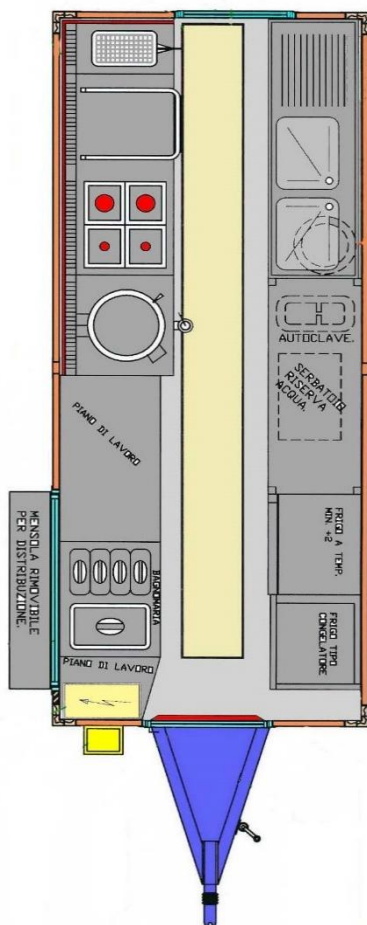


SCHEDA 23.15



Vista/disegno in pianta del complessivo



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



Vista interna del complesso dalla porta ingresso: a sx il lato cottura distribuzione - a dx il lato lavello frigoriferi

Unità Cucina Mobile su 1 Modulo con trasporto su Rimorchio

MOD. CARCUC5/2-200A MOD. CARCUC5/2.L-200A

- | | |
|--|---|
| <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) Trasportabilità con carrello avente portata complessiva da 25 q.li, o con automezzi ordinari purché aventi dimensioni di pianale idonee agli ingombri sotto indicati. c) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, smontabili dalla struttura. d) Pavimento in lamiera di acciaio inox con antiscivolo su supporto di legno multistrato idrofugo. e) Rivestimento pareti zona cottura, con controparete ventilata in acciaio inox. f) Tamponamento con pannelli sandwich in doppia lamiera di alluminio da 10/10 verniciato con isolante poliuretano da 40 mm. di spessore. g) Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglione antipanico su porta. h) Ingresso personale in testata, indipendente dalla distribuzione per l'utenza. i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra (ossia scarrato dal rimorchio). j) Tendalino laterale (su fiancata) per la copertura area di lavoro esterno. k) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione. l) Dimensioni mod. "base" nom. monoblocco (in mm.): lung. 5000 x largh. 2050 x alt. 2300 (come pianale rimorchio) con un peso circa 1700 Kg. (complessivo di attrezzamento proposto). - SU RICHIESTA ANCHE CON LARGH. 2400 mm | <ul style="list-style-type: none"> 1. Alimentazione elettrica da rete esterna 220 V. su spina CEE esterna. 2. Quadro comandi elettrici interno 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: friggitrice 1 vasca; brasiera basculante; 4 fuochi su forno statico; pentola 60 lt. con cestelli; cappa aspirante da 2800 con motore centrifugo e filtri; ➤ Distribuzione/preparazione: armadio congelatore a pozzo; armadio frigo 400 lt; lavello da 1800 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 150÷200 razioni/ora per un menù completo. 10. Fornitura completa di carrello/rimorchio, omologato per "trasporto cose" standard, 2 assi e gancio sfera, con portata 2500 Kg., con largh. adeguata al modello (2050 o 2400 mm.). |
|--|---|

Prezzi:

1. MOD. CARCUC5/2-200A (largh. 2050, completo dell'attrezzamento indicato): **€uro/cad.** _____ + I.V.A.-
2. MOD. CARCUC5/2.L-200A (largh. 2400, completo dell'attrezzamento indicato): ... **€uro/cad.** _____ + I.V.A.-
3. RIMORCHIO di trasporto come descritto: **€uro/cad.** _____ + I.V.A.-