



Serie

COCINA AÉREA A4



¡Equipando al Mundo!



Elevadores Hidráulicos
Elevadores Hid. Telescópicos
Rescate Vehicular
Carrocería Estructural
Plataformas de Trabajo
Lavadores de Aislamiento

y más...

EQUIPOS MC® Todos los derechos reservados.
EQUIPOS MC® Se reserva el derecho a cambios por innovación de los modelos y características aquí ilustradas sin previo aviso. Las imágenes, iconos, logotipos y marcas así como el contenido en este documento son propiedad de EQUIPOS MC®, por lo que no está permitido la reproducción parcial o total sin autorización de la empresa, ya que esto constituye una violación a los derechos de autor.



Conceptos Generales

- › Caja Isométrica Refrigerada
- › Alturas de trabajo: 2.50 a 4 mts.
- › Puerta Frontal tipo cortinas
- › Puerta Trasera corrediza
- › Plataforma Frontal tipo Z3 (4 movimientos)

Este modelo cuenta con diferentes versiones dependiendo el nivel de equipamiento que usted requiera.

Para mayor información específica sobre el nivel de equipamiento, así como accesorios opcionales, favor de referenciarse con nuestros especialistas.

- › **Atención personalizada**
- › **Servicio Postventa**
- › **Red nacional de asistencia técnica**

El equipo hidráulico cocina del aire cubre las normas de ingeniería aplicables para los factores de diseño estructural e hidráulico aplicables a estos equipos:

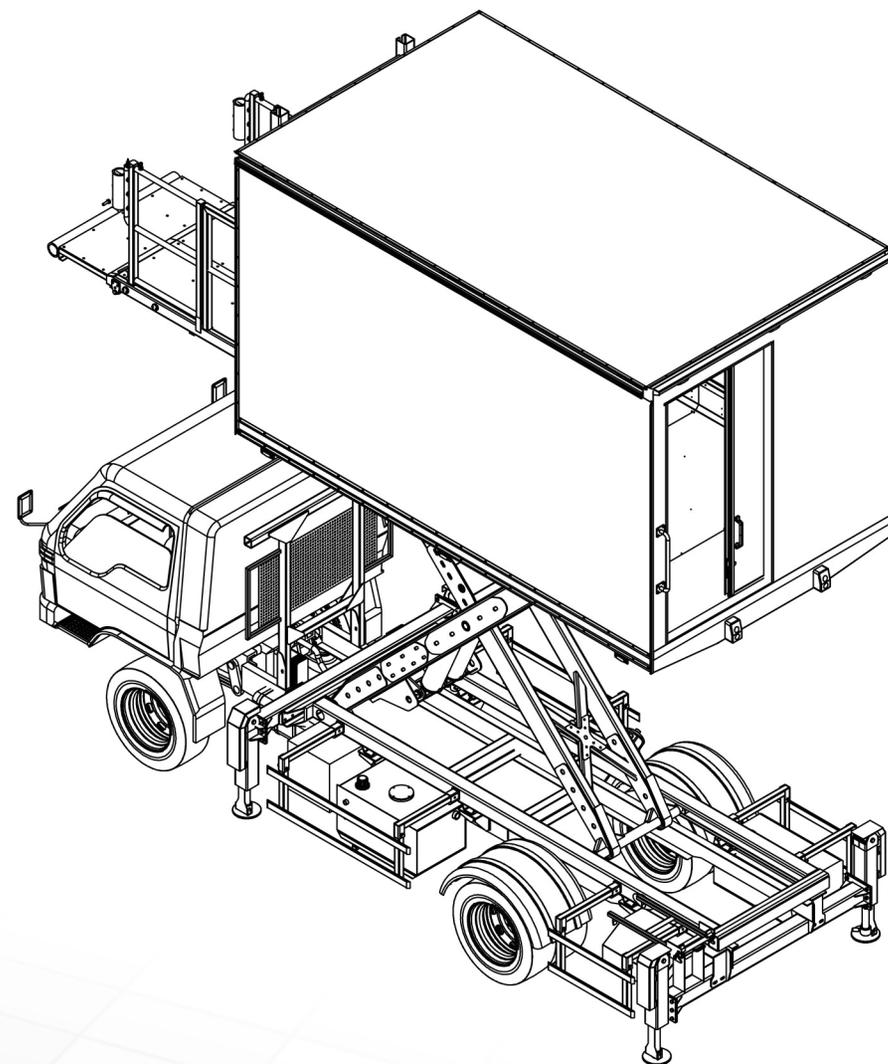
- › **ANSI SIA A92.7 (Airline Ground Support Vehicle-Mounted Vertical Lift Devices)**
- › **BS EN 12312-2 (Aircraft Ground Support Equipment. Specific Requirements. Catering Vehicles)**

Caja Refrigerada

Características Generales

- › Faros externos de trabajo
- › Torreta estroboscópica color ambar
- › Perfiles y molduras: aluminio extruido
- › Piso de caja anti-derrapante
- › Luz interior en LED
- › Puerta trasera tipo corrediza
- › Puerta frontal tipo cortina
- › Tope mecánico seguro para mantenimiento
- › Riel logístico universal
- › Protección de nylamid para evitar contacto en troles

Rampa Puente: Fabricada en aluminio con protecciones inferiores de neopreno para evitar desplazamientos y evitar daños al contacto, cuenta con acabado anti-derrapante de poliuretano.



Dimensiones

Largo exterior: 4.00 m

Ancho exterior: 2.50 m

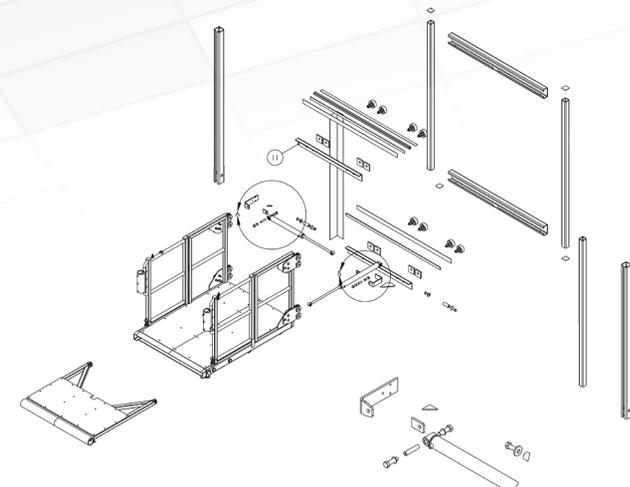
Altura exterior: 2.40 m

Forro exterior: FRP steeler

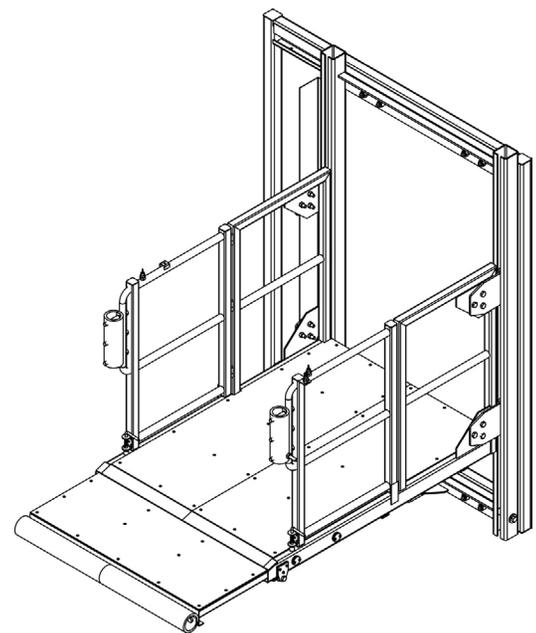
Plataforma Frontal (Conexión con Aeronave)

Características Generales

- › Puerta fabricada con diseños de acople a la aeronave
- › Fabricada en 2 secciones con acero al carbón
- › Primera sección movimiento lateral, ancho 1.20 mts
- › Segunda sección movimiento telescópico, ancho 1.20 mts
- › Extensión con alcance de 600mm
- › Protección frontal de neopreno
- › Barandal perimetral de tubo de acero inoxidable
- › Piso de aluminio con antiderrapante de poliuretano

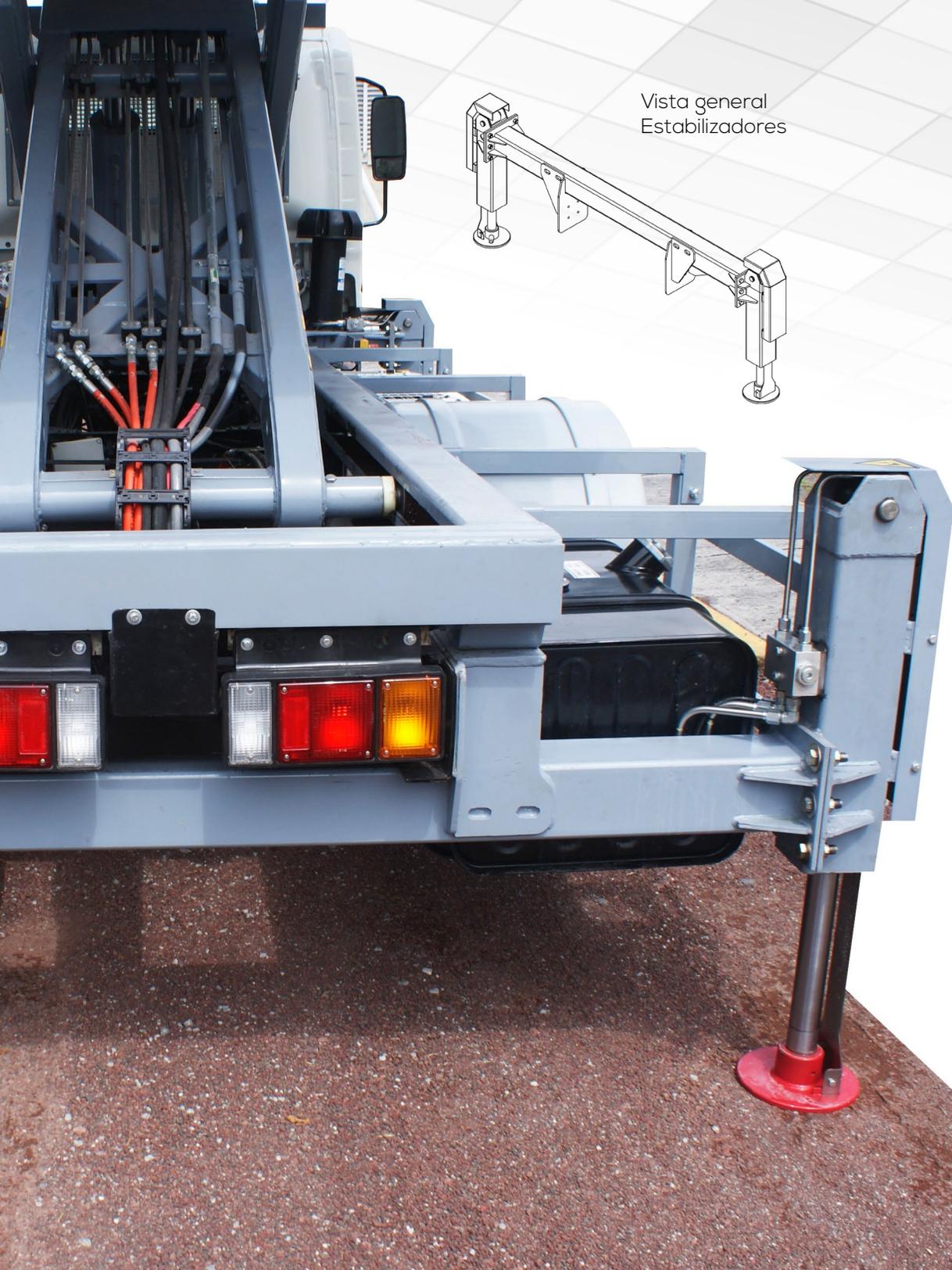


Explosión de partes Plataforma



Vista general Plataforma



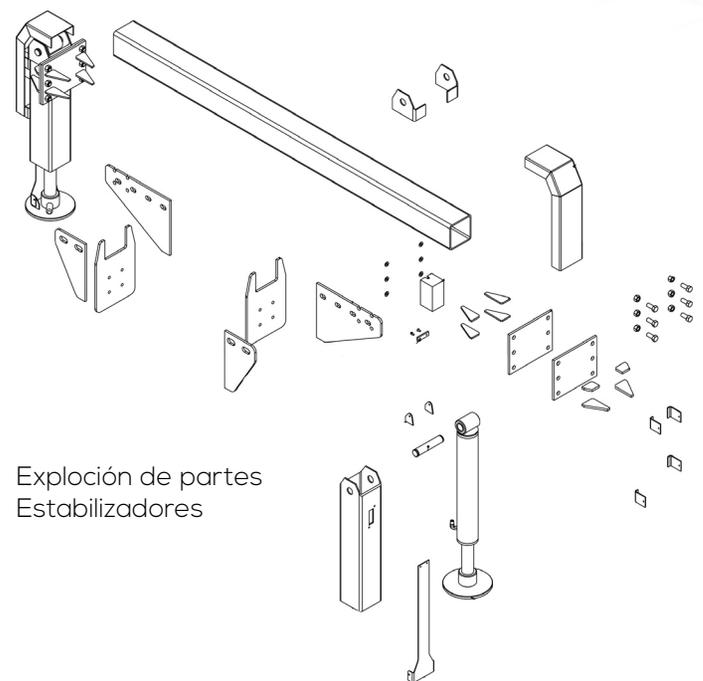


Vista general
Estabilizadores

Estabilizadores Hidráulicos

Características Generales

- › 4 estabilizadores hidráulicos "Tipo H"
- › Estabilizadores con descenso vertical
- › Operación controlada desde cabina
- › 4 cilindros standard de actuación doble
- › Válvulas de seguridad en los 4 cilindros
- › Sujetos con tornillos de alta resistencia



Exploción de partes
Estabilizadores

Sistema Eléctrico

- › Sistema hidráulico a 12 volts
- › Porta fusibles general para protección del sistema
- › Estación de control superior (Caja)
- › Estación de control inferior (Cabina)
- › Válvulas con controles electrohidráulicos
- › Botón control maestro

Características generales

- › Luz de advertencia en Paro Emergencia
- › Botón para bomba de emergencia
- › Etiquetado con señalización funciones
- › Sistema de fácil mantenimiento
- › Interruptor de circuito (Permisible)
- › Sistema eléctrico dará energía al sistema hidráulico



Botón Paro de Emergencia



Caja de válvulas hidráulicas



Imágenes de uso ilustrativo.
Consulta nivel de equipamiento y disponibilidad por versión con uno de nuestros especialistas.





Copyright © EQUIPOS MC S.A. DE C.V.®

Prohibida la reproducción total de esta obra
mediante impresión, fotocopia, microfilm o cualquier otro sistema, sin permiso
escrito del autor.

Tel: (55) 4774 5930

www.equiposmc.com