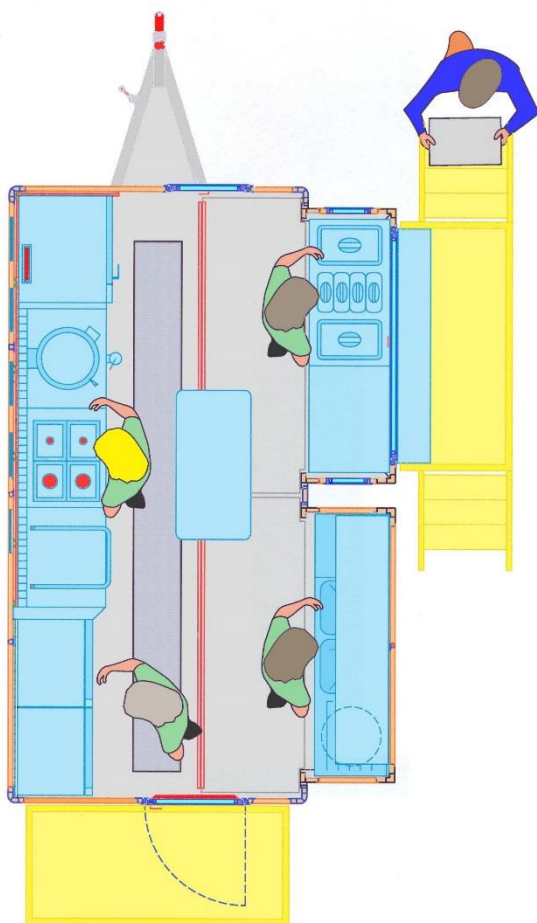


SCHEDA 23.8

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



Vista/disegno in pianta del complessivo in operativo



Vista parziale interna del complesso dalla porta ingresso e vista interna del sistema di espansione volumetrica, con "estrazione" dell'area distribuzione e dell'area lavello dal corpo portante

Unità Cucina Mobile su 1 Modulo Espandibile con trasporto su Rimorchio

MOD. CARCUC5/2L-2GV.S700-300A

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 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. b) Fiancata con due corpi espandibili/estraibili con movimento in blocco unico su guide di supporto, di cui uno per l'area attrezzata alla distribuzione ed uno per l'area lavello e piani lavoro, per l'ottenimento di ampia area operativa. c) Trasportabilità con carrello avente portata complessiva da 35 q.li, o con automezzi ordinari purché aventi dimensioni di pianale idonee agli ingombri sotto indicati. d) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, smontabili dalla struttura. e) Pavimento in acciaio inox con antiscivolo su supporto di legno multistrato idrofugo. f) Rivestimento pareti zona cottura, con <u>controparete ventilata in acciaio inox</u>. g) Tamponamento con pannelli sandwich in doppia lamiera di alluminio da 10/10 verniciato con isolante poliuretano/polistirene da 40 mm. di spessore. h) Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglione antipanco su porta. i) Ingresso personale in testata, indipendente dalla distribuzione per l'utenza. j) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra (ossia scarrato dal rimorchio). k) Tendalini e/o verande complete su richiesta per la copertura area di lavoro esterno e/o distribuzione. l) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione. m) Dimensioni del monoblocco "chiuso" (in mm.): lungh. 5000 x largh. 2400 (come pianale rimorchio) x alt. 2300; peso c.a. 2280 Kg. (complessivo di attrezzamento proposto).- | <ul style="list-style-type: none"> 1. Alimentazione elettrica da rete esterna 220 V. su spina CEE esterna. 2. Quadro comandi elettrici esterno incassato a parete per derivazioni esterna e sicurezze secondo norme vigenti. 3. Derivazione esterna su rampa e distribuzione interna gas secondo norme vigenti, con kit di tubatura modulare per allontanamento bombole. 4. Attrezzamento del modulo con macchine "Prof. Grandi Impianti" serie 700x800, di cui: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cottura: forno conv. da 6 griglie; brasiera basculante da 60 lt.; 4 fuochi su forno statico; pentola 60 lt. con 2 cestelli; cappa aspirante da 2400 con motore centrifugo e filtri a labirinto. ➤ Distribuzione/preparazione: armadio frigo 400 lt.; armadio freezer da 400 lt.; lavello da 1600 a 2 vasche + gocc.; piani lavoro con cassette; armadi pensili; mensole a parete; banco termico distribuzione. 5. 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 6. Ventilatore/Aspiratore supplementare a tetto con regolazione termostatica per estrazione o immissione aria a velocità regolabile. 7. impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti. 8. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1 ora, con personale addestrato. 9. Produttiva: confezionamento e distribuzione di circa 250-350 razioni/ora per un menù completo. 10. Fornitura completa di carrello/rimorchio, omologato per "trasporto cose" standard, 2 assi e gancio sfera, con portata 3500 Kg., con largh. adeguata al modello (2400 mm.). |
|--|--|

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

1. MOD. CARCUC5/2L-2GV.S700-300A (largh. 2400, completo dell'attrezzamento indicato): ... **€** _____ **+ I.V.A.-**
2. EVENTUALE RIMORCHIO: **€** _____ **+ I.V.A.-**

