



***Thermo-convactor trolley**
the perfect solution for transport
and distribution of hot and cold
patients meals.*



THERMO-CONVECTOR TROLLEYS

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 200 mm fixed castors with rubber band.

Insulated doors which can be opened up to 180° by pedal opening.

Removable door gaskets to easy to clean.

Removable central divider.

Heating and refrigeration use the Multifan air recirculation system to ensure even temperatures.

Touch screen display panel with hot and cold temperature information.

CARRO TERMO-CONVECTOR

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.

2 Rodas giratórias de Ø 160 mm com travão e 2 rodas fixas de Ø 200 mm, com rasto de borracha.

Portas isoladas termicamente, em ambos os lados e abertura a por mecanismo de pedal até 180°.

Juntas das portas facilmente removíveis para limpeza.

Divisores centrais desmontáveis.

Aquecimento e refrigeração efectuado por ar forçado.

Controlador electrónico tipo Touch Screen com informação da temperatura quente e fria.

CARRO TERMO-CONVECTOR

Construcción en acero inoxidable AISI 304 con doble pared.
Chasis reforzado en acero inoxidable con cantos redondos y envolvente de protección anti golpes.

Aislamiento en poliuretano injetado con densidad 42kg / cm para altas temperaturas.

2 Ruedas giratorias Ø 160 mm con frenos y 2 fijas con Ø 200mm.

Puertas con aislamiento térmico en los dos lados con abertura por peda hata 180°.

Burletes de puertas amovibles para fácil limpieza.

Separadores centrales desmontables.

Calor y frío ventilado.

Panel electrónico tipo Touch Screen de calor y frío.

CHARIOT THÉRMO-CONVECTOR

Fabrication en acier inoxyable AISI 304 avec double mur.

Châssis renforcé en acier inoxyable avec les coins arrondis et protection anti-choque en caoutchouc.

Isolation thermique d' haut efficience en polyuréthane injecté pour des hautes températures.

2 Roulettes pivotantes Ø 160 mm avec frein et 2 roulettes Ø 200 mm fixes.

Portes avec isolation thermique à ouverture par système de pédale jusqu'à 180°.

Joints des portes amovibles et facile à nettoyer.

Séparateurs centraux du compartiment amovables.

Systèmes de chauffage et refroidissement ventilé.

Contrôle électronique de température type Touch Screen.



Select the model suitable for your service

Model for service with “Cook-Serve” system.

Trolley with double chamber, one refrigerated section for holding cold food and another hot section to keeping warm the food. The hot section can be used to given a boost in temperature food. All of this on a single tray that keeps food warm and cold, ready to serve at the same time.

Models for service with “Cook-chill” system.

Trolley with double chambers where the trays with meal can be held refrigerated for long periods inside the trolley. On this model one refrigerated section converts to a heating system and the regeneration programme starts. During this cycle the another refrigerated section continues in operation and keeps the cold while antother chamber keep hot until the service moment.

Elija el modelo ideal para su servicio

Modelos para servicio con sistema “Cook-serve”.

Carro con doble cámara, una sección refrigerada para conservación de comida fría y otra caliente para conservación de comida caliente. La sección caliente puede también ser usada para incrementar la temperatura de la comida. Todo en una única bandeja que mantiene la comida caliente, fría hasta lista a servir.

Modelos para servicio con sistema “Cook-chill”.

Carro con doble cámara refrigeradas para conservación de comida dentro del carro por períodos largos. En estos modelos una de las cámaras refrigeradas se convierte en horno de forma automática ou manual, iniciando el programa de regeneración. Durante este ciclo la otra cámara refrigerada continua fría para conservar la comida fría hasta que esté lista a ser servida

Escolha o modelo ideal para o seu serviço

Modelos para serviço com sistema “Cook-serve”.

Carro com dupla câmara, uma refrigerada para conservação de alimentos frescos e outra quente para conservação de alimentos quentes. A secção quente pode ser usada para incrementar a temperatura dos alimentos. Tudo isto num único tabuleiro que, em simultâneo, mantém os alimentos quentes e frios até ao momento de servir.

Modelos para serviço com sistema “Cook-chill”.

Carro com dupla câmara refrigerada para a conservação dos alimentos refrigerados dentro do carro por longos períodos. Nestes modelos uma das câmaras refrigeradas converte-se em forno de forma automática ou manual para dar início ao programa de regeneração dos alimentos. Durante este ciclo uma das câmaras continua fria para conservar os alimentos frescos e outra quente até ao momento de servir.

Sélectionnez le modèle pour votre service

Modèle pour service avec système “Cook-serve”.

Chariot avec double chambre, une section réfrigérée pour repas froides et une section de chaud pour le régénération des et maintenance 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 préserve des repas chauds, froids jusqu' à servir.

Modèles pour service avec système “Cook-chill”.

Chariot avec double chambre réfrigérée pour le stockage de repas pour longues périodes. Dans ce modèle une de les chambres change de section réfrigéré à chaud, automatiquement ou manuellement, et le programme de régénération commence. Durant ce cycle le section réfrigéré continu a travailler pour préserver des repas chauds, froids jusqu' à servir.

Control panel

Color Touch Screen control 4,3"with pre-arranged maintenance cycles:

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

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

Countdown timer display.

Daily and weekly timer.

Buzzer signals the end of the cycle.

Information download through USB.



Painel de comandos

Painel de controlo digital a cores tipo Touch Screen de 4,3" com pré-programação.

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

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

Temporizador decrescente

Temporizador diário de semanal

Avisador sonoro de fim de ciclo

Download de informação através de porta USB.

Panel de mandos

Panel de mandos colorido digital tipo Touch Screen de 4,3" con pre-programación de los ciclos de mantenimiento:

Temperatura de mantenimiento de ciclo de + 30 ° C a + 100 ° C.

Temperatura de mantenimiento de ciclo de + 3°C a + 10 ° C.

Temporizador decreciente.

Temporizador diario y semanal

Señal sonoro de final de ciclo.

Download de información por de puerta USB

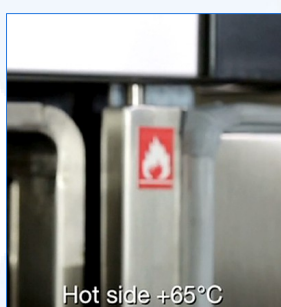


Tableau de commandes

Display électronique Touch Screen de 4,3 "16/9 avec pré-programmation ou fonctionnement des cycles de maintenance:

Température de maintenance du cycle de chauffage de + 30 ° C à + 100 ° C.

Température de maintenance du cycle froid de + 3°C à + 10°C.

Timer decrescente

Avertissement sonore de fin de cycle

Equipé de porte USB pour décharge des informations.



Simple Operation

Flexibility

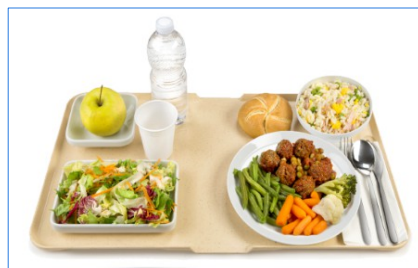
Optimize time management

Fast regeneration

Easy and affordable maintenance

Model	   (mm)	 (Trays)	 (pitch)	 Double Refrigeration	 °C		 Gas	 (W)	
MTC20SE	1.140x780x1.430	20	90	No	4°C /110°C	Digital	R-404a	6.800	400V
MTC24SE	1.140x780x1.430	24	80	No	4°C /110°C	Digital	R-404a	6.800	400V
MTC26SE	1.140x780x1.670	26	90	No	4°C /110°C	Digital	R-404a	7.400	400V
MTC30SE	1.140x780x1.670	30	80	No	4°C /110°C	Digital	R-404a	7.400	400V

OPTIONNEL ACCESSORIES – ACESSÓRIOS OPCIONAIS – ACCESORIOS OPCIONALES – ACESOIRES OPTIONNELS



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

ART. MTC/2A	Side shelf / Prateleira lateral / Estante lateral / Étagère lateral
ART. MTC/2B	Structure for garbage bag / Estrutura para sacos / Structure pour sacs
ART. MTC/2G	Plates holder / Suporte de pratos / Suporte de platos / Support de plates
ART. MTC/2I	Wheel kit with stainless steel support / Kit suport em aço inox com rodas
ART. MTC/2E	External probe to measure the temperature / Sonda externa de temperatura / Sonde externe
ART. MTC /2P	Doors opening detectors / Detector de porta aberta / Detector de puerta / Detecteur de porte
ART. MTC/2S	Internal probe to measure de temperature / Sonda temperatura interna
ART. MTC/2F	Modulo Wi-Fi + software + teleassistance
ART. MTC/2M	Motor control trolley / Motorização do carro / Carro motoriza / Moteur du chariot

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