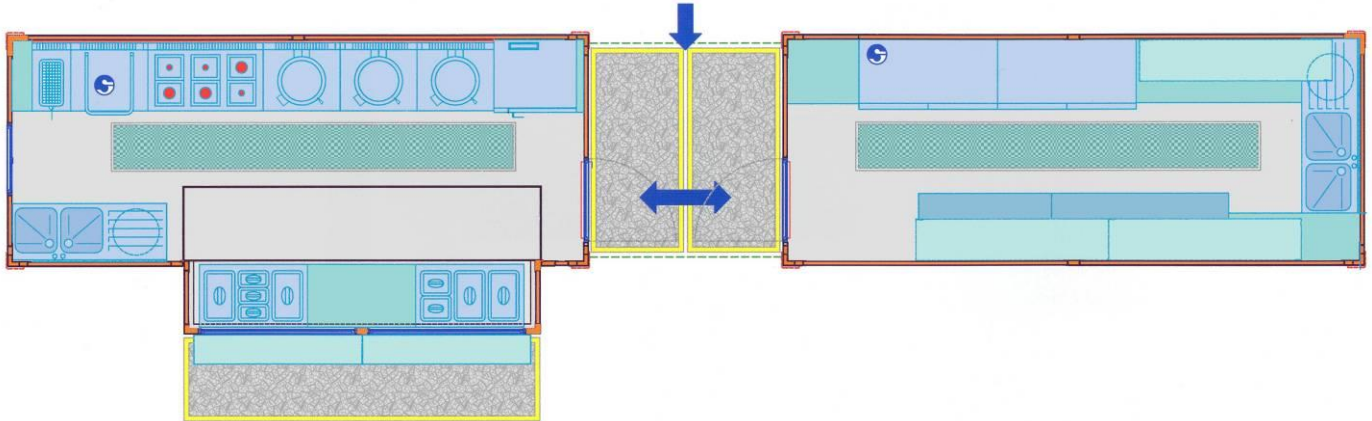
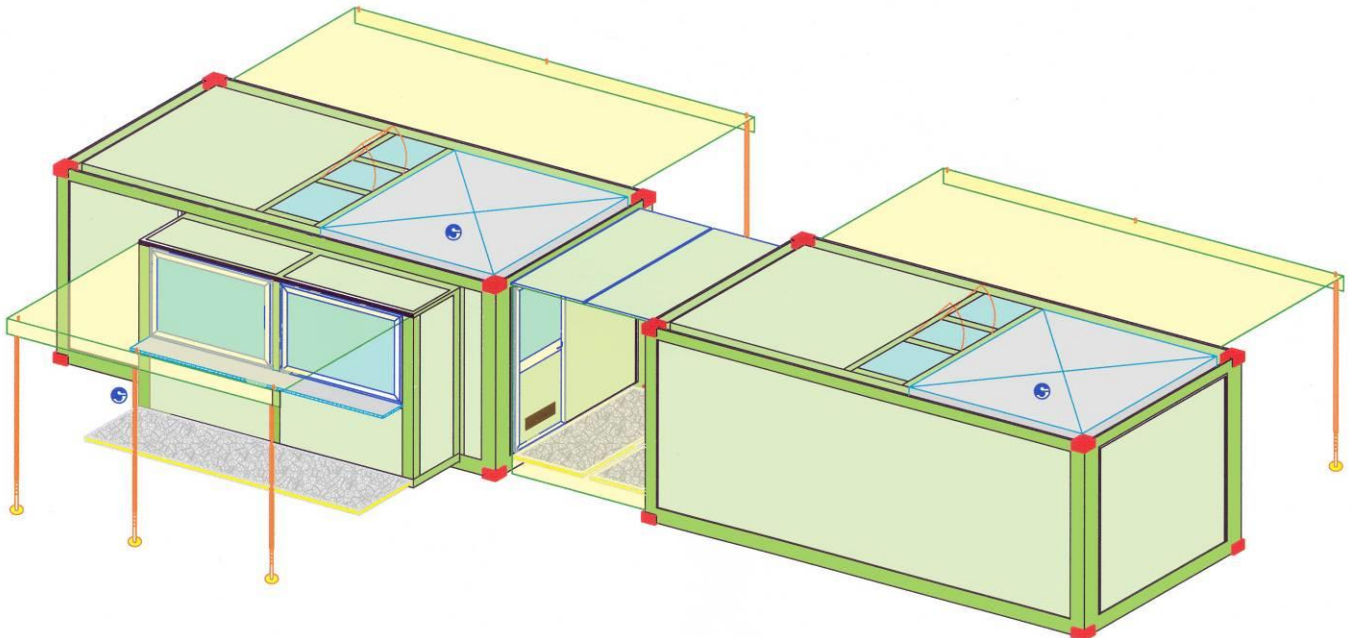




**SCHEDA 23.2**



Vista in pianta dei due moduli costituenti il complesso: a sx modulo cottura con distribuzione estratta dal corpo fisso - in mezzo l'area svincolo/ingressi, protetti da copertura e telone laterale - a dx modulo preparazione conservazione



Vista prospettica dei due moduli in posizione operativa con l'area distribuzione "estratta" dal modulo "cottura", completa di pedana di transito e copertura telonata, come i fianchi opposti, idonei per lavorazioni e lavaggi esterni al complesso

**Unità Cucina Mobile su 2 Moduli ISO 20' in Alluminio**

**MOD. COCUC-C2AR/x2-800-**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>a) robusta struttura portante in profilati di alluminio (L. 6060 e/o 6082) con blocchi d'angolo saldati agli otto vertici di ognuno, tutto secondo norma definita da standard ISO 20'.</li> <li>b) Trasportabilità con carrelli/rimorchi da 35+50 q.li o con automezzi ordinari, oltre agli standard internazionali (nave - treno - automezzi portacontainer etc.).</li> <li>c) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, rientrabili sulla struttura.</li> <li>d) Pavimento in lamiera di acciaio inox e streep antisdrucciolo, perfettamente sigillato, su supporto di legno multistrato idrofugo, con ampi pozzetti grigliati di raccolta lavaggi.</li> <li>e) Tamponamenti in pannelli di doppia lamiera da 10/10 di alluminio con 40 mm. di isolante (polistirene o poliuretano).</li> <li>f) Interno ed esterno perfettamente liscio, con fissaggio alle strutture mediante incollaggio polimerico sigillante strutturale e sigillature interna totale.</li> <li>g) Infissi in alluminio con vetrate di sicurezza e maniglioni antipanico sulle porte.</li> <li>h) Ingresso personale in testata (speculari) indipendenti dalla distribuzione per l'utenza.</li> <li>i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra.</li> <li>j) Area per la distribuzione "estrabile" dal corpo portante del modulo cucina.</li> <li>k) Strutture intermedie e laterali per la copertura delle zone di transito e lavoro esterno.</li> <li>l) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.</li> <li>m) Dimensioni cadauno in mm.: lung. 6058 x largh. 2438 x alt. 2590. (come da container standard ISO-20-1CC) x 2.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentazione elettrica da rete esterna 220 V. (400 V su richiesta) sia indipendente che in collegamento "ponte" tra i due moduli.</li> <li>2. Quadri comandi elettrici interni per derivazioni esterne e distribuzioni alle utenze installate, con sicurezze secondo norme vigenti.</li> <li>3. Derivazione esterna in cassetta specifica e distribuzione interna del gas secondo norme vigenti.</li> <li>4. Attrezzamento dei due moduli, rispettivamente con: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Modulo "cottura/distribuzione"</b>: forno convezione 6 griglie; 3 pentole da 60 lt con cestelli; 6 fuochi su forno statico; brasiera basculante; friggitrice ad una vasca; 2 banchi termici distribuzione da 3 GN-1/1 cad.; piani lavoro compensativi; cappa aspirante; armadiature pensili, lavello da 1600 e attrezzature accessorie. (macchine serie 700)</li> <li>➤ <b>Modulo "conservazione/preparazione"</b>: n. 2 banchi frigo; armadio congelatore 2 ante, armadio frigo 2 ante; lavastoviglie; lavello da 1800; piani lavoro; armadi pensili; mensole ed attrezzature accessorie.</li> </ul> </li> <li>5. <b>Possibilità di attrezzamento totalmente elettrico su richiesta (necessari ≈ 140 KW).</b></li> <li>6. Impianto idraulico con pompe autoclave, sia per operatività "autonoma" che integrata tra i moduli.</li> <li>7. N. 1 serbatoio cadauno per complessivi 400+400 lt. di acqua potabile.</li> <li>8. Gruppo elettrogeno d'emergenza per garanzia al funzionamento frigoriferi e sicurezze.</li> <li>9. Impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti.</li> <li>10. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1 ora, con personale addestrato.</li> <li>11. Produttività: confezionamento e distribuzione di circa 600-800 pasti/ora per un menù completo.</li> </ul> |
|---|---|

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

1. MOD. COCUC-C2AR/x2-800 (completo dell'attrezzamento indicato): ..... **€uro compl.** ..... **+ I.V.A.-**

