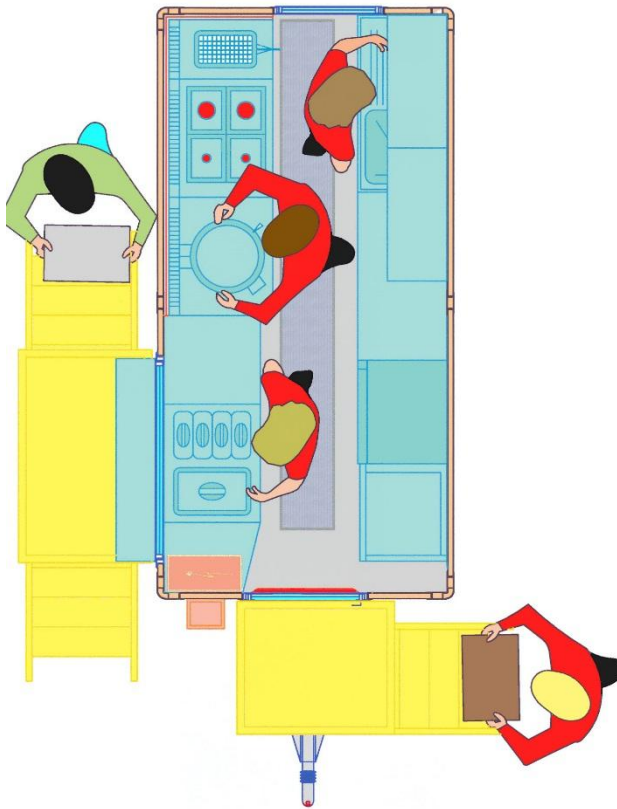




DATENBLATT 23.10



Ansicht/Planzeichnung des Ganzen



Blick auf den Komplex auf der „Verteilungs“-Seite, auf dem Transportanhänger



Innenansicht des Komplexes von der Eingangstür aus: links die Seite Kochen Verteilung rechts die Seite Spülbecken Kühlschränke

Mobile Küche auf Anhänger

MOD. CARCUC4/2-100A

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> a) Robuste Trägerstruktur aus druckgebogenen Aluminiumprofilen (L. 6082) und/oder geformten Fließpressteilen, an den Verbindungen geschweißt, um einen selbsttragenden Monoblock-Shelter zu bilden. b) Transportierbar auf einem Wagen mit einer Gesamtkapazität von 2,0 t oder mit normalen Kraftfahrzeugen, wenn sie entsprechende Flachbodenabmessungen für die unten angegebenen Raummaße haben. c) Plattformen und Treppen für Zugang und/oder Außenverteilung, von der Struktur abnehmbar. d) Fußboden aus rutschfestem Edelstahlblech auf wasserabstoßendem Multiplexholzträger. e) Verkleidung der Wände im Kochbereich mit belüfteter Edelstahlzwischenwand. f) Ausfachung mit Sandwich-Platten aus doppeltem Aluminiumblech 10/10 lackiert mit 40mm dicker Polyurethanisolierung. g) Rahmen aus Aluminiumprofilen mit Sicherheitsverglasungen und Panikgriff an der Tür. h) Personaleingang an der Stirnwand, von der Verteilung für die Benutzer unabhängig. i) Verwendungsmöglichkeit sowohl an Bord des Transportmittels als auch am Boden (d. h. vom Anhänger abgeladen). j) Seitliche Markise (an der Seitenwand) für die Überdachung des externen Arbeitsbereichs. k) Lackierung und Finish mit personalisierten Merkmalen für schnelle Erkennung. l) Abmessungen Monoblock (in mm): Länge 4020 x Breite 2035 x Höhe 2300 (wie Anhängerplattform) mit einem Gewicht von ca. 1350 kg. (vorgeschlagene Gesamtausrüstung). | <ul style="list-style-type: none"> 1. Stromversorgung durch Anschluss an externes Netz 220 V mit CEE-Steckdose außen. 2. Interne elektrische Schalttafel für Außenabzweigungen und Sicherheitsvorrichtungen nach den geltenden Normen. 3. Außenabzweigung auf Rampe und interne Gas-Verteilung gemäß den geltenden Normen, mit modularem Rohrsatz für Gasflaschen-Entfernung. 4. Ausrüstung des Moduls mit: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kochbereich: Friteuse 1 Wanne (auf Anfrage); Backofen mit 4 Kochstellen; 60 l-Topf mit Körben; Dunstabzugshaube 1800mm mit Zentrifugalmotor und Filtern. ➤ Verteilung/Zubereitung: Gefriertruhe; 400 l-Kühlschrank; Spüle mit 1 Becken + Abtropffläche; Arbeitsplatten mit Schubladen; Hängeschränke; Wandregale; Warmhalteplatte für 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. Zusätzlicher Dachventilator/Abzug mit Thermostat-Regulierung für Abzug oder Einlass von Luft mit einstellbarer Drehzahl. 7. Erdungsanlage mit Anschluss und entsprechenden Stabertern. 8. Einsatzzeit für die „Betriebsbereitschaft“: etwa 1 Stunde mit geschultem Personal. 9. Produktion: Abpackung und Verteilung von etwa 100 bis 150 Rationen/Stunde für ein komplettes Menü (gemäß Ausstattung). 10. Eventuelle Lieferung komplett mit Wagen/Anhänger, zugelassen für Standard-„Sachtransport“, 2 Achsen und Schlepphaken, mit Kapazität 2000 oder 2500 kg. |
|--|--|

Preise: Ab Werk Gruaro - Italien

1. MOD. CARCUC4/2-100A (komplett mit der angegebenen Ausrüstung): **€uro/Stck.** _____ **+ MwSt.**

Ausschließlich Transportanhänger

