

**iVario. Правила гри змінилися.**

## Газова перекидна сковорода і газовий казан проти iVario Pro.

Як виглядає порівняння iVario зі звичайним газовим кухонним обладнанням?

Щоб відповісти на це запитання, виробнича команда iVario провела 3-місячне дослідження на навчальній кухні у Франції, де готують 750 страв на день. Результати говорять самі за себе.



# iVario. The Game Changer.

Газові перекидні сковороди та котли vs. iVario Pro.



## iVario Pro.

**Результати говорять самі за себе.**

На 73,5 % менше електроенергії.

На 55 % менше часу.

На 67 % менше води.

На 50 % менше площі.

iVario є високотехнологічною багатофункціональною кулінарною системою, що здатна замінити традиційні сковороди, котли, фритюрниці та скороварки.

iVario демонструє кращі результати приготування за короткий час, значно підвищуючи ефективність виробництва.

Спеціально розроблені функції iVario забезпечують швидке повернення інвестицій. Між іншим, однією з основних переваг в порівнянні зі звичайними електричними кухонними пристроями, є економія електроенергії.

**Чим iVario відрізняється від традиційних газових апаратів?**

Щоб відповісти на це питання, ми провели 3-місячне тестування на кухні середньої школи у Франції, яка готує 750 страв на день.

Установка газового лічильника на шкільній кухні.



З дозволу шеф-кухаря кухні та адміністрації місцевого департаменту, якому належить обладнання, спеціалісти з керування продукцією встановили 5 газових лічильників для точного вимірювання об'єму газу, який споживають 5 газових апаратів під час виробництва:

- > 1 перекидна сковорода 3 GN, 130 л
- > 1 перекидна сковорода 2 GN, 70 л
- > 1 неперекидний котел, 150 л
- > 1 неперекидний котел, 130 л
- > 1 газова плита з 4 конфорками

Далі команда розробників iVario провела кілька випробувань у лабораторії заводу, готуючи ті самі страви і використовуючи ті самі рецепти, що й кухарі школи.

## Результати тестування.

Результати порівняння в роботі протягом одного тижня продемонстрували, що iVario споживає в середньому на 73,5 % менше електроенергії (кВт/год), ніж газове обладнання!

Час приготування за допомогою iVario скоротився на 55%. В залежності від вартості кВт/год різних видів енергії, додаткові заощадження можна отримати, перейшовши з газу на електрику.

Усю інформацію щодо цього тестування та розрахунків можна отримати у відділі продаж менеджменту iVario у Віттенхаймі. Команда iVario пропонує можливість моделювання часу амортизації, включно з періодом переходу від газу до електроенергії та інвестиціями в апарати iVario.

# iVario. The Game Changer.

## Порівняння. Короткий огляд.

Наявна кухня з традиційним кухонним обладнанням для приготування 750 страв на день.



- > 4 × газові конфорки: 21 кВт
- > Перекидна сковорода 2 GN: Газ 15,7 кВт – 70 л, 45 дм<sup>2</sup>
- > Перекидна сковорода 3 GN: Газ 24,5 кВт – 130 л, 63,4 дм<sup>2</sup>
- > Котел: Газ 24 кВт – 150 л
- > Котел: Газ 17,5 кВт – 130 л
- > 3 × фритюрниця: Електроенергія 67,5 кВт – 3 × 25 л

Обладнання кухні з iVario Pro на 750 страв.

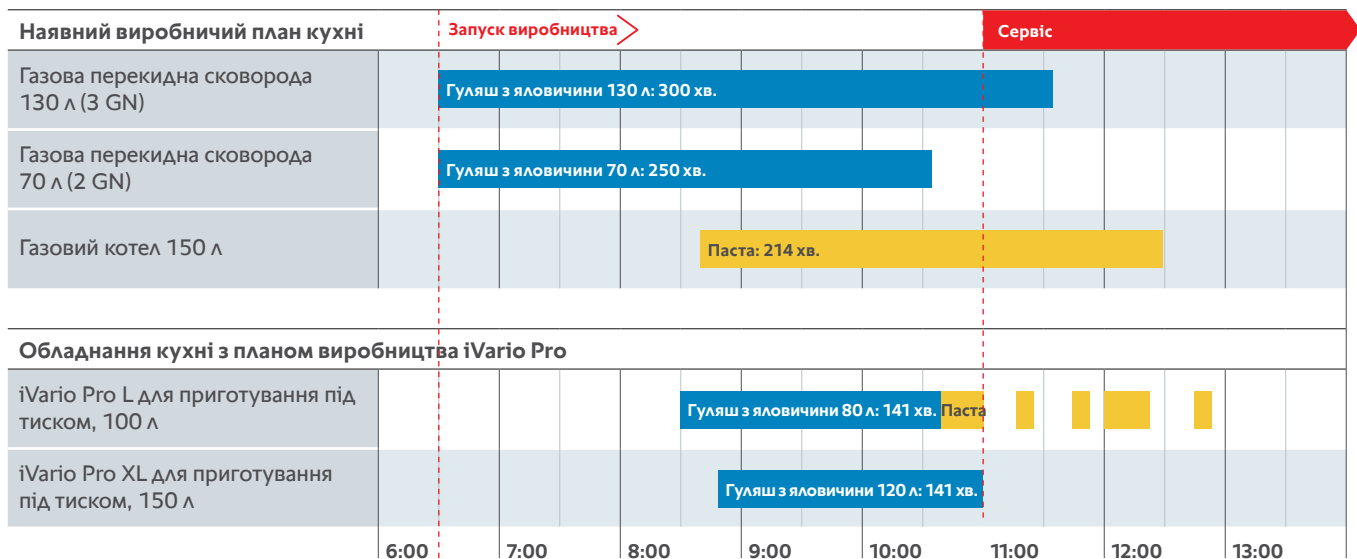
50%  
Економія місця



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

## План виробництва на один день.

750 порцій. Газові апарати vs. iVario (тиск). Меню на сьогодні: 90 кг гуляшу з яловичини + 45 кг паста.



## Економія електроенергії та часу.

Середній рівень енергоспоживання і загальний час приготування.

