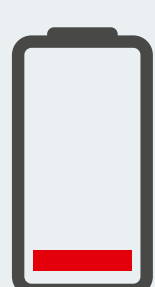


Wskazówki i porady.

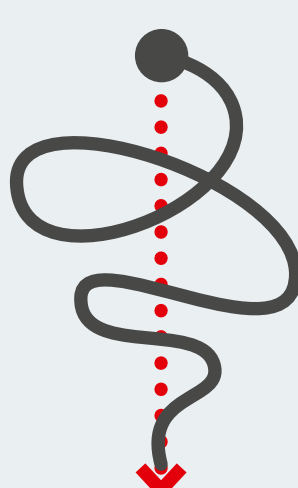
Problematyczna kwestia energii.

Wyzwanie w gastronomii.



2,5 x

wyższe zużycie energii na powierzchnię niż w przypadku innych budynków komercyjnych

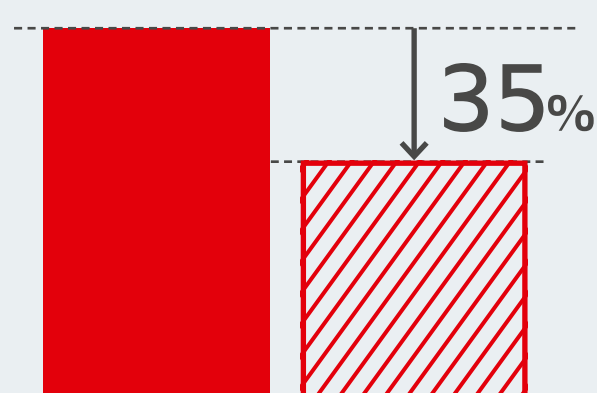


80%

rocznych kosztów energii wynika z nieefektywności.

Analiza stanu obecnego*.

Potencjalne oszczędności energii



* w porównaniu z 6-letnim piecem konwekcyjno-parowym RATIONAL

Wydajność przyrządzania



Działania: modernizacja.

Z iCombi Pro. Z nowym certyfikatem Energy Star.



Produkty panierowane



Kurczak z rożna



Ryż na parze

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

➔ Czy wiesz, że...?

Według EPA piece konwekcyjno-parowe, które zostały wyróżnione ENERGY STAR, są średnio o **30% bardziej wydajne** niż modele standardowe.

iCombi live.

Do rejestracji

ChefLine

Pomoc kucharzy dla kucharzy.

