

**iVario. The Game Changer.**

## Gasstekbord och gaspanna jämfört med iVario Pro.

Vad händer om man jämför iVario med konventionell gasköksutrustning?

För att besvara den frågan genomförde produktteamet för iVario en tre månader lång studie i ett skolkök i Frankrike, där 750 måltider producerades per dag. Resultaten talar för sig själva.



# iVario. The Game Changer.

**RATIONAL**

Gasdrivna stekbord och Kokgrytor jämfört med iVario Pro.



## **iVario Pro** Resultaten talar för sig själva.

73,5 % lägre energi.  
55 % kortare tillagningstid.  
67 % mindre vatten.  
50 % mindre utrymme.

I storköksbranschen är iVario ett avancerat stekbord som ersätter traditionella stekbord, kokgrytor, fritöser och tryckkokare. Med högre och jämn kvalitet presterar iVario mer på kortare tid och möjliggör en betydligt effektivare produktion.

De många funktionerna gör iVario till en investering som lönar sig väldigt snabbt. Bland annat är energibesparingar en stor fördel jämfört med traditionell elektrisk utrustning.

### **Men hur ser det ut när man jämför iVario med vanlig gasdriven matlagingsutrustning?**

För att besvara den frågan har vi genomfört en 3-månadersstudie i ett högskolekök i Frankrike som producerar 750 måltider per dag.

Med tillstånd från kökschefen och den lokala administrationen som äger utrustningen, installerades 5 gasmätare för att exakt mäta den gasvolym som förbrukas av de 5 gasköksmaskinerna under produktion:

- > 1 stekbord 3 GN, 130 liter
- > 1 stekbord 2 GN, 70 liter
- > 1 ej tippbara kokgrytor, 150 liter
- > 1 ej tippbara kokgrytor, 130 liter
- > 1 gasspis med 4 brännare

Sedan genomförde iVario-teamet flera matlagningstester i fabrikslaboratoriet, där man tillagade samma mängder och använde samma recept som kockarna i skolan.

### **Studieresultat.**

Baserat på en jämförelse av veckoproduktionen förbrukar iVario i genomsnitt 73,5 % mindre energi (uttryckt i kWh) än gasutrustningen!

Tillagningstiden med iVario har minskats med 55 % beroende på kWh-priset för båda energierna, vilket kan ge hållbara besparingar som kan underlätta övergången från gas till el.

All information om studien och beräkningen finns tillgänglig via iVario produktledning i Wittenheim. iVario produktteam erbjuder möjligheten att simulera avbetalningstiden inklusive övergångskostnaderna från gas till el och investeringen i iVario-enheter.

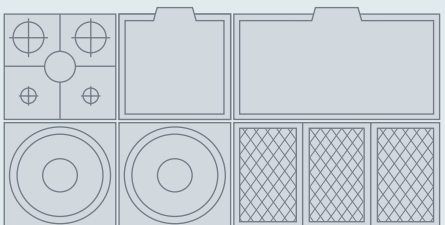
Installation av gasmätare i skolkök.



# iVario. The Game Changer.

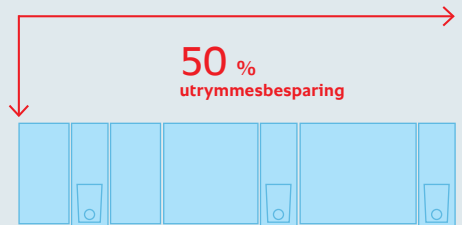
## Jämförelsen. En översikt.

Befintligt kök med traditionell matlagningsutrustning för 750 portioner.



- > 4 × gasbrännare: 21 kW
- > Stekbord 2 GN: Gas 15,7 kW – 70 liter, 45 dm<sup>2</sup>
- > Stekbord 3 GN: Gas 24,5 kW – 130 liter, 63,4 dm<sup>2</sup>
- > Kastrull: Gas 24 kW – 150 liter
- > Kastrull: Gas 17,5 kW – 130 liter
- > 3 × fritöser: El 67,5 kW – 3 × 25 liter

Köksdesign med iVario Pro för 750 portioner.

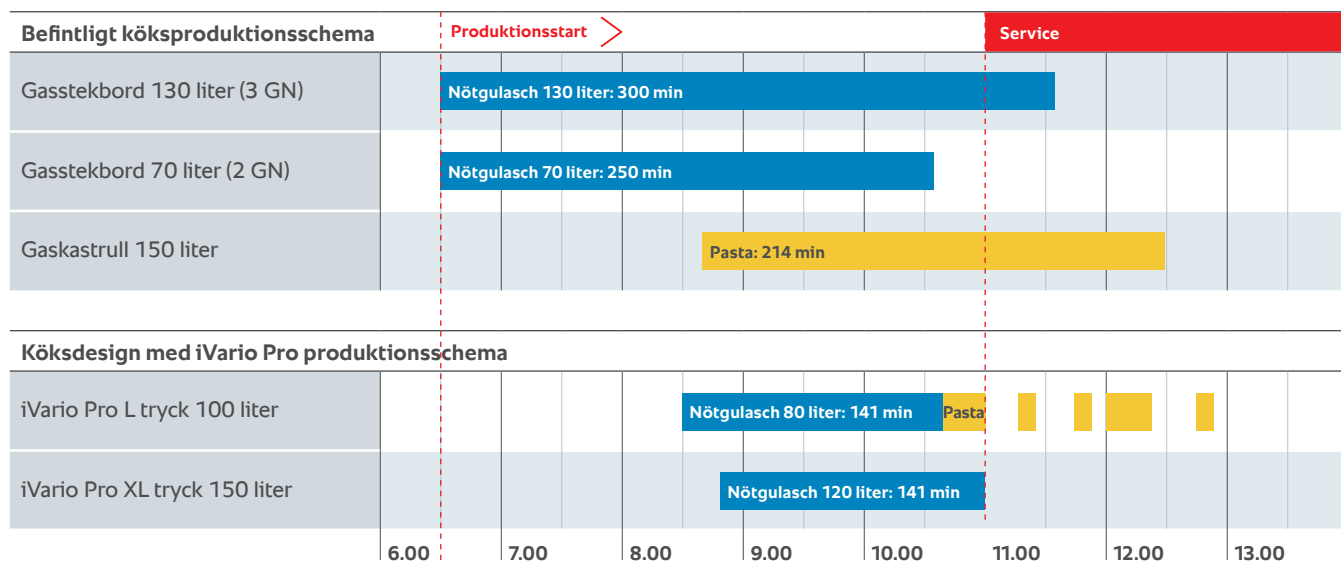


**50 % utrymmesbesparing**

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

## En dags produktionsplan.

750 portioner. Gas jämfört med iVario (tryck). Dagens meny 90 kg nötgulasch + 45 kg pasta.



## Energi- och tidsbesparingar.

Genomsnittlig energiförbrukning och total tillagningstid.

