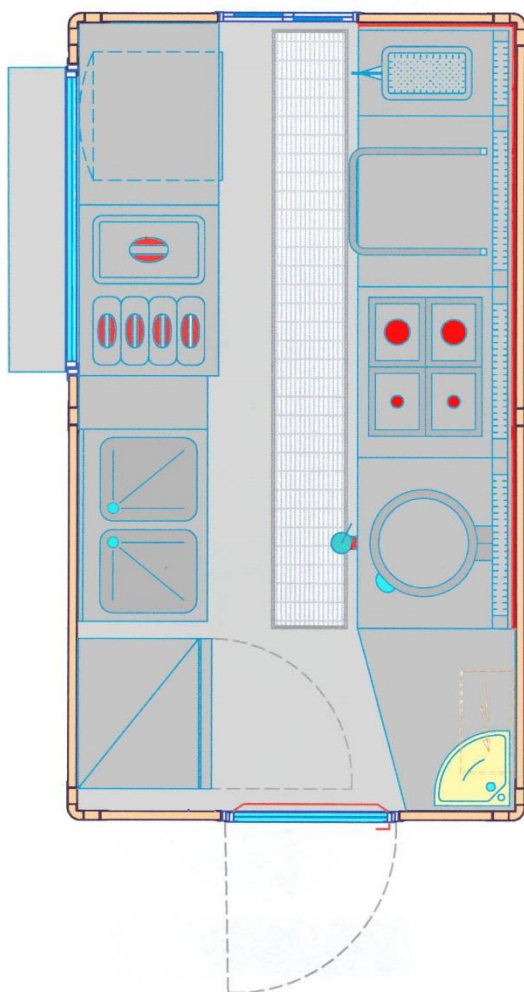


**SCHEDA 23.14**


Vista/disegno in pianta del complessivo



Vista del complessivo caricato su automezzo "Daily"



Vista interna da ingresso

**Unità Cucina Mobile**
**Mod. MBCUC-DY50C15-150A**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Robusta struttura portante in profilati di alluminio estrusi e/o pressopiegati lega serie 6063, saldati nelle giunzioni a formare uno shelter monoblocco autoportante.</li> <li>b) Trasportabilità con carrello avente portata complessiva da 16 q.li, o con automezzi ordinari purché aventi dimensioni di pianale idonee agli ingombri sotto indicati (es. Fiat Daily).</li> <li>c) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, smontabili dalla struttura.</li> <li>d) Pavimento in lamiera di acciaio inox con antisdrucciolo su supporto di legno multistrato idrofuogo.</li> <li>e) Rivestimento pareti zona cottura, con controparete ventilata in acciaio inox.</li> <li>f) Tamponamento con pannelli sandwich in doppia lamiera di alluminio da 10/10 verniciato con isolante poliuretano da 40 mm. di spessore.</li> <li>g) Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglione antipanico su porta.</li> <li>h) Ingresso personale in testata, indipendente dalla distribuzione per l'utenza.</li> <li>i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra (ossia scarrato dal rimorchio).</li> <li>j) Tendalino laterale (su fiancata) per la copertura area di lavoro esterno.</li> <li>k) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.</li> <li>l) Dimensioni nom. monoblocco (in mm.): lungh. 3780 x largh. 2130 x alt. 2300 (idoneo anche per Fiat Daily); peso circa 1600 Kg. (complessivo di attrezzamento proposto).-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentazione elettrica da rete esterna 220 V. su presa CEE esterna.</li> <li>2. Quadro comandi elettrici interno per derivazioni esterna e sicurezze secondo norme vigenti.</li> <li>3. Derivazione esterna su rampa e distribuzione interna gas secondo norme vigenti.</li> <li>4. <b>Attrezzamento del modulo con:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Cottura:</b> friggitrice; brasiera; 4 fuochi su forno statico; pentola 60 lt. con cestelli; forno vent. 4 griglie; cappa aspirante da 2800 con mot. centrifugo e filtri;</li> <li>&gt; <b>Distribuzione/preparazione:</b> armadio frigo 400 lt; lavello 2 vasche; piani lavoro con cassette; armadi pensili; mensole a parete; banco termico distribuzione.</li> </ul> </li> <li>5. Impianto idraulico con pompa autoclave e/o collegamento a rete esterna con n. 1 serbatoio per complessivi 80 lt. di acqua potabile + boiler elettrico per acqua calda al lavello</li> <li>6. Ventilatore a tetto con regolazione termostatica per estrazione o immissione aria a velocità regolabile.</li> <li>7. impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti.</li> <li>8. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 30 min., con personale addestrato.</li> <li>9. Produttiva: confezionamento e distribuzione di circa 100÷150 razioni/ora per un menù completo.</li> <li>10. Eventuale fornitura completa di carrello/rimorchio omologato per "trasporto cose" standard, 2 assi e gancio sfera, con portata 2000 Kg. complessivi.</li> </ul> |
|--|---|

**Prezzi: F.co ns. Stabilimento Gruaro (VE)**
**1. MOD. MBCUC-DY50C15-150A (completo dell'attrezzamento indicato): ..... Euro/cad. \_\_\_\_\_ + I.V.A.-**

Escluso mezzi di trasporto

