

CUCINA MOBILE AD UNA ESPANDIBILITA' - ISO20'

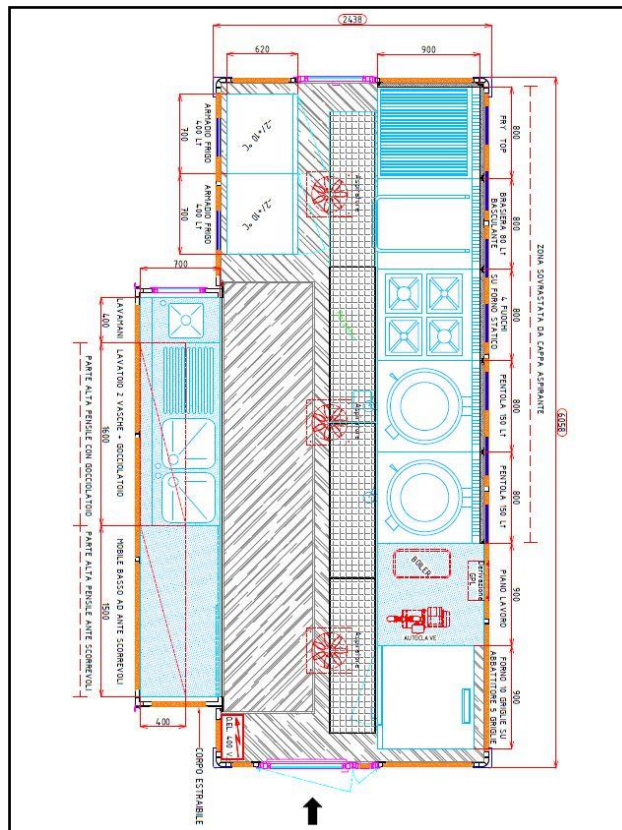
DIVISIONE LOGISTICA | Scheda 23-23 | MOD. CONCUC-20-1GV-S900-SD-800A



Mudulo in fase operativa



Immagine interni



Pianta in fase operativa

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Robusta struttura portante in profilati di alluminio pressopiegati da lamiera L. 6082 e/o estrusi sagomati, saldati a formare uno shelter monoblocco autoportante.
 - Fiancata espandibile con movimento in corpo unico su guide di supporto, per area lavello e piani lavoro, ottenendo un'ampia area operativa.
 - Trasportabilità con automezzi ordinari, oltre agli standard internazionali (nave - treno - automezzi portacontainer etc.).
 - Pedane e scalette per accesso, su entrambe le testate, agganciabili sulla struttura e/o trasportabili in essa.
 - Pavimento in lamiera di acciaio inox con streep antiscivolo, su supporto di legno multistrato idrofugo, completo di ampi pozzetti grigliati per raccolta lavaggi interni.
 - Tamponamenti in pannelli di doppia lamiera da 10/10 di alluminio con 40 mm. di isolante. Tramezza divisoria in due locali distinti, con pannelli come parete e sigillata.
 - Interno ed esterno perfettamente liscio, con fissaggio alle strutture mediante incollaggio polimerico sigillante strutturale e sigillature interna totale.
 - Ingresso personale in testata e infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza con antipanico su porta.
 - Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra, ossia scarrato dal rimorchio in quanto indipendente.
 - Tendalini e/o verande complete (su richiesta) per la copertura di area operativa esterna.
 - Dimensioni del modulo in mm.: lungh.6058xlargh.2438xalt.2591. (rif. standard ISO20'-1CC).
- Alimentazione elettrica da rete esterna 220 V. su spina CEE esterna.
 - Quadro comandi elettrici esterno incassato a parete per derivazioni esterna e sicurezze secondo norme vigenti; impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti.
 - Derivazione esterna su rampa e distribuzione interna gas secondo norme vigenti, con kit di tubatura modulare per allontanamento bombole.
 - Attrezzamento con macchine "Prof. Grandi Impianti" serie 900x800, di cui:
 - Cottura: forno conv. da 10 griglie; abbattitore 5 griglie; nr. 2 pentola 150 lt. con 3 cestelli; 4 fuochi su forno statico; brasiera basculante da 80 lt.; Fry-Top; cappa aspirante da 4000 con due motore centrifugo e filtri a labirinto; nr.2 Armadio Frigo.
 - Parte espandibile: lavamani; lavello da 1600 a 2 vasche + gocciolatoio.; mobile basso ad ante scorrevoli.
 - 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.
 - Tempo di dispiegamento all'operativo: circa 1 ora, con personale addestrato.
 - Produttiva: confezionamento e distribuzione di ca 500÷1000 pasti/h di menù completo.