

# PROACT

**COMPATTO, FLESSIBILE, VELOCE**



**rational**  
PRODUCTION

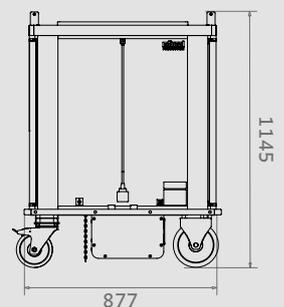
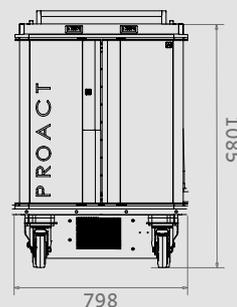
# PROACT

PROACT è il carrello termo-refrigerato per la distribuzione pasti che si contraddistingue per la sua compattezza e versatilità. Disponibile nelle versioni a vassoio personalizzato o multi-porzione e in quelle OPEN o BRIDGE, può essere accessoriatato in

molteplici modi per soddisfare le esigenze specifiche di varie tipologie di servizio e ambiente: dal servizio in camera a quello in sala comune, dalle strutture sanitarie e assistenziali alle scuole e strutture alberghiere.

## PROACT VASSOIO PERSONALIZZATO

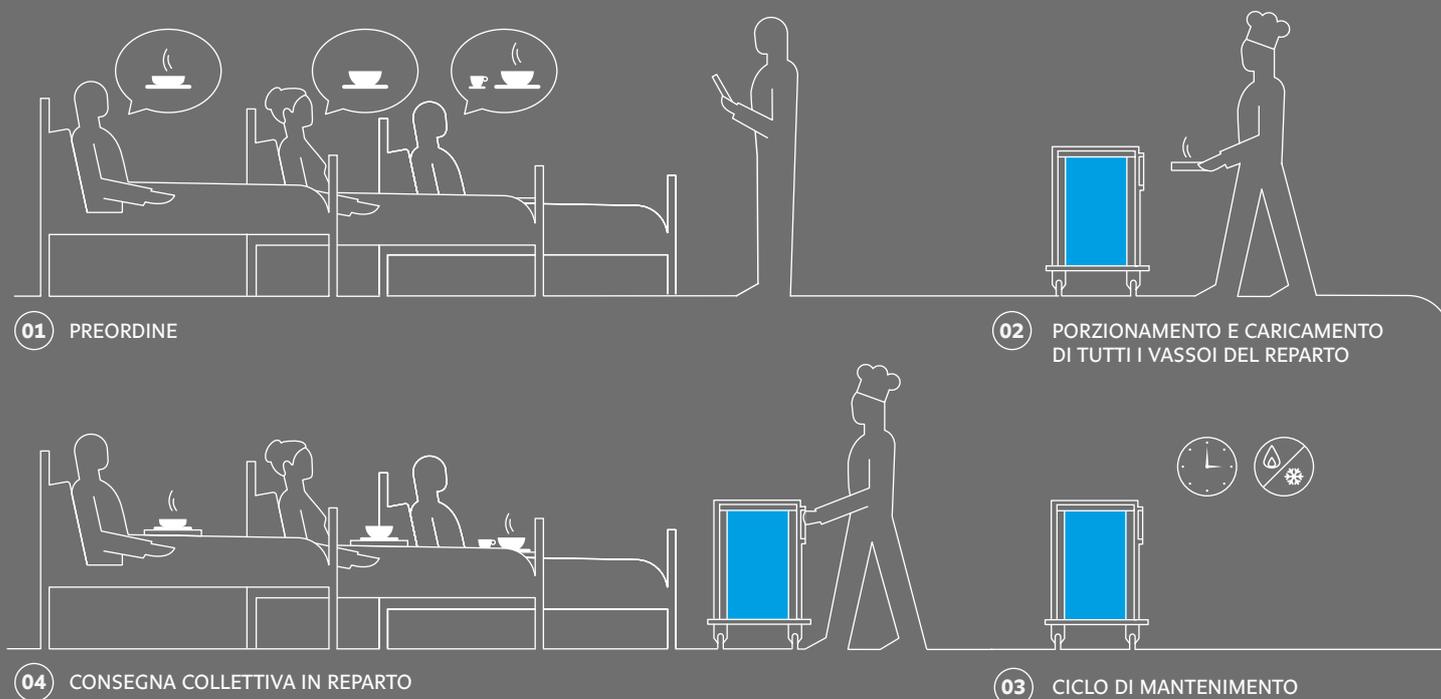
La versione di PROACT a vassoio personalizzato si caratterizza per due camere divise da una parete centrale coibentata creata ad hoc per supportare i nostri vassoi caldo-freddo, disponibili in diverse taglie e inseribili con un semplice scorrimento.



# MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

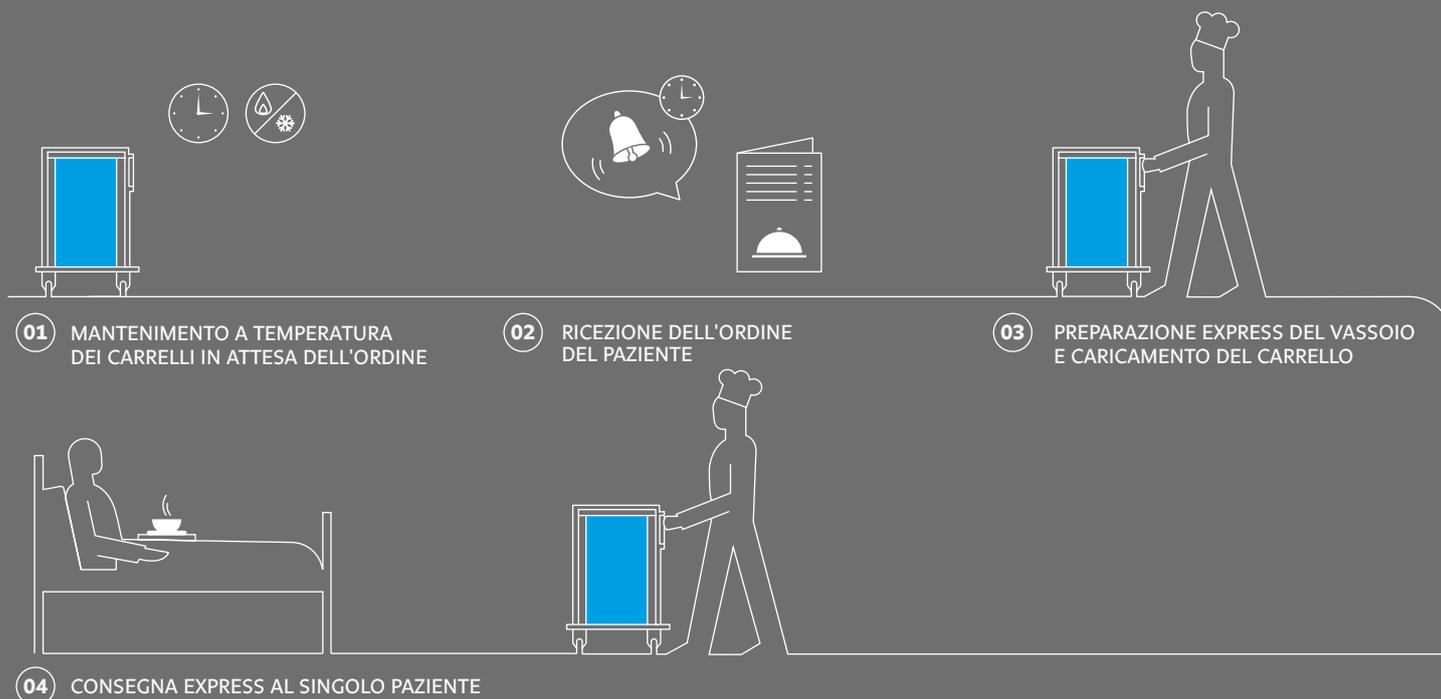
## SERVIZIO CON PRENOTAZIONE

Le prenotazioni pasto dei pazienti vengono raccolte dallo staff nelle ore precedenti il servizio. La distribuzione del vassoio viene effettuata in maniera collettiva e in fasce orarie prestabilite.



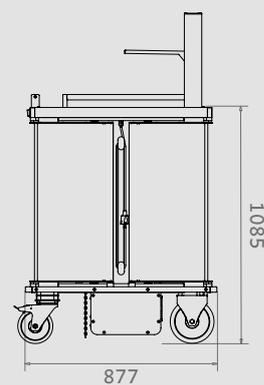
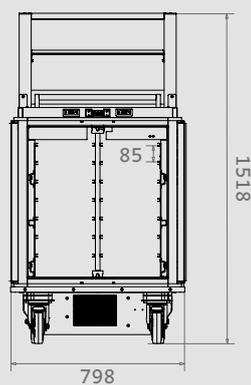
## SERVIZIO EXPRESS

La prenotazione del pasto viene effettuata a discrezione del singolo paziente. Il pasto viene distribuito singolarmente entro un breve lasso di tempo, con servizio dedicato.



# PROACT MULTIPORZIONE

La versione di PROACT multiporzione si caratterizza per due camere divise da una parete centrale coibentata creata ad hoc per supportare contenitori Gastronorm, disponibili in varie dimensioni e inseribili con un semplice scorrimento.



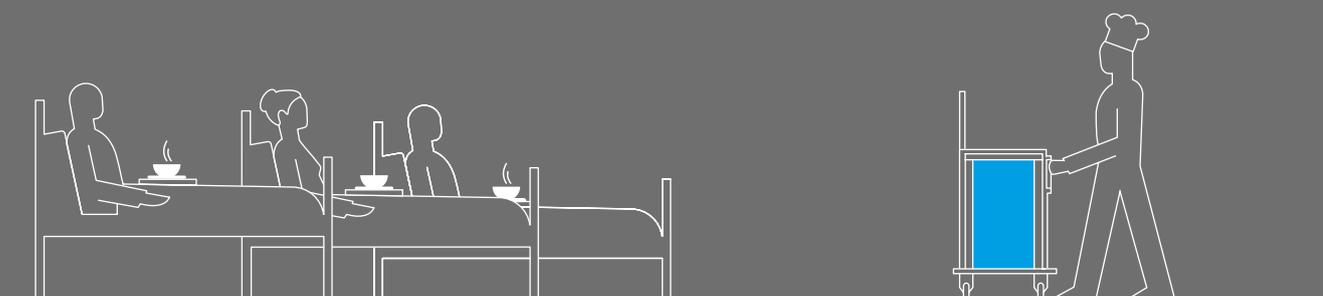
# MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

La versione multiporzione permette il trasporto e l'impiattamento del cibo direttamente nel luogo della consumazione adattandosi facilmente a varie modalità di distribuzione.

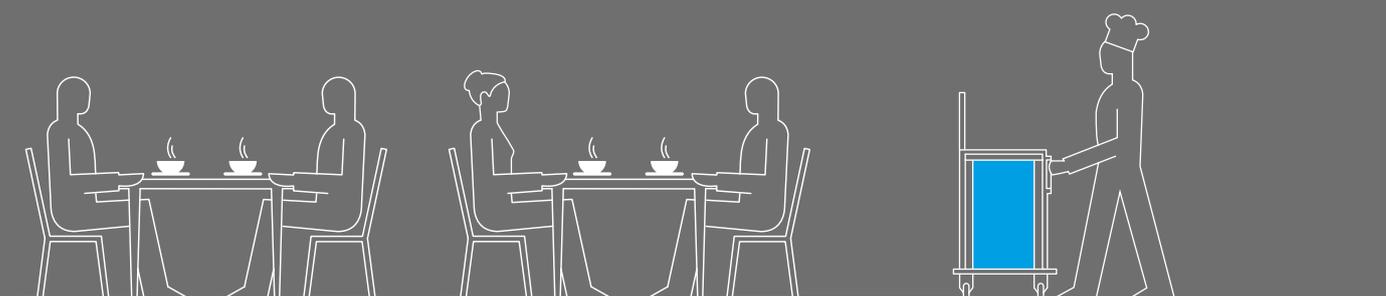


**PORZIONAMENTO E CARICAMENTO  
DI TUTTI I VASSOI DEL REPARTO**

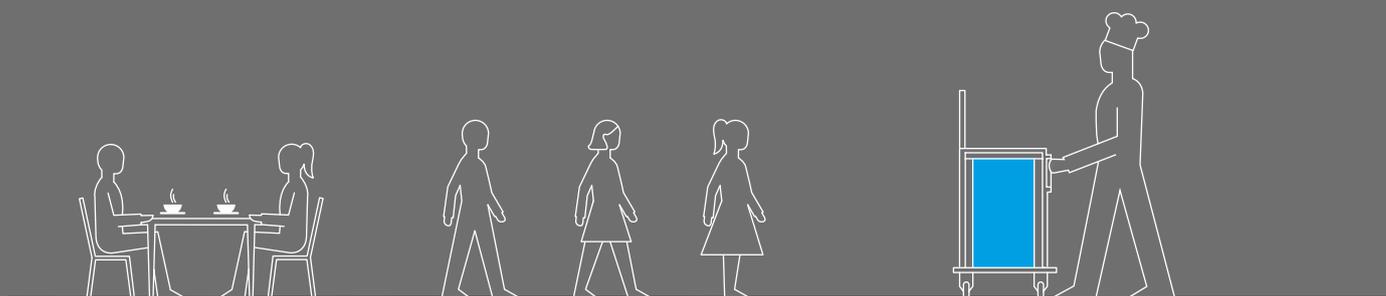
**CICLO DI MANTENIMENTO**



**SERVIZIO IN CAMERA PER STRUTTURE SANITARIE**



**SERVIZIO IN SALA COMUNE PER STRUTTURE SANITARIE E ASSISTENZIALI**



**SERVIZIO IN SALA COMUNE NELLE SCUOLE**

# CARATTERISTICHE



**DISPLAY** indicante la temperatura vano effettiva e la temperatura impostata.

**SWITCH ON/OFF** per utilizzo parziale o totale del piano riscaldato (incluso nella versione BRIDGE, non disponibile nella versione OPEN).



| 🔥 PIANO RISCALDATO |                 |
|--------------------|-----------------|
| VERSIONE           | POTENZA (230 V) |
| BRIDGE             | 450 W           |



## AGILITÀ

Le dimensioni compatte e l'estrema leggerezza, massimizzate grazie alla tecnologia ALUFRAME, rendono il carrello semplice e pratico nella movimentazione.



## CAPIENZA

Adatto a servire una grande quantità di pasti senza rinunciare all'ergonomia d'utilizzo.



## PERFORMANCE

PROACT presenta un sistema di termoventilazione sia nel lato caldo che in quello freddo che garantisce il mantenimento delle temperature, delle proprietà organolettiche e dell'appetibilità dei pasti.



## DUTTILITÀ

Si adatta facilmente a varie tipologie di servizio e di distribuzione: i componenti interni per distribuzione a vassoio personalizzato o multiporzione sono facilmente intercambiabili consentendo un utilizzo differente di PROACT da un servizio all'altro.



## COMPATTEZZA

Le ridotte dimensioni del carrello agevolano l'ottimizzazione degli spazi di lavoro.



## IGIENE

Design lineare, angoli arrotondati e superfici di lavoro in acciaio inox.

# ACCESSORI



## VASSOIO E SET PORCELLANE

Distribuzione menù personalizzato completo, caldo e freddo.

| FORMATO | DIMENSIONI   | COLORE              |
|---------|--------------|---------------------|
| GN      | 530x325 mm   | caffelatte / grigio |
| EN      | 530x370 mm   |                     |
| EXT     | 565x332,5 mm |                     |



## TEGLIE E COPERCHI

TEGLIE GN 1/2 INOX e relativi coperchi.  
Dim: 325x265 mm



## PIANO D'APPOGGIO LATERALE E SUPERIORE

Il carrello PROACT nella versione BRIDGE può montare un piano laterale e superiore per ampliare la superficie d'appoggio.

# DATI TECNICI

## DESCRIZIONE PRODOTTO

|              |   |
|--------------|---|
| Applicazione | Carrello di mantenimento in servizio multiporzione o a vassoi.  |
| Esterni      | Pannello comandi: realizzato in acciaio inox AISI304 con interruttori luminosi e termoregolatori touch-screen.<br>Scocca: in alluminio trattato con ossidazione anodica ad alto spessore e pannelli in HPL resistenti agli urti e di facile pulizia.<br>4 Porte con apertura a 270°.<br>Maniglie di spinta: ergonomiche e in posizione protetta dagli urti.<br>Paracolpi perimetrale in polietilene ad alta densità.<br>Piano di lavoro: in acciaio inox AISI304 riscaldabile solo nella versione BRIDGE.   |
| Interni      | Camere: in acciaio inossidabile con ampi raggi di piegatura e giunzioni superficiali a filo per agevolare la pulizia.<br>Carter copriventole e supporti teglie/vassoi: in acciaio inossidabile facilmente rimovibili e lavabili.<br>Parete divisoria realizzata in due versioni in base al tipo di allestimento:<br>- Trasporto contenitori GN: in acciaio inox AISI304 e materiale plastico, completamente lavabile anche in tunnel di lavaggio.<br>- Trasporto vassoi: In alluminio e materiale plastico, completamente lavabile anche in tunnel di lavaggio, con guarnizioni sostituibili senza l'uso di utensili. |
| Porte        | Costituite da una cornice in alluminio, un pannello esterno in HPL, uno centrale di materiale isolante ed uno interno in acciaio inox.<br>Guarnizioni in silicone facilmente rimovibili.<br>Chiusura automatica con meccanismo incorporato nel profilo per evitare urti e rotture. Chiusura con chiave opzionale.   |
| Materiali    | Acciaio inox AISI304, Alluminio, HPL, materiali sintetici   |

## PROACT

| DESCRIZIONE                    | UNITÀ DI MISURA | OPEN                        | BRIDGE       |
|--------------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------|
| Dimensioni                     | mm              | 877x798x1145                | 877x798x1518 |
| Peso                           | kg              | 140                         | 170          |
| Diametro ruote                 | mm              | FISSE 200 GIREVOLI 160 /200 |              |
| Standard elettrico             | Hz              | 230V 16A 1F+N+T - 50/60 Hz  |              |
| Potenza                        | kW              | 2,05                        | 2,5          |
| Temperatura minima vano freddo | °C              | -3                          |              |
| Temperatura massima vano caldo | °C              | 100                         |              |
| Temperatura piano riscaldato   | °C              | non disponibile             | 65           |
| Capacità contenitori           | n.              | 2x14 GN 1/2 (passo 85 mm)   |              |
| Capacità vassoi                | n.              | 14 GN 1/1 (passo 79 mm)     |              |
| Temperatura ambiente di lavoro | °C              | da 5 a 30°C                 |              |
| Gas impianto 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**