



Enkelt. Säkert. Hygieniskt.

När en önskan blir verklighet.

Hygien har högsta prioritet inom restaurangbranschen. Det hör till det gastronomiska yrket men är också en lagstadgad skyldighet som gäller alla verksamheter – från restauranger och företagsmatsalar till stormarknader. I slutändan handlar det om livsmedelssäkerhet. För att detta ska kunna säkerställas är regelbunden rengöring av köksutrustningen en särskilt viktig aspekt.

Till exempel rengörs kombiugnar enkelt enligt tillverkarens anvisningar. Personalen måste vara uppmärksam på rengöringsfrekvensen, rätt dosering av rengöringsmedel och föreskriven skyddsutrustning.

Det kanske låter enkelt, men innebär ofta utmaningar i praktiken: Hög personalomsättning, språkbarriärer eller bristande förståelse för uppgiftens betydelse innebär omfattande utbildning och kontinuerlig kontroll för att önskad hygienstandard ska kunna säkerställas.

Intelligenta rengöringsfunktioner.

- › Nio rengöringsprogram
- › Intelligent rengöringsförslag beroende på nedsmutsningsgrad
- › Skapande av egna rengöringsprogram
- › Automatisk avstängning efter avslutad rengöring

iCareSystem AutoDose. På lager. Optimal dosering.

RATIONAL erbjuder nu tillvalet iCareSystem AutoDose för iCombi Pro bordsmodeller, med möjligheten att starta rengöringen autonomt och utan att någon medarbetare behöver göra något alls. Detta sker antingen vid en önskad tidpunkt, t.ex. alltid efter stängningsdags, eller när det passar in i dagens rutiner. I inställningarna kan rengöringar enkelt programmeras separat för varje dag efter användning eller enligt ditt veckoschema.

Detta är möjligt tack vare patroner med fast rengöringsmedel som är integrerade i maskinen. Rengörings- och underhållsmedel behöver inte doseras för varje rengöring. Det ökar arbetssäkerheten, sparar tid och garanterar HACCP-hygienisäkerheten.

Förutom hygien är underhållssäkerheten ytterligare en fördel med iCareSystem AutoDose: Den automatiserade rengöringen sparar in på kontroller och kostnader och säkrar den löpande driften genom att öka driftsäkerheten.



Automatiskt och ändå alltid informerat.

Med iCareSystem AutoDose spelar rengöringen praktiskt taget inte längre någon roll för medarbetarna, den är frikopplad från det dagliga arbetet. Desto viktigare är det att iCombi Pro alltid håller användaren uppdaterad och varnar om till exempel en fastställd restmängd rengörings- eller underhållsmedel underskrids eller om det är dags för rengöring.

Informationsfunktioner

- › Visning av återstående rengöringar
- › Indikering av rengörings- och Carestatus
- › Översikt över patronnivåer
- › Nödvärdigt patronbyte

Även för miljöns skull.

iCareSystem AutoDose är ett kvantsprång när det gäller innovativ rengöring – och när det gäller miljö och ekonomi. Både själva patronen och dess lock är tillverkade av 100 % återvinningsbar PP (polypropylen). Dessutom förbrukas bara den mängd kemikalier som behövs vid rengöring tack vare konsekvent optimal dosering jämfört med traditionella metoder.

Jämfört med traditionella rengöringstabletter minskar plastavfallet med upp till 50 % samtidigt som förpackningsvolymen minskar med ca 80 %.

Många bra argument för att ta ytterligare ett steg mot ett grönare kök.

iCareSystem ✨
AutoDose

Programmeringsalternativ

- › Rengöring enligt schema
- › Rengöring efter användningstid
- › Rengöringsanvisning eller forcerad rengöring
- › Fast rengöringsprogram eller användningsbaserad rengöring
- › Autonom rengöring med/utan avstängning

Fjärråtkomst via ConnectedCooking.

De viktigaste funktionerna och informationen, som t.ex. patronernas påfyllningsstatus, visas även i maskinadministrationen i ConnectedCooking. Med ConnectedCooking-editorn kan du enkelt skapa rengöringsprogram från skrivbordet och överföra dem till iCombi Pro med iCareSystem AutoDose. Dessutom visas kommande patronbyten i ConnectedCooking och användaren informeras via pushfunktion, så att rengörings- och underhållsprodukter kan beställas i god tid – och lagret alltid är påfyllt.

