



iCombi Classic 20 teglie - Doppio carrello (Gas)

A soli 38 € al giorno



Caratteristiche tecniche

Capacità 20 x 2/1 o 40 teglie gn1/1

Numero di pasti al gg. 300-500

Larghezza 1082 mm

Profondità 1117 mm (maniglia sportello inclusa)


Altezza 1807 mm (tubo di ventilazione incluso 1872 mm)

Peso 371 kg

Potenza allacciata 84 kW Gas

Tensione 1 NAC 230 V

Alimentazione/Collegamento Gas 3/4 "IG

 **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 20 teglie - Doppio carrello (Gas)

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

Assicurazione RC

Rata mensile 1.123,06 €

Costo giornaliero 38 €

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