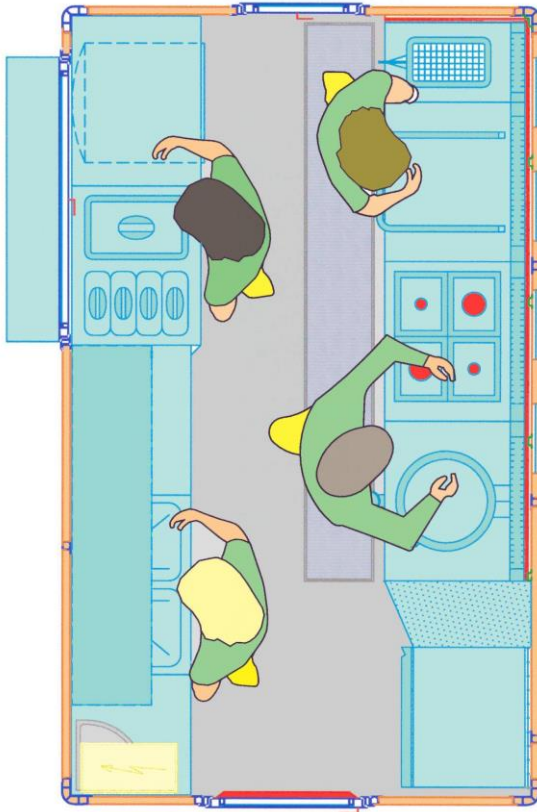




FICHA 23.11



Vista/plano de planta del conjunto



Vista desde entrada/lado distribución



Vista interior desde la entrada

Unidad Cocina Móvil

MOD. MBCUC-DY4/2L-250A

- | | |
|---|--|
| <p>a) Estructura portante resistente a base de perfiles de aluminio plegados a presión aleación serie 6063, soldados en las uniones para formar un habitáculo compacto autoportante.</p> <p>b) Transportable sobre remolque 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.</p> <p>c) Estribos y escalerillas para el acceso y/o la distribución exterior, desmontables de la estructura.</p> <p>d) Suelo de acero inoxidable antideslizante sobre soporte de madera multicapa hidrófuga y amplios desagües a rejillas.</p> <p>e) Revestimiento de las paredes de la zona de cocción, con panel ventilado de acero inoxidable.</p> <p>f) Paneles sándwich de doble chapa de aluminio de 10/10 recubiertos con aislante de poliuretano de 40 mm de grosor.</p> <p>g) Marcos de las ventanas con perfiles de aluminio y con cristales de seguridad y barra de emergencia en la puerta.</p> <p>h) Entrada del personal por la parte delantera, independiente de la zona de distribución para los usuarios.</p> <p>i) Posibilidad de uso tanto a bordo del medio de transporte como en tierra (descargado del remolque).</p> <p>j) Toldo lateral (en costado) la cobertura de la zona de rabajo externo.</p> <p>k) Pintura y acabado personalizados para incrementar la visibilidad.</p> <p>l) Dimensiones monobloque (en mm.): longitud 4000 x anchura 2400 x altura 2400; peso 1800 Kg. aprox. (incluido el equipamiento propuesto).</p> | <p>1. Alimentación eléctrica de red externa de 220 V, con acometida CEE externa.</p> <p>2. Panel eléctrico interior para acometida externa y elementos de seguridad, conforme con la normativa vigente.</p> <p>3. Acometida externa en hueco equipado y distribución interna de gas según la normativa vigente.</p> <p>4. Equipamiento del módulo con:</p> <ul style="list-style-type: none"> > Cocción: freidora; marmita 60 litros; cocina estática de 4 fuegos; cacerola 60 litros con cestas; horno ventilado 4 rejillas; campana de humos 2800 con motor centrifugo y filtro. > Distribución/preparación: frigorífico de 400 litros; fregadero 2 pilas; encimeras con cajones; armarios colgantes; repisas; lavamanos; mostrador térmico distribución. <p>5. Instalación hidráulica con bomba autoclave para calado de depósitos externos y/o conexión a red externa; calentador eléctrico para agua caliente en el fregadero; distribución con tubos en multicapa de aluminio.</p> <p>6. Ventilador suplementario en techo con regulación termostática para extracción o ventilación forzada con ajuste de velocidad.</p> <p>7. Instalación de toma de tierra con conexión y sus correspondientes picas.</p> <p>8. Tiempo de configuración hasta "listo para funcionar": aprox. 30 minutos, con personal cualificado.</p> <p>9. Rendimiento: producción y distribución de aprox. 200÷250 raciones/horas de un menú completo.</p> <p>10. Eventual Suministro completo de carretilla/remolque, homologado para "transporte de mercancías" estándar, 2 ejes y bola de remolque, con 2000÷2500 Kg. de capacidad global.</p> |
|---|--|

Precios:

1. MOD. MBCUC-DY4/2L-250A (incluido el equipamiento indicado): €uro/ud. _____ + CIF-
2. REMOLQUE

