

## Cucina mobile su rimorchio Scheda 23.14

Officine Stefanuto S.r.l.

Via A. De Gasperi,46  
30020 Gruaro, Venezia (IT)  
Tel. +39 0421 767811  
Fax. +39 0421 75857

[www.offstef.com](http://www.offstef.com)  
info@offstef.com

### Struttura

- Robusta struttura portante in profilati di alluminio estrusi e/o pressopiegati lega serie 6063, saldati nelle giunzioni a formare uno shelter monoblocco autoportante.
- Trasportabilità con carrello avente portata complessiva da 16 q.li, o con automezzi ordinari, purché aventi dimensioni di pianale idonee agli ingombri sotto indicati.
- Pedane e scalette per accesso e/o distribuzione esterna, smontabili dalla struttura.
- Pavimento in lamiera di acciaio inox con antisdrucciolo su supporto di legno multistrato idrofuogo.
- Rivestimento pareti zona cottura, con controparete ventilata in acciaio inox.
- Tamponamento con pannelli sandwich in doppia lamiera di alluminio da 10/10 verniciati con isolante poliuretano da 40 mm. di spessore.
- Infissi in profilati di alluminio con vetrate di sicurezza e maniglione antipánico su porta.
- Ingresso personale in testata, indipendente dalla distribuzione per l'utenza.
- Possibilità di impiego sia a bordo del mezzo di trasporto che a terra (ossia scarrato dal rimorchio).
- Tendalino laterale (su fiancata) per la copertura area di lavoro esterno.
- Verniciatura e finitura con caratteristiche personalizzate di rapida identificazione.



### Attrezzatura ed accessori

- ✓ Quadro comandi elettrici interno per derivazioni esterna e sicurezze secondo norme vigenti.
- ✓ Derivazione esterna su rampa e distribuzione interna gas secondo norme vigenti.
- ✓ **Attrezzatura:**  
Area cottura: friggitrice; brasiera; 4 fuochi su forno statico; pentola 60 lt. con cestelli; forno ventilato 4 griglie; cappa aspirante da 2800 con motore centrifugo e filtri.  
Area distribuzione/preparazione": armadio frigo 400 lt; lavello 2 vasche; piani lavoro con cassetti; armadi pensili; mensole a parete; banco termico distribuzione.
- ✓ Impianto idraulico con pompa autoclave e/o collegamento a rete esterna con n. 1 serbatoio per complessivi 80 lt. di acqua potabile + boiler elettrico per acqua calda al lavello.
- ✓ Ventilatore a tetto con regolazione termostatica per estrazione o immissione aria a velocità regolabile.
- ✓ Impianto di messa a terra con allacciamento e relativi picchetti.
- ✓ Eventuale fornitura completa di carrello/rimorchio omologato per "trasporto cose" standard, 2 assi e gancio sfera, con portata 2000 Kg. complessivi.

### MOD. MBCUC-DY50c15-150A

Caratteristiche	Dati
Dimensioni	3780x2130x2300 mm
Tempo di dispiegamento al "pronto operativo"	30 minuti circa con personale addestrato
Pasti	circa 100/150 pasti/h per un menù completo
Alimentazione elettrica da rete esterna	220V su presa CEE esterna
Peso	circa 1800 Kg completo di attrezzamento proposto

