



简单。安全。洁净。 当愿望成真时。

卫生是餐饮业的头等大事。这是餐饮业工作的一部分，也是法律义务，涉及所有企业——从餐馆、企业食堂到超市。毕竟，这关乎到食品安全。为了确保卫生，定期清洁厨房设备尤为重要。

例如，应按照制造商的说明清洁万能蒸烤箱。员工必须注意清洁频率、清洁剂的正确用量以及规定使用的个人防护装备。

听起来很容易的事情在实践中却往往带来许多挑战：高人员流动性、语言障碍或者对清洁工作重要性理解不足，都意味着需要大量培训和持续监控，才能确保达到所需的卫生标准。

iCareSystem AutoDose。 随时储备。最佳用量。

现在，RATIONAL莱欣诺为iCombi Pro台式设备提供iCareSystem AutoDose选装配置，该功能可以根据需要自动启动清洁过程，无需员工操作。可以在需要的时间进行清洁，例如在工作结束后，或者在日常运营过程中某个合适的时间。在清洁设置中，可以按照设备使用情况或者按照每周计划单独编写每天清洁程序。

这是因为设备中集成了固体清洁剂储盒。这样就不必为每一次清洁单独添加清洁剂和保养剂。这提高了工作安全性，节省了时间，确保了HACCP卫生安全。

iCareSystem AutoDose除了卫生之外还有另一个优点，就是可靠维护：自动清洁可省去检查工作、降低成本，还能提高安全性，确保连续运营。



智能清洁功能。

- › 9种清洁程序
- › 根据脏污程度提出智能清洁建议
- › 创建个性化清洁程序
- › 清洁后自动关停

一切自动进行，且随时了解最新状况。

使用iCareSystem AutoDose，清洁工作对于员工来说几乎不再重要，不再是员工日常工作的一部分。正因如此，iCombi Pro能始终让用户了解最新状态，在清洁剂或护理剂剩余量低于规定值或者在立即需要清洁的情况下发出警告，这一点就显得尤为重要。

提示功能。

- › 显示剩余的清洁次数
- › 显示清洁和保养状态
- › 储盒装填高度概览
- › 必须更换储盒

有益环保。

iCareSystem AutoDose在促进创新清洁、环保和降低成本方面都是一个巨大进步。储盒本身和盖子均由100%可回收PP（聚丙烯）材质制成。此外，与传统方法相比，清洁过程始终采用最佳剂量，只消耗真正需要的化学品用量。

与传统的清洁片解决方案相比，塑料垃圾最多减少了50%，同时包装量减少了约80%。

所有这些都促使厨房变得更加环保。

编程选项。

- › 按计划清洁
- › 根据使用时间进行清洁
- › 发出清洁提示或者强制进行清洁
- › 固定的清洁程序或者与使用情况相关的清洁方式
- › 自主清洁并设定关机/不关机

通过ConnectedCooking远程访问。

ConnectedCooking的设备管理中也会显示重要的功能和信息，例如储盒的填充状态。使用ConnectedCooking编辑器，您可以方便地坐在办公桌前创建清洁程序，并将其发布到使用iCareSystem AutoDose的iCombi Pro上。此外，在ConnectedCooking中还会显示即将需要更换的储盒，并通过推送功能通知用户，以便用户及时订购清洁剂和保养产品，确保始终有充足的储备。

iCareSystem
AutoDose

