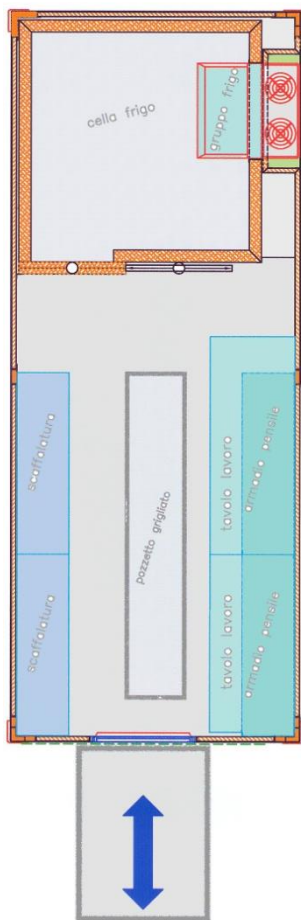
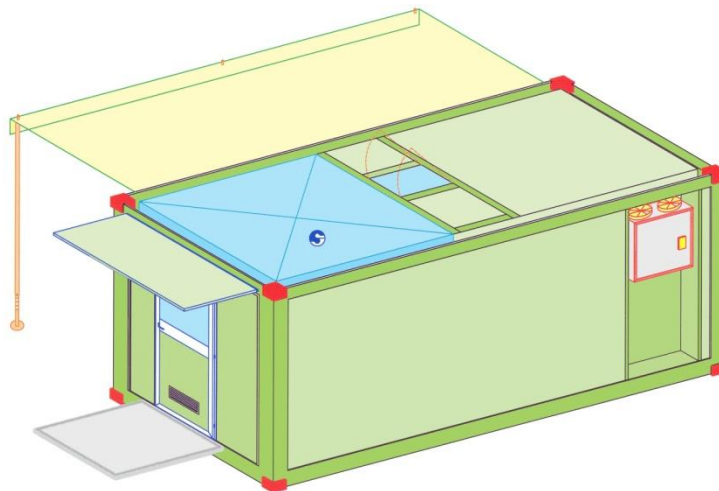




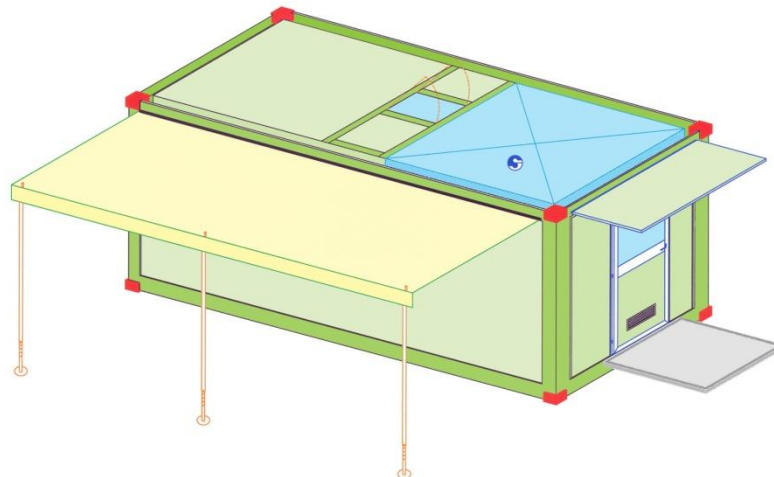
SCHEDA 21.6



Vista/disegno in pianta del complessivo



Vista esterna del complesso su lato destro



Vista esterna del complesso su lato sinistro

Unità di: Conservazione/Cella Frigo/Preparazione vivande Mobile su 1 Modulo ISO 20'

MOD. CON-CFP-X1/A1

|  |  |
|--|--|
| <p>a) Robusta struttura portante in profilati di alluminio (L. 5754 e/o 6082) con blocchi d'angolo saldati agli otto vertici, tutto secondo norma definita da standard ISO 20'</p> <p>b) Trasportabilità con automezzi ordinari, oltre agli standard internazionali (nave - treno - automezzi portacontainer etc.).</p> <p>c) Pedane e scalette per accesso, agganciabili sulla struttura e trasportabili in essa.</p> <p>d) Pavimento in lamiera di acciaio inox con streep antisdruciolio, su supporto di legno multistrato idrofugo, completo di ampio pozzetto grigliato per raccolta lavaggi interni.</p> <p>e) Tamponamenti in pannelli di doppia lamiera da 10/10 di alluminio con 40 mm. di isolante (polistirene o poliuretano).</p> <p>f) Interno ed esterno perfettamente liscio, con fissaggio alle strutture mediante incollaggio polimerico sigillante strutturale e sigillature interna totale.</p> <p>g) Porta ingresso in profilati di alluminio con vetratura di sicurezza e maniglione antipánico.</p> <p>h) Cella autoportante interna fissata alle strutture portanti, dotata di porta specifica di serie.</p> <p>i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo che a terra.</p> <p>j) Strutture intermedie e laterali (verande/tende) per la copertura delle zone di transito e lavoro esterno.</p> <p>k) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.</p> <p>l) Dimens. del modulo in mm.: lungh. 6058 x largh. 2438 x alt. 2591. (rif. standard ISO 20'-1CC).</p> | <p>1. Alimentazione elettrica da rete esterna 380 V. (o diversa su richiesta).</p> <p>2. Quadri comandi elettrici interni per derivazioni esterne e sicurezze secondo norme vigenti.</p> <p>3. Derivazione esterna e distribuzione interna secondo norme vigenti.</p> <p>4. Attrezzamento del modulo con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Cella frigorifera di spess. 100 mm., temp. -18/-20°C., volume 6,5 m<sup>3</sup>., pavim. In inox, macchina refrigerante tipo VTK201 o similare;</li> <li>➢ N. 2 tavoli da lavoro in inox armadiati con cassettiere, refrigerati a temp. +2°C.;</li> <li>➢ N. 2 armadi pensili in inox completi di ripiano e ante scorrevoli;</li> <li>➢ N. 2 scaffalature in inox con ripiani forati o in filo saldato;</li> <li>➢ N. 1 boiler elettrico da 30 lt., con lavamani su mensola e relativo impianto</li> </ul> <p>5. Impianto idraulico con pompa autoclave, per operatività "autonoma" anche per pescaggio da serbatoi.</p> <p>6. N. 1 serbatoio a tetto per circa 400 lt. di acqua potabile (riserva idrica).</p> <p>7. Attrezzature di collegamento scarichi e derivazioni idrauliche esterne, complete di accessori di collegamento.</p> <p>8. impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti.</p> <p>9. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1/2 ora, con personale addestrato.</p> <p>10. Ideale come modulo di supporto a cucine mobili da c.a 250+350 pasti/h.</p> |
|--|--|

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

1. MOD. CON-CFP-X1/A1 (completo dell'attrezzamento indicato): ..... Euro/cad. \_\_\_\_\_ + I.V.A.-