

iVario. The Game Changer.

Gazowa patelnia uchylna i kocioł gazowy kontra iVario Pro.

Jak wygląda porównanie iVario z tradycyjnymi urządzeniami gazowymi?

Aby udzielić odpowiedzi na to pytanie, zespół produktowy iVario przeprowadził 3-miesięczne badanie w kuchni szkolnej we Francji, w której codziennie przygotowywano 750 posiłków. Wyniki mówią same za siebie.



iVario. The Game Changer.

RATIONAL

Patelnie i kotły uchylne w porównaniu z iVario Pro.



iVario Pro.

Wyniki mówią same za siebie.

- 73,5% mniejsze zużycie energii.
- 55% krótszy czas gotowania.
- 67% mniejsze zużycie wody.
- 50% mniejsza przestrzeń.

iVario to zaawansowane urządzenie wielofunkcyjne, które zastępuje tradycyjne patelnie, kotły, frytownice i sprzęt do gotowania pod ciśnieniem. iVario osiąga więcej w krótszym czasie przy zachowaniu stałej wysokiej jakości i umożliwia znacznie bardziej wydajną produkcję.

Liczne funkcje sprawiają, że iVario to inwestycja, która się opłaca. Jedną z największych zalet w porównaniu z tradycyjnymi urządzeniami elektrycznymi jest oszczędność energii.

Ale jak wygląda porównanie iVario z tradycyjnymi urządzeniami gazowymi?

Aby odpowiedzieć na to pytanie, przeprowadziliśmy 3-miesięczne badanie w kuchni jednej ze szkół średnich we Francji produkującej 750 posiłków dziennie.

Po uzyskaniu zgody szefa kuchni i lokalnego działu administracji, który jest właścicielem urządzenia, Dział Zarządzania Produktem zainstalował 5 mierników gazu w celu precyzyjnego pomiaru ilości gazu zużytego przez 5 urządzeń gazowych podczas produkcji:

- > 1 patelnia uchylna 3 GN, 130 l
- > 1 patelnia uchylna 2 GN, 70 l
- > 1 nieuchylny kocioł 150 l
- > 1 nieuchylny kocioł 130 l
- > 1 kuchenka gazowa z 4 palnikami

Zespół produktowy iVario przeprowadził kilka prób gotowania w laboratorium zakładowym, przyrządzając potrawę w tych samych ilościach i wykorzystując te same przepisy co szefowie kuchni w szkole.

Wyniki badania.

Na podstawie porównania tygodniowej produkcji iVario zużywa średnio o 73,5% mniej energii (w kWh) niż urządzenia gazowe!

Dodatkowo czas gotowania został zredukowany o 55%, co w zależności od ceny kWh obu rodzajów energii, może zapewnić trwałe oszczędności i pomóc w przejściu z gazu na energię elektryczną.

Wszystkie informacje na temat tego badania i kalkulacji są dostępne w Dziale Zarządzania Produktem iVario w Wittenheim. Zespół produktowy iVario oferuje możliwość symulacji czasu amortyzacji, w tym kosztów wymiany gazu na energię elektryczną i inwestycji w urządzenia iVario.

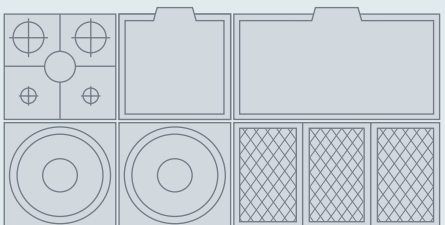
Instalacja licznika gazu w kuchni szkolnej.



iVario. The Game Changer.

Porównanie. Przegląd.


Istniejąca kuchnia z konwencjonalną technologią gotowania, 750 porcji.



- > 4 × palnik gazowy: 21 kW
- > Patelnia uchylna 2 GN: Gaz 15,7 kW – 70 l, 45 dm²
- > Patelnia uchylna 3 GN: Gaz 24,5 kW – 130 l, 63,4 dm²
- > Kocioł: Gaz 24 kW – 150 l
- > Kocioł: Gaz 17,5 kW – 130 l
- > 3 × frytownica: Elektryczna 67,5 kW – 3 × 25 l

Wersja kuchni z iVario Pro, 750 porcji

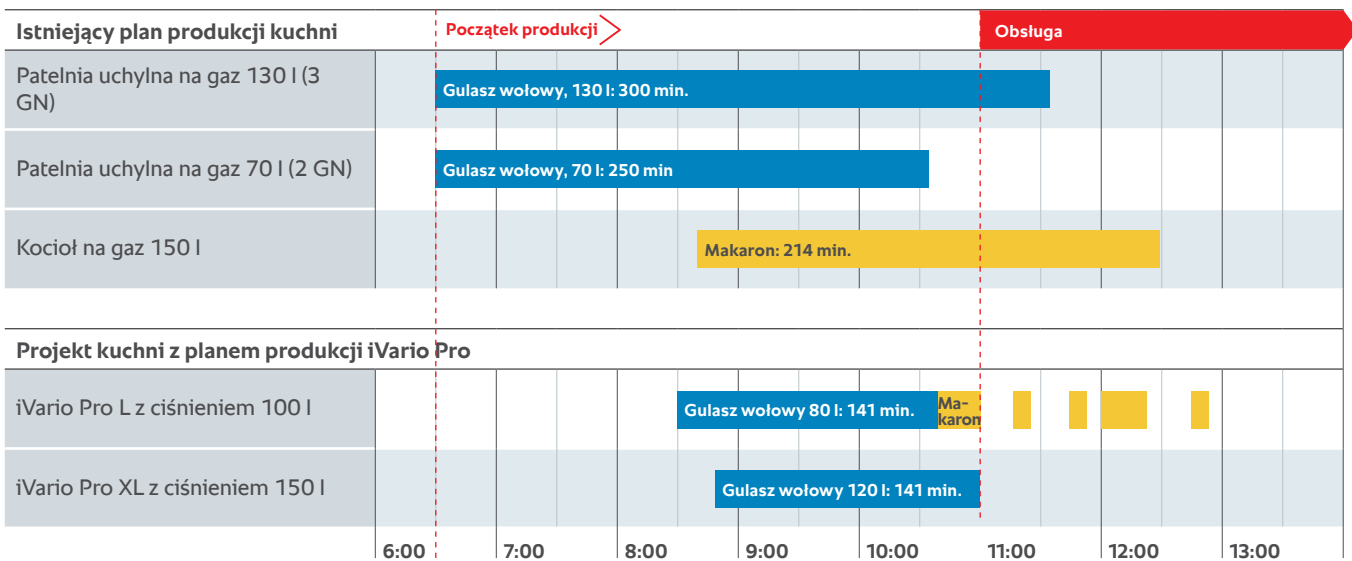
50%
Oszczędność miejsca



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

Jednodniowy plan produkcji.

750 porcji. Urządzenia gazowe a iVario (z ciśnieniem). Dzisiejsze menu z 90 kg gulaszu wołowego + 45 kg makaronu.



Oszczędność energii i czasu.

Średnie zużycie energii i skumulowane czasy przyrządzenia.

