

iVario. Ezber Bozan.

Gazlı devrilir tava ve gazlı kazan vs. iVario Pro.

iVario ünitesi geleneksel gazlı pişirme cihazlarıyla karşılaştırıldığında ne oluyor?

Bu soruyu yanıtlamak için iVario ürün ekibi, Fransa'da günde 750 öğün üreten bir okul mutfağında 3 aylık bir çalışma yaptı. Sonuçlar kendisini açıklıyor.



iVario. Ezber Bozan.

Gazlı devrilir tavalar, kazanlar ve iVario Pro ünitesi.

RATIONAL



iVario Pro. Sonuç gözle görülür.

- % 73,5 daha az enerji.
- % 55 daha kısa pişirme süresi.
- %67 daha az su.
- % 50 daha az yer.

Catering işletmesinde iVario, geleneksel tencerelerin, kazanların, fritözlerin ve düdüklü tencerelerin yerine kullanılmak üzere tasarlanmış, gelişmiş bir tavadır. iVario pişirme sistemi daha kısa sürede, değişmeyen yüksek kalitede ve çok daha verimli bir üretime olanak verir.

Birçok özelliği sayesinde iVario ünitesi, çok kısa sürede kendini amorti eder. Enerji tasarrufu, geleneksel elektrikli pişirme cihazlarına kıyasla önemli bir avantajdır.

Ama iVario cihazını geleneksel gazlı pişirme cihazlarıyla karşılaştırdığınızda sonuç nasıl olur?

Bu soruya cevap vermek için Fransa'daki bir lise mutfağında günde 750 yemek üreten 3 aylık bir çalışma gerçekleştirdik.

Ürün yönetimi, mutfak şefinin ve ekipman sahibi yerel departman yönetiminin yetkisiyle, üretim sırasında 5 gazlı pişirme cihazının tükettiği gaz hacmini hassas bir şekilde ölçmek için 5 gaz sayacı kurdu:

- > 1 devrilir tava 3 GN, 130 litre
- > 1 devrilir tava 2 GN, 70 litre
- > 1 devrilmeyen kazan, 150 litre
- > 1 devrilmeyen kazan, 130 litre
- > 4 brülörlü 1 gaz ocağı

Ardından iVario ürün ekibi, fabrika laboratuvarında çeşitli pişirme testleri yaptı, aynı miktarda yiyecek pişirdi ve okuldaki aşçılarla aynı tarifleri kullandı.

Çalışma sonuçları.

Haftalık üretimin bire bir karşılaştırmasıyla iVario, gaz ekipmanlarına kıyasla ortalama % 73,5 daha az enerji tüketir (kWh cinsinden ifade edilir).

iVario pişirme sisteminin pişirme süresi, her iki enerjinin kWh fiyatına bağlı olarak % 55 kısaldı. Bu da Gazdan Elektrığe geçmeye yardımcı olacak sürdürülebilir tasarruflar sağlayabilir.

Bu çalışma ve hesaplama ile ilgili tüm bilgilere Wittenheim'daki iVario ürün yönetimi bölümünden ulaşabilirsiniz. iVario ürün ekibi, gazdan elektrığe geçiş ve iVario ünitelerine yatırım maliyetleri dahil olmak üzere amortisman süresini simüle etme olanağı sunar.

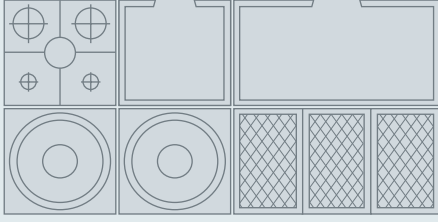
Okul mutfağında gaz sayacı kurulumu.



iVario. Ezber Bozan.

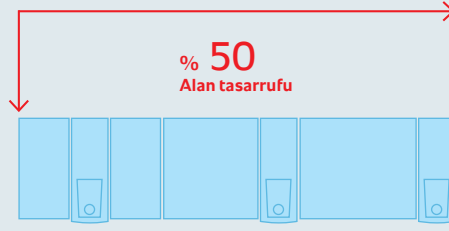
Karşılaştırma. Tek bakışta.

750 porsiyon yemek için geleneksel mutfak teknolojisine sahip mevcut mutfak.



- > 4 x Gaz brülörleri: 21 kW
- > Devrilir tava 2 GN: Gaz 15,7 kW – 70 litre, 45 dm²
- > Devrilir tava 3 GN: Gaz 24,5 kW – 130 litre, 63,4 dm²
- > Kazan: Gaz 24 kW – 150 litre
- > Kazan: Gaz 17,5 kW – 130 litre
- > 3 x Fritöz: Elektrik 67,5 kW – 3 x 25 litre

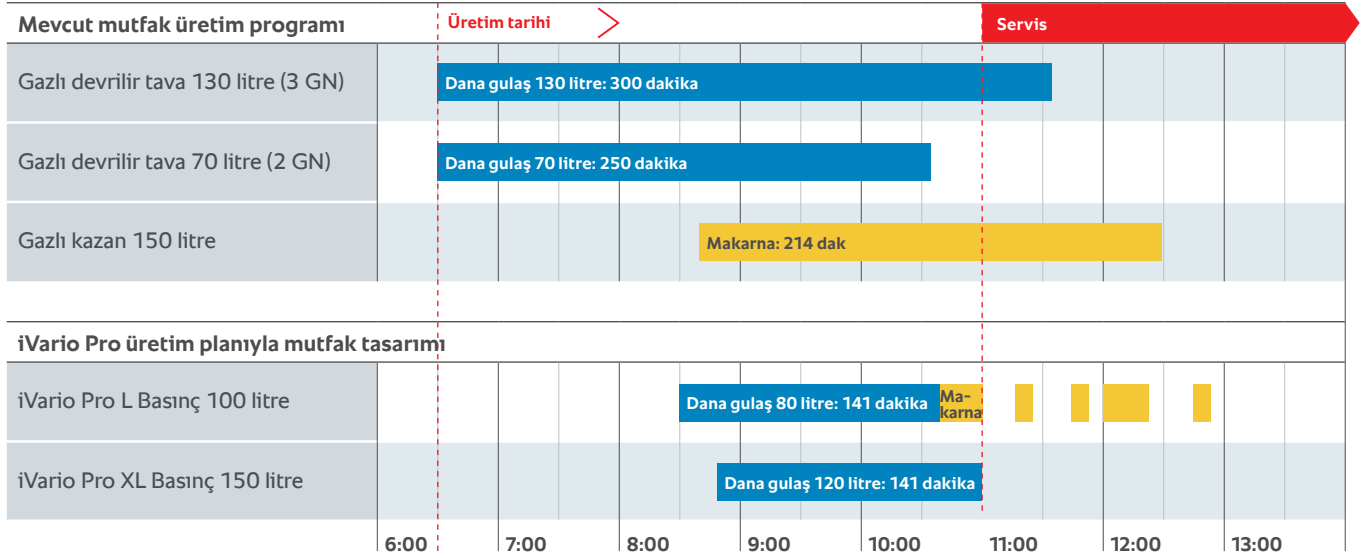
750 porsiyon yemek için iVario Pro ile mutfak tasarımı.



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

Bir günlük üretim planı.

750 porsiyon. Gazlı cihazlar ile iVario (basıncı) karşılaştırması. Bugünün menüsü 90 kg dana gulaş + 45 kg makarna.



Enerji ve zaman tasarrufu.

Ortalama enerji tüketimi ve toplam pişirme süresi.

