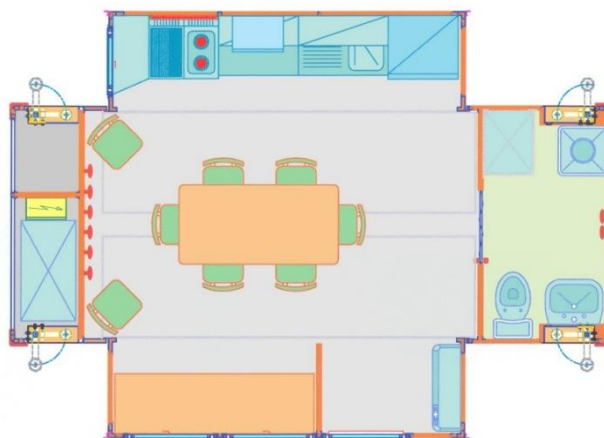


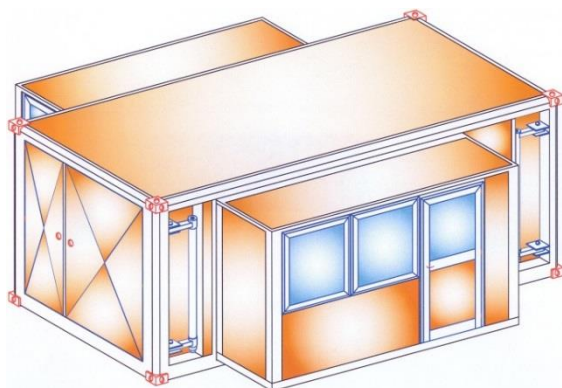
SCHEDA 20.2



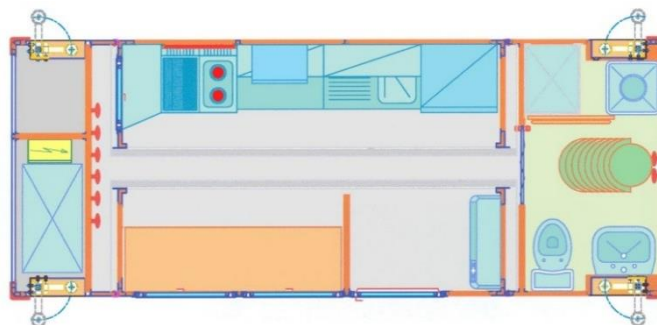
Vista indicativa del sistema con i fianchi estesi simmetrici



Pianta del complesso in posizione "aperto" operativo



prospetto sul lato frontale e fianco con ingresso



Pianta del complesso in formazione "chiusa" per trasporto

Unità Mensa-Cucina Mobile su 1 Modulo tipo ISO 20'-1CC espandibile

MOD. CON20A-2GV-MECU-6P

- | | |
|--|--|
| <p>a) Robusta struttura portante in profilati di alluminio saldato con blocchi d'angolo come da standard ISO 20'-1CC e predisposizione per impianto oleodinamico sulla struttura.</p> <p>b) Trasportabilità con automezzi ordinari, oltre agli standard internazionali (nave - treno - automezzi portacontainer etc.).</p> <p>c) Pavimento in vinile colorato, fortemente incollato e rifinito, su supporto di legno multistrato idrofugo, con elementi incernierati mobili per "espansione/chiusura" del volume.</p> <p>d) Tamponamenti di pannelli lisci isolati sp. 40 mm in doppio alluminio da 1 mm interno ed esterno perfettamente sigillati.</p> <p>e) N. 1 foro passacavi predisposto in parete esterna per ingresso cavo antenna TV.</p> <p>f) Fiancate estraibili dal corpo centrale, autoportanti ed attrezzate con impianti e arredi.</p> <p>g) Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglione antipanico sulla porta.</p> <p>h) Ingresso personale in fiancata; due finestre in fiancata lato ingresso; una finestra su fianco laterale del corpo estraibile opposto all'ingresso.</p> <p>i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo che a terra (su richiesta anche "autoscarabile").</p> <p>j) Vani tecnici anteriori isolati ed attrezzati.</p> <p>k) Vano attrezzato a toilette con: lavandino, wc ed accessori standard per l'uso.</p> <p>l) Verniciatura e finitura a scelta con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.</p> <p>m) Dimensioni "chiuso": lung. 6058 x largh. 2438 x H. 2591 mm. (come da standard ISO 20'-1CC); Dimensioni di ingombro in "operativo": lu. 6058 x la. 4284 x h. 2591 mm.</p> <p>n) Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1/2 ora, con personale addestrato.</p> | <ol style="list-style-type: none"> Alimentazione elettrica 230 V (su richiesta 120 V.) da rete esterna o da gruppo elettrogeno. Quadri comandi elettrici interni per derivazioni esterne e protezioni secondo norme vigenti. Impianto luci interne/esterne e prese distribuite sia sui posti lavoro sia per apparati predisposti. Derivazione da esterno e distribuzione interna acqua, anche con serbatoio proprio. Attrezzamento modulo con il seguente materiale tecnico: <ul style="list-style-type: none"> ➤ n. 1 Fry-top elettrico a piastra rigata tipo professional in inox; ➤ n. 1 cucina a 2 piastre elettriche tipo professional in inox; ➤ n. 1 forno microonde combinato su mensola rialzata tipo professional in inox; ➤ n. 1 lavello inox a una vasca con sgocciolatoio laterale e armadio inox a pensile superiore; ➤ n. 1 armadio frigo in inox da 400 Lt ad una anta; ➤ n. 2 piano lavoro in inox e cappa aspirante, a completamento parete cucina; ➤ n. 1 armadio ad uso dispensa, sotto il piano finestre frontali, con piano superiore dotato di apparecchio TV ed accessori; ➤ tavolo da pranzo ripiegabile per area centrale, completo di 6+2 sedie impilabili; ➤ climatizzatore monoblocco con telecomando; Impianto idraulico con kit pompa autoclave, per operatività "autonoma" anche per pescaggio da serbatoi esterni o da riserva interna di 100 lt.. N. 1 gruppo elettrogeno silenziato da 9,5 KW estraibile su mensola. N. 1 colonnina porta antenna parabolica in dotazione, per blocco ad incastro su angoli esterni superiori secondo necessità. Attrezzature di collegamento scarichi con attacchi rapidi predisposti esterni. Impianto di messa a terra con allacciamento a relativo picchetto. Operatività: ideale per le necessità di squadre da 6-8 persone in autonomia. |
|--|--|

Prezzi: F.co ns. Stabilimento Gruaro (VE)

1. MOD. CON20A-2GV-MECU-6P (completo dell'attrezzamento indicato):Euro/cad. _____ + I.V.A.-

