

iVario. Cambia le regole del gioco.

Brasiere ribaltabili e bollitori a gas vs. iVario Pro.

Come si presenta iVario confrontandolo con gli apparecchi di cottura a gas tradizionali?

Per rispondere a questa domanda, il team di prodotto iVario ha condotto uno studio di 3 mesi nella cucina di una scuola francese, dove sono stati preparati 750 pasti al giorno. I risultati parlano da soli.





iVario. Cambia le regole del gioco.

Brasiere ribaltabili e bollitori a gas vs iVario Pro.

RATIONAL



iVario Pro.

I risultati parlano da soli.

75,5% di energia in meno.

55% di tempo di cottura in meno.

67% di acqua in meno.

50% di spazio in meno.

Nella ristorazione collettiva, iVario è un sistema di cottura evoluto progettato per sostituire brasiere ribaltabili, bollitori, friggitrici e pentole a pressione tradizionali. iVario consente di ottenere maggiori risultati in meno tempo e con una qualità costantemente elevata, oltre a garantire una produzione molto più efficiente.

Le numerose caratteristiche rendono iVario un investimento che si ripaga molto rapidamente. Tra questi, il risparmio energetico è uno dei principali benefici rispetto agli apparecchi di cottura elettrici tradizionali.

Ma come si presenta iVario rispetto agli apparecchi di cottura a gas tradizionali?

Per rispondere a questa domanda, abbiamo condotto uno studio di 3 mesi nella cucina di una scuola superiore in Francia, producendo 750 pasti al giorno.

Con l'autorizzazione dello chef della cucina e dei titolari del locale che possiede l'attrezzatura, il team che si occupa dell'analisi del prodotto ha installato 5 contatori di gas per misurare con precisione il volume di gas consumato dai 5 apparecchi di cottura durante la produzione:

- > 1 brasiera ribaltabile 3 GN, 130 litri
- > 1 brasiera ribaltabile 2 GN, 70 litri
- > 1 bollitore non inclinabile, 150 litri
- > 1 bollitore non inclinabile, 130 litri
- > 1 fornello a gas con 4 fuochi.

Successivamente, il team di prodotto di iVario ha effettuato diversi test di cottura nel laboratorio dello stabilimento, cucinando le stesse quantità e utilizzando le stesse ricette degli chef della scuola.

Risultati dello studio.

Sulla base di un confronto uno a uno della produzione settimanale, iVario consuma in media il 73,5% in meno di energia (espressa in kWh) rispetto agli apparecchi a gas!

Il tempo di cottura con iVario è stato ridotto del 55% a seconda del prezzo kWh di entrambe le energie, il che può generare risparmi sostenibili che potrebbero supportare il passaggio dal gas all'elettricità.

Tutte le informazioni su questo studio e sul calcolo sono disponibili presso lo stabilimento di iVario a Wittenheim. Il Product Management di iVario offre la possibilità di simulare il tempo di ammortamento, compresi i costi di passaggio dal gas all'elettricità e l'investimento in sistemi di cottura iVario.

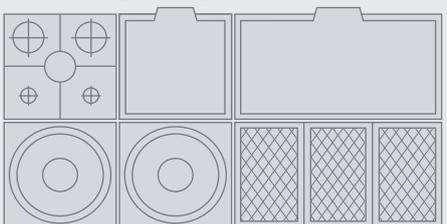
Installazione del contatore del gas nella cucina scolastica.



iVario. Cambia le regole del gioco.

Il confronto. In sintesi.

Cucina esistente con apparecchi di cottura tradizionali per 750 pasti.



- › 4 x bruciatore a gas: 21 kW
- › Brasiera ribaltabile 2 GN: a gas 15,7 kW - 70 litri, 45 dm²
- › Brasiera ribaltabile 3 GN: a gas 24,5 kW - 130 litri, 63,4 dm²
- › Bollitore: a gas 24 kW - 150 litri
- › Bollitore: a gas 17,5 kW - 130 litri
- › 3 x friggitrice: elettrica 67,5 kW - 3 x 25 litri

Progettazione della cucina con iVario Pro per 750 pasti.

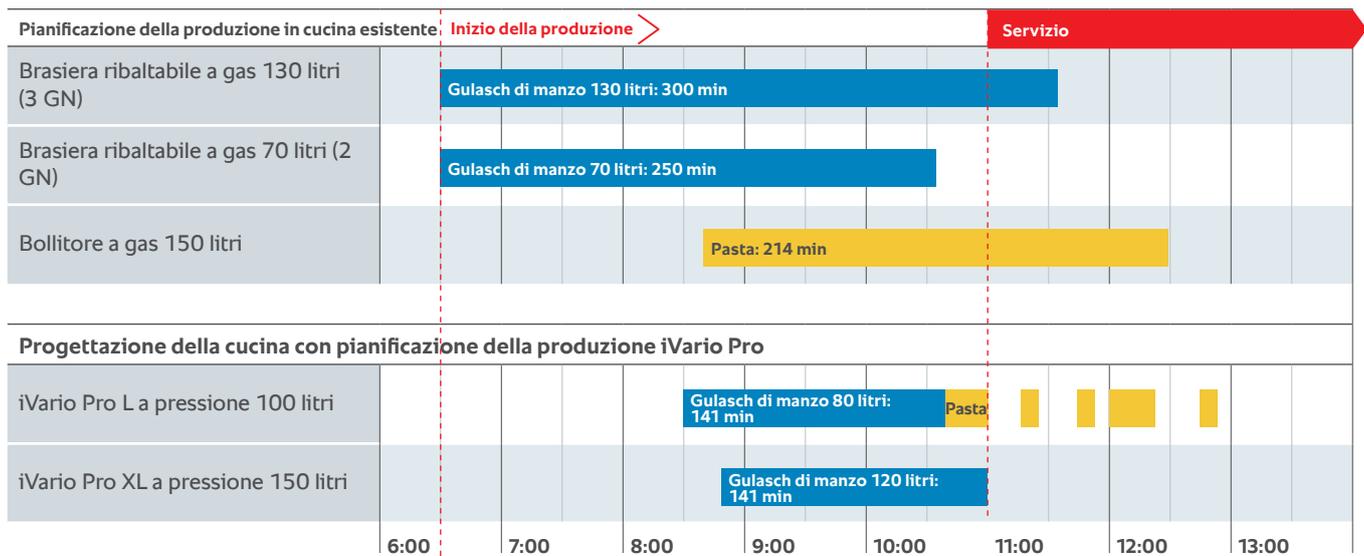


50% di risparmio di spazio

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

Piano di produzione giornaliero.

750 pasti. Apparecchi a gas vs. iVario (a pressione). Menu: 90 kg di gulasch di manzo e 45 kg di pasta.



Risparmio di tempo ed energia.

Consumo medio di energia e tempi di cottura cumulativi.

