

iVario The Game Changer.

# ガス式ティルティングパンとガス式深鍋 vs. iVario Pro。

iVarioと従来のガス調理機器を比較するとどうなるでしょう？

iVarioの製品チームは、この問いに答えるために、1日750食を調理するフランスの学食の厨房で3か月間にわたり調査を行いました。その結果は明らか。



# iVario. The Game Changer.

## ガスティルティングパンとケトル vs iVario Pro

**RATIONAL**



**iVario Pro**  
その結果が物語っています。

**73.5% エネルギーを削減。**  
**55% 調理時間を短縮。**  
**67% 水の使用量を削減。**  
**50% スペースを削減。**

ケータリングビジネスにおいて、iVarioは従来のティルティングパン、深鍋、フライヤー、圧力鍋の代わりになるように設計された、進化したティルティングパンです。iVarioは、より短い時間でより高い品質を実現し、はるかに効率的な生産を可能にします。

iVarioは、多くの機能を備えているため、すぐに投資効果を得ることができます。中でも、従来の電気調理器と比較した場合の大きなメリットとして、省エネが挙げられます。

しかし、iVarioを従来のガス調理器と比較すると、どうでしょうか？

この疑問に答えるため、私たちはフランスの高校の調理室で3ヶ月間の調査を実施し、一日当たり750食を調理しました。

厨房の料理長、そして設備を所有する地方行政機関の許可を得て、調査メンバーは5台のガスメーターを設置し、5台のガス調理機器が製造中に消費するガス量を正確に測定しました。

- › 3GN ティルティングパン、130リットル
- › 2GN ティルティングパン、70リットル
- › 大鍋（ティルティングなし）、150リットル
- › 大鍋（ティルティングなし）、130リットル
- › 4つ口のガスコンロ

そして、iVarioの開発チームは、工場の実験室で、学校のシェフと同じ量、同じレシピで調理テストを何度も行いました。

### 研究結果

1週間の生産量を一対一で比較すると、iVarioはガス機器に比べて平均73.5%（kWhで表示）しかエネルギーを使っていません。

iVarioを使った調理時間は、両方のエネルギーのkWh単価にもよりますが、55%短縮されました。これは、ガスから電気へのエネルギー転換を支える、持続可能な節約になるかもしれません。

この調査および計算に関するすべての情報は、ヴィッテンハイムのiVarioプロダクトマネージメント部門を通じて入手可能です。iVario製品開発部門では、ガスから電気への切り替えコストやiVarioユニットへの投資を含む償却期間のシミュレーションの提案も行っています。

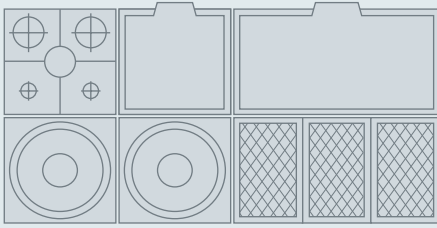
学校の厨房に設置されたガスメーター。



# iVario. The Game Changer.

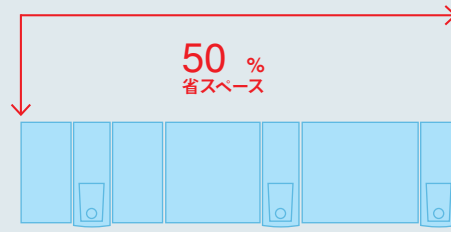
## 比較した項目の一覧

既存の厨房で従来の調理技術を使用して750食の調理が可能。



- 4 × ガスコンロ: 21 kW
- ティルティングパン2 GN: ガス 15.7 kW – 70リットル、45 dm<sup>2</sup>
- ティルティングパン3 GN: ガス 24.5 kW – 130リットル、63.4 dm<sup>2</sup>
- 大鍋: ガス 24 kW – 150リットル
- 大鍋: ガス 17.5 kW – 130リットル
- 3 × フライヤー: 電気 67.5 kW – 3 × 25リットル

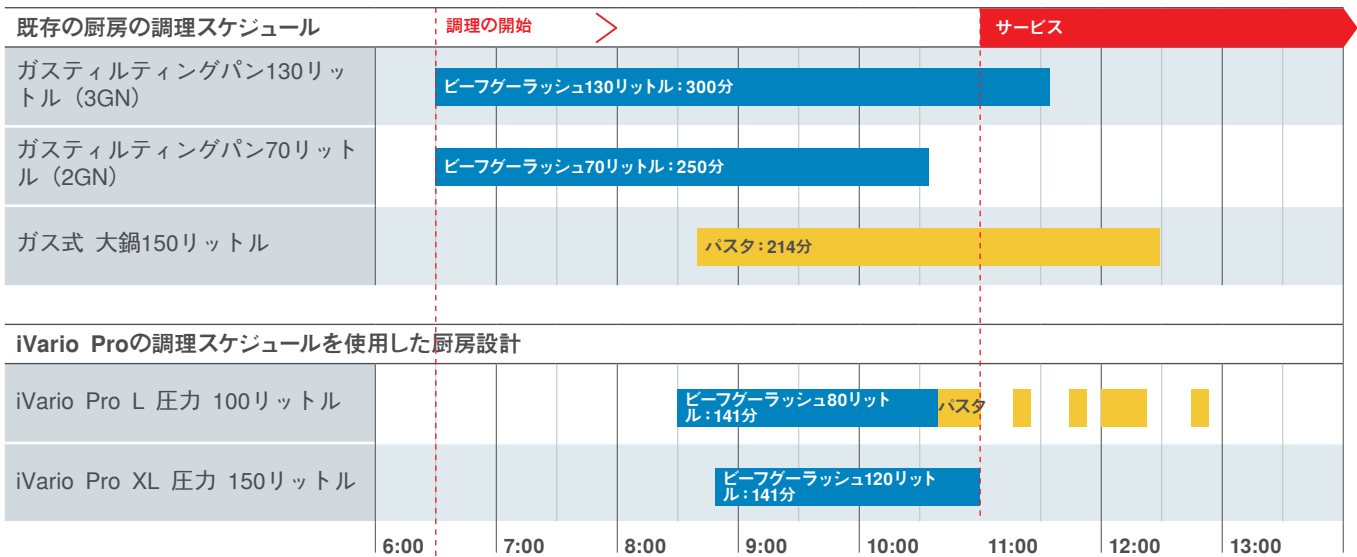
750食に対応したiVario Proを使用した厨房設計。



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

## 一日の生産計画

750食。ガス機器 vs. iVario 圧力調理。メニュー、90 kgのビーフゲーラッシュ + 45 kg のパスタ。



## エネルギーと時間の節約

平均消費電力量と累積調理時間

