

# *Waiting Tray*

MODULE VOOR HET THERMISCH BEHOUD IN  
DE AFDELING VAN THERMO-GEKOELDE SCHOTELS



# Waiting Tray

module voor het thermisch behoud in de afdeling van thermo-gekoelde schotels



De module **Waiting Tray** is ontworpen om de correcte temperaturen van de maaltijden te garanderen, ook voor patiënten die afwezig zijn op het ogenblik van de distributie van de maaltijden in de afdeling.

Om deze behoefte te beantwoorden, hebben we een thermo-gekoelde module ontworpen die de temperatuur van 65°C langdurig kan behouden voor de warme maaltijden en 3°C voor de koude maaltijden die in geportioneerde schotels verdeeld worden.

Gevaarlijke en niet-gecontroleerde manipulaties van de maaltijden op de afdeling worden zo overbodig; het zal voldoende zijn de schotels van de afwezige patiënten van de wagens Unitray of TT DS One te nemen en ze in het module **Waiting Tray** te plaatsen.



## Bouwkenmerken:

### Logistiek

Onderlegmodule of op wielen voor afdelingskeuken

### Vermogen

Max nr. 4 schotels

### Aansluiting

230V eenfase  
400W (200W koelkast, 200W oven)

### Thermisch behoud

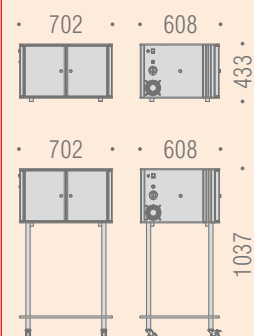
Statisch met verwarmingsspiraal

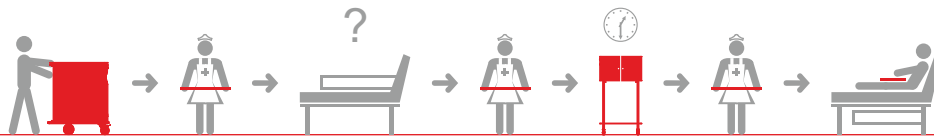
### Koeling

Statisch met spiraal

### Compatibele schotels

Euronorm  
Gastronorm  
Extended (onze productie)





Werkwijze





**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](http://www.rationalproduction.com)  
[info@rationalproduction.com](mailto:info@rationalproduction.com)