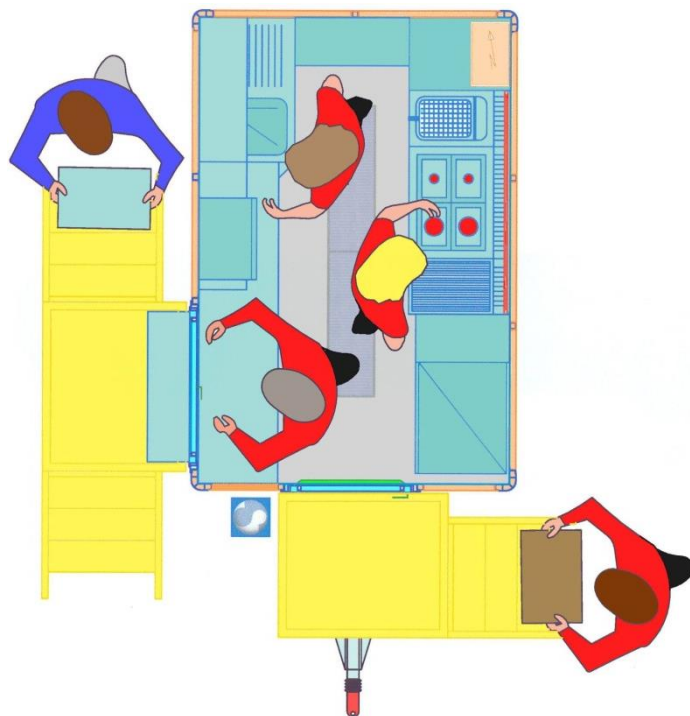


## SCHEDA 23.9



Vista/disegno pianta del complesso in fase operativa



Vista/disegno del complesso in posizione operativa

Vista interna su attrezzamento



### Unità Cucina Mobile su 1 Modulo con trasporto su Rimorchio

#### MOD. CARCUC3/2-50A

- |  |  |
|--|--|
| <p>a) Robusta struttura portante in profilati di alluminio pressopiegati da lamiera L. 6082 e/o estrusi sagomati, saldati nelle giunzioni a formare uno shelter monoblocco autoportante.</p> <p>b) Trasportabilità con carrello avente portata complessiva da 18 o 20 q.li, o con automezzi ordinari purché aventi dimensioni di pianale idonee agli ingombri sotto indicati.</p> <p>c) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, smontabili dalla struttura.</p> <p>d) Pavimento in lamiera di acciaio inox con streep antisdrucciolo su supporto di legno multistrato idrofugo.</p> <p>e) Rivestimento pareti zona cottura, con controparete ventilata in acciaio inox.</p> <p>f) Tamponamento con pannelli sandwich in doppia lamiera di alluminio da 10/10 verniciato con isolante polistirene per 40 mm. di spessore.</p> <p>g) Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglione antipánico su porta.</p> <p>h) Ingresso personale in testata, indipendente dalla distribuzione per l'utenza in fiancata.</p> <p>i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra (ossia scarrato dal rimorchio).</p> <p>j) Tendalino laterale (su fiancata) per copertura area distribuzione + tendalino per ingresso.</p> <p>k) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.</p> <p>l) Dimensioni nom. monoblocco (in mm.): lung. 3000 x largh. 2030 x alt. 2250 con un peso circa 1050 Kg. (complessivo di attrezzamento proposto).</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Alimentazione elettrica da rete esterna 230 V. su spina CEE esterna.</li> <li>Quadro comandi elettrici interno per derivazioni esterna e sicurezza secondo norme vigenti.</li> <li>Derivazione esterna su rampa e distribuzione interna gas secondo norme vigenti.</li> <li><b>Attrezzamento del modulo con macchine "Professionali" serie 600x700:</b><br/><b>Cottura:</b> fry-top/piastra su base armadiata; friggitrice una vasca; 4 fuochi su forno ventilato elettr.; cappa aspirante da 1400 con motore centrifugo e filtri lavabili; forno micro onde combi prof. su richiesta.<br/><b>Distribuzione/preparazione:</b> armadio frigo 400 lt; lavello 1 vasca + gocc.; piani lavoro con cassetti; armadietto pensile e mensola; banco lavoro/distribuzione.</li> <li>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.</li> <li>Ventilatore a tetto inserito su oblò apribile, con sensore termostatico, per estrazione o immissione aria a velocità regolabile.</li> <li>Impianto di messa a terra con allacciamento e relativo picchetto.</li> <li>Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 30 min., con personale addestrato.</li> <li>Produttiva: confezionamento e distribuzione di circa 30-80 razioni per un menù completo (secondo impostazione) anche a ciclo continuo.</li> <li>Eventuale fornitura completa di carrello/rimorchio omologato per "trasporto cose" standard, 2 assi e gancio sfera, con portata 1800 o 2000 Kg.</li> </ol> |
|--|--|

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

1. MOD. CARCUC3/2-50A (completo dell'attrezzamento indicato): .....Euro/cad. \_\_\_\_\_ + I.V.A.-  
2. EVENTUALE RIMORCHIO: .....Euro/cad. \_\_\_\_\_ + I.V.A.-

