

SCHEDA 23.12



Vista in formazione di movimentazione con cofano protettivo da usare come banco lavoro



Vista su lato armadietto accessori



Vista su frontale con i 4 fuochi e piastra/griglia rimovibile



Vista su frontale con i due cuocipasta a cestelli

Unità Cucina Mobile su 1 Modulo tipo pallet

MOD. CUCPAL-MM1/2-20A (ELETRICA O GAS SU RICHIESTA)

- | | |
|---|--|
| <p>a) Pianale portante tipo pallet, estremamente robusto e realizzato totalmente in profilati di alluminio pressopiegati da lamiera L. 6082, saldati nelle giunzioni, con tasche rinforzate per mezzi di sollevamento.</p> <p>b) Movimentazione con qualsiasi sistema fork-lift, da tutti i lati.</p> <p>c) Cofano protettivo in alluminio, con telaio interno di rinforzo, idoneo anche per la formazione di piano d'appoggio e lavoro da affiancare, bloccato nel trasporto con ganci elastici di sicurezza cui applicabili lucchetti di sicurezza anti manomissione.</p> <p>d) Possibilità di impiego sia all'aperto con semplice copertura di tettoia o tenda, oppure in ambito interno con areazione di norma.</p> <p>e) Dimensioni nominale di base (in mm.): lungh. 900 x largh. 1400.</p> <p>f) Dimensioni complessive d'ingombro (in mm.): lungh. 900 x largh. 1400 x altezza 980.</p> <p>g) Peso circa 185 Kg. (complessivo di attrezzamento proposto).</p> | <p>1. Armadietto laterale per stivaggio accessori vari di dotazione o aggiuntivi.</p> <p>2. Rampa Gas o Spina CEE inseriti in specifico vano protetto.</p> <p>3. Attrezzamento del modulo con macchine professionali serie 600x700: modulo 4 fuochi con griglia o due piastre elettriche + frytop; due moduli cuocipasta con cestelli; il tutto su basi armadiate.</p> <p>4. Impianto (gas o elettrico) inserito in tubature e distribuzioni protette.</p> <p>5. Se funzionamento gas: dotazione di tubi smontabili per collegamento bombole a distanza.</p> <p>6. Se funzionamento elettrico: dotazione di cavo da 10 mt con spine/prese di collegamento.</p> <p>7. Impianto di messa terra con allacciamento relativo picchetto (se a funzionamento elettrico).</p> <p>8. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 15 min., con personale addestrato.</p> <p>9. Produttiva: confezionamento di circa 20÷50 razioni per un menù completo (secondo impostazione e allestimento organizzativo).</p> |
|---|--|

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

- 1. MOD. CUCPAL-MM1/2-20A (completo dell'attrezzamento indicato): Euro/cad. _____ + I.V.A.-**
- 2. EVENTUALE RIMORCHIO SU RICHIESTA**

