



Simple. Sûr. Propre.

Quand un rêve devient réalité.

L'hygiène est une priorité absolue dans la restauration. C'est une composante propre au métier de restaurateur et c'est également une obligation légale qui concerne toutes les entreprises, du restaurant au supermarché en passant par la cantine d'entreprise. Après tout, il en va de notre sécurité alimentaire. Et pour la garantir, il est indispensable d'effectuer un nettoyage régulier des appareils de cuisson.

Par exemple, les fours mixtes doivent être nettoyés selon les instructions du fabricant. Les collaborateurs quant à eux, doivent respecter la fréquence de nettoyage, le dosage des produits nettoyants ainsi que l'équipement de protection prescrit.

Ce qui paraît simple en théorie, est souvent difficile à mettre en pratique : le taux de rotation élevé des employés, la barrière de la langue ou un manque de conscience de l'importance de la tâche, impliquent des formations constantes et un contrôle continu pour garantir le niveau d'hygiène souhaité.

Fonctions de nettoyage intelligentes.

- › 9 programmes de nettoyage
- › Proposition de nettoyage adapté en fonction de l'encrassement
- › Possibilité de créer son propre programme de nettoyage
- › Arrêt automatique à la fin du nettoyage

iCareSystem AutoDose. Du produit nettoyant toujours disponible. Dosage optimal.

Avec l'option iCareSystem AutoDose pour les appareils de table iCombi Pro, RATIONAL offre désormais la possibilité de lancer le nettoyage de manière autonome et sans intervention d'un collaborateur. Cette option permet de fixer le moment souhaité, p. ex. chaque jour après la fermeture ou à un moment approprié au cours de la journée. Les paramètres de nettoyage permettent de programmer le nettoyage quotidien, en fonction de l'utilisation de l'appareil ou de votre programmation hebdomadaire.

Cette programmation est possible grâce aux cartouches de nettoyant solide intégrées dans l'appareil. Ainsi, il n'est pas nécessaire de doser le nettoyant ou le produit d'entretien pour chaque processus de nettoyage. Cela permet d'améliorer la sécurité au travail, de gagner du temps et de garantir la sécurité sanitaire HACCP.



Outre l'hygiène, la sécurité en matière de maintenance est un autre avantage de l'option iCareSystem AutoDose : le nettoyage automatisé permet de réduire les contrôles et les coûts, et garantit le fonctionnement continu de l'appareil en garantissant sa fiabilité.

Tout est automatisé mais l'utilisateur reste informé.

Grâce à l'option iCareSystem AutoDose, les collaborateurs ne s'occupent quasiment plus du nettoyage, il est dissocié des tâches quotidiennes. Il est donc d'autant plus important que l'iCombi Pro tienne l'utilisateur informé et l'avertisse lorsque la quantité minimale fixée de nettoyant ou de produit d'entretien est atteinte ou lorsqu'il faut effectuer des nettoyages urgents.

Alertes.

- › Affichage des nettoyages restants
- › Affichage du niveau de nettoyage et de l'état d'entretien
- › Aperçu des niveaux de remplissage des cartouches
- › Alerte en cas de remplacement nécessaire de la cartouche

Dans le respect de l'environnement.

iCareSystem AutoDose représente un énorme progrès en matière de nettoyage innovant, d'écologie et d'économie. La cartouche et son couvercle sont en PP (polypropylène) 100 % recyclable. De plus, grâce à un dosage toujours optimal, le nettoyage ne consomme que la quantité de produit nécessaire, contrairement à un nettoyage classique.

Et contrairement aux tablettes nettoyantes, les déchets plastiques sont également réduits jusqu'à 50 % pour un volume d'emballage réduit d'environ 80 %.

Des arguments convaincants pour franchir une nouvelle étape vers une cuisine plus écologique.

iCareSystem ✨
AutoDose

Options de programmation.

- › Nettoyage planifié
- › Nettoyage après utilisation
- › Instructions de nettoyage ou nettoyage forcé
- › Programme de nettoyage fixe ou nettoyage en fonction de l'utilisation
- › Nettoyage autonome avec/sans arrêt après nettoyage

Accès à distance via ConnectedCooking.

Les principales fonctions et informations, telles que le niveau de remplissage des cartouches, sont également affichées dans ConnectedCooking, dans la gestion des systèmes de cuisson. L'éditeur ConnectedCooking vous permet de créer des programmes de nettoyage en toute simplicité depuis votre bureau et de les déployer sur l'iCombi Pro avec iCareSystem AutoDose. De plus, ConnectedCooking affiche également les cartouches à remplacer et informe l'utilisateur via une notification push, afin qu'il puisse commander les cartouches et produits d'entretien à temps et qu'il ait toujours du stock.

