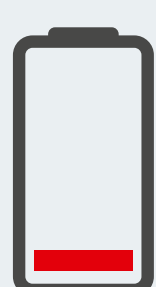


Dicas e truques.

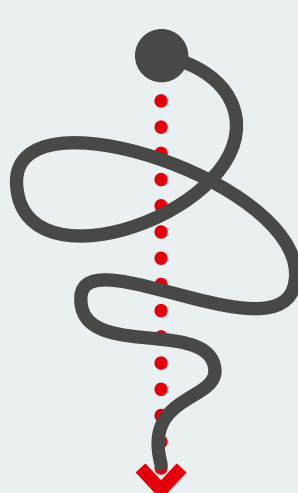
Área problemática: energia.

Desafios na gastronomia.



2,5 x

maior consumo de energia por área em comparação a outros imóveis comerciais

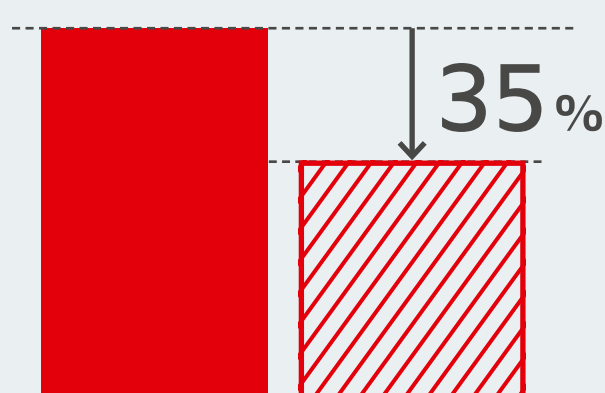


80 %

dos custos anuais com energia são por conta da ineficiência

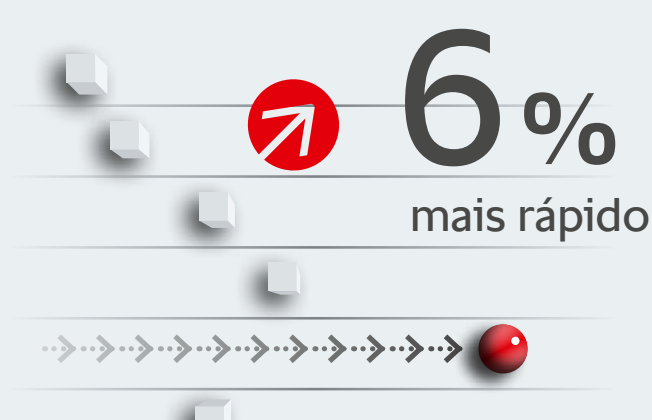
Observação e análise*.

Potencial de economia de energia



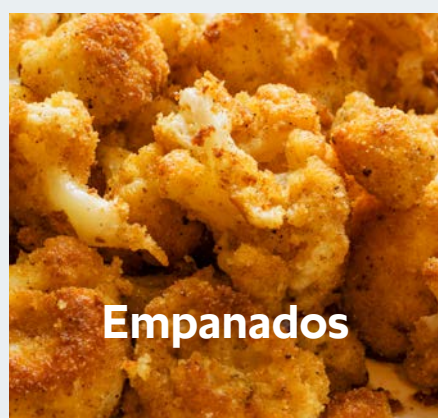
*Em comparação a um forno combinado da RATIONAL de 6 anos

Eficiência de cocção



Ação: modernização.

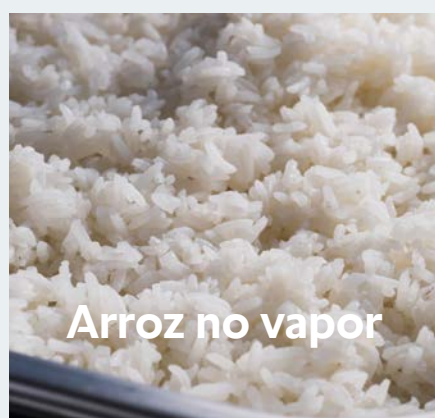
Com o iCombi Pro. Certificado com o novo Energy Star.



Empanados



Frango de churrasco



Arroz no vapor

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

➡️ **Você sabia que,** de acordo com a EPA, os fornos combinados com certificação ENERGY STAR são, em média, **30% mais eficientes que** os modelos padrão?

iCombi Live.

Registre-se aqui

ChefLine

Ajuda de cozinheiro para cozinheiro.

