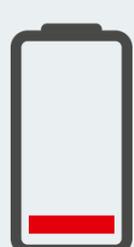


## Consigli utili.

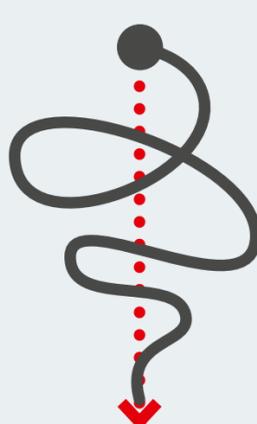
# Il problema energetico.

Sfida nel settore della ristorazione.



**2,5x**

Consumo energetico per superficie maggiore rispetto ad altri immobili commerciali

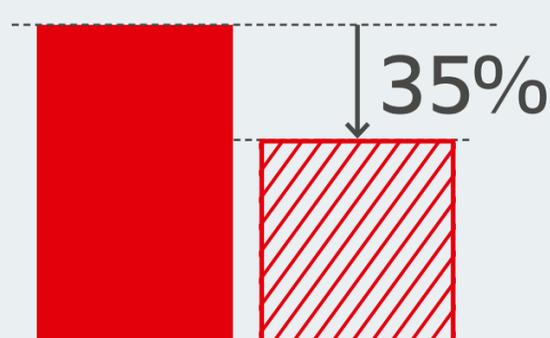


**80%**

dei costi energetici annuali è dovuto a inefficienze.

## Inventario e analisi\*.

### Potenziale di risparmio energetico



\* rispetto a un SelfCookingCenter RATIONAL di 6 anni

### Efficienza di cottura



## Misure da adottare: tecnologie innovative.

**iCombi Pro. Il forno professionale certificato Energy Star.**



Impanati



Pollo allo spiedo



Riso al vapore

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

### Lo sapevi?

Secondo l'EPA, i forni combinati, premiati con la certificazione ENERGY STAR, sono in media il **30% più efficienti** dei modelli standard.

**iCombi live.**

Registrati qui

**Chef**Line

Assistenza da chef a chef.

