi può dare il proprio contributo verso un futuro migliore. La crescita demografica mondiale aumenta costantemente del 1,5-2% annualmente ed è pertanto ragionevole pensare che i consumi energetici aumenteranno almeno di pari passo.



## Il risparmio è il miglior guadagno

La maggioranza dei paesi occidentali non sono più in grado di produrre il surplus di alimenti ed energia che hanno portato alla sua creazione. basti pensare che l'UE è il più grande importatore di energia al mondo, mediamente spende più di 400 miliardi di Euro all'anno per acquistare all'estero più della metà di energia che consuma. Inoltre, secondo le stime della F.A.O. ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, pari ad un terzo del totale destinato ad uso umano, vengono perdute o sprecate. Questo enorme quantitativo, sfamerebbe intere popolazioni, ed è responsabile della produzione di più di 3 miliardi di tonnellate di gas serra.

## Together we can make the difference

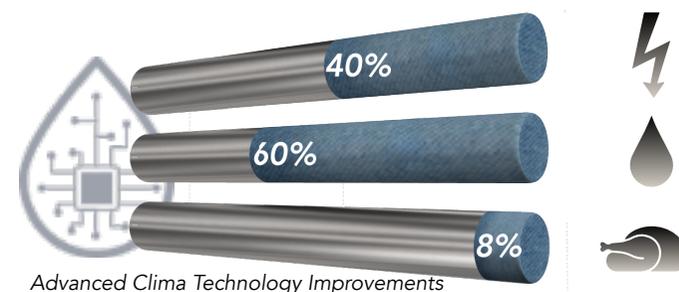
Nel corso della storia, l'industria moderna ha sviluppato macchine sempre più evolute e potenti per soddisfare le esigenze dei consumatori e nel settore della ristorazione, è risaputo che il forno professionale è una delle principali fonti energetiche tra le varie attrezzature. YESOVENS, azienda produttrice di forni combinati, presenta al pubblico nel 2017 il modello EGO equipaggiato con la tecnologia Advanced Climate Technology.



L'obiettivo di questa tecnologia è quello di preservare il dispendio energetico superfluo, superando i tradizionali canali di sviluppo basati su interventi meccanici e strutturali, spingendosi oltre il concetto stesso di prodotto. Attualmente infatti, i consumatori professionali della panificazione e della ristorazione che acquistano un forno combinato dispongono di una resa energetica molto efficiente, grazie ad ingenti quantitativi di calore trasferiti sul cibo riducendone al minimo la dispersione termica. Lo sviluppo industriale in questa direzione non ha però tenuto conto di un effetto collaterale importante: le richieste energetiche aumentate per soddisfare il mercato hanno generato in maniera altrettanto esponenziale uno spreco di energia considerevole: le conseguenze sono però tangibili a fine mese, quando ci viene presentato il conto dal nostro fornitore di energia.

## What will be your next step?

Concettualmente è come acquistare un'autovetture di grossa cilindrata per arrivare prima al lavoro, una potenza maggiore accorcia di sicuro i tempi di percorrenza, ma al contempo si amplificano consumi e relativi sprechi, noi tutti siamo consapevoli di sprecare carburante in attesa che il semaforo in centro diventi verde alla mattina per andare in ufficio, oppure fintanto che siamo in colonna in tangenziale alla sera quando rinasiamo, quindi il punto di riflessione diventa legittimo: immaginare un futuro dove pagare soltanto l'energia necessaria ed effettivamente utilizzata sgravandoci dal costo degli sprechi.



L'Advanced Climate Technology presente nel forno EGO è un sistema innovativo e concreto per la riduzione degli sprechi energetici, attraverso un monitoraggio del clima costante e reale nella fase di esecuzione di una ricetta, il sistema conferisce al cibo soltanto il quantitativo di energia necessario; inoltre grazie ad una gestione intelligente è in grado di comprendere e prevenire le variazioni in esecuzione e quindi di correggersi in tempo reale, con precisione assoluta. Questa innovativa gestione riduce i consumi su carichi intermedi del 20%\* ed all'aumentare dei carichi di lavoro, esponenzialmente il risparmio aumenta fino al 40%\*\*. Questo è l'impegno di YESOVENS verso un futuro migliore. And what about you?

What will be your next step?

**#savetheenergy #maketherightchoice**  
**#makeopportunityyourchoice #sharethesaving**

\* 1 tray roast potatoes 25 min in combi cooking mode

\*\* 1 kg pork shank in combi cooking mode