



### Docking Station System the ultimate choice to combine flexibility and efficiency on meal delivery systems.



#### DOCKING STATION

Construído em aço inoxidável AISI 304.  
Aquecimento e refrigeração por ar forçado para assegurar uma distribuição uniforme de temperaturas.  
Dotado de controlador sinóptico, tipo "Touch Screen", para controlo de tempo de aquecimento e manutenção das temperaturas nas câmaras.  
Dotado com porta USB para download de dados.  
Painéis de aquecimento e refrigeração removíveis para manutenção.  
Acesso à parte elétrica no painel lateral e traseiro.  
Unidade de aquecimento ventilado com resistência trifásica.  
Juntas desmontáveis para higienização.  
Sistema electromagnético de bloqueio do carro térmico na base e topo da "docking station".  
Guias de posicionamento do carro térmico em PVC.  
Montado sobre 4 pés ajustáveis em altura.



#### CARRO TÉRMICO DE TRANSPORTE

Construído em aço inoxidável AISI 304 com parede dupla.  
Chassi reforçado em aço inoxidável com proteção em PVC contra choques, na base e no topo.  
Isolamento em poliuretano injetado com densidade 42kg/cm para altas temperaturas.  
Divisores centrais desmontáveis com sistema de guilhotina.  
2 Rodas giratórias de Ø 160 mm com travão e 2 rodas fixas Ø 160 mm, com rasto de borracha.  
Portas isoladas em ambos os lados com abertura até 270°.  
Juntas das portas facilmente removíveis para limpeza.  
Capacidade para 24, 30 ou 36 tabuleiros com as dimensões: 570x325mm.



#### DOCKING STATION

Stainless steel 18/10 (AISI 304).  
Heating and refrigeration use the Multifan air recirculation system to ensure even temperatures.  
Touch screen display panel with time information, hot and cold temperature control.  
Equipped with information download data system.  
Heating and refrigeration panels removable to maintenance.  
Rear and side access panel to electrical parts.  
3 Phases fan heaters condenser.  
Washable removable gaskets.  
Top and bottom electromagnetic hooking system.  
Heavy duty PVC bumper to guide the trolley to correct position.  
Mounted on 4 adjustables fooots.



#### SHUTTLE

Manufactured in 304 stainless steel with double wall structure.  
Heavy duty stainless steel chassis with PVC bumper on the top and bottom of the trolley.  
Insulated with high density polyurethane 42 kg/cm for high temperatures.  
2 Swivel castors with Ø 160 mm with brake and 2 Ø 160 mm fixed castors with rubber band.  
Insulated doors which can be opened at 270°.  
Removable door gaskets to easy to clean.  
Removable central divider with "guillotine" closing.  
Available to 24, 30 or 36 trays with dimension 570x325 mm.



## Escolha o modelo ideal para o seu serviço

### Uma nova geração de “docking station”.

O sistema MTD da Fimpex permite a separar a componente técnica necessária para efetuar os ciclos de manutenção e regeneração (estaçao) da componente dedicada ao transporte de refeições (carro térmico). A unidade MTD foi projetada com o objetivo de gerir de forma personalizada o sistema de distribuição das refeições hospitalares, previamente preparadas, mantendo-as nas temperaturas corretas, preservando a sua qualidade e propriedades organolépticas.

As estações MTD estão disponíveis em duas versões:

### Modelo para serviço com sistema “Cook-serve”.

“Docking station” com um sector refrigerado para conservação de alimentos frescos e outro com aquecimento para conservação de alimentos quentes. O sector com aquecimento pode ser utilizado para conservar alimentos quentes ou para incrementar a temperatura dos alimentos.

### Modelo para serviço com sistema “Cook-chill”.

“Docking station” com duplo sector refrigerado para a conservação dos alimentos refrigerados dentro do carro por longos períodos. Um dos sectores refrigerados está dotado de tecnologia de aquecimento que permite efetuar a regeneração e manutenção dos alimentos previamente refrigerados. Durante este ciclo, o outro sector continua a refrigerar para conservar os alimentos frescos.

Ambas as versões incorporam um sistema de fixação eletromagnética dos carros térmicos em dois pontos e que asseguram a estanquidade do conjunto.

O sistema ventilado de refrigeração e aquecimento proporcionam uma homogeneidade das temperaturas dos alimentos, no interior dos carros térmicos.



Mod. MTD-24S

## Select the model suitable for your service

### A new generation of Docking Stations

Fimpex's MTD system allow the separation the technical component necessary to do the maintenance and regeneration (called a station) from the moving part dedicated to transporting meals (called the shuttle). The MTD unit has been designed with the objective of managing a personalized way the systems to hospital meals, keeping them at correct temperatures, preserving their quality and organoleptic properties.

### Single refrigeration for service with “Cook-Serve” system.

Docking station with one refrigerated sector for holding cold food and another hot sector to keep warm the food. The hot sector can be used to keep warm or for to give a boost in temperature food.

### Double refrigeration for service with “Cook-chill” system.

Docking station with double refrigerated sectors where the shuttle with refrigerate meals can be held for long periods. On this model one refrigerated section incorporate a heating system that allow to do the meal regeneration and keeping it warm. During this cycle the another refrigerated sector continues in operation and keeps the cold

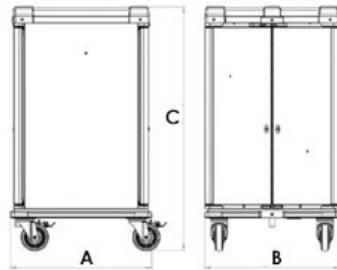
Both versions incorporate an electromagnetic system for fixing the MTD shuttle at two points which ensure the tightness of the set.

The ventilated cooling and heating systems provides the uniformity of food temperatures inside the MTD shuttle.





Tabuleiros Trays	DIMENSÕES/DIMENSIONS		
	A	B	C
<b>24</b>	830	792	1440
<b>36</b>	1180	792	1440
<b>30</b>	830	792	1680



## Os carros térmicos MTD

Os carros térmicos MTD são o elemento responsável pelo transporte e pela manutenção das temperaturas (quente e fria) das refeições.

A separação térmica dos compartimentos é assegurado por divisores térmicos centrais que evitam a troca de temperatura. Estes são construídos em material plástico resistente a altas temperaturas e permitem o perfeito deslizamento dos tabuleiros.

Os carros incorporam ainda, juntas coloridas (vermelho e azul) nas portas que identificam a temperatura dos compartimentos (aquecido ou refrigerado).

A parte superior dos carros possui uma grade para o transporte de alimentos ou bebidas.

Todos os carros incorporam um fecho de segurança que bloqueia as portas para o transportes em longas distâncias. As mesmas possuem batente magnético e permitem uma abertura até 270°.

Os puxadores são colocados a toda a altura dos carros de modo a permitir que trabalhadores com qualquer estatura tenham uma operação confortável, segura e ergonómica, tanto com as portas abertas como fechadas.

Segundo o plano da Indústria 4.0, é possível incorporar nos carros o sistema de rastreamento global de todo o fluxo de trabalho.

Os carros térmicos MTD estão disponíveis em 3 tamanhos para 24, 30 ou 36 tabuleiros, com a dimensão de 570x325mm.



## The MTD Schuttles

The MTD shuttles are the element responsible for transporting and maintaining the temperatures (hot and cold) of meals.

The thermal separation of the compartments is secured by central thermal dividers that prevent the exchange of temperature inside each compartment of the shuttle. These are made on resistant plastic material to high temperatures and allow the trays to slide perfectly.

The shuttle also incorporate colored gaskets (red and blue) on the doors that identify the temperature of the compartments (heated or cooled).

The upper part of the carts have a grid for transporting food or beverages.

All cars incorporate a safety lock that locks the doors in the event of long-distance transport. They have a magnetic stop and allow an opening up to 270°.

The handles are placed at the full height of the shuttle to allow the workers of any size to have a comfortable, safe and ergonomic operation, even with the doors opened or locked.

Following the Industry 4.0 plan, it is possible to incorporate the global tracking system of the entire workflow in shuttle.

The MTD shuttles are available in 3 sizes for 24, 30 or 36 trays with dimensions of 570x325mm.



## Topo superior com grade

A parte superior do carro térmico permite transportar líquidos e outros produtos para o serviço.



## Top with rail

The upper part of the shuttle allow to carry liquids and other useful products for service.



## Portas com bloqueio de segurança

As portas dos carros térmicos estão dotadas de um mecanismo de bloqueio que permitem o transporte das refeições de uma cozinha centralizada até a zona de serviço.



## Doors with safety lock

The doors of the shuttles are equipped with a locking mechanism that allows the transport of meals from a centralized kitchen to the service area.



## Fecho

Este sistema garante um encerramento perfeito das portas.



## Latch closing

This system grants a perfect closing of the shuttle doors



## Rodas

Os carros térmicos MTD estão dotados com rodas Ø 160mm, 2 rodas fixas e 2 rodas giratórias com sistema de bloqueio.



## Wheels

The MTD shuttles are equipped with wheels Ø 160mm, 2 fixes and 2 swivel wheels with locking system .





## Painel de comandos

Painel de controlo digital a cores tipo Touch Screen de 7" 16/9 com pré-programação ou operação dos ciclo de regeneração:

Temperatura de manutenção do ciclo de +30°C até +100°C.

Temperatura de manutenção do ciclo de +30°C até +135°C.

Temperatura de manutenção do ciclo de +3°C até +10°C.

Temporizador decrescente.

Temporizador diário e semanal (só modelos D).

Aviso sonoro de fim de ciclo.

Download de informação através de porta USB ou cabo de Internet.



## Control panel

Color Touch Screen control 7" 16/9 with pre-arranged maintenance or regeneration cycles:

Temperature for maintenance cycle +30° to +100°C.

Temperature for regeneration cycle from + 4°C to + 135°C.

Temperature cold rooms from +3°C to + 10°C.

Temperature cold rooms from +3°C to + 10°C.

Countdown timer display.

Daily and weekly timer (only on D models).

Buzzer signals the end of the cycle.

Information download through USB or Ethernet cable.

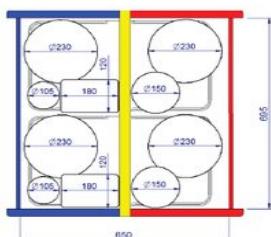


## Docking Station:

Model	► ↘ ↑ (mm)	≡ (Trays)	≡	Double Refrigeration	⌚	⌚	Gas	● (W)	⚡
MTD24S	1.140x780x1.430	24/36	80	No	4°C /110°C	Digital	R-448A	8.000	400V
MTD30S	1.140x780x1.670	30	80	No	4°C /110°C	Digital	R-448A	8.000	400V
MTD24D	1.140x780x1.430	24/36	80	Yes	4°C /135°C	Digital	R-448A	9.500	400V
MTD30D	1.140x780x1.670	30	80	Yes	4°C /135°C	Digital	R-448A	9.500	400V

## Shuttle:

MTD24C	830x792x1.440	24	80	No	4°C /110°C	-	-	-	-
MTD30C	830x792x1.468	30	80	No	4°C /110°C	-	-	-	-
MTD36C	1.180x792x1.440	36	80	No	4°C /135°C	-	-	-	-



## O TABULEIRO

O formato particular do tabuleiro foi especialmente desenvolvido para permitir a entrada e se ajustar aos separadores térmicos.

O material utilizado é resistente a altas temperaturas, seguindo as regulamentações do FDA

## ACESSÓRIOS OPCIONAIS – OPTIONNEL ACCESSORIES – ACCESORIOS OPCIONALES – ACÉSORES OPTIONNELS



	FT5732	Tabuleiro dim. 57X32,5cm - Tray dim. 57X32,5cm Bandeja dim.57X32,5cm - Plateau dim.57X32,5cm
	FCP23	Prato de porcelana Ø 23cm - Porcelain plate Ø 23cm Plato de porcelana Ø 23cm- Assiette de porcelaine Ø 23cm
	FC1C23	Tampa para prato Ø 23cm - Plate cover Ø 23cm Tapa para plato Ø 23cm - Couvercle pour assiette Ø 23cm
	FCP21	Prato de porcelana Ø 21cm - Plate cover Ø 23cm Plato de porcelana Ø 21cm- Assiette de porcelaine Ø 21cm
	FC1C21	Tampa para prato Ø 21cm - Plate cover Ø 21cm - Tapa para plato Ø 21cm - Couvercle pour assiette Ø 21cm
	FB1P14	Tigela de porcelana Ø 14cm (LT 0.500) - Porcelain bowl Ø 14cm (LT 0.500) Bol en porcelana Ø 14cm (LT 0.500) - Bol de porcelaine Ø 14cm(LT 0.500)
	FBC14	Tampa para tigela Ø 14cm - Bowl cover Ø 14cm - Tapa para bol Ø 14cm - Couvercle pour bol Ø 14cm
	FB1P11	Tigela de fruta porcelana Ø 11cm - Porcelain bowl for fruit Ø 11cm - Bol para fruta en porcelana Ø 11cm - Bol de porcelaine Ø 11cm
	FBC11	Tampa para tigela de fruta porcelana Ø 11cm - Bowl cover Ø 11cm Tapa para bol de porcelana Ø 11cm – Couvercle pour bol de porcelaine Ø 11cm
	FT1812	Terrina para salada dim. 18X12x4cm - Rectangular salad bowl dim. 18X12x4cm Fuente para ensalada dim. 18X12x4cm - Ravier pour salade dim. 18X12x4cm
	FCT181	Tampa da terrina para salada dim. 18X12cm Cover for rectangular salad bowl dim.18X12cm Tapa de fuente de ensalada dim. 18X12cm - Couvercle pour ravier de salade dim. 18X12cm
	FT1212	Terrina para fruta dim. 12X12x4cm - Rectangular fruit bowl dim. 12X12x4cm Fuente para fruta dim. 12X12x4cm - Ravier pour fruit dim. 12X12x4cm
	FCT121	Tampa da terrina para fruta dim. 12X12cm - Cover for rectangular fruit bowl dim.12X12cm Tapa de fuente de fruta dim. 12X12cm - Couvercle pour ravier de fruit dim. 12X12cm
	MTMH	Suporte de menu em aço inoxidável - Stainless steel menu holder Suporte de menu en acero inox – Support menu en acier inoxydable

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO CHANGE MATERIAL & SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE