

FICHA 23.4

Planta del conjunto en posición "abierto" operativo



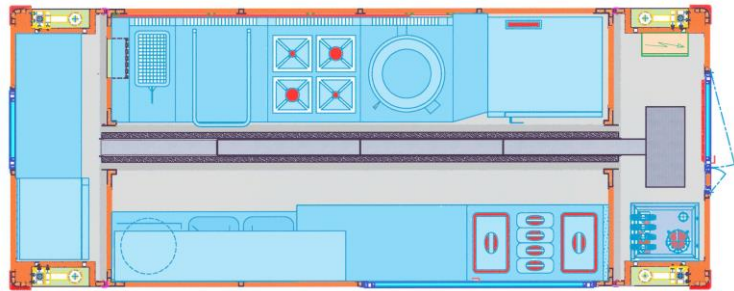
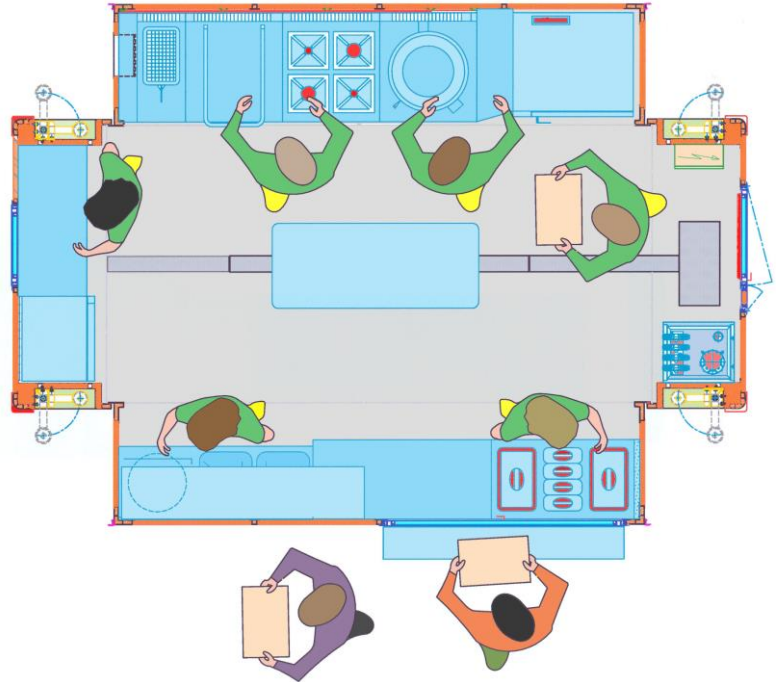
Vista frontal con flancos expandidos



Vista lateral de un costado expandido



Vista parcial interior



Planta del conjunto en posición "cerrada" para ser transportada

Unidad Cocina Móvil en 1 Módulo ejemplar ISO 20'-1CC

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

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> a) Estructura portante resistente a base de perfiles de aluminio soldado con trabas en las esquinas como estándar ISO 20'-1CC y predisposición por instalación hidráulica sobre la estructura. b) Transportable sobre vehículos ordinarios, además a los estándares internacionales (barco - tren - vehículos portacontenedores, etc.). c) Estribos y escalerillas para el acceso y/o la distribución exterior, desmontables de la estructura. d) Suelo de chapa de acero inoxidable con antideslizante sobre soporte de madera multicapa hidrófuga, con elementos móviles para "expansión/cierre" de el volumen. e) Paneles específicos aislados 40 mm de grosor doble chapa de aluminio de 10/10 interno/externo. f) Laterales extraíbles de el cuerpo céntrico, autoportantes y equiparados con instalaciones y máquinas. g) Marcos de las ventanas con perfiles de aluminio y con cristales de seguridad y barra de emergencia. h) Entrada del personal por la parte delantera; ventana distribución en un lado; ventana opuesta a la entrada; ojo de buey que se puede abrir sobre el techo; extractor/ventilador centralizado. i) Posibilidad de uso tanto a bordo del medio de transporte como en tierra (previa petición también "autodescargable"). j) Estructuras accesorias para la cobertura de las zonas de tránsito y trabajo exterior. k) Pintura y acabado personalizados para incrementar la visibilidad. l) Dimensiones base: longitud 6058 x anchura 2438 x altura 2590 mm. (como estándar ISO 20'-1CC). | <ul style="list-style-type: none"> 1. Alimentación eléctrica de red externa 230 V (previa petición 380 V.). 2. Paneles eléctricos internos para acometida externa y protecciones conforme con la normativa vigente. 3. Acometida externa y distribución interna de gas según la normativa vigente. 4. Equipamiento del módulo con maquinaria <i>Professionali</i> serie 900 x 800 y neutros, constituido de: <ul style="list-style-type: none"> ➤ horno de convección con 10 rejillas; freidora; marmita; 4 fuegos sobre horno; cacerola 150 litros; mostrador térmico distribución; mesas y planos de trabajo con cajones; frigorífico; campana de humos; fregadero con 2 pilas; calentador de agua instantáneo; armarios colgantes; repisas y planos de unión neutros; mesa plegable móvil; repisa exterior para distribución. 5. Instalación hidráulica con kit bomba autoclave, per operatividad "autónoma", para calado de depósitos externos también. 6. 1 depósito a techo para 400 litros aprox. globales de agua potable (reserva hidrica). 7. Equipamientos de conexión gas externo (colector y línea gas, desmontables). 8. Posibilidad de equipamiento totalmente eléctrico previa petición (necesarios ≈ 120 KW). 9. Instalación de toma de tierra con conexión y sus correspondientes picas. 10. Tiempo de configuración hasta "listo para funcionar": aprox. 1 hora, con personal cualificado 11. Rendimiento: producción/distribución de aprox. 300+500 comidas/horas de un menú completo. |
|---|---|

Precios:

1. MOD. CUC-X1-2GV-S900-CD-800A (incluido el equipamiento indicado): Euro/cad. _____ + CIF-

