

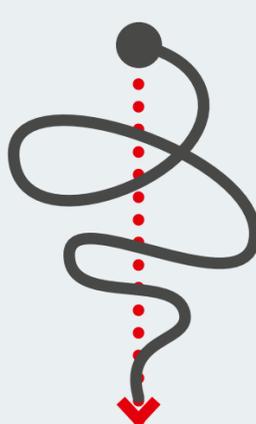
Trucs et astuces.

Zone à problèmes pour l'énergie.

Enjeux de la restauration de chaîne.



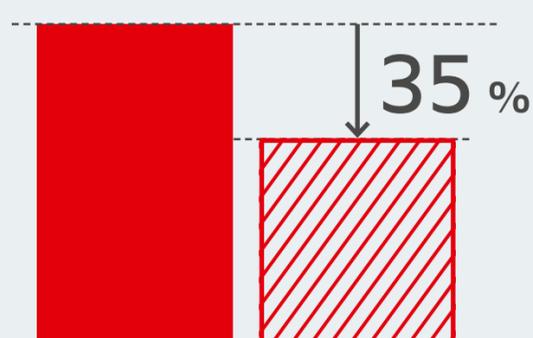
Consommation d'énergie par surface **2,5 x** supérieure à celle d'autres locaux commerciaux



80 % des dépenses énergétiques annuelles sont dues à des inefficacités.

Inventaire et analyse*.

Économies d'énergie potentielles



* par rapport à un four mixte RATIONAL de 6 ans

Efficacité de la cuisson



Solution : modernisation.

Avec iCombi Pro. Doté de la nouvelle certification Energy Star.



Produits panés



Poulet rôti



Riz à la vapeur

Énergie	↓ 17%	Énergie	↓ 7%	Énergie	↓ 7%
Eau	↓ 25%	Eau	↓ 60%	Eau	↓ 64%
Temps	→ =	Temps	↓ 23%	Temps	↓ 7%

Le saviez-vous ?

D'après l'EPA, les fours mixtes qui ont obtenu le label ENERGY STAR, sont en moyenne **30 % plus efficaces** que les modèles standard.

iCombi live.

S'inscrire ici

ChefLine

Aide entre chefs.

