

iVario. The Game Changer.

Gas-Kipper und Gas-Kessel vs. iVario Pro.

Wie sieht es aus, wenn man den iVario mit herkömmlichen Gaskochgeräten vergleicht?

Um diese Frage zu beantworten, hat das iVario-Produktteam eine 3-monatige Studie in einer Schulküche in Frankreich durchgeführt, in der 750 Mahlzeiten pro Tag hergestellt wurden. Die Ergebnisse sprechen für sich.



iVario. The Game Changer.

Gas-Kipper und Gas-Kessel
vs. iVario Pro.

RATIONAL



iVario Pro.

Die Ergebnisse sprechen für sich.

73,5 % weniger Energie.

55 % kürzere Garzeit.

67 % weniger Wasser.

50 % weniger Platz.

Der iVario ist im Catering wie ein Kipper, der konsequent weiterentwickelt wurde und so die Ablösung von Kipper, Kessel und Druckgargerät bedeutet. Der iVario im Catering schafft damit mehr in weniger Zeit in gleichbleibend hoher Qualität und ermöglicht die effiziente Produktion.

Die vielen Features machen den iVario zu einer Investition, die sich sehr schnell auszahlt. Ein großer Vorteil gegenüber dem herkömmlichen Elektrogaren ist unter anderem die Energieeinsparung.

Aber wie sieht es aus, wenn man den iVario mit herkömmlichen Gaskochgeräten vergleicht?

Um diese Frage zu beantworten, haben wir eine 3-monatige Studie in einer Schulküche in Frankreich durchgeführt, in der 750 Mahlzeiten pro Tag hergestellt wurden.

Mit Genehmigung des Küchenchefs und der örtlichen Verwaltung, die Eigentümer der Geräte ist, installierte das Produktmanagement 5 Gaszähler, um die von den 5 Gaskochgeräten während der Produktion verbrauchte Gasmenge genau zu messen:

- > 1 Kipper 3 GN, 130 Liter
- > 1 Kipper 2 GN, 70 Liter
- > 1 nicht kippbarer Kessel, 150 Liter
- > 1 nicht kippbarer Kessel, 130 Liter
- > 1 Gasherd mit 4 Brennern

Anschließend führte das iVario Produktteam mehrere Kochtests im Werkslabor durch, kochte die gleichen Mengen und nutzte die gleichen Rezepte wie die Köche in der Schule.

Studienergebnisse.

Basierend auf einem Vergleich der wöchentlichen Produktion verbraucht der iVario durchschnittlich 73,5 % weniger Energie (in kWh) als die Gasgeräte!

Die Garzeit wurde mit dem iVario je nach kWh-Preis beider Energien um 55 % reduziert, was zu nachhaltigen Einsparungen führen kann, was die Umstellung von Gas auf Strom unterstützen könnte.

Alle Informationen zu dieser Studie und der Berechnung erhalten Sie über das iVario Produktmanagement in Wittenheim. Das iVario Produktteam bietet die Möglichkeit, die Amortisationszeit inklusive Umstellungskosten von Gas auf Strom und Investition in iVario Geräte zu simulieren.

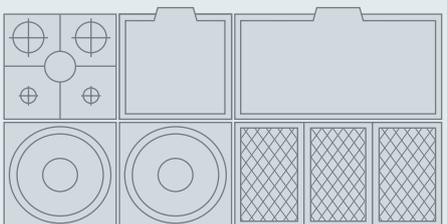
Gaszählerinstallation in der Schulküche.



iVario. The Game Changer.

Der Vergleich. Im Überblick.

Bestehende Küche mit konventioneller Garteknik für 750 Essen.



- > 4 × Gasbrenner: 21 kW
- > Kipper 2 GN: Gas 15,7 kW – 70 Liter, 45 dm²
- > Kipper 3 GN: Gas 24,5 kW – 130 Liter, 63,4 dm²
- > Kessel: Gas 24 kW – 150 Liter
- > Kessel: Gas 17,5 kW – 130 Liter
- > 3 × Fritteuse: Elektrisch 67,5 kW – 3 × 25 Liter

Küchendesign mit iVario Pro für 750 Essen.

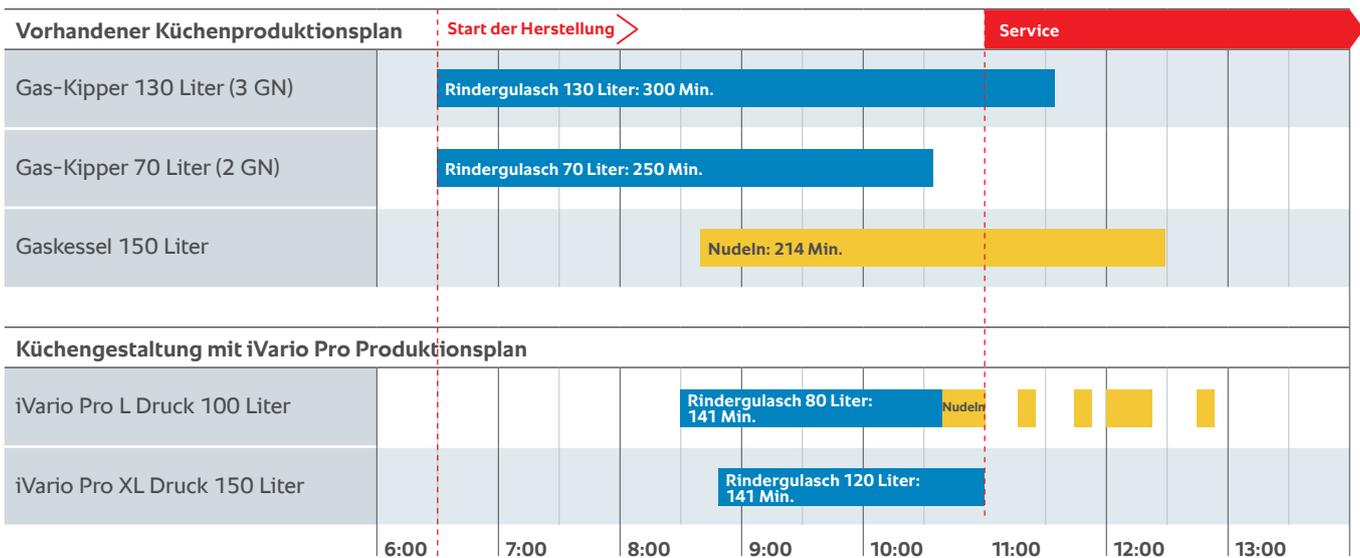


50% Geringerer Platzbedarf

- > iVario Pro 2-S: 2 × 25 Liter – 21 kW – 2 × 19 dm²
- > iVario Pro L P: 100 Liter – 27 kW – 39 dm²
- > iVario Pro XL P: 150 Liter – 41 kW – 59 dm²

Produktionsplan für einen Tag.

750 Essen. Gasgeräte vs. iVario (Druck). Heutige Speisekarte 90 kg Rindergulasch + 45 kg Nudeln.



Energie- und Zeitersparnis.

Durchschnittlicher Energieverbrauch und kumulierte Garzeiten.

