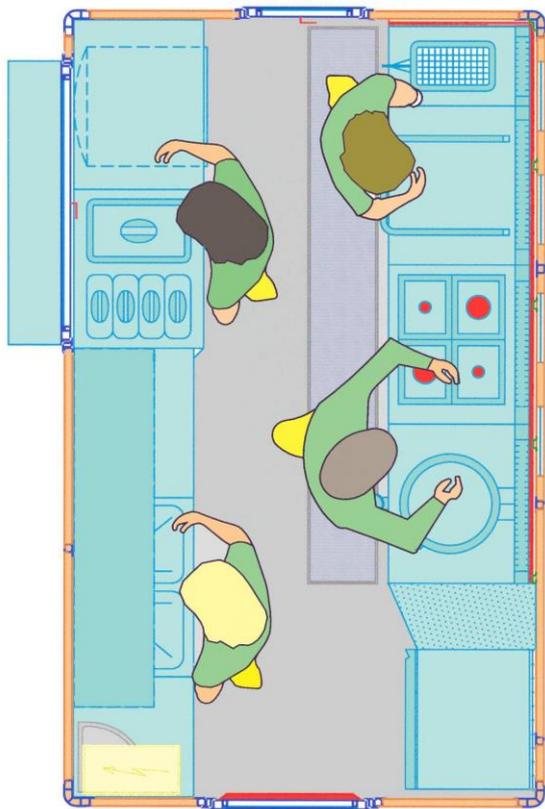


SCHEDA 23.11



Vista/disegno in pianta del complessivo



Vista su ingresso/lato distribuzione



Vista interna da ingresso

Unità Cucina Mobile

MOD. MBCUC-DY4/2L-250A

- | | |
|---|--|
| <p>a) Robusta struttura portante in profilati di alluminio estrusi e/o pressopiegati lega serie 5754, saldati nelle giunzioni a formare uno shelter monoblocco autoportante.</p> <p>b) Trasportabilità sia con carrello avente portata complessiva da 20 q.li, o con automezzi ordinari purché aventi dimensioni di pianale e portata 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 ed ampio pozzetto centrale di raccolta lavaggi e pulizia.</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 maniglione antipánico 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 nom. monoblocco (in mm.): lungh. 4000 x largh. 2400 x alt. 2400; peso circa 1800 Kg. (complessivo di attrezzamento proposto).-</p> | <p>1. Alimentazione parte elettrica da rete esterna 220 V. su presa CEE esterna.</p> <p>2. Quadro comandi elettrici interno per derivazioni esterna e sicurezze secondo norme vigenti.</p> <p>3. Derivazione esterna su vano attrezzato e distribuzione interna del gas secondo norme vigenti.</p> <p>4. Attrezzamento del modulo con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cottura: friggitrice; brasiera 60 lt; 4 fuochi su forno statico; pentola 60 lt. con cestelli; forno vent. 4 griglie; cappa aspirante da 2800 con mot. centrifugo e filtri; ➤ Distribuzione/preparazione: armadio frigo 400 lt; lavello 2 vasche; piani lavoro con cassette; armadi pensili; ripiani; lavamani; banco termico distribuzione. <p>5. Impianto idraulico con pompa autoclave per pesca da serbatoi esterni e/o collegamento a rete esterna; boiler elettrico per acqua calda al lavello; distribuzione con tubi in multistrato di allum.</p> <p>6. Ventilatore supplementare a tetto con regolazione termostatica per estrazione o immissione aria a velocità regolabile.</p> <p>7. impianto di messa a terra con allacciamento e relativo picchetto.</p> <p>8. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 30 min., con personale addestrato.</p> <p>9. Produttiva: confezionamento e distribuzione di circa 200÷250 raz./ora per un menù completo.</p> <p>10. Eventuale fornitura completa di carrello/rimorchio omologato per "trasporto cose" standard, 2 assi e gancio sfera, con portata 2000÷2500 Kg. complessivi.</p> |
|---|--|

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

1. MOD. MBCUC-DY4/2L-250A (completo dell'attrezzamento indicato): Euro/cad. _____ + I.V.A.-
2. EVENTUALE RIMORCHIO

