

proact



rational 
production

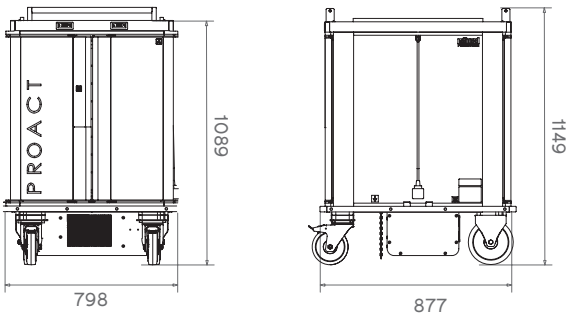
MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

PROACT

PROACT ist ein Wärme-/Kühlwagen für die Speisenverteilung, der sich durch seine kompakte Bauweise und hohe Vielseitigkeit auszeichnet. Erhältlich für die Tablett- oder Mehrportions-Speisenverteilung sowie in den Ausführungen

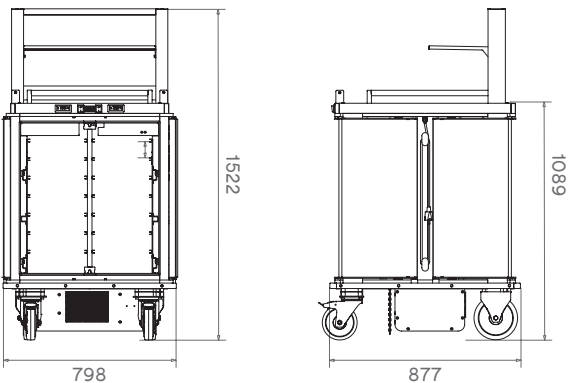
OPEN und BRIDGE, lässt er sich an die spezifischen Anforderungen unterschiedlicher Servicearten und Einsatzbereiche anpassen: von Kantinen und dem Room Service bis hin zu Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens, Schulen und Hotels.

PROACT OPEN



DISPLAY zur Anzeige der aktuellen Temperaturen der Fächer sowie der eingestellten Solltemperaturen.

PROACT BRIDGE (OPTION)



Ausführung mit **Spuckschutzglas** und **EIN-/AUS-Schalter** zur vollständigen oder teilweisen Nutzung der beheizten Ablage.

 BEHEIZTE ABLAGE	
VERSION	LEISTUNG (230 V)
BRIDGE	450 W

PROACT TABLETT-SPEISENVERTEILUNG



Die PROACT-Ausführung für die Tablett-Speisenverteilung verfügt über zwei Kammern mit einer isolierten Zwischenwand. Dadurch können unsere Warm-/Kalt-Tabletts in unterschiedlichen Größen verwendet werden.

Tablett-Fassungsvermögen: 14/16 GN 1/1
(Einschubabstand 79 mm)

PROACT MEHRPORTIONS- SPEISENVERTEILUNG



Die PROACT-Ausführung für die Mehrportions-Speisenverteilung verfügt über zwei Kammern mit einer isolierten Zwischenwand. Dadurch können Gastronorm-Behälter oder Roste in unterschiedlichen Größen verwendet werden.

Behälter-Fassungsvermögen: 2 × 14 GN 1/2
(Einschubabstand 85 mm)

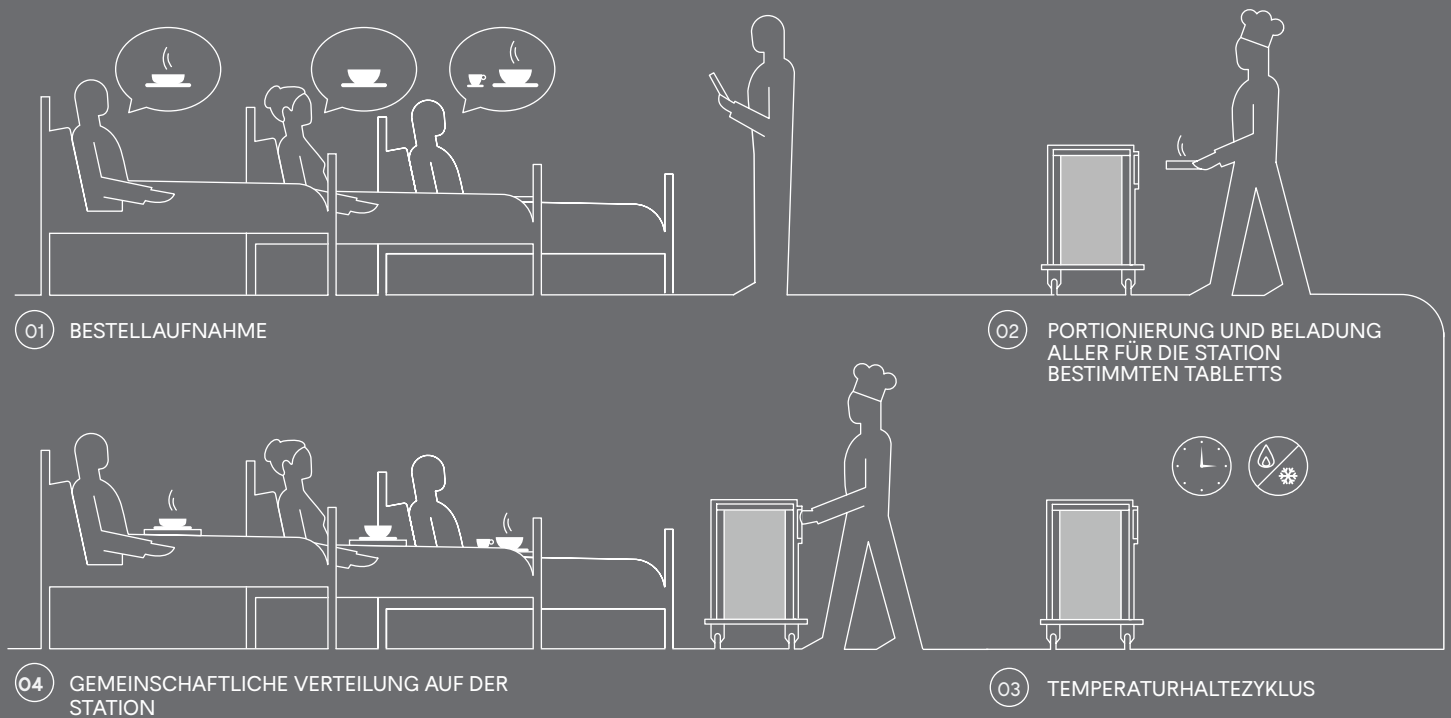
Rost-Fassungsvermögen: 2 × 14 GN 1/2
(Einschubabstand 85 mm)

VERTEILUNGSMETHODEN

TABLETT-SPEISENVERTEILUNG

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Die Essensbestellungen der Patienten werden vor der Ausgabe vom Personal aufgenommen. Die Tablettts werden gesammelt und innerhalb eines festgelegten Zeitfensters verteilt.



ROOM SERVICE

Die Mahlzeiten werden individuell nach Wunsch des Patienten bestellt. Die Mahlzeit wird innerhalb kurzer Zeit einzeln ausgeliefert.



VERTEILUNGSMETHODEN

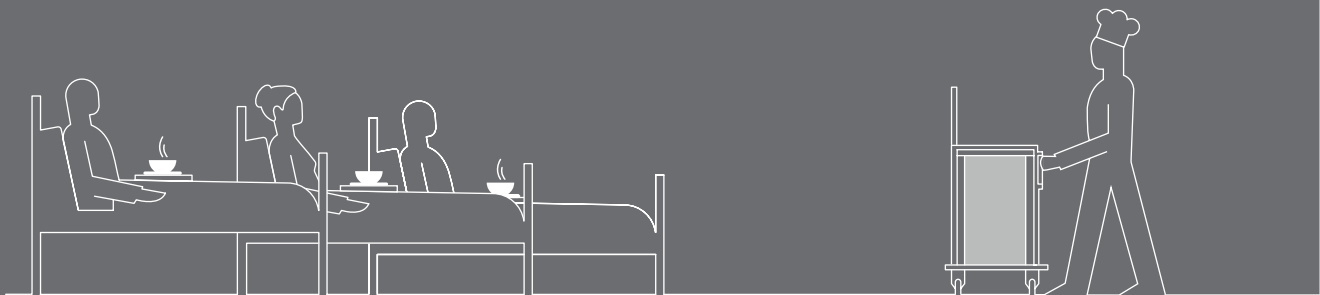
MEHRPORTIONS-SPEISENVERTEILUNG

Die Ausführung für die Mehrportions-Speisenverteilung ermöglicht den Transport und die direkte Ausgabe der Speisen am Verzehrort und lässt sich flexibel an unterschiedliche Verteilungsmethoden anpassen.



VORBEREITUNG DER BEHÄLTER UND
BELADUNG DES WAGENS

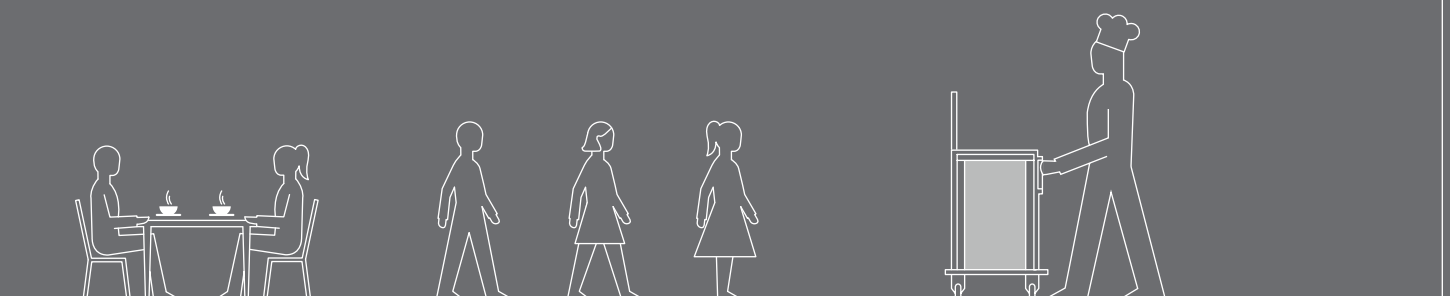
TEMPERATURHALTEZYKLUS



GEMEINSCHAFTLICHER ZIMMERSERVICE IN
EINRICHTUNGEN DES GESUNDHEITSWESENS



KANTINENSERVICE IN EINRICHTUNGEN DES GESUNDHEITS- UND
SOZIALWESENS



SCHULKANTINENSERVICE

HAUPTMERKMALE



MANÖVRIERBARKEIT

Die kompakten Abmessungen und das äußerst geringe Gewicht, zusätzlich optimiert durch die ALUFRAME-Technologie, machen den Wagen einfach und praktisch in der Handhabung.



LEISTUNG

PROACT verfügt sowohl auf der warmen als auch auf der kalten Seite über ein Umluftsystem, das die Temperaturhaltung sowie die sensorischen Eigenschaften und die Schmackhaftigkeit der Speisen gewährleistet.



KOMPAKTE BAUWEISE

Die kompakten Abmessungen des Wagens ermöglichen eine optimale Nutzung des verfügbaren Arbeitsraums.



FASSUNGSVERMÖGEN

Geeignet für die Ausgabe einer großen Anzahl von Mahlzeiten, ohne die Ergonomie zu beeinträchtigen.



FLEXIBILITÄT

PROACT lässt sich flexibel an unterschiedliche Service- und Verteilungsarten anpassen. Die internen Komponenten für die Tablett-Speisenverteilung oder die Mehrportions-Speisenverteilung sind einfach austauschbar und ermöglichen so eine unterschiedliche Nutzung von PROACT von einem Service zum nächsten.



HYGIENE

Lineares Design, abgerundete Ecken und Arbeitsflächen aus Edelstahl.

ZUBEHÖR



TABLETT- UND GESCHIRRSET		
Tablets sind in Ausführungen mit Unterteilungen oder als flache Version erhältlich. Standard-Geschirrset mit hitzebeständigen Deckeln.		
FORMAT	ABMESSUNGEN	FARBE
GN (mit Unterteilungen) GN (flach)	530x325 mm	cappuccino / grau
EN	530x370 mm	
EXT	565x332,5 mm	



BEHÄLTER UND DECKEL	
GN-1/2-Behälter aus Edelstahl mit den entsprechenden Deckeln. Abmessungen: 325 × 265 mm	



SEITLICHE UND OBERE ABLAGEFLÄCHE	
Der PROACT-Wagen in der BRIDGE-Ausführung kann mit einer seitlichen und einer oberen Ablagefläche ausgestattet werden, um die verfügbare Arbeitsfläche zu vergrößern.	

TECHNISCHE DATEN

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Anwendung	Wagen für die Warm- und Kaltspeisenverteilung mit individuellen Tablets oder für die Mehrportions-Speisenverteilung.
Außen	Bedienfeld: Zur Programmierung und Bedienung des Geräts, mit Leuchtschaltern und Touchscreen-Temperaturreglern. Aufbau: Aluminium mit einer sehr starken Eloxalschicht und stoßfesten, leicht zu reinigenden, PVC-beschichteten Aluminiumplatten. Vier Türen mit einem Öffnungswinkel von 270°. Schiebegriffe: Ergonomisch und in einer vor Stößen geschützten Position angebracht. Perimeter-Stoßschutz aus hoch verdichtetem Polyethylen. Arbeitsfläche: aus Edelstahl AISI 304; die beheizte Ausführung ist ausschließlich bei der BRIDGE-Version enthalten.
Innen	Kammern: aus Edelstahl mit großen Biegeradien und bündigen Verbindungen zur Erleichterung der Reinigung. Ventilatorabdeckung und Tablettauflagen: Edelstahl, leicht herausnehmbar und waschbar. Je nach gewünschter Konfiguration sind zwei unterschiedliche Zwischenwände erhältlich: - GN-Behälter: Edelstahl AISI 304 und Kunststoff, vollständig waschbar, auch in Waschtunneln. - Tablets: Aluminium mit einer sehr starken Eloxalschicht, vollständig waschbar, auch in Waschtunneln. Die Dichtungen können direkt vom Bediener ohne Werkzeug und ohne Ausbau der Zwischenwand ausgetauscht werden.
Türen	Bestehend aus einem Aluminiumrahmen, äußeren Platten aus PVC-beschichtetem Aluminium, einer zentralen Isolierschicht und einer Innenplatte aus Edelstahl. Leicht abnehmbare Silikondichtungen. Automatisches Verschlusssystem mit in das Profil integriertem Mechanismus zur Reduzierung von Stößen und Beschädigungen. Optional mit Schließsystem und Hauptschlüssel.
Materialien	Edelstahl AISI 304, Aluminium, PVC-beschichtetes Aluminium und synthetische Materialien.

PROACT			
BESCHREIBUNG	MASSEINHEIT	OPEN	BRIDGE
Abmessungen	mm	877x798x1149	877x798x1522
Gewicht	kg	135	155
Raddurchmesser	mm	FEST 200 SCHWENKBAR 200	
Elektrischer Standard	Hz	230V 16A 1P+N+E - 50/60 Hz	
Leistung	kW	2,1	2,55
Minimale Temperatur des Kühlfachs	°C	-3	
Höchsttemperatur des Warmfachs	°C	100	
Temperatur der beheizten Ablage	°C	Nicht verfügbar	65
Behälter-/Rost-Fassungsvermögen	Anz.	2x14 GN 1/2 (Einschubabstand 85 mm)	
Tablett-Fassungsvermögen	Anz.	14/16 GN 1/1 (Einschubabstand 79 mm)	
Umgebungstemperatur	°C	5 bis 30°C	
Kältemittel	-	R290	



MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

Rational Production Germany GmbH
St.-Martin-Straße 58
81541 München
Deutschland

T. +49 89 24419400
info.de@rationalproduction.com
www.rationalproduction.com