

MTS Metaltecnica Multiservice Trolley

New generation
Multiservice MTS trolley



METALTECNICA
Italian catering equipment

MTS CARRELLO MULTISERVICE

Mts Multiservice Trolley

Grazie al know how sviluppato da METALTECNICA e alla tecnologia di ultima generazione applicata ai materiali, è stata sviluppata una gamma di carrelli multiservice utilizzabili per la gestione di un sistema di distribuzione di pasti per servizio in "cook & serve" o "cook & chill" o "cook & freeze".

I carrelli Multiservice METALTECNICA sono pensati per il trasporto e il **mantenimento** dei pasti ad una temperatura ottimale.

Questo è reso possibile da un vano costituito da due camere indipendenti ventilate, una calda e una fredda separate termicamente. Sono anche in grado di mantenere i pasti ad una temperatura compresa tra i +3°C e i +10 °C e poi di **rigenerarli** ad alte temperature.

Thanks to METALTECNICA know how and to the latest generation technology used for materials, we have developed a new range of multiservice trolleys, useful for the meals distribution system for the "cook & serve" or "cook & chill" or "cook & freeze".

*The METALTECNICA Multiservice trolleys have been thought for the transport and the **maintenance** of meals at the perfect temperature.*

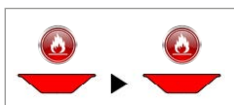
*This is possible thanks to a compartment made of two independent ventilated rooms, thermally separated. They can also maintain meals between +3°C and +10 °C and then **regenerate** them at high temperature.*



Mantenimento

Maintenance

Cottura
Cooking



Mantenimento
Maintenance

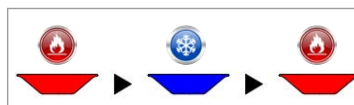
Piatti freddi e caldi vengono costantemente raffreddati e riscaldati **mantenendo** le temperature di servizio

*Cold and hot meals are constantly refreshed and heated, while **maintaining** the service temperatures.*

Rigenerazione

Regeneration

Cottura
Cooking



Rigenerazione
Regeneration

Piatti freddi e caldi vengono abbattuti a 4°C (o congelati) e poi inseriti nel carrello per il mantenimento in fresco, fino alla **rigenerazione** degli alimenti alle temperature di servizio per i piatti caldi. I piatti freddi continuano a essere mantenuti freschi.

*Cold and hot meals temperature is brought to 4°C (or frozen) and then installed in the trolley for the fresh maintenance, up to **regeneration** of food at service temperature of hot meals. Cold meals continue to be fresh.*

MTS VANTAGGIOSO E CONVENIENTE

MTS Worthy and Convenient

CARATTERISTICHE TECNICHE

• ROBUSTO

Totalmente costruito in acciaio inox 304 Aisi 18/10, con basamento di grosso spessore dotato di paracolpo perimetrale e superiore, garantisce un trasporto sicuro senza urti. Lo spessore unito all'alta densità dell'isolamento sono in grado di mantenere le temperature per un periodo prolungato nel rispetto delle normative HACCP.

• NUOVO

Soluzioni tecnologiche all'avanguardia e design accattivante garantiscono la scelta giusta vantaggiosa ed economica.

• TECNOLOGICO

Con uno schermo touch screen da 7 pollici a colori 16/9, unico sul mercato su questo tipo di produzione, è estremamente facile e intuitivo visualizzare tutte le informazioni importanti per il lavoro quotidiano e interfacciarsi con la macchina. Il grafico tempi/temperature è visualizzabile attraverso una pratica porta USB e uscita ethernet (entrambe in dotazione standard su tutti i modelli) e permette la visualizzazione e lo scarico dei dati su PC.

• MANEGGEVOLE E LEGGERO

I carrelli hanno peso e misure fra le più ridotte del mercato garantendo maneggevolezza e facilità di manovra.

• AFFIDABILE E SICURO

Tutti i materiali della camera interna sono conformi alle normative alimentari (FDA).

• RAPIDA PULIZIA

Questi prodotti sono stati studiati per rendere facile la pulizia interna ed esterna. È infatti possibile estrarre la struttura in tondino inox porta GN1/1 dalle camere dei carrelli e i supporti vassoi senza l'utilizzo di attrezzi, e permettere così all'operatore un facile accesso a tutte le superfici interne, appositamente raggiate sugli angoli e senza giunzioni.

• VANTAGGIOSI SUL LUNGO TERMINE

I carrelli METALTECNICA sono il frutto di soluzioni costruttive che garantiscono una notevole semplificazione della manutenzione e un accrescimento del loro ciclo di vita. Queste caratteristiche si traducono in una forte riduzione dei costi di gestione.

TECHNICAL FEATURES

• STRONG

Completely made in stainless steel 304 AISI 18/10 – thick base with perimeter and upper bumper – it ensures a sure transport without hits. The thickness together with high density insulation can maintain the temperatures for a long period, in respect to HACCP regulations.

• NEW

Up-to-date technologic solutions and captivating design ensure the right, convenient and economic choice.

• TECNOLOGIC

With a unique 7", color 16/9 touch screen, it is extremely easy and immediate see all the important information for the daily work and communicate with the engine. The plan time/temperatures can be seen through a USB and Ethernet exit (included on all models) and it facilitates the control and the download of information on a PC.

• EASY TO MOVE AND LIGHT

These trolleys have little weigh and dimension (among the smallest in the market), so that to make the movements easier.

• RELIABLE AND SURE

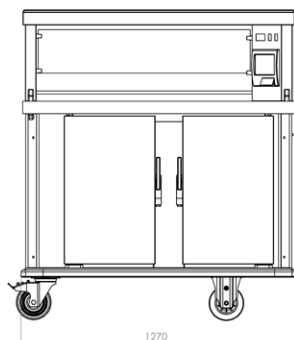
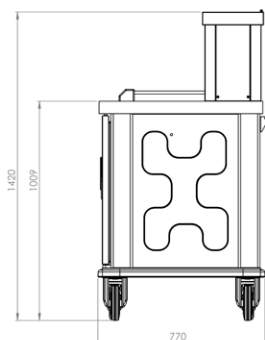
All materials in the inner compartment are in compliance to food regulations (FDA).

• QUICK CLEANING

These products have been studied to make the internal and external cleaning easier. In fact, it is possible to remove the round tube stainless steel GN1/1 rack and trays' supports without using tools so that to provide to the worker an easier access to all the internal surfaces, rounded on corners.

• LONG-LASTING CONVENIENCE

METALTECNICA trolleys born from productive solutions which ensure a big simplification of maintenance and a longer duration. These features allow a great reducing of costs.





Top

Top riscaldato in vetro ceramica 30° - 90° C
Glass-ceramic heated top 30° - 90° C

Vani

Compartments

Ogni vano può contenere 8 GN1/1 h 65 mm
Each compartment has a capacity of 8 GN1/1 h 65 mm





Ruote in gomma antitraccia e paracolpo

Not marking rubber wheels and bumper

2 ruote girevoli antitraccia con freno Ø160 - 2 ruote fisse Ø 160 e paracolpo perimetrale in PVC nero.

4 swiveling not marking wheels Ø 160, 2 of which with brake and perimeter black PVC bumper.



Maniglie

Handles

Maniglie a scatto (chiusura a chiave opzionale)

Click handles (optional key lock)



Lampade

Lamps

Lampade a infrarossi riscaldanti - Heating infrared lamps



Guarnizioni

Gaskets

Guarnizioni di tenuta in silicone alta temperatura removibili.

Removable high temperature silicon gaskets.



CONTROLLO DI ULTIMA GENERAZIONE

LATEST GENERATION DISPLAY



- Touch screen da 7" 16/9 a colore interattivo di facile lettura.
- Due cicli di mantenimento e due cicli di rigenerazione preimpostati con tre programmi giornalieri e settimanali programmabili, con avvio impostabile automaticamente.
- Trasmissione e salvataggio dati tramite USB ed ethernet o Wi-Fi (opzionale).
- Visualizzazione di allarmi o messaggi di funzionamento e di errore
- Aggiornamento firmware e teleassistenza remota tramite internet o Wi-Fi (opzionale).
- Pannello sinottico di controllo delle funzionalità della macchina durante i vari cicli impostati.
- Controllo remoto sulla funzionalità del carrello e se il tempo di riscaldamento dei vassoi da inserire nello stesso è corretto e se sono eseguiti nei tempi dovuti (opzionale).
- Controllo delle temperature interne anche quando il carrello è scollegato alla rete.
- Software scarico dati (opzionale)

- *Color touch screen 7" 16/9, easy to read*
- *Two preset maintenance and regeneration cycles with three daily and weekly programs, which can be planned and their start can be automatically set.*
- *Information transmission and saving through USB and ethernet or Wi-Fi (optional)*
- *Alarms and messages of functioning or errors*
- *Firmware update and remote tele assistance through internet or Wi-Fi (optional).*
- *Synoptic panel which controls all functions of the engine while the preset cycles are working.*
- *Remote control on the functioning of the trolley, on the rightness of the time of heating of trays, on the accuracy of time spent (optional).*
- *Control of the internal temperature also when the trolley is not connected to the network.*
- *Information downloading (optional)*

CAMERE COMPARTMENTS

Camere separate con riscaldamento o raffreddamento indipendente, in modo da soddisfare le richieste più particolari per clienti esigenti.

Separated compartments with independent heating or cooling system, so that to satisfy the most particular requests from demanding clients.



Struttura in filo porta GN estraibile e camera interna liscia per una facile pulizia.

Removable tubular structure for GN and internal smooth compartment for an easy cleaning.

CARATTERISTICHE / FEATURES	MTS/16SC	MTS/16DC	MTS/16S	MTS/16D	MTS/16DR
Cook serve / ciclo mantenimento <i>Cook serve / maintenance cycle</i>	CALDO/NEUTRO HOT/NEUTRAL	CALDO/CALDO HOT/HOT	CALDO/FREDDO HOT/COLD	FREDDO/FREDDO COLD / COLD	FREDDO/FREDDO O CALDO/CALDO COLD/COLD OR HOT/HOT
Cook chill / ciclo rigenerazione <i>Cook chill / regeneration cycle</i>	NO	NO	NO	FREDDO/CALDO COLD/HOT	FREDDO/CALDO O CALDO/CALDO COLD/HOT OR HOT/HOT
Scarico dati USB e ETHERNET <i>Information downloading USB and ETHERNET</i>	YES	YES	YES	YES	YES
Doppia refrigerazione <i>Double refrigeration</i>	NO	NO	NO	YES	YES
Refrigerante <i>Refrigerating gas</i>	NO	NO	R404	R404	R404
Consumo elettrico parte calda (Kw) <i>Hot part electrical consumption (Kw)</i>	3.5	5.4	5.3	8.9	8.9
Consumo elettrico parte fredda (Kw) <i>Cold part electrical consumption (Kw)</i>	0	0	0.9	0.9	0.9
Due portine a battente, tamburate e coibentate <i>Two double skin, insulated, swing doors</i>	YES	YES	YES	YES	YES
Capacità teglie GN1/1 o vassoi MTC57/325 <i>GN1/1 pans or MTC57/325 trays</i>	8+8 GN1/1 H65 O/OR 8+8 MTC57/325	8+8 GN1/1 H65 O/OR 8+8 MTC57/325	8+8 GN1/1 H65 O/OR 8+8 MTC57/325	8+8 GN1/1 H65 O/OR 8+8 MTC57/325	8+8 GN1/1 H65 O/OR 8+8 MTC57/325
Passo <i>Pitch</i>	70	70	70	70	70
Dimensioni L x D x A (mm) <i>Dimensions</i>	1270x770x1440h	1270x770x1440h	1270x770x1440h	1270x770x1440h	1270x770x1440h
Peso (kg) <i>Weight (kg)</i>	145 kg	151 kg	171 kg	175 kg	190 kg
Connessione elettrica <i>Electrical connection</i>	400 V / 3ph 50 Hz	400 V / 3ph 50 Hz	400 V / 3ph 50 Hz	400 V / 3ph 50 Hz	400 V / 3ph 50 Hz

ACCESSORI

- **MTC/2A**

Pianetto laterale abbattibile
Side removable shelf

- **MTC/2B**

Telaio per sacco spazzatura
Structure for garbage bag

- **MTC/2T**

Timone e gancio traino
Steering and pulling hook

- **MTC/2G**

Porta targhette
Plates holder

- **MTC/16**

Kit ruote con supporto inox
Wheel kit with stainless steel support

- **MTC/2E**

Sonda esterna per rilevare temperatura
External probe to measure the temperature

- **MTC/2P**

Sensori apertura porta
Doors opening detectors

- **MTC/2S**

Sonda temperatura interna
Inner temperature probe

- **MTC/2F**

Modulo Wi-Fi per scarico dati-aggiornamento software + teleassistenza

Wi-Fi module for information downloading software updating + teleassistance



arredamenti
furniture



pasticceria
pastry



self service
self service



refrigerati
refrigeration



cappe
exhaust hoods



carrelli
trolleys



METALTECNICA

Italian catering equipment

Via Rossini, 26 - 47814 Bellaria - Igea Marina (Rn) - Tel +39 0541 347852 - Fax +39 0541 347660
www.metaltecnica.com - info@metaltecnica.com

