

SCHEDA 23.4

Pianta del complesso in posizione "aperto" operativo



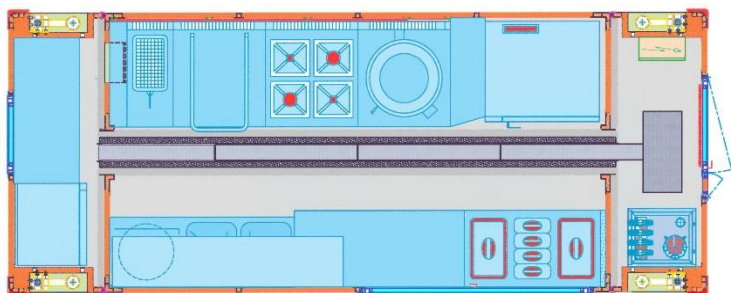
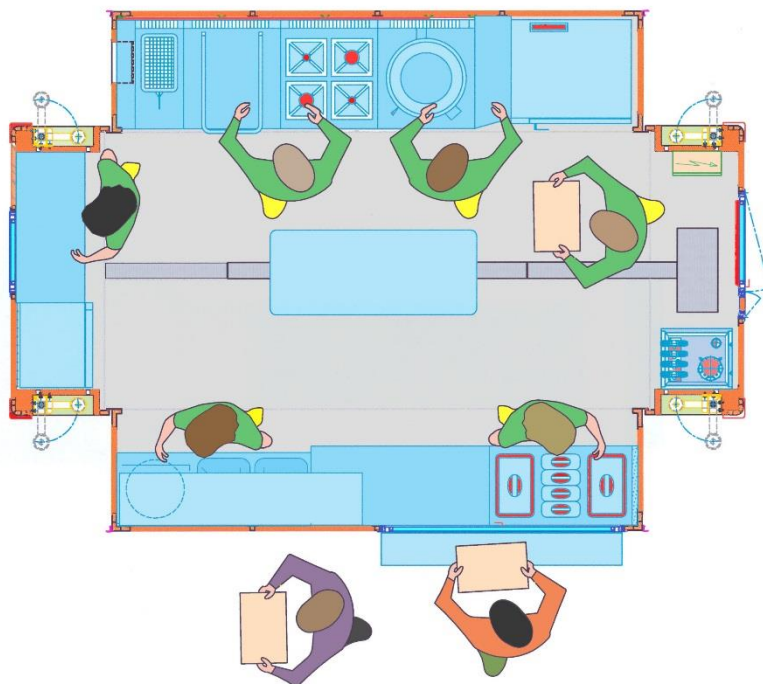
Vista frontale con fianchi espansi



Vista laterale su una fiancata espansa



Vista parziale interna



Pianta del complesso in formazione "chiusa" per trasporto

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

MOD. CUC-X1-2GV-S900-CD-800A

- | | |
|---|---|
| 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. | 1. Alimentazione elettrica da rete esterna 230 V (su richiesta 380 V.). |
| b) Trasportabilità con automezzi ordinari, oltre agli standard internazionali (nave - treno - automezzi portacontainer etc.). | 2. Quadri comandi elettrici interni per derivazioni esterne e protezioni secondo norme vigenti. |
| c) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, smontabili dalla struttura. | 3. Derivazione da esterno e distribuzione interna gas secondo norme vigenti. |
| d) Pavimento in lamiera di acciaio inox con streep antisdrucchiolo, su supporto di legno multistrato idrofugo, con elementi incernierati mobili per "espansione/chiusura" del volume. | 4. Attrezzamento modulo con macchine Professionali serie 900 x 800 e neutri, costituito da:
➢ forno convezione 10 gr; friggitrice; brasiera; 4 fuochi su forno; pentola da 150 lt; banco termico distribuzione; piani e banchi lavoro con cassettiere; armadio frigo; cappa aspirante; lavello a due vasche; boiler istantaneo; armadiature pensili; mensole e piani di raccordo neutri; tavolo ripiegabile mobile; mensola esterna per distribuzione. |
| e) Tamponamenti di pannelli specifici isolati sp. 40 mm in doppia lam. alluminio 10/10 int./est. | 5. Impianto idraulico con kit pompa autoclave, per operatività "autonoma" anche per pescaggio da serbatoi esterni. |
| f) Fiancate estraibili dal corpo centrale, autoportanti ed attrezzate con impianti e macchine. | 6. N. 1 serbatoio a tetto per complessivi 400 lt. circa di acqua potabile (riserva idrica). |
| g) Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglione antipanico. | 7. Attrezzature di collegamento gas esterno (collettore e linea gas, smontabili). |
| h) Ingresso personale in testata; finestra distribuzione in una fiancata; finestra opposta all'ingresso; oblò apribile sul tetto; aspiratore/ventilatore centralizzato. | 8. Possibilità di attrezzamento totalmente elettrico su richiesta (necessari ≈ 120 KW). |
| i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo che a terra (su richiesta anche "autoscarabile"). | 9. Impianto di messa a terra con allacciamento a relativo picchetto. |
| j) Strutture accessorie per la copertura delle zone di transito e lavoro esterno. | 10. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1 ora, con personale addestrato. |
| k) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione. | 11. Produttività: confezionamento/distribuzione di c.a. 300+500 pasti/h per un menù completo. |
| l) Dimensioni base: lung. 6058 x largh. 2438 x alt. 2590 mm. (come standard ISO 20'-1CC). | |

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

1. MOD. CUC-X1-2GV-S900-CD-800A (completo dell'attrezzamento indicato):€uro/cad. _____ + I.V.A.-

