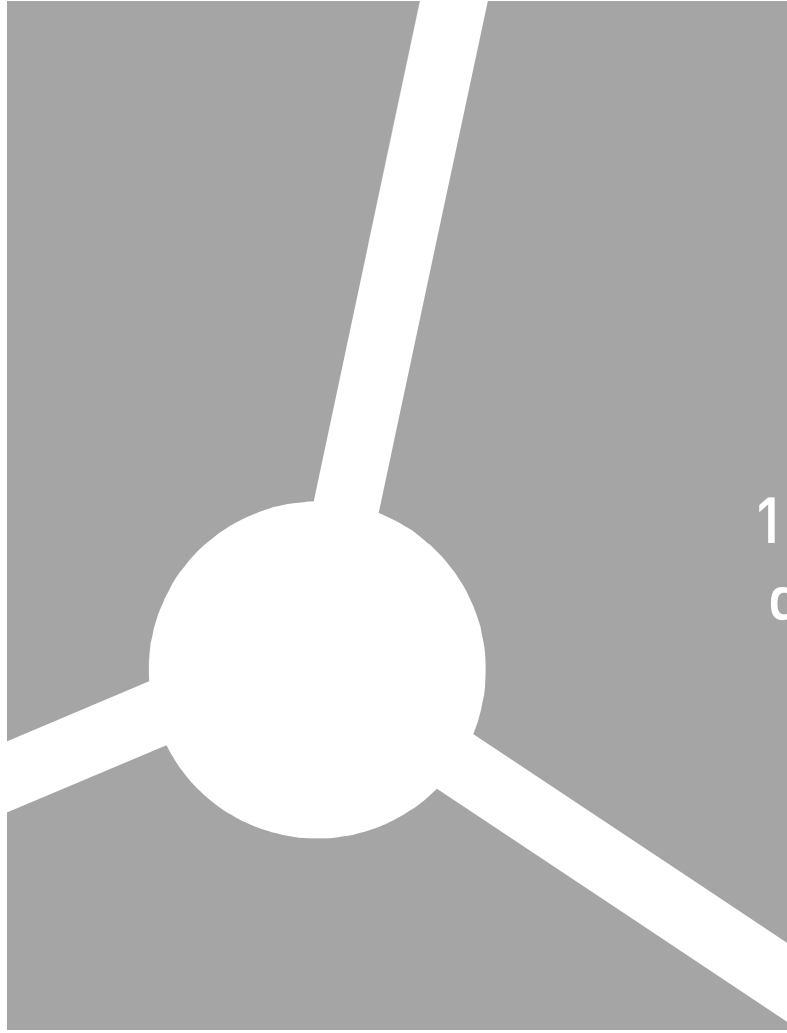


workin
do it well  by COMECA

MDS

Electrolux



1. MDS – Sistema de Distribuição de Alimentos

Sistema de Distribuição de Alimentos

Inovador



Células Peltier:

O elemento “Peltier” é um componente sólido com função dupla, com a capacidade de aquecer ou arrefecer.

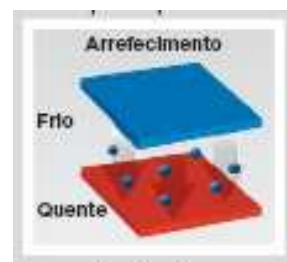
Aquecimento: a energia passa através da célula Peltier, absorvendo o calor pela parte inferior e passando para a parte superior.

Arrefecimento: invertendo a polaridade, a parte superior da célula absorve o calor do prato e liberta-o para a parte inferior. Ativação automática de controlo e manutenção de temperatura HACCP para cada prato, garantido qualidade superior aos alimentos

Manutenção automática da temperatura respeitando as normas organolépticas da qualidade dos alimentos

Painel de controlo electrónico

Funciona com bateria para garantir um controlo extenso da temperatura





Inovador:



Composição completa para tabuleiros disponível



Painel de controlo fácil de usar



Economia de Energia



Poupança até 60% na factura da electricidade em comparação com os concorrentes tradicionais. O carro MDS tem o máximo de potência instalada de 1,8 kW comparando com 7,1/8 kW da concorrência e consome 1 kWh por ciclo (incluindo recarga de bateria) em comparação com 2,6 kWh dos concorrentes tradicionais.

A gestão de energia controla de forma precisa a temperatura em cada prato para evitar o sobreaquecimento e ao mesmo tempo reduzir o seu consumo energético.



Consumo de potência instalada bastante reduzido (kW)

Consumo de potência absorvida por ciclo bastante reduzido (kWh)



Segurança Microbiológica:

Os Carros de Distribuição de Alimentos da Electrolux Professional mantêm a proliferação de bactérias sob controlo. Certificado pelo Departamento Alimentar da Universidade de Udine, que garante do ponto de vista microbiológico a inexistência a inexistência de alterações dos alimentos durante o transporte.



workin
do it well  by COMECA

MDS

Electrolux