



iCombi Classic 10 teglie (Elettrico)

A soli 12 € al giorno



iCombi Classic 10 teglie (Elettrico)



Caratteristiche tecniche

Capacità 10 x 1/1 o 8 x 60x40

Numero di pasti al gg. 80–150

Larghezza 850 mm

Profondità 775 mm (maniglia sportello inclusa 842 mm)

Altezza 1014mm (tubo di ventilazione incluso 1064 mm)

Peso 123 kg

Potenza allacciata 18,9 kW

Tensione 3 NAC 400 V

iCombi Classic può essere guardato da più punti di vista, ma i conti tornano sempre!

Più prestazioni con meno consumi. Perché riduci il numero di apparecchi di cottura tradizionali e risparmi sui costi di investimento. Perché riduci il consumo di materie prime, grassi ed energia e hai quindi bisogno di meno risorse. E perché una produzione certificata per l'ambiente, una logistica di distribuzione efficiente dal punto di vista energetico e detergenti privi di fosfati sono sinonimo di sostenibilità, con un minor impatto ambientale.



Ne vale la pena

Il risultato finale è un **ammortamento estremamente veloce**. E lavorarci è anche **divertente**.



Risparmio.

Puoi guardarla da più punti di vista: i conti tornano sempre.

Convinciti di persona.

L'esempio si basa su un ristorante con 200 pasti al giorno in cui si utilizzano due iCombi Classic 10-1/1. L'apparecchio messo a confronto non dispone di **ClimaPlus**.

Il tuo guadagno	Calcolo esemplificativo mensile	Il tuo guadagno aggiuntivo mensile	Calcola tu stesso
Carne / Pesce / Pollame			
Una considerevole riduzione delle perdite in cottura significa fino al 25%* in meno di materie prime da acquistare.	Costo materie prime 9.200 €		
	Costo materie prime con iCombi Classic 6.900 €	= 2.300 €	
Energia			
Grazie ai brevi tempi di preriscaldamento e alla moderna tecnologia di regolazione si consuma fino al 70%* in meno di energia.	Consumo 6.300 kWh × 0,12 € per kWh		
	Consumo con iCombi Classic 1.890 kWh × 0,12 € per kWh	= 529 €	
Grassi			
L'uso di grassi diventa quasi superfluo. I costi di acquisto e smaltimento si riducono fino al 95%*.	Costo materie prime 50 €		
	Costo materie prime con iCombi Classic 3 €	= 47 €	
Ore di lavoro			
Si risparmia tempo grazie alla produzione programmata, alla facilità d'uso e al lavaggio automatico.	35 ore in meno × 25 €**		
		= 875 €	
Addolcimento dell'acqua/decalcificazione			
Lavaggio automatico e decalcificazione eliminano questi costi.	Costi tradizionali 60 €		
	Costi con iCombi Classic 0 €	= 60 €	
Il tuo guadagno aggiuntivo mensile		= 3.811 €	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		= 45.732 €	

* Rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali.

** Calcolo basato sulla tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia.



TABELLA RIEPILOGATIVA

iCombi Classic 10 teglie (Elettrico)

Manutenzione ordinaria e straordinaria
comprensiva di ricambi originali, ad esclusione
della detergenza per la pulizia e decalcificazione.

Assicurazione RC

Rata mensile 387,78 €

Costo giornaliero 12 €

Contratto a partire da 36 mesi. Pagamento su Rid Bancario. Il noleggio diventa effettivo all'allineamento del 1° Rid.