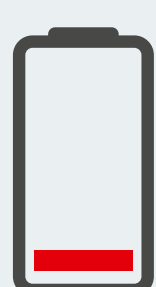


Tipy a triky.

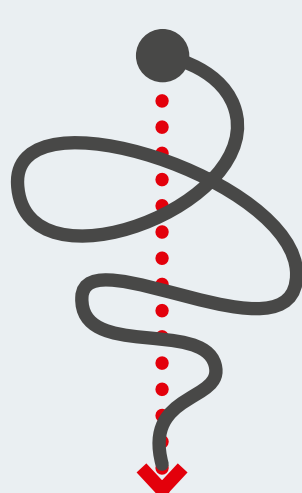
Energie problémových oblastí.

Výzvy v oblasti gastronomie.



2,5 x

vyšší spotřeba energie na plochu než u jiných komerčních nemovitostí

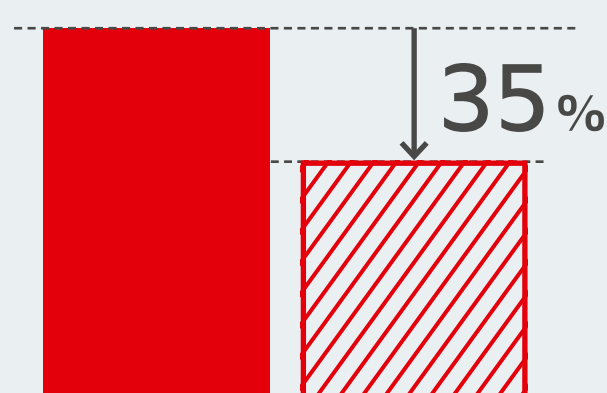


80 %

ročních nákladů na energii jdou na vrub neefektivnosti.

Inventarizace a analýza*.

Potenciál úspor energie



* V porovnání s 6 let starým konvektomatem RATIONAL.

Efektivita vaření



Opatření: modernizace.

S iCombi Pro. Certifikováno novou hvězdou Energy Star.



Obalované pokrmy



Grilované kuře



Rýže připravená v páře

		17%		7%		7%
		25%		60%		64%
		=		23%		7%

Věděli jste, že podle EPA jsou konvektomaty, které získaly certifikaci ENERGY STAR, průměrně o **30 % účinnější** než standardní modely?

iCombi live.

Přihlásit se zde

ChefLine

Vzájemná pomoc mezi kuchaři.

