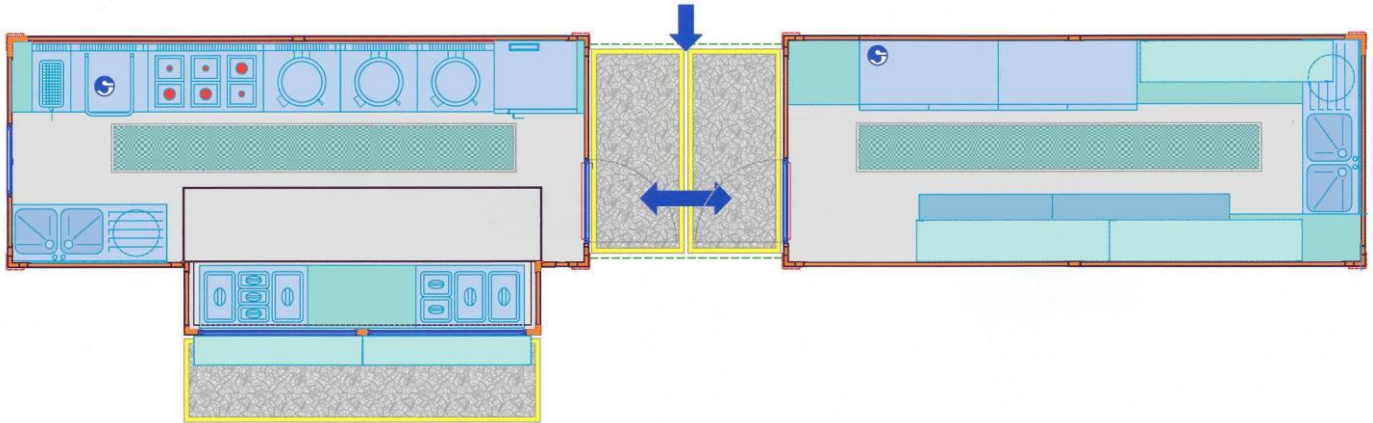
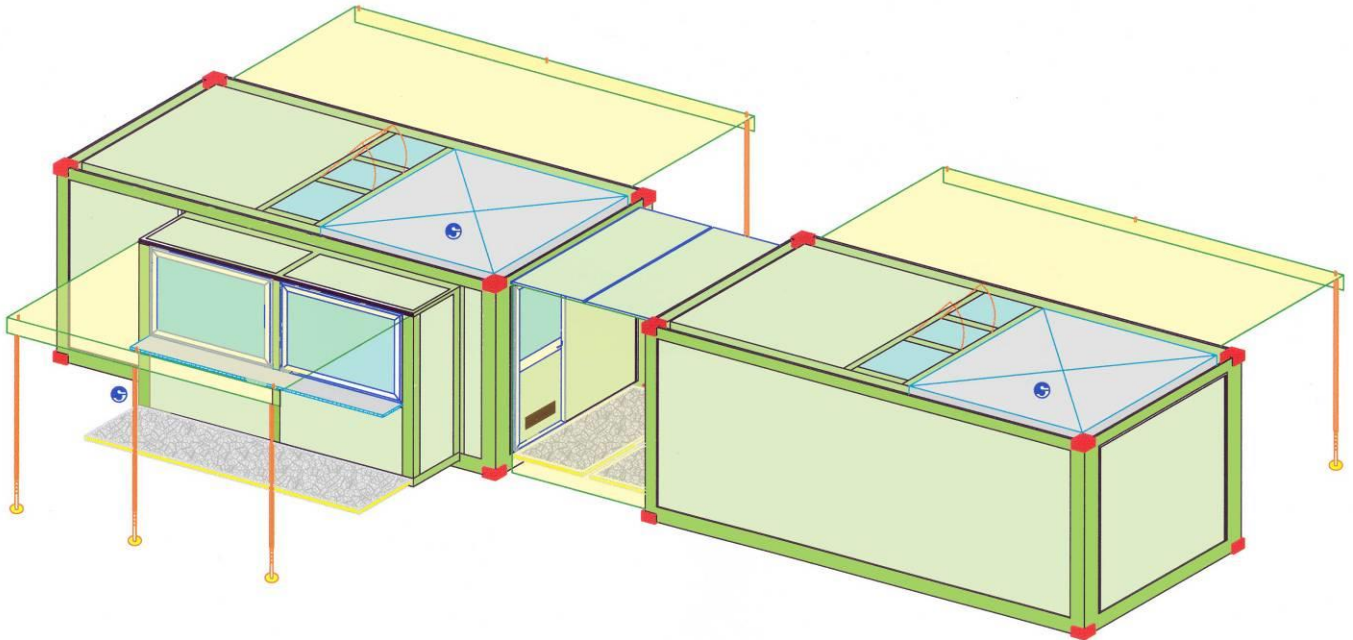




FICHA 23.2



Vista de planta de los dos módulos constitutivos el conjunto: a la izquierda módulo cocción con distribución extracto del cuerpo fijo - en el centro la zona entrada/salida, protegida por cobertura y lona lateral - a la derecha módulo preparación conservación



Vista perspectiva de los dos módulos en posición operativa con la zona distribución "extracta" del módulo "cocción", completa de tarima de tránsito y cobertura telonata, como los flancos opuestos, idóneos per elaboraciones y lavados externos al conjunto

Unidad Cocina Móvil en 2 Módulos ISO 20' en Aluminio

MOD. COCUC-C2AR/x2-800

- | | |
|---|--|
| <p>a) Estructura portante resistente a base de perfiles de aluminio (L. 6060 y/o 6082) con trabas en las esquinas soldados a los ocho vértices de cada uno, todo conforme norma definida por estándar ISO 20'.</p> <p>b) Transportable sobre carretillas/remolques de 3500+5000 kilos o sobre vehículos ordinarios, además de los estándares internacionales (barco - tren - vehículos portacontenedores, etc.).</p> <p>c) Estribos y escalerillas para el acceso y/o la distribución exterior, replegables sobre la estructura.</p> <p>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.</p> <p>e) Paneles sándwich de doble chapa de aluminio de 10/10 con aislante de 40 mm de grosor (poliuretano/poliestireno).</p> <p>f) Interno y externo perfectamente liso, con sujeción a las estructuras mediante encolado polimérico sellador estructural y sellado interior total.</p> <p>g) Marcos de las ventanas en aluminio con cristales de seguridad y barras de emergencia en las puertas.</p> <p>h) Entrada del personal por la parte delantera (especulares) independientes de la zona de distribución para los usuarios.</p> <p>i) Posibilidad de uso tanto a bordo del medio de transporte como en tierra.</p> <p>j) Área para la distribución "extraíble" del cuerpo portante de el módulo cocina.</p> <p>k) Estructuras intermedias y laterales para la cobertura de las zonas de tránsito y trabajo externo.</p> <p>l) Pintura y acabado personalizados para incrementar la visibilidad.</p> <p>m) Dimensiones cada uno en mm.: longitud 6058 x anchura 2438 x altura 2590. (container conforme norma ISO-20'-1CC) x 2.</p> | <p>1. Alimentación eléctrica de red externa. (400 V perva petición) tanto independiente como en conexión "puente" entre los dos módulos.</p> <p>2. Paneles eléctricos internos para acometida externa y distribuciones a los usuarios instalado, con elementos de seguridad conforme con la normativa vigente .</p> <p>3. Acometida externa en caja específica y distribución interna de gas según la normativa vigente.</p> <p>4. Equipamiento de los dos módulos, respectivamente con:</p> <ul style="list-style-type: none"> > Módulo "cocción/distribución": horno de convección 6 rejillas; 3 cacerolas 60 litros con cestas; cocina estática de 6 fuegos; marmita basculante; freidora 1 pila; 2 mostradores térmicos distribución de 3 GN-1/1 cada uno; encimeras compensadoras; campana de humos; armarios colgantes; fregadero de 1600 y equipamientos accesorios. (máquinas serie 700) > Módulo "conservación/preparación": 2 mostradores refrigerados; congelador vertical 2 puertas, frigorífico 2 puertas; lavavajillas; fregadero 1800; encimeras; armarios colgantes; repisas y equipamientos accesorios. <p>5. Posibilidad de equipamiento totalmente eléctrico previa petición (necesarios ≈ 140 KW).</p> <p>6. Instalación hidráulica con bombas autoclave, tanto por operatividad "autónoma" como integrada entre los módulos.</p> <p>7. 1 depósito cada uno para 400+400 litros globales de agua potable.</p> <p>8. Grupo electrógeno de emergencia para garantía al funcionamiento frigoríficos y seguridades.</p> <p>9. Instalación de toma de tierra con conexión y sus correspondientes picas.</p> <p>10. Tiempo de configuración hasta "listo para funcionar": aprox. 1 hora, con personal cualificado.</p> <p>11. Rendimiento: producción y distribución de aprox. 600-800 comidas/horas de un menú completo.</p> |
|---|--|

Precios:

1. MOD. COCUC-C2AR/x2-800 (incluido el equipamiento indicado): €uro _____ + CIF-

