

iVario. The Game Changer.

Gasstipp og gasskjele vs. iVario Pro.

Hvordan ser det ut når du sammenligner iVario med konvensjonelle gassapparater?
For å svare på dette spørsmålet har iVario-produktteamet gjennomført en 3-måneders studie på et skolekjøkken i Frankrike, der 750 måltider produseres per dag. Resultatene taler for seg selv.



iVario. The Game Changer.

Gass-stekebord og kjeler vs.
iVario Pro.

RATIONAL



iVario Pro.

Resultatene taler for seg selv.

73,5 % mindre energi.
55 % kortere tilberedningstid.
67 % mindre vann.
50 % mindre plass.

iVario er en avansert stekepanne som erstatter konvensjonelle stekepanner, kokegryter, friture og trykkokere. Din iVario oppnår mer på kortere tid med konstant høyere kvalitet og muliggjør en langt mer effektiv produksjon.

De mange funksjonene gjør din iVario til en investering som lønner seg svært raskt. Energisparing er blant annet en stor fordel sammenlignet med konvensjonelle elektriske matlagingsapparater.

Men hvordan ser det ut når du sammenligner din iVario med konvensjonelle gassapparater?

For å svare på dette spørsmålet har vi gjennomført en 3-måneders studie på et høyskolekjøkken i Frankrike som produserer 750 måltider per dag.

Med godkjenning fra kjøkkensjefen og den lokale avdelingsadministrasjonen som eier utstyret, installerte produktledelsen 5 gassmålere for nøyaktig å måle gassmengden som forbrukes av de 5 gasskokeapparatene under produksjon:

- > 1 stekepanne 3GN, 130 liter
- > 1 stekepanne 2GN, 70 liter
- > 1 kokegryte 150 liter
- > 1 kokegryte 130 liter
- > 1 gasskokeapparat med 4 brennere

Deretter gjennomførte iVario flere tilberedningstester i fabrikklaboratoriet, der de tilberedte samme mengder og brukte de samme oppskriftene som kokkene på skolen.

Studieresultater.

En sammenligning av en ukentlig produksjon viser at iVario i gjennomsnitt bruker 73,5 % mindre energi (uttrykt i kWh) enn gassutstyret!

Tilberedningstiden ved bruk av iVario reduseres med 55 % avhengig av kWh-Prisen på begge energikildene. Dette kan generere varige besparelser som støtter energiskiftet fra gass til elektrisitet.

All informasjon om denne studien og beregningen er tilgjengelig via iVarios produktadministrasjon i Wittenheim. Med iVarios produktteam kan du simulere avskrivningstiden, inkludert byttekostnader fra gass til elektrisitet og investering i iVario-apparater.

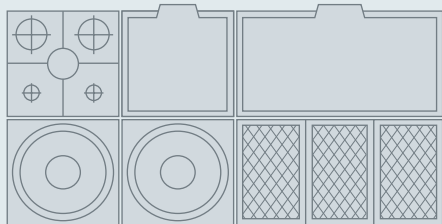
Gassmålerinstallasjon i skolekjøkkenet.



iVario. The Game Changer.

Sammenligning. Overblikk.

Eksisterende kjøkken med konvensjonell matlagingsteknologi for 750 måltider.



- › **Stekepanne 2 GN:** 21 kW
- › **Kokegryte 3 GN:** Gass 15,7 kW – 70 liter, 45 dm²
- › **Kokegryte:** Gass 24,5 kW – 130 liter, 63,4 dm²
- › **Kokegryte:** Gass 24 kW – 150 liter
- › **Kjele:** Gass 17,5 kW – 130 liter
- › **3 × Frityrkoker:** Elektrisk 67,5 kW – 3 × 25 liter

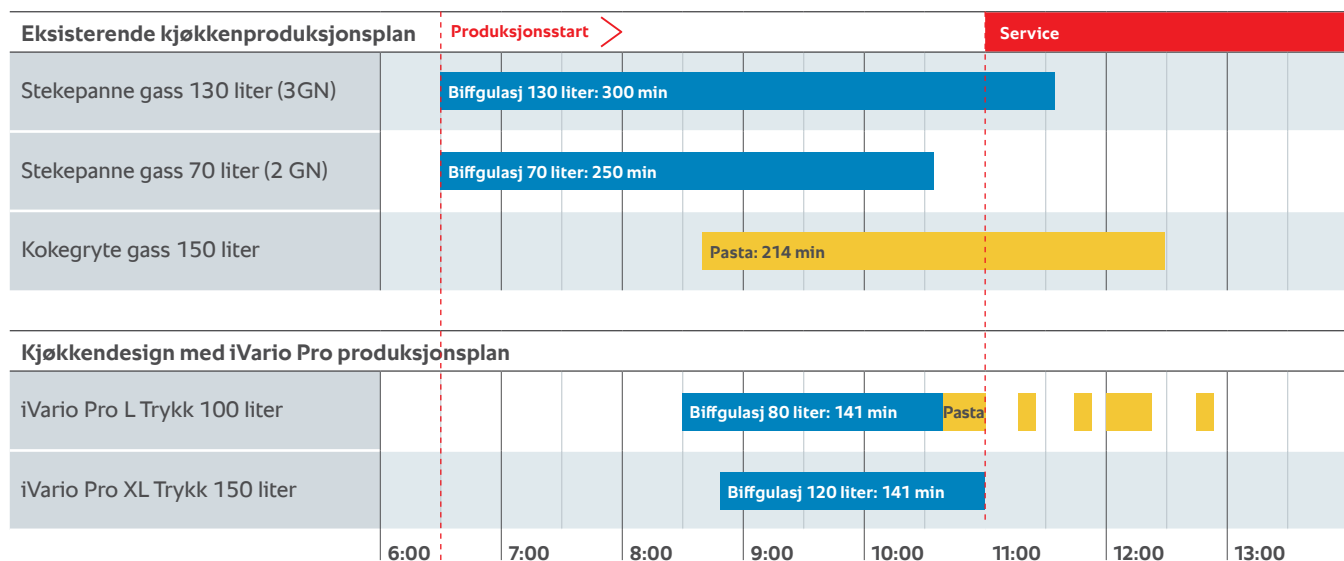
Kjøkkendesign med iVario Pro for 750 måltider.



- › **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

Produksjonsplan for én dag.

750 måltider. Gassapparater vs. iVario (trykk). Dagens meny 90 kg biffgulasj + 45 kg pasta.



Energi- og tidsbesparelser.

Gjennomsnittlig energiforbruk og akkumulerte tilberedningstider.

