

AZIENDA CON
SISTEMA QUALITA'
UNI EN ISO
9001:2008



certificato n.267



CERTIFICATE NO.35514



SHELTER DISTRIBUZIONE PASTI



SHELTER DISTRIBUZIONE PASTI

Lo **Shelter Distribuzione Pasti** è stato progettato e realizzato per essere abbinato alle Cucine Campali Shelterizzate in dotazione alle Forze Armate, Protezione Civile e Vigili del Fuoco. Lo Shelter è stato studiato nei minimi dettagli per soddisfare in pieno le esigenze dei Reparti Militari o dei nuclei adibiti all'impiego, associando elevati contenuti tecnici, funzionali ed estetici, ad una solidità costruttiva e ad una praticità di impiego assolutamente indispensabile per l'uso campale richiesto. Con tale struttura è possibile distribuire 500 pasti/ora .



Allestimento con telo in PVC avvolto e zanzariera antintrusione insetti



Allestimento con telo in PVC

STRUTTURA

Lo Shelter è realizzato in struttura di acciaio e dimensioni ISO 1C: mm. 2.435 x 2.435 x 6.035. Tamponamento pareti e soffitto completamente realizzate in pannelli sandwich in poliuretano espanso rivestiti in lamiera di acciaio inox.

Pavimento rivestito in alluminio mandorlato antiscivolo. Portelloni longitudinali di una parete e portelloni posteriori si aprono a compasso formando in tal modo la zona di passaggio per il ritiro dei pasti; la stessa è protetta contro gli agenti atmosferici e gli insetti da una tenda in tessuto trevira spalmato in PVC e da zanzariera.

Idoneo al trasporto su APS, carrabile e scarrabile a mezzo:

- sistema HCU
- carrello elevatore a forche
- mediante gru con funi in dotazione allo Shelter.



ACCESSORI

- nr. 1 estintore a polvere da 6 Kg avente capacità relativa di estinzione 34 A 233 B-C.
- nr. 1 cavo elettrico da mt. 20 completo di spina e presa monofase per alimentazione Shelter.
- nr. 1 dispersore di terra da mt. 1,5 completo di cavo da mt. 6 sezione mmq 16.
- nr. 1 cassetta attrezzi.
- nr. 1 scaletta in lega leggera per accesso al tetto.
- nr. 1 set sollevamento completo di sacca impermeabile.
- nr. 1 cassetta attrezzi.
- nr. 1 scaletta in lega leggera per accesso al tetto.
- nr. 1 modulo per raccordo tettoia.
- nr. 1 modulo per raccordo piano di calpestio.

ATTREZZATURE

- nr. 1 porta vassoi, posate e pane.
- nr. 1 elemento bagnomaria a riscaldamento elettrico con quattro vasche inox gastronorm h 150.
- nr. 1 elemento refrigerato con tre vasche inox gastronorm h 150.
- nr. 1 tavolo refrigerato a quattro porte di cui due -2 +8 °C e due -15 -20 °C.
- nr. 1 vetrinetta refrigerata per conservazione ed esposizione di alimenti come verdure e formaggi facilmente visibili e raggiungibili dall'utente.
- nr. 1 tavolo in acciaio inox armadiato con porte scorrevoli.
- nr. 1 pensile munito di porte scorrevoli.
- nr. 2 frigoriferi verticali per bottiglie acqua e bibite.
- nr. 1 distributore per bevande prima colazione (latte, the, cioccolato ecc).
- nr. 1 pattumiera carrellata da 50 Lt.



CARATTERISTICHE

DATI NUMERICI

Dimensioni esterne in assetto di marcia in mm.	mm 2.435 x 2.435 x 6.035
Dimensioni esterne in fase operativa	mm 3.550 x 2.435 x 8.000
Dimensioni interne	mm 2.200 x 2.100 x 5.800
Potenza elettrica installata	Kw 12
Tensione di alimentazione	3 fsi + N + T 400 V 50 hz
Peso	Kg. 5.500