

**UNITÀ MOBILE CUCINA DA CAMPO SU RIMORCHIO**

L'unità è costituita da un rimorchio speciale realizzato su un telaio doppio assale di grande affidabilità, integralmente zincato. La scocca è realizzata a sandwich di alluminio coibentata con styrofoam. l'allestimento interno, allestito in modo professionale con impianto da cucina industriale, consentono una potenzialità di circa 200-250 pasti ora. L'unità è completa di impianto elettrico, impianto idrico, impianto gas e di impianti di scarico, tutti predisposti per l'allacciamento esterno.

**CARATTERISTICHE GENERALI**

Rimorchio speciale attrezzato come unità cucina;

Dimensioni esterne scocca cm. 400x220x220h circa;

Dimensioni di ingombro cm. 540x220 circa;

Massa complessiva ammessa a p.c. 2000 kg;

Tara veicolo allestito 1800 kg;

Porta di accesso e portellone apribile.

**CARATTERISTICHE MECCANICHE RIMORCHIO**

Telaio in profilati d'acciaio completo di sospensioni e doppio assale;

n. 4 Ruote pneumatiche tubeless;

Sospensione a ruote indipendenti;

Freni a tamburo comandati da repulsore, freno di stazionamento;

Timone di traino completo di dispositivo di aggancio a sfera 50 mm;

Ruotino piroettante per manovra e stazionamento;

n. 4 Martinetti di stazionamento ad apertura /chiusura manuale, ancorati al telaio del modulo;

Ruota di scorta;

Impianto elettrico di segnalazione 12 V a norme:

**ALLESTIMENTO ESTERNO**

Scocca sandwich in alluminio coibentato con schiuma di poliuretano o styrefoam con finitura interna ed esterna verniciata lavabile;

n. 1 Porta di accesso in alluminio dotata di serratura a chiave e maniglione interno antipanico, realizzata al centro della parete posteriore;

n. 1 Portellone apribile verso l'alto, realizzato con profilato di alluminio anodizzato assistito da pistoni idropneumatici, posizionato nella parte anteriore della parete destra, atto alla distribuzione dei pasti;

n. 1 Mensola realizzata in acciaio inox, ribaltabile dal predetto portellone, per la distribuzione dei pasti;

n. 1 Finestra apribile realizzata con profilati di alluminio anodizzato con vetri opacizzati ed ante scorrevoli o apribili a battente (a richiesta);

n. 1 scaletta di accesso alla porta, amovibile, realizzata in alluminio;

n. 1 Piano soppalco per accedere alla zona "distribuzione pasti", amovibile, realizzato in alluminio;

**ALLESTIMENTO INTERNO**

Pavimento in multistrato idrofugo con piano di calpestio interamente ricoperto in vetroresina con apertura nella zona centrale in alluminio antisdrucchiolo dotato di piletta di scarico centrale;

Controparti in acciaio inox coibentate con materiale ignifugo, realizzate in corrispondenza della zona cottura.

**ARREDO INTERNO**

L'attrezzatura e l'arredo di tipo industriale per uso professionale e duraturo, comprende;

n. 1 Cuoci pasta completo di n. 3 cestelli, realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10;

n. 1 Cucina 4 fuochi completo di supporto a giorno, da cm. 70x70, realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10;

n. 1 Friggitrice a gas da cm. 40x70, con struttura esterna realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, ad una vasca, completa di supporto con sportello;

- n. 1 Cappa aspirante in acciaio inox di tipo industriale da cm. 200, con motore elettrico 220 V incorporato, installata al di sopra della zona cottura;
- n. 1 Lavello inox a 2 vasche e gocciolatoio, da cm. 140x60, completo di miscelatore con leva a gomito;
- n. 1 Piano di appoggio in acciaio inox, da cm. 70x60 circa;
- n. 1 Banco di lavoro con piano in acciaio inox, completo di alzatina e mensola inferiore a giorno, da cm. 180x60 circa;
- n. 1 Mobile pensile porta dotazione dotato di ante scorrevoli, in acciaio inox AISI 304 18/10, fissato nella parete posteriore della fiancata sinistra al di sopra del piano lavoro;
- n. 1 Armadio frigorifero ad una porta da cm. 70x70 circa, con struttura esterna realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, capacità lt. 400 circa e funzionante a 220 V;
- n. 1 Banco di lavoro con piano in acciaio inox, dotato mensola inferiore a giorno, da cm. 40x60 circa, utilizzato anche come piano di appoggio per la zona distribuzione;
- n. 1 Cassettera a tre cassette scorrevoli in acciaio inox AISI 304 18/10, incassata sotto il piano di lavoro;
- n. 1 Tramoggia basculante (pattumiera) in acciaio inox AISI 304 18/10, incassata sotto il piano di lavoro;

#### **IMPIANTI IN DOTAZIONE**

Impianto elettrico 220 V a norme, realizzato in apposita canalina a vista , per utenze interne e illuminazione;

Quadro elettrico generale 220 V completo di salva vita e interruttori automatici per le varie utenze;

Prese ed interruttori per la distribuzione;

Illuminazione mediante n. 3 plafoniere stagne 36 W;

Impianto idrico per acqua uso alimentare, con raccordo per allacciamento esterno e rubinetteria;

Pompa autoclave a 220 V adeguatamente dimensionata;

Impianto di scarico con pilette, sifone e raccordo per allacciamento esterno;

Impianto gas realizzato a norme con distribuzione per tutte le utenze, allaccio esterno per bombole completo di regolatore di pressione, dispositivo automatico di blocco erogazione gas completo di elettro valvola e dispositivo di allarme;

#### **ALTRE DOTAZIONI**

Estintore d'incendio da 6 kg a norme;