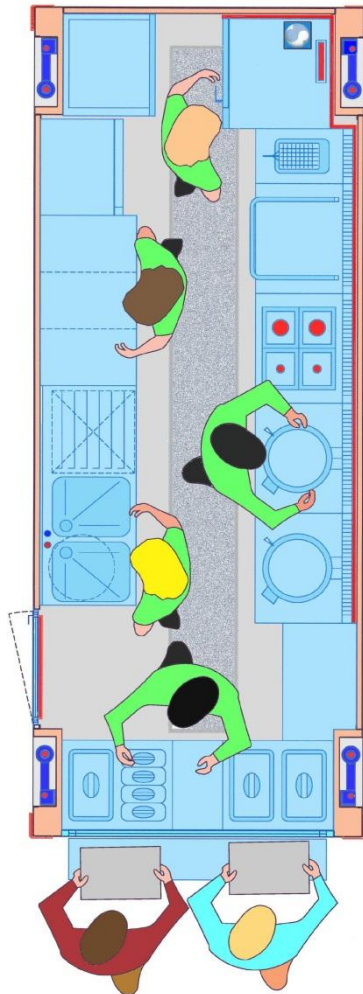


SCHEDA 23.3



Vista/disegno in pianta del complesso



Vista del complesso a bordo del mezzo di trasporto



Vista interna del modulo verso l'area distribuzione

Unità Cucina Mobile su 1 Modulo ISO 20'

Mod. CONCUC-X1/J

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> a) robusta struttura portante in profilati di alluminio (L. 5754 e/o 6082) con blocchi d'angolo saldati agli otto vertici di ognuno, tutto secondo norma definita da standard ISO 20' b) Trasportabilità con automezzi ordinari, oltre agli standard internazionali (nave - treno - automezzi portacontainer etc.). c) Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, rientrabili sulla struttura. d) Pavimento in lamiera di acciaio inox con steeep antidrucciolo, su supporto di legno multistrato idrofugo. e) Tamponamenti in pannelli di doppia lamiera da 10/10 di alluminio con 40 mm. di isolante (polistirene o poliuretano). f) Interno ed esterno perfettamente liscio, con fissaggio alle strutture mediante incollaggio polimerico sigillante strutturale e sigillature interna totale. g) Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglioni antipanico. h) Ingresso personale in fiancata, indipendente dalla distribuzione per l'utenza. i) Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo che a terra (su richiesta anche "autoscarabile"). j) Strutture intermedie e laterali per la copertura delle zone di transito e lavoro esterno. k) Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione. l) Dimens. del modulo in mm.: lungh. 6058 x largh. 2438 x alt. 2591. (rif. standard ISO 20'-1CC). | <ul style="list-style-type: none"> 1. Alimentazione elettrica da rete esterna 380 V. 2. Quadri comandi elettrici interni per derivazioni esterne e sicurezze secondo norme vigenti. 3. Derivazione esterna e distribuzione interna gas secondo norme vigenti. 4. Attrezzamento del modulo con: <ul style="list-style-type: none"> ➢ forno convezione 6 gr; friggitrice; brasiera; 4 fuochi su forno; n. 2 pentole da 60 lt; n. 2 banchi termici distribuzione; banco lavoro refrigerato; armadio frigo; freezer a pozzo; cappa aspirante; lavello a due vasche; lavastoviglie "rapida"; boiler istantaneo; armadiature pensili; mensole e piani neutri; mensola esterna per distribuzione. 5. Impianto idraulico con pompa autoclave, per operatività "autonoma" anche per pescaggio da serbatoi. 6. N. 2 serbatoi a tetto per complessivi 800 lt. di acqua potabile (riserva idrica). 7. Attrezzature di collegamento gas esterno (collettore e linea gas, smontabili). 8. Possibilità di attrezzamento totalmente elettrico su richiesta (necessari ≈ 120 KW). 9. impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti. 10. Tempo di dispiegamento al "pronto operativo": circa 1 ora, con personale addestrato. 11. Produttività: confezionamento/distribuzione di c.a 250+350 pasti/h per un menù completo. |
|---|---|

Prezzi:

1. MOD. CONCUC-X1/J (completo dell'attrezzamento indicato): **€uro/cad.** _____ **+ I.V.A.-**

Escluso mezzi di trasporto ed impianto di scarramento oleodinamico. Eventuale impianto oleodinamico di scarramento: _____ **+ IVA.-**

