

waitingtray



rational°
production

MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

Waitingtray è il modulo di mantenimento, studiato per mantenere alla giusta temperatura i pasti su vassoio degli utenti assenti al momento della distribuzione.



Settori

Waitingtray è rivolto alla collettività, in particolare in ambito sanitario, nelle aziende e carceri.



ospedali e
case di riposo



aziende



carceri

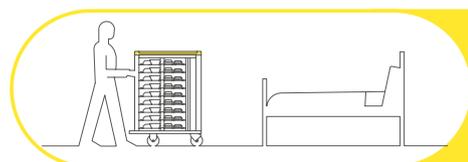
Plus di categoria

- 01. VASSOIO CALDO/FREDDO**
Dotato di parete divisoria che garantisce il corretto isolamento tra la parte calda e la parte fredda del vassoio.
- 02. SISTEMA DI MANTENIMENTO ATTIVO**
Mantiene le temperature caldo/fredde grazie ad un sistema di riscaldamento/raffreddamento statico, regolabile con pratici termoregolatori touch-screen.
- 03. SICUREZZA HACCP**
Garantisce il mantenimento dei pasti alle temperature di sicurezza fino alla distribuzione del vassoio all'utente.

Utilizzo

Waitingtray si prospetta come l'ideale complemento per **Unitray** e **Dspro System**.

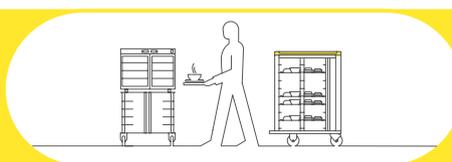
Ù



01. DISTRIBUZIONE

L'operatore inizia la distribuzione dei vassoi con i carrelli **Unitray** o **Proserv**. Se al momento della distribuzione, gli utenti in attesa del pasto non sono presenti, l'operatore può riporre all'interno di **Waitingtray** i vassoi, così da preservare la temperatura e la qualità degli alimenti.

Unitray o **Proserv**, impiegati fino a quel momento, possono quindi essere riportati nelle cucine, evitando inutili ingombri degli spazi e consentendo la preparazione dei carrelli per il pasto successivo.



02. SPOSTAMENTO DEL VASSOIO DAL CARRELLO DI DISTRIBUZIONE A WAITINGTRAY

03. ATTIVAZIONE DI WAITINGTRAY E IMPOSTAZIONE DELLE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO



04. PRELIEVO DEL VASSOIO DA WAITINGTRAY



Plus

Termoregolatori

Touchscreen, integrati nella struttura del carrello.



Parete divisoria con doppia guarnizione

Barriera a doppia guarnizione e taglio dei punti termici per un isolamento a prova di HACCP sia per la parte calda che per quella fredda.



aluframe

Design lineare e compatto

Struttura lineare per favorire la pulizia e ingombri ridotti per una facile adattabilità ad ogni contesto.

Guarnizioni

In silicone per una maggiore tenuta termica.



Porte

Robuste, in vetro temperato per favorire la visibilità dei vassoi contenuti all'interno.

Camera interna con angoli arrotondati

Facile da pulire, grazie alle superfici a filo e agli ampi angoli, sia internamente che esternamente.



Plus

Temperature

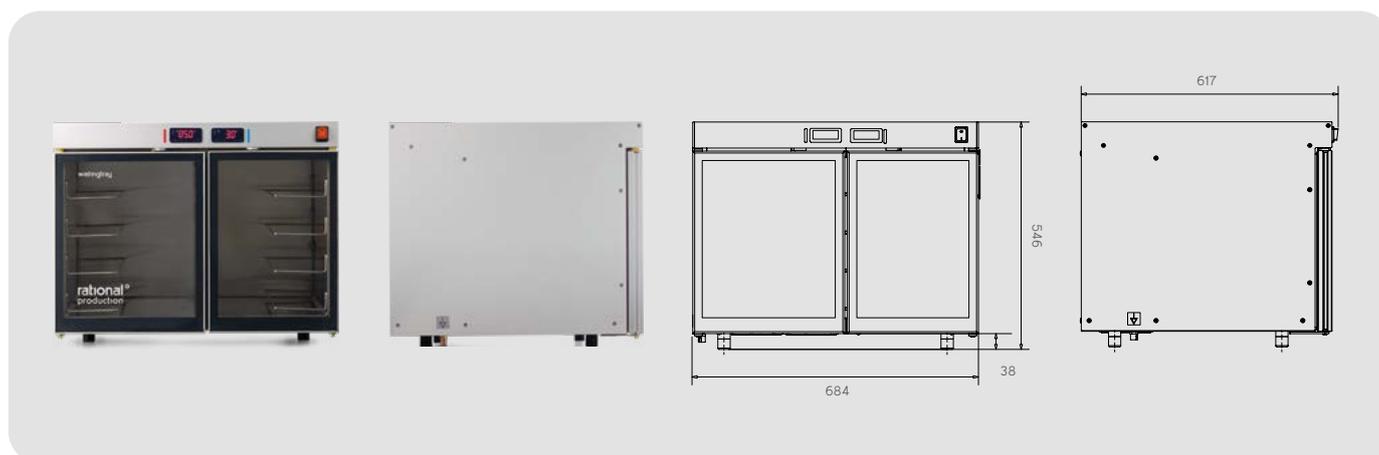
Temperature impostabili fino a 3°C per il lato freddo e fino a 85°C per quello caldo.

Potenza e consumo

La potenza del modulo è di 220-230 V e il consumo è di 500 W.

Impilabilità

Due moduli **Waitingtray** possono essere impilati uno sopra l'altro raddoppiando la capacità in caso di reparti con un numero elevato di utenti o di necessità particolari.



Accessori

Carrello per la movimentazione

Il pratico carrello, in alluminio e pannelli in HPL ad alto spessore, è studiato per fare da appoggio a **Waitingtray** ed è dotato di 4 ruote girevoli heavy duty Ø125 mm di cui due con freno incorporato.

È disponibile in due varianti, con o senza supporti vassoio, per rispondere ad ogni esigenza.



Vassoi

Compatibile con l'intera gamma di vassoi Rational Production:

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



Identificativo di reparto

Un utile accessorio in acciaio inox che consente di identificare il reparto a cui è assegnato il modulo.

Dati tecnici

Waitingtray	
Dimensione	684 x 617 x 546 h mm
Grado di protezione	IPX4
Temperatura minima vano freddo	3°C
Temperatura massima vano caldo	85°C
Capacità vassoi	4 vassoi
Passo vassoi	91,15 mm
Tipo vassoi	GN, GN PIATTO, GN 63-37, EN, EXTENDED
Temperatura ambiente di lavoro	da 5°C a 32°C
Gas impianto frigo	R134a
Standard elettrici	230V 16A 1F+N+T
Applicazione	Modulo di mantenimento termico al reparto per vassoi termorefrigerati.
Esterni	Scocca: profili testate in alluminio trattato con ossidazione ad alto spessore, testata superiore e inferiore in HPL e pannelli laterali in alluminio anodizzato. Porte: 2 con apertura a 180°.
Interni	Camera: in acciaio inossidabile con ampi raggi di piegatura per agevolare la pulizia. Supporti vassoi: in acciaio inossidabile facilmente lavabili. Parete divisoria: in materiale plastico con guarnizioni sostituibili senza l'uso di utensili.
Porte	Costituite da una cornice in alluminio con ossidazione ad alto spessore e una lastra in vetro temperato. Guarnizioni in silicone asportabili. Angolo di apertura 180°. Chiusura automatica con meccanismo incorporato nella testata per evitare urti e rotture.
Accessori	Carrello di movimentazione realizzato con piani in HPL e montanti in alluminio anodizzato, dotato di ruote per lo spostamento del modulo.
Materiali	Alluminio, vetro temperato, HPL, materiale sintetico.

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