

waitingtray



rational°
production

MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

Waitingtray es el módulo de mantenimiento diseñado para mantener a la temperatura adecuada las comidas, de los usuarios ausentes en el momento de la distribución.



Sectores

Waitingtray se dirige a la comunidad, en particular al sector sanitario, las empresas y cárceles.



hospitales
y residencias



empresas



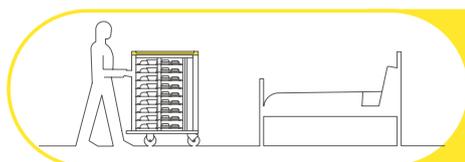
cárceles

Plus de categoría

- 01. BANDEJA FRÍO/CALOR**
Dotado de pared divisoria que garantiza un aislamiento adecuado entre la parte caliente y fría de la bandeja.
- 02. SISTEMA DE MANTENIMIENTO ACTIVO DE LA TEMPERATURA**
Mantiene las temperaturas gracias a un sistema estático de frío/calor, ajustable con prácticos reguladores táctiles.
- 03. SEGURIDAD HACCP**
Garantiza que las comidas se mantengan a temperaturas seguras hasta que la bandeja se distribuye al usuario.

Empleo

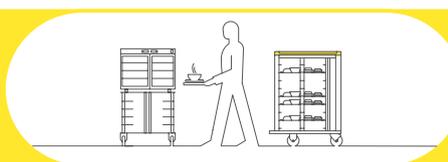
Waitingtray se presenta como el complemento ideal para **Unitray** y **Dspro System**.



01. DISTRIBUCIÓN

El operario realiza la distribución de las bandejas con los carros **Unitray** o **Proserv**. Si en el momento de la distribución las personas que esperan la comida no están presentes, el operador puede colocar las bandejas dentro de **Waitingtray** para preservar la temperatura y la calidad de los alimentos.

Unitray o **Proserv** pueden continuar su camino o llevarse a las cocinas, evitando la obstrucción de los pasillos y permitiendo la preparación de los carros para la siguiente comida.



02. DESPLAZAMIENTO DE LA BANDEJA DEL CARRO DE DISTRIBUCIÓN AL MÓDULO WAITINGTRAY

03. ACTIVACIÓN DE WAITINGTRAY



04. RETIRADA DE LA BANDEJA DE WAITINGTRAY



Plus

Termorreguladores

Pantallas táctiles, integradas en la estructura del carro.



Pared divisoria con doble guarnición

Barrera de doble guarnición y corte de puentes térmicos para un aislamiento a prueba de HACCP tanto para el lado caliente como el lado frío.



aluframe

Diseño lineal y compacto

Estructura lineal para facilitar la limpieza y tamaño reducido para una fácil adaptabilidad a cualquier contexto.



Juntas

En silicona para una mayor estanqueidad térmica.

Puertas

Robustas, cristal templado para facilitar la visibilidad de las bandejas que contiene.

Cámara interior higiénica

Fácil de limpiar, gracias a las superficies enrasadas y a los amplios ángulos, tanto interna como externamente.



Plus

Temperaturas

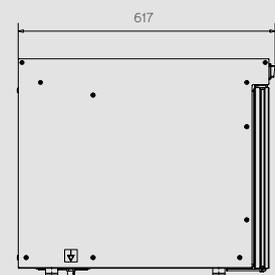
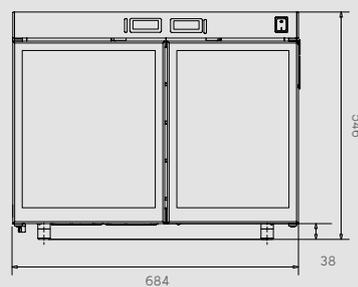
Temperaturas ajustables hasta 3°C para el lado frío y hasta 85°C para el lado caliente.

Potencia y consumo

La potencia del módulo es de 220-230 V y el consumo es de 500 W.

Apilamiento

Se pueden apilar dos módulos **Waitingtray** uno encima de otro duplicando la capacidad disponible.



Accesorios

Carro para el desplazamiento

El práctico carro en aluminio y con paneles en HPL de alto espesor se ha estudiado para servir de apoyo a **Waitingtray** y está dotado de 4 ruedas giratorias Ø 125 mm, de las cuales dos con freno incorporado. Están disponibles en dos variantes, con o sin soportes de bandeja, para adaptarse a cualquier exigencia.



Bandejas

Compatible con toda la gama de bandejas Rational Production:

- GN 50/50 (530x325 mm)
- GN 50/50 PLANA (530x325 mm)
- GN 63-37 (530x325 mm)
- EN (530x370 mm)
- EXTENDED (565x332,5 mm)



Placa de identificación

Un práctico accesorio en acero inoxidable que permite identificar la sección a la que va dirigido el módulo.

Datos técnicos

Waitingtray	
Dimensiones	684 x 617 x 546 h mm
Grado de protección	IPX4
Temperatura mín. compartimento frío	3°C
Temperatura máx. compartimento caliente	85°C
Capacidad bandejas	4 bandejas
Paso bandejas	91,15 mm
Tipo bandejas	GN, GN PLANA, GN 63-37, EN, EXTENDED
Temperatura ambiente de trabajo	da 5°C a 32°C
Gas instalación frígo	R134a
Estándares eléctricos	230V 16A 1F+N+T
Aplicación	Módulo de mantenimiento térmico para bandeja frío/calor.
Externo	Chasis: perfiles de aluminio tratado con oxidación de gran espesor, cabezal superior e inferior en HPL y paneles laterales de aluminio anodizado. Puertas: 2 con apertura de 180°
Interno	Cámara: de acero inoxidable con amplios radios de plegado para facilitar la limpieza. Soportes bandejas: de acero inoxidable fácilmente lavables. Pared divisoria: en material plástico con juntas que pueden sustituirse sin necesidad de herramientas.
Puertas	Constituidas por un marco de aluminio con oxidación de gran espesor y una lámina de vidrio templado. Juntas de silicona extraíbles. Ángulo de apertura 180°. Cierre automático con mecanismo incorporado en el cabezal para evitar choques y roturas.
Accesorios	Carro de desplazamiento realizado con planos en HPL y montantes de aluminio anodizado, dotado de ruedas para desplazar el módulo.
Materiales	Aluminio, vidrio templado, HPL, material sintético.

rational 
production

MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

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