

iVario. Il change la donne.

Sauteuse et marmite au gaz vs iVario Pro.

Qu'en est-il si l'on compare l'iVario avec des appareils de cuisson au gaz classiques ?

Pour répondre à cette question, l'équipe produit iVario a mené une étude de 3 mois, dans la cuisine d'une école française qui prépare 750 repas par jour. Les résultats sont éloquentes.



iVario. Il change la donne.

Sauteuses et marmites gaz
vs iVario Pro.

RATIONAL



iVario Pro.

Les résultats parlent d'eux-mêmes.

73 % d'énergie en moins.

55 % de temps de cuisson en moins.

67 % d'eau en moins.

50 % d'espace en moins.

En restauration collective, l'iVario fonctionne comme une sauteuse systématiquement perfectionnée et remplace les sauteuses, marmites, friteuses et cuiseurs pression. L'iVario permet de produire plus, plus rapidement et avec une qualité élevée et constante, tout en assurant une production plus efficace.

Grâce à ses nombreuses fonctions, l'iVario est un investissement rapidement rentabilisé. Il permet notamment de réaliser des économies d'énergie : un avantage majeur par rapport aux appareils de cuisson électriques conventionnels.

Et par rapport aux appareils de cuisson gaz conventionnels ?

Pour répondre à cette question, nous avons mené une étude durant 3 mois dans la cuisine d'un lycée français qui produit 750 repas par jour.

Avec l'autorisation du chef cuisinier et du conseil départemental qui est propriétaire des équipements, RATIONAL a installé 5 compteurs pour mesurer précisément la quantité de gaz consommée par les 5 appareils de cuisson lors de la production :

- > 1 sauteuse GN 3/1 de 130 litres
- > 1 sauteuse GN 2/1 de 70 litres
- > 1 marmite de 150 litres
- > 1 marmite de 130 litres
- > 1 fourneau 4 feux vifs

Les mêmes cuissons ont ensuite été réalisées avec l'iVario Pro dans le laboratoire de l'usine RATIONAL, en utilisant les mêmes quantités et les mêmes recettes que les cuisiniers du lycée.

Résultats de l'étude.

Sur la base de la comparaison d'une production hebdomadaire, l'iVario consomme en moyenne 73 % d'énergie de moins (exprimée en kWh) que les appareils gaz !

Avec l'iVario, le temps de cuisson a été réduit de 55 % en fonction du prix kWh des deux énergies, ce qui peut générer des économies durables qui pourraient être réinvesties dans le passage du gaz à l'électricité.

Toutes les informations sur cette étude et le calcul sont disponibles sur demande. RATIONAL vous offre également la possibilité de calculer le temps d'amortissement, en incluant les coûts de passage du gaz à l'électricité et l'investissement dans des iVario.

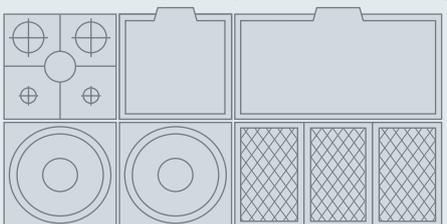
Installation du compteur de gaz dans la cuisine du lycée.



iVario. Il change la donne.

Comparaison. Vue d'ensemble.

Cuisine existante avec des équipements de cuisson conventionnels pour la production de 750 repas.



- › Fourneau 4 feux vifs : 21 kW
- › Sautéuse GN 2/1 : Gaz 15,7 kW – 70 litres, 45 dm²
- › Sautéuse GN 3/1 : Gaz 24,5 kW – 130 litres, 63 dm²
- › Marmite : Gaz 24 kW – 150 litres
- › Marmite : Gaz 17,5 kW – 130 litres
- › 3 × friteuses : Électriques 67,5 kW – 3 × 25 litres

Installation iVario Pro pour la production de 750 repas.

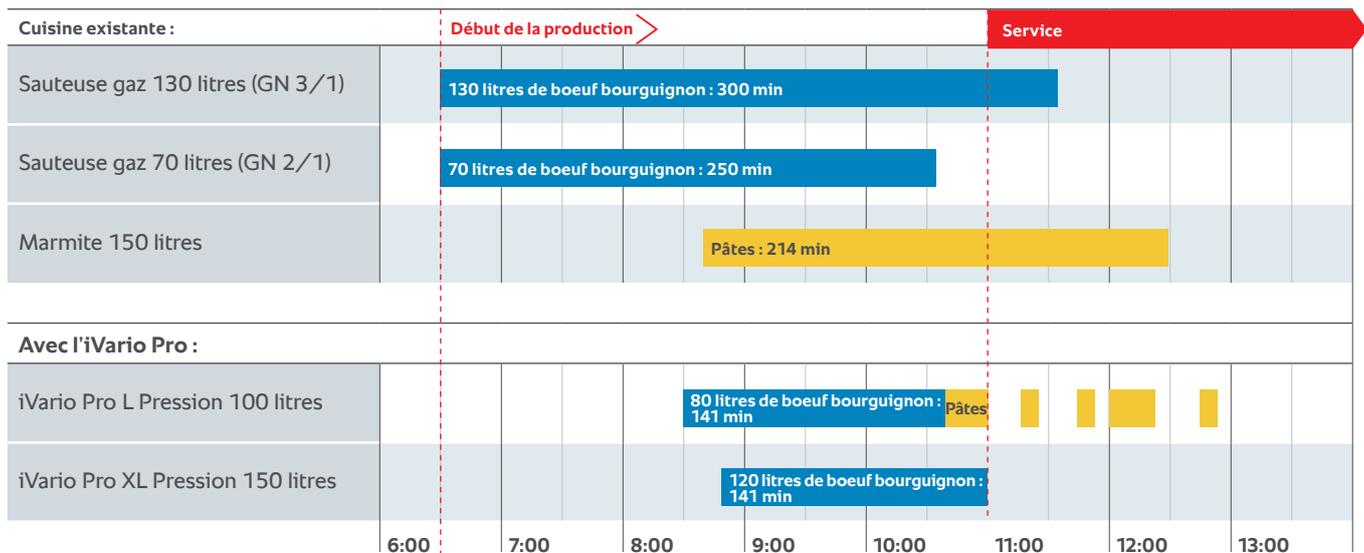


50 %
Faible encombrement

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

Plan de production sur une journée.

750 repas. Appareils gaz vs iVario (pression). Menu du jour : 90 kg de boeuf bourguignon + 45 kg de pâtes.



Économies d'énergie et gain de temps.

Consommation moyenne d'énergie et temps de cuisson cumulés.

