

**iVario. The Game Changer.**

## Plynová sklopná pánev a plynový kotel vs. iVario Pro.

Jak to dopadne, když porovnáte iVario s běžnými plynovými varnými spotřebiči? Abychom na tuto otázku dokázali odpovědět, uskutečnil produktový tým iVario tříměsíční studii ve školní kuchyni ve Francii, kde se vyrábělo 750 jídel denně. Výsledky hovoří samy za sebe.



# iVario. The Game Changer.

Plynové sklopné pánve a kotle vs. iVario Pro.

**RATIONAL**



## iVario Pro

### Výsledky stojí za to.

- 73,5 % méně energie.
- 55 % kratší doba vaření.
- 67 % méně vody.
- 50 % méně místa.

V oboru cateringu představuje iVario pokročilou multifunkční pánev, která nahrazuje běžné pánve, varné kotle, fritézy a tlakové hrnce. Zařízení iVario dosáhne ve velmi krátkém čase víc a s trvale vyšší kvalitou a umožňuje mnohem efektivnější přípravu.

Díky mnoha funkcím je iVario investicí, která se velmi rychle vrátí. Jednou z hlavních výhod ve srovnání s běžnými elektrickými varnými zařízeními je mimo jiné úspora energie.

### Jak to ale vypadá, když iVario porovnáte s běžnými plynovými varnými zařízeními?

Abychom na tuto otázku odpověděli, provedli jsme tříměsíční studii v kuchyni jedné střední školy ve Francii, kde se denně připravuje 750 jídel.

S povolením šéfkuchaře kuchyně a místní správy, která je vlastníkem zařízení, nainstaloval produktový management 5 plynoměrů, které přesně měří množství plynu spotřebovaného během přípravy 5 plynovými varnými zařízeními:

- > 1 sklopná pánev 3 GN, 130 litrů
- > 1 sklopná pánev 2 GN, 70 litrů
- > 1 nesklopný kotel, 150 litrů
- > 1 nesklopný kotel, 130 litrů
- > 1 plynový sporák se 4 hořáky

Produktový tým iVario pak provedl několik testů vaření v tovární laboratoři, přičemž vařil stejná množství a používal stejné recepty jako kuchaři ve škole.

### Výsledky studie.

Na základě porovnání týdenní výroby spotřebuje iVario v průměru o 73,5 % méně energie (vyjádřeno v kWh) než plynová zařízení!

Doba vaření se zařízením iVario se snížila v závislosti na ceně obou energií za kWh o 55 %, což může přinést trvalé úspory, které by mohly podpořit přechod z plynu na elektrický proud.

Veškeré informace o této studii a výpočtu jsou k dispozici přes produktový management iVario ve Wittenheimu. Produktový tým iVario nabízí možnost simulovat dobu amortizace včetně nákladů na přechod z plynu na elektřinu a investici do zařízení iVario.

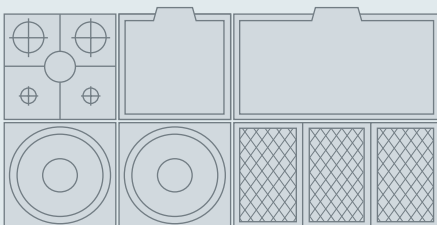
Instalace plynoměru ve školní kuchyni.



# iVario. The Game Changer.


Porovnání. V kostce.

Stávající kuchyně s běžnou varnou technologií pro 750 jídel.



- > 4 × plynový hořák: 21 kW
- > Sklopná pánev 2 GN: Plyn 15,7 kW – 70 litrů, 45 dm<sup>2</sup>
- > Sklopná pánev 3 GN: Plyn 24,5 kW – 130 litrů, 63,4 dm<sup>2</sup>
- > Varný kotel: Plyn 24 kW – 150 litrů
- > Varný kotel: Plyn 17,5 kW – 130 litrů
- > 3 × fritéza: Elektřina 67,5 kW – 3 × 25 litrů

Design kuchyně se zařízením iVario Pro pro 750 jídel.

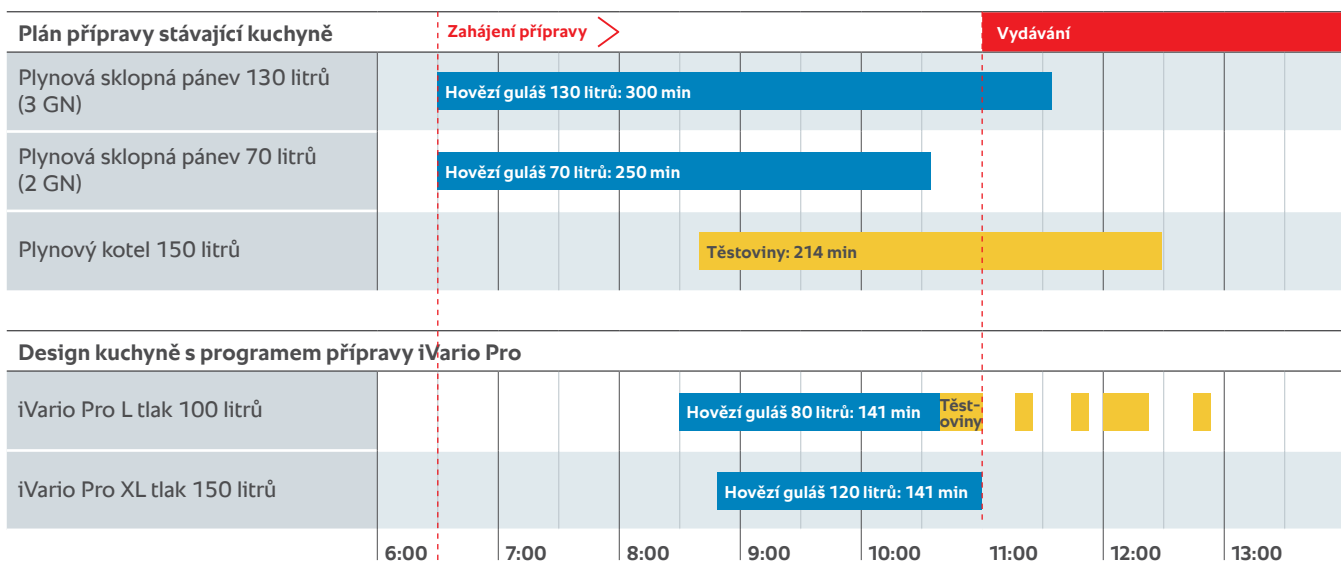


**50 %**  
Šetří místo

- > iVario Pro 2-S: 2 × 25 litrů – 21 kW – 2 × 19 dm<sup>2</sup>
- > iVario Pro L P: 100 litrů – 27 kW – 39 dm<sup>2</sup>
- > iVario Pro XL P: 150 litrů – 41 kW – 59 dm<sup>2</sup>

## Jednodenní plán přípravy.

750 jídel. Plynová zařízení vs. iVario (tlak). Dnešní menu 90 kg hovězího guláše + 45 kg těstovin.



## Úspora energie a času.

Průměrná spotřeba energie a kumulovaná doba vaření.

