

iVario. Rompiendo las reglas.

Sartén basculante de gas y marmita de gas frente a iVario Pro.

¿Qué ocurre si se compara la iVario con los equipos de cocina a gas convencionales?

Para responder a esta pregunta, el equipo de productos de iVario llevó a cabo un estudio de 3 meses en una cocina escolar en Francia, donde se elaboran 750 comidas al día. Los resultados hablan por sí solos.



iVario. Rompiendo las reglas.

RATIONAL

Sartenes basculantes de gas y marmitas frente a iVario Pro.



iVario Pro.

Los resultados hablan por sí solos.

Un 73,5 % menos de energía.

Un 55 % menos de tiempo de cocción.

Un 67 % menos de agua.

Un 50 % menos de espacio.

En el sector del catering, la iVario es una olla basculante avanzada diseñada para sustituir a las sartenes basculantes, hervidores, freidoras y ollas a presión convencionales. La iVario consigue más en menos tiempo y con una calidad más alta y uniforme, y permite una producción mucho más eficiente.

Sus numerosas funciones convierten a la iVario en una inversión que se amortiza muy pronto. Entre otras cosas, el ahorro energético es una de las principales ventajas en comparación con los sistemas de cocción eléctricos convencionales.

Pero, ¿cómo se compara la iVario con los sistemas de cocción de gas convencionales?

Para responder a esta pregunta, hemos llevado a cabo un estudio de 3 meses en la cocina de un instituto de secundaria en Francia que produce 750 comidas al día.

Con la autorización del jefe de cocina y la administración local del departamento que posee el equipo, se instalaron 5 contadores de gas para medir con precisión el volumen de gas consumido por 5 sistemas de cocción de gas durante la producción:

- > 1 sartén basculante 3 GN, 130 litros
- > 1 sartén basculante 2 GN, 70 litros
- > 1 hervidor no basculante, 150 litros
- > 1 hervidor no basculante, 130 litros
- > 1 horno de gas con 4 quemadores

A continuación, el equipo de producto de la iVario llevó a cabo varias pruebas de cocción en el laboratorio de la fábrica, con las mismas cantidades y las mismas recetas que los cocineros del instituto.

Resultados del estudio.

Basándose en una comparación de la producción semanal, la iVario consume de media un 73,5 % menos de energía (en kWh) que los equipos de gas.

El tiempo de cocción con la iVario se reduce en un 55 %, en función del precio en kWh de ambas energías, lo que puede generar un ahorro sostenible y, por lo tanto, favorecer el cambio de energía de gas a electricidad.

Toda la información sobre este estudio y el cálculo está disponible en Gestión de productos de iVario en Wittenheim, Francia. El equipo de producto de iVario ofrece la posibilidad de calcular el tiempo de amortización, incluidos los costes del cambio de gas a electricidad y la inversión en los equipos iVario.

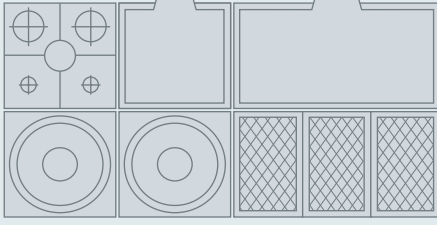
Instalación del contador de gas en una cocina de un centro escolar.



iVario. Rompiendo las reglas.


Comparación. De un vistazo.

Cocina existente con tecnología de cocción convencional para 750 comidas.



- › 4 quemadores de gas: 21 kW
- › Sartén basculante 2 GN: Gas 15,7 kW - 70 litros, 45 dm²
- › Sartén basculante 3 GN: Gas 24,5 kW - 130 litros, 63,4 dm²
- › Hervidor: Gas 24 kW - 150 litros
- › Hervidor: Gas 17,5 kW - 130 litros
- › 3 freidora: Eléctrico 67,5 kW - 3 x 25 litros

Diseño de cocina con iVario Pro para 750 comidas.

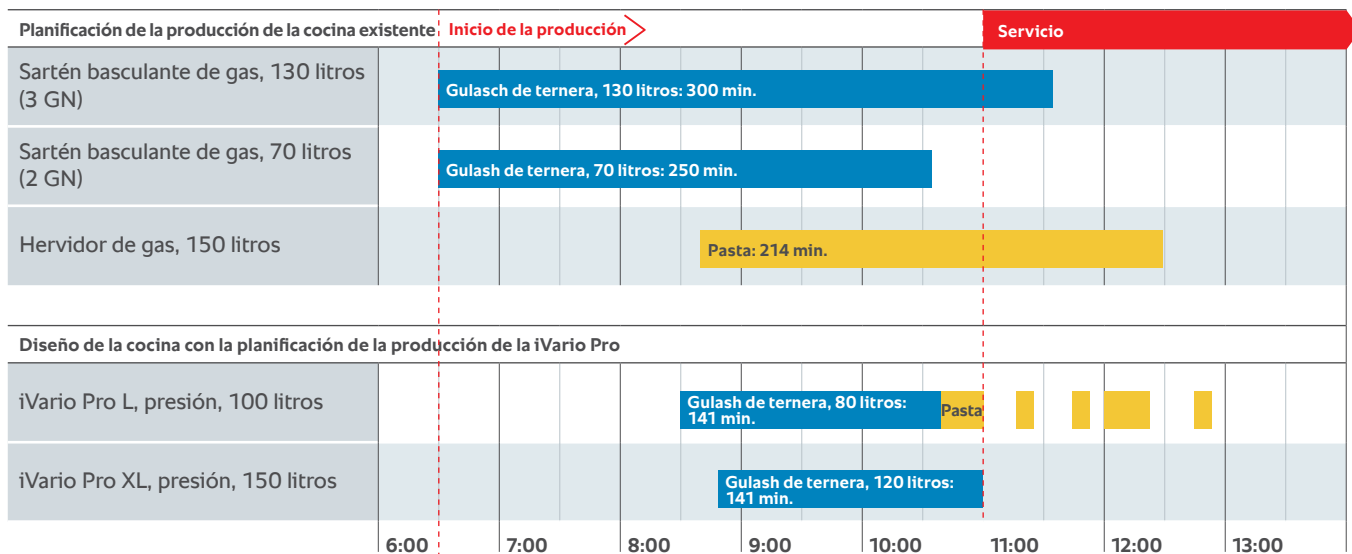


50 %
Ahorro de espacio

- › iVario Pro 2-S: 2 x 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

Plan de producción de un día.

750 comidas. Equipos de gas frente a iVario (presión). Menú del día: 90 kg de gulasch de ternera + 45 kg de pasta.



Ahorro de energía y tiempo.

Consumo medio de energía y tiempos de cocción acumulados.

