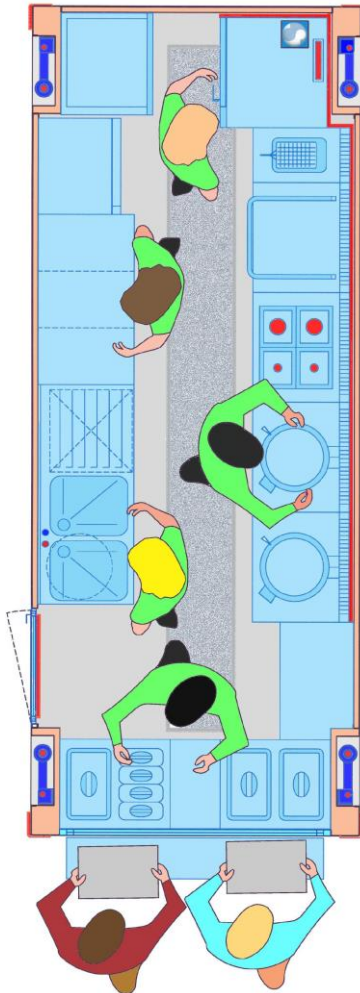


## FICHA 23.3



Vista/plano de planta del conjunto



Vista del conjunto a bordo de el medio de transporte



Vista interior del módulo hacia la zona distribución

### Unidad Cocina Móvil en 1 módulo ISO 20'

#### Mod. CUC-X1/J

- |   |  |
|---|--|
| <p>a) Estructura portante resistente de perfiles de acero galvanizado con trabas en las esquinas y cavidades para montacargas como estándar ISO 20'-1CC. (alternativa estructura totalmente en aluminio).</p> <p>b) Transportable sobre vehículos ordinarios, a 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 antideslizante sobre soporte de madera multicapa hidrófuga.</p> <p>e) Revestimiento de las paredes interiores y sopladura intieramente de acero inoxidable.</p> <p>f) Revestimiento externo de chapa galvanizada, acanalada y barnizada.</p> <p>g) Aislamiento con paneles de poliuretano, sin puentes térmicos interno/externo.</p> <p>h) Marcos de las ventanas con perfiles de aluminio y con cristales de seguridad y barras de emergencia.</p> <p>i) Entrada del personal por el costado, independiente de la zona de distribución para los usuarios.</p> <p>j) Posibilidad de uso tanto a bordo del medio de transporte como en tierra (previa petición también "autodescargable").</p> <p>k) Estructuras intermedias y laterales que cubran las zonas de tránsito y de trabajo exterior.</p> <p>l) Pintura y acabado personalizados para incrementar la visibilidad.</p> <p>m) Dimensiones de el módulo en mm.: longitud 6058 x anchura 2438 x altura 2590. (como estándar ISO 20').</p> | <p>1. Alimentación eléctrica de red externa de 380 V.</p> <p>2. Panel eléctrico interior para acometida externa y elementos de seguridad, conforme con la normativa vigente.</p> <p>3. Acometida externa en rampa y distribución interna de gas según la normativa vigente.</p> <p>4. Equipamiento del módulo con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ horno de convección 6 rejillas; freidora; marmita; 4 fuegos sobre horno; 2 cacerolas 60 litros; 2 mostradores térmicos distribución;</li> <li>➤ mesa de trabajo refrigerada; frigorífico; congelador a pozo; campana de humos; fregadero con 2 pilas; lavavajillas "rápida"; calentador de agua instantáneo; armarios colgantes; repisas y planos neutros; repisa externa para distribución.</li> </ul> <p>5. Instalación hidráulica con bomba autoclave, para operabilidad "autónoma" también para sacar de los depósitos.</p> <p>6. 2 depósitos en techo para 800 litros globales de agua potable (reserva hídrica).</p> <p>7. Equipamiento de conexión gas externo (colector y línea gas, desmontables).</p> <p><b>8. Posibilidad de equipamiento totalmente eléctrico previa petición (necesarios ≈ 120 KW),</b></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. <b>250+350 raciones/horas</b> de un menú completo.</p> |
|---|--|

#### Precios:

**1. MOD. CONCUC-X1/J (incluido el equipamiento indicado): ..... Euro/ud. \_\_\_\_\_ + CIF-**

