

PROACT

COMPACT, FLEXIBLE, RAPIDE



rational
PRODUCTION

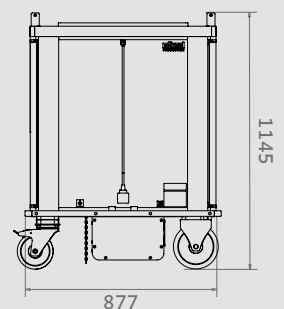
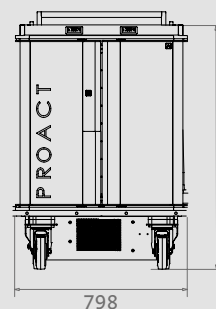
PROACT

PROACT est le chariot thermo-réfrigéré pour la distribution de repas qui se distingue par sa compacité et sa modularité. Disponible dans les versions à plateau personnalisé ou multi-portions et dans les versions OPEN ou BRIDGE, il peut être équipé

de diverses manières pour répondre aux exigences spécifiques de différents types de services et d'environnements : du service en chambre au service en salle commune, des établissements de santé et de soins aux écoles et aux structures hôtelières.

PROACT PLATEAU PERSONNALISÉ

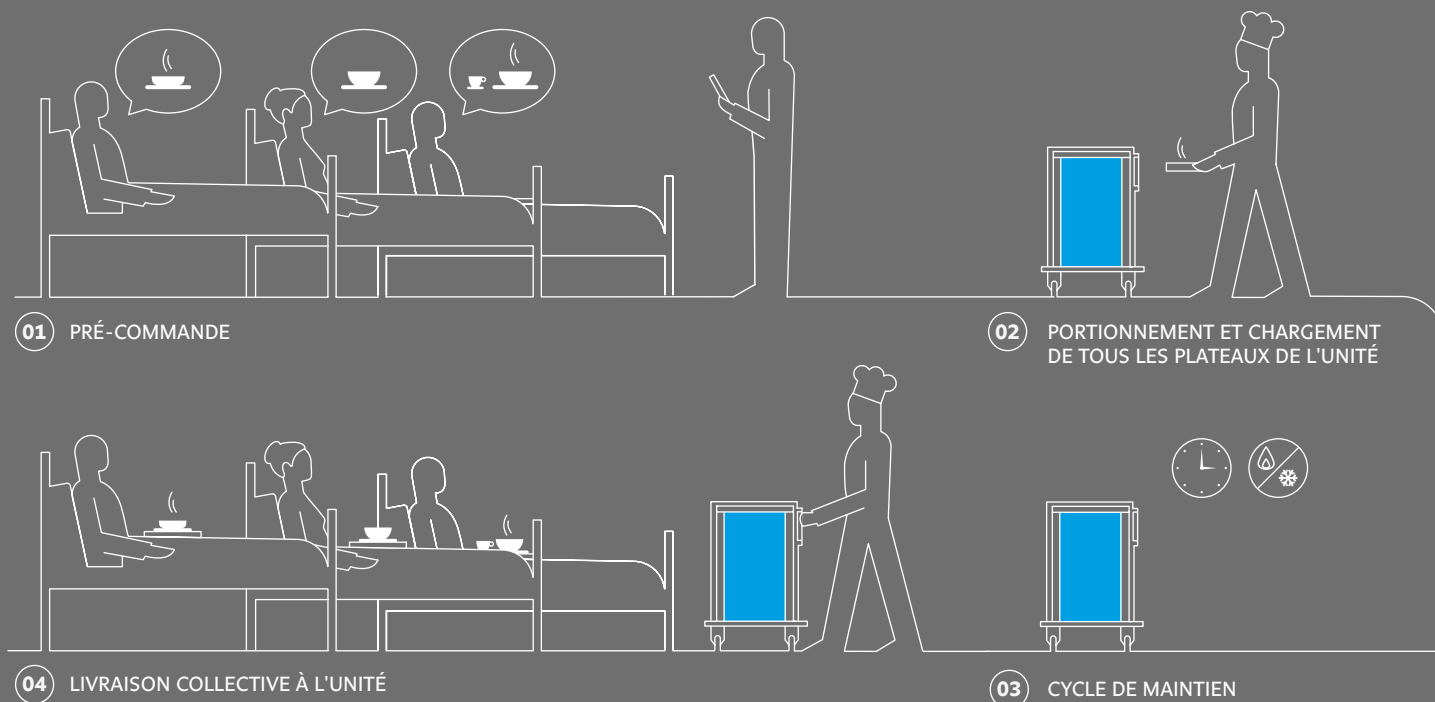
La version de PROACT à plateau personnalisé se caractérise par deux chambres divisées par une paroi centrale isolée créée ad hoc pour soutenir nos plateaux chaud-froid, disponibles en plusieurs tailles et insérable avec un simple glissement.



MODALITÉS DE DISTRIBUTION

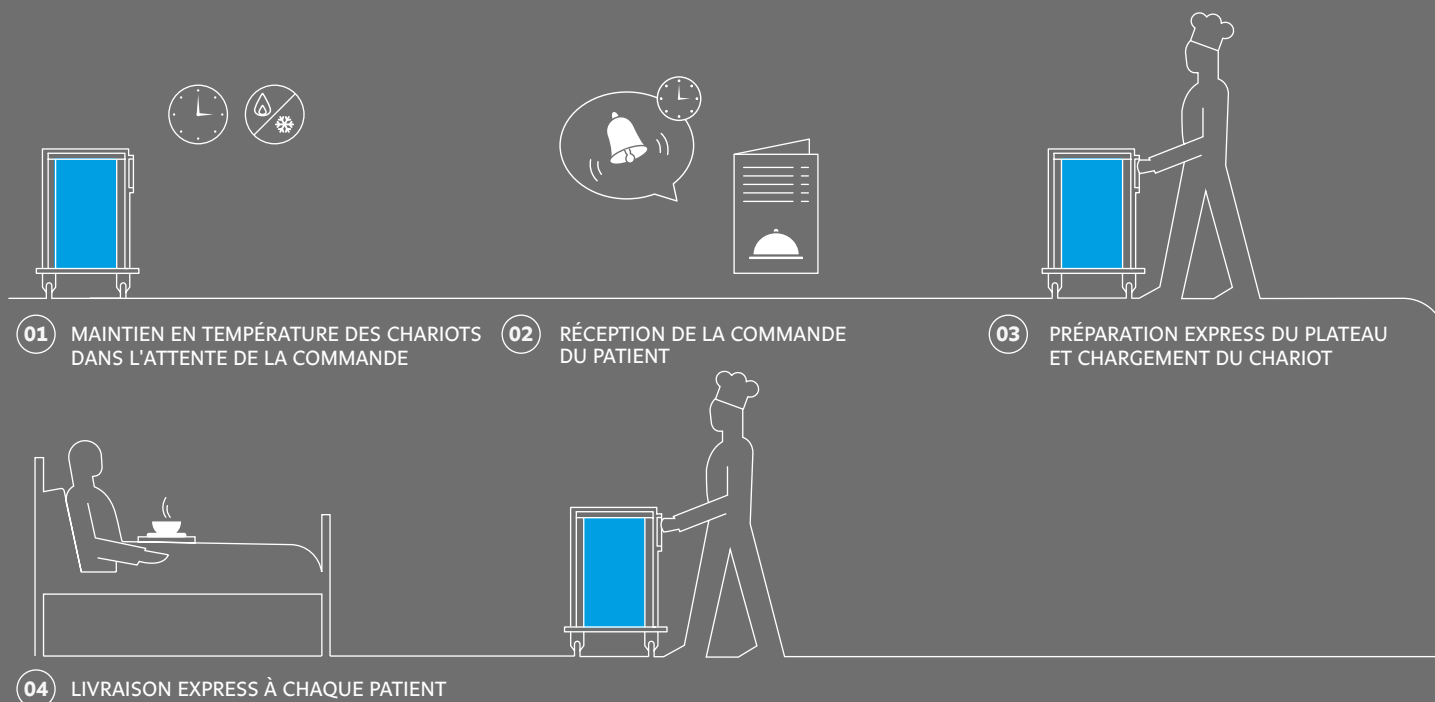
SERVICE AVEC RÉSERVATION

Les réservations de repas des patients sont prises par le personnel dans les heures qui précèdent le service. La distribution du plateau s'effectue collectivement et dans des plages horaires préétablies.



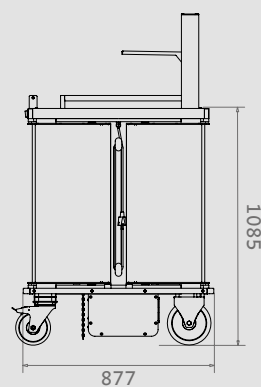
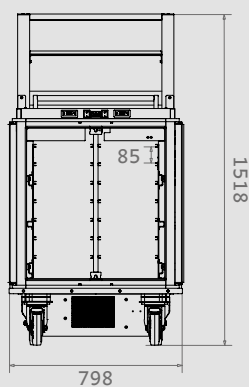
SERVICE EXPRESS

La réservation du repas est faite à la discrétion de chaque patient. Le repas est distribué individuellement dans un court laps de temps, avec un service dédié.



PROACT MULTI-PORCTIONS

La version de PROACT multi-portions se caractérise par deux chambres divisées par une paroi centrale isolée créée ad hoc pour soutenir les bacs Gastronorm, disponible en plusieurs tailles et insérables avec un simple glissement.



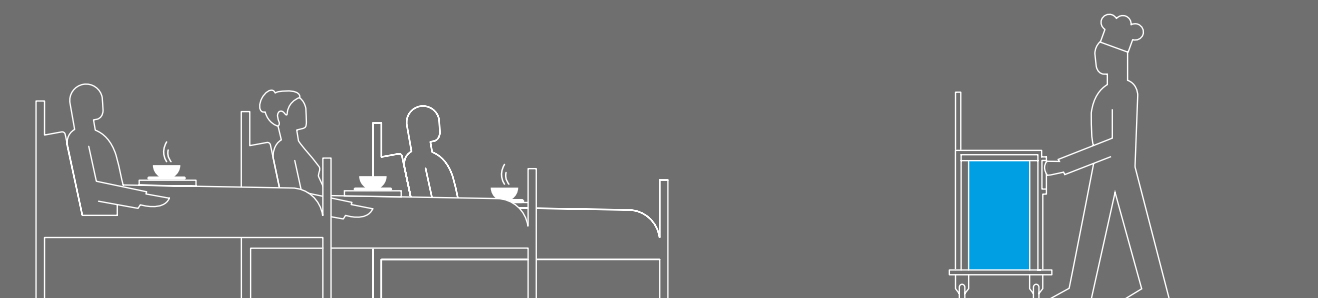
MODALITÉS DE DISTRIBUTION

La version multi-portions permet le transport et le dressage du repas directement sur le lieu de consommation en s'adaptant facilement aux différentes modalités de distribution.

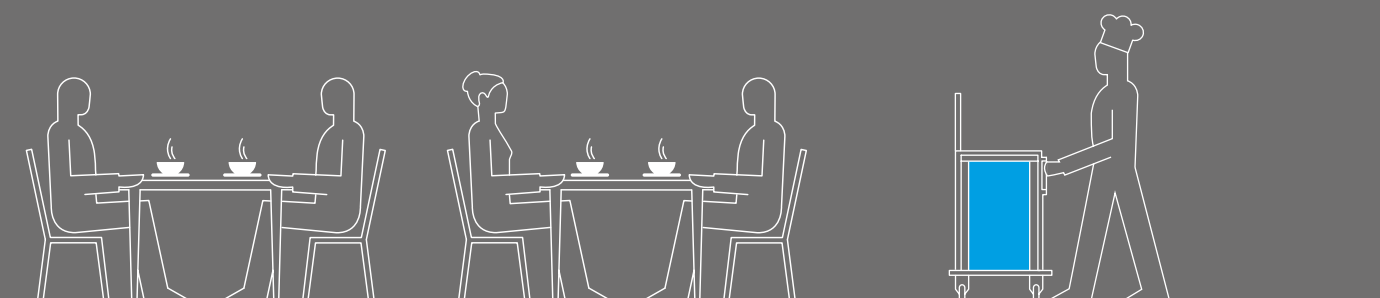


PORTIONNEMENT ET CHARGEMENT
DE TOUS LES PLATEAUX DE L'UNITÉ

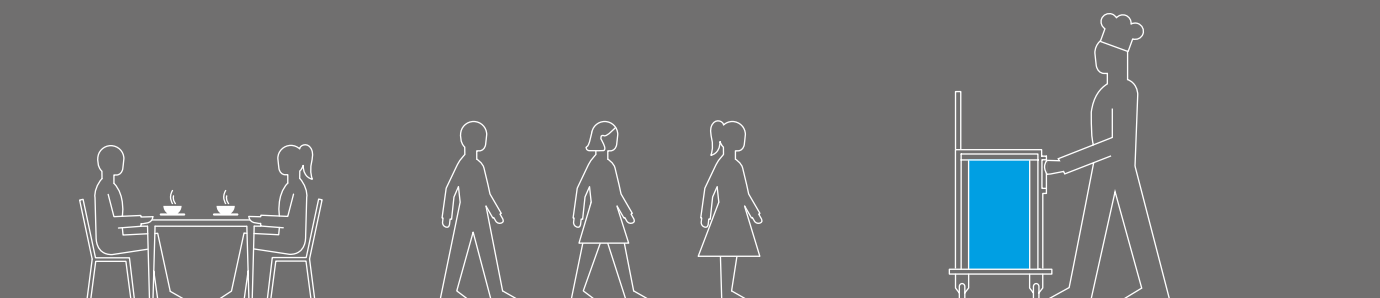
CYCLE DE MAINTIEN



SERVICE EN CHAMBRE POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ



SERVICE EN SALLE COMMUNE POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ ET DE SOINS



SERVICE EN SALLE COMMUNE DANS LES ÉCOLES

CARACTÉRISTIQUES



ÉCRAN affichant la température réelle du compartiment et la température réglée.
INTERRUPTEUR ON/OFF pour l'utilisation partielle ou totale du plan chauffant (inclus dans la version BRIDGE, non disponible dans la version OPEN).



PLAN CHAUFFANT	
VERSION	PUISSANCE (230 V)
BRIDGE	450 W



AGILITÉ

Les dimensions compactes et l'extrême légèreté, maximisées grâce à la technologie ALUFRAME, rendent le chariot facile et pratique à déplacer.



CAPACITÉ

Convient pour servir une grande quantité de repas sans pour autant renoncer à l'ergonomie d'utilisation.



PERFORMANCE

PROACT dispose d'un système de thermo-ventilation aussi bien sur le côté chaud que sur le côté froid, ce qui garantit le maintien des températures, des propriétés organoleptiques et de l'appétibilité des repas.



DUCTILITÉ

S'adapte facilement à différents types de service et de distribution : les composants internes pour une distribution sur plateau personnalisé ou multi-portions sont facilement interchangeables, ce qui permet d'utiliser PROACT différemment d'un service à l'autre.



COMPACTITÉ

Les dimensions réduites du chariot permettent d'optimiser les espaces de travail.



HYGIÈNE

Design linéaire, coins arrondis et surfaces de travail en acier inoxydable.

ACCESSOIRES



PLATEAUX ET VAISSELLES

Distribution de menu personnalisé complet, chaud et froid

FORMAT	DIMENSIONS	COLORIS
GN	530x325 mm	beige / gris
EN	530x370 mm	
EXT	565x332,5 mm	



BACS ET COUVERCLES

GN 1/2 INOX et couvercles.
Dimensions : 325x265 mm



PLAN D'APPUI LATÉRAL ET SUPÉRIEUR

Le chariot PROACT dans sa version BRIDGE peut être équipé d'un plan latéral et supérieur pour augmenter sa surface d'appui.



DONNÉES TECHNIQUES

DESCRIPTION DU PRODUIT

Application	Chariot pour la distribution de repas chauds et froids sur plateau personnalisé ou service multi-portions.
Exterior	<p>Panneau de commande : pour la programmation et l'utilisation de l'appareil, en acier inox AISI304 avec interrupteurs et des boutons de réglage de la température touch-screen.</p> <p>Châssis: en aluminium traité par oxydation anodique à haute épaisseur et panneaux en HPL résistant aux chocs et facile à nettoyer.</p> <p>4 portes avec ouverture à 270°.</p> <p>Poignées de poussée: ergonomiques et protégées contre les chocs.</p> <p>Pare-choc périmétrique: en polyéthylène à haute densité.</p> <p>Plan de travail : en acier inox AISI304, chauffable uniquement dans la version BRIDGE.</p>
Intérieur	<p>Chambres: en acier inoxydable avec grands rayons de courbure et jonctions de surfaces sans saillies, pour faciliter le nettoyage.</p> <p>Carters de ventilation et supports de plateaux/bacs: en acier inoxydable, faciles à retirer et à laver.</p> <p>Deux parois de séparation disponibles selon la configuration demandée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conteneurs GN : en acier inoxydable AISI304 et en matière plastique, entièrement lavables dans le tunnel de lavage également. - Plateaux : en aluminium recouvert d'une oxydation anodique très épaisse, entièrement lavable dans le tunnel de lavage également, avec des joints qui peuvent être remplacés directement par l'opérateur sans utiliser d'outils.
Portes	<p>Constituées d'un cadre en aluminium, d'un panneau extérieur en HPL, d'un panneau central en matériau isolant et d'un panneau intérieur en acier inox.</p> <p>Joint en silicone faciles à enlever.</p> <p>Fermeture automatique avec mécanisme incorporé dans le profil pour empêcher coups et ruptures. Fermeture avec clé principale en option.</p>
Matériaux	Acier inox AISI304, aluminium, HPL, matériaux synthétiques.

PROACT

DESCRIPTION	UNITÉ DE MESURE	OPEN	BRIDGE
Dimensions	mm	877x798x1145	877x798x1518
Poids	kg	140	170
Diamètre roues	mm	FIXES 200 PIVOTANTES 160 / 200	
Norme électrique	Hz	230V 16A 1P+N+T - 50/60 Hz	
Puissance	kW	2,05	2,5
Température min. compartiment froid	°C	-3	
Température max. compartiment chaud	°C	100	
Température plan chauffant	°C	n.d.	65
Capacité bacs	n.	2x14 GN 1/2 (pas 85 mm)	
Capacité plateaux	n.	14 GN 1/1 (pas 79 mm)	
Température environnement de travail	°C	de 5 à 30°C	
Gaz installation frigo	-	R 134a	

rational PRODUCTION

RATIONAL PRODUCTION srl

Via L. Galvani, 7/H
24061 Albano S. Alessandro (BG) Italy
T. +39 035.452.1203
F. +39 035.452.1983
info@rationalproduction.com
www.rationalproduction.com