Rational, quali sono i vantaggi di iCombi Pro e iVario Pro

20250509163009lineup-icombi-101-ivario-2-s-1437459-image-press-c60718f2

Attrezzature smart, riduzione dei consumi e credito d’imposta fino al 45%. Con iCombi Pro e iVario Pro la cucina professionale raggiunge un nuovo livello in termini di cottura intelligente e riduzione dei consumi, come dimostra il confronto effettuato da Rational con le attrezzature appartenenti alla generazione precedente.

iCombi Pro, già certificato Energy Star 3.0, è stato messo a confronto con il suo precedecessore – il SelfCookingCenter – nella preparazione di 100 porzioni di salmone, 100 di broccoli al vapore e 100 di patate al forno. Risultato? iCombiPro ha vinto la sfida con un risparmio del 18% sui consumi energetici, del 18% sui tempi di cottura e del 84% sul consumo di acqua. Al contempo, l’efficienza di **iVario Pro 2-S** è stata testata confrontandolo con una cucina tradizionale a gas 6 fuochi nella preparazione di un menù da 100 coperti. Anche in questo caso la sfida non lascia dubbi: risparmio del 71% sul consumo energetico, del 38% sui tempi di cottura e del 52% sul consumo di acqua.

D'altronde, ridurre l’impatto energetico non solo porta benefici concreti in termini di risparmio per l’impresa, ma anche in termini di emissioni di CO2. Considerati gli ambiziosi obiettivi posti in questo senso dall’Unione Europea, sono state adottate diverse misure a livello nazionale. Tra queste, l’introduzione, grazie al **Piano Transizione 5.0**, di un credito di imposta che arriva fino al 45% per le imprese che, entro il 31 dicembre 2025, effettuano investimenti a risparmio energetico.

Per calcolare il possibile risparmio e per avere maggiori informazioni è possibile visitare il link https://www.rational-online.com/it_it/lp/icombi-replacement