

Trucos y consejos.

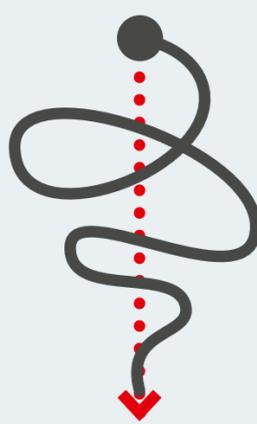
Zonas problemáticas con respecto a la energía.

Retos de la gastronomía.



2,5 x

mayor consumo de energía por superficie que otros comercios

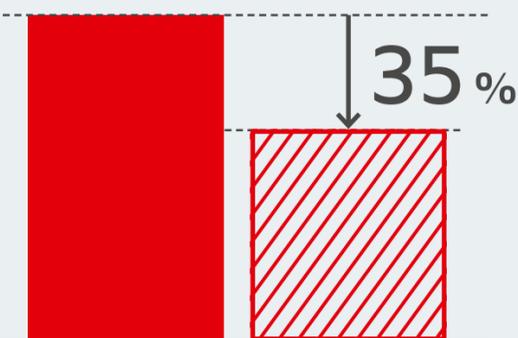


80 %

de los costes de energía anuales se deben a un funcionamiento ineficiente.

Evaluación y análisis*.

Potencial de ahorro energético



Eficiencia de cocción



* En comparación con un vaporizador combinado de RATIONAL de 6 años de antigüedad

Medidas: modernización.

Con iCombi Pro. Certificado con el nuevo Energy Star.



Empanados



Pollo asado



Arroz al vapor

| | | | |
|---|---------|---------|---------|
| 🔋 | ⬇️ 17 % | ⬇️ 7 % | ⬇️ 7 % |
| 💧 | ⬇️ 25 % | ⬇️ 60 % | ⬇️ 64 % |
| 🕒 | ➡️ = | ⬇️ 23 % | ⬇️ 7 % |

➡️ ¿Lo sabías?

Según la EPA, los vaporizadores combinados que han obtenido la certificación ENERGY STAR son de media un **30 % más eficientes** que los modelos estándar.

iCombi live.

Regístrate aquí

ChefLine

Ayuda de cocinero a cocinero.

