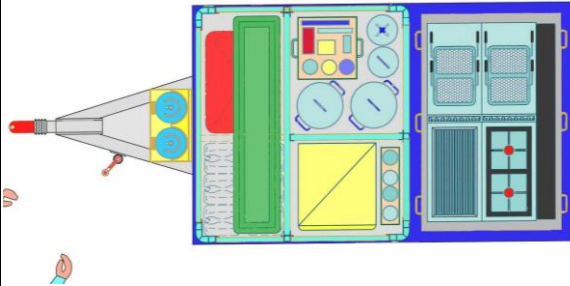


**SCHEDA 23.13**



Pianta del complessivo shelter attrezzato + blocco cucina



Shelter in alluminio montato sul rimorchio



Vista del complessivo in posizione di trasporto



Dettaglio sullo shelter attrezzato di dotazioni



Dettaglio blocco cucina a terra

**Unità di Sussistenza Cucina Campale Mobile per l'autonomia dei Gruppi Operativi.**

**MOD. CAR/US-CUPAL-BS1/A**

- Shelter monolitico realizzato totalmente in alluminio (L. 5754) saldato, dotato di sportelli perimetrali con chiusure a chiave e divisori interni;
- sollevabile sia da punti di aggancio superiore che da tasche per muletti;
- suddivisione del volume utile in spazi idonei all'attrezzamento sotto-definito.
- dimensioni lungh. 1380 x largh. 1520 x alt. 1370;
- peso a vuoto circa 230 Kg.;
- posizionamento su rimorchio standard commerciale, avente pianale da 2550 x 1550 con portata utile 1200 kg.
- Dotazione base dello shelter:
  - n. 2 gazebo di tipo pieghevole con tetto premontato in tessuto poliestere, avente dimensione operativa di 3000 x 3000 x h. utile non inf. a 2000 + colmo a 4 spioventi;
  - n. 4 faretti su stativo regolabile, completi di cavetto e lampade;
  - nr. 1 gruppo elettrogeno da circa 3000 W insonorizzato a norma, completo di prese, serbatoio, batteria, accensione automatica e ruote di movimento;
  - n. 1 quadretto di derivazione e distribuzione elettrica da rete 230 V. o dal gruppo elettr.;
  - taniche per acqua potabile (totale circa 80 lt.);
  - n. 1 frigorifero ad una anta da circa 100 lt.;
  - cassette estraibili per materiali sfusi e/o vettovaglie di sorta;
  - kit di base per cucina, costituito da: pentole varia misura, forma e dimensione, terrine, taglieri, utensileria specifica, mestoli vari, stoviglie varie ed accessori di sorta per preparare menù completi per almeno 50 persone;
- Gavone protetto indipendente anteriore per trasporto bombole gas.

- Modulo Cottura indipendente preconstituito (da noi prodotto anche separatamente come Mod. CucPal-MM1/2-20A) movimentabile con fork-lift standard e/o all'occorrenza anche manualmente.
- Detto è sinteticamente così definito:
  - basamento portante tipo pallet speciale in alluminio, completo di cofano di protezione impiegabile come banco lavoro, comprendente altri due piani richiudibili sull'ingombro, atti all'allargamento del piano utile stesso;
  - dotazione ulteriore di maniglie per eventuale sollevamento manuale di scarico a terra;
- attrezzamento con:
  - modulo 4 fuochi su base armadiata, serie 600 x 700 professional;
  - piastra/griglia in ghisa per due fuochi;
  - n. 2 moduli cuocipasta serie 600 x 350 professional, accostati e completi di 2 cestelli cadauno;
  - armadio laterale portautensili/dotazioni;
  - mensola estraibile laterale di allargamento piano cucina;
  - impianto adduzione e distribuzione gas in intercapedine protetta con valvole di sicurezza.
  - kit tubature smontabili per sicurezza allaccio gas;
  - dimensioni 900 x 1400 x h 980;
  - peso circa 190 kg.
- Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 15 min., con personale addestrato.
- Produttiva: confezionamento di circa 20÷50 razioni per un menù completo (secondo impostazione e allestimento organizzativo).

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

- MOD. CAR/US-CUPAL-BS1/A (come descritto e completo di attrezzamento elencato): .....Euro \_\_\_\_\_ + I.V.A.-
- EVENTUALE RIMORCHIO: ..... Euro \_\_\_\_\_ + I.V.A.-

