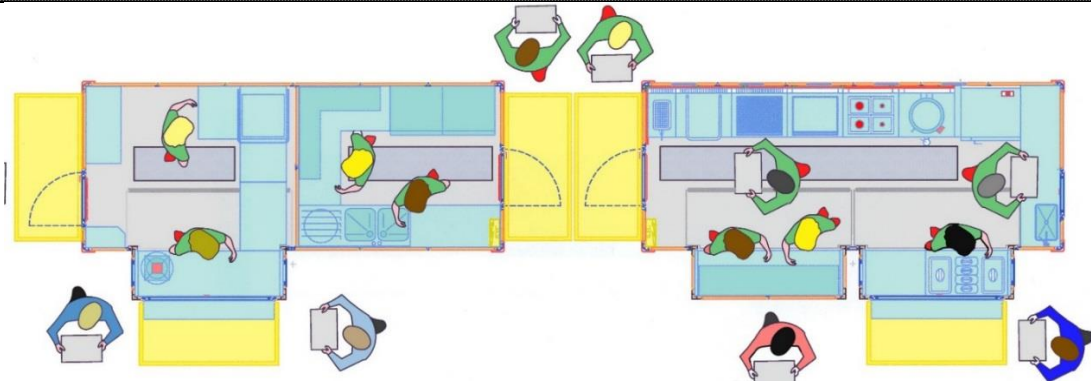
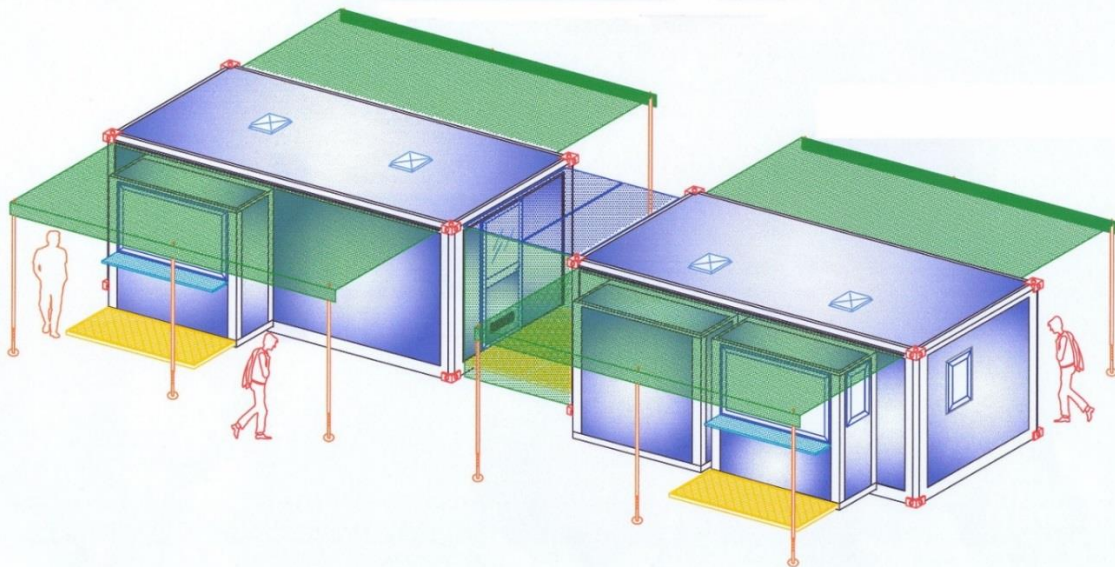




DATENBLATT 23.1



Grundrissdarstellung der beiden Module, der Einheit: Linkes Modul Vorbereitung/Waschen – Mitte Freigabebereich geschützt durch Abdeckung und Seitenplane – rechtes Modul Kochen/Ausgabe



Perspektivische Ansicht der zwei Module im Betriebszustand mit den aus den Modulen "herausgezogenen" Bereichen, mit Verbindungsgang und Planenabdeckung, wie die gegenüberliegenden Seitenteile, die sich zu Bearbeitungen und zur Reinigung außerhalb der Einheit eignen.

Feldküchensystem mit 2 mobilen Küchencontainern (ISO 20' – erweiterbar)

MOD. 2C20/2AP-CPL600.3F-1

- | | |
|--|---|
| <p>a) Kräftige Tragstruktur aus Aluminiumprofil (L. 5754 e/o 6082) mit an den acht Spitzen geschweißten Eckbeschlägen, gemäß der Norm ISO 20'.</p> <p>b) Transportierbar mit Wagen/Anhängern mit 35+50 Zentnern Ladegewicht oder mit gewöhnlichen Kraftfahrzeugen, abgesehen von den Transportmitteln des internationalen Standard (Schiff – Zug – Containerlaster, usw.).</p> <p>c) Trittbretter und Leitern zum Zugang bzw. die Außenverteilung, in die Struktur einziehbar.</p> <p>d) Fußboden aus Edelstahlblech mit rutschfesten Streeps, perfekt versiegelt, auf wasserabstoßenden Sperrholzträgern, mit großen vergitterten Abwassersammelschächten.</p> <p>e) Ausfachung mit Doppelblechplatten, 10/10 Aluminium mit 40 mm. Dämmstoff (Polystyrol oder Polyurethan).</p> <p>f) Innen- und Außenseite perfekt glatt, Befestigung an den Strukturen durch polymerische versiegelnde strukturelle Verklebung und vollständige interne Versiegelung.</p> <p>g) Aluminiumeinfassung mit Sicherheitsverglasungen und Panikstange an den Türen.</p> <p>h) Personal-Eingang an der Vorderseite, vom Publikumsverkehr unabhängig.</p> <p>i) Möglichkeit der Nutzung sowohl auf dem Transportmittel als auch am Boden.</p> <p>j) Aus den Tragkörpern der Module "herausziehbare" Bereiche, zur Erweiterung der internen Arbeitsbereiche.</p> <p>k) Lackierung und Finish nach Wahl individuell gestaltbar, zur schnellen Wiedererkennung</p> <p>l) Abmessung je Mod. in mm: Länge 6058 x Breite 2438 x Höhe 2590. (wie als Standardcontainer ISO-20'-1CC) x 2.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Stromversorgung mit externem Netz 220 V. (400 V auf Anfrage) sowohl unabhängig als auch in "Brücken"-Verbindung zwischen den beiden Modulen. 2. Innere Schalttafeln für externe Abzweigungen und Verteilung an die installierten Abnehmer, mit Absicherungen nach den geltenden Vorschriften. 3. Externe Abzweigung im spezifischen Kasten und innere Gasverteilung, nach den geltenden Vorschriften. 4. Ausstattung der zwei Module, mit: <ul style="list-style-type: none"> > Modul "Kochen/Verteilung": Konvektionsofen mit 6 Grillrosten; 1 60lt Topf mit Körbchen; 4 Feuerstellen an Backofen; geriffeltes Fry-Top; glattes Fry-Top; Kipp-Schmortopf; Friteuse 1 Becken; Wärmetisch Verteilung, 3 GN-1/1; Arbeitsplatten; Dunstabzugshaube; Hängeschränke und Zubehör; separater Waschtisch. (Maschinen Serie 700). > Modul "Aufbewahrung/Vorbereitung/Abspülen": <i>Mit der Küche verbundene Bereich</i>: 1 Kühlschrank und Gefrierschrank; 1600 Waschküche; Arbeitsplatten; Hängeschränke; Ablagen und Zubehör. <i>Sammel- und Abspülbereich</i>: Sammel-/Rücknahmefläche für Geschirr mit Abfalltrennung; Spülmaschine mit Haube, Auszügen und Körben; Regal für sauberes Material; mobile Anschlusselemente. 5. Zwischen- und Seitenstrukturen für die Abdeckung des Durchgangsbereichs und des externen Arbeitsbereichs. 6. Hydraulische Anlage mit Autoklav- Pumpen, sowohl für "selbständigen" Betrieb als auch zwischen den Modulen integriert. 7. Erdungsanlage mit Anschluss und Pflöcken. 8. Betriebsbereite" Aufbaudauer: ca. 1,5 Stunden, mit ausgebildeten Kräften 9. Produktivität: Verpackung und Verteilung von ca. 300-800 Mahlzeiten/Stunde bei einem kompletten Menü. |
|--|---|

Preise: ab Werk Gruario - Italien

1. MOD. 2C20/2AP-CPL600.3F-1 (mit aufgeführter Ausstattung) :..... Euro kompl. _____ + MwSt.-

