



Sencillo. Seguro. Limpio.

Cuando un deseo se convierte en realidad.

La higiene tiene máxima prioridad en hostelería. Forma parte de la profesión, pero también es una obligación legal y afecta a todas las empresas, desde restaurantes y comedores de empresa hasta supermercados. Al fin y al cabo, se trata de la seguridad alimentaria. Para garantizarla es especialmente importante, entre otras cosas, la limpieza regular de los equipos de cocina.

Así, por ejemplo, los vaporizadores combinados se limpian fácilmente según las indicaciones del fabricante. El personal debe prestar atención a la frecuencia de la limpieza, a la dosificación correcta de los detergentes y al equipo de protección necesario.

Lo que en la práctica parece sencillo, a menudo está asociado a retos: Una alta rotación, las barreras lingüísticas o la falta de comprensión de la importancia de la tarea implican un elevado esfuerzo de formación y un control continuo para garantizar el estándar de higiene deseado.

Funciones de limpieza inteligente

- › 9 programas de limpieza
- › Propuesta de limpieza inteligente en función del nivel de suciedad
- › Crea tus propios programas de limpieza
- › Desconexión automática tras la limpieza

iCareSystem AutoDose. De forma anticipada. Dosificación óptima.

Con la opción iCareSystem AutoDose para equipos de mesa iCombi Pro, RATIONAL ofrece ahora la posibilidad de iniciar la limpieza de forma autónoma y sin la participación de un empleado. Esto sucede o bien en el momento deseado, por ejemplo, siempre después de la hora de finalización del servicio, o bien cuando encaje en la agenda del día. En las opciones de limpieza, las limpiezas se pueden programar fácilmente por separado para cada día, según el uso del equipo o conforme a la planificación semanal, incluso con varias limpiezas al día.

Esto es posible gracias a los cartuchos integrados en el equipo con detergente sólido. De este modo, no es necesario dosificar el detergente y el cuidado para cada proceso de limpieza. Esto aumenta la seguridad laboral, ahorra tiempo y garantiza la seguridad higiénica APPCC.

Además de la higiene, la seguridad de mantenimiento es otra ventaja de iCareSystem AutoDose: La limpieza automatizada ahorra controles y costes, y garantiza un funcionamiento continuo con un plus en seguridad contra fallos.



Todo de forma automática y, a pesar de ello, siempre informado.

Con iCareSystem AutoDose los empleados ya no tienen que gestionar la limpieza, se separa de su lista de tareas diarias. Por eso es aún más importante que el iCombi Pro mantenga siempre al usuario actualizado y le advierta, por ejemplo, si no se alcanza una cantidad residual determinada de detergente o de productos químicos de mantenimiento, o si es necesario realizar una limpieza urgente.

Funciones de notificación:

- › Indicación de limpiezas restantes
- › Indicación del estado de limpieza y mantenimiento
- › Resumen de los niveles de llenado del cartucho
- › Cambio de cartucho necesario

Por amor al medio ambiente.

iCareSystem AutoDose representa un salto cualitativo en términos de limpieza innovadora, medio ambiente y ahorro. Tanto el cartucho como su tapa son de polipropileno (PP) 100% reciclable. Además, gracias a una dosificación óptima en todo momento, la limpieza solo necesita la cantidad de productos químicos necesaria en comparación con el procedimiento convencional.

Y en comparación con la solución convencional de pastillas de detergente, los residuos plásticos también se reducen hasta en un 50% y, al mismo tiempo, se reduce el volumen de embalaje en un 80%.

Todos los buenos argumentos para dar un paso más hacia una cocina más ecológica.

iCareSystem ✨
AutoDose

Opciones de programación:

- › Limpieza planificada
- › Limpieza después del tiempo de uso
- › Aviso de limpieza o limpieza forzosa
- › Programa de limpieza fijo o limpieza según el uso
- › Limpieza autónoma con/sin apagado

Acceso remoto a través de ConnectedCooking.

Las funciones e información esenciales, como el estado de llenado de los cartuchos, también se muestran en la gestión de equipos de ConnectedCooking. Con el editor de ConnectedCooking se pueden crear programas de limpieza cómodamente desde el escritorio y extenderlos al iCombi Pro con iCareSystem AutoDose. Además, en ConnectedCooking también se muestran los cambios de cartucho pendientes y se informa al usuario mediante la función Push, de modo que los productos de limpieza y cuidados se pueden pedir a tiempo, garantizando así la seguridad en las existencias.

