

rational
PRODUCTION

SYSTÈMES ET TECHNOLOGIES POUR LA DISTRIBUTION DE REPAS CHAUDS ET FROIDS

De nombreuses années d'expérience au service de tous ceux qui cuisinent, transportent, conditionnent et distribuent des repas.

L'étude, l'élaboration, la réalisation d'équipements logistiquement intelligents, les services avant et après vente sont notre force; la capacité d'interpréter les exigences de nos clients en accordant une attention particulière à la réduction de leurs coûts de gestion représente la valeur ajoutée de notre service, qui nous a permis de devenir partenaires des principaux protagonistes du marché de la restauration collective professionnelle.



BREAKFAST

Le dernier-né des chariots pour la gestion des petits-déjeuners

... un simple chariot devient un **système de distribution!**

La production est centralisée,

BREAKFAST est un instrument très efficace pour transporter tout le nécessaire de la cuisine centrale aux aires satellites comme les salles à manger, les différents services, les annexes.

Il est entièrement fermé,

on peut donc le transporter même dans des rues communes, car chaque denrée transportée est parfaitement isolée du milieu extérieur.

Il est universel,

car il donne son espace intérieur pour tout le nécessaire (tasses, soucoupes, couverts etc., mis directement dans les paniers de lave-vaisselle) et pour toutes les denrées solides (pain, biscottes, confitures, sucre, etc. dans des conteneurs en acier inox ou en polycarbonate transparent). Sur la surface supérieure trouvent place les trois boissons nécessaires pour un petit-déjeuner complet, dans des récipients thermiques professionnels en acier inox, de contenances variables.

La production est décentralisée directement aux différents services,

Non seulement BREAKFAST transporte tout le nécessaire comme décrit précédemment, mais aussi il s'intègre parfaitement dans les systèmes automatiques muraux de production, ce qui permet de produire le petit-déjeuner directement dans le service concerné. En outre BREAKFAST a suffisamment d'espace pour éviter de devoir utiliser des armoires de stockage supplémentaires.

Il est personnalisable,

en effet on peut prédisposer la partie inférieure fermée, tant pour recevoir des paniers et des récipients en multiportion que pour recevoir les plateaux du petit-déjeuner déjà préemballés avant le service, ce qui laisse aux opérateurs la seule tâche de verser les boissons chaudes.

Il est sûr,

pour les transports automatiques ou bien si le parcours n'est pas sous le contrôle direct des opérateurs préposés, tout le chariot (partie supérieure et partie inférieure) peut être équipé de fermetures à clé. Seul le personnel préposé pourra accéder aux repas en utilisant une clé universelle, ce qui évitera toute manipulation ou acte de vandalisme de la part d'étrangers au service.



VERSION AVEC ÉTAGES POUR TASSES



VERSION AVEC COUVERCLE FERMÉ



VERSION AVEC DISTRIBUTEUR AU MUR

LE PETIT-DEJEUNER, UN REPAS IMPORTANT



Mesures,

longueur: **1070** mm

largeur: **620** mm

hauteur sans les récipients thermiques: **910** mm

Capacity,

tablette supérieure: max **3x10** litres

petits-déjeuners complets: max. **40**



RATIONAL PRODUCTION s.r.l

Via Galvani, 7/H
24061 Albano S. Alessandro (BG) Italy
Tel. +39 035 45 21 203
Fax +39 035 45 21 983

www.rationalproduction.com
info@rationalproduction.com