

## Корисні поради.

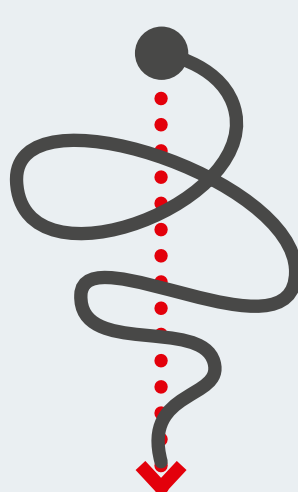
# Проблемні питання з погляду енергоспоживання.

## Вимоги в гастрономічній галузі.



**2,5 x**

вищий рівень енергоспоживання, ніж у інших комерційних об'єктах нерухомості

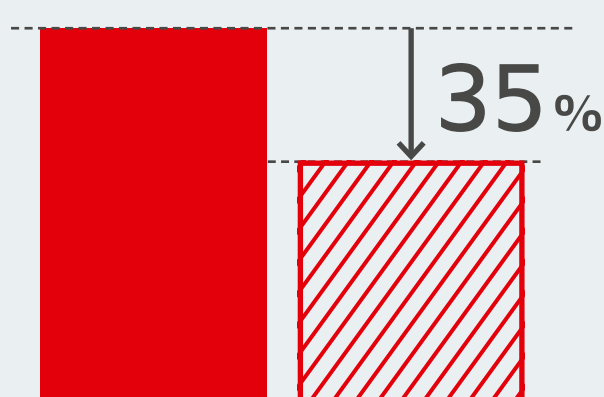


**80 %**

щорічних витрат на електроенергію виникають через неефективні процеси.

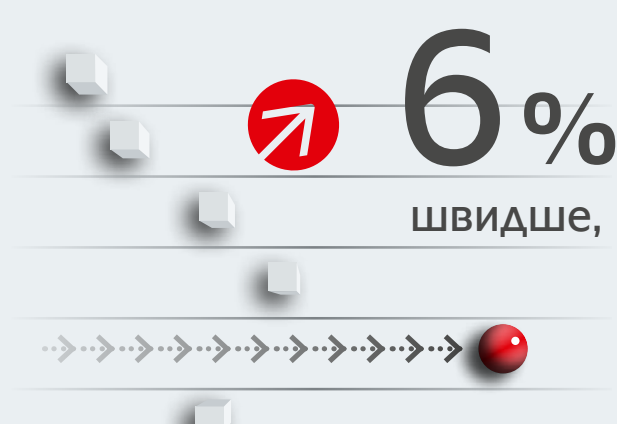
## Облік та аналіз\*.

### Потенціал для економії електроенергії



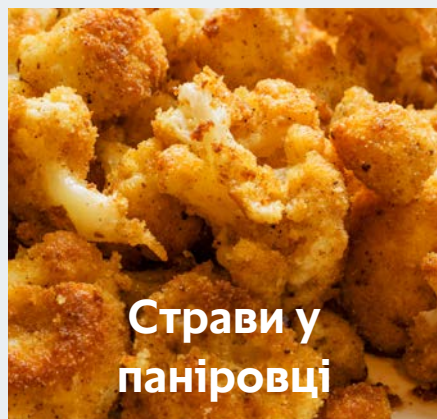
\* в порівнянні з пароконвектоматом RATIONAL Combi, що знаходиться в експлуатації протягом 6 років

### Ефективність приготування



## Заходи: модернізація.

### 3 iCombi Pro. Новий сертифікат Energy Star.



Страви у паніровці



Курчата-гриль

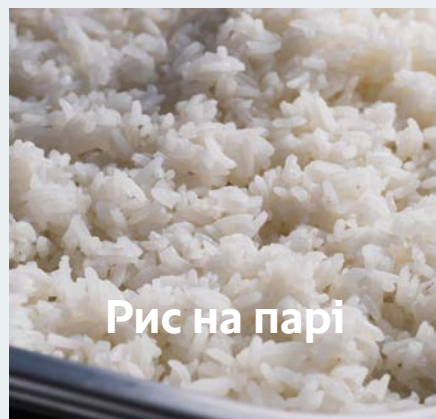


Рис на парі

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

### ➡️ Ви вже знаєте?

За даними EPA, пароконвектомати із сертифікатом ENERGY STAR, працюють в середньому на **30% ефективніше**, ніж стандартні моделі.

**iCombi live.**

Зареєструватися

**ChefLine**

Допомога кухарю від кухаря.

