

MTD Metaltecnica Docking station

New Generation Docking station MTD



METALTECNICA
Italian catering equipment

MTD METALTECNICA DOCKING STATION

New Generation Docking station MTD

MTD è il sistema di Metaltecnica che permette di separare la componente tecnica, necessaria per i cicli di riattivazione e mantenimento (chiamata stazione), dalla componente dedicata alla veicolazione (chiamata navetta). MTD è stato studiato per gestire il sistema a vassoio personalizzato garantendo le temperature corrette e mantenendo le qualità organolettiche dei pasti, sapientemente preparati dalla cucina

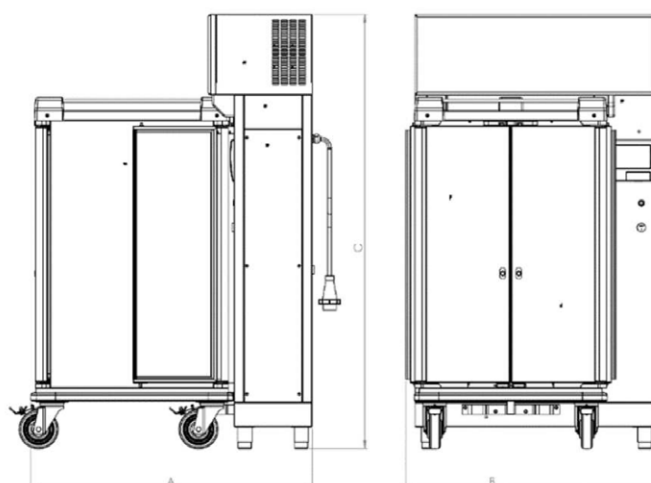
La separazione tra la parte tecnica e la parte di veicolazione (sistema a tecnologia dissociata) permette di avere un carrello navetta molto più leggero e facile da movimentare. La manutenzione nel tempo risulterà meno onerosa poiché le parti tecniche non sono soggette a veicolazione. Il sistema MTD è stato studiato per poter soddisfare ogni tipo di applicazione, dal tradizionale Cook & Serve al più evoluto Cook & Chill ma anche al più innovativo sistema Cook & Freeze.

MTD is the Metaltecnica system allowing the separation of the technical part, necessary for the regeneration and maintenance cycles (called Station), to the moving part (called Shuttle). The MTD unit has been studied in order to manage the personalised tray system, so that to ensure the right temperatures and to maintain the organoleptic quality of meals, prepared in the kitchen.

The separation of the technical part to the moving part (dissociated technology system) makes the shuttle less heavy and easy to transport. In this way, the maintenance will be less demanding because the technical parts are stable. The MTD system has been studied so that to satisfy any kind of cycle: the traditional Cook & Serve, or the advanced Cook & Chill, and also the innovative Cook & Freeze.



	DIMENSIONI/DIMENSIONS		
VASSOI TRAYS	A	B	C
24	1155	1040	1790
36	1500	1040	1790
30	1155	1040	2030





Il Sistema MTD prevede una stazione interamente realizzata in acciaio inox, 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.

The MTD system consists of a station, completely realised in stainless steel, with small dimensions so that to save space in the working places.

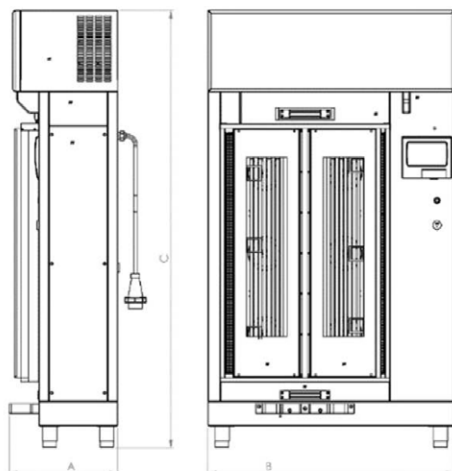
The forced fan heating, supplying air to the shuttle side, grants a good temperature homogeneity inside the compartments and a great rapidity in reaching the set temperatures.

All operations can be controlled by the practical LCD colour touchscreen, on the station side; the position of the screen has been studied to be easily reached during both the inactivity and the cycle phases, when the shuttle is linked to the station.

The station has a two-point electromagnetic hooking system that allows a simple connection to the shuttle and a perfect seal of air flux, thanks also to the coloured gaskets (red and blue, so that to immediately recognise the cold and hot ventilation).

The disconnection of the shuttle happens through a specified button, separated from the touchscreen. The station has special rails, driving the shuttle to the correct connection position with the station.

	DIMENSIONI/DIMENSIONS		
VASSOI TRAYS	A	B	C
24	440	1000	1790
36	440	1000	1790
30	440	1000	2030



Quando, dotata del sistema di scarico dati, la stazione MTD soddisfa i requisiti del piano INDUSTRIA 4.0

Equipped with the information downloading system,
the MTD station satisfies the requirements of Industry 4.0 plan.



La stazione MTD è disponibile in due versioni, con capacità 24 o 30 vassoi.

La gamma dei prodotti è completata da una navetta da 36 vassoi compatibile con la stazione da 24.

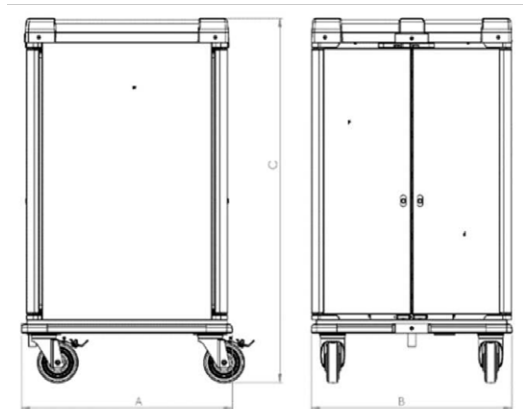
La stazione viene normalmente fissata alla parete; dove questo non fosse possibile, è disponibile uno speciale supporto che permette il suo fissaggio a pavimento.

The MTD station is available in two versions, with capacity 24 or 30 trays.

The range of products is completed by a 36 trays shuttle, compatible with the 24-tray station. Normally, the station is connected to the wall; where this kind of hooking is not possible, it can be fixed to the floor through a special support.



	DIMENSIONI/DIMENSIONS		
VASSOI TRAYS	A	B	C
24	830	792	1440
36	1180	792	1440
30	830	792	1680



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.

Quando, dotata del sistema di scarico dati, a navetta MTD soddisfa i requisiti del piano **INDUSTRIA 4.0**

Equipped with the information downloading system, the MTD shuttle satisfies the requirements of Industry 4.0 plan.



The MTD shuttle is part of the system, in charge of trays transport and of temperature maintenance. The heating seal of the cold and hot parts is ensured by a thick insulation and by thermal brakes which prevent the temperature exchange between the two compartments. A part from thermal brakes, there are coloured gaskets (red and blue) on doors identifying the function of the compartment (heating or cooling) and the division of the two compartments is ensured by a dividing wall, equipped with slats, raising when there is the tray and lowering when the tray is removed; the wall and its slats are realised in plastic material, not subject to wear, and able to let the tray slide also after a long use. The dividing wall is easily extractable, without the need of tools for the periodic sanitisation.

The roof of the shuttle has a containing railing for the transport of food or drinks, such as bottles of water or bread. A strong lower perimeter bumper in non-marking black rubber and four upper bumpers grant a high protection to impacts. It is foreseen for doors a special security closing for difficult transports; the doors have a magnetic stop while they're open (270°). The push handles on the entire height allow the workers of any kind of stature a comfortable, safe and ergonomic grip, with both open and closed doors. Following the Industry 4.0 plan, it is possible to have, on request, the global tracking of all the working flux, directly installed on the shuttle.

The available sizes are: 24, 30, or 36 trays dim. mm 570x325.

DETTAGLI TECNICI

TECHNICAL DETAILS

Divisorio centrale a ghigliottina

Central "guillotine" wall



La parete centrale è il punto del carrello ove la differenza termica tra i due compartimenti è più marcata. In particolare, in corrispondenza dell'inserimento vassoi, è cruciale avere un sistema che impedisca lo scambio termico.

METALTECNICA ha ideato un sistema "a ghigliottina", costituito da materiali estremamente inerti alle differenze di temperatura. Scopo della ghigliottina è d'impedire il passaggio d'aria tra le camere in corrispondenza del vassoio. Tale sistema permette un efficacissimo taglio termico, ma soprattutto non è sottoposto all'invecchiamento che si riscontra nei prodotti dove, nella stessa posizione, vengono utilizzate guarnizioni.

In the central wall, the thermal difference is particularly significant. In the point where the trays have to be installed, it is important to have a system that obstruct the thermal exchange.

METALTECNICA has created a "guillotine" system (slats) made up of materials extremely insensitive to the temperature differences. The purpose of the "guillotine" is to block the air flux through the compartments in correspondence to the tray. This system provides an efficient thermal break, and in particular, it is not subject to the wear typical of those products which has gaskets in that point.



Griglie interne

Inner rack

Griglie interne rimovibili, per una facile pulizia, senza l'uso di utensili.

Removable inner rack, for an easy cleaning, without the need of using tools.





Posizionamento navetta

Shuttle positioning

L'aggancio della navetta alla stazione è facilitato da una guida nella parte inferiore e da un riferimento nella parte superiore.

The hooking of the shuttle to the station is easier thanks to a rail in the lower part and to a signal in the upper part.



Lo schermo

The screen

Il pratico schermo LCD permette di effettuare tutte le operazioni in maniera semplice e intuitiva.

The practical LCD screen allows an easy and intuitive fulfilment of all operations.



Piano superiore con ringhierino

Upper top with railing

Il piano superiore costituisce una solida base di appoggio contenitiva per alimenti o bevande, come bottiglie di acqua e pane, e per prodotti complementari al servizio.

The upper top is a solid base that can contain food or drinks, as bottles of water or bread, and products useful for the service.

Le maniglie

The handles

Quattro robuste maniglie in tubolare diam. 30 mm, utilizzabili con porte chiuse e aperte.

Four strong handles made in tubular diam. 30 mm, which can be used with open and closed doors.





Chiusura di sicurezza

Safety lock

La navetta è dotata di una chiusura di sicurezza per le porte, adatta al trasporto su camion o all'esterno dei locali.

The shuttle is equipped with a safety lock for doors, perfect for the transport on truck and outside the structures.

Chiusura a scatto

Latch closing

Questo sistema permette una perfetta chiusura delle porte della navetta.

This system grants a perfect closing of the shuttle doors.



Il doppio elettromagnete

The double electromagnet

Il doppio elettromagnete permette un aggancio forte e regolare, evitando dispersioni e perdite del flusso di aria.

The double electromagnet allows a strong and regular hooking, so that to avoid dispersion and lacks of the air flux.



Le ruote

The wheels

Due ruote girevoli antitraccia con freno Ø 160 mm, e due ruote fisse Ø 160 mm

Two non-marking swivelling wheels with brake Ø 160 mm, and two fixed wheels Ø 160 mm



IL VASSOIO

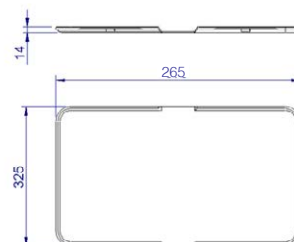
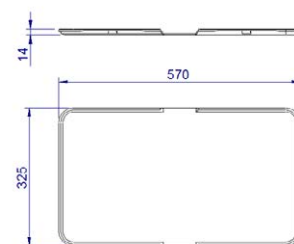
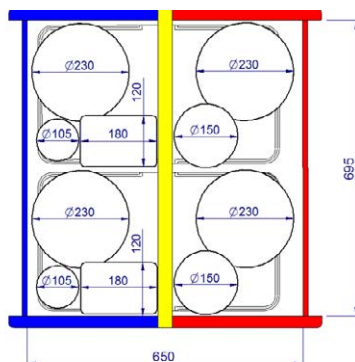
The Tray

La particolare forma del vassoio è stata appositamente studiata per poter decidere quanto spazio assegnare alle pietanze fresche e quanto a quelle calde, secondo le necessità. Il materiale di cui è composto è resistente alle alte temperature ed è ottemperante alle direttive FDA.

Su questo vassoio grazie alla parte centrale piatta si possono collocare infinite composizioni di stoviglie, potendolo spostare nella posizione più gradita alla composizione scelta.

The particular shape of the tray has been studied to decide how much space can be designated to hot and cold meals, according to what is needed. The material used is resistant to high temperatures, following the regulations of FDA.

Thanks to its central plate part, you can create infinite composition of dishware, since it is possible to move in the position you choose.



Vassoio Metaltecnica disponibile in quattro colori diversi:
Metaltecnica tray available in four different colors:

Verde puntinato / Dotted green

Beige puntinato / Dotted beige

Giallo puntinato / Dotted yellow

Grigio puntinato con trattamento antibatterico / Dotted grey with antibacterial treatment

MANTENIMENTO

Maintenance



Cottura
Cooking

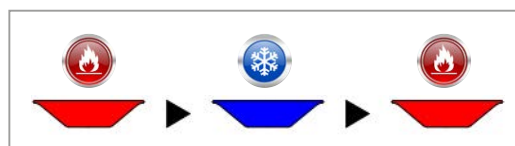
Mantenimento
Maintenance

Piatti freddi e caldi vengono costantemente raffreddati e riscaldati **mantenendo** le temperature di servizio

*Cold and hot meals are constantly refreshed and heated, while **maintaining** the service temperatures.*

RIGENERAZIONE

Regeneration



Cottura
Cooking

Rigenerazione
Regeneration

Piatti freddi e caldi vengono abbattuti a 4°C (o congelati) e poi inseriti nel carrello per il mantenimento in fresco, fino alla **rigenerazione** degli alimenti alle temperature di servizio per i piatti caldi. I piatti freddi continuano a essere mantenuti freschi.

*Cold and hot meals temperature is brought to 4°C (or frozen) and then installed in the trolley for the fresh maintenance, up to **regeneration** of food at service temperature of hot meals. Cold meals continue to be fresh.*

CARATTERISTICHE FEATURES	MTD/24S	MTD/30S	MTD/24D	MTD/30D	MTD/24C	MTD/30C	MTD/36C
Cook & Serve ciclo mantenimento / <i>Cook & Serve maintenance cycle</i>	SI/YES	SI/YES	SI/YES	SI/YES	//	//	//
Cook & Chill ciclo rigenerazione / <i>Cook & Chill regeneration cycle</i>	//	//	SI/YES	SI/YES	//	//	//
Scarico dati USB e ETHERNET <i>Information downloading USB and ETHERNET</i>	SI/YES	SI/YES	SI/YES	SI/YES	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
Doppia refrigerazione <i>Double refrigeration</i>	//	//	SI/YES	SI/YES	//	//	//
Refrigerante <i>Refrigerating gas</i>	R404/R448	R404/R448	R404/R448	R404/R448	//	//	//
Consumo elettrico parte calda (KW) <i>Hot part electrical consumption (kW)</i>	6600 KW	6600 KW	8100 KW	8100 KW	//	//	//
Consumo elettrico parte fredda (KW) <i>Cold part electrical consumption (kW)</i>	1400 KW	1400 KW	1400 KW	1400 KW	//	//	//
Portine a battente <i>Swing doors</i>	//	//	//	//	SI/YES	SI/YES	SI/YES
Capacità vassoi formato Metaltecnica (570X325 mm) <i>Metaltecnica trays capacity (570X325 mm)</i>	24/36	30	24/36	30	24	30	36
Passo <i>Pitch</i>	80	80	80	80	80	80	80
Dimensioni AxBxC (mm) <i>Dimensions AxBxC (mm)</i>	440x1000x1790 h	440x1000x2030 h	440x1000x1790 h	440x1000x2030 h	830x792x1440 h	830x792x1680 h	1180x792x1440 h
Connesione elettrica * <i>Electrical connection</i>	400V / 3Ph+N+T / 50-60 Hz	400V / 3Ph+N+T / 50-60 Hz	400V / 3Ph+N+T / 50-60 Hz	400V / 3Ph+N+T / 50-60 Hz	400V / 3Ph+N+T / 50-60 Hz	400V / 3Ph+N+T / 50-60 Hz	400V / 3Ph+N+T / 50-60 Hz

* A richiesta, è possibile avere la versione 220-240V/1Ph oppure 220-240V/3Ph - It is possible to have the version 220-240V/1Ph or 220-240V/3Ph, on request

ACCESSORI

• MTD/1SW

Scarico dati in automatico per la stazione, conforme al Piano Industria 4.0
Automatic data downloading for the station, in accordance with Industry 4.0 Plan

• MTD/1CW

Scarico dati in automatico per carrello, conforme al Piano Industria 4.0
Automatic data downloading for the station, in accordance with Industry 4.0 Plan

• MTD/2T

Timone e gancio traino
Steering and pulling hook

• MTD/2G

Porta targhette
Plates holder

• MTD/21

Kit ruote con supporto inox
Wheel kit with stainless steel support

• MTC/2E

Sonda esterna per rilevare temperatura
External probe to measure the temperature

• MTC/2P (Solo per versione 4.0 - Only for 4.0 version)

Sensori apertura porta
Doors opening detectors

• MTC72S

Sonda temperatura interna
Inner temperature probe



ACCESSORI VASELLAME STANDARD

- Ø 14 cm bolo porcellana (Lt 0,500)
Porcelain soup bowl Ø 14cm (LT 0.500)
- Ø 23 cm piatto piano in porcellana
Porcelain dinner plate Ø 23cm
- Cm 18x12x4 terrina in porcellana per insalata
Porcelain salad plate cm 18X12X4
- Cm 12x12x4 terrina piano in porcellana per frutta
Porcelain fruit plate cm 12X12X4
- Ø 14 cm coperchio per bolo
Lid for bowl Ø 14cm
- Ø 23 cm coperchio per piatto
Ø 23 cm lid for dish

A richiesta sono disponibili altri componenti di diverse capacità e misure
Other tools of different capacities and dimensions are available, if requested.



arredamenti
furniture



pasticceria
pastry



self service
self service



refrigerati
refrigeration



cappe
exhaust hoods



carrelli
trolleys



METALTECNICA

Italian catering equipment

