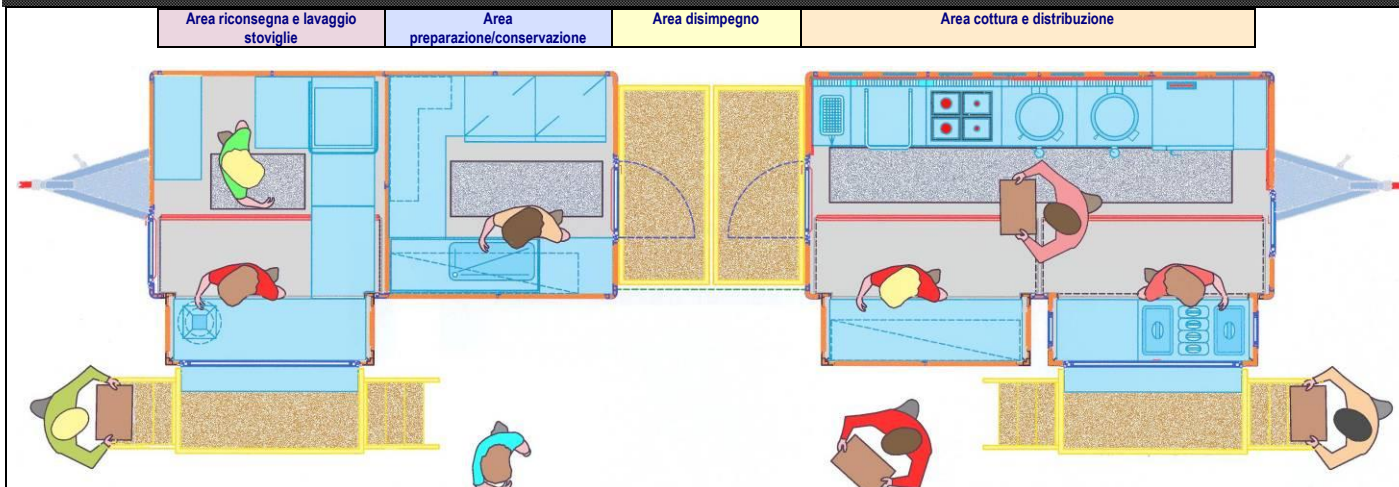


## SCHEDA 23.6



Vista prospettica dei due moduli in posizione operativa con:

- a sx il modulo dotato di area preparazione/conservazione e in fondo l'area di riconsegna per il lavaggio delle stoviglie; a dx il modulo dotato delle macchine di cottura ed area di distribuzione;
- centralmente i due moduli sono collegati da pedane grigliate e coperte, con telone di "oscuramento" verso la zona transito del pubblico.

### Complesso Cucina Mobile in 2 Moduli per Rimorchi commerciali

#### MOD. CARCUC5/2L-2GV.CPL-300A

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Robusta struttura portante in profilati di alluminio (L. 5754 e/o 6082) saldati nelle giunzioni a formare shelter autoportanti.</li> <li>Aree attrezzate estraibili dai corpi shelter, con movimento in blocco autoportante su guide telescopiche, per ampliamento aree operative e movimento personale.</li> <li>Trasportabilità con carrelli/rimorchi da 35 q.li o con automezzi ordinari.</li> <li>Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, inserite/bili sulla struttura.</li> <li>Pavimento in acciaio inox e streep antisdruciuolo, perfettamente sigillato, su supporto di legno multistrato idrofugo, con ampi pozzetti grigliati di raccolta lavaggi.</li> <li>Tamponamenti in pannelli di doppia lamiera da 10/10 di alluminio con 40 mm. di isolante (polistirene o poliuretano).</li> <li>Interno ed esterno perfettamente liscio, con fissaggio alle strutture mediante incollaggio polimerico sigillante strutturale e sigillature interna totale.</li> <li>Infissi in alluminio con vetrate di sicurezza e maniglioni antipánico sulle porte.</li> <li>Ingresso personale in testata (speculari) indipendenti dall'area transito dell'utenza.</li> <li>Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra.</li> <li>Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.</li> <li>Dimensioni cadauno in mm.: lung. 5000 x largh. 2400 x alt. 2300 x 2. (come pianale rimorchi); peso circa 2200 Kg/cad. (con complessivo di attrezzamento proposto).-</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Alimentazione elettrica da rete esterna 220 V. (400 V su richiesta) sia indipendente che in collegamento "ponte" tra i due moduli.</li> <li>Quadri comandi elettrici interni per derivazioni esterne e distribuzioni alle utenze installate, con sicurezze secondo norme vigenti.</li> <li>Derivazione esterna in cassetta specifica e distribuzione interna del gas secondo norme vigenti.</li> <li>Attrezzamento dei due moduli, rispettivamente con:             <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Modulo "cottura/distribuzione": forno convez. 6 griglie; 2 pentole da 60lt con cestelli; 4 fuochi su forno statico; brasiera basculante; friggitrice una vasca; banco termico distribuzione da 3 GN-1/1; piani lavoro; cappa aspirante; armadiature pensili e attrezzature accessorie. (macchine serie 700).</li> <li>➢ Modulo "conservazione/preparazione/lavaggio": area collegata alla cucina: n. 1 armadi frigo ed uno congelatore; lavatoio da 1600; piani lavoro; armadi pensili; mensole ed attrezzature accessorie.</li> </ul> </li> <li>Area raccolta e lavaggio: 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.</li> <li>Strutture intermedie e laterali per la copertura delle zone di transito e lavoro esterno.</li> <li>Impianto idraulico con pompe autoclave, sia per operatività "autonoma" che integrata tra i moduli.</li> <li>Impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti.</li> <li>Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1,5 ore, con personale addestrato.</li> <li>Produttività: confezionamento e distribuzione di circa 300-400 pasti/ora per un menù completo.</li> </ol> |
|--|--|

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

- MOD. CARCUC5/2L-2GV.CPL-300A (completo dell'attrezzamento indicato): ..... Euro compl. \_\_\_\_\_ + I.V.A.-
- EVENTUALE RIMORCHIO: ..... Euro/cad. \_\_\_\_\_ + I.V.A.-

