

Carros elevadores neutros y calientes

Electrolux ofrece un sistema de distribución y envasado de comidas, ideal para hospitales y clínicas, que proporciona la solución perfecta a las necesidades más complejas y diversas. La flexibilidad, capacidad y eficacia del Sistema MD proviene de la amplia gama de equipamientos y accesorios disponibles para ofrecer innumerables posibilidades de instalación. El Sistema MD garantiza el transporte, conservación y distribución del alimento en perfectas condiciones en cuanto a higiene, temperatura y seguridad.



Modelo 344109

Funcionalidad

- Carros con plataforma de descarga para raciones de alimentos en líneas de cocción-enfriamiento o cocción-servicio
- Medidas de plataforma de 550x550 mm, o Euronorm o 2 x Euronorm. Mecanismo de nivelación y estabilización automáticas. Espacio totalmente libre en la plataforma, no requiere impulsores.
- Modelos para almacenamiento con plataformas de 550x550 mm:
 - 360 placas rectangulares
 - 10 cestas de 550X550X70H mm
 - 5 cestas de 550X550X135H mm
- Modelos para almacenamiento con plataformas Euronorm:
 - 240 placas rectangulares
 - 10 cestas EuroNorm 70H mm
 - 5 cestas EuroNorm 135H mm
- Calentamiento con ventilación y resistencias blindadas.
- Regulación de temperatura de 30° a 90°C.
- 2 indicadores luminosos en el panel de control que señalan la existencia de alimentación eléctrica y la actividad de

las resistencias

- Paneles de doble pared y aislamiento térmico
- Pantalla y ajustes digitales de temperatura
- Tapa aislada extraíble de acero inoxidable con dispositivo lateral para colgar objetos
- Desagüe de 15 mm diám. en la base de la mesilla rodante
- Cable eléctrico en espiral y bloqueo de seguridad que impide las interrupciones de alimentación
- 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 con frenos
- Asa ergonómica en la parte superior del carro
- 4 paragolpes de goma de plástico gris
- Soporte del cable eléctrico
- HACCP disponible como opción de cinta transportadora

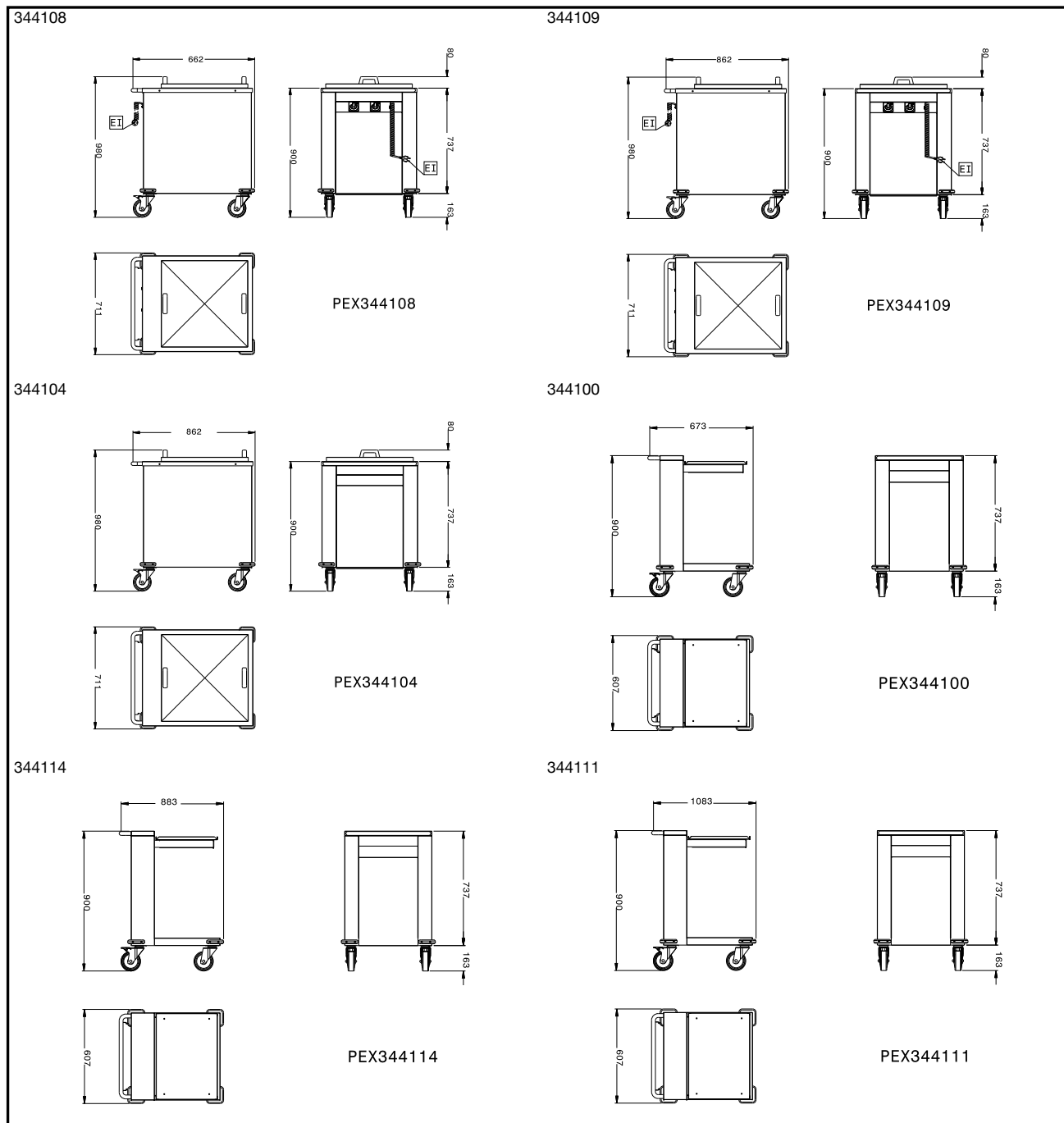
Fiabilidad

- Estructura de tubo cuadrado 40x40 de acero inoxidable (AISI 304), con acabado Scotch Brite

- Paneles de acero inoxidable (AISI 304) con acabado Scotch Brite.
- Superficie de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.
- Cuba de acero inoxidable completamente soldada en la parte superior y con acabado manual
- Elementos térmicos con resistencias blindadas
- Ruedas con banda de rodamiento de tecnopolímero antiestático y antihuellas

Facilidad de limpieza

- Resistencia al agua IPX5.
- Esquinas redondeadas.
- Grandes superficies lisas.



	MDLOP06H 344108	MDLOP08H 344109	MDLOB08 344104	MDLOTB06 344100	MDLOTB08 344114	MDLOTB10 344111
LEYENDA						
EI - Conexión eléctrica	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60				
CARACTERÍSTICAS						
Dimensiones externas - mm						
anchura	662	862	862	673	883	1083
profundidad	711	711	711	607	607	607
altura	980	980	980	900	900	900
Potencia - kW						
instalada-eléctrica	2.45	2.45				
Rueda						
material	Cincado	Cincado	Cincado	Cincado	Cincado	Cincado
diámetro	Ø 125	Ø 125	Ø 125	Ø 125	Ø 125	Ø 125
Peso neto - kg.	65	80	70	60	60	70
suministro voltaje	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60				
ACCESORIOS						
CESTO APILAR - EN 1/1 X 135 MM	855609	855609	855609	855609	855609	855609
CESTO APILAR - EN 1/1 X 70 MM	855608	855608	855608	855608	855608	855608
CESTO APILAR 550X550X135 MM		855611	855611		855611	
CESTO APILAR 550X550X70 MM		855610	855610		855610	