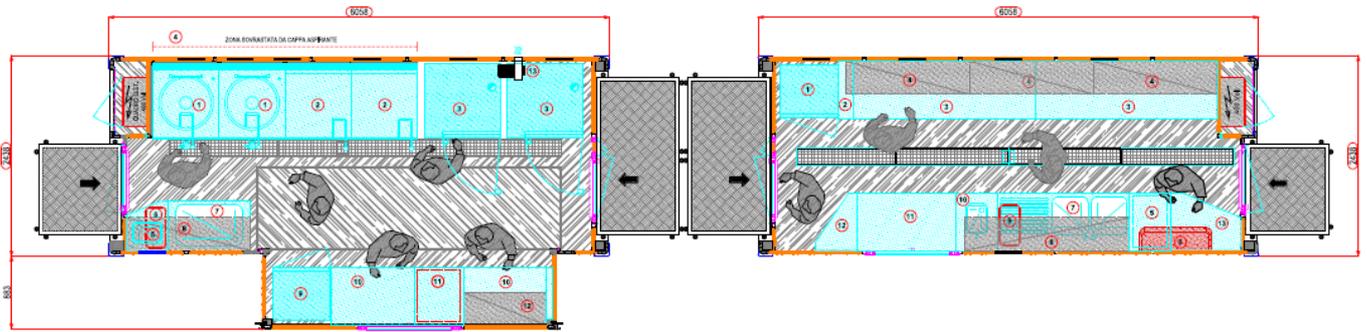
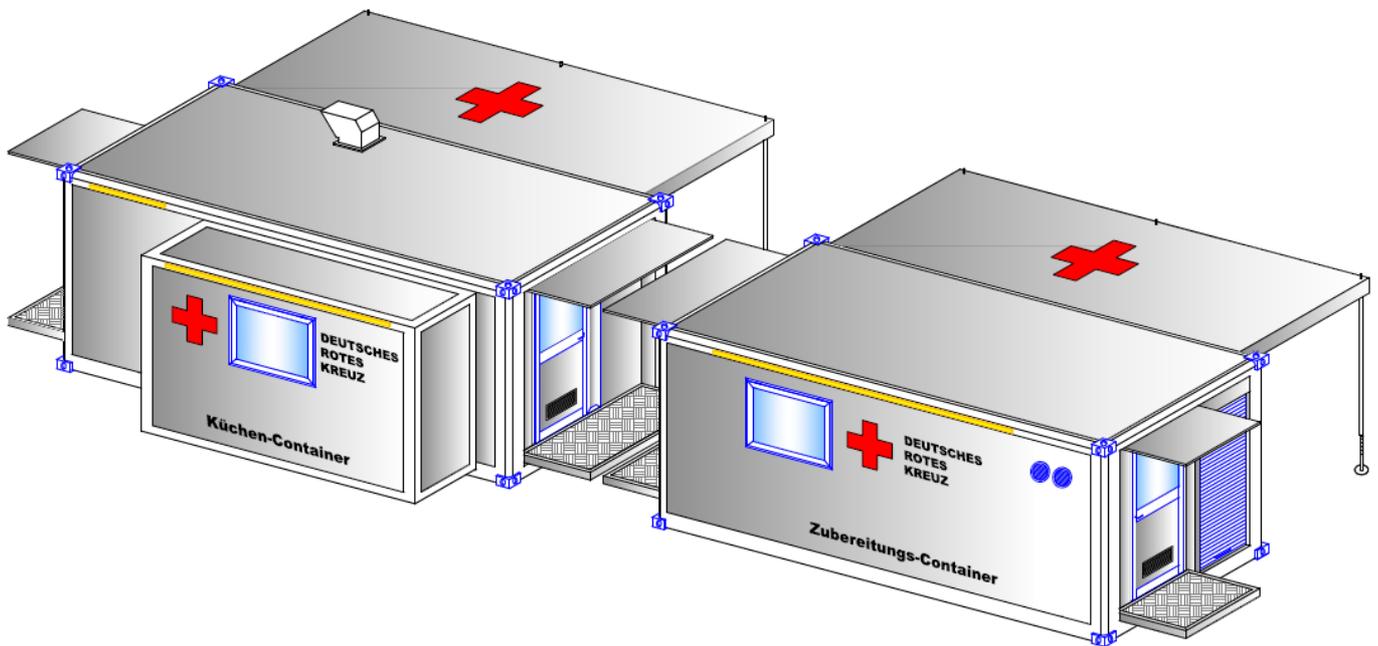




SCHEDA 23.22



Vista in pianta dei moduli per il complessivo: a sx mod. cottura e distribuzione con corpi di espansione - in mezzo l'area ingressi, protetti da copertura e telone laterale - a dx modulo preparazione/conservazione



Vista prospettica dei due moduli in posizione operativa con l'area distribuzione il modulo "cottura" espanso, completa di pedane di transito e copertura

Unità Cucina Mobile su 2 Moduli ISO 20' in Alluminio

Mod. 2C20A-CPL-DRK-BER-1

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> a) robusta struttura portante in profilati di alluminio (L. 6060 e/o 6082) con blocchi d'angolo saldati agli otto vertici di ognuno, tutto secondo norma definita da standard ISO 20'. b) Trasportabilità 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 acciaio inox e streep antisdrucchiolo, perfettamente sigillato, su supporto di legno multistrato idrofugo, con ampi pozzetti grigliati di raccolta lavaggi. e) Tamponamenti in pannelli di doppia lamiera da 1 mm. 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 antipanic sulle porte. h) Ingressi del personale nelle due testate (speculari) indipendenti dalla distribuzione per l'utenza. i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra. j) Area cottura su un fianco, la distribuzione posizionata sulla fiancata espandibile. k) Strutture intermedie e laterali per la copertura delle zone di transito e lavoro esterno. l) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione. m) Dimensioni cad. in mm.: lungh.6058xlargh.2438xalt.2590. (rif. 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 sicurezza secondo norme CEE vigenti. 3. Cassetta specifica per derivazione esterna e distribuzione interna del gas secondo norme vigenti. 4. Attrezzamento dei due moduli con attrezzature "Professional" di 1ª qualità, rispettivamente con: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Modulo "cottura/distribuzione": 2 Pentole da 150 lt con cestelli; 2 Brasiere basculante da 80 lt.; Forno convezione 20 griglie; Cappa aspirante a parete; Lavamani; Boiler 30Lt.; Lavapentole ad 1 vasca con ante scorrevoli; Pensile a due ante scorrevoli con ripiano; Colonna frigo da 400 Lt 0±10°C; 2 Banco da lavoro a due ante scorrevoli e ripiano; Cassettiera da tre cassette; Pensile a due ante scorrevoli con ripiano; 2 Estrattore centrifugo d'aria e fumi. ➤ Modulo "conservazione/preparazione": Colonna frigo da 400 Lt. 0±10°C; Ripiano neutro di raccordo; 2 Tavolo refrigerato tre porte + due cassette -2±8°C; 3 Pensile a due ante scorrevoli con ripiano; Tavolo armadio 2 ante scorrevoli + tre cassette; Climatizzatore unico 12HP; Lavello a due vasche + gocciolatoio DX; Pensile a due ante scorrevoli con ripiano; Boiler 30Lt.; Lavamani; Tavolo armadiato con due ante scorrevoli; Ripiano neutro sagomato. 5. Impianto idraulico con pompe autoclave, sia per operatività "autonoma" che integrata tra i moduli. 6. Impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti. 7. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1 ora, con personale addestrato. 8. Produttività: idoneo al confezionamento e distribuzione di circa 400-900 pasti/ora per un menù completo, comunque secondo organizzazione di gestione. |
|--|--|

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

1. MOD. 2C20A-CPL-DRK-BER-1 (completo dell'attrezzamento indicato): Euro. _____ + I.V.A.-

