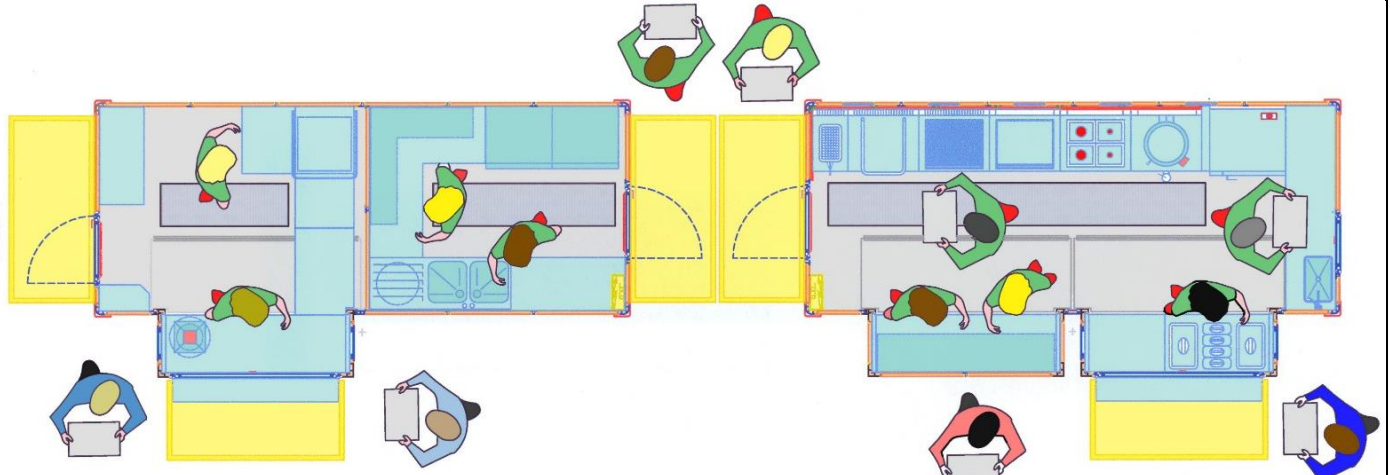
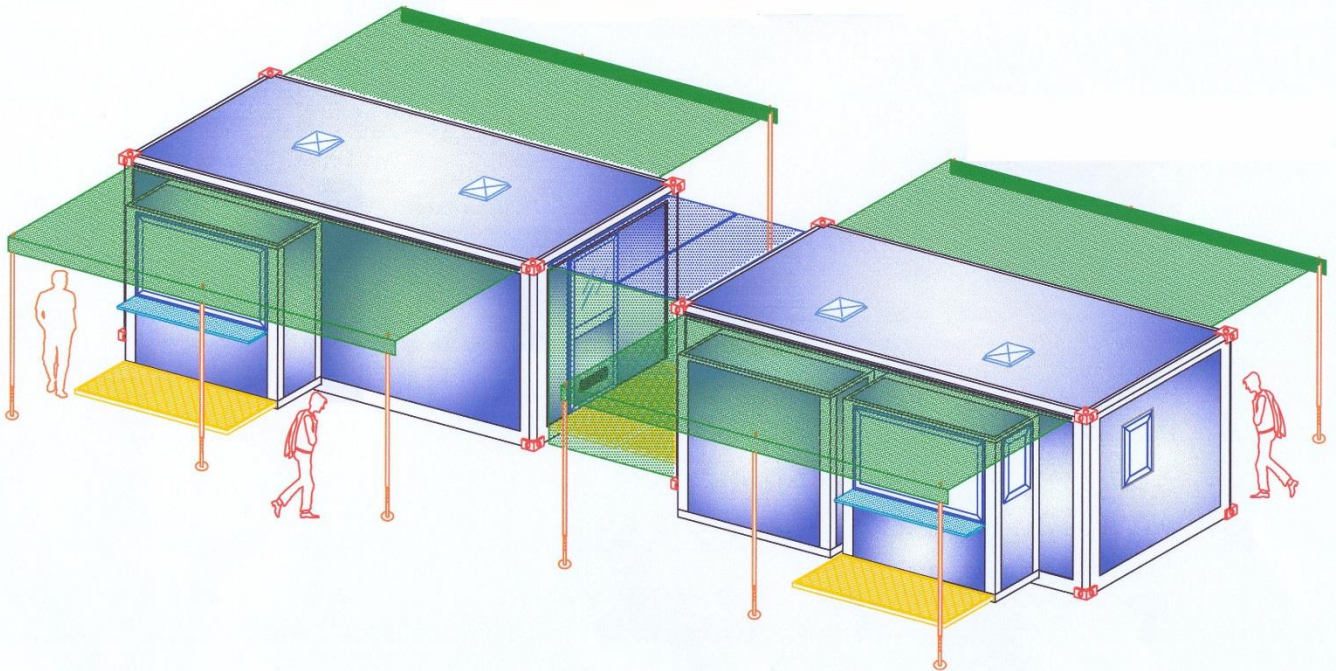




FICHA 23.1



Vista de planta de los dos módulos constitutivos el conjunto: a la izquierda módulo preparación/lavados – en el centro la zona de enlace protegida por cobertura y lona lateral - a la derecha módulo cocción/distribución



Vista perspectiva de los dos módulos en posición operativa con las áreas "extractas" de los módulos, completas de tarimas de tránsito y cobertura entoldada, como los lados opuestos, idóneos para elaboraciones y lavados externos al conjunto.

Unidad Cocina Mobile en 2 Módulos ISO 20' en Aluminio con partes ampliables

MOD. 2C20/2AP-CPL600.3F-1

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> a) Estructura portante resistente a base de perfiles de aluminio (L. 5754 y/o 6082) con trabas en las esquinas soldados a los ocho vértices de cada uno, todo conforme norma definida por estándar ISO 20'. b) Transportable sobre carretillas/remolques de 3500+5000 kilos o sobre vehículos ordinarios, además de los estándares internacionales (barco - tren - vehículos portacontenedores, etc.). c) Estribos y escalerillas para el acceso y/o la distribución exterior, replegables sobre la estructura. d) Suelo de chapa de acero inoxidable y antideslizante, perfectamente sellado, sobre soporte de madera multicapa hidrófuga, con amplios desagües a rejillas de recogida lavados. e) Paneles de doble chapa de 10/10 de aluminio con 40 mm. de aislante (poliestireno o poliuretano). f) Interno y externo perfectamente liso, con sujeción a las estructuras mediante encolado polimérico sellador estructural y sellado interior total. g) Marcos de las ventanas en aluminio con perfiles de aluminio y con cristales de seguridad y barras de emergencia en las puertas. h) Entrada del personal por la parte delantera y independientes de el movimiento de los usuarios. i) Posibilidad de uso tanto a bordo del medio de transporte como en tierra. j) Áreas "extraíbles" de los cuerpos portantes de los módulos para expansión áreas operativas internas. k) Estructuras intermedias y laterales para la cobertura de las zonas de tránsito y trabajo exterior. l) Pintura y acabado personalizados para incrementar la visibilidad. m) Dimensiones cada uno en mm.: longitud. 6058 x anchura 2438 x altura 2590. (container conforme norma ISO-20'-1CC) x 2. | <ul style="list-style-type: none"> 1. Alimentación eléctrica de red externa de 220 V. (400 V previa petición) tanto independiente como en conexión "puente" entre los dos módulos. 2. Paneles eléctricos internos para acometida externa y distribuciones a los usuarios instalado, con elementos de seguridad, conforme con la normativa vigente. 3. Acometida externa en caja específica y distribución interna de gas según la normativa vigente. 4. Equipamiento de los dos módulos, respectivamente con: <ul style="list-style-type: none"> > Módulo "cocción/distribución": horno de convección 6 rejillas; 1 cacerola 60 litros con cestas; cocina estática de 4 fuegos; fry-top rayado; fry-top liso; marmita basculante; freidora 1 pila; mostrador térmico distribución de 3 GN-1/1; encimeras; campana de humos; armarios colgantes y equipamientos accesorios; lavamanos separado. (máquinas serie 700). > Módulo "conservación/preparación/lavado": zona conectada a la cocina; 1 frigorífico y 1 congelador; lavadero 1600; encimeras; armarios colgantes; repisas y equipamientos accesorios. Zona recogida y lavado: plano recogida/retirada vajillas con separación de desperdicios; máquina lavavajillas a de la capilla con planos de movimiento y cestas; estantería para material limpio; elementos móviles de unión. 5. Estructuras intermedias y laterales per la cobertura de las zonas de tránsito y trabajo exterior. 6. Instalación hidráulica con bombas autoclave, tanto por operatividad "autónoma" como integrada entre los módulos. 7. Instalación de toma de tierra con conexión y sus correspondientes picas. 8. Tiempo de configuración hasta "listo para funcionar": aprox 1,5 horas, con personal cualificado. 9. Rendimiento: producción y distribución de aprox. 300+800 pasti/horas de un menú completo. |
|---|--|

Precios:

1. MOD. 2C20/2AP-CPL600.3F-1 (incluido el equipamiento indicado): Euro + CIF-

