



## **Comment la nouvelle option iCareSystem AutoDose proposée par RATIONAL garantit l'hygiène en cuisine tout en respectant l'environnement ?**

**Lancée en octobre 2023, la nouvelle option iCareSystem AutoDose, pour les appareils de table iCombi Pro, représente un énorme progrès en matière de nettoyage innovant, d'écologie et d'économie.**

L'hygiène est une priorité absolue dans la restauration. C'est une composante propre au métier de restaurateur et c'est également une obligation légale qui concerne toutes les entreprises, du restaurant au supermarché en passant par la cantine d'entreprise. Après tout, il en va de notre sécurité alimentaire. Et pour la garantir, il est indispensable d'effectuer un nettoyage régulier des appareils de cuisson.

Par exemple, les fours mixtes doivent être nettoyés selon les instructions du fabricant, en respectant la fréquence de nettoyage, le dosage des produits nettoyants ainsi que l'équipement de protection prescrit.

Ce qui paraît simple en théorie, est souvent difficile à mettre en pratique : le taux de rotation élevé des employés, la barrière de la langue ou un manque de conscience de l'importance de la tâche, impliquent des formations constantes et un contrôle continu pour garantir le niveau d'hygiène souhaité.

### **Du produit nettoyant toujours disponible et un dosage optimal.**

Avec l'option iCareSystem AutoDose pour les appareils de table iCombi Pro, RATIONAL offre désormais la possibilité de lancer le nettoyage de manière autonome et sans intervention d'un collaborateur. Cette option permet de programmer le moment souhaité, comme par exemple chaque jour après la fermeture ou à un moment approprié au cours de la journée.

Cette programmation est possible grâce aux cartouches de nettoyant solide intégrées dans l'appareil. Ainsi, il n'est pas nécessaire de doser le nettoyant ou le produit d'entretien pour

chaque processus de nettoyage. Cela permet d'améliorer la sécurité au travail, de gagner du temps et de garantir la sécurité sanitaire HACCP.

### **Tout est automatisé mais l'utilisateur reste informé.**

Grâce à l'option iCareSystem AutoDose, les collaborateurs ne s'occupent quasiment plus du nettoyage, il est dissocié des tâches quotidiennes. C'est pourquoi l'iCombi Pro tient l'utilisateur informé et l'avertit lorsque la quantité minimale fixée de produit est atteinte ou lorsqu'il faut effectuer des nettoyages urgents.

### **Accès à distance via ConnectedCooking.**

Les principales fonctions et informations, telles que le niveau de remplissage des cartouches, sont également affichées dans ConnectedCooking, dans la gestion des systèmes de cuisson. L'éditeur ConnectedCooking vous permet de créer des programmes de nettoyage en toute simplicité depuis votre bureau et de les déployer sur l'iCombi Pro avec iCareSystem AutoDose.

De plus, ConnectedCooking affiche également les cartouches à remplacer et informe l'utilisateur via une notification push, afin qu'il puisse commander les cartouches et produits d'entretien à temps et qu'il ait toujours du stock.

### **Dans le respect de l'environnement.**

La cartouche et son couvercle sont en PP (polypropylène) 100 % recyclable. De plus, grâce à un dosage toujours optimal, le nettoyage ne consomme que la quantité de produit nécessaire, contrairement à un nettoyage classique.

Et contrairement aux tablettes nettoyantes, les déchets plastiques sont également réduits jusqu'à 50 % pour un volume d'emballage réduit d'environ 80 %.

Des arguments convaincants pour franchir une nouvelle étape vers une cuisine plus écologique.

Pour découvrir la nouvelle option iCareSystem AutoDose en vidéo : [https://www.rational-online.com/fr\\_fr/lp/autodose/](https://www.rational-online.com/fr_fr/lp/autodose/)

Facebook RATIONAL : <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

Twitter RATIONAL : [http://twitter.com/RATIONAL\\_AG](http://twitter.com/RATIONAL_AG)

YouTube RATIONAL : <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Reproduction gratuite, exemplaire de justificatif souhaité.

Peut être publié sur internet

3 612 Signes (espaces compris)

**À propos de RATIONAL :**



---

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL est cotée sur le segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et fait aujourd'hui partie de l'indice SDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.