

iVario。 创新烹饪方式引领者。

## 燃气型可倾式煎炒锅和燃气型汤锅与 iVario Pro的比较。

如果将iVario与传统的燃气型烹饪设备比较会怎样？

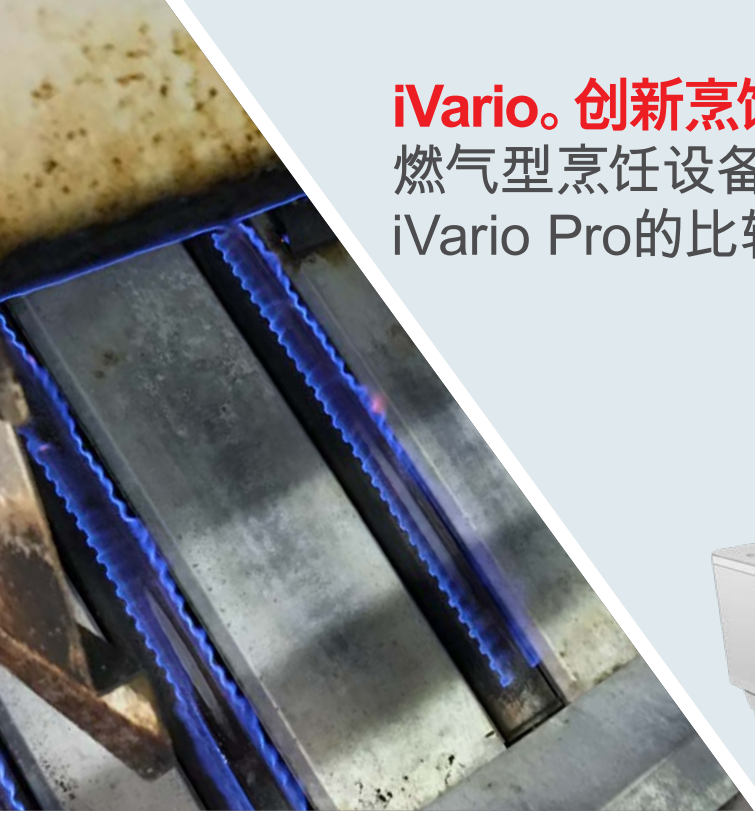
为了回答这个问题，iVario产品团队在法国一家学校的厨房里进行了一项为期3个月，每天制作750份餐食的研究。结论十分明确。



# iVario。创新烹饪方式引领者。

## 燃气型烹饪设备与 iVario Pro的比较。

**RATIONAL**



**iVario Pro。**  
结果十分明显。

能耗减少73.5%  
烹饪时间减少55%  
用水量减少67%  
所需空间减少50%。

在餐饮服务业中，iVario是一种创新型智能烹饪设备，可取代传统的炒锅、汤锅、电炸锅和高压锅。iVario可在更短时间内完成更多工作，确保始终如一的出色品质，大幅提高烹饪效率。

iVario具有许多特点，使用户能够快速获得投资回报。与传统电气型烹饪设备相比，节能是一个主要优势。

那么，iVario与传统燃气型烹饪设备相比又如何呢？

为了回答这个问题，我们在法国一所中学的厨房开展了一项为期3个月的研究，每天生产750份餐食。

在获得该厨房的厨师长以及拥有设备的当地管理部门的授权后，产品管理部门安装了5台燃气表，用于在烹饪过程中准确测量5台燃气型烹饪设备所消耗的燃气量：

- › 1台可倾式煎炒锅，3 GN，130升
- › 1台可倾式煎炒锅，2 GN，70升
- › 1台汤锅，150升
- › 1台汤锅，130升
- › 1台四眼燃气灶

然后，iVario产品团队在企业实验室里进行了几次烹饪测试，烹饪数量以及所使用的食谱都与该学校的厨师所用相同。

### 研究结果。

在每周烹饪的基础上进行一对一比较，iVario平均能耗比燃气型设备减少73.5%（以千瓦时计算）。

根据两种能源以千瓦时计算的价格，iVario的烹饪时间减少55%，可以持续节省成本，有助于从燃气到电力的能源转换。

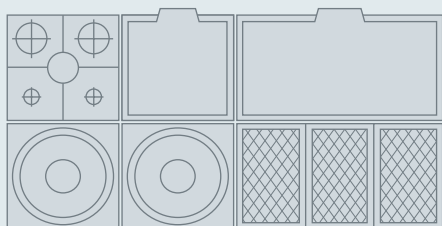
Wittenheim的iVario产品管理部门可提供与这项研究和计算有关的所有信息。iVario产品团队可以模拟摊销时间，包括从天然气到电力的转换成本以及购买iVario设备的投资。

在学校厨房里安装燃气表。



# iVario。创新烹饪方式引领者。 对比结果。一目了然。

现有的厨房采用传统烹饪技术制作750份餐食。



- › 四眼燃气灶：21kW
- › 可倾式煎炒锅，2 GN：燃气型，15.7kW – 70升，45dm<sup>2</sup>
- › 可倾式煎炒锅，3 GN：燃气型，24.5kW – 130升，63.4dm<sup>2</sup>
- › 汤锅：燃气型，24kW – 150升
- › 汤锅：燃气型，17.5kW – 130升
- › 3台炸锅：电气型 67.5kW – 3×25升

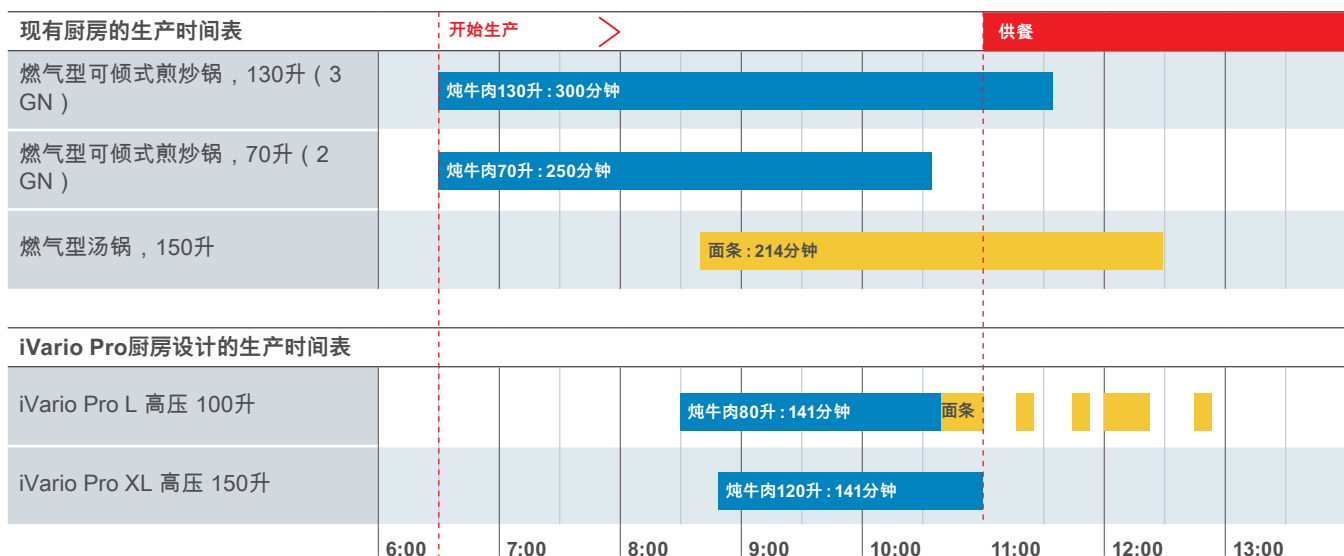
使用iVario Pro烹饪750份餐食的厨房设计。



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

## 一天烹饪生产计划。

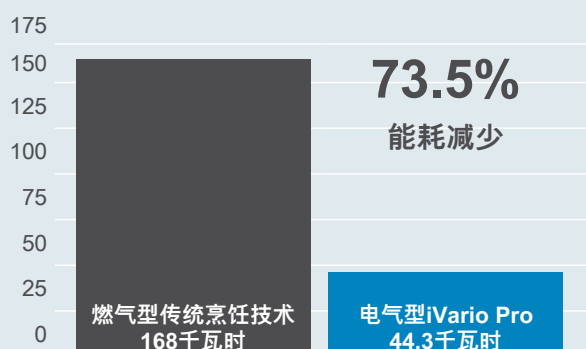
750份餐食。燃气型设备与iVario（高压）的对比。今天的菜单：90公斤炖牛肉 + 45公斤面条。



## 节省能源和时间

平均能耗和累计烹饪时间。

平均能耗 [千瓦时/750份餐食]



平均累计烹饪时间/750份餐食

