

Linea Confezionamento

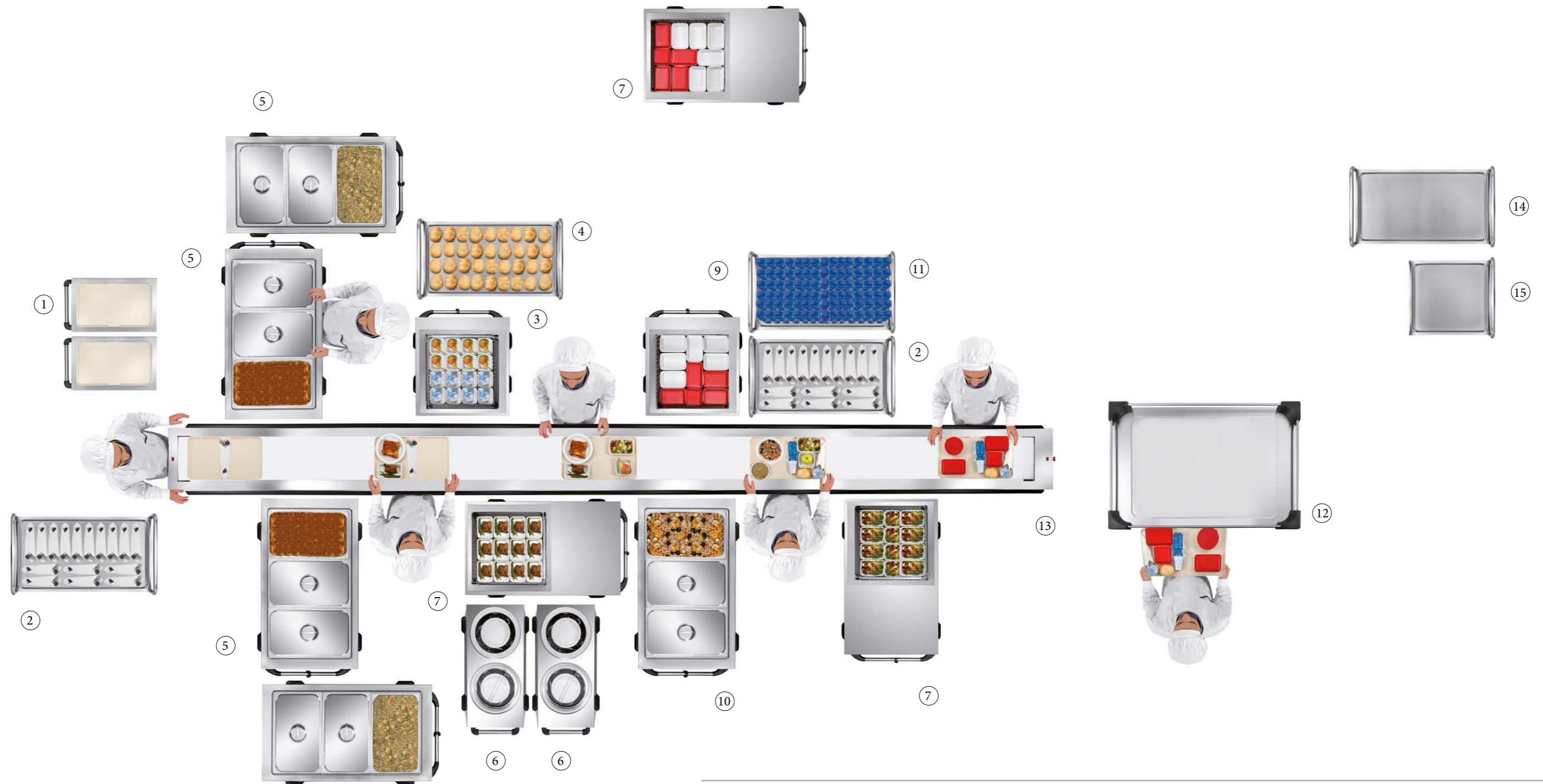
Meals packaging line



METALTECNICA
Italian catering equipment

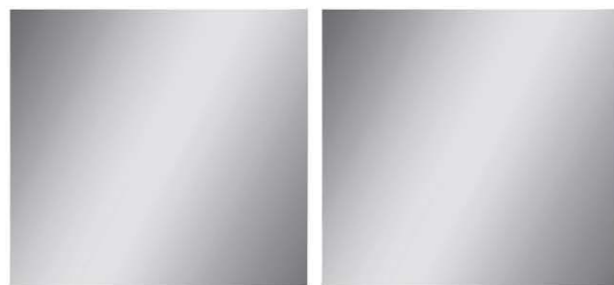
LINEA CONFEZIONAMENTO

MEALS PACKAGING LINE



- 1 Carrello elevatore vassoi - PV 57/32
Elevator trolley for trays - PV57/32
- 2 Carrello posate, schede, tovaglioli - 342.A
Trolley for cutlery, sheets and napkins - 342.A
- 3 Carrello elevatore cestelli neutro per frutta fresca/dessert - CSN 5/5
Neutral baskets elevator trolley for fruits / desserts - CSN 5/5
- 4 Carrello a 2 piani per pane, grissini, bevande - 401.AB
Two-shelf trolley for bread, breadsticks, drinks - 401.AB
- 5 Carrello termico portavivande 3 GN 1/1 per il piatto caldo - 026 AC/E
Heated trolley cap. 3GN1/1 - for hot meals - 026.AC/E
- 6 Carrello termico elevatore piatti - CSP/2C
Heated dishes elevator trolley - CSP/2C
- 7 Carrello refrigerato elevatore cesti per il piatto freddo - Art. CSF 5/5
Refrigerated baskets elevator for cold meals - CSF 5/5
- 8 Carrello termico elevatore piatti - CSP/4C
Heated dishes elevator trolley - CSP/4C
- 9 Carrello termico elevatore cestelli boli per il piatto caldo - CSC 5/5
Heated baskets elevator trolley for soup bowls, for hot meals - CSC 5/5

- 10 Carrello refrigerato portavivande per contorno freddo - 0131.A
Refrigerated trolley for cold side dishes - 0131.A
- 11 Carrello a 2 piani per coperchi piatti/boli - 211.A
Two-shelf trolley for lids, dishes/soup bowls - 211.A
- 12 Carrello termorefrigerato / Carrello trasporta vassoi - MTC/30D - MTC7 24D
Thermorefrigerated trolley / Trolley for trays - MTC/30D - MTC/24D
- 13 Nastro trasportatore completo di 8 prese elettriche. Lunghezza mt.6 - 690.R60
Conveyor belt with 8 plugs. Length mt. 6 - 690.R60
- 14 Carrello a 3 piani per rifornimenti e reintegri - 314.A
Three-shelf trolley for provisions - 314.A
- 15 Carrello a pianale per rifornimenti e reintegri cesti - 605.A
Platform trolley for baskets provisions - 605.A
- 16 Carrello per banchetti riscaldato - 692.AG
Heated trolley for meals service - 692.AG
- 17 Carrello per banchetti refrigerati - 692.AF
Refrigerated trolley for meals service - 692.AF



NASTRO TRASPORTATORE

PER DISTRIBUZIONE DEI PASTI E IL RECUPERO DI VASSOI E STOVIGLIE

CONVEYOR

FOR MEALS DISTRIBUTION TRAYS AND DISHWARE RECOVERY

- Costruito in acciaio inox 304 18/10
- Pannello di controllo con interruttore marcia accensione marcia avanti - marcia indietro, con spie luminose
- Sensore / interruttore di fine corsa
- Pulsante di stop - emergenza
- Regolatore di velocità 2,5 - 12 m/min
- Telaio e gambe con piedini regolabili in altezza
- Cassetto sotto nastro raccogli sporcizia
- Paraurti laterale in PVC nero su entrambi i lati
- Prese elettriche laterali IP. 65
- Lunghezza sopra i 5 m viene spedito smontato

- Structure in Stainless Steel AISI 304 18/10
- Control display with the switches "START" - "GO" - "BACK" with light
- Detector of ride ending
- STOP - EMERGENCY button
- Speed control 2,5 - 12 m/min
- Structure and legs with adjustable feet
- Under-drawer for dirt collection
- Black PVC lateral bumpers on both sides
- Side electrical plugs IP. 65
- When wider than 5 m it will leave disassembled



VERSIONE CON TAPPETO

CONVEY OR BELT VERSION

- Tappeto in poliuretano rivestito da PVC bianco resistente all'umidità e adatto al contatto con alimenti
- Larghezza tappeto 300 mm

- Polyurethane belt with white PVC cover, with humidity-proof and adapt to food contact
- Belt width mm 300



Modello - Model	Dimensioni - Dimensions
690.R30	3000 x 500 x 900 mm
690.R35	3500 x 500 x 900 mm
690.R40	4000 x 500 x 900 mm
690.R45	4500 x 500 x 900 mm
690.R50	5000 x 500 x 900 mm
690.R55	5500 x 500 x 900 mm
690.R60	6000 x 500 x 900 mm
690.R65	6500 x 500 x 900 mm
690.R70	7000 x 500 x 900 mm
690.R75	7500 x 500 x 900 mm
690.R80	8000 x 500 x 900 mm
690.R85	8500 x 500 x 900 mm
690.R90	9000 x 500 x 900 mm

VERSIONE CON CORDE

CORD CONVEYOR VERSION



Modello - Model	Dimensioni - Dimensions
690.R30	3000 x 500 x 900 mm
690.R40	4000 x 500 x 900 mm
690.R50	5000 x 500 x 900 mm
690.R60	6000 x 500 x 900 mm
690.R70	7000 x 500 x 900 mm
690.R80	8000 x 500 x 900 mm
690.R90	9000 x 500 x 900 mm
690.R100	10000 x 500 x 900 mm

ACCESSORI

- Pulsante stop - emergenza aggiuntivo
- Presa laterale IP. 65 aggiuntiva
- Pianetto laterale 500x500 a ribalta

ACCESSORIES

- Extra STOP - EMERGENCY button
- Extra lateral plug IP 65
- Tilting lateral plate mm 500x500



ELEVATORE PIATTI NEUTRI

DISHES DISTRIBUTOR NEUTRAL TROLLEY



• **CSL/1N dimensioni mm 510x480x980 h**

Carrello elevatore piatti neutro ad una colonna senza regolazione diametro Ø 16-21 cm. per 50/60 piatti.

Dishes distributor neutral trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one column for dishes elevator.

Diam. 16-21 Cm Cap. 50/60 round dished for CSL/1N model.

Dim. mm 510x480x980h

• **CSP/1N dimensioni mm 510x480x1060 h**

Carrello elevatore piatti neutro ad una colonna con regolazione diametro Ø 18-28 cm. per 50/60 piatti.

Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one column for dishes elevator.

Diam. 18-28 Cm Cap. 50/60 round dished for CSP/1N model.

Dim. mm 510x480x1060 h

• **CSG/1N dimensioni mm 560x530x1060 h**

Carrello elevatore piatti neutro ad una colonna con regolazione diametro Ø 28-32 cm. per 50/60 piatti.

Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one column for dishes elevator.

Diam. 28-32 cm Cap. 50/60 round dished for CSG/1N model. Dim. mm 560x530x1060 h

• **CSL/2N dimensioni mm 930x480x980 h**

Carrello elevatore piatti neutro a due colonne senza regolazione diametro Ø 16-21 cm. per 100/120 piatti.

Dishes distributor neutral trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with the two columns for dishes elevator.

Diam. 16-21 cm Cap. 110/120 round dished for CSL/2N model.

Dim. mm 930x480x980 h

• **CSP/2N dimensioni mm 930x480x1060 h**

Carrello elevatore piatti neutro a due colonne con regolazione diametro Ø 18-28 cm. per 100/120 piatti.

Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two columns for dishes elevator.

Diam. 18-28 cm Cap. 110/120 round dished for CSP/2N model.

Dim. mm 930x480x1060 h.

• **CSG/2N dimensioni mm 1030x530x1060 h**

Carrello elevatore piatti neutro a due colonne con regolazione diametro Ø 28-32 cm. per 100/120 piatti.

Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two columns for dishes elevator.

Diam. 18-28 Cm. Cap. 110/120 round dished for CSG/2N model.

Dim. mm 1030x530x1060 h.

• **CSL/4N dimensioni mm 930x905x980 h**

Carrello elevatore piatti neutro a quattro colonne senza regolazione diametro Ø 16-21 cm. per 200/240 piatti.

Dishes distributor neutral trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with four columns for dishes elevator.

Diam. 16-21 Cm Cap. 200/240 round dished for CSL/4N model.

Dim. mm 930x905x980 h

• **CSP/4N dimensioni mm 930x905x1060 h**

Carrello elevatore piatti neutro a quattro colonne con regolazione diametro Ø 18-28 cm. per 200/240 piatti.

Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with four columns for dishes elevator.

Diam. 18-28 Cm Cap. 200/240 round dished for CSP/4N model.

Dim. mm 930x905x1060 h

• **CSG/4N dimensioni mm 1030x1005x1060 h**

Carrello elevatore piatti neutro a quattro colonne con regolazione diametro Ø 28-32 cm. per 200/240 piatti.

Dishes distributor neutral trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with four columns for dishes elevator.

Diam. 18-28 Cm Cap. 200/240 round dished for CSG/4N model. Dim. mm 1030x1005x1060 h

ELEVATORE PIATTI RISCALDATI

HEATED DISHES DISTRIBUTOR TROLLEY



• **CSL/1C, dimensioni mm 600x480x980 h, 900 W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad una colonna senza regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 16-21 cm per 50/60 piatti.

Dishes distributor heated trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one heated column for dishes elevator diam. 16-21 cm. Cap. 50/60 round dished for CSL/1C model. Dim. mm 600x480x980 h, power 900 W

• **CSP/1C, dimensioni mm 600x480x1060 h, 900 W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad una colonna con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 18-28 cm per 50/60 piatti.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one heated column for dishes elevator diam. 18-32 cm. Cap. 50/60 round dished for CSP/1C model. Dim. mm 600x480x1060 h, power 900 W

• **CSG/1C, dimensioni mm 650x530x1060 h, 900 W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad una colonna con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 28-32 cm per 50/60 piatti Ø 28-32 cm.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one heated column for dishes elevator diam. 28-32 Cm. Cap. 50/60 round dished for CSG/1C model. Dim. mm 650x530x1060 h, power 900 W

• **CSL/1S, dimensioni mm 600x480x980 h, 900 W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad una colonna senza regolazione diametro, Ø 16-21 cm per 50/60 piatti. Versione statica con termostato meccanico +30°/+90°C.

Dishes distributor heated trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one heated column for dishes elevator diam. 16-21 cm. Cap. 50/60 round dished for CSL/1C model. Dim. mm 600x480x980 h, power 900 W. Static version with mechanical thermostat + 30°/+ 90°C.

• **CSP/1S, dimensioni mm 600x480x1060 h, 900 W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad una colonna con regolazione diametro, Ø 18-28 cm per 50/60 piatti. Versione statica con termostato meccanico +30°/+90°C.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one heated column for dishes elevator diam. 18-32 cm. Cap. 50/60 round dished for CSP/1C model. Dim. mm 600x480x1060 h, power 900 W. Static version with mechanical thermostat + 30°/+ 90°C.

• **CSG/1S, dimensioni mm 650x530x1060 h, 900 W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad una colonna con regolazione diametro, Ø 28-32 cm per 50/60 piatti Ø 28-32 cm. Versione statica con termostato meccanico +30°/+90°C.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one heated column for dishes elevator diam. 28-32 Cm. Cap. 50/60 round dished for CSG/1C model. Dim. mm 650x530x1060 h, power 900 W. Static version with mechanical thermostat + 30°/+ 90°C.

• **CSL/2C, dimensioni mm 1030x480x980 h, 900W**

Carrello elevatore piatti riscaldato a due colonne senza regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 16-21 cm per 100/120 piatti.

Dishes distributor heated trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 16-21 Cm . Cap. 110/120 round dished for CSL/2C model. Dim. mm 1030x480x980 h, power 900 W

• **CSP/2C, dimensioni mm 1030x480x1060 h, 900W**

Carrello elevatore piatti riscaldato a due colonne con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 18-28 cm per 100/120 piatti.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 18-28 Cm. Cap. 110/120 round dished for CSP/2C model. Dim. mm 1030x480x1060 h, power 900 W

• **CSG/2C, dimensioni mm 1130x530x1060 h, 900W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad due colonne con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 28-32 cm per 100/120 piatti.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 28-32 Cm. Cap. 110/120 round dished for CSG/2C model. Dim. mm 1130x530x1060 h, power 900 W

• **CSL/2S, dimensioni mm 1030x480x980 h, 900W**

Carrello elevatore piatti riscaldato a due colonne senza regolazione diametro, Ø 16-21 cm per 100/120 piatti. Versione statica con termostato meccanico +30°/+90°C.

Dishes distributor heated trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 16-21 Cm . Cap. 110/120 round dished for CSL/2C model. Dim. mm 1030x480x980 h, power 900 W. Static version with mechanical thermostat + 30°/+ 90°C.

• **CSP/2S, dimensioni mm 1030x480x1060 h, 900W**

Carrello elevatore piatti riscaldato a due colonne con regolazione diametro, Ø 18-28 cm per 100/120 piatti. Versione statica con termostato meccanico +30°/+90°C.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 18-28 Cm. Cap. 110/120 round dished for CSP/2C model. Dim. mm 1030x480x1060 h, power 900 W. Static version with mechanical thermostat + 30°/+ 90°C.

• **CSG/2S, dimensioni mm 1130x530x1060 h, 900W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad due colonne con regolazione diametro, Ø 28-32 cm per 100/120 piatti. Versione statica con termostato meccanico +30°/+90°C.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 28-32 Cm. Cap. 110/120 round dished for CSG/2C model. Dim. mm 1130x530x1060 h, power 900 W. Static version with mechanical thermostat + 30°/+ 90°C.

• **CSL/4C, dimensioni mm 1020x905x980 h, 2000W**

Carrello elevatore piatti riscaldato a quattro colonne senza regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 16-21 cm per 200/240 piatti.

Dishes distributor heated trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 16-21 Cm. Cap. 200/240 round dished for CSL/4C model. Dim. mm 1020x905x980 h, power 2000 W

• **CSP/4C, dimensioni mm 1020x905x1060 h, 2000W**

Carrello elevatore piatti riscaldato a quattro colonne con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 18-28 cm per 200/240 piatti.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two heated columns for dishes elevator diam. 18-28 Cm. Cap. 200/240 round dished for CSP/4C model. Dim. mm 1020x905x1060 h, power 2000 W

• **CSG/4C, dimensioni mm 1120x1005x1060 h, 2000W**

Carrello elevatore piatti riscaldato ad quattro colonne con regolazione diametro, riscaldamento ventilato, Ø 28-32 cm per 200/240 piatti.

Dishes distributor heated trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with four heated columns for dishes elevator diam. 28-32 Cm. Cap. 200/240 round dished for CSG/4C model. Dim. mm 1120x1005x1060 h, power 2000 W

ELEVATORE PIATTI REFRIGERABILE REFRIGERABLE DISHES DISTRIBUTOR TROLLEY



• CSL/1F dimensioni mm 510x480x980 h

Carrello elevatore piatti refrigerabile ad una colonna senza regolazione diametro Ø 16-21 cm. per 50/60 piatti.

Refrigerable dishes distributor neutral trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one column for dishes elevator. Diam. 16-21 cm Cap. 50/60 round dished for CSL/1F model. Dim. mm 510x480x980 h

• CSP/1F dimensioni mm 510x480x1060 h

Carrello elevatore piatti refrigerabile ad una colonna con regolazione diametro Ø 18-28 cm. per 50/60 piatti.

Refrigerable dishes distributor trolley and adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one column for dishes elevator. Diam. 18-28 cm Cap. 50/60 round dished for CSP/1F model. Dim. mm 510x480x1060 h

• CSG/1F dimensioni mm 560x530x1060 h

Carrello elevatore piatti refrigerabile ad una colonna con regolazione diametro Ø 28-32 cm. per 50/60 piatti.

Refrigerable dishes distributor trolley and adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with one column for dishes elevator. Diam. 28-32 cm Cap. 50/60 round dished diam. 28-32 cm for CSG/1F model. Dim. mm 600x500x890 h

• CSL/2F dimensioni mm 930x480x980 h

Carrello elevatore piatti refrigerabile a due colonne senza regolazione diametro Ø 16-21 cm. per 100/120 piatti.

Refrigerable dishes distributor trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two columns for dishes elevator. Diam. 16-21 Cm Cap. 110/120 round dished for CSL/2F model. Dim. mm 560x530x980 h

• CSP/2F dimensioni mm 930x480x1060 h.

Carrello elevatore piatti refrigerabile a due colonne con regolazione diametro Ø 18-28 cm. per 100/120 piatti

Refrigerable dishes distributor trolley and adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with two columns for dishes elevator. Diam. 18-28 Cm Cap. 110/120 round dished for CSP/2F model. Dim. mm 930x480x1060 h.

• CSG/2F dimensioni mm 1030x530x1060 h

Carrello elevatore piatti refrigerabile a due colonne con regolazione diametro Ø 28-32 cm. per 100/120 piatti.

Refrigerable dishes distributor trolley with adjustable cylinders and adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with the two columns for dishes elevator. Diam. 18-28 Cm Cap. 110/120 round dished for CSG/2F model. Dim. mm 1030x530x1060 h

• CSL/4F dimensioni mm 930x890x980 h

Carrello elevatore piatti refrigerabile a quattro colonne senza regolazione diametro Ø 16-21 cm. per 200/240 piatti.

Refrigerable dishes distributor trolley, stainless steel AISI 304 structure completely welded with four columns for dishes elevator Diam. 16-21 Cm Cap. 200/240 round dished for CSL/4F model. Dim. mm 930x890x980 h

• CSP/4F dimensioni mm 930x890x1060 h

Carrello elevatore piatti refrigerabile a quattro colonne con regolazione diametro Ø 18-28 cm. per 200/240 piatti

Refrigerable dishes distributor trolley and adjustable cylinder, stainless steel AISI 304 structure completely welded with four columns for dishes elevator. Diam. 18-28 Cm Cap. 200/240 round dished for CSP/4F model. Dim. mm 930x890x1060 h

• CSG/4F dimensioni mm 1030x1005x1060 h

Carrello elevatore piatti refrigerabile a quattro colonne con regolazione diametro Ø 28-32 cm. per 200/240 piatti.

Refrigerable dishes distributor trolley with adjustable cylinders, stainless steel AISI 304 structure completely welded with four columns for dishes elevator. Diam. 18-28 Cm Cap. 200/240 round dished for CSG/4F model. Dim. mm 1030x1005x1060 h

CARRELLI ELEVATORI CESTELLI E VASSOI BASKETS AND TRAYS ELEVATOR TROLLEYS



Elevatore cestelli neutro

• CSN 5/5 , dimensioni mm 780x730x1025 h
Carrello elevatore cestelli neutro
nr. 6 cestelli dim. mm 500x500x115h
oppure nr. 9 cestelli dim. mm 500x500x75h.

Neutral baskets elevator

CSN 5/5, dimensions mm 780x730x1025 h Neutral baskets elevator trolley n° 6 baskets dim. mm 500x500x115 h or n°9 baskets dim. mm 500x500x75 h

Elevatore cestelli refrigerabile

• CSF 5/5 dimensioni mm 780x730x1025 h
Carrello elevatore cestelli neutro refrigerabile.
nr. 6 cestelli dim. mm 500x500x115h
oppure nr. 9 cestelli dim. mm 500x500x75h.

Refrigerable baskets elevator

CSF 5/5, dimensions mm 780x730x1025 h Refrigerable baskets elevator trolley n° 6 baskets dim. mm 500x500x75 h or n°9 baskets dim. mm 500x500x75 h

Elevatore cestelli caldo

• CSC 5/5 mm dimensioni 860x730x1025 h
potenza 900 W.
Carrello elevatore cestelli riscaldato, riscaldamento ventilato. nr. 6 cestelli dim. mm 500x500x115h oppure nr. 9 cestelli dim. mm 500x500x75h.

Heated baskets elevator

CSC 5/5, dimensions mm 860x730x1025 h, power 900W Heated baskets elevator trolley n° 6 baskets dim. mm 500x500x75 h or n°9 baskets dim. mm 500x500x75 h



Elevatore cestelli freddo

• CSR 5/5 dimensioni

mm 1280x730x1025 h, potenza 607 W.

Carrello elevatore cestelli refrigerato, raffreddamento ventilato, nr. 6 cestelli dim. mm 500x500x115h oppure nr. 9 cestelli im. mm 500x500x75h.

Refrigerated baskets elevator

CSF 5/5, dimensions mm 1280x730x1025 h, power 607W Refrigerated baskets elevator trolley, ventilated refrigeration, n° 6 baskets dim. mm 500x500x75 h or n°9 baskets dim. mm 500x500x75 h



Elevatore vassoi

• PV 57/32 dimensioni mm 500x800x900 h

Carrello elevatore vassoi, portata 120/150 vassoi formato 570 x 325 mm

Trays elevator

PV57/32, dimensions mm 500x800x900h Trays elevator trolley, cap. 120/150 trays dim. mm 570x325



Elevatore universale piattaforma

• CPV 57/32 dimensioni mm 850x560x930 h

piano elevatore dimensioni 570 x 320 mm
Carrello elevatore universale.

Universal platform trolley

CPV 57/32 dimensions mm 850x560x930 h Elevation shelf mm 570x320 Universal elevator trolley.

CARRELLI BAGNOMARIA CALDI E FREDDI COLD & HOT BAINMARIE TROLLEYS

Carrello termico

- **026.AC/E** dimensioni mm 1240x640x920h, potenza 1800 W

Carrello termico con vasca unica capacità 3 GN 1/1, riscaldamento a secco o bagnomaria.

- **023.AC** dimensioni mm 1240x640x920h, potenza 1500 W Carrello termico con vasca stampata suddivisa in scomparti 3 1/1 GN, riscaldamento a secco o bagnomaria.

- **026.AD/E** dimensioni mm 1610x640x920h, potenza 1900 W

Carrello termico con vasca unica capacità 4 GN 1/1, riscaldamento a secco o bagnomaria.



ART. 026.AC/E

Heated trolley

026.AC/E dimensions mm 1240x640x920h, Power 1800 W
Heated trolley with unique basin cap. 3GN1/1
Dry/Bainmarie heating.

023.AC dimensions mm 1240x640x920h, Power 1500 W
Heated trolley with basin divided in 3 compartments – cap. 3GN1/1.
Dry/Bainmarie heating.

026.AD/E dimensions mm 1610x640x920h, Power 1900 W
Heated trolley with unique basin cap. 4GN1/1
Dry/Bainmarie heating.

Carrello refrigerato

- **0131.A** dimensioni mm 1240x640x920h, potenza 300 W

Carrello refrigerato con vasca unica capacità 3 GN 1/1.

- **0131.AD** dimensioni mm 1610x640x920h, potenza 500 W

Carrello refrigerato con vasca unica capacità 4 GN 1/1.

Refrigerated trolley

0131.A dimensions mm 1240x640x920h, Power 300 W
Refrigerated trolley with unique basin cap. 3GN1/1

0131.AD dimensions mm 1610x640x920h, Power 500 W
Refrigerated trolley with unique basin cap. 4GN1/1



ART. 0131.A

CARRELLI TERMICI PER COMUNITÀ HEATED TROLLEYS FOR COMMUNITIES

Carrello termico

- **038.AC/3** dimensioni mm 1265x700x990 h

Carrello termico riscaldamento Secco/bagno maria 30°-90°C, 3000W
3 vani caldi; vasca bagnomaria capacità 3GN 1/1 h 200 (escluse)

Heated trolley

038.AC/3 dimensions mm 1265x700x990 h
Heated trolley, dry heating, bain-marie 30°-90° C
3000W, 3 heated compartments; bainmarie basin capacity 3GN 1/1 h 200 (not included)



Carrello termico con coperchi scorrevoli (gn escluse)

- **040.AS/2SC** mm 910x700x1110 h - 2 GN 1/1 h 200 mm - 1400 W

Carrello termico riscaldamento secco/bagno maria 30°-90°C, vasche separate cap. 2GN1/1 h 200 mm con coperchi scorrevoli, 2 vani 2 ante basculanti a scomparsa, dotati di guide stampate cap. GN 2GN1/1 H 100 mm + 1 GN 1/1 h 40 mm per ogni vano di cui 2 vani inferiori armadiati riscaldati. 4 ruote diam. 160 mm (2 fisse, 2 con freno). Paracolpi perimetrale. Maniglione a spinta.

Heated trolley with sliding lid (gn not included)

040.AS/1SC mm 910x700x1110 h - 2 GN 1/1 h 200 mm - 1400 W
Heated trolley, dry/bainmarie heating, 30°-90° C, separated bows capacity 2GN1/1 h 200 mm with sliding lids; low cabinet with 2 compartments, 1 of which heated, 2 hiding up-and-over doors, with deep-drawn slideways capacity GN 2GN 1/1 h 100 mm + 1GN1/1 h 40 mm or each compartment. 4 Ø 160 mm wheels (2 fixed, 2 with brake). Perimeter bumper. Push handle.

Carrello termico con coperchi scorrevoli (gn escluse)

- **041.AS/3SC** mm 1265x700x1110 h - 3 GN 1/1 - h 200 mm 2700 W

Carrello termico riscaldamento secco/bagno maria 30°-90°C, vasche separate cap. 3 GN1/1 h 200 mm con coperchi scorrevoli, vano inferiore armadiato riscaldamento diviso per i 3 vani, 3 ante basculanti a scomparsa, dotate di guide stampate cap. GN 2GN1/1 H 100 mm + 1 GN 1/1 h 50 mm per ogni vano. 4 ruote diam. 125 mm (2 fisse, 2 con freno). Paracolpi perimetrale. Maniglione a spinta.

Heated Trolley With Sliding Lid (Gn Not Included)

041.AS/3SC mm 1265x700x1110 h - 3 GN 1/1 - h 200 mm 2700 W
Heated trolley, dry/bainmarie heating, 30°-90° C, unique bowl capacity 3GN1/1 h 200 mm with sliding lids; low heated cabinet with 3 compartments, heating divided for the 3 compartments, 3 hiding up-and-over doors, with deep-drawn slideways capacity GN 2GN 1/1 h 100 mm + 1GN1/1 h 40 mm for each compartment. 4 Ø 160 mm wheels (2 static, 2 with brake). Integral bumper. Push handle.

CARRELLI PER BANCHETTI CALDI - 1 PORTA

HEATED CABINET TROLLEYS - 1 DOOR

Carrello portateglie, versione riscaldata

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Struttura in doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Anta a battente con maniglia, apribile a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con anta aperta. Portateglie interno in acciaio inox. Sistema di riscaldamento ventilato asportabile per una facile e comoda pulizia. Controllo della temperatura tramite termostato digitale 30°- 90° C, 230 V 50/60 Hz 2000 W. 4 ruote in gomma grigia antitraccia Ø 160 mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse; paracolpi perimetrale integrale in PVC nero.

Trolley for pans, heated version

Frame made in stainless steel 18/10 AISI 304. Doubled and isolated frame for a good heat-retain. Swing door with handle, opening up to 270° with rubber jointing. Comfortable handles on 1 side, usable also with open door. The inside space to put pans is made in stainless steel. Ventilated heating, removable for an easier cleaning; the temperature is controlled by a digital thermostat 30°- 90° C, 230 V 50/60 Hz 2000 W. 4 grey not marking rubber wheels Ø 160 mm, 2 swivelling with brake and 2 fixed; black rubber perimeter bumper.



• **692.AG mm 815x860x1995h**

Capacità 18 bacinelle GN 2/1 o 36 GN 1/1, supporti a "C" antiribaltamento, passo 77 mm

Capacity 18 containers GN 2/1 or 36 GN 1/1, "C" shaped slideways no-reverse, pitch 77 mm

• **690.AS mm 670x790x1995h**

Capacità 12 vassoi GN-EN, supporti a "L" profondità 75 mm, passo 120 mm

Capacity 12 trays GN-EN, "L" shaped slideways, depth 75 mm, 120 mm

• **690.AG mm 670x790x1995h**

Capacità 20 bacinelle GN 1/1, supporto a "C" antiribaltamento, passo 77 mm

Capacity 20 containers GN 1/1, "C" shaped slideways no-reverse, pitch 77 mm



CARRELLI PER BANCHETTI FREDDI

COLD CABINET TROLLEYS

Carrello portateglie, versione refrigerata

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304, struttura in doppia parete coibentata. Anta con maniglia a scatto, apribile a 270° con guarnizione in gomma, maniglioni di spinta posizionati su 1 lato, agibile anche con anta aperta. Portateglie interno in acciaio inox, sistema di sbrinamento automatico con evaporazione condensa. Controllo temperatura digitale +5°+15° 230V 50/60Hz 256 W. 4 ruote diam. 160 mm in gomma grigia antitraccia, 2 fisse e 2 con freno girevoli. Paracolpi integrale in PVC nero.

Trolley for pans - refrigerated version

Stainless steel 18/10 AISI 304 structure; double insulated wall. Door with click handle; opening till 270° with rubber gasket; push handle on 1 side, working also with open door. Inner stainless steel pans rack. Automatic defrosting system with condensation evaporation. Temperature digital control +5° +16°C, 230 V50/60 Hz 256W. 4 grey not marking rubber wheels Ø 160 mm (2 static, 2 turning with brake). Perimeter bumper in black PVC.



1 Porta - 1 Door

• **692.AF mm 915x880x1985h**

Capacità 16 bacinelle GN 2/1 o 32 GN 1/1, supporti a "C" antiribaltamento, passo 70 mm

Capacity 16 containers GN 2/1 or 32 GN 1/1, guides shaped as "C" no-reverse, distance between guides 70 mm

2 Porte - 2 Doors

• **694.AF mm 1580x890x1995h**

Capacità 32 bacinelle GN 2/1 o 64 GN 1/1, supporti a "C" antiribaltamento, passo 70 mm

Capacity 32 containers GN 2/1 or 64 GN 1/1, guides shaped as "C" no-reverse, distance between guides 70 mm



CARRELLI PER BANCHETTI CALDI - 2 PORTE

HEATED CABINET TROLLEYS - 2 DOORS

Carrello portateglie, versione riscaldata

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Struttura in doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Ante a battente con maniglia, apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie interno in acciaio inox. Sistema di riscaldamento ventilato asportabile per una facile e comoda pulizia. Controllo della temperatura tramite termostato digitale 30°- 90° C, 230 V 50/60 Hz 2650 W. 4 ruote Ø 160 mm in gomma grigia antiraccia, 2 girevoli con freno e 2 fisse; paracolpi perimetrale integrale in PVC nero.

Trolley for pans, heated version

Frame made in stainless steel 18/10 AISI 304. Double and insulated frame for a good heat-retain. Swing doors with handle, opening up to 270° with rubber gasket. Handles on 1 side, operating also with open doors. Pans and trays rack made in stainless steel. Ventilated heating, removable for an easier cleaning; the temperature is controlled by a digital thermostat 30°- 90° C, 230 V 50/60 Hz 2650 W. 4 grey not marking rubber wheels Ø 160 mm, 2 swivelling with brake and 2 fixed; black perimeter rubber bumper.



• 694.AG mm 1525x860x1995 h
Capacità 36 bacinelle GN 2/1 o 72 GN 1/1
supporti a "C" antiribaltamento, passo 77 mm

Capacity 36 containers GN 2/1 or 72 GN1/1
"C" shaped no-reverse slideways, pitch 77 mm

Carrello portateglie con guide stampate riscaldato

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Struttura in doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Parti interne raggiate con guide portateglie stampate. Cremagliera con guide a "C", centrale asportabile.

Ante a battente con maniglia, apribile a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su un lato, agibile anche con ante aperte. Sistema di riscaldamento ventilato asportabile per una facile e comoda pulizia. Controllo della temperatura tramite termostato digitale 30°-90°C 230V 50/60 Hz 2650W. 4 ruote diam. 160 mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse; paracolpo perimetrale integrale con sistema antiurti in PVC nero.

Heated cabinet trolley for pans with deep-drawn slideways

Structure totally made in stainless steel 18/10 AISI 304. Structure with insulated double wall for a good heat retain. Rounded inner corners with deep-drawn slideways for pans. Central, removable C-shaped slideways rack. Swing doors with handle, opening till 270° with rubber gasket, pushing handles on one side, operating also with open doors. Removable ventilated heating system for an easier and more comfortable cleaning. Control of the temperature through digital thermostat 30°-90°C 230V 50/60 Hz 2650W. 4 wheels diam. 160 mm, 2 of which swivelling with brake and 2 fixed; integral perimetric bumper with anti-shock black PVC system.



• 694.AR mm 1335x860x1995 h
Capacità 46 teglie GN2/1 o 92 teglie GN1/1 2650W
Passo 55 mm

Capacity 46 pans GN2/1 or 92 pans GN1/1 2650W
Pitch between slideways 55 mm

CARRELLI PER BANCHETTI CALDI - 2 PORTE

HEATED CABINET TROLLEYS - 2 DOORS

Carrello portateglie con guide stampate riscaldato

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Struttura in doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Parti interne raggiate con guide portateglie stampate. Ripiano centrale grigliato e cremagliera con guide a "C" nella parte inferiore del vano.

Ante a battente con maniglia, apribile a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su un lato, agibile anche con ante aperte. Sistema di riscaldamento ventilato asportabile per una facile e comoda pulizia. Controllo della temperatura tramite termostato digitale 30°-90°C 230V 50/60 Hz 2650W. 4 ruote diam. 160 mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse; paracolpo perimetrale integrale con sistema antiurti in PVC nero.

Heated cabinet trolley for pans with deep-drawn slideways

Structure totally made in stainless steel 18/10 AISI 304. Structure with insulated double wall for a good heat retain. Rounded inner corners with deep-drawn slideways for pans. Central gridded shelf and C-shaped slideways rack in the lower part of the cabinet.

Swing doors with handle, opening till 270° with rubber gasket, pushing handles on one side, operating also with open doors. Removable ventilated heating system for an easier and more comfortable cleaning. Control of the temperature through digital thermostat 30°-90°C 230V 50/60 Hz 2650W. 4 wheels diam. 160 mm, 2 of which swivelling with brake and 2 fixed; integral perimetric bumper with anti-shock black PVC system.



• 694.AD mm 1335x860x1995 h
Capacità 22 GN2/1 o 44 GN1/1
+ 1 griglia 1080x650

Capacity 22 GN2/1 or 44 GN1/1
+ 1 grid 1080x650





arredamenti
furniture



pasticceria
pastry



self service
self service



refrigerati
refrigeration



cappe
exhaust hoods



carrelli
trolleys



METALTECNICA

Italian catering equipment

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



IONet