

PROACT

COMPACTO, FLEXIBLE, RÁPIDO



rational
PRODUCTION

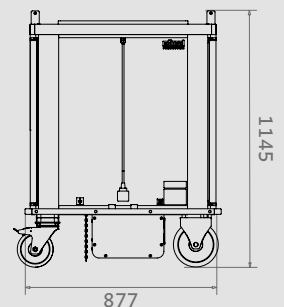
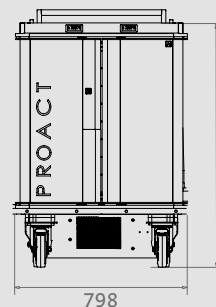
PROACT

PROACT es el carro termo-refrigerado para la distribución de comidas que destaca por su compacidad y versatilidad. Disponible en versiones de bandeja personalizada o multiporción y en versiones OPEN o BRIDGE, puede equiparse de

diversas maneras para satisfacer las necesidades específicas de distintos tipos de servicio y entorno: desde el servicio de habitaciones hasta el servicio de sala común, desde los centros sanitarios y asistenciales hasta las escuelas y los hoteles.

PROACT BANDEJA PERSONALIZADA

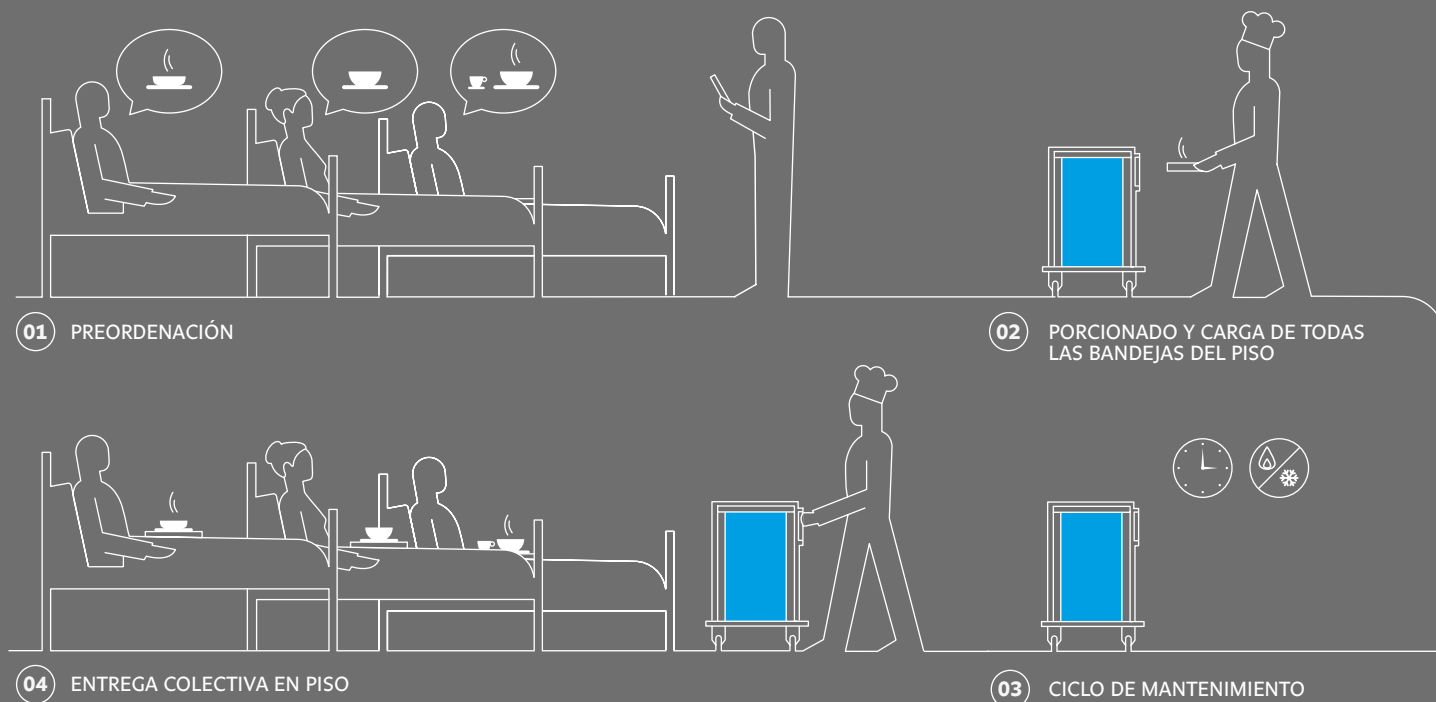
La versión de PROACT de bandeja personalizada cuenta con dos cámaras separadas por una pared aislada que permite utilizar una bandeja caliente y frío al mismo tiempo, disponible en varios tamaños.



FORMA DE DISTRIBUCIÓN

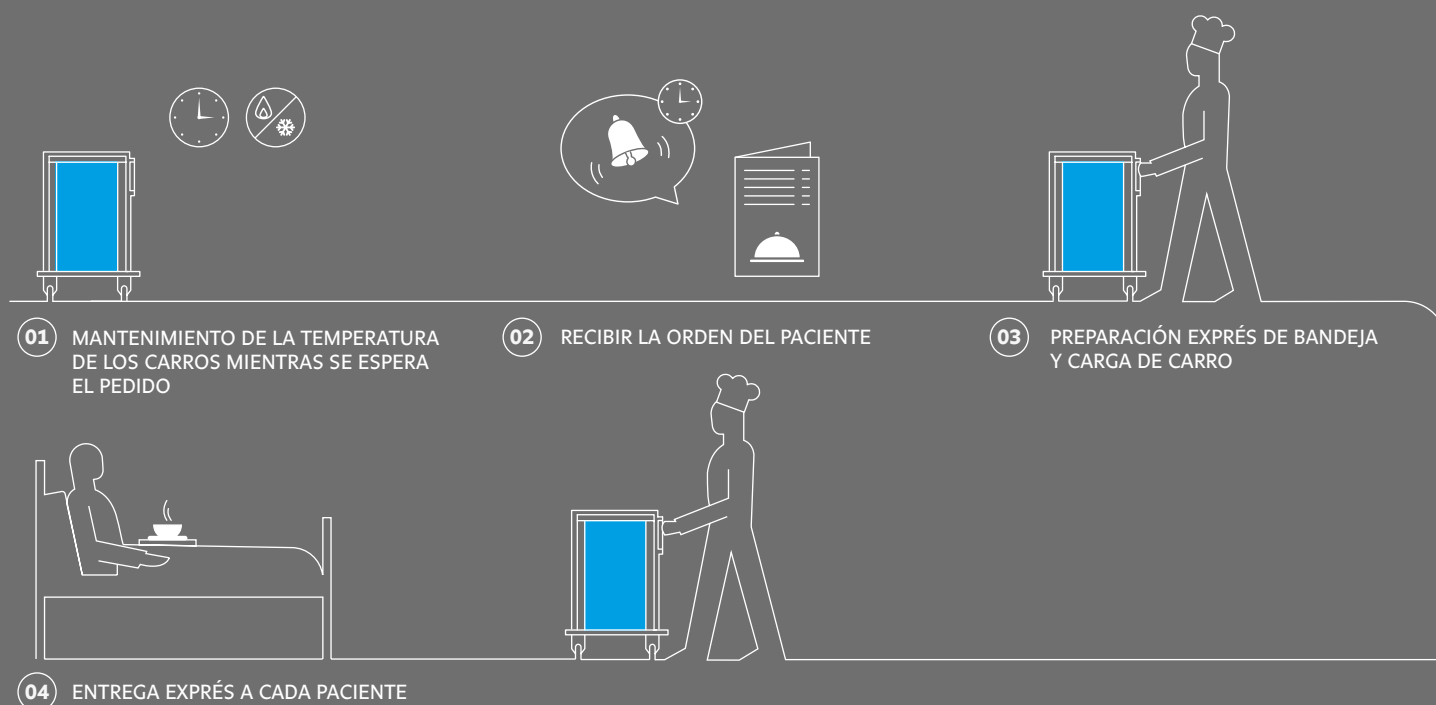
SERVICIO CON RESERVA

El personal recoge las reservas de comida de los pacientes en las horas previas al servicio. La distribución de la bandeja se realiza de forma colectiva y en horarios establecidos.



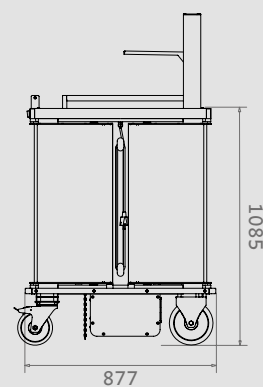
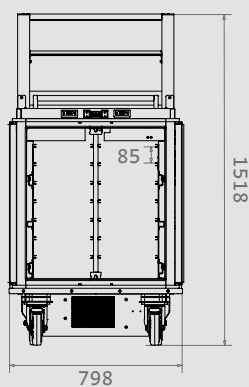
SERVICIO EXPRÉS

La demanda de comida se hace a discreción de cada paciente. La comida se distribuye individualmente en un corto periodo de tiempo, con un servicio dedicado.



PROACT MULTIPORCIÓN

La versión multiporción de PROACT cuenta con dos cámaras divididas por una pared aislada y equipadas con soportes para contenedores Gastronorm.



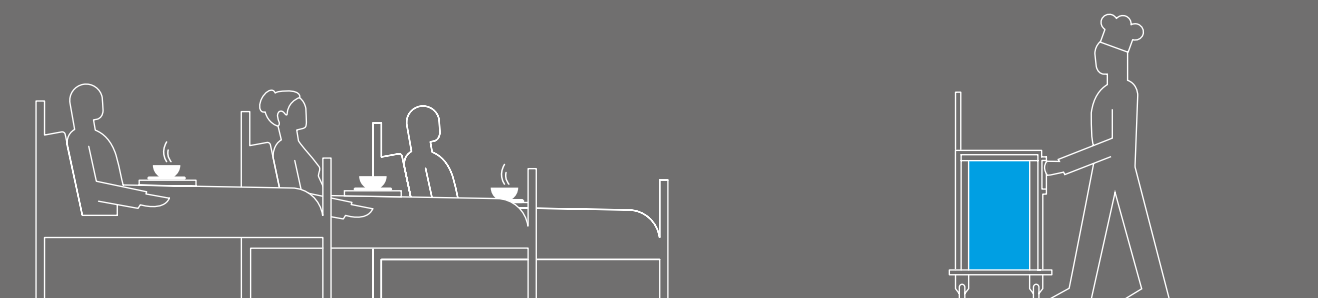
FORMA DE DISTRIBUCIÓN

La versión multiporción permite transportar y disponer los alimentos directamente en el lugar de consumo, adaptándose fácilmente a los distintos modos de distribución.

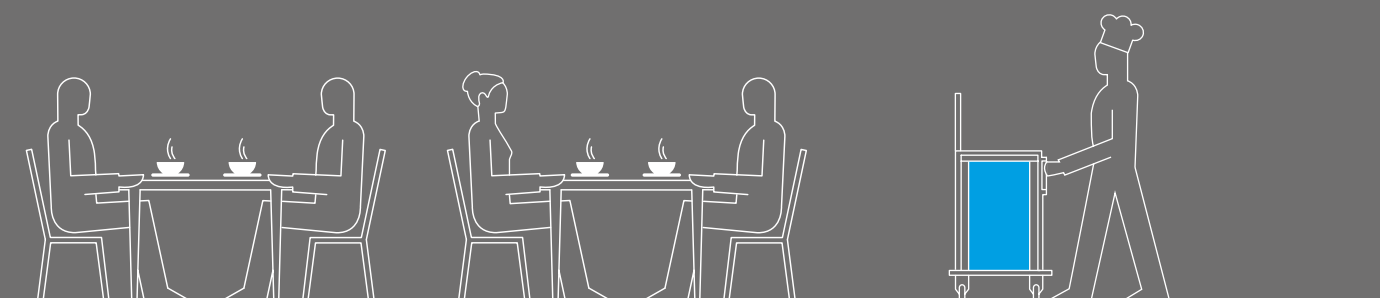


PORCIONADO Y CARGA DE TODAS
LAS BANDEJAS DEL PISO

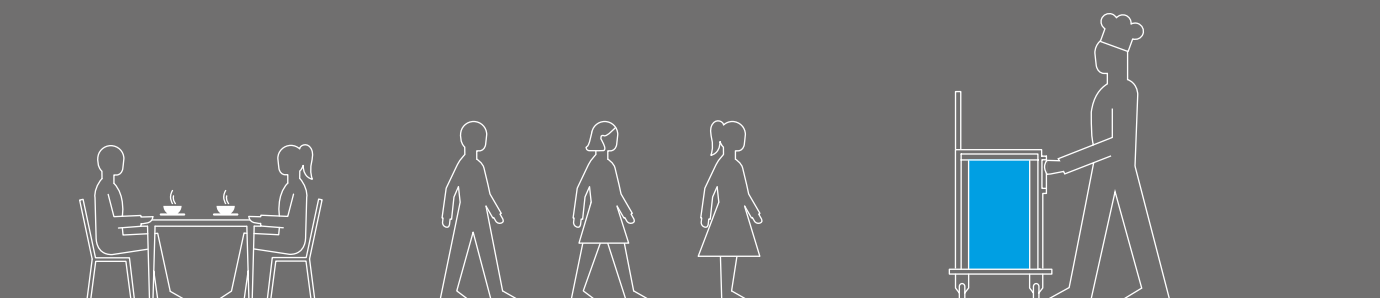
CICLO DE MANTENIMIENTO



SERVICIO DE HABITACIÓN PARA CENTROS SANITARIOS



SERVICIO EN LA SALA COMÚN PARA CENTROS SANITARIOS Y ASISTENCIALES



SERVICIO EN LA SALA COMÚN EN LOS COLEGIOS

CARACTERÍSTICAS



PANTALLA que indica la temperatura de la cámara real y programada.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO para un uso parcial o total del plano superior calentado (incluido en la versión BRIDGE, no disponible en la versión OPEN).



PLANO CALENTADO	
VERSIÓN	POTENCIA (230 V)
BRIDGE	450 W



AGILIDAD

Sus dimensiones compactas y su extrema ligereza, maximizadas por la tecnología ALUFRAME, hacen que el carro sea fácil y cómodo de manejar.



CAPACIDAD

Adecuado para servir una gran cantidad de comidas sin renunciar a la ergonomía de uso.



RENDIMIENTO

PROACT cuenta con un sistema de termoventilación tanto en el lado caliente como en el frío, que garantiza la uniformidad y el mantenimiento de las temperaturas así como de las propiedades organolépticas y del sabor de las comidas.



FLEXIBILIDAD

Se adapta fácilmente a varios tipos de servicio y distribución: los componentes internos para la distribución de bandeja personalizada o multiporción son fácilmente intercambiables, lo que permite un uso diferente de PROACT de un servicio a otro.



COMPACTIBILIDAD

Las dimensiones reducidas del carro facilitan la optimización de los espacios de trabajo.



HIGIENE

Diseño lineal, ángulos redondeados y superficies de trabajo de acero inoxidable.

ACCESORIOS



BANDEJA Y VAJILLA

Distribución de menús completos personalizados, fríos y calientes.

FORMATO	TAMAÑO	COLOR
GN	530x325 mm	café con leche / gris
EN	530x370 mm	
EXT	565x332,5 mm	



CONTENEDORES Y TAPAS

GN 1/2 INOX y tapas correspondientes.

Tamaño: 325x265 mm



PLANO DE APOYO LATERAL Y SUPERIOR

La versión BRIDGE del carro PROACT puede equiparse con un plano lateral y superior para ampliar la superficie de apoyo.

DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Aplicación	Carro para la distribución de alimentos calientes y fríos en bandeja personalizada o multiporción.
Externo	Panel de mandos: para la programación y el uso del equipo, está realizado en acero inoxidable AISI 304 con interruptores luminosos y termorreguladores con pantalla táctil. Chasis: de aluminio tratado con oxidación anódica de alto espesor y paneles de HPL, resistentes a los impactos y de fácil limpieza. 4 puertas con apertura a 270°. Manijas de empuje: ergonómicas y en posición protegida de los choques para un desplazamiento seguro y fácil. Parachoques perimetral de polietileno de alta densidad. Superficie de trabajo: en acero inoxidable AISI 304, calentado solamente en versión BRIDGE.
Interno	Cámara: de acero inoxidable con amplios radios de plegado y uniones de superficies para facilitar la limpieza. Cárter de ventilación y soportes de bandejas: de acero inoxidable, fácilmente extraíbles y lavables. Pared divisoria en dos versiones según la configuración: - Transporte contenedores GN: de acero inoxidable AISI 304 y material plástico, lavable completamente también en túnel de lavado; - Transporte bandejas: de aluminio y material sintético, lavable completamente también en túnel de lavado, con guarniciones reemplazables sin el uso de herramientas.
Puertas	Constituidas por un marco de aluminio, un panel externo de HPL, uno central de material aislante y uno interno de acero inoxidable. Guarniciones de silicona fácilmente extraíbles. Cierre automático con mecanismo incorporado en el perfil para evitar choques y roturas. Cierre con llave maestra como opción.
Materiales	Acero inoxidable AISI 304, aluminio, HPL, material sintético.

PROACT

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	OPEN	BRIDGE
Dimensiones	mm	877x798x1145	877x798x1518
Peso	kg	140	170
Diámetro ruedas	mm	FIJAS 200 GIRATORIAS 160 / 200	
Estándar eléctrico	Hz	230V 16A 1F+N+T - 50/60 Hz	
Potencia	kW	2,05	2,5
Temperatura mínima compartimento frío	°C	-3	
Temperatura máxima compartimento caliente	°C	100	
Temperatura plano calentado	°C	no disponible	65
Capacidad contenedores	n.	2x14 GN 1/2 (paso 85 mm)	
Capacidad bandejas	n.	14 GN 1/1 (paso 79 mm)	
Temperatura ambiente de trabajo	°C	de 5 a 30°C	
Gas instalación 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