

iVario. El revolucionario.

Sartén basculante de gas y hervidor de gas frente a iVario Pro.

¿Qué ocurre si se compara el iVario con los equipos de cocina a gas convencionales?

Para responder a esta pregunta, el equipo de producto de iVario llevó a cabo un estudio de 3 meses en una cocina escolar en Francia, donde se produjeron 750 comidas al día. Los resultados hablan por sí solos.



iVario. El revolucionario.

Sartenes basculantes de gas y marmitas vs. el iVario Pro.

RATIONAL



iVario Pro.

Los resultados hablan por sí mismos.

73.5% menos energía.

55% menos tiempo de cocción.

67% menos agua.

50% menos espacio.

En el ámbito de la gastronomía, el iVario es un sartén avanzado, diseñado para sustituir a los sartenes convencionales, las marmitas, las freidoras y las ollas a presión. El iVario consigue más en menos tiempo, con una calidad más alta y constante, y permite una producción mucho más eficiente.

Las múltiples características de rendimiento convierten al iVario en una inversión que se amortiza rápidamente. Entre otras cosas, el ahorro energético es una gran ventaja en comparación con los equipos de cocción eléctricos convencionales.

Pero, ¿cómo se ve cuando se compara el iVario con los equipos de cocción a gas convencionales?

Para responder a esta pregunta, llevamos a cabo un estudio de 3 meses en una cocina de secundaria en Francia, que produce 750 comidas al día.

Con la autorización del jefe de cocina y de la administración local que posee el equipo, nuestra Gerencia de Producto instaló 5 medidores de gas para medir con precisión el volumen de gas consumido por los 5 equipos de cocción a gas durante las producciones:

- > 1 sartén basculante 3 GN, 130 litros
- > 1 sartén basculante 2 GN, 70 litros
- > 1 hervidor sin inclinación, 150 litros
- > 1 hervidor sin inclinación, 130 litros
- > 1 estufa de gas con 4 quemadores

A continuación, el equipo de producto del iVario llevó a cabo varias pruebas de cocción en el laboratorio de la fábrica, con las mismas cantidades y las mismas recetas que los chefs de la escuela.

Resultados del estudio.

Basándose en una comparación uno a uno de la producción semanal, el iVario consume en promedio un 73.5% menos de energía (en kWh) que los equipos a gas!

El tiempo de cocción con el iVario se redujo en un 55%. Dependiendo del precio del kWh de ambas energías, esto puede generar un ahorro sostenible y, por lo tanto, apoyar el cambio de energía de gas a electricidad.

Toda la información sobre este estudio y el cálculo está disponible a través de la Gerencia de Producto iVario en Wittenheim. El equipo de producto iVario ofrece la posibilidad de simular el tiempo de amortización, incluidos los costos de cambio de gas a electricidad y la inversión en equipos iVario.

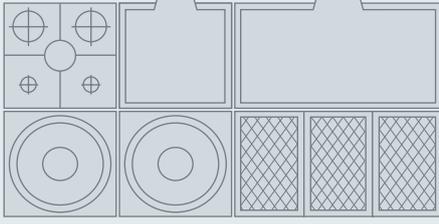
Instalación del contador de gas en la cocina escolar.



iVario. El revolucionario.

La comparación. En un vistazo.

Cocina existente con tecnología de cocción convencional para 750 comidas.



- > 4 × quemadores de gas: 21 kW
- > Sartén basculante 2 GN: Gas 15.7 kW – 70 litros, 45 dm²
- > Sartén basculante 3 GN: Gas 24.5 kW – 130 litros, 63.4 dm²
- > Hervidor: Gas 24 kW – 150 litros
- > Hervidor: Gas 17.5 kW – 130 litros
- > 3 × freidora: Eléctrica 67.5 kW – 3 × 25 litros

Diseño de cocina con iVario Pro para 750 comidas.

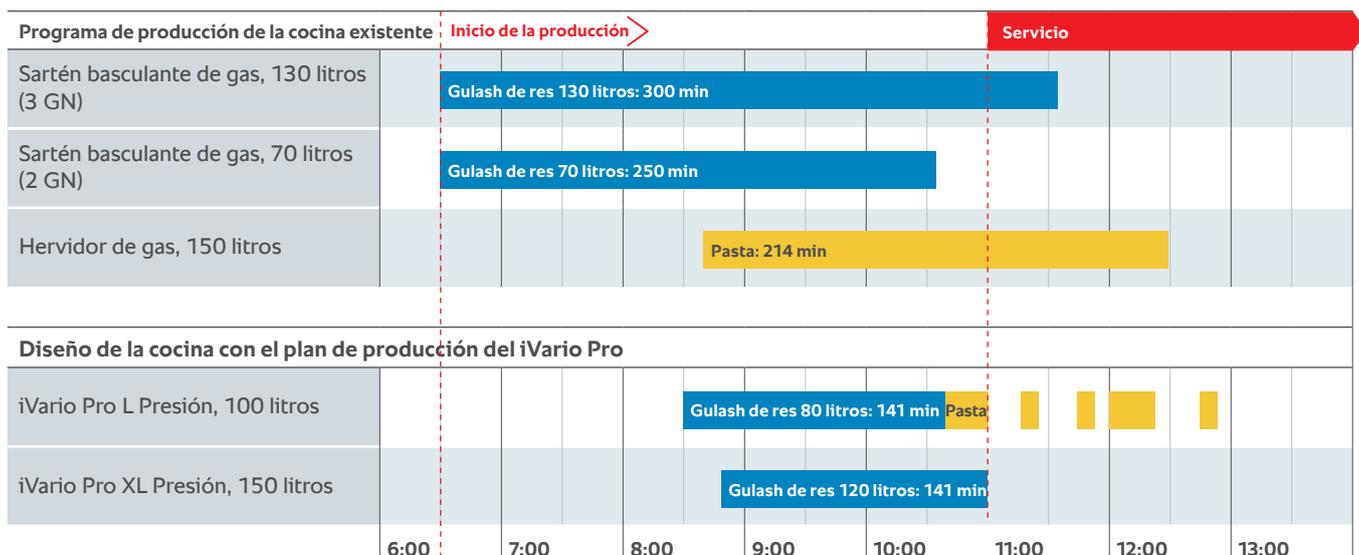


50% Ahorro de espacio

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

Plan de producción de un día.

750 comidas. Equipos a gas vs. iVario (presión). Menú de hoy 90 kg de gulasch de res + 45 kg de pasta.



Ahorro de energía y tiempo.

Consumo medio de energía y tiempos de cocción acumulados.

