БЕЗОПАСНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЬНИЦАХ

РУССКИЙ ПРОЕКТ® ЗНАНИЯ · ОПЫТ · ЭНЕРГИЯ 30 РП® ЛЕТ

Компания «Русский Проект»® предлагает готовые решения по оснащению оборудованием при организации питания в медицинских учреждениях. Представляем два решения, включая индивидуально-порционное питание, задача которых обеспечить безопасную и удобную транспортировку, а так же сохранить нужную температуру блюд.

ВАРИАНТ 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ РАЗОГРЕВ ГОТОВОЙ ЕДЫ

ЗАГРУЗКА ЕДЫ В МНОГОРАЗОВЫЕ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ

ГОТОВУЮ ЕДУ РАСКЛАДЫВАЮТ В ГАСТРОЕМКОСТИ ИЛИ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ

С ВЕРХНЕЙ ЗАГРУЗКОЙ
EPP 180

С БОКОВОЙ ЗАГРУЗКОЙ
EPP 400

ШТАБЕЛИРОВАНИЕ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРОВ

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ШТАБЕЛИРУЮТ НА ТЕЛЕЖКУ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ

ПЕРЕВОЗКА В МЕСТО РАЗДАЧИ

КРАСНАЯ ЗОНА

ГИГИЕНА И МОЙКА

ПУСТЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ПЕРЕВОЗЯТ ДЛЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ

СНОВА ГОТОВЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ ЛЮБЫМИ МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

Теплоизолированные контейнеры Cambro из вспененного полипропилена разработаны специально для организации питания на расстоянии от точек приготовления пищи. Прекрасно зарекомендовали себя в сегменте здравоохранения.

- ✓ **долговременное поддержание температуры (тепло/холод) — свыше 4-х часов**
- ✓ **большой полезный объем**
- ✓ **легкость (EPP400 легче аналога из пропилена на 10 кг)**
- ✓ **гигиеничны, не боятся обработки любыми моющими средствами, можно мыть в посудомоечных машинах**
- ✓ **разница в цене более 25% по отношению к аналогам из полипропилена**
- ✓ **после окончания срока службы – 100% утилизация**

www.rp.ru

БЕЗОПАСНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЬНИЦАХ

РУССКИЙ ПРОЕКТ · ЗНАНИЯ · ОПЫТ · ЭНЕРГИЯ

30 РП ЛЕТ

Основным направлением модернизации питания в больницах стал переход от доставки пищи из больничных пищеблоков в многолитровых кастрюлях и бидонах к индивидуально-порционной системе, которая получила название таблет-питание. Еда раскладывается индивидуальными порциями в посуду, которую помещают в специальные термоподносы, чтобы она не остыла за время доставки. Особое значение имеет безопасность материала, из которого сделаны термоконтейнеры и его высокие гигиенические свойства. В текущих условиях карантина и самоизоляции очевидны преимущества использования термоподносов Cambro для доставки готовой еды.

ВАРИАНТ 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ РАЗОГРЕВ ГОТОВОЙ ЕДЫ

ЗАГРУЗКА ЕДЫ В ТЕРМОПОДНОСЫ (ТАБЛЕТ-ПИТАНИЕ)

ГОТОВУЮ ЕДУ РАСКЛАДЫВАЮТ В ПОСУДУ ИЛИ КОНТЕЙНЕРЫ И ДАЛЕЕ – В ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ТЕРМОПОДНОСЫ

ТЕРМОПОДНОС

ВОЗМОЖНА КОМПЛЕКТАЦИЯ ФАРФОРОВОЙ ПОСУДОЙ, ПЛАСТИКОВОЙ ПОСУДОЙ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ОДНОРАЗОВОЙ ПОСУДОЙ ИЛИ БЕЗ ПОСУДЫ

EPP ITENEPP23107

ТЕРМОПОДНОС ДЛЯ ЛОТКОВ

ВОЗМОЖНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ОДНОРАЗОВОЙ ПОСУДОЙ, ОДНОРАЗОВЫМИ ЛОТКАМИ ДЛЯ ЕДЫ ИЛИ БЕЗ ПОСУДЫ

EPPMD4835

ШТАБЕЛИРОВАНИЕ ТЕРМОПОДНОСОВ

В ТЕРМОКОНТЕЙНЕР

EPP4060T300

НА ТЕЛЕЖКУ ДЛЯ ТЕРМОПОДНОСОВ

BC340KD

И НА ТЕЛЕЖКУ ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРОВ

CD40060EPP

ПЕРЕВОЗКА В МЕСТО РАЗДАЧИ

КРАСНАЯ ЗОНА

ГИГИЕНА И МОЙКА

ПУСТЫЕ ПОДНОСЫ ПЕРЕВОЗЯТ ДЛЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ

МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ ЛЮБЫМИ МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

СНОВА ГОТОВЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Индивидуальный термоподнос EPP Cambro (таблет-питание) разработан специально для учреждений здравоохранения.
Это рентабельное решение для персональной доставки пищи из больничных пищеблоков.
Легкий теплоизолированный поднос отделяет горячую и холодную пищу, поддерживая ее при безопасных температурах до 60 минут.

- ✓ **сохраняет тепло содержимого гарантировано до 45 минут**
- ✓ **очень легкий: всего 550 г**
- ✓ **изготовлен из легкого вспененного полипропилена – экологически чистого и безопасного материала, обладающего высокими гигиеническими свойствами**
- ✓ **не боятся обработки любыми моющими средствами, можно мыть в посудомоечных машинах**
- ✓ **варианты посуды: пластик, фарфор**

www.rp.ru

БЕЗОПАСНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЬНИЦАХ

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
ЗНАНИЯ · ОПЫТ · ЭНЕРГИЯ

ВАРИАНТ 1

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР С ВЕРХНЕЙ ЗАГРУЗКОЙ

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	60×40×31,6 см
ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР	53,8×33,8×25,3 см
ВЕС	1,2 кг
МАТЕРИАЛ	вспененный полипропилен

EPP180

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР С БОКОВОЙ ЗАГРУЗКОЙ

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	64×44×62,5 см
ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР	53,5×33×52,5 см
ВЕС	3,9 кг
МАТЕРИАЛ	вспененный полипропилен

EPP400

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРОВ

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	62×42×14 см
ВЕС	4,5 кг
МАТЕРИАЛ	пластик

CD3253EPP

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР С БОКОВОЙ ЗАГРУЗКОЙ

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	42,5×62×57 см
ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР	34×53×36 см
ВЕС	14,3 кг
МАТЕРИАЛ	полипропилен

UPC400

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	71×53×23 см
ВЕС	8,9 кг
МАТЕРИАЛ	пластик

CD400

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ НАПИТКОВ 17.9 л

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	42×23×62 см
ВЕС	7 кг
МАТЕРИАЛ	пластик

500LCD

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN1/1-10 / КРЫШКА

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	32,5×53×10 см
МАТЕРИАЛ	поликарбонат

14CW 135

10CWCH 135

ГАСТРОЕМКОСТЬ GN1/1-100 / КРЫШКА

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	32,5×53×10 см
МАТЕРИАЛ	нержавеющая сталь

3151

3218

ВАРИАНТ 2

ТЕРМОПОДНОС ДЛЯ ЛОТКОВ

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	48,5×35×16,5 см
ВЕС	0,41 кг
МАТЕРИАЛ	вспененный полипропилен

EPPMD4835

ТЕРМОПОДНОС БЕЗ ПОСУДЫ

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	37×53×11,8 см
ВЕС	0,55 кг
МАТЕРИАЛ	вспененный полипропилен

EPPITENEPP107

ТЕРМОПОДНОС С ФАРФОРОВОЙ ПОСУДОЙ

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	37×53×11,8 см
ВЕС	2,27 кг
МАТЕРИАЛ	вспененный полипропилен

EPPITENEPP23107

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЕРМОПОДНОСОВ

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	101×54×95 см
ВЕС	17,3 кг
МАТЕРИАЛ	пластик

BC340KD

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	49×69×37 см
ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР	42,5×62,5×30,5 см
ВЕС	1,7 кг
МАТЕРИАЛ	вспененный полипропилен

EPP4060T300

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	71×51×16 см
ВЕС	5,27 кг
МАТЕРИАЛ	пластик

CD4060EPP

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР ДЛЯ НАПИТКОВ 17.9 л

ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР	42×23×62 см
ВЕС	7 кг
МАТЕРИАЛ	пластик

500LCD

CAMBRO®

ОБОРУДОВАНИЕ

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ
на 6-20 уровней загрузки, модели с механической или электронной панелями управления

ОВОЩЕРЕЗКИ
производительность от 40 до 1500 кг/час

МЯСОРУБКИ
производительность от 100 до 1500 кг/час

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ
для мытья гастроемкостей, инвентаря, термоконтейнеров

СТОЛЫ
для раскладки готовой еды, из нержавеющей стали

СТЕЛАЖИ
большой модельный ряд, из нержавеющей стали

ЗАПАЙЩИКИ ЛОТКОВ
под стандартные лотки и по индивидуальному заказу

+7 (495) 540-46-00 (2454)
e-mail: info@rp.ru
www.rp.ru

30 РП ЛЕТ®