



Model VTSL24CR

## Single Tray Trolley FOR TRANSPORT AND DISTRIBUTION OF HOT AND COLD MEALS



The end panels are available in a wide range of colours

### THERMO-CONVECTOR TROLLEYS

Manufactured from a combination of 304 stainless steel and aluminium.  
 Stainless steel chassis with radius corners and fitted with heavy duty rubber buffers.  
 4 heavy duty castors with Ø 150 mm, 2 swivel with brakes.  
 The end panels are available in a wide choice of colours.  
 Individual dividers and gaskets.  
 insulated door to each side. Doors open 270° and are complete with slam catch handles.  
 Heating and refrigeration use the Multifan air recirculation system to ensure even temperatures.  
 Electronic controls for working time and temperature.

### CARRO TERMO-CONVECTOR

Construídos com a combinação de aço inoxidável AISI 304 e alumínio.  
 Chassi reforçado em aço inoxidável, com cantos arredondos e borracha envolvente de protecção anti choque.  
 4 rodas de Ø 150 mm, 2 fixas e 2 com travão.  
 Painéis de acabamento disponíveis em várias cores.  
 Juntas de portas facilmente removíveis  
 Divisores centrais desmontáveis  
 Isolamento térmico de alta eficiência  
 Portas com isolamento térmico e com abertura de 270° para ambos os lados.  
 Aquecimento e refrigeração efectuado por ar forçado.  
 Controladores electrónicos de tempo e temperaturas.

### CARRO TERMO-CONVECTOR

Construcción en acero inoxidable AISI 304 y aluminio.  
 Chasis reforzado en acero inoxidable con cantos redondos y envolvente de protección anti golpes.  
 4 ruedas de Ø 150 mm, 2 fijas y 2 con frenos.  
 Paneles de acabado disponibles en diferentes colores.  
 Burletes de puertas amovibles  
 Separadores centrales desmontables.  
 Aislamiento térmico de alta eficiencia.  
 Puertas con aislamiento térmico y con abertura de 270° para los dos lados.  
 Calor y frío ventilado.  
 Controladores electrónicos del tiempo y temperaturas.

### CHARIOT THÉRMO-CONVECTOR

Fabrication en acier inoxydable AISI 304 et aluminium.  
 Châssis renforcé en acier inoxydable avec les coins arrondis et protection anti-choque en caoutchouc.  
 4 roulettes Ø 150 mm, 2 fixes et 2 avec freins.  
 Panneaux de finition disponibles en différentes couleurs.  
 Compartiments individuels  
 Joints des portes amovibles  
 Isolation thermique d' haut efficiency  
 Portes avec isolation thermique et ouverture de 270° pour les deux faces.  
 Systèmes de chauffage et refroidissement ventilé.  
 Contrôle électronique de temps et température.

 **Select the model suitable for your service.**

 **Escolha o modelo ideal para o seu serviço.**

**Model with hot and refrigerated section**

Trolley with a single chamber, divided in two sections. One refrigerated section for holding cold food and regeneration section for hot food. Can be used for the regeneration of chilled food on the hot section of the tray while keeping the food on the cold section cold. Also for a hotline system where the trayed food is placed into the trolley and the hot section is given a boost in temperature while the cold section temperature is reduced ready for service.

**Models with chillogen and refrigeration section.**

Trolley with a single chamber, divided in two sections, both refrigerated, where the trays with meal can be held for long periods inside the trolley. When ready for regeneration the Chillogen section converts from refrigeration to a heating system and the regeneration programme starts. During this cycle the refrigerated section continues in operation and keeps the cold side.

**Modelos com secção quente e refrigerada**

Carros de compartimento único, dividido em duas partes. Uma secção refrigerada para conservação de alimentos frescos e outra quente para conservação de alimentos quentes. A secção quente pode ainda ser usada como forno para incrementar a temperatura ou regenerar alimentos previamente refrigerados. Tudo isto num único tabuleiro que, em simultâneo, mantém os alimentos quentes, frios e prontos a servir.

**Modelos com duas secções refrigeradas.**

Carro com compartimento único, dividido em duas secções, ambas refrigeradas, para conservação dos alimentos, dentro do carro, por longos períodos. Nestes modelos uma das secções refrigeradas converte-se em secção quente, de forma automática ou manual, dando início ao programa de regeneração. Durante este ciclo a secção refrigerada continua fria para conservar os alimentos frescos até serem servidos.

**Options**

- Towing attachment
- Department identification plate holder
- 3D logging system
- 7 day timer



Model VTSL24CR

**Minor line**

**Linha menor**



Model	(mm)	(Trays)	(pitch)	Chiller Regeneration	°C		Gaz	(W)	
VTSL-18GR	975x830x1375	18	106	—	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSL-24GR	975x830x1375	24	80	—	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSL-26GR	975x830x1375	26	75	—	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSL-18CR	975x830x1375	18	106	Yes	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSL-24CR	975x830x1375	24	80	Yes	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSL-26CR	975x830x1375	26	75	Yes	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz

 Elija el modelo ideal para su servicio.

### Modelos con sección caliente y fría

Carros con cámara única, dividida en dos partes. Una sección refrigerada para conservación de comida fría y otra caliente para conservación de comida caliente. La sección caliente puede también ser usada como horno para incrementar la temperatura o regenerar la comida previamente refrigerada. Todo en una única bandeja que, en simultáneo, mantiene la comida caliente, fría y lista a servir.

### Modelos con dos secciones refrigeradas.

Carro con cámara única, dividida en dos secciones refrigeradas para conservación de comida, dentro del carro, por períodos largos. En estos modelos una de las secciones refrigeradas se convierte en sección caliente, de forma automática o manual, iniciándose el programa de regeneración. Durante este ciclo la sección refrigerada continúa fría para conservar la comida fría hasta ser servida.

 Sélectionnez le modèle pour votre service.

### Modèle avec section chaude et réfrigéré

Chariot avec compartiment unique, divisé en deux sections. Une section réfrigérée pour repas froides et une section de chaud pour le régénération des repas chaudes. Le section chaude peut également être utilisé comme four pour augmenter ou régénérer des repas antérieurement réfrigérés. Tout dans le même plateau, qui au même temps preserve les repas chauds, froids et prêts à servir.

### Modèles avec deux sections réfrigérées.

Chariot avec chambre unique, divisé en deux sections réfrigérées pour le stockage de repas pour longues périodes. Dans ce modèle une de les section change de section réfrigéré a chaud, automatiquement ou manuellement, et le programme de régénération commence. Durant ce cycle le section réfrigéré continue a travailler pour preserve le section de repas froids et pretes a servir.

## Major line Linha maior



Model VTSH30GR



Model VTSH30GR

Model	(mm)	(Trays)	(pitch)	Chiller Regeneration	°C	Control	Gaz	(W)	Power
VTSH-24GR	975x830x1610	24	100	—	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSH-30GR	975x830x1610	30	80	—	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSH-32GR	975x830x1610	32	75	—	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSH-24CR	975x830x1610	24	100	Yes	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSH-30CR	975x830x1610	30	80	Yes	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz
VTSH-32CR	975x830x1610	32	75	Yes	2°C - 130°C	Digital	R404a	7.700	400V/50Hz

## Control Panel

### Control panel for CR (Chillogen) Model

- LED Electronic Controls designed for easy programming and operation.
- Isolator switch
- 3 programme selection touch pads
- Automatic or manual Keep Hot
- Pilot lights to indicate which programme is in operation
- Countdown timer display
- Buzzer signals the end of the cycle
- Regeneration section temperature display
- Refrigeration section temperature display

### GR Controls

- GR controls use the classic digital timer and thermostats. (a Non PCB Module).

## Painel de comandos

### Painel de comandos para o modelo CR

- LED Controlo electrónico de fácil programação e operação.
- Interruptor geral.
- 3 programas tipo "touch pads"
- Regeneração e aquecimento automáticos
- Piloto luminoso para indicar qual o programa em operação
- Temporizador decrescente
- Sinalizador sonoro de fim de ciclo
- Temperatura de regeneração visível no display
- Temperatura de refrigeração visível no display

### Painel de comandos para o modelo GR

- O modelo GR utiliza dois termostatos e um temporizador digital normal.



## Panel de mandos

### Panel de mandos del modelo CR

- LED Controllo electrónico de fácil programación y e operación.
- Interruptor general.
- 3 programas tipo "touch pads"
- Regeneración y calentamiento automáticos
- Piloto luminoso para indicar cual el programa em operación
- Temporizador decrescente
- Señal sonoro de fin de ciclo
- Temperatura de regeneración visível en el display
- Temperatura de refrigeración visível en el display

### Panel de mandos del modelo GR

- El modelo GR utiliza dos termostatos y temporizador digital normal.

## Tableau de commandes

### Modele CR

- LED électronique de facile programmation et operation.
- Interruptor generale.
- 3 programmes tipe "touch pads"
- Regeneration et chauffage automatique
- Sinalizateur lumiere de programme en fonctionnement
- Timer decrescente
- Sinalizateur sonore de fin de cycle
- Temperature de regeneration visível dans le display
- Temperature de refrigeration visível dans le display

### Modele GR

- Dans le modele GR les thermostates et timer sont electroniques.

## Colour Finishes



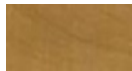
Vandyki Brown



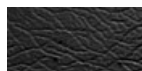
White



Stainless Steel



Russia Maple



Black



Forest Green



Terracotta



Academy maple



Burano



Regatta Blue



Spritzer



Mahogany



Poppy Red



Wedgewood Blue



Pacific Blue



Ocean Blue



American Natural



Merlin Grey



Sargasso



Aztec Yellow

## Fimpex, Lda

Praceta D. Nuno Álvares Pereira 10 – 20 AM  
4450-218 Matosinhos - Portugal  
Telemóvel: (+351) 919 511 871  
Telf./ Fax.: (+351) 220 935 321  
E-mail: geral@fimpex.pt

www.fimpex.pt