

Tipy a triky.

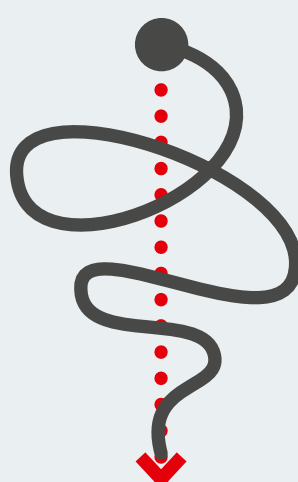
Energie problémových oblastí.

Výzvy v oblasti gastronomie.



2,5 x

vyšší spotřeba energie na plochu než u jiných komerčních nemovitostí

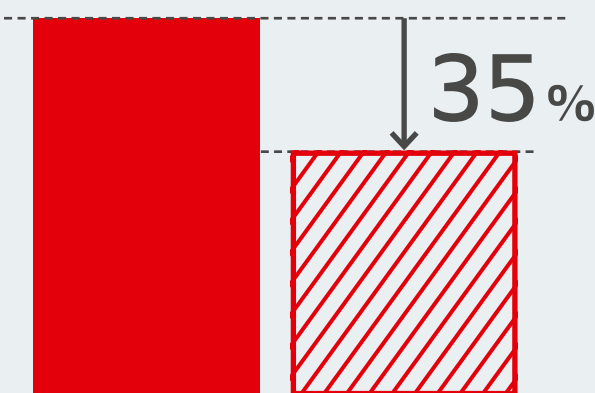


80 %

ročních nákladů na energii jdou na vrub neefektivnosti.

Inventarizace a analýza*.

Potenciál úspor energie



* V porovnání s 6 let starým konvektomatem RATIONAL.

Efektivita vaření



Opatření: modernizace.

S iCombi Pro. Certifikováno novou hvězdou Energy Star.



Obalované pokrmy



Grilované kuře



Rýže připravená v páře

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

➔ **Věděli jste, že** podle EPA jsou konvektomaty, které získaly certifikaci ENERGY STAR, průměrně o **30 % účinnější** než standardní modely?

iCombi live.

Přihlásit se zde

ChefLine

Vzájemná pomoc mezi kuchaři.

