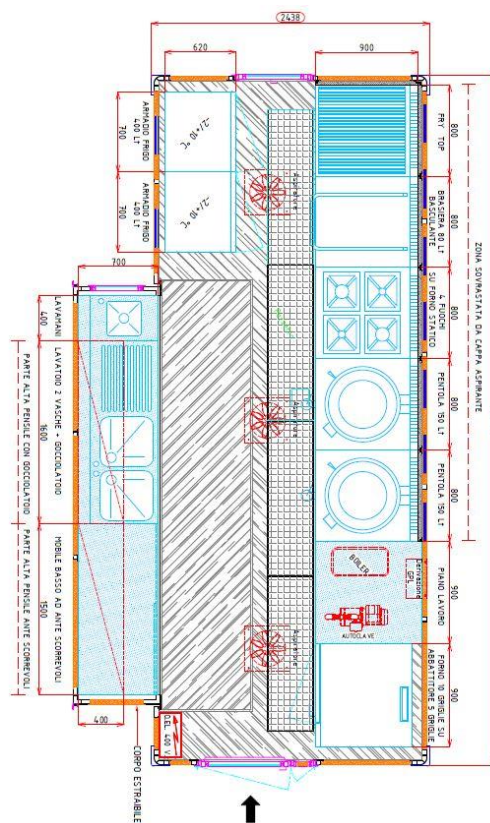


ISO-20' KÜCHENCONTAINER MIT 1-SEITIGER ERWEITERUNG

DIVISION FELDLOGISTIK | Datenblatt 23.23 | MOD. CONCUC-20-1GV-S900-SD-800A



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Robuste tragende Struktur aus pressgebogenen Aluminiumprofilen aus L.6082 und/oder geformten Strangpressprofilen, die zu einem selbsttragenden Shelter verschweißt sind.
 - Erweiterbarer auf Stützführungen beweglicher Seitenkörper aus einem Stück, für den Spülbereich und die Arbeitsplatten, wodurch eine große Arbeitsfläche gewonnen wird.
 - Transportfähigkeit mit üblichen Fahrzeugen, zusätzlich zu internationalen Standards (Schiff-, Güterzug, Containerfahrzeuge usw.).
 - Zugangsplattform an einer Stirnseite, die an der Struktur befestigt und/oder darin transportiert werden können.
 - Boden aus Edelstahlblech mit rutschfesten Klebestreifen, auf wasserdichtem Sperrholzträger, komplett mit großen Gittermulden zum Auffangen des Reinigungswassers.
 - Wandfüllungen aus doppelten, 1mm dicken Aluminiumblechplatten und 40 mm Zwischenisolierung. Trennwand in zwei getrennten Bereichen, wie Wandpaneele und zzgl. abgedichtet.
 - Perfekt glatte Innen- und Außenwände, durch Anbringung an den Strukturen mittels struktureller Polymerverklebung und vollständiger Versiegelung.
 - Personalzugang auf Stirnseite, Tür aus Aluminiumprofilrahmen mit Sicherheitsverglasung und Antipanikstange.
 - Nutzungsmöglichkeit sowohl an Bord des Fahrzeuges/Anhängers als auch am Boden, da unabhängig.
 - Markisen und/oder komplette Veranden (auf Anfrage) zur Überdachung des äußeren Betriebsbereichs erhältlich.
 - Abmessungen des Moduls: L.6058 x B.2438 x H.2591 mm. (gem. Norm ISO20'-1CC).
- Stromversorgung aus externem 220V-Netz über CEE-Stecker.
 - An der Wand montiertes externes elektrisches Bedienfeld für externe Ableitungen und Sicherheitsvorrichtungen gem. geltenden Vorschriften; Erdungssystem mit Anschluss und entsprechendem Erdspeiß.
 - Externe Anschlüsse und interne Gasverteilung gem. Vorschriften, mit modularem Verrohrungsbausatz für Gasflaschen-Entnahme.
 - Ausrüstung mit Geräten von "Professional Grandi Impianti" der Serie 900 x 800 mm:**
 - **Kochbereich: Konvektionsofen mit 10 Rosten, Schnellkühler mit 5 Rosten, 2 Töpfe 150L mit 3 Körben, 4 Brenner auf Statikofen, 80L-Kippbratpfanne, Fry-Top, 4000mm Dunstabzugshaube mit zwei Zentrifugalmotoren und Labyrinthfiltern, 2 Kühlschränke.**
 - **Erweiterbarer Teil: Handwaschbecken, 1600mm Spüle mit 2 Becken und Abtropffläche, Unterschrank mit Schiebetüren.**
 - Sanitäranlage mit Autoklaven Pumpe und/oder Anschluss an ein externes Netz (oder Hilfstanks) für Trinkwasser, 1 Elektroboiler für Warmwasser am Waschbecken.
 - Zusätzlicher Dachlüfter mit Thermostateinstellung für Luftabsaugung oder -einbringung mit regulierbarer Geschwindigkeit.
 - Inbetriebnahme: in ca. 1 Stunde, mit geschultem Personal.
 - Kapazität: Vorbereitung und Verteilung von ca. 500 bis 1000 Mahlzeiten pro Std. für ein komplettes Menü.