

## DATENBLATT 23.4

Plan des Komplexes in „offener“ Betriebsposition



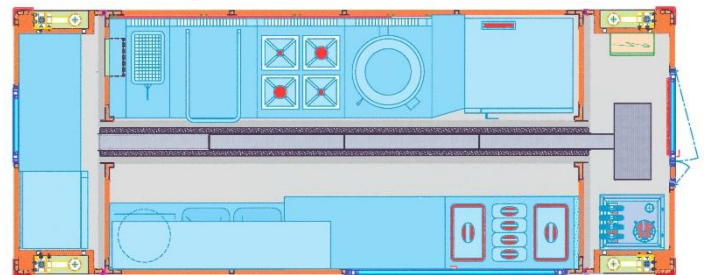
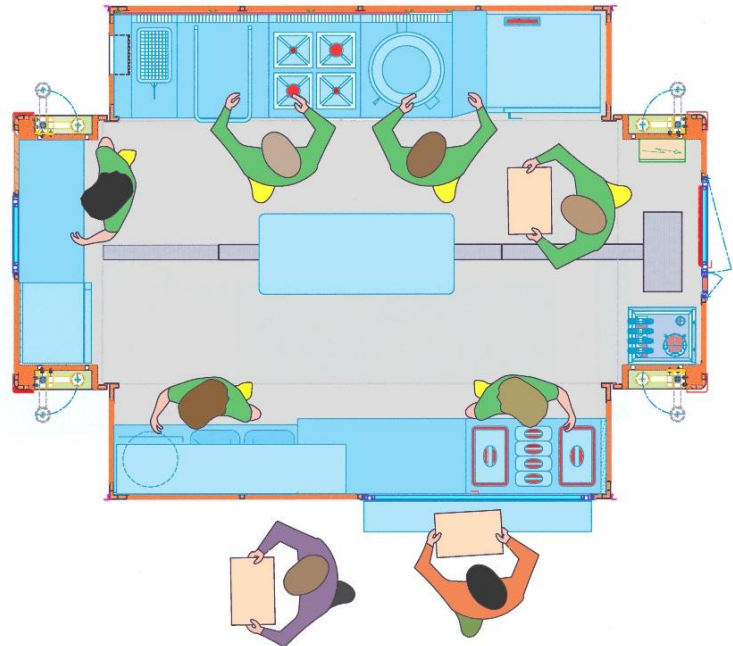
Frontansicht mit erweiterten Seitenwänden



Seitenansicht auf eine erweiterte Seitenwand



Teilweise Innenansicht



Plan des Komplexes in „geschlossener“ Version für den Transport

### ISO 20' mobiler Küchencontainer

#### MOD. CUC-X1-2GV-S900-CD-800A

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Robuste Trägerstruktur aus Aluminiumprofilen, geschweißt mit Eckblöcken wie nach Standard ISO 20'-1CC und vorgerüstet für die Aufnahme einer hydraulischen Anlage.</li> <li>b) Transportierbar mit normalen Fahrzeugen sowie internationalen Standardtransportmitteln (Schiff – Zug – Container-LKW usw.).</li> <li>c) Plattformen und Treppen für Zugang und/oder Außenverteilung, von der Struktur abnehmbar.</li> <li>d) Fußboden aus Edelstahlblech mit rutschfesten Streifen, auf wasserabstoßendem Multiplexholz, mit beweglichen Elementen an Scharnieren zur „Erweiterung/Verkleinerung“ des Volumens.</li> <li>e) Ausfachungen von isolierten Spezialplatten, Dicke 40 mm, aus doppeltem Aluminiumblech 10/10 innen/außen.</li> <li>f) <b>Aus dem Zentralkörper herausnehmbare Seitenwände, selbsttragend und mit Anlagen und Maschinen ausgerüstet.</b></li> <li>g) Rahmen aus Aluminiumprofilen mit Sicherheitsverglasungen und Panikgriff.</li> <li>h) Personal-Eingang an der Stirnwand; Fenster für Verteilung an einer Seitenwand; Fenster gegenüber dem Eingang; Luke im Dach, die geöffnet werden kann; Zentral-Abzug/Ventilator.</li> <li>i) Verwendungsmöglichkeit sowohl an Bord des Transportmittels als auch am Boden (auf Anfrage auch „selbstabladbar“).</li> <li>j) Zusätzliche Strukturen zur Überdachung der Bereiche für Durchgang und Arbeit im Freien.</li> <li>k) Lackierung und Finish mit personalisierten Merkmalen für schnelle Erkennung.</li> <li>l) Basis-Abmessungen: Länge 6058 x Breite 2438 x Höhe 2590 mm (wie Standard ISO 20'-1CC).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Stromversorgung durch Anschluss an externes Netz 230 V (auf Anfrage 380 V).</li> <li>2. Interne Schalttafeln für externe Abzweigungen und Sicherheitsvorrichtungen nach den geltenden Normen.</li> <li>3. Abzweigung von außen und interne Gas-Verteilung nach den geltenden Normen.</li> <li>4. Modul-Ausrüstung mit Profi-Küchengeräten Serie 900 x 800 und neutralen Geräten, bestehend aus:             <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Konvektionsofen mit 10 Rosten; Fritteuse; Bratpfanne, Backofen mit 4 Kochstellen; 150 l-Topf, Warmhalteplatte für Verteilung; Arbeitsplatten und -bänke mit Schubladenfächern; Kühlschrank, Dunstabzugshaube, Spüle mit zwei Becken, Durchlauferhitzer; Hängeschränke; neutrale Konsolen und Anschlussflächen; beweglicher Klapptisch; Außenkonsole für Verteilung.</li> </ul> </li> <li>5. Hydraulische Anlage mit Autoklav-Pumpensatz für „autonomen“ Betrieb auch für Ansaugung aus externen Tanks.</li> <li>6. 1 Dach-Tank für insgesamt ca. 400 l Trinkwasser (Wasserreserve).</li> <li>7. Ausrüstungen für externen Gas-Anschluss (Gasventil und Gasleitung, abmontierbar).</li> <li>8. <b>Möglichkeit zur kompletten elektrischen Ausrüstung auf Anfrage (erforderlich ≈ 120 kW).</b></li> <li>9. Erdungsanlage mit Anschluss an entsprechenden Staberder.</li> <li>10. Einsatzzeit für die „Betriebsbereitschaft“: etwa 1 Stunde mit geschultem Personal.</li> <li>11. Produktivität: Abpackung/Verteilung von etwa 300 bis 500 Mahlzeiten/Stunde für ein komplettes Menü.</li> </ul> |
|---|--|

**Preise: Ab Werk Gruaro - Italien**

**1. MOD. CUC-X1-2GV-S900-CD-800A (komplett mit der angegebenen Ausrüstung): Euro/Stck. \_\_\_\_\_ + MwSt.-**

