ERGOGRIP®

Distributeur exclusif au Canada

DSPRO SYSTEM

DEUX ÂMES, UNE VOCATION

rational PRODUCTION

DSPRO SYSTEM

Deux âmes, une vocation.

DSPRO SYSTEM est le système par excellence voué à l'usabilité et à la fiabilité, conçu pour intégrer parfaitement ses deux âmes: une station à l'avant-garde et fonctionnelle et un chariot-navette solide, simple et léger.
DSPRO SYSTEM est la suite naturelle du système à technologie dissociée Rational Production qui, à travers la construction innovante ALUFRAME, redéfinit encore une fois les standards de cette catégorie de produits.

DSPRO SYSTEM

DSPRO SYSTEM est le système à convection à technologie dissociée composé de la station DSPRO et de la navette PROSERV. Conçu pour simplifier la distribution des repas sur plateau, il permet le transport des aliments au moyen d'une navette compacte, légère, ergonomique et économique dans sa gestion. La connexion des deux éléments compose le système DSPRO, la solution idéale dans l'exécution des cycles thermiques en modalité Cook&Serve, Cook&Chill, Cook&Freeze. La station DSPRO est l'élément actif du système, performant et hautement technologique, installé en position fixe et destiné à l'exécution des cycles thermiques. La navette PROSERV, sans aucune technologie embarquée, est l'élément mobile destiné à la fonction de transport et de distribution des repas.

Séquence d'accrochage entre la station DSPRO et la navette PROSERV.

1

2

3

Atouts du système

PERFORMANT

DSPRO SYSTEM est le fruit du processus d'amélioration continu qui a permis la mise au point d'un produit présentant d'excellentes performances en termes d'uniformité des températures des repas et des temps de régénération. Le puissant flux d'air permet une régénération "en douceur" à des températures moyennes, maintenant intactes les propriétés organoleptiques, l'aspect et l'appétibilité des repas.

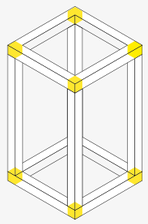
COMPLET

Les quatre tailles différentes de navettes, les trois versions de stations qui y sont associées et la gamme complète d'options font de DSPRO SYSTEM l'alternative commerciale idéale pour toutes les exigences de distribution, de la petite à la grande structure.

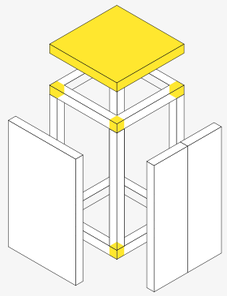
DURABLE

La possibilité de démonter entièrement les produits, la facilité d'entretien, la durée dans le temps et la recyclabilité totale de ces derniers sont le fruit de l'attention que Rational Production porte aux problèmes environnementaux et qui se concrétise dans la technologie ALUFRAME.

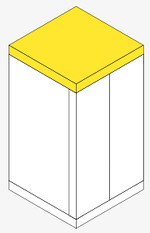
ALUFRAME L'emploi de la technologie aluframe, issue du monde aéronautique, a permis le développement d'un châssis à cage avec des jonctions à vis, sans soudures et caractérisé par une rigidité et une légèreté élevées. ALUFRAME permet de remplacer aisément les composants ; de plus, l'introduction de profils athermiques sur tout le périmètre améliore l'isolation du chariot.



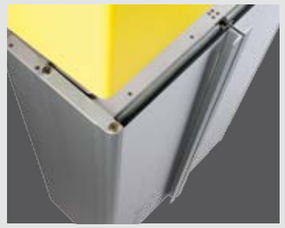
Châssis de pourtour à haute résistance structurale.

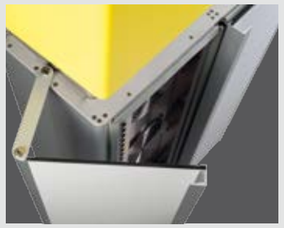


Assemblage simple et rapide.



Solidité élevée.





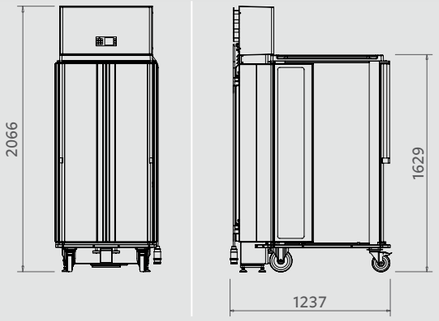
DSPRO
SYSTEM

Le système

DSPRO L + PROSERV L

Un système qui allie une grande capacité et des dimensions contenues. Grâce à son développement principalement vertical par rapport aux autres chariots, PROSERV L permet de se déplacer aisément dans les espaces restreints sans renoncer à sa capacité de chargement.

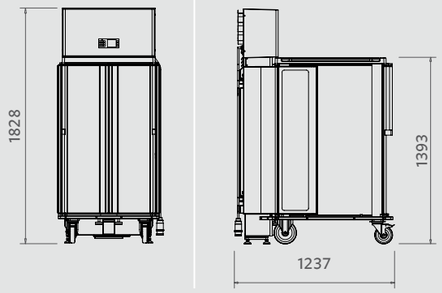
CAPACITÉ REPAS
de 26 à 30 plateaux
GN, EXT ou EN



DSPRO S + PROSERV S

Le système taille S est un excellent compromis entre hauteur et capacité de chargement. Les dimensions contenues garantissent une grande souplesse et une utilisation aisée.

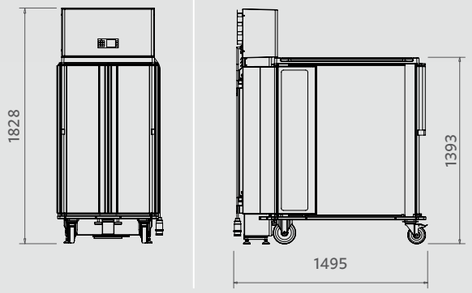
CAPACITÉ REPAS
de 20 à 24 plateaux
GN, EXT ou EN



DSPRO S + PROSERV 3T

Le système allie la hauteur réduite de DSPRO S et la grande capacité de chargement de PROSERV 3T. PROSERV 3T est le seul chariot de la gamme qui permet de charger trois rangées de plateaux ; cette caractéristique, combinée à une hauteur contenue, en fait la solution idéale pour servir une grande quantité de repas sans renoncer à son ergonomie d'utilisation.

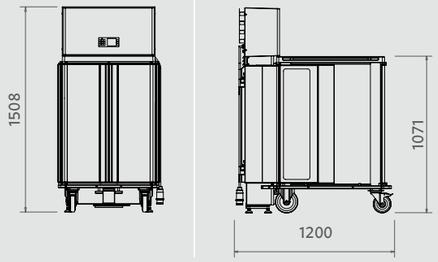
CAPACITÉ REPAS
36 plateaux
GN ou EXT



DSPRO XS + PROSERV XS

Une solution extrêmement compacte pour répondre aux exigences de déplacement avec légèreté et souplesse, toute en conservant toutes les fonctions qui font de DSPRO un système unique.

CAPACITÉ REPAS
de 14 à 16 plateaux
GN, EXT ou EN



DSPRO

La station

La station DSPRO est la partie active du système, conçue pour accueillir dans le plus petit espace possible toute la technologie nécessaire à la régénération des aliments. Pensée pour n'importe quel type d'installation, la station DSPRO peut être fixée à la paroi, montée sur un châssis fixe ou sur roues. Élégante et à l'avant-garde, DSPRO se distingue par son design raffiné et le soin apporté aux détails; les portes (en option) utilisées pour la fermeture du compartiment frontal lorsqu'elle n'est pas utilisée, s'intègrent parfaitement à la ligne sobre de la station et étonnent par la fluidité de la fermeture à actionnement électromécanique et du mécanisme d'ouverture pour un gain de place.

Les flux d'air pour les cycles thermiques de conditionnement chaud et froid des aliments s'activent à travers la connexion de la navette qui est mise en contact avec deux compartiments frontaux de la station, fabriqués entièrement en acier inox, alors que la structure portante est fabriquée en aluminium anodisé.

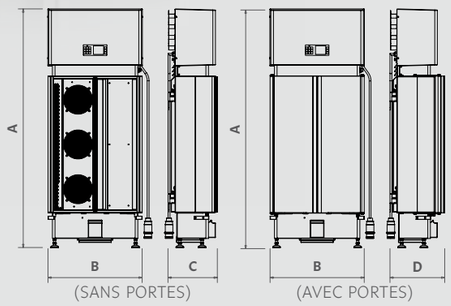
Des joints spéciaux garantissent l'étanchéité à l'air entre les deux compartiments et la navette. Une interface claire, simple, moderne et intuitive répond à toutes les exigences de contrôle du cycle ou de programmation. L'accès à des menus diversifiés et protégés par mot de passe garantit de très hauts niveaux de sécurité.

COMPACTE Les espaces techniques rationalisés, les solutions innovantes utilisées font de DSPRO la première station à convection la plus compacte présente sur le marché. Les dimensions réduites de DSPRO facilitent l'optimisation des espaces de travail.

SYMBIOSE PARFAITE Le nouveau système d'accrochage permet de fixer la navette PROSERV à la station DSPRO d'une manière fluide et sans effort pour l'opérateur.
Pour garantir le maintien correct des températures intérieures, la navette reste accrochée à la station même en cas de coupure de courant. Le cas échéant, elle peut facilement être détachée sans utiliser d'outils.

MULTIPOWER L'option Multipower garantit une économie sur les frais d'énergie, grâce à la modulation intelligente de la puissance pendant les différentes phases de régénération et/ou de maintien.

		MODÈLE		
		L	S	XS
DIMENSIONS	A	2066	1828	1508
	B	737		
	C	388		
	D	431		



(SANS PORTES) (AVEC PORTES)

FACE

FACE (OUVERT)

CÔTÉ

PROSERV

La navette

La navette PROSERV est l'élément passif du système qui, une fois raccordé à la station DSPRO, permet la conservation et la régénération des aliments conditionnés et chargés à l'intérieur. Équipée d'un système d'isolation efficace doté de profils athermiques positionnés sur tout le périmètre de la chambre, PROSERV garantit une bonne conservation des températures durant les phases de transport et de déplacement.

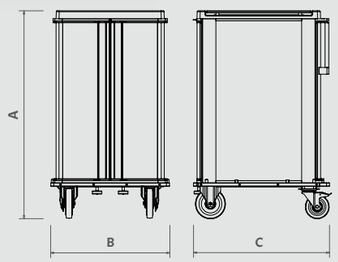
Le positionnement des plateaux à l'intérieur est facilité par les joints spéciaux de la paroi qui garantissent une séparation nette entre la zone chaude et la zone froide. Le couvercle supérieur, doté d'une barrière intégrée, offre une grande surface d'appui en mesure de transporter des charges pesant jusqu'à 20 kg. Le design hygiénique, caractérisé par des angles arrondis et des surfaces en acier inox AISI304 sans saillies, facilite les opérations de nettoyage.

SOUPLE Ses dimensions compactes et son extrême légèreté, fruit de la technologie ALUFRAME, facilitent l'utilisation de la navette.

FONCTIONNELLE La tablette rabattable (en option) intégrée dans la structure du chariot, associée au porte-sac et au support pour récipients amovibles, augmente les fonctionnalités et la versatilité de la navette.

ERGONOMIQUE Les poignées de poussée se trouvent dans une position retirée pour éviter les chocs et de possibles accidents quelles que soient les conditions d'utilisation.
Le pare-choc de pourtour est conçu pour protéger les portes pendant leur ouverture, de façon à permettre une utilisation aisée de la PROSERV, même dans les espaces restreints.

		MODÈLE			
		L	S	XS	3T
DIMENSIONS	A	1629	1393	1071	1393
	B	798			
	C	914		877	1172
CAPACITÉ REPAS		20	16	14	36
		26	20	16	
		30	24		



FACE

CÔTÉ (A)

CÔTÉ (B)

DSPRO OPTIONS

OPTIONS COMMUNES

COLORIS

DSPRO et PROSERV sont disponibles dans les teintes jaune et bleu.

SYSTÈME DE CENTRAGE EXTERNE (ECS)

L'option ECS (External Centering System) permet de centrer la navette par rapport à la station en utilisant les flancs du pare-chocs comme référence pour l'alignement.
** Pré-équipement ECS nécessaire sur DSPRO et PROSERV*

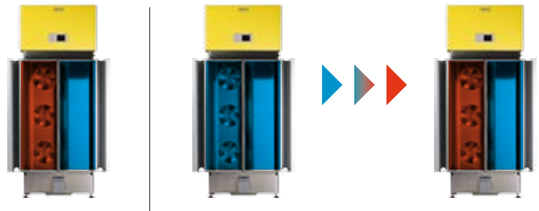
ÉQUIPEMENT COMMUNICATOR TT

Il permet de surveiller totalement les températures à l'intérieur de la navette pendant tout le processus de distribution, de la cuisine à l'utilisateur.
** Logiciel Communicator TT nécessaire*

ÉQUIPEMENT COMMUNICATOR USB
Il permet de télécharger les températures et les alarmes et de reprogrammer les paramètres, à l'aide d'une clé USB et du logiciel dédié.
** Logiciel Communicator USB nécessaire*

ÉQUIPEMENT COMMUNICATOR PLUS
Il permet de gérer complètement le système en temps réel depuis un poste à distance et comprend l'analyse et la mémorisation des données sur un ordinateur grâce au logiciel dédié.
** Logiciel Communicator PLUS nécessaire*

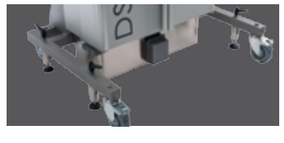
MULTIPOWER
L'option Multipower permet de couper la puissance lorsque la valeur de température est atteinte pendant le cycle afin d'optimiser la gestion des pics de puissance du circuit.



COOK & SERVE | COOK & CHILL / COOK & FREEZE

UTILISATION C/S - C/C - C/F
DSPRO est disponible en plusieurs versions:
C/S (COOK & SERVE): pour le maintien des aliments à la température souhaitée tant dans le compartiment froid que dans le compartiment chaud de la navette.
C/C (COOK & CHILL), C/F (COOK & FREEZE): pour le maintien froid dans les deux compartiments de la navette et la régénération des aliments dans le compartiment chaud au moment voulu, avec démarrage du cycle manuel ou automatique.
Dans les deux versions, quatre cycles thermiques totalement personnalisables sont disponibles pour gérer au mieux toutes les exigences.

PORTES
DSPRO peut être équipée de portes pour rendre le compartiment chaud et le compartiment froid inaccessibles et éviter ainsi que l'utilisateur ne se brûle et que l'équipement ne se détériore. Les portes sont bloquées, sans clé, depuis le panneau de commandes en utilisant un mot de passe configurable.



ROUES
La station peut être montée sur un châssis doté de roues qui permettent de la déplacer en cas d'entretien ou de nettoyage.

PROSERV OPTIONS

TABLETTE RABATTABLE
PROSERV est équipée d'une tablette rabattable pour déposer les plateaux pendant la distribution et le débarrassage.

PORTE-SAC
La tablette rabattable de PROSERV peut être munie d'un porte-sac/support pour récipients d'un côté ou des deux.

VARIANTES ROUES
PROSERV dispose d'une gamme complète de roues en acier zinguée ou inox de 160 mm ou 200 mm de diamètre.
Frein centralisé (sur les deux roues pivotantes).
Roues fixes avec blocage de la rotation (pour rendre pivotantes les roues fixes et permettre ainsi le déplacement latéral).

SERRURE
Les portes du chariot peuvent être fermées à clé pour éviter que des personnes non autorisées puissent les ouvrir.

CROCHET DE TRACTION
Elle permet de déplacer un maximum de 4 chariots reliés entre eux, en utilisant les dispositifs de remorquage appropriés.

SÉPARATION PLATEAUX
Elle évite que le chargement du chariot ne puisse se déplacer d'un plateau à l'autre pendant le transport.

OUVERTURE DES PORTES 255° (TUNNEL DE LAVAGE)
L'option permet de bloquer les portes dans une position d'ouverture intermédiaire pour pouvoir les laver des deux côtés. Conçue pour les tunnels et les box de lavage.

Ensemble de vaisselle *HI-HEAT* pour **la section chaude**
HI-HEAT dishware set for **hot section**

Température de / Temperature from
-35ºC (-31ºF) à / to 125ºC (257ºF)

Couleur **BURGUNDY** Colour | Couleur **NAVY** Colour | Couvercles / Lids

Tasses **HI-HEAT** mugs
8 oz

HM8-48BU
48 unit./Case

HM8-48BL
48 unit./Case

Bols **HI-HEAT** bowls
Ergonomique/Ergonomic
8 oz

HB8C-48BU
48 unit./Case

HB8C-48BL
48 unit./Case

Bols **HI-HEAT** bowls
Sécuritaire / Safe
8 oz

BBC-24
24 unit./Case

BMC-24
24 unit./Case

Hauteur Height

2 ½" | 6.3 cm

1 ½" | 3.8 cm

2.37" | 6 cm

Réutilisable / Reusable
CM-72M-NR
72 unit./Case

Réutilisable / Reusable
CM-72B-NR
72 unit./Case

Jetable HI-HEAT Disposable
H-EX-42
1000 unit./Case

Réutilisable / Reusable
CB-72M-NR
72 unit./Case

Réutilisable / Reusable
CB-72B-NR
72 unit./Case

Jetable HI-HEAT Disposable
H-BE-85
1000 unit./Case

Réutilisable / Reusable
CB-72M-NR
72 unit./Case

Réutilisable / Reusable
CB-72B-NR
72 unit./Case

Jetable HI-HEAT Disposable
H-BE-85
1000 unit./Case

Assiettes **Saralex** plates

À rebord / Lip plates

PLI8-24-NR (8")
24 unit./Case

3 compartiments / 3 compartments

PLI8/3-24-NR (8")
24 unit./Case

Nouveau New 2015

Cloche profond transparente **8"** Transparent deep Dome

DHT-8CN-NR
24 unit./Case

PLNI-24-NR (9")
24 unit./Case

PLNI/3-24-NR (9")
24 unit./Case

Nouveau New 2015

Compatible avec d'autres marques de cloches HI-HEAT de 9".
Compatible with other brands of HI-HEAT 9" domes.

Ensemble de vaisselle transparente pour la **section froide**
Transparent dishware set for **cold section**

Température de / Temperature from
-24ºC (14ºF) à / to 82ºC (180ºF)

Couleur **CLEAR** Colour | Couleur **GOLD** Colour | Couvercles / Lids

Verres gradués **Flex Glass** graduated glasses
6 oz

VJN-6C-NR
72 unit./Case

VJN-6G-NR
72 unit./Case

Hauteur Height

3" | 7.7 cm

Jetable regulier/ Disposable Standard
VJE-59
1000 unit./Case

Plats d'accompagnement **Flex Bowl** side dishes

RONDS / ROUND
5 oz

FLR-96-NR
96 unit./Case

FLR-96G-NR
96 unit./Case

1 ¾" | 4.4 cm

Jetable regulier / Disposable Standard
EX-42
1000 unit./Case

RECTANGULAIRES / RECTANGULAR
7 oz

FLL-96-NR
96 unit./Case

FLL-96G-NR
96 unit./Case

1.3" | 3.4 cm

Jetable regulier / Disposable Standard
EF-21
1000 unit./Case

8 oz

FLP-96-NR
96 unit./Case

FLP-96G-NR
96 unit./Case

1.8" | 4.6 cm

Jetable regulier / Disposable Standard
EF-21
1000 unit./Case

Ensemble de vaisselle pour la rethermalisation ou pour le maintien de la température

Dishware set for rethermalization or maintaining temperature

DONNÉES TECHNIQUES

DSPRO

DESCRIPTION	UNITÉ DE MESURE	VALEUR		
		XS	S	L
Dimensions (sans portes)	mm	737x388x1508	737x388x1828	737x388x2066
Dimensions (avec portes)	mm	737x431x1508	737x431x1828	737x431x2066
Dimension DSPRO + PROSERV	mm	1200	1237	1237
Dimension DSPRO + PROSERV 3T		1495		
Degré de protection		IPX4		
Température minimum compartiment froid	°C	-3		
Température maximum compartiment chaud	°C	130		
Taille navettes PROSERV compatibles		XS	S / 3T	L
Poids	kg	~125	~135	~145
Température ambiante de travail	°C	de 5 à 38°C		
Gaz installation frigo		R 404a		

PUISSANCES ET STANDARDS ÉLECTRIQUES

PUISSANCE (kW)	400V 16A 3F+N+T	230V 16A 1F+N+T	230V 20A 1F+N+T	230V 32A 1F+N+T	230V 16A 3F+T	230V 32A 3F+T	UTILISATION
9,8	x					x	C/F - C/C
6,5	x			x		x	C/S-C/C
4,4			x	x			C/S
3,7		x		x	x		C/S

DESCRIPTION DU PRODUIT

APPLICATION	Borne de régénération / conservation des aliments chauds et froids sur plateau personnalisé, combinée à la navette PROSERV.
EXTÉRIEUR	Panneau de commandes : réalisé en ABS thermomoulé, extrêmement résistant aux chocs. Châssis : en aluminium traité par oxydation anodique à haute épaisseur, résistant aux chocs et faciles à nettoyer Système de fixation de la navette : motorisé, avec entraînement de la navette vers la station sans effort pour l'opérateur. Fixation murale (standard) : fixation murale à l'aide d'étriers en acier inoxydable et d'éléments anti-vibrations. Montage sur roues (en option) : montage en option sur un châssis muni de roues qui permet de la déplacer le cas échéant.
INTÉRIEUR	Chambres et carters de ventilation : en acier inoxydable avec grands rayons de courbure et jonctions de surfaces sans saillies pour faciliter le nettoyage. Local technique : revêtu de matériau insonorisant pour réduire au minimum les émissions de bruit. La disposition des composants à l'intérieur du local technique est étudiée pour faciliter les opérations d'entretien.
PORTES	Fabriquées en HPL résistant aux chocs avec poignées ergonomiques en aluminium traitées par oxydation anodique. Elles ont pour fonction de rendre inaccessibles les parties actives de la station lorsque la navette n'est pas connectée, afin d'éviter des risques pour l'utilisateur et des dommages à l'appareil. Elles sont équipées d'un système de ressorts à gaz qui facilite leur rotation et d'une fermeture électronique protégée par mot de passe.
MATÉRIAUX	Acier inox AISI304, aluminium, matériel synthétique.

PROSERV

DESCRIPTION	UNITÉ DE MESURE	VALEUR			
		XS	S	3T	L
Dimensions (standards)	mm	798x877x1071	798x914x1393	798x1172x1393	798x914x1629
Dimension DSPRO + PROSERV	mm	1200	1237	1495	1237
Roues (standards)		PIVOTANTES 2 x Ø160 mm / FIXES 2 x Ø200 mm (acier zingué)			
Nettoyage		La navette est lavable dans un tunnel de lavage à une température max de l'eau de 65°C.			
Type Plateaux		GN / EN / EXT		GN / EXT	GN / EN / EXT
Poids	kg	~107	~130	~160	~150

CAPACITÉ REPAS

MODÈLE	14 PLATEAUX	16 PLATEAUX	20 PLATEAUX	24 PLATEAUX	26 PLATEAUX	30 PLATEAUX	36 PLATEAUX
EXTRA SMALL	pas 91,15 mm	pas 79 mm					
SMALL		pas 118,5 mm	pas 91,15 mm	pas 79 mm			
LARGE			pas 118,5 mm		pas 91,15 mm	pas 79 mm	
THREE TRAY							pas 79 mm

DESCRIPTION DU PRODUIT

APPLICATION	Chariot neutre pour la distribution de repas chauds et froids sur plateau personnalisé combiné à la station DSPRO.
EXTÉRIEUR	Couvercle supérieur : en ABS thermomoulé et en aluminium, avec barrière intégrée. Châssis : en aluminium traité par oxydation anodique à haute épaisseur et panneaux en HPL résistants aux chocs et faciles à nettoyer. Poignées de poussée : ergonomiques et dans une position protégée des chocs pour un déplacement sûr et aisé. Portes : équipement standard à 4 portes avec une ouverture à 270°. équipement en option : 4 portes avec une ouverture à 255° et 270° pour le lavage en box. Pare-choc de pourtour en polyéthylène à haute densité.
INTÉRIEUR	Chambre : en acier inoxydable avec grands rayons de courbure et jonctions de surfaces sans saillies pour faciliter le nettoyage. Carters de ventilation et supports de plateaux : en acier inoxydable, faciles à retirer et à laver. Paroi de séparation : en aluminium et matériau synthétique, entièrement lavable même en tunnel de lavage, avec des joints pouvant être remplacés sans utiliser d'outils et sans retirer la paroi, directement par l'opérateur.
PORTES	Constituées d'un cadre en aluminium, d'un panneau extérieur en HPL, d'un panneau central en matériau isolant et d'un panneau intérieur en acier inox. Joints en silicone faciles à enlever. Fermeture automatique avec mécanisme incorporé dans le profil pour empêcher coups et ruptures. Fermeture à clé en option.
MATÉRIAUX	Acier inox AISI304, aluminium, matériau synthétique.

Les dessins, photos, données techniques ou autres informations figurant sur ce document ne constituent aucune contrainte contractuelle et peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

ERGOGRIP®
Distributeur exclusif au Canada

Siège social (Montréal)

514 768-7050 (1 888 748-7050)

www.ergogrip.ca | ergogrip@ergogrip.ca

Denis Brassard (Québec)

Expert conseil et spécialiste des sytèmes de remise en température

581 235-2090 (1 888 748-7050)

www.ergogrip.ca | denis@ergogrip.ca