



## ATAB 4.0 - L'INTELLIGENTE MODULO AUTOMATICO DI IMPILAGGIO VASSOI

La famiglia del nostro modulo automatico di riempimento e sottovuoto AVAC 4.0 è cresciuta: con l'**ATAB 4.0**.

Il modulo completa il classico nastro distributore delle vivande. Presenta le funzioni di impilaggio automatico dei vassoi, rilevamento della temperatura e organizzazione. La soluzione perfetta per una distribuzione intelligente delle vivande.

Sui vassoi utilizzati vengono applicati codici QR (adesivi) che sostituiscono le tradizionali schede pazienti. I codici QR consentono, tramite un numero di serie progressivo, una chiara assegnazione del vassoio a ogni ospite. Quali sono i campi di applicazione possibili?

Si possono organizzare i dati archiviati per ogni ospite, come ad es. nome, piano di alimentazione, data di riempimento, allergie, stanza, postazione. Quali sono i vantaggi di impiego della tecnica modulare? Viene garantita l'affidabilità dell'intero processo, è possibile una cadenza automatica, c'è un piccolo margine di modifica e ampliamento e un'organizzazione ottimizzata (risparmiando tempo e denaro e aumentando la qualità).

**In breve: massimo vantaggio, massima sicurezza, massima qualità.**

### Funzionamento:

Il modulo ATAB 4.0 viene equipaggiato da entrambi i lati con un impilatore di vassoi (ca. 130 vassoi per ogni impilatore). La pinza di aspirazione mette un vassoio dopo l'altro sul nastro esistente distributore di vivande. Uno scanner legge il codice QR del vassoio e mostra sul display (disposto in ogni postazione di prelievo) tutti i dati relativi a un ospite, come ad es. nome, piano di alimentazione, allergie, postazione, stanza. Poi il vassoio viene normalmente riempito secondo i dati impostati.

Durante il trasporto sul nastro viene rilevata la temperatura delle vivande mediante uno strumento di misura a infrarossi.

Alla fine del nastro si può misurare anche la temperatura al cuore degli alimenti mediante un'apposita sonda (°CHECK). Quindi il carrello portavassoi può essere equipaggiato come al solito. La temperatura interna del carrello portavassoi si può registrare in modo permanente mediante il sistema di digitalizzazione e organizzazione °CHECK - fino ad arrivare all'ospite.

Tutti i dati rilevati si possono richiamare e gestire, indipendentemente dal tempo e dallo spazio, tramite il °CHECK Cockpit.

### Dati tecnici

Dimensioni esterne (lunghezza x larghezza x altezza): ca. 1800 x 1200 x 1500 mm

Volume: ca. 45 dB

Potenza assorbita: 230 V



[www.check.rieber.de/](http://www.check.rieber.de/)

### I vostri vantaggi in sintesi:

- Organizzazione ottimizzata
- Sicurezza dei processi
- Automazione
- Digitalizzazione
- Trasparenza
- Possibilità di completamento

### Digitalizzazione e organizzazione tramite il codice QR!



Prima



Oggi



**FIELDS OF IDEAS**  
GERMAN PAVILION  
EXPO MILANO 2015

**PARTNER**  
DER ARGE  
DEUTSCHER PAVILLON