



Einfach. Sicher. Sauber.

Wenn ein Wunsch Wirklichkeit wird.

Hygiene hat in der Gastronomie oberste Priorität. Dies ist Teil der gastronomischen Profession, aber auch gesetzliche Pflicht und betrifft alle Betriebe – vom Restaurant, über Betriebskantine bis zum Supermarkt. Schließlich geht es um Lebensmittelsicherheit. Um die zu gewährleisten, kommt unter anderem der regelmäßigen Reinigung der Küchengeräte eine besondere Bedeutung zu.

So werden beispielsweise Combi-Dämpfer einfach nach den Angaben des Herstellers gereinigt. Die Mitarbeitenden müssen dabei auf die Frequenz der Reinigung, die richtige Dosierung der Reinigungsmittel sowie die vorgeschriebene Schutzausrüstung achten.

Was einfach klingt, ist in der Praxis oftmals mit Herausforderungen verbunden: Hohe Fluktuation, sprachliche Hürden oder fehlendes Verständnis für die Wichtigkeit der Aufgabe bedeuten hohen Trainingsaufwand und kontinuierliche Kontrolle, um den gewünschten Hygienestandard zu gewährleisten.

Intelligente Reinigungsfunktionen.

- › 9 Reinigungsprogramme
- › Intelligenter Reinigungsvorschlag abhängig von der Verschmutzung
- › Eigene Reinigungsprogramme erstellen
- › Automatisches Ausschalten nach Reinigung

iCareSystem AutoDose. Auf Vorrat. Optimal dosiert.

RATIONAL bietet nun mit der Option iCareSystem AutoDose für iCombi Pro Tischgeräte die Möglichkeit, die Reinigung auf Wunsch autonom und ohne Beteiligung eines Mitarbeitenden zu starten. Das geschieht entweder zu einem gewünschten Zeitpunkt, z.B. immer nach Betriebsschluss, oder wann es in den Tagesablauf passt. In den Reinigungseinstellungen können Reinigungen einfach nach Gerätenutzung oder entsprechend ihrer Wochenplanung für jeden Tag separat programmiert werden.

Möglich ist dies durch die im Gerät integrierten Kartuschen mit Feststoffreiniger. So müssen nicht für jeden Reinigungsvorgang Reiniger und Pflege dosiert werden. Das erhöht die Arbeitssicherheit, spart Zeit und garantiert die HACCP-Hygiesicherheit.

Neben der Hygiene ist die Wartungssicherheit ein weiterer Vorteil von iCareSystem AutoDose: Die automatisierte Reinigung spart Kontrollen sowie Kosten und sichert den laufenden Betrieb durch ein Plus an Ausfallsicherheit.



Alles automatisch und trotzdem immer informiert.

Mit iCareSystem AutoDose spielt die Reinigung bei den Mitarbeitenden praktisch keine Rolle mehr, sie ist entkoppelt von den täglichen Arbeiten. Umso wichtiger ist es da, dass der iCombi Pro den User immer auf dem aktuellen Stand hält und warnt, wenn beispielsweise eine festgelegte Restmenge an Reiniger oder Pflegechemie unterschritten wird oder dringend notwendige Reinigungen anstehen.

Hinweisfunktionen.

- › Anzeige verbleibender Reinigungen
- › Anzeige Reinigungs- und Carezustand
- › Übersicht der Kartuschenfüllstände
- › Notwendiger Kartuschenwechsel

Auch der Umwelt zuliebe.

iCareSystem AutoDose ist ein Quantensprung in Bezug auf innovative Reinigung – und in Bezug auf Umwelt und Kasse. Sowohl die Kartusche selbst als auch ihr Deckel sind aus 100 % recyclebarem PP (Polypropylen). Zudem benötigt die Reinigung aufgrund einer durchgängig optimalen Dosierung im Vergleich zu herkömmlichem Vorgehen immer nur die gerade nötige Chemiemenge.

Und im Vergleich zur herkömmlichen Reiniger-Tab-Lösung reduziert sich auch der Plastikmüll um bis zu 50 % bei gleichzeitig ca. 80 % weniger Verpackungsvolumen.

Alles gute Argumente für einen weiteren Schritt hin zu einer umweltfreundlicheren Küche.

iCareSystem ✨
AutoDose

Programmierungsoptionen.

- › Reinigung nach Plan
- › Reinigung nach Nutzungszeit
- › Reinigungshinweis oder Zwangsreinigung
- › Festes Reinigungsprogramm oder nutzungsabhängige Reinigung
- › Autonome Reinigung mit/ohne Ausschalten

Remote Zugriff über ConnectedCooking.

Die wesentlichen Funktionen und Informationen, wie der Füllstatus der Kartuschen, werden auch bei ConnectedCooking im Geräte-Management angezeigt. Mit dem ConnectedCooking-Editor lassen sich Reinigungsprogramme bequem vom Schreibtisch aus erstellen und auf die iCombi Pro mit iCareSystem AutoDose ausrollen. Darüber hinaus werden in ConnectedCooking auch anstehende Kartuschenwechsel angezeigt und der User per Push-Funktion auch informiert, so dass Reiniger- und Pflegeprodukte rechtzeitig bestellt werden können – und der Vorrat immer sicher ist.

