

Mattransport- och serveringsvagn Metos Burlodge Multigen S 400V3N

Multigen S är utformad för att tillhandahålla en bulkmåltidsservice som kombinerar enkel användning och tilltalande presentation. Den är utformad med en ugnsektion med luftkonvektionerad uppvärmningsteknologi för en bättre regenereringskvalitet. Utvecklad för Cook-Serve, Cook-Chill och Cook-Freeze-applikation, det tillåter matdelning och distribution närmare än någonsin till dina patienter. Välj antingen behållare eller förpläterade livsmedel, eftersom det stöder båda formaten.

Ramkonstruktion i rostfritt stål, solid och lätt. Fyra ergonomiskt utformade handtag. Infälld lättåtkomlig och skyddad stickhållarstöd. Kraftig bas med lindning runt perimetergummi stötfångare. Monterad på 4x160mm icke-märkande hjul.

Elektronikstyrning med HACCP & BCloud: Fullt programmerbar. Varm och kall temperatur och tidsvisning. Ljudbara larm. "Sleep" -läge och automatisk "Wake-up". Tre (3) värmecykelpelplattor. Ytterligare hållcykel. Matmeny sondering. Smart-Temp energireduceringsystem. Automatisk sommartid klockbyte.

Uppvärmningsplats

- kapacitet 8 x GN1/1-65 (brickmellanrum 74 mm)
- varmlufts-uppvärmning med en grads noggrannhet, max. temperaturinställning +170°C. Utrymmet kan delas upp med luftstyrningsplåtar i två olika temperatur-områden med uppdelningen 5+2 eller 3+4
- utrustad med svalningsfunktion, för att förvara maten kall före uppvärmning (nedkylning med cirkulationsluft, temperaturens inställningsområde +0°C - +12°C)
- passar utmärkt för bl.a. råvaror till huvudrätt, energitillsatser, dieter, konsistensförändrade maträtter



o.s.v.

Vagnens lockplan

- varmt 670 x 670 mm serveringsplan (temperaturområde +50°C - +90°C)
- skyddsräcke av rostfritt stål på tre sidor
- passar för både självservering samt betjänad buffésservering

Vagnens allmänna egenskaper:

- konstruktion av rostfritt stål, bottenplatta av aluminium
- utmärkt energieffektivitet: i de foglösa kamrarna och dörrarna finns överlag 30 mm injicerad polyuretanisolering, som håller värmen eller kylan inne. Yttemperatur under +40°C
- hela vagnen är omsluten av ett dämpningsskydd av gummi
- tre programmeringsplatser, där temperatur och programtid kan väljas. Start av förinställt program med endast ett knapptryck. Programmet startar vid behov vid en senare vald tidpunkt. På till exempel daghem kan råvaror för gröt (vätska + gryn) förvaras kallt under natten, programmet startar vid önskad tidpunkt och på morgonen är gröten klar för att serveras vid rätt tid.
- en digital display där den aktuella temperaturen för båda sidor och kvarstående programtid visas samt en summer efter avslutat program
- fyra gummihjul, varav två har tvångsstyrning och två har broms samt är vridbara i 360°, garanterar en lätt och smidig rörelse även i trånga utrymmen. Olika sorters hjul i storleken 100-200 mm finns att få. Ljusa hjul lämnar inga spår på golvet. Slitdelar, så som dörrtätningar och hjul, är enkla att byta ut vilket minskar underhållskostnaderna

Standardutrustning:

- elanslutningspaket
- kabelhållare med klämma
- hjul
- gejdkassett 8xGN1/1
- delningsplåt
- funktionspanel bredvid dörren
- svalningsfunktion o.s.v.

Vagnens lockplan

- varmt 670 x 670 mm serveringsplan (temperaturområde +50°C - +90°C)
- skyddsräcke av rostfritt stål på tre sidor
- passar för både självservering samt betjänad buffésservering

Vagnens allmänna egenskaper:

- konstruktion av rostfritt stål, bottenplatta av aluminium
- utmärkt energieffektivitet: i de foglösa kamrarna och dörrarna finns överlag 30 mm injicerad polyuretanisolering, som håller värmen eller kylan inne. Yttemperatur under +40°C
- hela vagnen är omsluten av ett dämpningsskydd av gummi
- tre programmeringsplatser, där temperatur och programtid kan väljas. Start av förinställt program med endast ett knapptryck. Programmet startar vid behov vid en senare vald tidpunkt. På till exempel daghem kan råvaror för gröt (vätska + gryn) förvaras kallt under natten, programmet startar vid önskad tidpunkt och på morgonen är gröten klar för att serveras vid rätt tid.
- en digital display där den aktuella temperaturen för båda sidor och kvarstående programtid visas samt en summer efter avslutat program
- fyra gummihjul, varav två har tvångsstyrning och två har broms samt är vridbara i 360°, garanterar en lätt och smidig rörelse även i trånga utrymmen. Olika sorters hjul i storleken 100-200 mm finns att få. Ljusa hjul lämnar inga spår på golvet. Slitdelar, så som dörrtätningar och hjul, är enkla att byta ut vilket minskar underhållskostnaderna

Standardutrustning:

- elanslutningspaket
- kabelhållare med klämma
- hjul
- gejderkassett 8xGN1/1
- delningsplåt
- funktionspanel bredvid dörren
- svalningsfunktion

Mattransport- och serveringsvagn Metos Burlodge Multigen S 400V3N

Produktkapasitet	8 x GN1/1-65
Bredd mm	848
Djup mm	731
Höjd mm	964
Paketvolym	0,714
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,714 m ³
Längd på förpackning	102
Bredd på förpackning	70
Höjd på förpackning	100
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	102x70x100 cm
Nettovikt	160
Nettovikt med ental	160 kg
Bruttovikt	175
Vikt inkl. emballage	175 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	7,5
Säkringsstorlek A	10
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Fast
Anslutningspunkt höjd mm	850
Kylmedium	R134a
Remarks (refrigeration)	GWP=1430
Ljudnivå dB	55
Värmeavgivning, sensitiv W	1500
Rengöring	Handtvätt

Mattransport- och serveringsvagn Metos Burlodge Multigen S 400V3N

Funktion	Kall+varm
Storlek GN	1/1
Egenskaper	2 x 16A anslutning
Gejderavstånd mm	72/82