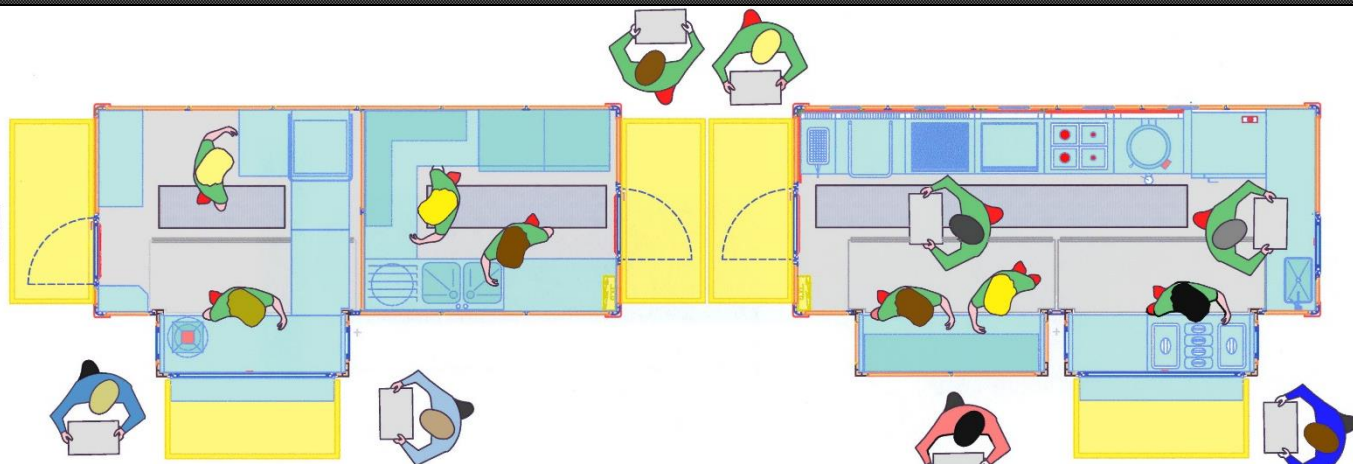
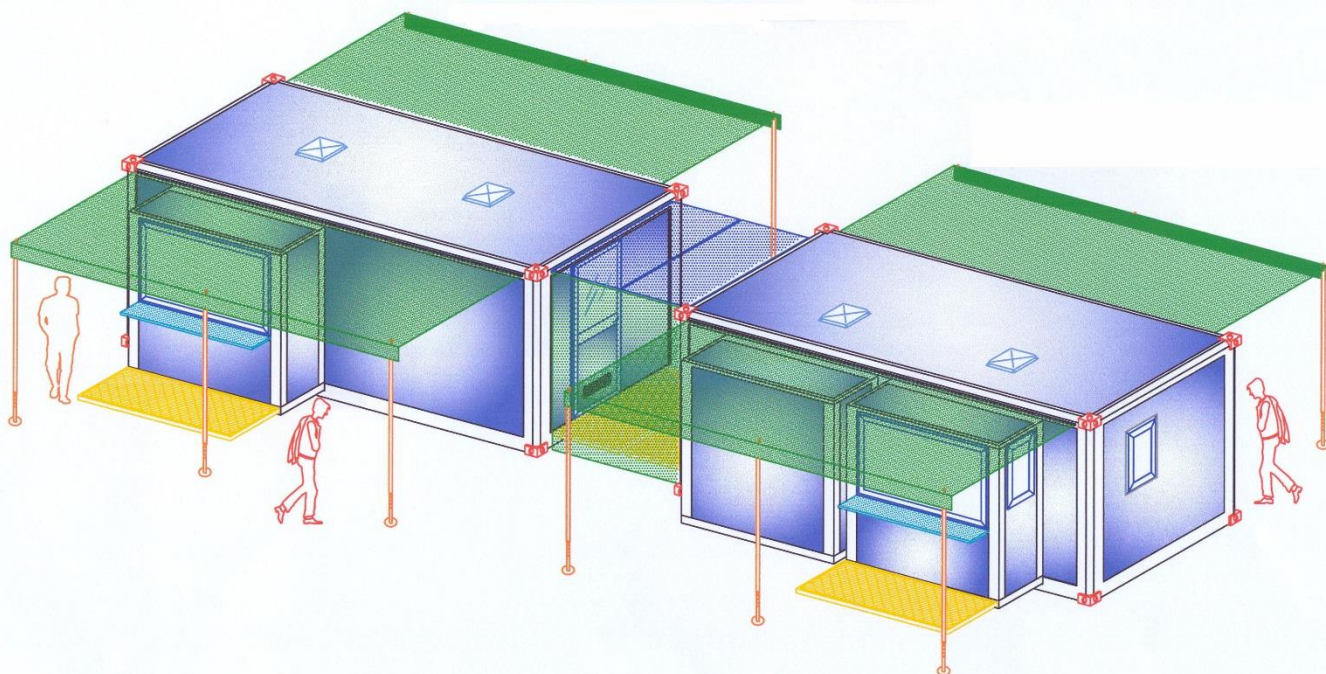


SCHEDA 23.1



Vista in pianta dei due moduli costituenti il complesso: a sx modulo preparazione/lavaggi - in mezzo l'area svincolo protetta da copertura e telone laterale - a dx modulo cottura/distribuzione



Vista prospettica dei due moduli in posizione operativa con le aree "estrate" dai moduli, complete di pedane di transito e copertura telonata, come i fianchi opposti, idonei per lavorazioni e lavaggi esterni al complesso

Unità Cucina Mobile su 2 Moduli ISO 20' in Alluminio con parti espandibili

MOD. 2C20/2AP-CPL600.3F-1 -

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> a) robusta struttura portante in profilati di alluminio (L. 5754 e/o 6082) con blocchi d'angolo saldati agli otto vertici di ognuno, tutto secondo norma definita da standard ISO 20'. b) Trasportabilità con carrelli/rimorchi da 35+50 q.li o con automezzi ordinari, oltre agli standard internazionali (nave - treno - automezzi portacontainer etc.). c) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, rientrabili sulla struttura. d) Pavimento in lamiera di acciaio inox e streep antisdruciuolo, perfettamente sigillato, su supporto di legno multistrato idrofuogo, con ampi pozzetti grigliati di raccolta lavaggi. e) Tamponamenti in pannelli di doppia lamiera da 10/10 di alluminio con 40 mm. di isolante (polistirene o poliuretano). f) Interno ed esterno perfettamente liscio, con fissaggio alle strutture mediante incollaggio polimerico sigillante strutturale e sigillature interna totale. g) Infissi in alluminio con vetrate di sicurezza e maniglioni antipánico sulle porte. h) Ingresso personale in testata ed indipendenti dal movimento dell'utenza. i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra. j) Aree "estraibili" dai corpi portanti dei moduli per espansione aree operative interne. k) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione. l) Dimensioni cadauno in mm.: lungh. 6058 x largh. 2438 x alt. 2590. (come da container standard ISO-20'-1CC) x 2. | <ul style="list-style-type: none"> 1. Alimentazione elettrica da rete esterna 220 V. (400 V su richiesta) sia indipendente che in collegamento "ponte" tra i due moduli. 2. Quadri comandi elettrici interni per derivazioni esterne e distribuzioni alle utenze installate, con sicurezze secondo norme vigenti. 3. Derivazione esterna in cassetta specifica e distribuzione interna del gas secondo norme vigenti. 4. Attrezzamento dei due moduli, rispettivamente con: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Modulo "cottura/distribuzione": forno convez. 6 griglie; 1 pentola da 60lt con cestelli; 4 fuochi su forno statico; fry-top rigato; fry-top liscio; brasiera basculante; friggitrice una vasca; banco termico distribuzione da 3 GN-1/1; piani lavoro; cappa aspirante; armadiature pensili e attrezzature accessorie; lavamani separato. (macchine serie 700). ➤ Modulo "conservazione/preparazione/lavaggio": <u>area collegata alla cucina</u>: n. 1 armadi frigo ed uno congelatore; lavatoio da 1600; piani lavoro; armadi pensili; mensole ed attrezzature accessorie. <u>Area raccolta e lavaggio</u>: piano raccolta/ritiro stoviglie con separazione rifiuti; macchina lavastoviglie a capottina con piani di movimento e cestelli; scaffale per materiale pulito; elementi mobili di raccordo. 5. Strutture intermedie e laterali per la copertura delle zone di transito e lavoro esterno. 6. Impianto idraulico con pompe autoclave, sia per operatività "autonoma" che integrata tra i moduli. 7. Impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti. 8. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1,5 ore, con personale addestrato. 9. Produttività: confezionamento e distribuzione di circa 300-800 pasti/ora per un menù completo. |
|---|---|

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

1. MOD. 2C20/2AP-CPL600.3F-1 (completo attrezzamento indicato): **€uro compl.** **+ I.V.A.-**

