



MOVEAT LINE
CATERING EQUIPMENTS
CATALOGO 2022

INDICE GENERALE

CARRELLI DI SERVIZIO - DA 6 A 9

PORTAVIVANDE E DISBRIGO

CARRELLI TERMICI- DA 10 A 21

PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

CARRELLI PORTAVASSOI- DA 22 A 31

PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

CARRELLI DISTRIBUTORI- DA 32 A 39

PIATTI, CESTI, VASSOI E UNIVERSALI

NASTRI CONFEZIONAMENTO-DA 40 A 43

PER IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

CARRELLI PORTATEGLIE- DA 44 A 49

E PIANALE BASSO

BACINELLE GASTRONORM - 50 A 61

ACCIAIO, TRITAN, GRILAMID, POLIPRO..

CASSE TERMICHE- DA 62 A 67

NEUTRE E RISCALDATE

PORCELLANE - DA 68 A 71

E VASSOI

PRODUZIONE COLAZIONI- DA 72 A 77

ATTREZZATURE

VASSOIO PERSONALIZZATO E

MULTIPORZIONE – DA 78 A 80



LA NOSTRA AZIENDA

MOVEAT S.R.L. È UN'AZIENDA FONDATA DA AMMINISTRATORI CHE HANNO ALLE SPALLE QUASI TRENTA ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA. LA REALIZZAZIONE DI IMPIANTI PER LA PRODUZIONE, IL CONFEZIONAMENTO, LA DISTRIBUZIONE, LA VEICOLAZIONE E LA LOGISTICA DEI PASTI SIA CON SISTEMA FRESCO/CALDO CHE CON SISTEMI REFRIGERATI È LA NOSTRA MISSION, IL NOSTRO CORE BUSINESS. IL NOSTRO SETTORE DI RIFERIMENTO È AMPIO E SPAZIA DALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA ALLA RISTORAZIONE COMMERCIALE, MA ABBIAMO COMPETENZE MOLTO SPECIFICHE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE SOCIO-SANITARIA E OSPEDALIERA SIA PRIVATA, CHE PUBBLICA.

L'INNOVAZIONE ANCHE IN QUESTO SETTORE È DIVENTATA FONDAMENTALE.

LA CONOSCENZA MOLTO APPROFONDATA DEI SISTEMI PIÙ UTILIZZATI NEL MONDO È IL NOSTRO PATRIMONIO, LA CAPACITÀ DI SINTESI E L'ANALISI DI COMPATIBILITÀ CON LE NECESSITÀ DEI CLIENTI DI RIFERIMENTO NEL NOSTRO PAESE FANNO DI MOVEAT IL PARTNER IDEALE. LA SOSTENIBILITÀ ENERGETICA E GESTIONALE NON PUÒ PIÙ ESSERE SOLO UN ARGOMENTO DI COMPLEMENTO, MA IL PUNTO FOCALE SU CUI BASARE IL FUTURO DI QUESTO SETTORE E NON SOLO.

IL KNOW HOW ACQUISITO DURANTE LA NOSTRA ESPERIENZA LAVORATIVA CI HA PERMESSO DI CREARE LA LINEA MOVEAT LINE, UNA SELEZIONE DI ATTREZZATURE PER LA LOGISTICA DEL PASTO ESTREMAMENTE FUNZIONALI E DAL COSTO COMPETITIVO.

MOVEAT COLLABORA INOLTRE CON PARTNER STRATEGICI DI FAMA INTERNAZIONALE ED IN PARTICOLARE CON:

BLANCO PROFESSIONAL, AZIENDA TEDESCA CHE PRODUCE ATTREZZATURE PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI, CASSE TERMI-CHE NEUTRE E RISCALDATE, CARRELLI MULTI PORZIONE A BAGNOMARIA, ATTREZZATURE MOBILI E FISSE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI SELF SERVICE, BACINELLE GASTRONORM IN ACCIAIO E POLICARBONATO, SISTEMI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL BANQUETING.

ANIMO, AZIENDA OLANDESE CHE PRODUCE SISTEMI PER LA PRODUZIONE CENTRALIZZATA E DECENTRALIZZATA DELLE PRIME COLAZIONI.

LA RINGRAZIAMO PER IL TEMPO CHE CI DEDICHERA'





**CARRELLI DI
SERVIZIO
PORTAVIVANDE
DISBRIGO**

CARRELLO CON RIPIANI DI PIEGATURA ASPORTABILI INOX 18/10, TUBO QUADRO

Struttura in acciaio inox 18/10, tubo quadro 20x20 mm, piani di piegatura h 20mm. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm, paracolpi in gomma.



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT201.AC	500X500mm	60Kg	600x560x900h	2
MVT202.AC	600X500mm	60Kg	700x560x900h	2
MVT203.AC	700X500mm	70Kg	810x570x900h	2
MVT204.AC	800X500mm	80Kg	910x570x900h	2
MVT301.AC	500X500mm	70Kg	610x570x1020h	3
MVT302.AC	600X500mm	70Kg	710x570x1020h	3
MVT303.AC	700X500mm	80Kg	810x570x1020h	3
MVT304.AC	800X500mm	90Kg	910x570x1020h	3

Struttura con ripiani saldati +15%

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT210KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT21.A	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTARIFIUTI
MVT21.C	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTAPOSATE
MVT210.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACCIATA

CARRELLO CON RIPIANI STAMPATI INOX 18/10 TUBO TONDO

Struttura in acciaio inox 18/10, tubo tondo 25mm, ripiani a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nei bordi inferiori, insonorizzati, in acciaio inox 18/10 finemente satinato. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm, paracolpi in gomma.



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT211.A	1000X500mm	85Kg	1100x580x900h	2
MVT211.AC	800X500mm	80Kg	900x580x900h	2
MVT211.IC	830X510mm	100Kg	980x580x960h	2
MVT313.A	1000X500mm	90Kg	1100x580x1020h	3
MVT313.AC	800X500mm	85Kg	900x580x1020h	3
MVT313.IC	830X510mm	110Kg	980x580x960h	3
MVT414.A	1000X500mm	95Kg	1100x580x1250h	4
MVT414.AC	800X500mm	90Kg	900x580x1250h	4
MVT414.AB	1000X600mm	120Kg	1100x680x1250h	4

Struttura con ripiani saldati +15%
MVT211.IC e MVT313.IC hanno già i ripiani saldati

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT211KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT211.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACCIATA

CARRELLO CON RIPIANI STAMPATI INOX 18/10 TUBO TONDO

Struttura in acciaio inox 18/10, tubo tondo 25mm, ripiani a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nei bordi inferiori, insonorizzati, in acciaio inox 18/10 finemente satinato. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm, paracolpi in gomma.



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT202.AB	600X600mm	80Kg	680x680x900h	2
MVT211.AB	1000X600mm	90Kg	1100x680x900h	2
MVT211.AG	1200X600mm	100Kg	1200x680x900h	2
MVT302.AB	600X600mm	90Kg	680x680x1020h	3
MVT313.AB	1000X600mm	100Kg	1100x680x1020h	3
MVT313.AG	1200X600mm	110Kg	1280x680x1020h	3

Struttura con ripiani saldati +15%

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT211KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT211.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACIA

CARRELLO CON RIPIANI STAMPATI

TUBO TONDO

Struttura in acciaio inox 18/10, tubo tondo 25mm, ripiani a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nei bordi inferiori, finemente satinati. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm, paracolpi in gomma.



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT213.A	1000X500mm	240Kg	1100x590x900h	2
MVT211.BC	1000X600mm	280Kg	1100x680x900h	2
MVT314.A	1000X500mm	260Kg	1100x590x1020h	3
MVT311.BC	1000X600mm	290Kg	1100x680x1020h	3

Struttura con ripiani saldati +15%

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT213KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT21.A	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTARIFIUTI
MVT21.C	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTAPOSATE
MVT213.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACIA

CARRELLO CON RIPIANI DI PIEGATURA INOX 18/10, TUBO TONDO

Struttura saldata in acciaio inox 18/10, tubo tondo 25 mm, piani di piegatura h 30mm. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm, paracolpi in gomma.



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT219.A	900X520mm	90Kg	1020x600x900h	2
MVT319.A	900X520mm	110Kg	1020x600x1020h	3
MVT419.A	900X520mm	120Kg	1020x600x1250h	4

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT211KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT21.A	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTARIFIUTI
MVT21.C	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTAPOSATE
MVT211.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACCIATA

CARRELLO CON RIPIANI IN LAMINATO, TUBO QUADRO

Struttura in acciaio inox 18/10, tubo quadro 20x20mm, ripiani in laminato antiacido color noce. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm, paracolpi in gomma.



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT214.LA	840X440mm	80Kg	950x510x900h	2
MVT315.LA	840X440mm	90Kg	950x510x1020h	3
MVT416.LA	840X440mm	100Kg	950x510x1250h	4

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT210KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT210.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACCIATA

CARRELLO RACCOLTA DIFFERENZIATA, TUBO QUADRO

Struttura in acciaio inox 18/10, tubo quadro 25x25, capacità 3 GN 1/1, ripiano inferiore di piegatura. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm-



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT
MVT417.A	950X550mm	200Kg	1000x550x900h
MVT418.A	950X550mm	200Kg	1000x550x900h

MVT417.A - BACINELLE INCLUSE

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT210KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT21.A	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTARIFIUTI
MVT21.C	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTAPOSATE
MVT210.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACCIATA

CARRELLO RACCOLTA DIFFERENZIATA TUBO QUADRO

Struttura in acciaio inox 18/10, tubo quadro 20x20, piani di piegatura asportabili h60mm. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm, paracolpi in gomma.



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT401.A	1000X500mm	90Kg	1100x560x900h	2
MVT401.AC	800X500mm	80Kg	900x560x900h	2
MVT402.A	1000X500mm	100Kg	1100x560x1020h	3
MVT402.AC	800X600mm	90Kg	900x560x1020h	3

Alzatina Piano h60mm
Struttura con ripiani saldati +15%

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT210KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT21.A	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTARIFIUTI
MVT21.C	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTAPOSATE
MVT210.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACCIATA

CARRELLO TRASPORTO PESANTE CAP 500Kg

Struttura saldata in acciaio inox 18/10 AISI 304 25x25 mm. Piani di piegatura con vaso saldati al telaio e rinforzati. 4 ruote piroettanti 150mm, paracolpi in gomma grigia agli angoli.



CARRELLO RACCOLTA DIFFERENZIATA, TUBO QUADRO

Struttura in acciaio inox 18/10, tubo quadro 20x20, piano superiore h 200 mm, piano inferiore h 60mm. 4 ruote piroettanti in gomma grigia 125mm, paracolpi in gomma.



COD	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT401.AB	80Kg	1160x560x900h	2
MVT402.AB	90Kg	1160x560x1020h	3

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT210KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT21.A	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTARIFIUTI
MVT21.C	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTAPOSATE
MVT210.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACCIATA

COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
MVT408.A	1000X550mm	500Kg	1060x610x950h	2
MVT408.AC	1000X550mm	500Kg	1060x610x950h	3

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT408KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM
MVT21.A	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTARIFIUTI
MVT21.C	CONTENITORE IN PLASTICA NERA PORTAPOSATE
MVT408.4D	SET DI 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO 125MM CON SUPPORTO IN PLASTICA E RUOTA IN PLASTICA ANTISTRACCIATA





CARRELLI TERMICI

PER LA
DISTRIBUZIONE
DEI PASTI

CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA

Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304 completamente saldata. Vasca a doppia parete. Riscaldato mediante resistenza elettrica a bagnomaria 1500W - 230 V 50/60 Hz. Controllo temperatura mediante termostato digitale 30°-90° C. Cavo elettrico con spina Schuko. 4 ruote piroettanti in gomma grigia antitraccia, 2 con freno 125mm.



COD	CAPACITA'WATT	DIM TOT	TERM
MVT026.AA	1GN1/1 200h	1500 710x450x920h	D
MVT026.AA/M	1GN1/1 200h	1500 710x450x920h	M
MVT026.AB	2GN1/1 200h	1500 850x640x920h	D
MVT026.AB/M	2GN1/1 200h	1500 850x640x920h	M
MVT026.AC	3GN1/1 200h	1500 1200x640x920h	D
MVT026.AC/M	3GN1/1 200h	1500 1200x640x920h	M
MVT026.AD	4GN1/1 200h	1500 1500x640x920h	D
MVT026.AD/M	4GN1/1 200h	1500 1500x640x920h	M

Versione con coperchio e senza ripiano inferiore



COD	WATT	DIM TOT	TERM	GN
MVT013.A	1500	1200x640x920h	D	3 1/1
MVT014.A	1500	1500x640x920h	D	4 1/1

CARRELLO TERMICO CON VASCA UNICA STAMPATA, RISCALDAMENTO A SECCO E BAGNOMARIA

Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304 completamente saldata. Tubo quadro 30x30mm. Vasca stampata antigoccia per GN h200mm con doppia parete coibentata. Controllo della temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina; maniglione di spinta. Riscaldamento mediante resistenza elettrica esterna alla vasca funzionante a secco e bagnomaria 230V 50/60 Hz. 4 ruote piroettanti in gomma grigia antitraccia 125mm, 2 con freno, 4 paracolpi in pvc nero.



COD	CAPACITA'WATT	DIM TOT	TERM
MVT026.AB/E	2GN1/1 200h	1650 850x640x920h	D
MVT026.AB/EM	2GN1/1 200h	1650 850x640x920h	M
MVT026.AC/E	3GN1/1 200h	1800 1200x640x920h	D
MVT026.AC/EM	3GN1/1 200h	1800 1200x640x920h	M
MVT026.AD/E	4GN1/1 200h	1900 1500x640x920h	D
MVT026.AD/EM	4GN1/1 200h	1900 1500x640x920h	M

CARRELLO TERMICO CON VASCHE SEPARATE CARRELLO REFRIGERATO

Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304 completamente saldata. Vasca stampata suddivisa in scomparti 1/1 GN, doppia parete coibentata ed involucro antigoccia. Il controllo della temperatura in ogni scomparto della vasca avviene tramite un termostato digitale 30°-90°C. Riscaldamento mediante resistenza elettrica a contatto esterno alla vasca 230V 50/60Hz. Cavo spiralato con spina CE e gancio portaspina; maniglione di spinta. 4 ruote piroettanti in gomma grigia antistrada 125mm, 2 con freno, 4 paracolpi in pvc nero.

Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304. Vasca stampata con bordo antigoccia h200mm. Controllo della temperatura tramite termostato digitale, gruppo frigorifero HP 1/8 500W - 230V 50/60Hz. Cavospiralato con spina CE e gancio portaspina. Maniglia di spinta. 4 ruote piroettanti in gomma grigia antistrada 125mm, 4 paracolpi in pvc nero.



COD	CAPACITA'WATT	DIM TOT	TERM
MVT023.AB	2GN1/1 200h	1000 850x640x920h	D
MVT023.AB/M	2GN1/1 200h	1000 850x640x920h	M
MVT023.AC	3GN1/1 200h	1500 1200x640x920h	D
MVT023.AC/M	3GN1/1 200h	1500 1200x640x920h	M
MVT023.AD	4GN1/1 200h	2000 1500x640x920h	D
MVT023.AD/M	4GN1/1 200h	2000 1500x640x920h	M

COD	CAPACITA'	DIM TOT	TERM
MVT0131.AB	2GN1/1 200h	850x640x920h	D
MVT0131.A	3GN1/1 200h	1200x640x920h	D
MVT0131.AD	4GN1/1 200h	1500x640x920h	D

CARRELLO TERMICO ARMADIATO CON VASCA UNICA STAMPATA

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 vasca stampata arrotondata priva di spigoli per GN 200h, involucro antigoccia e doppia parete coibentata, vano sottostante chiuso da ante a battente. Controllo della temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina; maniglione di spinta. Riscaldamento mediante resistenza elettrica esterna alla vasca funzionante a secco e bagnomaria 230V 50/60Hz. 2 ruote fisse in gomma grigia antitraccia 125mm e 2 con freno, 4 paracolpi in pvc nero.



COD	GN 1/1 WATT	DIM TOT	VANO
MVT026.AB/A	2 h200 1650	850x640x920h	N
MVT026.AC/A	3 h200 1800	1200x640x920h	N
MVT026.AD/A	4 h200 1900	1500x640x920h	N
MVT026.AB/AR	2 h200 2650	850x640x920h	R
MVT026.AC/AR	3 h200 2800	1200x640x920h	R
MVT026.AD/AR	4 h200 2900	1500x640x920h	R

Con **COPERCHI A RIBALTA**

I coperchi superiori, isolati termicamente ed apribili a compasso a 180°, costituiscono una solida base d'appoggio e contenimento di condensa.



COD	GN 1/1 WATT	DIM TOT	VANO
MVT026.AB/ASP	2 h200 1650	850x640x1000h	N
MVT026.AC/ASP	3 h200 1800	1200x640x1000h	N
MVT026.AB/ARSP	2 h200 2650	850x640x1000h	R
MVT026.AC/ARSP	3 h200 2800	1200x640x1000h	R

CARRELLO TERMICO ARMADIATO CON VASCHE SEPARATE

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 vasca stampata suddivisa in scomparti 1/1 GN 200h, involucro antigoccia e doppia parete coibentata, vano sottostante chiuso da ante a battente. Controllo della temperatura in ogni vasca mediante termostato digitale 30°-90°C. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina; maniglione di spinta. Riscaldamento mediante resistenza elettrica a contatto da 500W funzionante a secco e bagnomaria 230V 50/60Hz. 2 ruote fisse in gomma grigia antitraccia 125mm e 2 con freno, 4 paracolpi in pvc nero.



COD	GN 1/1 WATT	DIM TOT	VANO
MVT032.AC	2 h200 1000	850x700x920h	N
MVT033.AC	3 h200 1500	1200x700x920h	N
MVT036.AC	4 h200 2000	1580x700x920h	N
MVT034.AC	2 h200 2000	850x700x920h	R
MVT035.AC	3 h200 2500	1200x700x920h	R
MVT037.AC	4 h200 3000	1580x700x920h	R

Con **COPERCHI A RIBALTA**

I coperchi superiori, isolati termicamente ed apribili a compasso a 180°, costituiscono una solida base d'appoggio e contenimento di condensa.



COD	GN 1/1 WATT	DIM TOT	VANO
MVT032.AC/SP	2 h200 1000	850x700x1000h	N
MVT034.AC/SP	2 h200 2000	850x700x1000h	R
MVT033.AC/SP	3 h200 1500	1200x700x1000h	N
MVT035.AC/SP	3 h200 2500	1200x700x1000h	R

CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA VASCA

UNICA

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 riscaldamento secco/bagnomaria, controllo temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C 230 V 50/60 Hz. Vasca unica stampata arrotondata priva di spigoli per GN1/1 h 200, involucro, antigoccia, doppia parete coibentata, cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di spinta ergonomico. Vani inferiori armadiati con ante basculanti a scomparsa, dotati di 5 guide stampate passo 55mm cap. 2 Gn1/1 h 100 mm + 1 GN1/1 h 40mm per ogni vano. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam. 125mm (2 fisse, 2 con freno). Paracolpi perimetrale in PVC nero.



COD	GN	WATT	DIM TOT	VANI	RISC
MVT038.AB/0	2	1650	850x700x1000h	2	0
MVT038.AB/1	2	2050	850x700x1000h	2	1
MVT038.AB/2	2	2450	850x700x1000h	2	2
MVT038.AC/0	3	1800	1200x700x1000h	3	0
MVT038.AC/1	3	2200	1200x700x1000h	3	1
MVT038.AC/2	3	2600	1200x700x1000h	3	2
MVT038.AC/3	3	3000	1200x700x1000h	3	3

CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA VASCA UNICA CON COPERCHI SCORREVOLI

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 riscaldamento secco/bagnomaria, controllo temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C 230 V 50/60 Hz. Vasca unica stampata arrotondata priva di spigoli per GN1/1 h 200, involucro, antigoccia, doppia parete coibentata, coperchi scorrevoli con balaustino inox isolati termicamente con maniglia di sblocco apertura che costituiscono una solida base di appoggio e contenimento della condensa. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di spinta. Vani inferiori armadiati con ante basculanti a scomparsa, dotati di 5 guide stampate passo 55mm cap. 2 Gn1/1 h 100 mm + 1 GN1/1 h 40mm per ogni vano. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam. 125mm (2 fisse, 2 con freno). Paracolpi perimetrale in PVC nero.

Con **COPERCHI A RIBALTA**

I coperchi superiori, isolati termicamente ed apribili a compasso a 180°, costituiscono una solida base d'appoggio e contenimento di condensa.



COD	GN	WATT	DIM TOT	VANI	RISC
MVT038.AB/0SP	2	1650	850x700x1120h	2	0
MVT038.AB/1SP	2	2050	850x700x1120h	2	1
MVT038.AB/2SP	2	2450	850x700x1120h	2	2
MVT038.AC/0SP	3	1800	1200x700x1120h	3	0
MVT038.AC/1SP	3	2200	1200x700x1120h	3	1
MVT038.AC/2SP	3	2600	1200x700x1120h	3	2
MVT038.AC/3SP	3	3000	1200x700x1120h	3	3



COD	GN	WATT	DIM TOT	VANI	RISC
MVT040.A/0	2	1650	850x700x1120h	2	0
MVT040.A/1	2	2050	850x700x1120h	2	1
MVT040.A/2	2	2450	850x700x1120h	2	2
MVT041.A/0	3	1800	1200x700x1120h	3	0
MVT041.A/1	3	2200	1200x700x1120h	3	1
MVT041.A/2	3	2600	1200x700x1120h	3	2
MVT041.A/3	3	3000	1200x700x1120h	3	3

CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA VASCHE SEPARATE

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 riscaldamento secco/bagnomaria, controllo temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C 230 V 50/60 Hz. Vasche separate stampate arrotondate prive di spigoli per Gn1/1 h200, involucro antigoccia, doppia parete coibentata, cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di spinta ergonomico. Vani inferiori armadiati con ante basculanti a scomparsa, dotati di 5 guide stampate passo 55mm cap. 2Gn1/1 h 100mm + 1 Gn1/1 h 40mm per ogni vano. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam 125mm (2 fisse 2 con freno). Paracolpi perimetrale in PVC nero.



COD	GN	WATT	DIM TOT	VANI	RISC
MVT039.AB/0	2	1000	850x700x1000h	2	0
MVT039.AB/1	2	1400	850x700x1000h	2	1
MVT039.AB/2	2	1800	850x700x1000h	2	2
MVT039.AC/0	3	1500	1200x700x1000h	3	0
MVT039.AC/1	3	1900	1200x700x1000h	3	1
MVT039.AC/2	3	2300	1200x700x1000h	3	2
MVT039.AC/3	3	2700	1200x700x1000h	3	3

CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA VASCHE SEPARATE CON COPERCHI SCORREVOLI

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 riscaldamento secco/bagnomaria, controllo temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C 230 V 50/60 Hz. Vasca unica stampata arrotondata priva di spigoli per GN1/1 h 200, involucro antigoccia, doppia parete coibentata, coperchi scorrevoli con balastrino inox isolati termicamente con maniglia di sblocco apertura che costituiscono una solida base di appoggio e contenimento della condensa. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di spinta. Vani inferiori armadiati con ante basculanti a scomparsa, dotati di 5 guide stampate passo 55mm cap. 2 Gn1/1 h 100 mm + 1 GN1/1 h 40mm per ogni vano. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam. 125mm (2 fisse, 2 con freno). Paracolpi perimetrale in PVC nero.

Con COPERCHI A RIBALTA

I coperchi superiori, isolati termicamente ed apribili a compasso a 180°, costituiscono una solida base d'appoggio e contenimento di condensa.



COD	GN	WATT	DIM TOT	VANI	RISC
MVT039.AB/0SP	2	1000	850x700x1120h	2	0
MVT039.AB/1SP	2	1400	850x700x1120h	2	1
MVT039.AB/2SP	2	1800	850x700x1120h	2	2
MVT039.AC/0SP	3	1500	1200x700x1120h	3	0
MVT039.AC/1SP	3	1900	1200x700x1120h	3	1
MVT039.AC/2SP	3	2300	1200x700x1120h	3	2
MVT039.AC/3SP	3	2700	1200x700x1120h	3	3



COD	GN	WATT	DIM TOT	VANI	RISC
MVT040.AS/0SC	2	1000	850x700x1120h	2	0
MVT040.AS/1SC	2	1400	850x700x1120h	2	1
MVT040.AS/2SC	2	1800	850x700x1120h	2	2
MVT041.AS/0SC	3	1500	1200x700x1120h	3	0
MVT041.AS/1SC	3	1900	1200x700x1120h	3	1
MVT041.AS/2SC	3	2300	1200x700x1120h	3	2
MVT041.AS/3SC	3	2700	1200x700x1120h	3	3

CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA VASCA UNICA VANI RISCALDATI E/O REFRIGERATI

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 riscaldamento secco/bagnomaria, controllo temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C parte calda +4°-+10°C parte fredda - 230 V 50/60 Hz. Vasca unica stampata arrotondata priva di spigoli per GN1/1 h200, involucro antigoccia, doppia parete coibentata. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di spinta ergonomico. Vano inferiore armadiato con ante basculanti a scomparsa, dotate di 5 guide stampate passo 55mm cap. 2Gn 1/1 h 100 + 1 GN1/1 h40 mm per ogni vano. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam. 125mm (2 fissate. 2 con freno). Paracolpi perimetrali in PVC nero.



COD	GN	WATT	DIM TOT	REFR	RISC
MVT038.ACR/0	3	2000	1200x700x1000h	1	0
MVT038.ACR/1	3	2400	1200x700x1000h	1	1
MVT038.ACR/2	3	2200	1200x700x1000h	2	0

Con COPERCHI A RIBALTA

I coperchi superiori, isolati termicamente ed apribili a compasso a 180°, costituiscono una solida base d'appoggio e contenimento di condensa.



COD	GN	WATT	DIM TOT	REFR	RISC
MVT038.ACR/0SP	3	2000	1200x700x1120h	1	0
MVT038.ACR/1SP	3	2400	1200x700x1120h	1	1
MVT038.ACR/2SP	3	2200	1200x700x1120h	2	0

Con COPERCHI SCORREVOLI

I coperchi scorrevoli con balaustrino inox isolati termicamente con maniglia di sblocco apertura che costituiscono una solida base di appoggio e contenimento della condensa.



COD	GN	WATT	DIM TOT	REFR	RISC
MVT041.AR/0	3	2000	1200x700x1120h	1	0
MVT041.AR/1	3	2400	1200x700x1120h	1	1
MVT041.AR/2	3	2200	1200x700x1120h	2	0

CARRELLO REFRIGERATO VASCA UNICA REFRIGERATA VANI RISCALDATI E/O REFRIGERATI

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Vasca unica stampata arrotondata priva di spigoli per Gn1/1 h 200, invaso antigoccia, doppia parete schiumata con poliuretano 42kg/cm2. Controllo della temperatura tramite termostato digitale -2/+10°C, gruppo frigo HP1/5 800W 230 V 50/60 Hz. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di spinta ergonomico. Vani inferiori armadiati con ante basculanti a scomparsa dotati di 5 guide stampate passo 55 mm cap. 2 GN1/1 h 100 + 1 GN1/1 h40 mm per ogni vano. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam 125mm (2fisse 2 con freno). Paracolpi perimetrale in PVC nero.



COD	GN	WATT	DIM TOT	REFR	RISC
MVT0131.ACR/0	3	800	1200x700x1000h	1	0
MVT0131.ACR/1	3	1200	1200x700x1000h	1	1
MVT0131.ACR/2	3	800	1200x700x1000h	2	0

CARRELLO TERMICO PORTA PASTI CON COMPARTI STAMPATI

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304, riscaldamento a secco, controllo temperatura per ogni vano mediante termostato digitale 30-90C 230 V 50/60 Hz. Piano di appoggio con invaso. Vano inferiore armadiato con ante a battente con maniglie a scatto, dotate di 9 guide stampate passo 55mm. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di spinta ergonomico. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam.125 mm (2 fisse 2 con freno). Paracolpi perimetrale in PVC nero.



COD	WATT	DIM TOT	GN 1/1	VANI	RISC
MVT050.AB/0	0	850x700x920h	4	2	0
MVT050.AB/1	500	850x700x920h	4	2	1
MVT050.AB/2	1000	850x700x920h	4	2	2
MVT050.AC/0	0	1200x700x920h	6	3	0
MVT050.AC/1	500	1200x700x920h	6	3	1
MVT050.AC/2	1000	1200x700x920h	6	3	2
MVT050.AC/3	1500	1200x700x920h	6	3	3

CARRELLO TERMICO BAGNOMARIA VASCHE SEPARATE VANI RISCALDATI E/O REFRIGERATI

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 riscaldamento secco/bagnomaria, controllo temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C parte calda +4°-+10°C parte fredda - 230 V 50/60 Hz. Vasche separate riscaldate e/o refrigerate arrotondata priva di spigoli per GN1/1 h200, invaso antigoccia, doppia parete coibentata. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di spinta ergonomico. Vano inferiore armadiato con ante basculanti a scomparsa, dotate di 5 guide stampate passo 55mm cap. 2Gn 1/1 h 100 + 1 GN1/1 h40 mm per ogni vano. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam. 125mm (2 fiise. 2 con freno). Paracolpi perimetrali in PVC nero.



COD	GN	WATT	DIM TOT	REFR	RISC
MVT039.ACR/0	3	1700	1200x700x1000h	1	0
MVT039.ACR/1	3	2100	1200x700x1000h	1	1
MVT039.ACR/2	3	1900	1200x700x1000h	2	0

Con COPERCHI SCORREVOLI

I coperchi scorrevoli con balaustrino inox isolati termicamente con maniglia di sblocco apertura che costituiscono una solida base di appoggio e contenimento della condensa.



COD	GN	WATT	DIM TOT	REFR	RISC
MVT041.ASR/0	3	1700	1200x700x1120h	1	0
MVT041.ASR/1	3	2100	1200x700x1120h	1	1
MVT041.ASR/2	3	1900	1200x700x1120h	2	0

Con COPERCHI A RIBALTA

I coperchi superiori, isolati termicamente ed apribili a compasso a 180°, costituiscono una solida base d'appoggio e contenimento di condensa.



COD	GN	WATT	DIM TOT	REFR	RISC
MVT039.ACR/0SP	3	1700	1200x700x1120h	1	0
MVT039.ACR/1SP	3	2100	1200x700x1120h	1	1
MVT039.ACR/2SP	3	1900	1200x700x1200h	2	0

ACCESSORI PER TUTTI I CARRELLI BAGNOMARIA

COD	DESCRIZIONE
MVTCOL	PORTACOLTELLI IN ACCIAIO INOX
MVTRIB/2	RIBALTINA LATERALE LATO CORTO 640X250
MVTTAG	TAGLIERE SCORREVOLE IN POLIETILENE SU BASE INOX
MVT0131.PS/N	SUPPORTO MENSOLA INCLINATO CON LUCE E VETRO FRONTALE PER CAP. 3 GN1/1 MM 1100X300X400H
MVT0131.PD/N	SUPPORTO MENSOLA INCLINATO CON LUCE E VETRO FRONTALE PER CAP. 4 GN1/1 MM 1400X300X400H
MVT026.PC/N	SUPPORTO MENSOLA INCLINATO CON LAMPADE A INFRAROSSI E VETRO FRONTALE PER CAP. 3 GN1/1 MM 1100X300X400H 600W
MVT026.PD/N	SUPPORTO MENSOLA INCLINATO CON LAMPADE A INFRAROSSI E VETRO FRONTALE PER CAP. 4 GN1/1 MM 1400X300X400H 900W
SCR/30/80	SCORRIVASSOIO A RIBALTA IN TUBOLARE MM 800
SCR/30/116	SCORRIVASSOIO A RIBALTA IN TUBOLARE MM 1160
MVT4PL	KIT 4 RUOTE ELASTICHE PER PAVIMENTI SCONNESSI DIAMETRO 125MM DI CUI 2 CON FRENO
MVTRIB/1/2GN	RIBALTINA LATERALE LATO LUNGO 850X250MM
MVTRIB/1/3GN	RIBALTINA LATERALE LATO LUNGO 1160X250MM
MVTRIB/1/4GN	RIBALTINA LATERALE LATO LUNGO 1535X250MM
MVT0131.PB/N	SUPPORTO MENSOLA INCLINATO CON LUCE E VETRO FRONTALE PER CAP. 2GN1/1 MM 850X300X400H
MVT026.PB/N	SUPPORTO MENSOLA INCLINATO CON LAMPADE A INFRAROSSI E VETRO FRONTALE PER CAP. 2 GN1/1 MM 850X300X400H 600W
MVTTIF/85	SUPPORTI MENSOLA CON LUCE RETROFRONTALE PER CAP 2 GN 1/1 850X300X400H SENZA PASS PIATTO
MVTTIF/11	SUPPORTI MENSOLA CON LUCE RETROFRONTALE PER CAP 3 GN 1/1 1100X300X400H SENZA PASS PIATTO
MVTTIF/14	SUPPORTI MENSOLA CON LUCE RETROFRONTALE PER CAP 4 GN 1/1 1400X300X400H SENZA PASS PIATTO
MVTTIR/85	SUPPORTI MENSOLA CON LAMPADE INFRAROSSI PER CAP 2 GN 1/1 850X300X400H SENZA PASS PIATTO
MVTTIR/11	SUPPORTI MENSOLA CON LAMPADE INFRAROSSI PER CAP 3 GN 1/1 1100X300X400H SENZA PASS PIATTO
MVTTIR/14	SUPPORTI MENSOLA CON LAMPADE INFRAROSSI PER CAP 4 GN 1/1 1400X300X400H SENZA PASS PIATTO
SCR/30/1535	SCORRIVASSOIO A RIBALTA IN TUBOLARE MM 1535
MVTLTF/1	TIMONE DI TRAINO CON GANCIO

CARRELLO TRASPORTO PASTI CON COMPARTI STAMPATI A BASSO CONSUMO ENERGETICO

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 riscaldamento secco/bagnomaria, controllo temperatura mediante termostato digitale 30°-90°C - 230 V 50/60 Hz. Piano di appoggio con involucro. Vano inferiore armadiato con ante a battente e maniglia a scatto, dotato di 9 guide stampate passo 55mm. Cavo elettrico spiralato con spina CE e gancio portaspina, maniglione di sinta Ergonomico. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam. 160Mm (2 fisse, 2 con freno). Paracolpi perimetrale in PVC nero.



COD	CAP PASTI	N° VANI	RISC.	N° GN 1/1	POTENZA	DIMENSIONI
MVT050.AB/0	80/90	2	0	4 h200 + 2 h40	0	850X720X950
MVT050.AB/1	80/90	2	1	4 h200 + 2 h40	400W	850X720X950
MVT050.AB/2	80/90	2	2	4 h200 + 2 h40	800W	850X720X950
MVT050.AC/0	120/130	3	0	6 h200 + 3 h40	0W	1200X720X950
MVT050.AC/1	120/130	3	1	6 h200 + 3 h40	400W	1200X720X950
MVT050.AC/2	120/130	3	2	6 h200 + 3 h40	800W	1200X720X950
MVT050.AC/3	120/130	3	3	6 h200 + 3 h40	1500W	1200X720X950

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVTTIF/85	Supporto mensola con luce e vetro frontale per cap. 2 GN1/1 mm 850x300x400 h
MVTTIF/11	Supporto mensola con luce e vetro frontale per cap. 3 GN1/1 mm 1100x300x400 h
MVTTIR/85	Supporto mensola infrarossi e vetro frontale per cap. 2 GN1/1 mm 850x300x400 h 600w
MVTTIR/11	Supporto mensola infrarossi e vetro frontale per cap. 3 GN1/1 mm 1100x300x400 h 600w
MVTSCR/30/80	Scorriavassoio a ribalta in tubolare mm800
MVTSCR/30/116	Scorriavassoio a ribalta in tubolare mm1160
MVT21.A	Contenitore in plastica nera portarifiuti
MVT21.C	Contenitore in plastica nera portaposate
MVTMC1	Piastra mantenimento caldo vetroceramica GN 1/1 (200W/230V) 105°C
MVTPLF/53	Piastra eutettica GN 1/1 in glicole per vano neutro -10°C / -20°C

CARRELLO NEUTRO PER IL TRASPORTO DI CESTELLI E VASSOI

Struttura completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Piano superiore con paracolpi angolari e ringhierino perimetrale sui 3 lati. Vano inferiore armadiato con guide per GN 1/1 p cesti 50x50 facilmente removibile senza l'uso di attrezzi. Ante tamburate con chiusura a chiave apribili a 270°. Dotato di maniglia di spinta, paracolpi perimetrale in gomma nera. Quattro ruote in gomma grigia antitraccia diam. 160Mm (2 fisse, 2 con freno).



VERSIONE CON ANTE FRONTALI

COD	CAP PASTI	N° VANI	N° GN 1/1	N° CESTI	DIMENSIONI
MVT055.MB/1	120/130	2	5	5	
MVT055.MB/2	100/110	2	5+5	0	
MVT050.MB/3	100/110	2	5+5	porta bottiglie centrale	

VERSIONE SENZA ANTE FRONTALI

COD	CAP PASTI	N° VANI	N° GN 1/1	N° CESTI	DIMENSIONI
MVT055.M/1	120/130	2	5	5	
MVT055.M/2	100/110	2	5+5	0	
MVT050.M/3	100/110	2	5+5	porta bottiglie centrale	

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVTTIF/85	Supporto mensola con luce e vetro frontale per cap. 2 GN1/1 mm 850x300x400 h
MVTTIF/11	Supporto mensola con luce e vetro frontale per cap. 3 GN1/1 mm 1100x300x400 h
MVTTIR/85	Supporto mensola infrarossi e vetro frontale per cap. 2 GN1/1 mm 850x300x400 h 600w
MVTTIR/11	Supporto mensola infrarossi e vetro frontale per cap. 3 GN1/1 mm 1100x300x400 h 600w
MVTSCR/30/80	Scorriavassoio a ribalta in tubolare mm800
MVTSCR/30/116	Scorriavassoio a ribalta in tubolare mm1160
MVT21.A	Contenitore in plastica nera portarifiuti
MVT21.C	Contenitore in plastica nera portaposate
MVT055.B	Cassetto porta posate
MVT055.C	Cesta 50x50 porta tazze/stoviglie





**CARRELLI
MANTENITORI
PER LA
DISTRIBUZIONE
DEI PASTI**

**CARRELLO PORTAVASSOI/PORTATEGLIE
VERSIONE NEUTRA**

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Anta a battente con maniglia apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie/portavassoi interno in acciaio inox. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero. Per bacinelle guide a C.



COD	CAP	DIM TOT	PASSO
MVT680.S	8 VASSOI GN-EN	670x790x1565h	120mm
MVT690.S	12 VASSOI GN-EN	670x790x1995h	120mm
MVT680.G	12 BACINELLE GN1/1	670x790x1565h	77mm
MVT690.G	18 BACINELLE GN1/1	670x790x1995h	77mm
MVT680.P	12 TEGLIE 400X600	670x790x1565h	77mm
MVT690.P	18 TEGLIE 400X600	670x790x1995h	77mm

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT690/MAN	MANIGLIA A SCATTO CON SERRATURA A CHIAVE
MVT690KIT	4 RUOTE IN GOMMA MORBIDA, 2 FISSE E 2 CON FRENO DIAM 150MM
MVT690PV	ANTA SINGOLA CON INSERTO VETRO PER 690
MVT680PV	ANTA SINGOLA CON INSERTO VETRO PER 690

**CARRELLO PORTAVASSOI/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 apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie/portavassoi 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 2000W. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero. Per bacinelle guide a C.



COD	CAP	DIM TOT	PASSO
MVT680.AS	8 VASSOI GN-EN	670x790x1565h	120mm
MVT690.AS	12 VASSOI GN-EN	670x790x1995h	120mm
MVT680.AG	12 BACINELLE GN1/1	670x790x1565h	77mm
MVT690.AG	18 BACINELLE GN1/1	670x790x1995h	77mm
MVT680.AP	12 TEGLIE 400X600	670x790x1565h	77mm
MVT690.AP	18 TEGLIE 400X600	670x790x1995h	77mm

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT690/MU	CASSETTO RISCALDANTE CON UMIDIFICATORE
MVT690KIT	4 RUOTE IN GOMMA MORBIDA, 2 FISSE E 2 CON FRENO DIAM 150MM
MVT690U	SUPPLEMENTO UMIDIFICATORE
MVT960/M	CASSETTO RISCALDANTE

**CARRELLO PORTAVASSOI/PORTATEGLIE
VERSIONE NEUTRA**

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. 2 Anta a battente con maniglia apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie/portavassoi interno in acciaio inox. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero. Per bacinelle guide a C.



COD	CAP	DIM TOT	PASSO
MVT681.S	16 VASSOI GN-EN	1220x790x1565h	120mm
MVT691.S	24 VASSOI GN-EN	1220x790x1995h	120mm
MVT681.G	24 BACINELLE GN1/1	1220x790x1565h	77mm
MVT691.G	36 BACINELLE GN1/1	1220x790x1995h	77mm
MVT681.P	24 TEGLIE 400X600	1220x790x1565h	77mm
MVT691.P	36 TEGLIE 400X600	1220x790x1995h	77mm

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT690/ MAN	MANIGLIA DI SCATTO CON SERRATURA A CHIAVE
MVT690KIT	4 RUOTE IN GOMMA MORBIDA, 2 FISSE E 2 CON FRENO DIAM 150MM

**CARRELLO PORTAVASSOI/PORTATEGLIE
VERSIONE RISCALDATA**

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Struttura in doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. 2 Anta a battente con maniglia apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie/portavassoi 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 2650W. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero. Per bacinelle guide a C.



COD	CAP	DIM TOT	PASSO
MVT681.AS	16 VASSOI GN-EN	1220x790x1565h	120mm
MVT691.AS	24 VASSOI GN-EN	1220x790x1995h	120mm
MVT681.AG	24 BACINELLE GN1/1	1220x790x1565h	77mm
MVT691.AG	36 BACINELLE GN1/1	1220x790x1995h	77mm
MVT681.AP	24 TEGLIE 400X600	1220x790x1565h	77mm
MVT691.AP	36 TEGLIE 400X600	1220x790x1995h	77mm

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT690/ MU	CASSETTO RISCALDANTE CON UMIDIFICATORE
MVT690KIT	4 RUOTE IN GOMMA MORBIDA, 2 FISSE E 2 CON FRENO DIAM 150MM
MVT690/ MAN	MANIGLIA DI SCATTO CON SERRATURA A CHIAVE
MVT690/M	CASSETTO RISCALDANTE
MVT690U	SUPPLEMENTO UMIDIFICATORE

CARRELLO PORTATEGLIE GASTRONORM 1/1 O 2/1 VERSIONE NEUTRA

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Anta a battente con maniglia apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie/portavassoi interno in acciaio inox. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero.



COD	BACINELLE	DIM TOT	PASSO
MVT682.G	12 GN2/1 0 24 GN1/1	812x860x1565h	77mm
MVT692G	18 GN2/1 0 36 GN1/1	812x860x1995h	77mm

CARRELLO PORTATEGLIE GASTRONORM 1/1 O 2/1 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 apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie/portavassoi 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 2000W. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero.



COD	BACINELLE	DIM TOT	PASSO
MVT682.AG	12 GN2/1 0 24 GN1/1	812x860x1565h	77mm
MVT692.AG	20 GN2/1 0 40 GN1/1	812x860x1995h	77mm

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT692/MU	CASSETTO RISCALDANTE CON UMIDIFICATORE
MVT690KIT	4 RUOTE IN GOMMA MORBIDA, 2 FISSE E 2 CON FRENO DIAM 150MM
MVT690U	SUPPLEMENTO UMIDIFICATORE
MVT692/M	CASSETTO RISCALDANTE
MVT.690/MAN	MANIGLIA A SCATTO CON SERRATURA A CHIAVE

CARRELLO PORTATEGLIE GASTRONORM 1/1 O 2/1 VERSIONE RISCALDATA

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Struttura in doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. 2 Anta a battente con maniglia apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie/portavassoi 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 2650W. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero.



CARRELLO PORTATEGLIE GASTRONORM 1/1 O 2/1 VERSIONE REFRIGERATA

Struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Struttura in doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Anta con maniglia a scatto apribile a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Portateglie/portavassoi interno in acciaio inox. Sistema di sbrinamento automatico con evaporazione condensa. Controllo temperatura digitale +5°+15°C 230V 50/60Hz 256W. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero.



COD	BACINELLE	DIM TOT	PASSO
MVT684.AG 24 GN2/1 0 48 GN1/1	1542x860x1565h	77mm	
MVT694.AG 36 GN2/1 0 72 GN1/1	1542x860x1995h	77mm	

COD	BACINELLE	DIM TOT	PASSO
MVT692.AF 15 GN2/1 0 30 GN1/1	950x830x2000h	70mm	

CARRELLO PORTATEGLIE CON GUIDE SAMPATE VERSIONE RISCALDATA

Struttura realizzata 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. Anta a battente con maniglia apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 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 230 V 50/60 Hz 2000W o per MVT694.AR 2650W. 4 ruote diam 150mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia anti-traccia; paracolpo perimetrale integrale con sistema antiurti in PVC nero.



COD	TEGLIE	DIM TOT	PASSO
MVT692.AR	23 GN2/1 0 46 GN1/1	812x860x1995h	55mm
MVT694.AR	46 GN2/1 0 92 GN1/1	1332x860x1995h	55mm
MVT694.AD	20 GN2/1 0 40 GN1/1	1332x860x1995h	55mm

ARMADIO PORTATEGLIE VERSIONE RISCALDATA

Struttura realizzata 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. Anta a battente con maniglia apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. Sistema di riscaldamento ventilato con motoventilatore e resistenza. Controllo della temperatura tramite termostato digitale 30°-90°C 230 V 50/60 Hz 900W o 1800W. 4 ruote diam 125mm, 2 girevoli e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero.



COD	TEGLIE	DIM TOT	PASSO
MVT666.AS	5 GN2/1	920x720x770h	70mm
MVT667.AS	9 GN2/1	920x720x1100h	70mm
MVT668.AS	18 GN2/1	920x720x1750h	70mm
MVT669.AS	14 GN2/1	920x720x1750h	70mm

2 VANI E 2 TEMPERATURE 7+7 900X900W

ARMADIO PORTATEGLIE VERSIONE NEUTRA

Struttura realizzata 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. Anta a battente con maniglia apribili a 270° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate su 1 lato agibile anche con ante aperte. 4 ruote diam 125mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse in gomma grigia antitraccia; paracolpo integrale in PVC nero.



COD	TEGLIE	DIM TOT	PASSO
MVT666.A	5 GN2/1 o 18 1/1	920x720x770h	70mm
MVT667.A	9 GN2/1 o 18 1/1	920x720x1100h	70mm
MVT668.A	18 GN2/1 o 36 1/1	920x720x1750h	70mm

**CARRELLO THERMOBOX
VERSIONE NEUTRA**

Struttura completamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304. In doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Parti interne raggiate con guide portateghe stampate, interno raggiato. Anta a battente con maniglia apribile a 180° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate sulla porta. 4 ruote diam.125mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse; 4 paracolpi angolari in PVC nero.



COD	CAP	DIM TOT
MVTTNG/9N	9GN1/1 h40 4GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 1GN1/1h40	485x805x867h
MVTTNG/11N	11GN1/1 h40 5GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 3GN1/1h40	485x805x980h
MVTTNG/14N	14GN1/1 h40 7GN1/1 h100 3GN1/1 h200 + 2GN1/1h40	485x805x1140h
MVTTNG/20N	20GN1/1 h40 10GN1/1 h100 5GN1/1 h200	485x805x1470h

**CARRELLO THERMOBOX
VERSIONE RISCALDATA**

Struttura completamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304. In doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Parti interne raggiate con guide portateghe stampate, interno raggiato. Anta a battente con maniglia apribile a 180° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate sulla porta. Sistema di riscaldamento ventilato asportabile per una più facile e comoda pulizia. Controllo della temperatura tramite termostato digitale 30°-90°C 230V 50/60 Hz 900W. 4 ruote diam.125mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse; 4 paracolpi angolari in PVC nero.



COD	CAP	DIM TOT
MVTTNG/9C	9GN1/1 h40 4GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 1GN1/1h40	485x805x867h
MVTTNG/11C	11GN1/1 h40 5GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 3GN1/1h40	485x805x980h
MVTTNG/14C	14GN1/1 h40 7GN1/1 h100 3GN1/1 h200 + 2GN1/1h40	485x805x1140h
MVTTNG/20C	20GN1/1 h40 10GN1/1 h100 5GN1/1 h200	485x805x1470h

**CARRELLO THERMOBOX
VERSIONE REFRIGERATA STATICO**

Struttura completamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304. In doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Parti interne raggiate con guide portateglie stampate, interno raggiato. Anta a battente con maniglia apribile a 180° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate sulla porta. Controllo della temperatura tramite termostato digitale -2°-+90°C 230V 50/60 Hz 237W. 4 ruote diam.125mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse; 4 paracolpi angolari in PVC nero.



COD	CAP	DIM TOT
MVTTNG/9R	9GN1/1 h40 4GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 1GN1/1h40	485x805x1220h
MVTTNG/11R	11GN1/1 h40 5GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 3GN1/1h40	485x805x1330h
MVTTNG/14R	14GN1/1 h40 7GN1/1 h100 3GN1/1 h200 + 2GN1/1h40	485x805x1495h

CARRELLO SMART SYSTEM

Struttura completamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304. In doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Parti interne raggiate con guide portateglie stampate, interno raggiato. Anta a battente con maniglia apribile a 180° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate sulla porta. Sistema di riscaldamento ventilato asportabile per una più facile e comoda pulizia. Controllo della temperatura tramite termostato digitale 30°-90°C 230V 50/60 Hz 900W. 4 ruote diam.125mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse; 4 paracolpi angolari in PVC nero. Coperchio asportabile per porzionamento e 2 supporti laterali GN 1/1 reclinabili.

COD	CAP	DIM TOT
MVTSMART	11GN1/1 h40+1GN1/1h100 5GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 3GN1/1h40	485x805x1330h

**CARRELLO THERMOBOX VERSIONE MISTA
ADATTO ALLA RIGENERAZIONE**

Struttura completamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304. In doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Parti interne raggiate con guide portateglie stampate, interno raggiato. Anta a battente con maniglia apribile a 180° con guarnizione in gomma, maniglie di spinta posizionate sulla porta. Controllo della temperatura tramite due termostati digitali. Vano superiore riscaldato e vano inferiore refrigerato. 4 ruote diam.125mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse; 4 paracolpi angolari in PVC nero.



COD	CAP	DIM TOT
MVTTNG/99I	VANO CALDO 9GN1/1 h40 4GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 1GN1/1h40 VANO FREDDO 9GN1/1 h40 4GN1/1 h100 + 1GN1/1h40 2GN1/1 h200 + 1GN1/1h40	550x805x1770h







**CARRELLI
DISTRIBUTORI
PIATTI, CESTI,
VASSOI E
UNIVERSALI**

**DISTRIBUTORE PIATTI
VERSIONE NEUTRA**

Distributore piatti realizzato completamente in acciaio INOX 18/10 con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno 125mm. Paracolpi angolare e coperchio incluso.



COD	COLONNA	CAP PIATTI	DIAM	DIM TOT
MVTCSL/1N	1 FISSA	50-60	16/21	510X480X1060
MVTCSP/1N	1 REGOLABILE	50-60	18/28	510X480X1060
MVTCSG/1N	1 REGOLABILE	50-60	28/32	560X530X1060
MVTCSL/2N	2 FISSE	110-120	16/21	930X480X1060
MVTCSP/2N	2 REGOLABILI	110-120	18/28	930X480X1060
MVTCSG/2N	2 REGOLABILI	110-120	28/32	1030X530X1060
MVTCSL/4N	4 FISSE	200-240	16/21	930X890X1060
MVTCSP/4N	4 REGOLABILI	200-240	18/28	930X890X1060
MVTCSG/4N	4 REGOLABILI	200-240	28/32	1030X990X1060

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVTCL16/21C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 16/21
MVTCL18/28C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 18/28
MVTCL28/32C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 28/32

DISTRIBUTORE PIATTI
VERSIONE RISCALDATA con termostato digitale

Distributore piatti realizzato completamente in acciaio INOX 18/10 con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno 125mm. Paracolpi angolare e coperchio incluso. Regolazione termostatica digitale 30°C-90°C. 230V - 50/60Hz.



COD	COLONNA	CAP PIATTI	DIAM	DIM TOT	WATT
MVTCSL/1C	1 FISSA	50-60	16/21	600X480X1060	900
MVTCSP/1C	1 REGOLABILE	50-60	18/28	600X480X1060	900
MVTCSG/1C	1 REGOLABILE	50-60	28/32	650X530X1060	900
MVTCSL/2C	2 FISSE	110-120	16/21	1030X480X1060	900
MVTCSP/2C	2 REGOLABILI	110-120	18/28	1030X480X1060	900
MVTCSG/2C	2 REGOLABILI	110-120	28/32	1130X530X1060	900
MVTCSL/4C	4 FISSE	200-240	16/21	1030X900X1060	2000
MVTCSP/4C	4 REGOLABILI	200-240	18/28	1030X900X1060	2000
MVTCSG/4C	4 REGOLABILI	200-240	28/32	1130X990X1060	2000

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVTCL16/21C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 16/21
MVTCL18/28C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 18/28
MVTCL28/32C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 28/32

DISTRIBUTORE PIATTI
VERSIONE RISCALDATA con termostato meccanico

Distributore piatti realizzato completamente in acciaio INOX 18/10 con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno 125mm. Paracolpi angolare e coperchio incluso. Regolazione ramite termostato meccanico +30°C-+90°C



COD	COLONNA	CAP PIATTI	DIAM	DIM TOT	WATT
MVTCSL/1S	1 FISSA	50-60	16/21	600X480X1060	900
MVTCSP/1S	1 REGOLABILE	50-60	18/28	600X480X1060	900
MVTCSG/1S	1 REGOLABILE	50-60	28/32	650X530X1060	900
MVTCSL/2S	2 FISSE	110-120	16/21	1030X480X1060	900
MVTCSP/2S	2 REGOLABILI	110-120	18/28	1030X480X1060	900
MVTCSG/2S	2 REGOLABILI	110-120	28/32	1130X530X1060	900

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVTCL16/21C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 16/21
MVTCL18/28C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 18/28
MVTCL28/32C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 28/32

**DISTRIBUTORE PIATTI
VERSIONE REFRIGERATA**

Distributore piatti realizzato completamente in acciaio INOX 18/10 con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno 125mm. Paracolpi angolare e coperchio incluso.



COD	COLONNA	CAP PIATTI	DIAM	DIM TOT
MVTCSL/1F	1 FISSA	50-60	16/21	510X480X1060
MVTCSP/1F	1 REGOLABILE	50-60	18/28	510X480X1060
MVTCSG/1F	1 REGOLABILE	50-60	28/32	560X530X1060
MVTCSL/2F	2 FISSE	110-120	16/21	930X480X1060
MVTCSP/2F	2 REGOLABILI	110-120	18/28	930X480X1060
MVTCSG/2F	2 REGOLABILI	110-120	28/32	1030X530X1060
MVTCSL/4F	4 FISSE	200-240	16/21	930X890X1060
MVTCSP/4F	4 REGOLABILI	200-240	18/28	930X890X1060
MVTCSG/4F	4 REGOLABILI	200-240	28/32	1030X990X1060

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVTCL16/21C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 16/21
MVTCL18/28C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 18/28
MVTCL28/32C	COPERCHIO TRASPARENTE PER PIATTI DA 28/32

**CARRELLO ELEVATORE CESTI
VERSIONE NEUTRA, RISCALDATA E REFRIGERATA**

Elevatore cesti a 1 colonna. Realizzato totalmente in acciaio inox 18/10 con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno 125mm. Paracolpi angolari. Coperchio incluso.

Versione riscaldata: Regolazione termostatica digitale 30°C/90°C - 230V - 50/60Hz - 900W.



COD	VERSIONE	CAP CESTI	DIM CESTI	DIM TOT	MODIFICHE
MVTCSN5/5	NEUTRA	6	500x500x15	747X747X900	Senza griglie interne
MVT CSN5/5.001		9	500x500x75		Con griglie interne
MVTCSC5/5	RISCALDATA	6	500x500x15	800X747X900	Senza griglie interne
MVT CSC5/5.001		9	500x500x75		Con griglie interne
MVTCSF5/5	REFRIGERATA	6	500x500x15	747X747X900	Senza griglie interne
		9	500x500x75		
MVTCSR5/5	REFRIGERATA VENTILATA	6	500x500x15	1216X747X900	Senza griglie interne
		9	500x500x75		

CARRELLO ELEVATORE PIATTAFORMA UNIVERSALE

Realizzato in acciaio inox 304 18/10. Con maniglia di spinta e paracolpi angolari in PVC nero. 4 ruote 125mm di cui 2 fisse con freno. Piano elevatore con dimensioni mm 580x340 per GN e vaasi 570x325



COD	DIM TOT
MVTCPV57/32	560X800X900

**CARRELLO ELEVATORE
VASSOI E CESTI**

Realizzato in acciaio inox 18/10.

Capacità 120/150 vassoi e 6 cesti h115 o 9 h75; 4 ruote 125mm, 2 fisse e 2 girevoli con freno.



COD	MODELLO	DIM VASSOI	DIM TOT
MVTPV53/32	VASSOI GN	530x325	560X800X900
MVTPV32/53	VASSOI GN	530x325	650X560X900
MVTPV53/38	VASSOI EN	530x380	560X800X900
MVTPV38/53	VASSOI EN	530x380	650x560x900
MVTPV32/57	VASSOI PERSONALIZZATI	570x325	650x560x900
MVTPV57/32	VASSOI PERSONALIZZATI	570x325	560x800x900
MVTPV52/52	CESTI	500x500	850x560x900
MVTPV52/65	VASSOI 1xGN2/1	500x500	850x560x900

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVTPV3/14	PORTAPOSATE IN TUBO A 4 SCOMPARTI IN PVC GRIGIO
MVTPV3/16	PARETI LATERALI ANTICADUTA





**NASTRI DI
CONFEZIONAMENTO**
PER IL
CONFEZIONAMENTO
DEI VASSOI

NASTRO TRASPORTATORE

Costruito in acciaio inox AISI 304 17/10. Dotato di pannello di controllo con interruttore marcia-accensione marcia avanti, con spie luminose e sensore/interruttore di fine corsa. Pulsante di stop e 2 di emergenza. Regolatore di velocità 2.5 12m/min. Telaio e gambe con piedini regolabili in altezza. Tappeto in poliuretano rivestito da PVC bianco e resistente all'umidità e adatto al contatto con alimenti. Larghezza tappeto 300 mm. Cassetto sotto nastro raccogli sporcizia. 400V 50Hz 3PH+E. Prese elettriche laterali e pannello di controllo 220V IP65 (non inclusi). Per lunghezze sopra i 4m viene spedito smontato.



COD	KW	DIM TOT
MVT690.R30	0,75Kw	3000x500x900
MVT690.R40	0,75Kw	4000x500x900
MVT690.R50	0,75Kw	5000x500x900
MVT690.R60	0,75Kw	6000x500x900
MVT690.R70	0,75Kw	7000x500x900
MVT690.R80	0,75Kw	8000x500x900
MVT690.R90	0,75Kw	9000x500x900
MVT690.R100	0,75Kw	10000x500x900

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT690.RF	FOTOCELLULA FINE CORSA
MVT690.P8	PANNELLO ELETTRICO DA 2 A 8 PRESE LATERALI 230V/3PH IP 65
MVT690.P16	PANNELLO ELETTRICO DA 9 A 16 PRESE LATERALI 230V/3PH IP 65
MVT690.P24	PANNELLO ELETTRICO DA 16 A 24 PRESE LATERALI 230V/3PH IP 65
MVT690.P66	PRESE ELETTRICHE 230V CEE IP66
MVT690.P6K	PRESE ELETTRICHE 230V SCHUKO
MVT690.P6U	PRESE ELETTRICHE 230V UK
MVT690.P6B	PULSANTE START AND STOP AGGIUNTIVO
MVT690.P6A	PULSANTE DI EMERGENZA AGGIUNTIVO
MVT690.PR	PIANETTO LATERALE ABBATTIBILE MM500X300
MVT690.PM	ASTA CON PIANETTO GIREVOLE PORTAMENU
MVT690.PN	PARAURTI LATERALE IN PVC NERO



A buffet line featuring several stainless steel trays filled with different types of food. In the foreground, a white plate holds a portion of food, possibly a salad or a small dish. The background shows more trays with various items, including what appears to be a vegetable medley and a meat-based dish. The lighting is warm, highlighting the textures of the food.

**CARRELLI
PORTATEGLIE
E PIANALE BASSO**

CARRELLO PORTAVASSOI

Struttura in acciaio 18/10 AISI 304, tubo quadro 20x20 mm. guide in acciaio inox 18/10. 4 ruote piroettanti 125mm, paracolpi in gomma. A richiesta questi carrelli sono realizzabili per qualsiasi tipo di vassoio.



COD	CAPACITA'	DIM TOT
MVT634.A	10 VASSOI GN	450x600x1440
MVT634.E	10 VASSOI EN	490x600x1440
MVT635.A	20 VASSOI GN	800x600x1440
MVT635.E	20 VASSOI EN	90x600x1440
MVT636.A	30 VASSOI GN	1150x600x1440
MVT636.E	30 VASSOI EN	1290x600x1440

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT210KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM

**CARRELLO PORTAVASSOI
CON RIPIANO SUPERIORE E RINGHIERINA**

Struttura in acciaio 18/10 AISI 304, tubo quadro 20x20 mm. guide in acciaio inox 18/10. 4 ruote piroettanti 125mm, paracolpi in gomma. Ripiano superiore e ringhierina di contenimento. A richiesta questi carrelli sono realizzabili per qualsiasi tipo di vassoio.



COD	CAPACITA'	DIM TOT
MVT634.AS	10 VASSOI GN	450x600x1540
MVT634.ES	10 VASSOI EN	490x600x1540
MVT635.AS	20 VASSOI GN	800x600x1540
MVT635.ES	20 VASSOI EN	90x600x1540
MVT636.AS	30 VASSOI GN	1150x600x1540
MVT636.ES	30 VASSOI EN	1290x600x1540

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT210KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM

CARRELLO PORTATEGLIE

Struttura saldata in acciaio 18/10 AISI 304, tubo quadro 30x30mm. Maniglia di spinta in tubo tondo. 4 ruote piroettanti 125mm.



CARRELLO PORTATEGLIE

Struttura in acciaio 18/10 AISI 304, tubo quadro 20x20mm. Guide passo 80mm in acciaio 18/10 AISI 3304, con ripiano superiore. 4 ruote piroettanti 125mm.



COD	CAPACITA'	DIM TOT	PASSO
MVT640.A	20 TEGLIE 600X400	650x500x1860	80mm
MVT640.AS	16 TEGLIE 600X400	650x500x1760	95mm
MVT641.A	32 TEGLIE 600X400	960X500X1760	95mm
MVT642.A	40 TEGLIE 600X400	960x500x1760	80mm

COD	CAPACITA'	DIM TOT
MVT602.A	8 TEGLIE GN1/1	450X600X880
MVT603.A	8 TEGLIE GN2/1	690X600X880
MVT603.P4	8 TEGLIE 400X600	520X670X880
MVT603.P6	8 TEGLIE 600X400	720X470X880

CARRELLO PORTATEGLIE

Struttura in acciaio 18/10 AISI 304, tubo quadro 20x20mm. Guide passo 80mm in acciaio 18/10 AISI 3304, con ripiano superiore. 4 ruote piroettanti 125mm.



COD	CAPACITA'	DIM TOT
MVT607.A	14 TEGLIE GN1/1	450X600X1550
MVT608.U	14 TEGLIE GN2/1	760X660X1550
MVT608.P4	14 TEGLIE 400X600	520X670X1550
MVT608.P6	14 TEGLIE 600X400	720X470X1550

CARRELLO CON PIANALE BASSO

Struttura in acciaio inox 18/10, dotato di maniglione di apinta. 4 ruote di cui 2 fisse e 2 girevoli 125mm, 2 paracolpi in PVC nero



COD	DIM TOT
MVT066.A	600x930x900
MVT066.B	600x1200x900
MVT066.C	700x1400x900

CARRELLO PORTACESTELLI LAVASTOVIGLIE

Struttura in acciaio inox 18/10, 4 ruote piroettanti in gomma grigia 50mm.



COD	DIM TOT
MVT605.A	520x580x800
MVT606.A	580x580x150

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
MVT066KIT	SET 2 RUOTE CON FRENO 125MM





BACINELLE GASTRONORM

**ACCIAIO , TRITAN
GRILAMID,
POLIPROPILENE**

**GASTRONORM
ACCIAIO INOX**

Realizzati in AISI 304 per garantire un'ottima resistenza alla corrosione.



2/1



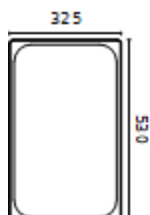
2/4



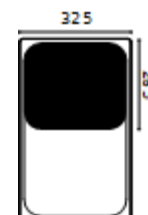
COD	ALTEZZA
MVTBA21020	20
MVTBA21040	40
MVTBA21065	65
MVTBA21100	100
MVTBA21150	150
MVTBA21200	200

COD	ALTEZZA
MVTBA24020	20
MVTBA24040	40
MVTBA24065	65
MVTBA24100	100
MVTBA24150	150

1/1



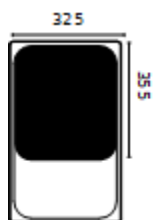
1/2



COD	ALTEZZA
MVTBA11020	20
MVTBA11040	40
MVTBA11065	65
MVTBA11100	100
MVTBA11150	150
MVTBA11200	200

COD	ALTEZZA
MVTBA12020	20
MVTBA12040	40
MVTBA12065	65
MVTBA12100	100
MVTBA12150	150
MVTBA12200	200

2/3



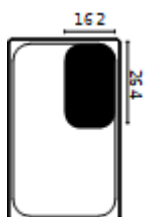
COD	ALTEZZA
MVTBA23020	20
MVTBA23040	40
MVTBA23065	65
MVTBA23100	100
MVTBA23150	150
MVTBA23200	200

1/3



COD	ALTEZZA
MVTBA13020	20
MVTBA13040	40
MVTBA13065	65
MVTBA13100	100
MVTBA13150	150
MVTBA13200	200

1/4



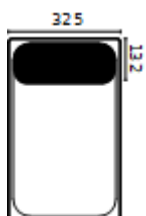
COD	ALTEZZA
MVTBA14020	20
MVTBA14040	40
MVTBA14065	65
MVTBA14100	100
MVTBA14150	150
MVTBA14200	200

1/6



COD	ALTEZZA
MVTBA16020	20
MVTBA16040	40
MVTBA16065	65
MVTBA16100	100
MVTBA16150	150
MVTBA16200	200

2/8



COD	ALTEZZA
MVTBA28020	20
MVTBA28040	40
MVTBA28065	65
MVTBA28100	100
MVTBA28150	150

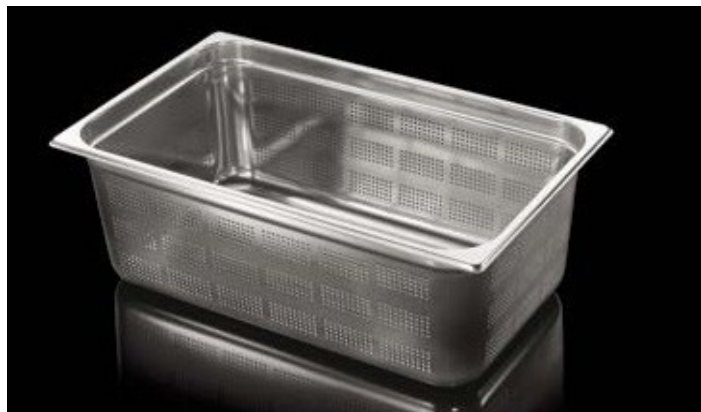
1/9



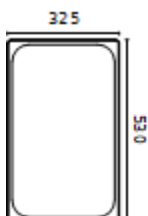
COD	ALTEZZA
MVTBA19065	65
MVTBA19100	100

**GASTRONORM
ACCIAIO INOX FORATI**

Realizzati in AISI 304 per garantire un'ottima resistenza alla corrosione.

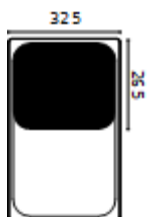


1/1



COD	ALTEZZA
MVTBF11020	20
MVTBF11040	40
MVTBF11065	65
MVTBFL11100	100
MVTBFL11150	150
MVTBFL11200	200

1/2



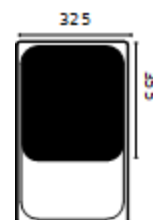
COD	ALTEZZA
MVTBF12020	20
MVTBF12040	40
MVTBF12065	65
MVTBF12100	100
MVTBF12150	150
MVTBF12200	200

2/1



COD	ALTEZZA
MVTBF21020	20
MVTBF21040	40
MVTBF21065	65
MVTBF21100	100
MVTBF21150	150
MVTBF21200	200

2/3



COD	ALTEZZA
MVTBF23020	20
MVTBF23040	40
MVTBF23065	65
MVTBFL23100	100
MVTBFL23150	150
MVTBFL23200	200

1/3



COD	ALTEZZA
MVTBF13040	40
MVTBF13065	65
MVTBF13100	100
MVTBF13150	150
MVTBF13200	200

SUPPLEMENTO PER MANIGLIE RIENTRANTI

COD

MRL

COPERCHI GASTRONORM ACCIAIO INOX

Realizzati in AISI 304 per garantire un'ottima resistenza alla corrosione.



COD	MODELLO	TIPOLOGIA
MVTCO11000	1/1	NORMALE
MVTCT11000	1/1	ERMETICO
MVTCO23000	2/3	NORMALE
MVTCT23000	2/3	ERMETICO
MVTCO24000	2/4	NORMALE
MVTCO12000	1/2	NORMALE
MVTCT12000	1/2	ERMETICO
MVTCO13000	1/3	NORMALE
MVTCT13000	1/3	ERMETICO
MVTCO14000	1/4	NORMALE
MVTCT14000	1/4	ERMETICO
MVTCO16000	1/6	NORMALE
MVTCT16000	1/6	ERMETICO
MVTCO28000	2/8	NORMALE
MVTCO19000	1/9	NORMALE

COPERCHI GASTRONORM ACCIAIO INOX CON POMOLO HACCP

Realizzati in AISI 304 per garantire un'ottima resistenza alla corrosione.



COD	MODELLO	TIPOLOGIA
MVTCO11000HACCP	1/1	NORMALE
MVTCT11000HACCP	1/1	ERMETICO
MVTCO23000HACCP	2/3	NORMALE
MVTCT23000HACCP	2/3	ERMETICO
MVTCO24000HACCP	2/4	NORMALE
MVTCO12000HACCP	1/2	NORMALE
MVTCT12000HACCP	1/2	ERMETICO
MVTCO13000HACCP	1/3	NORMALE
MVTCO13000HACCP	1/3	ERMETICO
MVTCT14000HACCP	1/4	NORMALE
MVTCO14000HACCP	1/4	ERMETICO
MVTCT16000HACCP	1/6	NORMALE
MVTCO16000HACCP	1/6	ERMETICO



MODIFICHE COPERCHI

COD	DESCRIZIONE
SMM	SPACCO MANIGLIE E MESTOLO
SMA	SPACCO MANIGLIE
SME	SPACCO MESTOLO

GASTRONORM
TRITAN - BISFENOL FREE

Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali

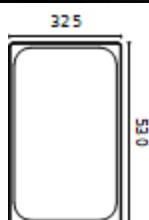


2/1



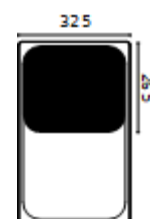
COD	ALTEZZA
MVTBTR21200	200

1/1



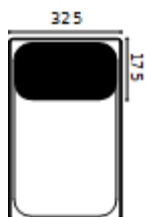
COD	ALTEZZA
MVTBTR11065	65
MVTBTR11100	100
MVTBTR11150	150
MVTBTR11200	200

1/2



COD	ALTEZZA
MVTBTR12065	65
MVTBTR12100	100
MVTBTR12150	150
MVTBTR12200	200

1/3



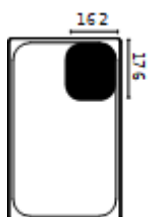
COD	ALTEZZA
MVTBTR13065	65
MVTBTR13100	100
MVTBTR13150	150
MVTBTR13200	200

1/4



COD	ALTEZZA
MVTBTR14065	65
MVTBTR14100	100
MVTBTR14150	150
MVTBTR14200	200

1/6



COD	ALTEZZA
MVTBTR16065	65
MVTBTR16100	100
MVTBTR16150	150
MVTBTR16200	200

1/9



COD	ALTEZZA
MVTBTR19065	65
MVTBTR19100	100

COPERCHI TRITAN - BISFENOL FREE

Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali



COD	MODELLO	TIPOLOGIA
MVTCTR21000	2/1	NORMALE
MVTCTR11000	1/1	NORMALE
MVTCTR12000	1/2	NORMALE
MVTCTR13000	1/3	NORMALE
MVTCTR14000	1/4	NORMALE
MVTCTR16000	1/6	NORMALE
MVTCTR19000	1/9	NORMALE

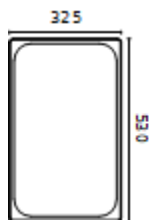


**GASTRONORM
PER ALTE TEMPERATURE (BPA FREE)**

Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali. Utilizzabile fino a 150°C!

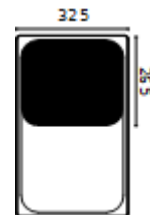


1/1



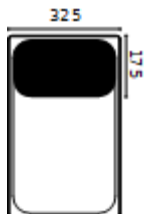
COD	ALTEZZA
MVTBHT11065	65
MVTBHT11100	100

1/2



COD	ALTEZZA
MVTBHT12065	65
MVTBHT12100	100
MVTBHT12150	150

1/3



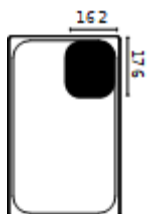
COD	ALTEZZA
MVTBHT13065	65
MVTBHT13100	100
MVTBHT13150	150

1/4



COD	ALTEZZA
MVTBHT14065	65
MVTBHT14100	100
MVTBHT14150	150

1/6



COD	ALTEZZA
MVTBHT16065	65
MVTBHT16100	100
MVTBHT16150	150

1/9



COD	ALTEZZA
MVTBHT19065	65
MVTBHT19100	100

COPERCHI PER ALTE TEMPERATURE (BPA FREE)

Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali



COD	MODELLO	TIPOLOGIA
MVTCHT11000	1/1	NORMALE
MVTCHT12000	1/2	NORMALE
MVTCHT13000	1/3	NORMALE
MVTCHT14000	1/4	NORMALE
MVTCHT16000	1/6	NORMALE
MVTCHT19000	1/9	NORMALE

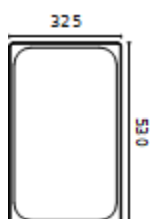


**GASTRONORM
IN POLIPROPILENE IML HACCP (BPA FREE)**

Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali

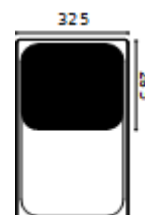


1/1



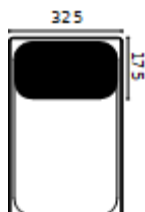
COD	ALTEZZA
MVTBPP11065HACCP	65
MVTBPP11100HACCP	100
MVTBPP11150HACCP	150
MVTBPP11200HACCP	200

1/2



COD	ALTEZZA
MVTBPP12065HACCP	65
MVTBPP12100HACCP	100
MVTBPP12150HACCP	150
MVTBPP12200HACCP	200

1/3



COD	ALTEZZA
MVTBPP13065HACCP	65
MVTBPP13100HACCP	100
MVTBPP13150HACCP	150
MVTBPP13200HACCP	200

1/4



COD	ALTEZZA
MVTBPP14065HACCP	65
MVTBPP14100HACCP	100
MVTBPP14150HACCP	150
MVTBPP14200HACCP	200

1/6



COD	ALTEZZA
MVTBPP16065HACCP	65
MVTBPP16100HACCP	100
MVTBPP16150HACCP	150
MVTBPP16200HACCP	200

1/9



COD	ALTEZZA
MVTBPP19065HACCP	65
MVTBPP19100HACCP	100

COPERCHI IN POLIPROPILENE IML HACCP (BPA FREE)

Realizzati con materiali approvati FDA seguendo i requisiti generali



COD	MODELLO	TIPOLOGIA
MVTCPP11000.COLOR	1/1	NORMALE
MVTCPP12000.COLOR	1/2	NORMALE
MVTCPP13000.COLOR	1/3	NORMALE
MVTCPP14000.COLOR	1/4	NORMALE
MVTCPP16000.COLOR	1/6	NORMALE
MVTCPP19000.COLOR	1/9	NORMALE

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
HORBCLIP.COLOR	12PCS CLIPS IN BLISTER
HORCLIP.COLOR	CLIP SINGOLA
HORMAR	PENNARELLO HORECA SFUSO







CASSE TERMICHE

NEUTRE E
RISCALDATE

**CASSE TERMICHE
VERSIONE NEUTRA**

I modelli sono prodotti in materiale sintetico stampato. Sono particolarmente leggeri nel trasporto, estremamente robusti e la loro ottica è molto gradevole.

Il corpo di materiale sintetico a parete doppia e l'isolamento intelligente in espanso PUR privo di CFC mantengono costante la temperatura interna per molte ore.

Gli appoggi sul lato inferiore dei contenitori assicurano sempre la massima stabilità, anche accatastandoli per ridurre l'ingombro.



COD	MODELLO	CAPACITA'	DIM TOT	PESO
BLANCO573956	BLT 320 ECO-C con coperchio a incastro e bacinelle impilabili	1 GN 1/1 200H o suddivisione	620X415X345	7KG
BLANCO564650	BLT 320 ECO con coperchio a incastro e bacinelle appese	1 GN 1/1 200H o suddivisione	620X415X345	7KG
BLANCO566241	BLT 320 K con coperchio	1 GN 1/1 200H o suddivisione	630X425X340	8KG
BLANCO573514	BLT 420 k con anta a battente 270°	2 GN 1/1 150H o suddivisione	670X445X475	11,5KG
BLANCO564365	BLT 620 KUF con anta a battente 270°	3 GN 1/1 150H o suddivisione	670X445X660	15KG



CASSE TERMICHE VERSIONE RISCALDATA

I modelli sono prodotti in materiale sintetico stampato. Sono estremamente robuste e la loro estetica è molto gradevole. Il corpo di materiale sintetico a parete doppia e l'isolamento innovativa in espanso PUR privo di CFC mantengono costante la temperatura interna per lungo tempo.

Gli appoggi sul lato inferiore dei contenitori assicurano sempre la massima stabilità, anche accatastandoli per ridurre l'ingombro.



COD	MODELLO	CAPACITA'	DIM TOT	PESO
BLANCO573111	BLT 320 KB con coperchio t max 90°	1 GN 1/1 200H o suddivisione	630X425X375	13,5KG
BLANCO573112	BLT 320 KBR con coperchio regolatore digitale di temperatura +40° - +90°	1 GN 1/1 200H o suddivisione	630X425X375	13,5KG
BLANCO573537	BLT 420 KBUH con anta a battente t max 90°	2 GN 1/1 150H o suddivisione	700X445X475	16KG
BLANCO573538	BLT 420 KBRUH con anta a battente regolatore digitale di temperatura +40° - +90°	2 GN 1/1 150H o suddivisione	700X445X475	16KG
BLANCO573115	BLT 620 KBUH con anta a battente t max 90°	3 GN 1/1 150H o suddivisione	700X445X660	19,5KG
BLANCO573116	BLT 620 KBRUH con anta a battente regolatore digitale di temperatura +40° - +90°	3 GN 1/1 150H o suddivisione	700X445X660	19,5KG

ACCESSORI

COD	CAPACITA'	DIM TOT	T°
BLANCO573332	PIASTRA EUTETTICA specificare modello BLT	530x325x30	-3° o -12°
BLANCO569315	PIASTRA EUTETTICA modello 320	483x283x36	-3°
BLANCO568236	ROLLI-100 carrellino di trasporto casse termiche	650x450x165	



**CONTENITORI ISOTERMICI IN POLIPROPILENE ESPANSO
CON COPERCHIO**

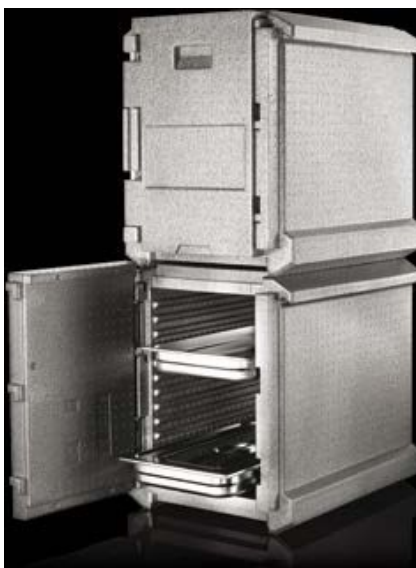
Trasporta gastronorm da 1/1 o sottomultipli in acciaio inox o materiali plastici; piatti termosaldati 160x160 oppure 161x176 mm.



COD	DIM. ESTERNA	DIM .INTERNA
MVTCI11110	600X340X110	540X340X110
MVTCI11170	600X340X230	540X340X170
MVTCI111220	600X340X270	540X340X220

**CONTENITORI ISOTERMICI IN POLIPROPILENE ESPANSO
CON CARICAMENTO FRONTALE**

Trasporta gastronorm da 1/1 o sottomultipli in acciaio inox o materiali plastici; piatti termosaldati 160x160 oppure 161x176 mm.



COD	DIM. ESTERNA	DIM .INTERNA
MVTCIAF11480	600X500X610	540X330X480





PORCELLANE E VASSOI

PORCELLANE E COPERTURE

Alto mantenimento termico del pasto servito all'utente.

La porcellana cotta a 1380°C non é porosa. Il fondo del piatto in porcellana non é smaltato ma vitrificato. La nostra porcellana, si distingue per l'assenza di piombo e di cadmio nell'impasto, con benefici per la salute, per la qualità dello smalto resistente agli acidi, che di conseguenza non comporta l'usura del piatto, che non assorbe impurità in virtù della sua non porosità. I nostri articoli possono essere usati in forno, microonde , frigorifero e congelatore; fiamma o piastra elettrica con diffusore, lavastoviglie. La nostra porcellana é a destinazione dei professionisti della ristorazione e della collettività.



COD	MODELLO	COLORE	DIMENSIONI
STCME00211000	PIATTO PIANO	BIANCO	215mm di diametro
MOV1610031		GIALLO	
MOV1610031A	CAMPANA PER PIATTO	ARANCIO	216MM di diametro h53,5
MOV1610031V		VIOLA	
STCME38181000	INSALATIERA RETTANGOLARE	BIANCO	117x111x35mm
MOV1610033		GIALLO	
MOV1610033A	COPERCHIO PER INSALATIERA RETTANGOLARE	ARANCIO	117x111x28mm
MOV1610033V		VIOLA	
STCME37111000	INSALATIERA QUADRATA	BIANCO	120x120x42mm
MOV1610032		GIALLO	
MOV1610032A	COPERCHIO PER INSALATIERA RETTANGOLARE	ARANCIO	115x115x37mm
MOV1610032V		VIOLA	
STCME37131000	BOLO	BIANCO	135x69mm di diametro
MOV1610030		GIALLO	
MOV1610030A	COPERCHIO PER BOLO	ARANCIO	122mm di diametro h18mm
MOV1610030V		VIOLA	

VASSOI

Costruiti in poliestere con fibra di vetro;

Costruzione garantita dalla conformazione agli standard ISO e conformi a tutte le normative CE;
Resistenza alle temperature da -50°C. a +150°C;



COD	COLORE	DIMENSIONI
SDS112043	GRIGIO	530X370
SDS114413	GRIGIO	530X325
SDS116667	BIANCO	325X265





**PRODUZIONE
COLAZIONE
ATTREZZATURE
E CARRELLI**

BOLLITORE ISTANTANEO EXCELSO T

L'Excelso è una macchina da caffè che si riempie manualmente. Gli apparecchi sono stati realizzati in acciaio inox 18/9. Caratteristico delle macchine da caffè della Excelso è il sistema ingegnoso del bollitore aperto che rende gli apparecchi meno soggetti alle incrostazioni calcaree e facilmente decalcificabili.



COD	DIM. ESTERNA	CAPACITA' ORARIA
ANIMO10385	190x370x480mm	18 Lt

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
ANIMO01088	FILTRI PER EXCELSONO
ANIMO08420	BRICCO TERMICO 2LT
ANIMO00009	ANTICALCARE BARATTOLO 1KG

CONTENITORE PER COMBI-LINE

Contenitore isoteramico elettrico da associare a Combi-line.
ALTRI MODELLI A DISPOSIZIONE



COD	DIM. ESTERNA	CAPACITA
ANIMO1005364	237mm di diametro x 406h	5 Lt
ANIMO1005365	307mm di diametro x 406h	10 Lt
ANIMO1005366	355mm di diametro x 515h	20 Lt

**BOLLITORE Istantaneo
COMBI-LINE**

Le macchine della linea ComBi-line offrono varie opzioni per la produzione di grandi quantità di caffè e tè in breve tempo, a partire da 240 tazze fino a non meno di 1280 tazze (160 litri) all'ora. Utilizzando contenitori da 5, 10, 20 o 40 litri è possibile realizzare combinazioni ideali da utilizzare in un buffet o unitamente a un carrello da portata. ComBi-line è costituita da una combinazione di uno o due scaldacqua a flusso continuo e di uno o due contenitori collocabili su un piano di lavoro, un tavolo o un carrello portavivande. La giusta combinazione consentirà pertanto di preparare sul momento l'esatta quantità di caffè e tè necessari.

ALTRI MODELLI A DISPOSIZIONE.



COD	MODELLO	DIM. ESTERNA	PROD. ORARIA
ANIMO1005391	CB 1x5 R Erogatore a destra Per un cilindro da 5 lt	505x470x700mm	30 Lt
ANIMO1005399	CB 1x10 R Erogatore a destra Per un cilindro da 10lt	590x470x790mm	60 Lt
ANIMO1005390	CB 2x5 Per due cilindri da 5lt	815x470x700mm	30 Lt

**CONTENITORE BEVANDE
ISOLATO**

Contentore trasportabile e impilabile per bevande calde e fredde. Isolato, senza vetrino di livello. Contenitori da 4 a 8lt dotati di maniglia, da 10 a 20lt dotati di due maniglie. Lavabili in lavastoviglie.



COD	DIM. ESTERNA	CAPACITA'
ANIMO50038	237x346	4 Lt
ANIMO50039	237x405	6 Lt
ANIMO50041	252x489	10 Lt
ANIMO50044	307x576	20 Lt

SCALDALATTE

MPW

Il riscaldatore per Tetrapak di Animo è ideale per riscaldare prodotti in Tetrapak da 1/l. Il latte viene riscaldato in modo uniforme tutt'attorno alle confezioni grazie a un sistema a bagno maria a secco. Questo sistema a secco garantisce l'igiene del riscaldatore per Tetrapak, perché l'acqua non gocciola più dalla confezione sul bancone. Inoltre, le confezioni non aperte possono essere riutilizzate. Le bevande o le salse vengono scaldate fino a una temperatura massima di 80°C per mezzo di una regolazione termostatica. Grazie alla maniglia speciale, le confezioni di Tetrapak sono facili da inserire e da togliere.



COD	DIM. ESTERNA	CAPACITA'
ANIMO50084	270x150x240mm	3 Lt
ANIMO50087	315x340x240mm	6 Lt

ACCESSORI

COD	DESCRIZIONE
ANIMO34021	MANIGLIA EXTRA PER TETRAPACK

SCALDALATTE

MWR

L'MWR tondo di Animo è stato sviluppato appositamente per riscaldare bevande come il latte o il vin brûlé. Lo scaldabevande è dotato di un rubinetto con sistema "no drip" e dispone di una regolazione termostatica della temperatura. La protezione integrata contro il funzionamento a secco blocca il riscaldamento dell'apparecchio quando il livello dell'acqua è troppo basso. Il livello dell'acqua può essere verificato dall'indicatore di livello presente sulla parete esterna. Disponibile in diverse misure con capacità da 5 a 20 litri.



COD	MODELLO	DIM. ESTERNA	CAPACITA'
ANIMO50110	MWR 5N	206x428h	5 Lt
ANIMO50115	MWR 10N	274x424h	10 Lt
ANIMO50120	MWR 20N	346x501h	20 Lt

**CARRELLO ARMADIATO
CON RIVESTIMENTO 13 COLORI**

Interamente costruito in acciaio INOX a norma DIN 18867-8. Peso del carrello Kg 15 / 18 (due o tre piani). 4 Paraurti a dischetto in materiale plastico antiurto. Ripiani e tubolari saldati a filo continuo. Portata del carrello 80Kg di carico per ogni singolo ripiano (massimo 120 Kg). 4 Ruote girevoli in acciaio zincato di cui 2 con freno in materiale sintetico antiruggine e antirumore.

Rivestimenti utilissimi per trasportare in sicurezza ed igiene anche su vie promiscue (3 lati chiusi e 2 porte a battente) costruiti in acciaio zincato e verniciati a polvere ad alta temperatura disponibili in 13 colori.



COD	DIM PIANO	PORTATA	DIM TOT	PIANI
BLANCO555527.10	800X500mm	80Kg	900x600x950h	2
BLANCO555528.10	800X500mm	80Kg	900x600x950h	3
BLANCO555535.10	1000X600mm	80Kg	1100x700x1010h	2
BLANCO555538.10	1000X600mm	80Kg	1100x700x1010h	2

VASSOIO PERSONALIZZATO E MULTIPORZIONE



STAZIONE TERMOREFRIGERATA PER LEGAME CALDO, FREDDO E SURGELATO

Il Sistema MTD prevede una stazione interamente realizzata in acciaio inossidabile, di dimensioni estremamente ridotte per salvaguardare gli spazi negli ambienti di lavoro. La termoventilazione forzata che immette l'aria dal lato delle navette permette di avere una grande uniformità di temperatura all'interno delle camere ed una estrema velocità nel raggiungere le temperature impostate. Tutte le regolazioni possono essere effettuate dal pratico touchscreen LCD a colori posizionato sul lato della stazione; il posizionamento dello schermo è stato appositamente studiato per essere accessibile sia durante le fasi di riposo sia durante le fasi di ciclo, quando la navetta è collegata alla stazione. La stazione è dotata di un sistema di aggancio elettromagnetico a due punti che, con l'aiuto delle guarnizioni colorate (rossa e blu per distinguere a colpo d'occhio il tipo di ventilazione fredda e calda), garantisce un'agevole connessione della navetta ed una perfetta tenuta dei flussi d'aria. Lo sgancio della navetta è garantito da un apposito tasto separato dal touchscreen. La stazione è dotata di speciali guide che accompagnano la navetta nella corretta posizione di collegamento con la stazione.

PREZZO SU RICHIESTA



NAVETTA PER TRASPORTO VASSOI

La navetta MTD è parte del sistema, incaricata del trasporto dei vassoi e del mantenimento delle temperature. La tenuta termica della camera fredda e di quella calda è garantita da uno spesso isolamento e dai tagli termici che impediscono la conduzione di temperatura tra le due camere. Oltre ai tagli termici sono presenti guarnizioni colorate (rossa e blu) sulle porte che identificano la funzione della camera (riscaldata o raffreddata) e la divisione tra i due vani è assicurata da un muro separatore dotato di ghigliottine poste sul quest'ultimo che si sollevano quando è presente il vassoio e si abbassano quando il vassoio viene sfilato; queste ghigliottine come la parete centrale sono realizzate in materiale plastico che non è soggetto a usura e lascia scorrere il vassoio anche dopo un prolungato utilizzo. La parete divisoria è facilmente estraibile senza l'utilizzo di utensili per la sanificazione periodica.

Il tetto della navetta è dotato di ringhierina contenitiva per il trasporto di alimenti o bevande quali l'acqua in bottiglia o il pane. Un robusto paraurti inferiore perimetrale in gomma nera antitraccia e quattro paraurti superiori garantiscono una grande protezione agli urti.

È prevista una speciale chiusura di sicurezza sulle porte per trasporti particolarmente complicati; le porte sono dotate di un fermo magnetico in posizione aperta (270°). I maniglioni di spinta a tutta altezza garantiscono agli operatori di ogni statura una impugnatura comoda, sicura ed ergonomica sia a porte chiuse che a porte aperte.

A completamento del piano Industria 4.0 è possibile avere, su richiesta, il tracciamento globale di tutto il flusso operativo direttamente installato sulla navetta porta vassoi. Le misure disponibili sono: 24,30 e 36 vassoi da mm 570x325.



PREZZO SU RICHIESTA

CARRELLO TERMOREFRIGERATO PER LEGAME CALDO, FREDDO E SURGELATO

Costruito completamente in acciaio inox AISI 304 18/10 realizzato in doppia parete, coibentato con materiale ad alto potere isolante e poliuretano ad alta densità 42 kg/cm per alte temperature. Vano interno costituito da due camere indipendenti ventilate, calda - fredda, termicamente separate da una parete divisoria porta vassoi, completamente estraibile e lavabile - passo 80 mm. Angoli interni ampiamente raggiati con griglie interne inox 304 amovibili per una facile pulizia. 4 porte coibentate apribili a 180° con apertura a pedale dotate di guarnizioni amovibili in silicone per alte temperature e dotate di fermo porta. 2 maniglie di spinta ergonomiche con supporti isolati. Robusto paracolpi perimetrale con ammortizzatori interni e 4 paracolpi angolari - con ringhiera di contenimento nella parte superiore. Montato su 4 ruote in poliuretano antitraccia, di cui 2 da Ø 200 mm fisse e 2 Ø 160 mm girevoli con freno. Alimentazione 400V/3Ph/50 Hz + N + T (opzionale 60Hz). Temperatura per ciclo mantenimento da +30° a +100°C. Temperatura per ciclo rigenerazione da +4° a +135°C. Temperatura camere fredde da +3°C a +10°C.

Controllo touch screen da 7" a colori 16/9 con cicli di mantenimento o rigenerazione preimpostato. Timer giornaliero e settimanale. Scarico dati con USB o cavo ethernet inclusi.

PREZZO SU RICHIESTA



CARRELLO MULTI TERMOREFRIGERATO

Costruito completamente in acciaio inox AISI 304 18/10 realizzato in doppia parete, coibentato con materiale ad alto potere isolante e poliuretano ad alta densità 42 kg/cm per alte temperature. Piano superiore in materiale termoplastico, riscaldato mediante piano in vetro ceramica 110° C. Vano interno costituito da due camere indipendenti ventilate, uno freddo e uno caldo nella versione mantenimento "cook & serve"; due vani refrigerabili di cui uno anche riscaldabile nella versione rigenerazione "cook & chill". Dotati di griglie interne inox 304 amovibili per una facile pulizia; capacità di ogni vano: 8x 1/1GN 65 oppure 8+8 MTC57/325. Due porte coibentate apribili a 180° con guarnizioni amovibili in silicone per alte temperature. 2 maniglie di spinta ergonomiche. Robusto paracolpi perimetrale con ammortizzatori interni e 4 paracolpi angolari. Sovrastruttura con lampade riscaldanti e vetro frontale para-fiato. Pannello di controllo laterale touch screen da 7" a colori 16/9 con cicli di mantenimento o rigenerazione preimpostato. Timer giornaliero e settimanale. Scarico dati con USB o cavo ethernet, con visualizzazione temperature vano caldo-vano refrigerato. Montato su 4 ruote in poliuretano antitraccia, di cui 2 da Ø 160 mm fisse e 2 Ø 160 mm girevoli con freno. Alimentazione 400V/3Ph/50-60 Hz + N + T. Temperatura per ciclo mantenimento da +30° a +100°C. Temperatura per ciclo rigenerazione da +4° a +135°C. Temperatura camere fredde da +3°C a +10°C.

PREZZO SU RICHIESTA





MOVEAT S.R.L.

VIA DELL'INDUSTRIA, 6

24126 BERGAMO - IT

T. +39 035 4243509

WWW.MOVEAT.EU