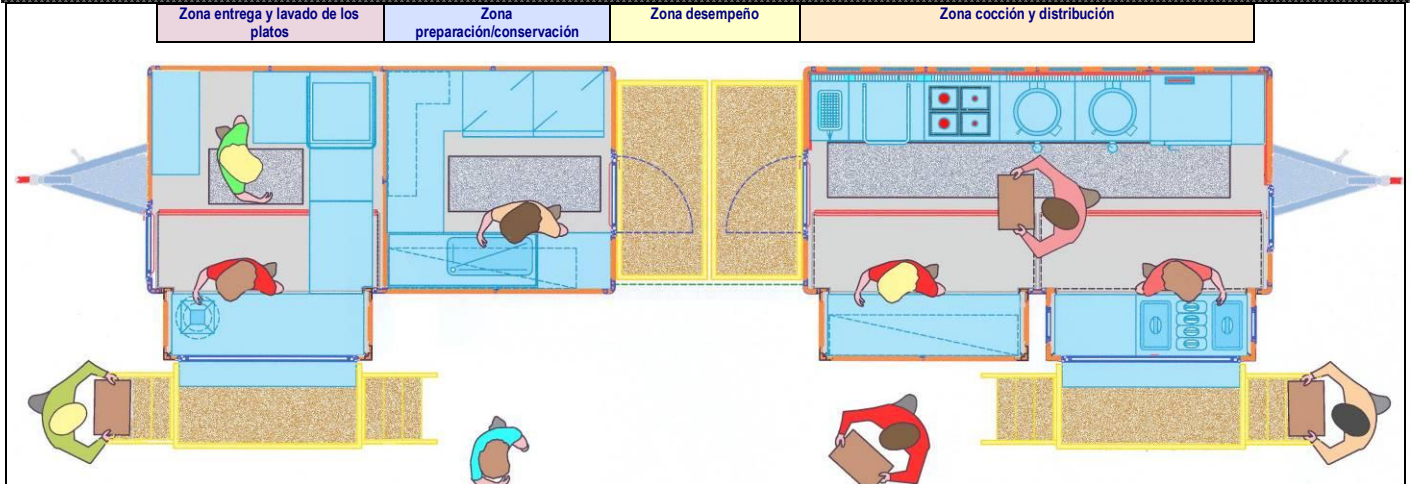




FICHA 23.6



Vista perspectiva de los dos módulos en posición operativa con:

- a la izquierda el módulo dotado de zona preparación /conservación y al final la zona de entrega para el lavado de los platos; a la derecha el módulo dotado de maquinaria de cocción y zona de distribución;
- en el centro los dos módulos son conectado por tarimas a rejilla y cubiertas, con lona de "oscurecimiento" hacia la zona tránsito de el público.

Conjunto Cocina Móvil en 2 Módulos de Aluminio por Remolques comerciales

MOD. CARCUC5/2L-2GV.CPL-300A

<p>a) Estructura portante resistente a base de perfiles de aluminio (L. 6060 y/o 6082) soldados en las uniones para formar habitáculos autoportantes.</p> <p>b) Zonas equipadas extraíbles de los cuerpos shelter, con movimiento en bloque autoportante sobre guías telescópicas, para ampliación zonas operativas y movimiento personal.</p> <p>c) Transportable sobre carretillas/remolques de 3000+3500 kilos o sobre vehículos ordinarios.</p> <p>d) Estribos y escalerillas para el acceso y/o la distribución exterior, incluidas/integrables sobre la estructura.</p> <p>e) Suelo de acero inoxidable antideslizante, perfectamente sellado, sobre soporte de madera multicapa hidrófuga, con amplios desagües a rejillas de recogida lavados.</p> <p>f) Paneles de doble chapa de 10/10 de aluminio con 40 mm. de aislante (poliuretano o poliestireno).</p> <p>g) Interno y externo perfectamente liso, con sujeción a las estructuras mediante encolado polimérico sellante estructural y sellado interior total.</p> <p>h) Marcos de las ventanas de aluminio con cristales de seguridad y barras de emergencia en las puertas.</p> <p>i) Entrada del personal por la parte delantera (especulares) independientes de la zona de tránsito de los usuarios.</p> <p>j) Posibilidad de uso tanto a bordo del medio de transporte como en tierra.</p> <p>k) Pintura y acabado personalizados para incrementar la visibilidad.</p> <p>l) Dimensiones cada uno en mm.: longitud 5000 x anchura 2400 x altura 2300 x 2. (como plataforma remolque); peso 2200 Kg/ud. aprox. (incluido el equipamiento propuesto).</p>	<ol style="list-style-type: none"> Alimentación eléctrica de red externa de 220 V (400 V previa petición) tanto independiente como en conexión "puente" entre los dos módulos. Paneles eléctricos interiores para acometidas externas y distribuciones a los usuarios instalado, con elementos de seguridad, conforme con la normativa vigente. Acometida externa en caja específica y distribución interna de gas según la normativa vigente. Equipamiento de los dos módulos, respectivamente con: <ul style="list-style-type: none"> > Módulo "cocción/distribución": horno de convección. 6 rejillas; 2 cacerolas da 60 litros con cestas; cocina estática de 4 fuegos; marmita basculante; freidora 1 pila; mostrador térmico distribución de 3 GN-1/1; encimeras; campana de humos; armarios colgantes y equipamientos accesorios. (máquinas serie 700). > Módulo "conservación/preparación/lavado": <u>zona conectada a la cocina:</u> 1 frigorífico y 1 congelador; lavadero 1600; encimeras; armarios colgantes; repisas y equipamientos accesorios. <u>Zona recogida y lavado:</u> plano recogida/retirada vajillas con separación de desperdicios; máquina lavavajillas de la capilla con planos de movimiento y cestas; estantería para material limpio; elementos móviles de unión. Estructuras intermedias y laterales que cubran las zonas de tránsito y trabajo exterior. Instalación hidráulica con bomba autoclave, tanto por operatividad "autónoma" como integrada entre los módulos. Instalación de toma de tierra con conexión y sus correspondientes picas. Tiempo de configuración hasta "listo para funcionar": aprox. 1,5 horas, con personal cualificado. Rendimiento: producción y distribución de aprox. 300+400 comidas/horas de un menú completo.
--	--

Precios:

- MOD. CARCUC5/2L-2GV.CPL-300A (incluido el equipamiento indicado): Euro + CIF-
- REMOLQUE DE TRANSPORTE DESCRITO: Euro/ud. + CIF-

