



Prosto. Bezpiecznie. Czysto.

Gdy marzenie się spełnia.

Higiena ma w gastronomii najwyższy priorytet. Jest to konieczność, ale także obowiązek prawny i dotyczy wszystkich przedsiębiorstw – od restauracji, przez stołówkę firmową, aż po supermarket. W końcu chodzi o bezpieczeństwo żywności. Aby je zapewnić, szczególnie ważne jest między innymi regularne mycie urządzeń kuchennych.

Piece konwekcyjno-parowe można łatwo myć zgodnie z zaleceniami producenta. Pracownicy muszą przy tym zwracać uwagę na częstotliwość mycia, prawidłowe dozowanie środków myjących oraz zalecany sprzęt ochronny.

To, co brzmi łatwo, w praktyce często wiąże się z wyzwaniem: duża rotacja pracowników, trudności językowe lub brak zrozumienia powagi zadania oznaczają wysokie nakłady na szkolenia i ciągłą kontrolę w celu zapewnienia pożądanego standardu higieny.

Inteligentne funkcje mycia.

- › 9 programów mycia
- › Inteligentne zalecenia dotyczące mycia w zależności od stopnia zabrudzenia
- › Tworzenie programów mycia
- › Automatyczne wyłączenie po zakończeniu mycia

iCareSystem AutoDose. Z zapasem. Z optymalnym dozowaniem.

Dzięki opcji iCareSystem AutoDose w urządzeniach nablutowych iCombi Pro firma RATIONAL oferuje teraz możliwość rozpoczęcia mycia autonomicznie i bez udziału pracownika. Odbywa się to albo w pożądanym czasie, np. zawsze po godzinach otwarcia, albo w terminie, który pasuje do harmonogramu dnia. W ustawieniach można zaprogramować mycie na każdy dzień tygodnia, w zależności od sposobu użytkowania urządzenia lub zgodnie z harmonogramem tygodniowym.

Jest to możliwe dzięki wbudowanym w urządzenie zasobnikom z chemią myjącą. Dzięki temu nie trzeba dozować środka myjącego i pielęgnacyjnego dla każdego procesu mycia. Zwiększa to bezpieczeństwo pracy, oszczędza czas i gwarantuje bezpieczeństwo higieniczne zgodnie z HACCP.



Oprócz higieny kolejną zaletą iCareSystem AutoDose jest bezpieczeństwo konserwacji: zautomatyzowane mycie pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze oraz zapewnić ciągłość pracy dzięki większej niezawodności.

Wszystko automatycznie, a mimo to zawsze na bieżąco.

Dzięki iCareSystem AutoDose mycie nie ma już praktycznie żadnego znaczenia dla pracowników, ponieważ jest ono oddzielone od codziennej pracy. Tym ważniejsze jest, aby iCombi Pro stale informował użytkownika i ostrzegał, gdy na przykład pozostała ilość środka myjącego lub pielęgnacyjnego spadnie poniżej określonego poziomu lub gdy mycie urządzenia jest pilnie konieczne.

Powiadomienia.

- › Wyświetlanie pozostałego czasu mycia
- › Wskaźnik stanu mycia i pielęgnacji
- › Przegląd poziomów napełnienia zasobników
- › Konieczna wymiana zasobnika

W trosce o środowisko.

iCareSystem AutoDose to krok milowy w zakresie innowacyjnego mycia – a także w zakresie ochrony środowiska i finansów. Zarówno zasobnik, jak i pokrywa są wykonane w 100% z polipropylenu nadającego się do recyklingu. Ponadto, ze względu na optymalną dawkę w porównaniu z tradycyjną metodą, mycie wymaga zawsze tylko niezbędnej ilości chemii.

W porównaniu z tradycyjnymi tabletkami myjącymi zmniejsza się ilość odpadów z tworzyw sztucznych nawet o 50% przy jednoczesnym zmniejszeniu objętości opakowania o ok. 80%.

Wszystko, co warto wiedzieć o kolejnym kroku na drodze do bardziej ekologicznej kuchni.

iCareSystem ✨
AutoDose

Opcje programowania.

- › Mycie według harmonogramu
- › Mycie po okresie użytkowania
- › Wezwanie do mycia lub mycie wymagane
- › Stały program mycia lub mycie zależne od użytkownika
- › Autonomiczne mycie z/bez wyłączenia

Zdalny dostęp za pośrednictwem ConnectedCooking.

W zarządzaniu urządzeniami w ConnectedCooking wyświetlane są również istotne funkcje i informacje, takie jak poziom napełnienia zasobników. Za pomocą edytora ConnectedCooking można wygodnie tworzyć programy mycia z za biurka i wdrażać je w iCombi Pro z iCareSystem AutoDose. Ponadto w ConnectedCooking wyświetlana jest również informacja o zbliżającej się wymianie zasobników, a użytkownik jest informowany o niej za pomocą funkcji push, dzięki czemu produkty myjące i pielęgnacyjne można zamawiać na czas – a zapasy są zawsze bezpieczne.

