

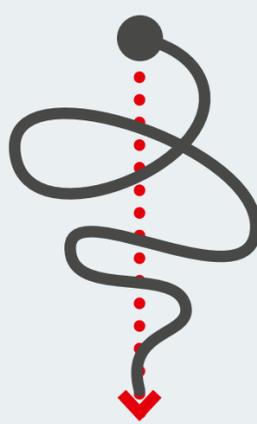
# Trucos y consejos.

## La energía como punto problemático.

### Desafíos en la gastronomía.



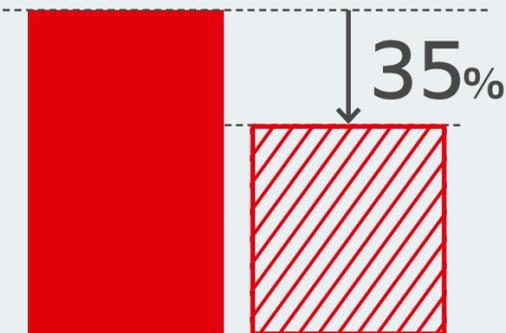
**2.5 veces** más consumo de energía por superficie que otros edificios comerciales



**80%** de los costos de energía anuales se deben a ineficiencias.

### Registros y análisis\*.

#### Potencial de ahorro energético



\* Comparado con un vaporizador combinado de RATIONAL de 6 años de edad

#### Eficiencia de cocción



### Medidas: Modernización.

Con el iCombi Pro. Certificado con el nuevo Energy Star.



Empanizados



Pollo a la parrilla



Arroz al vapor

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

➔ **¿Sabía usted que,** según la EPA, los vaporizadores combinados que han obtenido la certificación ENERGY STAR son, en promedio, **30% más eficientes** que los modelos estándar?

**iCombi live.**

Inscríbase aquí

**ChefLine**

Ayuda de cocinero a cocinero.

