

# waitingtray



**rational°**  
production

MEAL  
DISTRIBUTION  
SPECIALISTS

**Waitingtray** est le module de maintien en température, conçu pour conserver les plateaux-repas des utilisateurs absents à la bonne température au moment de la distribution.



## Secteurs

Waitingtray s'adresse aux collectivités, en particulier dans le domaine de la **santé**, des **entreprises** et des **établissements pénitentiaires**.



hôpitaux et  
maisons de  
retraite



entreprises



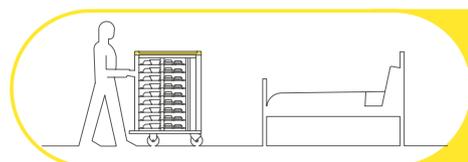
établissements  
pénitentiaires

## Catégorie Plus

- 01. PLATEAU CHAUD ET FROID**  
Equipé d'une paroi centrale de séparation pour assurer une bonne isolation entre la partie chaude et la partie froide du plateau.
- 02. SYSTÈME DE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE ACTIF**  
Il maintient des températures chaudes et froides grâce à un système de chauffage/refroidissement statique, réglable à l'aide de régulateurs de température pratiques à écran tactile.
- 03. SÉCURITÉ HACCP**  
Il garantit que les repas sont maintenus à des températures de sécurité jusqu'à ce que le plateau soit distribué à l'utilisateur.

# Mode d'emploi

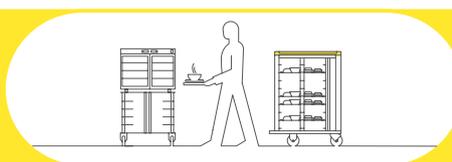
**Waitingtray** est le complément idéal de **Unitray** et **Dspro System**.



## 01. DISTRIBUTION

L'opérateur commence la distribution des plateaux avec les chariots **Unitray** ou **Proserv**. Si au moment de la distribution les usagers qui attendent le repas ne sont pas présents, l'opérateur peut placer les plateaux à l'intérieur du module **Waitingtray** afin de préserver la température et la qualité des aliments.

**Unitray** ou **Proserv**, qui ont été utilisés jusque-là, peuvent alors être renvoyés dans les cuisines, ce qui évite d'encombrer inutilement l'espace et permet de préparer les chariots pour la distribution du repas suivant.



## 02. DÉPLACEMENT DU PLATEAU DU CHARIOT DE DISTRIBUTION VERS WAITINTRAY

## 03. ACTIVATION DE WAITINGTRAY ET RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN



## 04. RETRAIT DU PLATEAU DU MODULE WAITINGTRAY



# Plus

## Thermorégulateur

Écran tactile, intégré dans la structure du chariot.



## Paroi centrale de séparation à double joint

Barrière à double joint et coupure des points thermiques pour une isolation répondant aux normes HACCP aussi bien pour la partie chaude que pour la partie froide.



## aluframe

## Design compact et linéaire

Structure linéaire pour faciliter le nettoyage et dimensions réduites pour faciliter l'adaptation à tous les contextes.

## Joints

En silicone pour une meilleure isolation thermique.



## Portes

Robuste et en verre trempé pour faciliter la visibilité des plateaux qu'il contient.

## Compartment intérieur avec angles arrondis

Facile à nettoyer grâce aux surfaces affleurantes et aux angles larges, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.



# Plus

## Températures

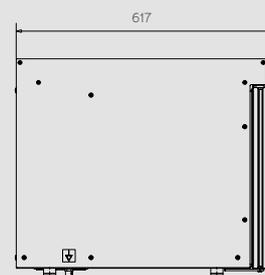
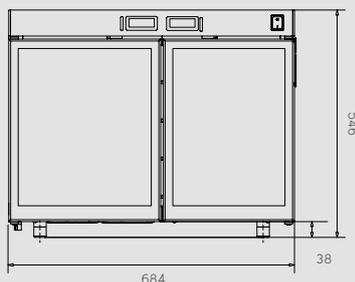
Températures réglables jusqu'à 3°C pour le côté froid et jusqu'à 85°C pour le côté chaud.

## Puissance et consommation

La puissance du module est de 220-230 V et la consommation est de 500 W.

## Empilabilité

Deux modules **Waitingtray** peuvent être empilés l'un sur l'autre afin de doubler la capacité en cas de services avec un nombre important de usagers absents ou en cas de nécessités spécifiques.



# Accessoires

## Chariot de transport

Ce chariot, en aluminium et panneaux en HPL à haute épaisseur, est conçu pour servir de base à **Waitingtray** et il est doté de 4 roues pivotantes robustes Ø125 mm, dont deux avec des freins incorporés.

Il est disponible en deux versions, avec ou sans supports plateaux, pour répondre à toutes les exigences.



## Plateaux

Compatible avec toute la gamme de plateaux Rational Production:

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



## Identifiant du service

Un accessoire utile en acier inox qui permet d'identifier le service de chaque module **Waitingtray**.

# Données techniques

Waitingtray	
Dimensions	684 x 617 x 546 h mm
Degré de protection	IPX4
Température min. compartiment froid	3°C
Température max. compartiment chaud	85°C
Capacité plateaux	4 plateaux
Pas plateaux	91,15 mm
Type plateaux	GN, GN PLAT, GN 63-37, EN, EXTENDED
Température environnement de travail	de 5°C à 32°C
Gaz installation frigo	R134a
Standards électrique	230V 16A 1F+N+T
Application	Module de conservation thermique dans le service pour plateaux chaud et froid.
Extérieur	Châssis: montants en aluminium traités par oxydation à haute épaisseur, tête supérieure et inférieure en HPL et panneaux latéraux en aluminium anodisé. Portes: 2 avec ouverture à 180°.
Intérieur	Chambre: en acier inoxydable avec amples rayons de pliage pour faciliter le nettoyage. Supports plateaux: en acier inoxydable faciles à laver. Paroi interne: en plastique avec des joints remplaçables sans outils.
Portes	Portes avec cadre en aluminium anodisé et panneau en verre trempé. Joints en silicone amovibles. Angle d'ouverture 180°. Fermeture automatique avec mécanisme incorporé dans le profil pour éviter chocs et ruptures.
Accessoires	Chariot de transport réalisé avec des panneaux en HPL et des montants en aluminium anodisé à haute épaisseur, doté de roues pour le déplacement.
Matériaux	Aluminium, verre trempé, HPL, matériel synthétique.

**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