

Risparmio energetico e Transizione 5.0.

E' il momento giusto per rinnovare la tua cucina!

Il Piano Transizione 5.0 ha introdotto un **credito d'imposta per le imprese che effettuano investimenti fino al 31 dicembre 2025**. Mira a sostenere il processo di trasformazione digitale ed energetica delle imprese italiane, e si basa sulla riduzione dei consumi energetici.

Cogli l'occasione per rinnovare la tua cucina con delle attrezzature più performanti.

Questi sono due esempi delle percentuali di credito di imposta di cui puoi beneficiare.



iCombi Pro 10-1/1 vs SCC 101

Risparmio energetico da test cottura	18%
Scaglione riduzione consumi energetici	oltre il 15%
Aliquota Transizione 5.0*	45%

iVario 2-S vs cucina a gas a 6 fuochi

Risparmio energetico da test cottura	71%
Scaglione riduzione consumi energetici	oltre il 15%
Aliquota Transizione 5.0*	45%

* L'aliquota si riferisce alla quota di investimento fino a 2,5 mln e richiede un'analisi energetica svolta caso per caso.

Cosa aspetti? Rinnova la tua cucina e recupera fino al 45% dell'investimento.
Contattaci per sapere quanto e come puoi risparmiare.

RATIONAL Italia s.r.l.

Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.com

Richiedi maggiori
informazioni!



23.854 - V-01 - DP/Ad - 04/25 - it.IT

Rinnova la tua cucina.

Maggiori prestazioni, minori consumi.
E con le agevolazioni fiscali hai
un doppio risparmio.



Scopri come.

RATIONAL

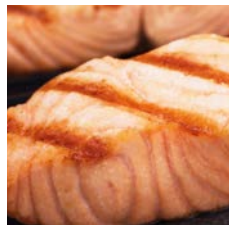
Sostituisci il tuo vecchio forno con uno nuovo.

Riduci i consumi energetici. E non solo.

Abbiamo messo alla prova l'efficienza di cottura del nostro **iCombi Pro**, certificato **Energy Star 3.0**, e lo abbiamo confrontato con lo stesso modello della linea **SelfCookingCenter**.

Dati alla mano, i risparmi sono sorprendenti: 100 porzioni di salmone, 100 porzioni di patate al forno e 100 porzioni di broccoli al vapore cotti con un **risparmio energetico del 18%**.

Produzione di 100 porzioni



Salmone

- 📉 **-18 %**
Consumo di energia
- 📉 **-30 %**
Tempo di cottura
- 📉 **-91 %**
Aqua



Patate al forno

- 📉 **-11 %**
Consumo di energia
- 📉 **-36 %**
Tempo di cottura
- 📉 **-98 %**
Aqua



Broccoli

- 📉 **-24 %**
Consumo di energia
- 📉 **-0 %**
Tempo di cottura
- 📉 **-62 %**
Aqua



Risparmi concreti. Dati alla mano.

Passa da un SelfCookingCenter ad un iCombi per risparmiare sui consumi.

- 📉 **-18 %**
Consumo di energia
- 📉 **-18 %**
Tempo di cottura
- 📉 **-84 %**
Consumo di acqua

Fai spazio all'innovazione con iVario, ne basta poco.

E abbatti i consumi energetici del 71%!

Per provare l'efficienza di **iVario Pro** lo abbiamo confrontato con una **cucina professionale a gas 6 fuochi**.

La sfida? Due attrezzature, un unico menu per 100 coperti composto da piatti come spinaci e uova in camicia, crema di zucca, linguine, risotto, medaglioni di maiale con patate, pollo al curry, panna cotta, tarte tatin e profiteroles. I risultati sono sorprendenti: produzione più veloce del 38%, riduzione dei pesi da movimentare e **risparmi sul consumo d'acqua, e sul consumo energetico pari al 71%**.

Menu da 100 coperti



Risparmi concreti. Dati alla mano.

Un intero menu preparato con iVario 2-S? Meno peso da spostare e risparmi concreti, non solo energetici.

- 📉 **-71 %**
Consumo di energia
- 📉 **-52 %**
Consumo di acqua
- 📉 **-38 %**
Tempo di cottura

Guarda il video.

