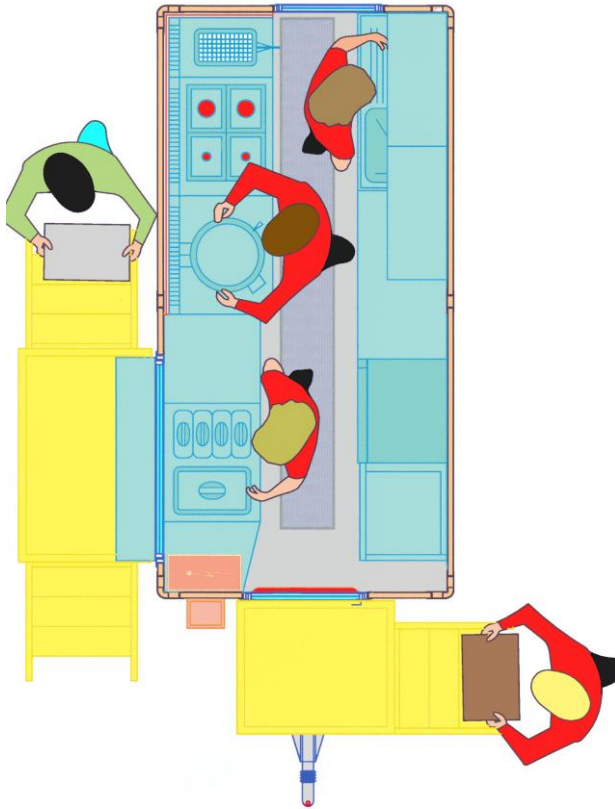




FICHA 23.10



Vista/plano de planta del conjunto en funcionamiento



Vista del conjunto desde el lado "distribución", situado en el remolque de transporte



Vista interior del conjunto desde la puerta de entrada: a la izquierda el lado cocción distribución a la derecha el lado fregadero frigoríficos

Unidad Cocina Móvil en 1 módulo transportado sobre remolque

MOD. CARCUC4/2-100A

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> Estructura portante resistente a base de perfiles de aluminio plegados a presión, en chapa L. 6082 y/o chapa extruida y moldeada, soldados en las uniones para formar un habitáculo compacto autoportante. Transportable sobre carretilla con una capacidad de tracción de 2000 kilos, o sobre vehículos ordinarios cuya plataforma de carga posea unas dimensiones compatibles con las medidas indicadas más abajo. Estribos y escalerillas para el acceso y/o la distribución exterior, desmontables de la estructura. Suelo de chapa de acero inoxidable antideslizante sobre soporte de madera multicapa hidrófuga. Revestimiento de las paredes de la zona de cocción, con panel ventilado de acero inoxidable. Paneles sándwich de doble chapa de aluminio de 10/10 barnizado con aislante de poliuretano de 40 mm de grosor. Marcos de las ventanas con perfiles de aluminio y con cristales de seguridad y barra de emergencia en la puerta. Entrada del personal por la parte delantera, independiente de la zona de distribución para los usuarios. Posibilidad de uso tanto a bordo del medio de transporte como en tierra (descargado del remolque). Toldo lateral (sobre costado) la cobertura área de trabajo externo. Pintura y acabado personalizados para incrementar la visibilidad. Dimensiones de la unidad monobloque (en mm.): longitud 4020 x anchura 2035 x altura 2300 ((como plataforma remolque); peso 1350 Kg. aprox. (incluido el equipamiento propuesto). | <ol style="list-style-type: none"> Alimentación eléctrica de red externa de 220 V, con acometida CEE externa. Panel eléctrico interno para acometida externa y elementos de seguridad, conforme con la normativa vigente. Acometida externa en rampa y distribución interna de gas según la normativa vigente, con kit de tuberías modulares para mantener separadas las bombonas. Equipamiento del módulo con maquinaria "Prof. Grandi Impianti" serie 700x800, consistente en: <ul style="list-style-type: none"> > Cocción: freidora 1 pila (previa petición); cocina estática de 4 fuegos; cacerola 60 litros con cestas; campana de humos 1800 con motor centrifugo y filtro. > Distribución/preparación: congelador a pozo; frigorífico de 400 litros; fregadero 1 pila + desagües; encimeras con cajones; armarios colgantes; repisas en pared; mostrador térmico distribución. Instalación hidráulica con bomba autoclave y/o conexión a red externa (o depósitos auxiliares) para agua potable + calentador eléctrico para agua caliente en el fregadero. Ventilador/extractor suplementario en techo con regulación termostática para extracción o ventilación forzada con ajuste de velocidad. Instalación de toma de tierra con conexión y sus correspondientes picas. Tiempo de configuración hasta "listo para funcionar": aprox. 1 hora, con personal cualificado Rendimiento: producción y distribución de aprox. 100÷150 raciones/horas de un menú completo (segundo equipaje). Eventual suministro completo de carretilla/remolque, homologado para "transporte de mercancías" estándar, 2 ejes y bola de remolque, con 2000 o 2500 Kg. de capacidad. |
|--|--|

Precios:

- MOD. CARCUC4/2-100A (incluido el equipamiento indicado): Euro/ud. _____ + CIF-
- REMOLQUE DE TRANSPORTE DESCRITO: Euro/ud. _____ + CIF-

