



**Semplice. Sicuro. Pulito.**

## Quando un desiderio diventa realtà.

L'igiene è una priorità assoluta nella ristorazione. Fa parte della professione, ma è anche un obbligo legale e riguarda tutte le aziende, dai ristoranti alle mense aziendali fino ai supermercati. Dopotutto, si tratta di sicurezza alimentare. La pulizia regolare degli apparecchi di cottura e di altri strumenti è particolarmente importante per garantire questo aspetto.

I forni combinati professionali si puliscono, ad esempio, in base alle indicazioni del produttore. I dipendenti devono prestare attenzione alla frequenza di lavaggio, al corretto dosaggio dei detergenti e ai dispositivi di protezione prescritti.

Ciò che sembra semplice è spesso associato a sfide pratiche: l'elevato turnover, gli ostacoli linguistici o la mancanza di comprensione dell'importanza del compito richiedono una formazione elevata e un controllo continuo per garantire lo standard igienico desiderato.

### Funzioni di lavaggio intelligente.

- › 9 programmi di lavaggio
- › Suggerimento di lavaggio intelligente in funzione dello sporco
- › Creazione di programmi di lavaggio personalizzati
- › Spegnimento automatico al termine del lavaggio

### iCareSystem AutoDose. Quantità per dosaggio ottimale.

Con l'opzione iCareSystem AutoDose per gli apparecchi da tavolo iCombi Pro, RATIONAL offre ora la possibilità di avviare il lavaggio in modo autonomo e, volendo, senza l'intervento di un dipendente. Ciò avviene o nel momento desiderato, ad es. sempre dopo l'orario di chiusura, oppure quando è più consona al flusso della giornata. Nelle impostazioni, i lavaggi possono essere programmati facilmente per ogni singolo giorno in base all'utilizzo dei sistemi di cottura o alla programmazione settimanale.

Ciò è possibile grazie alle cartucce con detergente solido integrate nel sistema di cottura. In questo modo non è necessario dosare detergenti e prodotti per la pulizia per ogni processo di lavaggio. Ciò aumenta la sicurezza sul lavoro, fa risparmiare tempo e garantisce la sicurezza igienica HACCP.



Oltre all'igiene, la sicurezza della manutenzione è un altro vantaggio di iCareSystem AutoDose: il lavaggio automatizzato consente di risparmiare su controlli e costi e assicura il funzionamento continuo grazie a una maggiore sicurezza in caso di guasti.

## Tutto in automatico, ma sempre ben informati.

Con iCareSystem AutoDose, il lavaggio non è più un compito dei dipendenti, ma è svincolato dal lavoro quotidiano. Per questo motivo è ancora più importante che iCombi Pro tenga sempre aggiornato l'utente e lo avvisi quando, ad esempio, si scende al di sotto di una determinata quantità di detergente o prodotti chimici per la pulizia o se sono necessari interventi di pulizia urgenti.

## Funzioni di notifica.

- › Indicatore di lavaggi rimanenti
- › Indicatore dello stato di lavaggio e manutenzione
- › Panoramica dei livelli di riempimento delle cartucce
- › Sostituzione necessaria delle cartucce

## Anche per il bene dell'ambiente.

iCareSystem AutoDose è un salto di qualità in termini di lavaggio innovativo, rispetto per l'ambiente e per il portafoglio. Sia la cartuccia che il coperchio sono realizzati in PP (polipropilene) riciclabile al 100%. Inoltre, grazie al dosaggio sempre ottimale rispetto alle procedure tradizionali, il lavaggio richiede solo la quantità di detergente necessario.

E rispetto alle tradizionali pastiglie detergenti, anche i rifiuti in plastica si riducono fino al 50%, a fronte di una riduzione del volume di imballaggio di circa l'80%.

Tutto ciò che serve per compiere un ulteriore passo avanti verso una cucina più ecologica.

**iCareSystem** ✨  
**AutoDose**



## Opzioni di programmazione.

- › Lavaggio in base al programma
- › Lavaggio dopo l'uso
- › Notifica necessità lavaggio o lavaggio forzato
- › Programma di lavaggio fisso o lavaggio in base all'utilizzo
- › Lavaggio autonomo con/senza spegnimento

## Accesso remoto tramite ConnectedCooking.

Le funzioni e le informazioni essenziali, come lo stato di riempimento delle cartucce, vengono visualizzate anche in ConnectedCooking nella gestione dei sistemi di cottura. Grazie al ConnectedCooking Editor è possibile creare programmi di lavaggio comodamente dalla scrivania e trasferirli su iCombi Pro con iCareSystem AutoDose. Inoltre, in ConnectedCooking viene visualizzata anche l'imminente sostituzione delle cartucce e l'utente viene informato tramite la funzione Push, in modo che i detergenti e i prodotti per la pulizia possano essere ordinati per tempo e le scorte siano sempre al sicuro.

