

## Cucina mobile espandibile su rimorchio

### Scheda 23.7

Officine Stefanuto S.r.l.

Via A. De Gasperi,46  
30020 Gruaro, Venezia (IT)  
Tel. +39 0421 767811  
Fax. +39 0421 75857

[www.offstef.com](http://www.offstef.com)  
info@offstef.com

### Struttura dello shelter

- Robusta struttura portante in profilati di alluminio pressopiegati da lamiera L. 6082 e/o estrusi sagomati, saldati nelle giunzioni a formare uno shelter monoblocco autoportante.
- Fiancata con due corpi espandibili/estraibili con movimento in blocco unico su guide di supporto, di cui uno per l'area attrezzata alla distribuzione ed uno per l'area lavello e piani lavoro, per l'ottenimento di ampia area operativa.
- Trasportabilità con carrello avente portata complessiva da 35 q.li, o con automezzi ordinari purché aventi dimensioni di pianale idonee agli ingombri sotto indicati.
- Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, smontabili dalla struttura.
- Pavimento in acciaio inox con antisdrucciolo, su supporto di legno multistrato idrofuogo.
- Rivestimento pareti zona cottura, con controparete ventilata in acciaio inox.
- Tamponamento con pannelli sandwich in doppia lamiera di alluminio da 10/10 verniciato con isolante poliuretano da 40 mm. di spessore.
- Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglione antipánico su porta.
- Ingresso personale in testata, indipendente dalla distribuzione per l'utenza.
- Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra (ossia scarrato dal rimorchio).
- Tendalini e/o verande complete su richiesta per la copertura area di lavoro esterno e/o distribuzione.
- Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.



### Attrezzatura ed accessori

- ✓ Quadro comandi elettrici esterno incassato a parete per derivazioni esterna e sicurezze secondo norme vigenti.
- ✓ Derivazione esterna su rampa e distribuzione interna gas secondo norme vigenti, con kit di tubatura modulare per allontanamento bombole.
- ✓ Macchine professionali serie 900x800:  
Cottura: forno convezione da 10 griglie; brasiera basculante da 80 lt; 4 fuochi su forno statico; pentola 150 lt. con 4 cestelli; cappa aspirante da 2400 con motore centrifugo e filtri.  
Distribuzione/preparazione: armadio frigo 400 lt; lavello da 1600 a 2 vasche + gocciolatoio; piani lavoro con cassetti; armadi pensili; mensole a parete; banco termico distribuzione.
- ✓ Impianto idraulico con pompa autoclave e/o collegamento a rete esterna (o serbatoi ausiliari) per acqua potabile + un boiler elettrico per acqua calda al lavello.
- ✓ Ventilatore/Aspiratore supplementare a tetto con regolazione termostatica per estrazione o immissione aria a velocità regolabile.
- ✓ Impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti.
- ✓ Eventuale fornitura completa di carrello/rimorchio omologato per "trasporto cose" standard, 2 assi e gancio sfera, con portata 3500 Kg, larghezza 2400 mm.

### MOD. CARCUC5/2L-2GV.S900-350A

Caratteristiche	Dati
Dimensioni del modulo chiuso	5000x2400x2300 mm
Tempo di dispiegamento al "pronto operativo"	circa 1 ora, con personale addestrato
Pasti	circa 300/400 pasti/h per un menù completo
Alimentazione elettrica da rete esterna	220 V
Peso	circa 2280 Kg (attrezzature proposte comprese)

