



簡単、安全、清潔。

理想を現実に変える

ケータリング業界において、衛生管理は最も優先すべき事項です。これは美食のプロフェッショナルの仕事の一部であると同時に、法的義務でもあり、レストランから給食施設、スーパーマーケットに至るまで、全てのビジネスに関係しています。これは、安全に食を提供するためには欠かせません。そのため厨房機器の定期的な洗浄がきわめて重要です。

例えば、スチームコンベクションオーブンはメーカーの指示に従って洗浄するだけでなく、洗浄の頻度、適切な量の洗剤、規定の保護アイテム（ゴーグルや手袋）にも注意を払わなければなりません。

簡単そうに聞こえることでも、実際には困難を伴うことが多くあります。離職率の高さ、言葉の壁、業務の重要性の理解不足などの課題がある中、望ましい衛生水準を確保するためには、適切なトレーニングや継続的なモニタリングが必要となります。

インテリジェントな洗浄機能

- › 9種類の洗浄プログラム
- › 汚れに応じたインテリジェントな洗浄の提案
- › 独自の洗浄プログラムの作成
- › 洗浄後の自動電源オフ

iCareSystem AutoDose 洗剤を内蔵し、必要な分だけ使用

RATIONALは、iCombi Pro卓上型ユニットの新しいオプションである、iCareSystem AutoDoseにより、オペレーターが関与することなく、ユニットが自律的に洗浄を行う機能を提供します。これは、希望する時間、例えばいつも閉店後に行われるか、毎日の調理スケジュールの合間に行われます。洗浄設定では、ユニットの使用状況や週間スケジュールに従って、洗浄を毎日別々にプログラムすることが簡単にできます。

これを可能にしたのが、本体に内蔵された洗剤カートリッジです。これは、洗浄剤やケア剤（水垢除去剤）を洗浄の度に投入する必要がありません。つまり作業の安全性を高め、時間を節約し、HACCP管理手法に基づく衛生安全を保証します。

衛生面だけでなく、安定した稼働環境もiCareSystem AutoDoseの利点です。自動洗浄により、メンテナンスコストを削減し、故障を未然に防ぐことで継続的に安定した稼働を確保します。



自動的、適切に通知

iCareSystem AutoDoseがあれば、洗浄作業はもはやオペレーターの役割ではなくなり、日常業務から切り離されます。そのため、iCombi Proは常に最新の情報を提供します。例えば、指定された洗剤やケア剤の残量に達していない場合や、緊急のクリーニングが必要な場合に通知を発することがより重要になります。

通知機能

- › 洗剤の残量の表示
- › 洗浄とケアの状態の表示
- › カートリッジレベルの概要
- › カートリッジ交換の必要性

環境に優しくあるために

iCareSystem AutoDoseは、革新的な洗浄という点だけでなく、環境と廃棄物の減少によるコスト削減という点でも、飛躍的な進歩を遂げました。カートリッジ本体も蓋も100%リサイクル可能なPP(ポリプロピレン)製です。さらに、洗浄では従来の手順に比べて常に最適な量を使用するため、使用する洗剤に無駄が生じません。

また、従来のタブがバケツに入っているパッケージと比較した場合、プラスチック廃棄物も最大50%削減され、梱包材も約80%削減されます。

これら全てがより環境に優しい厨房を実現するための助けとなることでしょう。

iCareSystem[★]
AutoDose

プログラミングのオプション

- › スケジュールに従った洗浄
- › 使用時間に応じた洗浄
- › 洗浄の通知または強制洗浄
- › デフォルトの洗浄プログラムまたは使用状況に応じて選択される洗浄
- › 洗浄後の自動電源オフ

ConnectedCookingによる リモートアクセス

カートリッジ内の洗剤残量の状況など、必要不可欠な機能や情報は、ConnectedCookingの機器管理画面(資産管理)にも表示されます。ConnectedCooking Editorを使えば、デスクで簡単に洗浄プログラムを作成し、iCareSystem AutoDoseを搭載したiCombi Proに転送できます。さらにConnectedCookingは、カートリッジの交換時期も表示し、プッシュ機能でユーザーに通知するため、適切なタイミングで洗剤やケア製品を注文でき、洗剤のストックを切らしてしまう事態を防止します。

