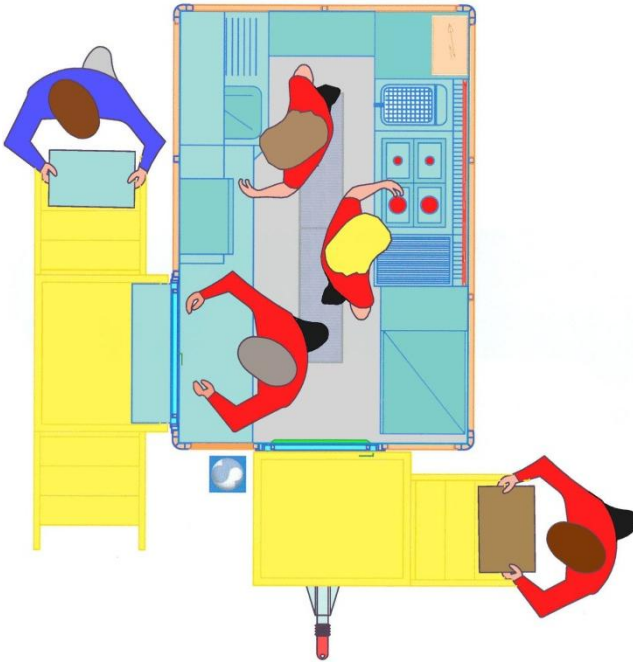




DATENBLATT 23.9



Ansicht/Planzeichnung des Komplexes in der Betriebsphase



Ansicht/Zeichnung des Komplexes in Betriebsposition



Innenansicht auf Ausstattung

Mobile Küche auf Anhänger

MOD. CARCUC3/2-50A

- | | |
|---|---|
| <p>a) Robuste Trägerstruktur aus druckgebogenen Aluminiumprofilen (L. 6082) und/oder geformten Fließpressteilen, an den Verbindungen geschweißt, um einen selbsttragenden Monoblock-Shelter zu bilden.</p> <p>b) Transportierbar auf einem Wagen mit einer Gesamtkapazität von 1,8 oder 2,0 t oder mit normalen Kraftfahrzeugen, wenn sie entsprechende Flachbodenabmessungen für die unten angegebenen Raummaße haben.</p> <p>c) Plattformen und Treppen für Zugang und/oder Außenverteilung, von der Struktur abnehmbar.</p> <p>d) Fußboden aus Edelstahlblech mit rutschfesten Streifen auf wasserabstoßendem Multiplexholzträger.</p> <p>e) Verkleidung der Wände im Kochbereich mit belüfteter Edelstahlzwischenwand.</p> <p>f) Ausfachung mit Sandwich-Platten aus doppeltem Aluminiumblech 10/10 lackiert mit 40 mm dicker Polystyrolisolierung.</p> <p>g) Rahmen aus Aluminiumprofilen mit Sicherheitsverglasungen und Panikgriff an der Tür.</p> <p>h) Personaleingang an der Stirnwand, von der Verteilung für die Benutzer an der Seitenwand unabhängig.</p> <p>i) Verwendungsmöglichkeit sowohl an Bord des Transportmittels als auch am Boden (d. h. vom Anhänger abgeladen).</p> <p>j) Seitliche Markise (an Seitenwand) für Überdachung des Verteilungsbereichs + Markise für Eingang.</p> <p>k) Lackierung und Finish mit personalisierten Merkmalen für schnelle Erkennung.</p> <p>l) Nennmaße Monoblock (in mm): Länge 3000 x Breite 2030 x Höhe 2250 mit einem Gewicht von ca. 1050 kg. (vorgeschlagene Gesamtausrüstung).</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Stromversorgung über externes 230V-Netz mit externem CEE-Stecker. 2. Interne elektrische Schalttafel für Außenabzweigungen und Sicherheitsvorrichtungen nach den geltenden Normen. 3. Außenabzweigung auf Rampe und interne Gas-Verteilung nach den geltenden Normen. 4. Ausrüstung des Moduls mit Geräten "Serie 600x700":
Kochbereich: Fry-top/Platte auf Untergestell mit Schrank; Fritteuse mit einer Wanne; Elektro-Heißluftofen mit 4 Kochstellen; Dunstabzugshaube 1400mm mit Zentrifugalmotor und waschbaren Filtern; prof. Mikrowelle auf Anfrage.
Verteilung/Zubereitung: 400 l-Kühlschrank; Spüle mit 1 Becken + Abtropffläche; Arbeitsplatten mit Schubladen; Hängeschrank und Regalbrett; Arbeitsbank/Verteilung. 5. Hydraulische Anlage mit Autoklav-Pumpe und/oder Anschluss an externes Netz (oder Zusatztanks) für Trinkwasser + ein elektrischer Boiler für Warmwasser am Spülbecken. 6. Dachventilator, eingesetzt an öffentlicher Dachluke, mit Thermostatsensor für Abzug oder Einlass von Luft mit einstellbarer Geschwindigkeit. 7. Erdungsanlage mit Anschluss und entsprechendem Staberder. 8. Einsatzzeit für die „Betriebsbereitschaft“: etwa 30 Min. mit geschultem Personal. 9. Produktion: Abpackung und Verteilung von etwa 30 bis 80 Rationen für ein komplettes Menü (je nach Einrichtung) auch mit kontinuierlichem Zyklus. 10. Eventuelle Lieferung komplett mit Wagen/Anhänger, zugelassen für Standard-„Sachtransport“, 2 Achsen und Schlepphaken, mit Kapazität 1800 oder 2000 kg. |
|---|---|

Preis: Ab Werk Gruaro – Italien

1. MOD. CARCUC3/2-50A (komplett mit der angegebenen Ausrüstung):Euro/Stck.....+ MwSt.-

AUSSCHLIEßLICH TRANSPORTANHÄNGER

