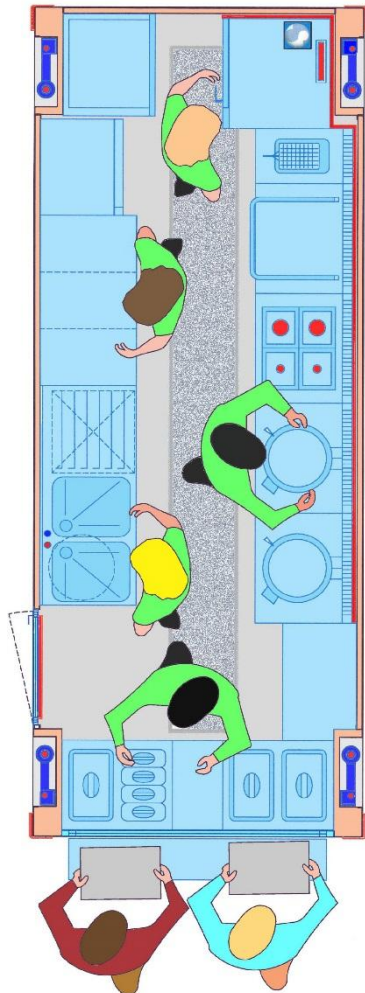


DATENBLATT 23.3



Ansicht/Planzeichnung des Ganzen



Ansicht des Komplexes an Bord des Transportmittels



Innenansicht des Moduls in Richtung Verteilbereich

ISO 20' Container als mobile Küche

MOD. CONCUC-X1/J

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> a) Robuste Trägerstruktur aus verzinkten Stahlprofilen mit Eckblöcken und Gabelstapertaschen, nach dem Standard ISO 20'-1CC. b) Transportierbarkeit mit normalen Fahrzeugen, sowie mit internationalen Standardtransportmitteln (Schiff – Zug – Container-LKW usw.). c) Plattformen und Treppen für Zugang und/oder Außenverteilung, die an der Struktur versenkbar sind. d) Fußboden aus Edelstahlblech mit rutschfesten Streifen, auf wasserabstoßendem Multiplexholzträger. e) Verkleidung der Innenwände und Decke komplett aus Edelstahl. f) Außenverkleidung aus verzinktem, geripptem und lackiertem Blech. g) Isolierung mit Polyurethan-Platten, ohne Wärmebrücken innen/außen. h) Rahmen aus Aluminiumprofilen mit Sicherheitsverglasungen und Panikgriffen. i) Personaleingang an der Seite, von der Verteilung für die Benutzer unabhängig. j) Verwendungsmöglichkeit sowohl an Bord des Transportmittels als auch am Boden (auf Anfrage auch „selbstabladbar“). k) Zwischen- und Seitenstrukturen für die Abdeckung der Bereiche für Durchgang und Arbeit im Freien. l) Lackierung und Finish mit personalisierten Merkmalen für schnelle Erkennung. m) Abmessungen des Moduls in mm: Länge 6058 x Breite 2438 x Höhe 2590. (gemäß Standard ISO 20'). | <ul style="list-style-type: none"> 1. Stromversorgung durch Anschluss an externes 380V-Netz. 2. Interne Schalttafeln für externe Abzweigungen und Sicherheitsvorrichtungen nach den geltenden Normen. 3. Externe Abzweigung und interne Gas-Verteilung nach den geltenden Normen. 4. Ausrüstung des Moduls mit: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Konvektionsofen mit 6 Grills; Friteuse; Bratpfanne, Backofen mit 4 Kochstellen; 2 Töpfe zu 60 l; 2 Warmhalteplatten mit Einsätzen; gekühlte Arbeitsplatte; Kühlschrank; Gefriertruhe; Dunstabzugshaube; Spüle mit zwei Becken; „Schnell“-Geschirrspüler; Durchlauferhitzer; Hängeschränke; Regale und neutrale Flächen; Außenablage für Verteilung. 5. Hydraulische Anlage mit Autoklav-Pumpe für „autonomen“ Betrieb, auch für Ansaugung aus Tanks. 6. 2 Dach-Tanks für insgesamt 800 l Trinkwasser (Wasserreserve). 7. Ausrüstungen für externen Gas-Anschluss (Gasventil und Gasleitung, demontierbar). 8. Möglichkeit zur kompletten elektrischen Ausrüstung auf Anfrage (erforderlich ≈120 kW). 9. Erdungsanlage mit Anschluss und entsprechenden Stabedern. 10. Einsatzzeit für die „Betriebsbereitschaft“: etwa 1 Stunde mit geschultem Personal. 11. Produktivität: Verpackung/Verteilung von etwa 250 bis 350 Mahlzeiten/Stunde für ein komplettes Menü. |
|--|--|

Preise: ab Werk Gruaro - Italien

1. MOD. CONCUC-X1/J (komplett mit der angegebenen Ausrüstung): Euro/Stck. _____ + MwSt.-

Ausschließlich Transportmittel und hydraulische Abladevorrichtung. Eventuelle hydraulische Abladevorrichtung: .. €. _____ + MwSt.-