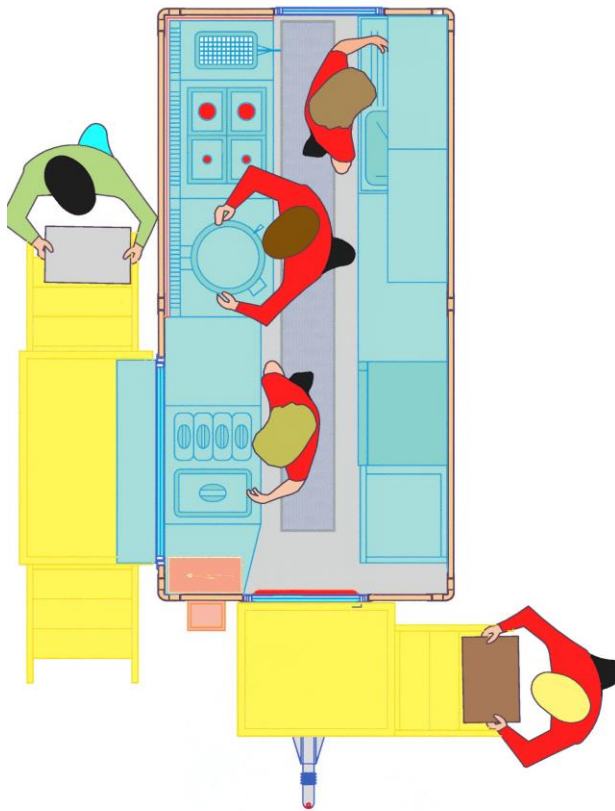




SCHEDA 23.10



Vista/disegno in pianta del complessivo



Vista del complesso sul lato "distribuzione", posto sul rimorchio di trasporto



Vista interna del complesso dalla porta ingresso: a sx il lato cottura distribuzione e a dx il lato lavello frigoriferi

Unità Cucina Mobile su 1 Modulo con trasporto su Rimorchio

MOD. CARCUC4/2-100A

- | | |
|--|--|
| <p>a) Robusta struttura portante in profilati di alluminio pressopiegati da lamiera L. 5754 e/o estrusi sagomati, saldati nelle giunzioni a formare uno shelter monoblocco autoportante.</p> <p>b) Trasportabilità con carrello avente portata complessiva da 20 q.li, o con automezzi ordinari purché aventi dimensioni di pianale idonee agli ingombri sotto indicati.</p> <p>c) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, smontabili dalla struttura.</p> <p>d) Pavimento in lamiera di acciaio inox con antisdrucchiolo su supporto di legno multistrato idrofugo.</p> <p>e) Rivestimento pareti zona cottura, con controparete ventilata in acciaio inox.</p> <p>f) Tamponamento con pannelli sandwich in doppia lamiera di alluminio da 10/10 verniciato con isolante poliuretano da 40 mm. di spessore.</p> <p>g) Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglie antipanco su porta.</p> <p>h) Ingresso personale in testata, indipendente dalla distribuzione per l'utenza.</p> <p>i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra (ossia scarrato dal rimorchio).</p> <p>j) Tendalino laterale (su fiancata) per la copertura area di lavoro esterno.</p> <p>k) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.</p> <p>l) Dimensioni monoblocco (in mm.): lungh. 4020 x largh. 2035 x alt. 2300 (come pianale rimorchio) con un peso circa 1350 Kg. (complessivo di attrezzamento proposto).</p> | <ol style="list-style-type: none"> Alimentazione elettrica da rete esterna 220 V. su presa CEE esterna. Quadro comandi elettrici interno per derivazioni esterna e sicurezze secondo norme vigenti. Derivazione esterna su rampa e distribuzione interna gas secondo norme vigenti, con kit di tubatura modulare per allontanamento bombole. Attrezzamento del modulo con macchine "Prof. Grandi Impianti" serie 700x800, di cui: <ul style="list-style-type: none"> Cottura: friggitrice 1 vasca (su richiesta); 4 fuochi su forno statico; pentola 60 lt. con cestelli; cappa aspirante da 1800 con centrifugo e filtri. Optional forno vent. 4 griglie. Distribuzione/preparazione: armadio congelatore a pozzo; armadio frigo 400 lt; lavello 1 vasca + gocc.; piani lavoro con cassetti; armadi pensili; mensole a parete; banco termico distribuzione. Impianto idraulico con pompa autoclave e/o collegamento a rete esterna (o serbatoi ausiliari) per acqua potabile + un boiler elettrico per acqua calda al lavello Ventilatore/Aspiratore supplementare a tetto con regolazione termostatica per estrazione o immissione aria a velocità regolabile. Impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1 ora, con personale addestrato. Produttiva: confezionamento e distribuzione di circa 100-150 razioni/ora per un menù completo (secondo allestimento). Eventuale fornitura completa di carrello/rimorchio omologato per "trasporto cose" standard, 2 assi e gancio sfera, con portata 2000 o 2500 Kg. |
|--|--|

Prezzi: F.co ns. Stabilimento Gruaro (VE)

- MOD. CARCUC4/2-100A (completo dell'attrezzamento indicato): **€uro/cad.** + I.V.A.-
- EVENTUALE RIMORCHIO: **€uro/cad.** + I.V.A.-

