

Chariot à induction pour transport des plateaux Caldo Trolley pour liaison chaude



Le panneau de commande est encastré et bien protégé. L'affichage noir/blanc est généreusement dimensionné pour être à chaque moment bien lisible.



Les supports pour 2,3 et 4 bobines à induction. Mais aussi 2 bobines à induction sont livrables pour la vaisselle de la table familiale.

Chariot complet en acier chromé-nickelé 18/10 de haute qualité, matière 1.4301

Accessoires et variantes d'équipement

Modèle	Référence
Dispositif d'attelage et timon	621000901
Dispositif d'attelage et timon avec coupleur à ressort	621000902
Porte carte de la station	621000903
Porte carte pour patient	621000904
Géométrie de la direction	621000905
Interface	621000906
Roues version CNS	621000907
Système de fermeture	621000908

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
Cat16EN2EZ	1175 x 663 x 1244 mm	2 x 8 EN	2 bobines	230V / 1,4 kW	621000101
Cat16EN3EZ	1175 x 663 x 1244 mm	2 x 8 EN	3 bobines	230V / 1,8 kW	621000102
Cat16EN4EZ	1175 x 663 x 1244 mm	2 x 8 EN	4 bobines	230V / 2,6 kW	621000103
Cat16ENFTZ	1175 x 663 x 1244 mm	2 x 8 EN	2 FTT bobines	230V / 1,7 kW	621000104
Cat24EN2EZ	1623 x 663 x 1244 mm	3 x 8 EN	2 bobines	230V / 2,1 kW	621000201
Cat24EN3EZ	1623 x 663 x 1244 mm	3 x 8 EN	3 bobines	230V / 2,7 kW	621000202
Cat24EN4EZ	1623 x 663 x 1244 mm	3 x 8 EN	4 bobines	230V / 3,9 kW	621000203
Cat24ENFTZ	1623 x 663 x 1244 mm	3 x 8 EN	2 FTT bobines	230V / 2,5 kW	621000204
Cat20EN2EZ	1175 x 663 x 1444 mm	2 x 10 EN	2 bobines	230V / 1,7 kW	621000301
Cat20EN3EZ	1175 x 663 x 1444 mm	2 x 10 EN	3 bobines	230V / 2,4 kW	621000302
Cat20EN4EZ	1175 x 663 x 1444 mm	2 x 10 EN	4 bobines	230V / 3,1 kW	621000303
Cat20ENFTZ	1175 x 663 x 1444 mm	2 x 10 EN	2 FTT bobines	230V / 2,0 kW	621000304
Cat30EN2EZ	1623 x 663 x 1444 mm	3 x 10 EN	2 bobines	230V / 2,6 kW	621000401
Cat30EN3EZ	1623 x 663 x 1444 mm	3 x 10 EN	3 bobines	230V / 3,6 kW	621000402
Cat30EN4EZ	1623 x 663 x 1444 mm	3 x 10 EN	4 bobines	400V / 4,7 kW	621000403
Cat30ENFTZ	1623 x 663 x 1444 mm	3 x 10 EN	2 FTT bobines	230V / 3,0 kW	621000404

Descriptions générales

Le chariot à paroi simple est construit en acier chromé-nickelé 18/10, matière 1.4301. La construction autoportante est conçue pour le transport et la distribution de repas chauds sur plateaux Euro-Norme. Les chariots sont utilisables bien entendu à l'extérieur. L'intérieur est entièrement soudé sans joints hermétiquement et est équipé généralement de supports pour bobines à induction qui par leur généreuses dimensions fonctionnent également anti-basculantes. L'espace vertical entre les plateaux mesure 100 mm. Les éléments électroniques sont placés dans une zone hermétique en dessous de l'armoire. Les chariots sont lavables en version standard dans les systèmes de lavage automatiques. Les portes battantes pour les modèles à deux portes sont ouvrables et fixables à 270°. Pour le modèle à trois portes, la porte centrale s'ouvre à 180°. La fixation des portes extérieures est facilement déverrouillée manuellement. Pour manœuvrer le chariot sans problème, il est équipé sur chaque partie frontale d'une barre verticale de guidage, ainsi que d'un profil de manutention spécial ergonomique.

Les chariots sont équipés en version standard d'un cadre antichocs périphérique qui intégré au châssis garantit une protection spécialement résistante contre l'usure, l'environnement, le mobilier et le chariot.

2 roues directrices avec frein et 2 roues fixes de 200 mm Ø permettent au chariot, même sur une mauvaise surface, de rester extrêmement mobile. Les roues sont montées de sorte pour que les manœuvres circulaires soient assurées. Le modèle à trois portes est additionally équipé d'une paire supplémentaire de roues fixes.

La conservation du chaud avec la technologie à induction Caldomet

Le Caldo trolley est branché la fin du processus de distribution. Les plateaux Euro-Norme avec la vaisselle spéciale à induction (voir page 155 du catalogue) sont chargés dans le chariot. Le chariot est ensuite roulé vers la station, où il est branché sur le réseau électrique. Le transport de la cuisine à son endroit destiné pour la distribution est associé à une minime perte de température. Là, il est de nouveau raccordé au réseau. La commande est programmée pour qu'avec la puissance maximale d'induction pendant un court laps de temps (env. 10 minutes), la perte de température normative du transport soit compensée. Pendant cette phase de réchauffement, le chariot doit rester fermé. L'ouverture d'une porte est visible sur l'affichage et une alarme sonore est déclenchée.

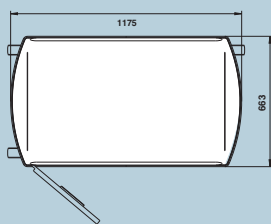
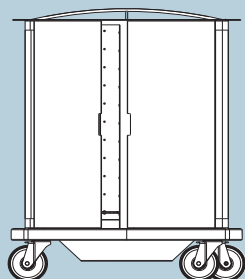
Seulement après fermeture de la porte et la confirmation sur le tableau de commande, l'électronique continue la phase de chauffage. Après cette première phase de chauffage l'électronique passe au mode «maintien de la température» dirigé par un calibrage optimal performant, correspondant à l'exigence de garder les repas au chaud. Aussitôt que le Caldo Trolley est stabilisé au mode «maintien de la température», les repas peuvent être distribués. Le travail de service terminé, le chariot peut être déconnecté ou tout simplement débranché du réseau. Si le service dure plus de 50 minutes, le chariot s'arrête automatiquement.

La nouvelle technique à induction développée par Caldomet

Le Caldo Trolley est branché sur le réseau électrique. Le tableau de commande placé sur une partie frontale, montre à l'utilisateur toutes les informations importantes nécessaires. Le panneau de commande est encastré et bien protégé. L'affichage noir/blanc est généreusement dimensionné pour être à chaque moment bien lisible. Les supports pour 2,3 et 4 bobines à induction. Mais aussi 2 bobines à induction sont livrables pour la vaisselle de la table familiale.

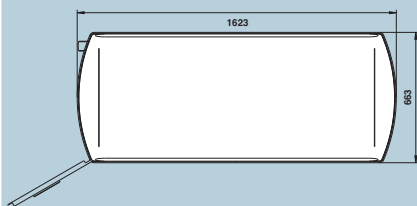
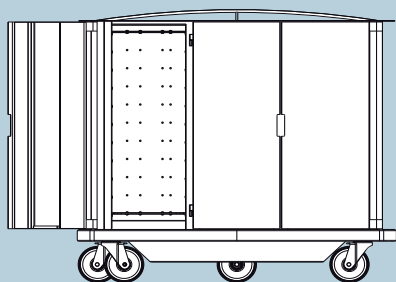
Les éléments électroniques sont placés dans une zone hermétique en dessous de l'armoire, protégés de l'humidité et de l'encrassement. L'électronique entière est pré-réglée chez le constructeur, mais reste toutefois flexible pour pouvoir être adaptée aux besoins locaux. Les paramètres de rendement et température de chauffage sont réglables sur le tableau électronique.

Caldo-Trolley, 2x8

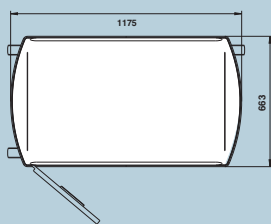
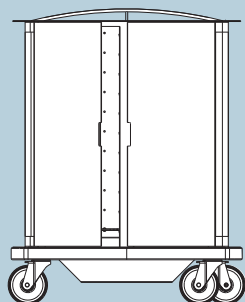


Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
Cat16EN2EZ	1175 x 663 x 1244 mm	2 x 8 EN	2 bobines	230V / 1,4 kW	621000101
Cat16EN3EZ	1175 x 663 x 1244 mm	2 x 8 EN	3 bobines	230V / 1,8 kW	621000102
Cat16EN4EZ	1175 x 663 x 1244 mm	2 x 8 EN	4 bobines	230V / 2,6 kW	621000103
Cat16ENFTZ	1175 x 663 x 1244 mm	2 x 8 EN	2 FTT bobines	230V / 1,7 kW	621000104

Caldo-Trolley, 3x8

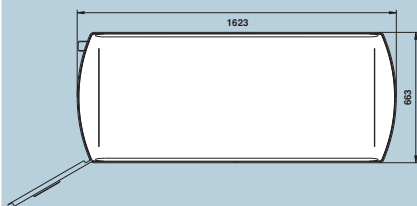
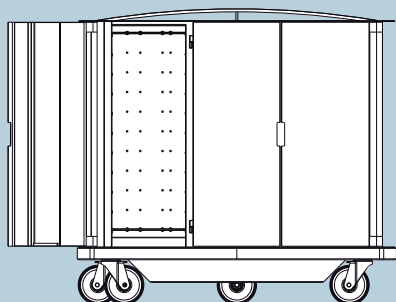


Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
Cat24EN2EZ	1623 x 663 x 1244 mm	3 x 8 EN	2 bobines	230V / 2,1 kW	621000201
Cat24EN3EZ	1623 x 663 x 1244 mm	3 x 8 EN	3 bobines	230V / 2,7 kW	621000202
Cat24EN4EZ	1623 x 663 x 1244 mm	3 x 8 EN	4 bobines	230V / 3,9 kW	621000203
Cat24ENFTZ	1623 x 663 x 1244 mm	3 x 8 EN	2 FTT bobines	230V / 2,5 kW	621000204



Caldo-Trolley, 2x10

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
Cat20EN2EZ	1175 x 663 x 1444 mm	2 x 10 EN	2 bobines	230V / 1,7 kW	621000301
Cat20EN3EZ	1175 x 663 x 1444 mm	2 x 10 EN	3 bobines	230V / 2,4 kW	621000302
Cat20EN4EZ	1175 x 663 x 1444 mm	2 x 10 EN	4 bobines	230V / 3,1 kW	621000303
Cat20ENFTZ	1175 x 663 x 1444 mm	2 x 10 EN	2 FTT bobines		



Caldo-Trolley, 3x10

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
Cat30EN2EZ	1623 x 663 x 1444 mm	3 x 10 EN	2 bobines	230V / 2,6 kW	621000401
Cat30EN3EZ	1623 x 663 x 1444 mm	3 x 10 EN	3 bobines	230V / 3,6 kW	621000402
Cat30EN4EZ	1623 x 663 x 1444 mm	3 x 10 EN	4 bobines	400V / 4,7 kW	621000403
Cat30ENFTZ	1623 x 663 x 1444 mm	3 x 10 EN	2 FTT bobines	230V / 3,0 kW	621000404

Vaisselle, plateaux, cloches. Diversité impressionnante.

Le système de régénération, ainsi que le système de maintien au chaud fonctionnent d'une manière impeccable, si les pièces correspondantes de Caldomet, vaisselle et plateaux sont utilisées. Sur les plateaux, des marquages de pièces sont apparents, lesquels montrent à l'utilisateur où les différents éléments de vaisselle doivent être placés. Les assiettes principales pour le menu, ainsi que les bols à potage doivent être couverts avec des cloches spéciales à induction (page 169 du catalogue). Ces cloches évitent le réchauffement des aliments froids apposés (salade et dessert), ainsi que la condensation. En principe, tous les articles pour induction peuvent être employés dans les chariots. Les meilleurs résultats sont obtenus avec les produits de Caldomet (page 155 du catalogue).

Chariot à induction pour transport des plateaux ReCaldo Trolley avec réfrigération à air ventilé **pour liaison froide**



Le panneau de commande est encastré et bien protégé. L'affichage noir/blanc est généreusement dimensionné pour être à chaque moment bien lisible.



Les supports pour 2,3 et 4 bobines à induction. Mais aussi 2 bobines à induction pour la vaisselle de la table familiale sont livrables.

Chariot complet en acier chromé-nickelé 18/10 de haute qualité, matière 1.4301

Accessoires et variantes d'équipement

Modèle	Référence
Dispositif d'attelage et timon	621000901
Dispositif d'attelage et timon avec coupleur à ressort	621000902
Porte carte de la station	621000903
Porte carte pour patient	621000904
Géométrie de la direction	621000905
Interface	621000906
Roues version CNS	621000907
Système de fermeture	621000908

Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
ReCat16EN2EZ	1677 x 718 x 1466 mm	2 x 8 EN	2 bobines	400V / 3,1 kW	621000501
ReCat16EN3EZ	1677 x 718 x 1466 mm	2 x 8 EN	3 bobines	400V / 4,3 kW	621000502
ReCat16EN4EZ	1677 x 718 x 1466 mm	2 x 8 EN	4 bobines	400V / 5,6 kW	621000503
ReCat16ENFTZ	1677 x 718 x 1466 mm	2 x 8 EN	2 FTT bobines	400V / 3,6 kW	621000504
ReCat24EN2EZ	2189 x 718 x 1466 mm	3 x 8 EN	2 bobines	400V / 4,6 kW	621000601
ReCat24EN3EZ	2189 x 718 x 1466 mm	3 x 8 EN	3 bobines	400V / 6,5 kW	621000602
ReCat24EN4EZ	2189 x 718 x 1466 mm	3 x 8 EN	4 bobines	400V / 8,4 kW	621000603
ReCat24ENFTZ	2189 x 718 x 1466 mm	3 x 8 EN	2 FTT bobines	400V / 5,4 kW	621000604
ReCat20EN2EZ	1677 x 718 x 1666 mm	2 x 10 EN	2 bobines	400V / 3,7 kW	621000701
ReCat20EN3EZ	1677 x 718 x 1666 mm	2 x 10 EN	3 bobines	400V / 5,3 kW	621000702
ReCat20EN4EZ	1677 x 718 x 1666 mm	2 x 10 EN	4 bobines	400V / 6,8 kW	621000703
ReCat20ENFTZ	1677 x 718 x 1666 mm	2 x 10 EN	2 FTT bobines	400V / 4,4 kW	621000704
ReCat30EN2EZ	2189 x 718 x 1666 mm	3 x 10 EN	2 bobines	400V / 5,6 kW	621000801
ReCat30EN3EZ	2189 x 718 x 1666 mm	3 x 10 EN	3 bobines	400V / 7,9 kW	621000802
ReCat30EN4EZ	2189 x 718 x 1666 mm	3 x 10 EN	4 bobines	400V / 10,2 kW	621000803
ReCat30ENFTZ	2189 x 718 x 1666 mm	3 x 10 EN	2 FTT bobines	400V / 6,6 kW	621000804

Descriptions générales

Le chariot à double paroi est construit en acier chromé-nickelé 18/10, matière 1.4301. La construction autoportante est conçue pour le transport et la distribution de repas chauds sur plateaux Euro-Norme. Les chariots sont utilisables bien entendu à l'extérieur. L'intérieur est entièrement soudé sans joints hermétiquement. Entre la paroi intérieure et extérieure se trouve une isolation de haute qualité, laquelle est isolante et également insonore. L'intérieur est entièrement soudé sans joints hermétiquement et est équipé généreusement de supports pour bobines à induction qui par leur généreuses dimensions fonctionnent également anti-basculantes. L'espace vertical entre les plateaux mesure 100

Les éléments électroniques et de réfrigération sont placés dans une case hermétique du côté frontal. Les portes battantes pour les modèles à deux portes sont ouvrables et fixables. Pour le modèle à trois portes, la porte centrale s'ouvre à 180°. La fixation des portes extérieures est facilement déverrouillée manuellement. Pour manœuvrer le chariot sans problème, il est équipé sur chaque partie frontale d'une barre verticale de guidage, ainsi que d'un profil de manutention spécial ergonomique.

Les chariots sont équipés en version standard d'un cadre antichocs périphérique qui intégré au châssis garantit une protection spécialement résistante contre l'usure, l'environnement, le mobilier et le chariot.

2 roues directrices avec frein et 2 roues fixes de 200 mm Ø permettent au chariot, même sur mauvaise surface, de rester extrêmement mobile. Les roues sont montées de sorte pour que les manœuvres circulaires soient assurées. Le modèle à trois portes est additionally équipé d'une paire supplémentaire de roues fixes.

La régénération optimale avec la technologie à induction Caldomet

Le Caldo trolley est branché la fin du processus de distribution. Après la mise en marche, le processus de refroidissement démarre automatiquement pour atteindre une température de +2°C préprogrammée par le constructeur. Ceci assure que la chaîne froide n'est pas interrompue.

Après le chargement du chariot avec les plateaux Euro-Norme et la vaisselle spéciale Caldomet (page 155 du catalogue), les compartiments individuels continuent à être refroidis. Le chariot ReCaldo Trolley est déplacé à son endroit de parking ou directement à son lieu de destination, où il de nouveau branché sur le réseau.

Pendant le déplacement, le chariot reste sur froid passif. L'isolation empêche l'accroissement de la température à plus de +6°C, sous conditions normales de température ambiante.

La commande électronique est programmée de sorte que le processus de refroidissement reste en fonction jusqu'à ce que le temps du commencement du processus de régénération de chaque compartiment soit atteint. Après, pendant 25 à 30 minutes, les mets réfrigérés sont régénérés par la technologie à induction. Les paramètres de rendement nécessaires sont programmés par le constructeur, mais restent toutefois flexibles pour pouvoir être adaptés aux besoins locaux. L'ouverture d'une porte est visible sur l'affichage et une alarme sonore est déclenchée. Seulement après fermeture de la porte et une nouvelle mise en fonction, le refroidissement continue dans cette partie. Les autres parties sont refroidies sans interruption. Chaque partie est un élément individuel et commandé individuellement pour le processus de refroidissement et de régénération. Il est donc possible de gérer de que la partie du chariot les repas chauds peuvent être servis.

Le travail de service terminé, le chariot peut être déconnecté ou tout simplement débranché du réseau.

La nouvelle technique à induction développée par Caldomet

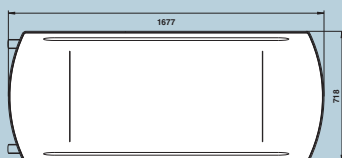
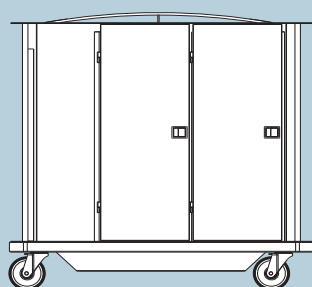
Le ReCaldo Trolley est branché sur le réseau électrique. Le tableau de commande placé sur une partie frontale, montre à l'utilisateur toutes les informations importantes nécessaires. Le panneau de commande est encastré et bien protégé. L'affichage en couleurs est généreusement dimensionné pour être à chaque moment bien lisible, même par faible luminosité. Les commandes par « touch-screen » sont adaptées pour une programmation rapide et confortable ou la recherche d'informations. Selon besoins, les chariots à induction sont équipés de 2, 3 ou même 4 bobines à induction. Mais aussi 2 bobines à induction sont livrables pour la vaisselle de la table familiale.

L'électronique entière est prééglée chez le constructeur, mais reste toutefois flexible pour pouvoir être adaptée aux besoins locaux. Les paramètres de rendement, temps de refroidissement et de maintien au chaud ou des programmations journalières de stations sont programmables au tableau de commande, ou par l'intermédiaire de la fiche interface Ethernet.

Refroidissement avec refroidissement actif à air ventilé pendant l'entrepôt et le transport

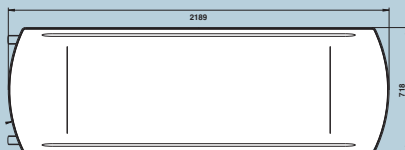
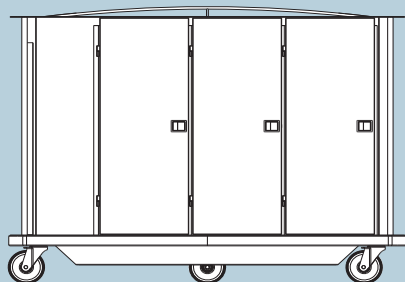
Caldomet est le synonyme pour flexibilité et le bénéfice du client. C'est pourquoi chez le chariot ReCaldo Trolley les parties individuelles pour plateaux sont complètement séparées. Chaque partie a ses propres éléments de refroidissement. L'avantage chez l'utilisateur, pendant que les repas sont servis depuis une partie, les autres continuent à être refroidies. Dans chaque partie, un condensateur au plafond est incorporé. Les gouttelettes sont accumulées, centralisées pour être écoulées. Une vidange périodique du tuyau est à entreprendre par l'utilisateur.

ReCaldo-Trolley, 2x8



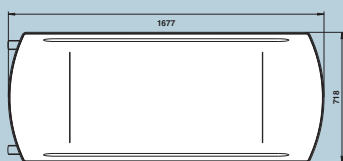
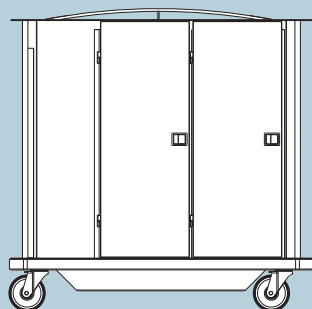
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
ReCat16EN2EZ	1677 x 718 x 1466 mm	2 x 8 EN	2 bobines	400V / 3,1 kW	621000501
ReCat16EN3EZ	1677 x 718 x 1466 mm	2 x 8 EN	3 bobines	400V / 4,3 kW	621000502
ReCat16EN4EZ	1677 x 718 x 1466 mm	2 x 8 EN	4 bobines	400V / 5,6 kW	621000503
ReCat16ENFTZ	1677 x 718 x 1466 mm	2 x 8 EN	2 FTT bobines	400V / 3,6 kW	621000504

ReCaldo-Trolley, 3x8



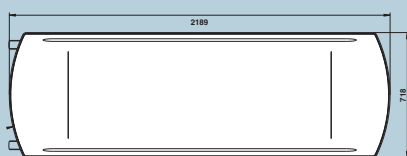
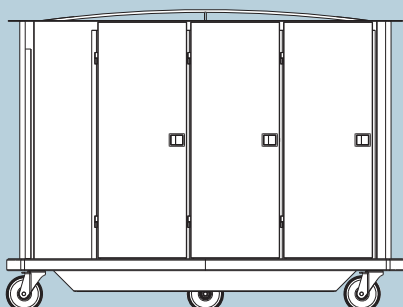
Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
ReCat24EN2EZ	2189 x 718 x 1466 mm	3 x 8 EN	2 bobines	400V / 4,59 kW	621000601
ReCat24EN3EZ	2189 x 718 x 1466 mm	3 x 8 EN	3 bobines	400V / 6,48 kW	621000602
ReCat24EN4EZ	2189 x 718 x 1466 mm	3 x 8 EN	4 bobines	400V / 8,37 kW	621000603
ReCat24ENFTZ	2189 x 718 x 1466 mm	3 x 8 EN	2 FTT bobines	400V / 5,4 kW	621000604

ReCaldo-Trolley, 2x10



Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
ReCat20EN2EZ	1677 x 718 x 1666 mm	2 x 10 EN	2 bobines	400V / 3,74 kW	621000701
ReCat20EN3EZ	1677 x 718 x 1666 mm	2 x 10 EN	3 bobines	400V / 5,28 kW	621000702
ReCat20EN4EZ	1677 x 718 x 1666 mm	2 x 10 EN	4 bobines	400V / 6,82 kW	621000703
ReCat20ENFTZ	1677 x 718 x 1666 mm	2 x 10 EN	2 FTT bobines	400V / 4,4 kW	621000704

ReCaldo-Trolley, 3x10



Modèle	Dimensions ext. LxPxH	Capacité	Équipement	Tension	Référence
ReCat30EN2EZ	2189 x 718 x 1666 mm	3 x 10 EN	2 bobines	400V / 5,61 kW	621000801
ReCat30EN3EZ	2189 x 718 x 1666 mm	3 x 10 EN	3 bobines	400V / 7,92 kW	621000802
ReCat30EN4EZ	2189 x 718 x 1666 mm	3 x 10 EN	4 bobines	400V / 10,23 kW	621000803
ReCat30ENFTZ	2189 x 718 x 1666 mm	3 x 10 EN	2 FTT bobines	400V / 6,6 kW	621000804

Vaisselle, plateaux, cloches. Diversité impressionnante.

Le système de régénération, ainsi que le système de maintien au chaud fonctionnent d'une manière impeccable, si les pièces correspondantes de Caldomet, vaisselle et plateaux sont utilisées. Sur les plateaux, des marquages de pièces sont apparents, lesquels montrent à l'utilisateur où les différents éléments de vaisselle doivent être placés. Les assiettes principales pour le menu, ainsi que les bols à potage doivent être couverts avec des cloches spéciales à induction (page 169 du catalogue). Ces cloches évitent le réchauffement des aliments froids apposés (salade et dessert), ainsi que la condensation. En principe, tous les articles pour induction peuvent être employés dans les chariots. Les meilleurs résultats sont obtenus avec les produits de Caldomet (page 155 du catalogue).