

iVario. The Game Changer.

Basculante e caldeira a gás vs. iVario Pro.

O que acontece quando comparamos o iVario com equipamentos de cocção a gás convencionais? Para responder essa pergunta, a equipe de produtos do iVario realizou um estudo de 3 meses em uma cozinha escolar na França, na qual foram produzidas 750 refeições por dia. Os resultados falam por si só.



iVario. The Game Changer.

RATIONAL

Frigideiras basculantes e caldeiras a gás vs. iVario Pro.



iVario Pro.

Os resultados falam por si só.

73,5% menos energia.

55% menos tempo de cocção.

67% menos água.

50% menos espaço.

No setor de catering, o iVario é uma basculante avançada desenvolvida para substituir frigideiras, caldeiras, fritadeiras e panelas de pressão convencionais. O iVario consegue mais em menos tempo com uma qualidade maior e consistente, permitindo uma produção muito mais eficiente.

As várias funções tornam o iVario um investimento que se paga muito rapidamente. Entre outras coisas, a economia de energia é um dos principais benefícios em comparação aos equipamentos de cocção elétricos convencionais.

Mas o que acontece quando comparamos o iVario aos equipamentos de cocção a gás convencionais?

Para responder a essa pergunta, realizamos um estudo de 3 meses em uma cozinha escolar de Ensino Médio na França que prepara 750 refeições por dia.

Com a autorização do chefe de cozinha e da administração local, proprietária dos equipamentos, foram instalados 5 medidores de gás para medir com precisão o volume de gás consumido pelos 5 equipamentos de cocção a gás durante as produções:

- > 1 frigideira basculante 3 GN, 130 litros
- > 1 frigideira basculante 2 GN, 70 litros
- > 1 caldeira não basculante, 150 litros
- > 1 caldeira não basculante, 130 litros
- > 1 fogão a gás de 4 bocas

Em seguida, a equipe responsável pelo iVario realizou vários testes de cocção no laboratório da fábrica, cozinhando as mesmas quantidades e usando as mesmas receitas dos chefs da escola.

Resultados do estudo.

Com base na comparação direta de uma produção semanal, o iVario consome, em média, 73,5% menos energia (expressa em kWh) do que o equipamento a gás!

O tempo de cocção com o iVario foi reduzido em 55% dependendo do preço do kWh de ambas as energias, resultando em economias sustentáveis que poderiam contribuir para a mudança do gás para a energia elétrica.

A equipe responsável pelo gerenciamento do iVario em Wittenheim possui todas as informações sobre este estudo, incluindo todos os cálculos. A equipe oferece a possibilidade de simular o tempo de amortização, incluindo a mudança de custos de gás para energia elétrica e o investimento nos sistemas de cocção iVario.

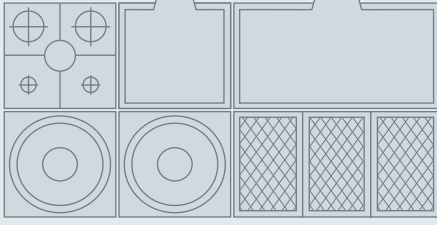
Instalação do medidor de gás na cozinha da escola.



iVario. The Game Changer.


Comparação. Em resumo.

Cozinha existente com tecnologia de cocção convencional para 750 refeições.



- > 4 × bocas a gás: 21 kW
- > Frigideira basculante 2 GN: gás 15,7 kW – 70 litros, 45 dm²
- > Frigideira basculante 3 GN: gás 24,5 kW – 130 litros, 63,4 dm²
- > Caldeira: gás 24 kW – 150 litros
- > Caldeira: gás 17,5 kW – 130 litros
- > 3 × fritadeiras: elétricas 67,5 kW – 3 × 25 litros

Projeto de cozinha com iVario Pro para 750 refeições.

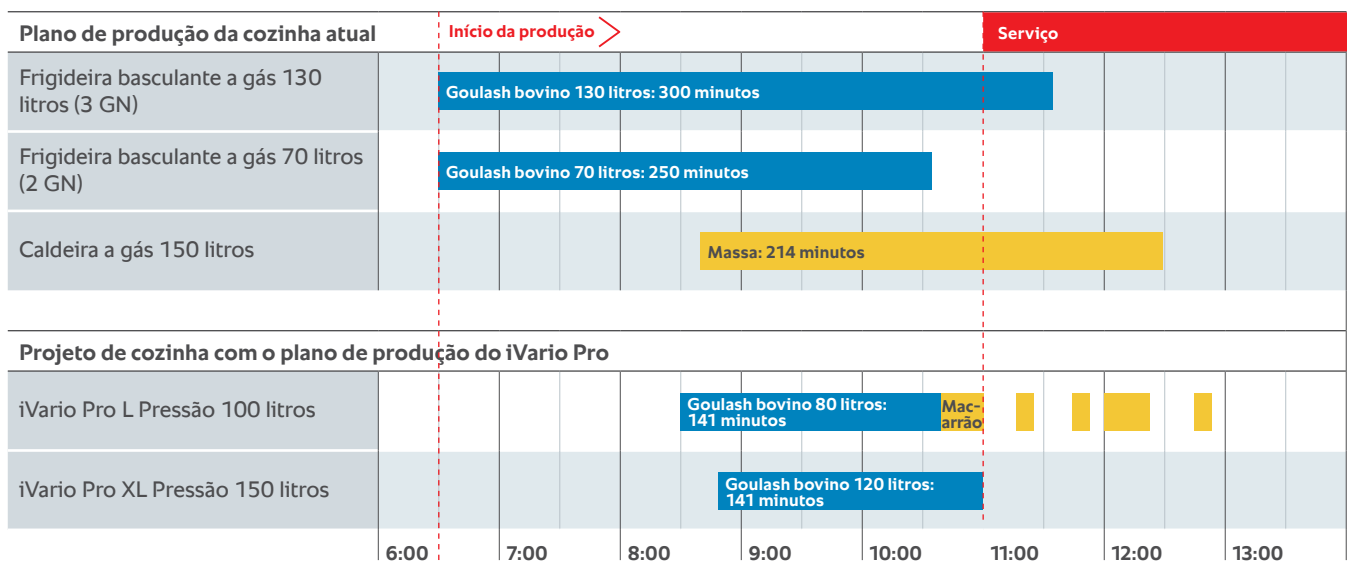


50%
de economia de espaço

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

Plano de produção para um dia.

750 refeições. Equipamentos a gás vs. iVario (pressão). Menu de hoje: 90 kg de goulash bovino + 45 kg de macarrão.



Economia de energia e tempo.

Consumo médio de energia e tempos de cocção acumulados.

