



Allegato A Scheda tecnica

SPECIFICHE TECNICHE FISH BAR

STRUTTURA

Struttura portante esterna

- **Telaio pavimento:** profili in acciaio saldato e pressurizzato a freddo, 4 angolari da container saldati; traverse lato lungo sp. 4mm, traverse lato corto sp. 3 mm
- **Montanti:** profili in acciaio saldato e pressurizzato a freddo, imbullonati al telaio del tetto e del pavimento sp. 5 mm
- **Telaio tetto:** profili in acciaio saldato e pressurizzato a freddo, 4 angolari da container saldati; traverse lato lungo sp. 4mm, traverse lato corto sp. 3 mm
- **Pareti perimetrali:** realizzate con pannello sandwich con lamiera esterna preverniciata bianca, isolamento interno poliuretano sp. 800 mm e lamiera interna preverniciata bianca

Modello

- Altezza esterna: 2960mm
- Altezza interna: 2700mm

Verniciatura

- Colore esterno container: Bianco
- Rivestimento esterno container: lamiera preverniciata Bianca

Rivestimento interno

- Rivestimento interno soffitto: Pannello truciolare bianco sp. 10mm
- Rivestimento interno pareti: lamiera preverniciata bianca + fogli acciaio inox AISI 304 sp. 12/10 zona cottura

Isolamento

- Isolamento delle pareti: Poliuretano espanso 80mm
- Isolamento del tetto: Poliuretano espanso 100mm
- Isolamento del pavimento: Lana minerale 60mm

Impianto elettrico



- Realizzato impianto elettrico CERTIFICATO su specifico progetto, con tubi in PVC tipo pesante fissati a vista alle pareti interne della cabina con plafoniere fluorescenti comandate da relativi interruttori e prese di corrente con scatola stagna.
- Quadro elettrico IP 65 completo di magnetotermico differenziale per ogni attrezzatura presente.
- L'alimentazione elettrica avverrà tramite nr. 3 prese esterne trifase pentapolari da 32 A.
- Le attrezzature elettriche della linea di cottura hanno collegamento diretto al quadro.

Pavimentazione

- La pavimentazione è realizzata con lamiera di base, isolamento in lana minerale sp. 60 mm, fogli di carply sp.18mm e rivestimento in resina vinilica sp. 3 mm antiscivolo, anticorrosivo e antiacido.

Porta ingresso

- Coibentata, con battute in acciaio, chiusura a chiave, passaggio utile 800 mm, dotata di maniglione antipanico

Aperture frontali

- Presenti nr. 2 aperture frontali ad anta realizzate con pannelli sandwich con lamiera esterna ed interna verniciata bianca ed isolamento in poliuretano con spessore 80 mm, profilatura portante in acciaio inox AISI 304 e molle a gas per apertura/chiusura manuale a spinta.

Allaccio idraulico

La connessione idraulica esterna avverrà tramite tubo di carico da ¾' e tubo di scarico diam. 50 mm.

Impianto aspirazione

- Realizzato con cappa di aspirazione su misura con plenum esterno + plenum interno in acciaio inox AISI 304 dotata di doppio aspiratore centrifugo direttamente accoppiato g/g e filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304 facilmente asportabili e lavabili, espulsori esterni removibili. Dimensione 5800x1100 mm.

-

Allestimento cucina

- Tutti i rivestimenti, gli arredi e gli strumenti di fissaggio sono impermeabili ed in grado di permettere una facile pulizia in caso di necessità. Una particolare attenzione è riservata ai critici come angoli, che sono opportunamente arrotondati, realizzati senza scanalature e sporgenze.



- La parete frontale e le pareti laterali della zona cottura sono rivestite a tutta altezza con fogli di acciaio inox AISI 304 sp. 12/10.

Movimentazione, trasportabilità

- La struttura può essere movimentata mediante l'uso di carrelli elevatori a forche in quanto dotata di idonee tasche per l'inserimento delle stesse. Per il sollevamento con gru, il modulo è dotato di blocchi d'angolo integrati nella struttura, ciascuno per ogni spigolo. I blocchi d'angolo sono del tipo standard previsto per il modulo della serie 1C (ISO 1161).

CARATTERISTICHE OPERATIVE E TECNICHE

1	Requisiti generali	
1 . 1	Dimensioni singolomodulo	Conforme alla norme ASL: Altezza 2960 mm; Larghezza 2435 mm; Lunghezza 6055 mm
1 . 2	Trasportabilità	Con autocarri.
1 . 3	Scarico	Movimentazione a mezzo di gru.
1 . 4	Tipologia costruttiva	Costruzione a travi portanti in acciaio e pareti di tamponamento in multistrato, coibentate. La tipologia costruttiva è tale da rendere il sistema idoneo all'utilizzorude, dispiegamenti ripetuti, in una ampia gamma di condizioni ambientali.
1 . 5	Vita operativa	Nessuna prescrizione di vita limite, per il sistema e le sue parti. L'esecuzione di una corretta manutenzione, consente una vita operativa minima di 20 anni.
1 . 6	Configurazione di trasporto	Gli arredi interni e gli equipaggiamenti imbarcati sono fissati alla struttura del modulo. Tutta la strumentazione fornita è di alta qualità, predisposta a resistere alle vibrazioni. Tutti i materiali fragili se presenti sono fissati al modulo.
2	Requisiti ambientali	



2 . 1	Temperature operative	-19°C / +55°C
2 . 2	Umidità relativa	Gamma 3% - 100%
2 . 3	Irraggiamento solare	1200 W / m ²
2 . 4	Velocità del vento	25 m/s (90 km/h)
2 . 5	Carico neve	1,5 kn/m ² (150 kg x m ²)
2 . 6	Tenuta	IP54 min.
2 . 7	Altitudine	Pressione da 375 a 1775 mbar
3	Sistemi ed impianti	
3 . 3	Elettrico	Alimentazione da rete esterna tramite presa interbloccata (in base all' necessità). Impianto realizzato in accordo alle normative.
3 . 4	Idraulico	Disponibili attacchi per il collegamento a rete idrica o serbatoi a pressione atmosferica.
4	Sicurezza dell'uomo e dell'ambiente	
4 . 1	Layout interno	Il movimento del personale addetto è libero da ostacoli ed impedimenti.
4	Cablaggi e	Se esterni, sono separati dalle pareti per consentire un'agevole



- nr. 1 abbattitore capacità 15 kg gn 1/1 o 400x600 mm da +10° a -40°. Misure 760x725xh.760
- nr. 1 piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con quattro piastre di riscaldamento quadrate 220x220 mm in ghisa. Misure 800x730xh.870
- nr. 1 friggitrice elettrica doppia 2 vasche 10+10 litri. Resistenze interne. Su vano con porte. Misure 800x730xh.870
- nr. 1 elemento neutro inox con cassetto e base chiusa con portine. Misure 800x730xh.870
- nr. 1 elemento neutro inox con cassetto e base chiusa con portine. Misure 400x730xh.870
- nr. 1 Fry-top elettrico con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce con controllo termostatico. Misure 800x700xh.870

ARREDI ESTERNI

Arredi esterni coordinati per materiale di realizzazione e design:

- N. 3 ombrelloni con palo laterale in legno o alluminio (cm. 300X400)
- N. 12 tavoli (dimensione minima cm. 75X75)
- N. 48 sedie pieghevoli

GRUPPO ELETTROGENO

Gruppo elettrogeno adeguato alla piena funzionalità delle attrezzature da cucina e fornito delle necessarie certificazioni (sicurezza, insonorizzazione, ecc.) anche per uso in aree urbane.

Le specifiche tecniche relative alla struttura, alle attrezzature e agli arredi hanno carattere indicativo e possono essere modificate in sede di offerta purché le prestazioni risultino analoghe o migliorative.