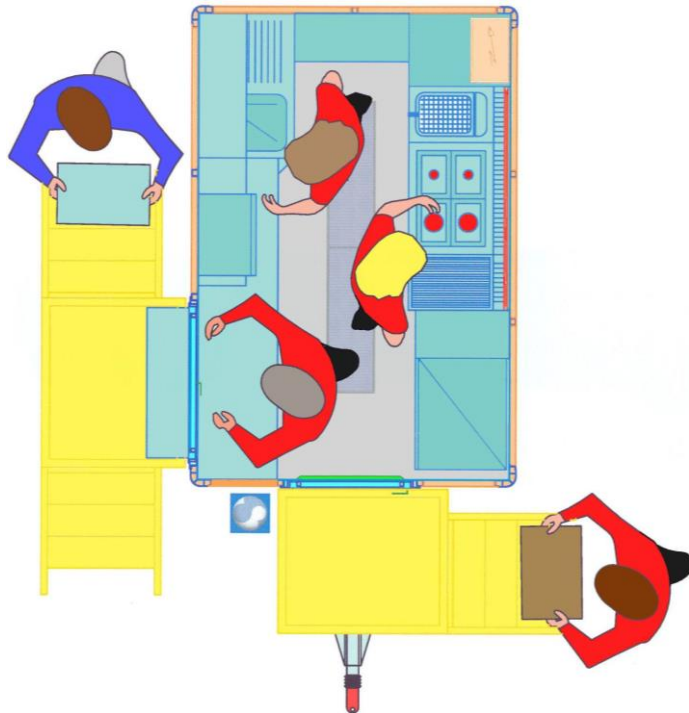




FICHA 23.9

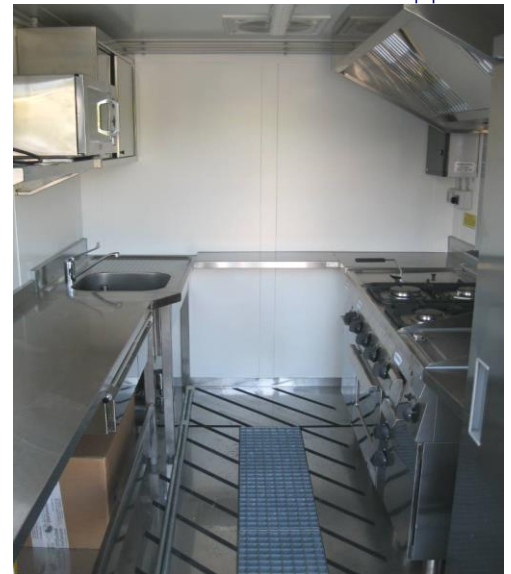


Vista/plano de planta del conjunto en fase operativa



Vista/plano del conjunto en posición operativa

Vista interior sobre equipamiento



Unidad Cocina Móvil en 1 Modulo con transportado sobre remolque

MOD. CARCUC3/2-50A

- | | |
|---|---|
| <p>a) 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.</p> <p>b) Transportable sobre carretilla con una capacidad de tracción de 1800 o 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 escaleras para el acceso y/o la distribución exterior, desmontables de la estructura.</p> <p>d) Suelo de chapa de acero inoxidable con streep antideslizante sobre soporte de madera multicapa hidrófuga.</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 barnizado con aislante poliestireno 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 en el costado.</p> <p>i) Posibilidad de uso tanto a bordo del medio de transporte como en tierra (descargado del remolque).</p> <p>j) Toldo lateral (sobre costado) para cobertura área distribución + toldo por ingreso.</p> <p>k) Pintura y acabado personalizados para incrementar la visibilidad.</p> <p>l) Dimensiones monobloque (en mm.): longitud 3000 x anchura 2030 x altura 2250 con un peso 1050 Kg. aprox. (incluido el equipamiento propuesto).</p> | <ol style="list-style-type: none"> Alimentación eléctrica de red externa de 230 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. Equipamiento del módulo con maquinaria "Professional" serie 600x700: Cocción: fry-top/plancha sobre base con puertas de abajo; freidora 1 pila; 4 fuegos sobre horno ventilado eléctrico; campana de humos 1400 con motor centrífugo y filtros lavables; horno de microondas arreglado profesional previa petición. Distribución/preparación: frigorífico 400 litros; fregadero 1 pila + desagües; encimeras con cajones; armario colgantes y repisa; mesa de trabajo/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 a techo insertado en ojo de buey que se puede abrir, con sensor termostático, 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. 30 minutos, con personal cualificado. Rendimiento: producción y distribución de aprox. 30-80 raciones de un menú completo (según planteamiento) a ciclo continuo también. Eventual suministro completo de carretilla/remolque, homologado para "transporte de mercancías" estándar, 2 ejes y bola de remolque, con 1800 o 2000 Kg. de capacidad. |
|---|---|

Precios:

1. MOD. CARCUC3/2-80A (incluido el equipamiento indicado): Euro/ud. _____ + CIF
2. REMOLQUE DE TRANSPORTE DESCRITO: Euro/ud. _____ + CIF-

