



BURLODGE

UK

Italy

France

U.S.A.

Canada



OPTIMA



- CARRO DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS (LINEA CALIENTE)
- LA MEJOR SOLUCION PARA UN SERVICIO HASTA LA HABITACION
- MANTENIMIENTO DE LAS PREPARACIONES FRIAS Y CALIENTES CONSIGUIENDO BUENAS TEMPERATURAS DE SERVICIO

TDA

*Tecnología en Distribución Alimentaria
para Línea Fría y Caliente, S.L.*

*Av. Costa Brava, 5
08394 Sant Vicenç de Montalt
Barcelona
Spain
E-mail: tda@tda-sl.com*

*www.tda-sl.com
www.burlodge.com
Telf: (+34) 93 193 47 07
Fax: (+34) 93 193 47 01*

OPTIMA RS (Room Service) es un carro innovador que ha sido desarrollado para mantener los alimentos calientes y fríos. Diseñado para la producción en línea caliente. El sistema de bandeja única permite la entrega de las dietas sin manipulación.

OPTIMA RS es el resultado de años de investigación, de desarrollo, de análisis del mercado mundial y más de 25 años de innovación por parte del líder de la distribución de dietas. Burlodge ha creado la solución OPTIMA para los profesionales de cocina.

OPTIMA RS conservará los componentes de las dietas a la temperatura correcta de servicio (tanto en caliente como en frío). Durante el acondicionamiento en cocina, en el transporte y en el reparto.

Comparado con los sistemas de cúpulas tradicionales, OPTIMA RS no requiere componentes específicos, aceptando todo tipo de vajilla. Además el OPTIMA RS conservará las preparaciones frías gracias a su frío estático sin necesidad de añadir placas eutécticas. Es una solución “todo en uno”. Conectar, colocar las bandejas, mantener las temperaturas en cocina, transportar y servir. Puede conectar OPTIMA RS a la red eléctrica en las unidades de enfermería para la entrega de dietas diferidas.





Pared divisora desmontable



Controles de programación



Puertas desmontables



Barrera de seguridad



Parachoques protegidos

CARACTERISTICAS Y VENTAJAS



Baja emisión de ruido.

Fabricado en acero inoxidable 304 18/10 y aluminio.

4 ruedas (2 fijas y 2 direccionales) facilitando el movimiento y giro sobre sí mismo.

Puertas con cierres magnéticos y fácil acceso a los dos compartimentos y bandejas.

Controles de fácil uso con inicio/paro automático y alarma sonora.

Conexión eléctrica en cocina para ganar la máxima capacidad de calentamiento y enfriamiento.

Conexión eléctrica en planta para realizar el mantenimiento de temperaturas.

Bandeja interior móvil para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Interior totalmente desmontable para el mantenimiento, limpieza y reparaciones.

Barrera térmica y divisores desmontables para una perfecta higiene.

Parte superior totalmente plana permitiendo transportar elementos.

Panel lateral de termoplástico antiestático donde se aloja la parte mecánica y eléctrica.

Fácil acceso para el mantenimiento.

Las bandejas pueden ser vistas dentro del OPTIMA RS a través de las puertas de policarbonato, cerradas y sujetadas por imán. De un vistazo, los usuarios pueden ver el estado de cada dieta que hay en el interior sin abrir las puertas.

OPTIMA RS dispone de una pared divisora que separa completamente el lado caliente del lado frío de cada bandeja. La bandeja se desliza a través de la pared divisora sin otra manipulación. OPTIMA RS permite la utilización de bandeja ½ GN (530mm x 325mm) ó bandejas de 575mm x 325mm.

OPCIONALES

Barandilla superior.

Placa identificativa para tarjeta de destino.

Barra de remolque.

Configuración con 6 ruedas.

Ruedas de acero inoxidable.

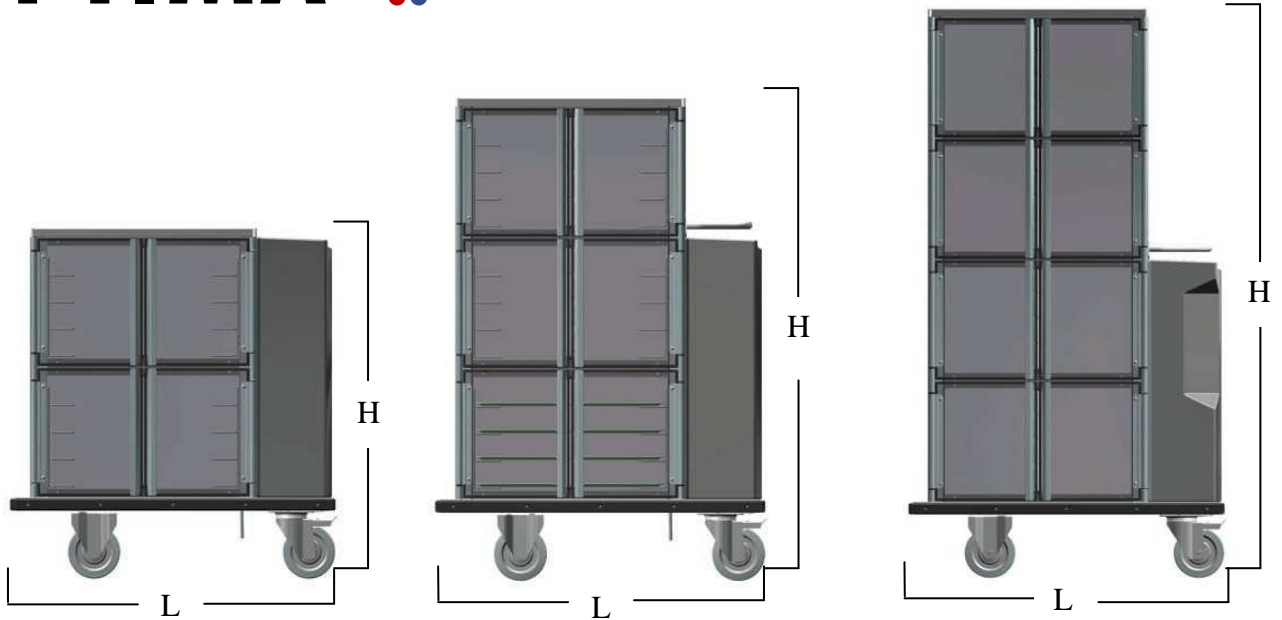
Estructura para soporte bandejas desayuno.

Barra de empuje horizontal.

Protección IPX 55.



OPTIMA



MEDIDAS Y CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS

Cable eléctrico 2 mts – Índice protección IPX55

OPTIMA^{RS}

		ALTO (H) mm	LARGO (L) mm	ANCHO mm	VOLTAJE 230V 50 Hz	kW	Amps L1	Salida calor kW	Cons. ciclo** kW
2 CAMARAS		1067	1005	786	1 P/N/E	1,8	9	0,8	1,6
3 CAMARAS		1429	1005	786	1 P/N/E	2,4	12	1	2
4 CAMARAS		1816	1005	786	1 P/N/E	2,7	13	1,2	2,4

** Ciclo: 40 mins pre-heat/chill y 20 mins una vez cargado de bandejas

OPTIMA RS es construido según sus necesidades:

OPTIMA^{RS}

		8 BANDEJAS POR CAMARA		6 BANDEJAS POR CAMARA	
		CAPACIDAD	DISTANCIA BANDEJAS	CAPACIDAD	DISTANCIA BANDEJAS
2 CAMARAS		16	80 mm	12	92 mm
3 CAMARAS		24	80 mm	18	92 mm
4 CAMARAS		32	80 mm	24	92 mm