

O.M.A.R. TECHNOLOGY S.R.L.



Progettazione e Costruzione attrezzature speciali
Planning and construction special equipments



CONTAINER ESTENSIBILE CUCINA

CONTAINER SERVIZIO

20097 S. DONATO MILANESE - Via Civesio, 14

Tel. +39 (2) 55600949

Fax. +39 (2) 55601499

Web site: www.omartechnology.com

DESCRIZIONE TECNICA CUCINA DA CAMPO

Lo shelter con pareti estensibili adibito a cucina da campo, è stato ideato per essere utilizzato in caso di calamità naturali, emergenze di vario tipo ed in tutti quei casi che non disponendo di strutture fisse, necessitano di avere per un certo periodo di tempo una struttura mobile che si adatti alle varie soluzioni.

Ci permettiamo sottoporre alla Vs. attenzione la descrizione Tecnica che riguarda la fornitura di un Container a pareti Estensibili da adibire allo scopo.

Avendo precedentemente costruito attrezzature analoghe a quella da Voi richiesta e dopo l'esperienza acquisita nell'uso della stessa in campo Nazionale ed Internazionale, riteniamo di potervi offrire un prodotto valido, affidabile e funzionale.

1. CUCINA DA CAMPO



**VISTA
ESTERNA**



**VISTA
INTERNA**

2. DIMENSIONI (esterne)

In fase di trasporto: mm. 6050 x 2450 x 2450 circa



In fase operativa: mm. 6050 x 4000 x 2450 circa

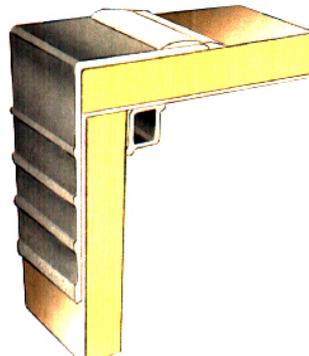


3. STRUTTURA

- La struttura di base e perimetrale, verrà realizzata con profilati estrusi di alluminio anticorodal.



- Il tetto, le pareti laterali e le testate, verranno realizzate con appositi pannelli in acciaio/poliuretano/acciaio del tipo portante, aventi le seguenti caratteristiche:



- a. spessore dei pannelli mm. 38,
- b. resistente alle vibrazioni,
- c. resistente al fuoco e fiamme in classe B 2,
- d. ermeticità al vapore,
- e. insonorizzante,
- f. resistente alla corrosione,
- g. resistente al comportamento chimico e biologico,
- h. coefficiente di dispersione del calore = K. 0.38.

In corrispondenza esterna delle due testate ai 4 angoli del container, verranno creati degli appositi alloggiamenti, posti in verticale fra il blocco d'angolo inferiore e quello superiore in modo che, i martinetti di sollevamento alloggiati negli stessi, in fase di trasporto su strada rientrino nella sagoma del container, mentre durante la fase di carico e scarico dagli automezzi, possano estendersi verso l'esterno, favorendone l'introduzione o la fuori uscita del mezzo di trasporto.

4. PAVIMENTO

Il pavimento verrà realizzato con particolari doghe in alluminio anticorrosivo con uno spessore di mm.40, lo stesso verrà elettrosaldato alla struttura di base formando un'unica struttura portante.



Inoltre verrà rivestito con un materiale Vinilico Anti-sdruciollo (al quarzo) particolarmente adatto al caso, resistente alle abrasioni, al calore, ed alle sostanze oleose.

5. INTERNO (pareti e soffitto)

Le pareti ed il soffitto verranno verniciati con una vernice particolare lavabile adatta allo scopo, le parti interessate, quali il lato cottura, in corrispondenza del lavello e tutte quelle zone che lo richiedono, verranno rivestite con lamine in acciaio inox.

6. PORTE DI ACCESSO

Le porte verranno inserite al centro delle due testate, avranno doppia chiusura e nella parte superiore delle stesse, verrà inserito uno spioncino in vetro stratificato, con eventuale protezione. Saranno munite di chiusura antipanico.



7. APERTURE LATERALI



Su di un lato (lato distribuzione) verranno realizzate due aperture apribili dal centro verso l'alto che dovranno fungere da protezione (in particolare alla pioggia) per il personale che accede al ritiro delle vivande.

8. DISPENSER

Verrà realizzato un particolare distributore in lega leggera che in fase operativa verrà applicato sul lato distribuzione, prima dei banchi e sarà predisposto per contenere: Bicchieri, Posate e Vassoi. In fase di trasporto, lo stesso si ripiegherà e verrà riposto all'interno del container.



9. GUARNIZIONI DI TENUTA

Tutte le guarnizioni di tenuta che necessitano per proteggere il complessivo, pareti estensibili, porte di accesso ed aperture laterali verranno realizzate con appropriate guarnizioni al silicone in modo che, anche con variazioni atmosferiche e climatiche diverse, le caratteristiche di tenuta non si debbano alterare. Le guarnizioni applicate garantiscono la tenuta alla polvere ed alla pioggia battente.

10.IMPIANTO ELETTRICO

L'impianto elettrico verrà realizzato conforme alle normative vigenti CE, lo stesso verrà predisposto ed adeguato al caso, sarà inoltre così suddiviso:

- Quadro elettrico generale; necessario per potersi collegare alla rete esterna o al gruppo elettrogeno, sarà munito di appositi interruttori e predisposto in modo che i carichi di assorbimento elettrico siano equamente distribuiti.
- Quadro elettrico lato cottura; per alimentare il lato cottura, verrà realizzato un particolare quadro elettrico predisposto con 2 interruttori generali ed un interruttore differenziale per ogni singola utenza, lo stesso verrà riposto ad incasso sul container (lato cottura) e l'accesso sarà verso l'esterno.
- Quadro elettrico lato distribuzione; lo stesso avrà le caratteristiche funzionali come quello del lato cottura, sarà adeguato alle apparecchiature che dovrà alimentare. Verrà applicato ad incasso sul container sopra il gruppo centralina elettroidraulica, ed avrà l'accesso dall'esterno.
- Illuminazione interna; l'illuminazione interna sarà assicurata da 4 lampade stagne poste al centro del container, qualora necessari, verrà applicata una o più lampade stagne in corrispondenza del lato cottura o distribuzione.
- Prolunghe di collegamento; verranno fornite delle prolunghe di collegamento, con prese e spine adeguate agli assorbimenti, le stesse durante il trasporto verranno alloggiare all'interno del container, in apposito contenitore.
- Pulsantiera di comando; verrà fornita una pulsantiera di comando che consentirà ad un solo operatore di effettuare l'apertura e la chiusura delle pareti ed azionare i martinetti idraulici. Di sollevamento.



11.IMPIANTO IDRAULICO

L'impianto idraulico verrà realizzato in modo che l'alimentazione dell'acqua possa avvenire tramite rete esterna, mediante cisterna o direttamente pescando da una qualsiasi fonte esterna, purché compatibile con le norme igienico sanitarie.

Sarà munito di una apposita pompa che potrà soddisfare le sopracitate esigenze, inoltre avrà la possibilità di creare la pressione dell'acqua, anche in mancanza di pressione. Verrà fornito ed applicato in corrispondenza del doppio livello un boiler istantaneo. (caratteristiche da definire)

Gli attacchi per l'alimentazione e lo scarico dell'acqua saranno applicati sulla parete lato cottura ed avranno accesso dall'esterno del container. I liquidi provenienti dalle pentole, verranno scaricati all'interno del container nell'apposito raccoglitore posto longitudinalmente e protetto da una griglia in acciaio inox, lo scarico verso l'esterno, avverrà al centro dello stesso.

12.IMPIANTO OLEODINAMICO

L'impianto oleodinamico sarà composto da:

- Gruppo centralina elettroidraulica munita di serbatoio, pompa e gruppo elettrovalvole, la stessa sarà predisposta per poter funzionare con batterie a 24 Volt, di cui il container sarà munito, con le stesse batterie dell'autocarro, o con alimentazione elettrica a 220 Volt.
- Impianto di distribuzione olio sarà realizzato con adeguati tubi in acciaio inox e scorrerà sotto il basamento del container, alimenterà i martinetti idraulici di sollevamento ed i martinetti per l'estensibilità delle pareti. Lo stesso sarà munito di valvole anti-scoppio, valvole di bilanciamento e valvole di non ritorno,
- Martinetti idraulici per l'estensibilità delle pareti, saranno inseriti nel basamento del container, mentre i martinetti di sollevamento saranno inseriti negli appositi alloggiamenti posti alle 4 estremità del container.
- Pompa d'emergenza, sull'impianto oleodinamico, in corrispondenza della centralina elettroidraulica, verrà applicata una pompa idraulica manuale, che consenta in caso di una totale avaria del sistema elettrico, di effettuare l'estensibilità e la chiusura delle pareti manualmente.



L'operazione di estensibilità e di chiusura delle pareti sarà effettuata da un solo operatore ed avverrà mediante pulsantiera.



13.CONDIZIONAMENTO

Il container sarà munito di un condizionatore a parete da 4000/4500 frigorie, con resistenze per il riscaldamento, nel caso necessiti.

PREDISPOSIZIONE INTERNA

La predisposizione interna delle apparecchiature che Vi proponiamo è la stessa che è stata definita, sperimentata ed accettata da altri Enti che hanno acquistato cucine analoghe. Rimane inteso che qualsiasi ulteriore predisposizione intendiate effettuare, saremmo ben lieti di soddisfare ogni Vs. particolare esigenza. Facciamo presente che tutte le apparecchiature verranno fissate nei propri alloggiamenti,

LATO COTTURA



Foto 12

1. FRIGGITRICE elettrica 18LT –
 - a. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10
 - b. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304
 - c. Piedini in acciaio AISI 304 predisposti per il fissaggio a pavimento, regolabili in altezza,
 - d. 4 mezzi cestelli in dotazione
 - e. Dimensioni (mm.) 800 x 900 x 850 H,
 - f. Alimentazione elettrica 380/400 V – 3+N – 50,
 - g. Potenza (kw) 15,00

2. BRASIERA ELETTRICA FONDO INOX 80 LITRI –
 - a. Pannelli frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304

- b. Vasca e coperchio a doppia parete/piano di lavoro in acciaio inox 20/10, AISI 304.
- c. Piedini in acciaio AISI 304 predisposti per il fissaggio a pavimento, regolabili in altezza,
- d. Fondo vasca in acciaio AISI 304,
- e. Coperchio a doppia parete utilizzabile come piano di appoggio,
- f. Termostato di regolazione temperatura 120/300 C°,
- g. Dimensioni (mm.) 800 x 900 x 850 H,
- h. Alimentazione elettrica 380/400 V – 3+N – 50,
- i. Potenza (kw) 15,00.

3. CUCINA ELETTRICA –TOP 2 PIASTRE

- a. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 20/10,
- b. Pannelli frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304
- c. Dimensioni (mm.) 400 x 900 x 250 H
- d. Alimentazione 380/400 V – 3+N – 50
- e. Potenza (kw) 8,000

3/A. VANO ARMADIATO 800 MM –

- a. Pannello frontale, laterale e posteriori in acciaio AISI 304
- b. Piedini in acciaio AISI 304 predisposti per il fissaggio al pavimento e regolabili in altezza,
- c. Dimensioni mm. 800 x 900 x 620 H.

4. n°2 PENTOLE ELETTRICHE RISC. INDIRETTO 100/150 LT.

- a. Pannelli frontale, laterali e posteriore in acciaio inox AISI 304
- f. Vasca e coperchio in acciaio inox 316 AISI anticorrosione.
- b. Piedini in acciaio AISI 304 predisposti per il fissaggio al pavimento e regolabili in altezza,
- c. Dimensioni (mm.) 800 x 900 x 850 H
- d. Alimentazione 380/400 V – 3+N – 50
- e. Potenza (kw) 23,700

4/A. COLAPASTA A 2 SETTORI-PENTOLE 145 L

5. LAVELLO IN ACCIAIO INOX dim. 1360 X 550 X 860 mm.

Il lavello verrà realizzato in acciaio inox e sarà munito di 2 vasche, con blocco rubinetti per acqua calda e fredda, sotto lo stesso verrà posizionata la pompa elettrica di alimentazione. Il tutto verrà rivestito con pannello in acciaio inox.

6. FORNO A CONVENZIONE A VAPORE ELET. 10 GN 1/1 LIV.2

- a. Rivestimento esterno, porta, camera di cottura, supporti teglie, diffusori e pareti di aspirazione in acciaio AISI 304.
- b. Porta a battente, dotata di oblò in doppio vetro temprato, bacinella raccogli condensa e dispositivo di apertura a doppio scatto.
- c. Camera di cottura, dotata di illuminazione laterale, con spigoli arrotondati e supporti griglia estraibili.
- d. Riscaldamento cella mediante resistenze corazzate.
- e. Sistema di ventilazione con cavità trapezoidale, diffusori d'aria laterali e ventola nella parte posteriore del forno.
- f. Generatore di vapore di tipo diretto (ISG) con controllo elettronico in cella tramite sistema brevettato.
- g. Ciclo semiautomatico di pulizia.

- h. Raffreddamento rapido della cella, ad aria.
- i. Condensatore di vapore e dispositivo di risparmio energetico.
- j. Regolazione della temperatura fino a 300° C. tramite termostato e termometro di controllo.
- k. Programmazione cottura manuale.
- l. Dimensioni (mm.) 890 x 900 x 970 H
- m. Alimentazione 380/400 V – 3+N – 50
- n. Potenza (kw) 17,30

6/A. BASE ARMADIO CALDO FORNO CONV. VAP.

LATO DISTRIBUZIONE



- 7. FORNO A CONVENZIONE ELETTRICO 10 GN 1/1
- a. Rivestimento esterno, fianchi e parte superiore in acciaio AISI 304.
- b. Camera di cottura, supporti teglie, diffusori e pareti di aspirazione in acciaio AISI 430.
- c. Porta a battente, dotata di oblò in cristallo temprato e di dispositivo di chiusura.
- d. Camera di cottura, dotata di illuminazione laterale, con spigoli arrotondati e supporti griglia estraibili.
- e. Riscaldamento ventilato mediante resistenza incoloy posta sul gruppo convettore.
- f. Dispositivo umidificatore a 5 livelli di intensità.
- g. Regolazione della temperatura da 30 a 300°C. tramite termostato e termometro di controllo.
- h. Temporizzatore da 0 a 120 min.
- j. Dimensioni (mm.) 890 x 900 x 970 H
- k. Alimentazione 380/400 V – 3+N – 50
- l. Potenza (kw) 17,300

7/A. BASE ARMADIO CALDO FORNO CON VAP. 10

- 8. ELEMENTO BAGNOMARIA A SECCO+VANO CALDO (4GN)
- a. Top 20/10, pannelli esterni, base e piedini in acciaio inox AISI 304,

- b. Piedi rotondi predisposti per il fissaggio al pavimento, regolabili in altezza,
- c. Dimensioni (mm.) 1400 x 810 x 900 H,
- d. Alimentazione 380/415 V – 3+N – 50/60,
- e. Potenza (kw) 3,500.

9. ELEMENTO REFRIGERATO CON VASCA (3GN)-ACTIVE –

- a. Top 20/10 pannelli esterni, base e piedini in acciaio inox AISI 304,
- b. Piedini rotondi da 2” in acciaio INOX regolabili in altezza,
- c. Dimensioni (mm.) 1400 x 810 x 900 H,
- d. Alimentazione 220/240 V – 1+N – 50
- e. Potenza (kw) 0,870

ACCESSORI

- N° 1 Kit terminale destro in inox
- N° 1 Piano di cristallo/protezione elemento
- N° 1 Scorrivassoio in tubo inox (3GN)

10. PARASPUTI

In corrispondenza della parte destinata alla distribuzione, verrà applicato una protezione parasputi in polycarbonato posizionato in senso verticale ai banchi – Bagnomaria e Refrigerato – lo stesso si potrà rimuovere ed eventualmente sostituire allentando le viti di fissaggio.

11. FRIGORIFERO DIGITALE 300

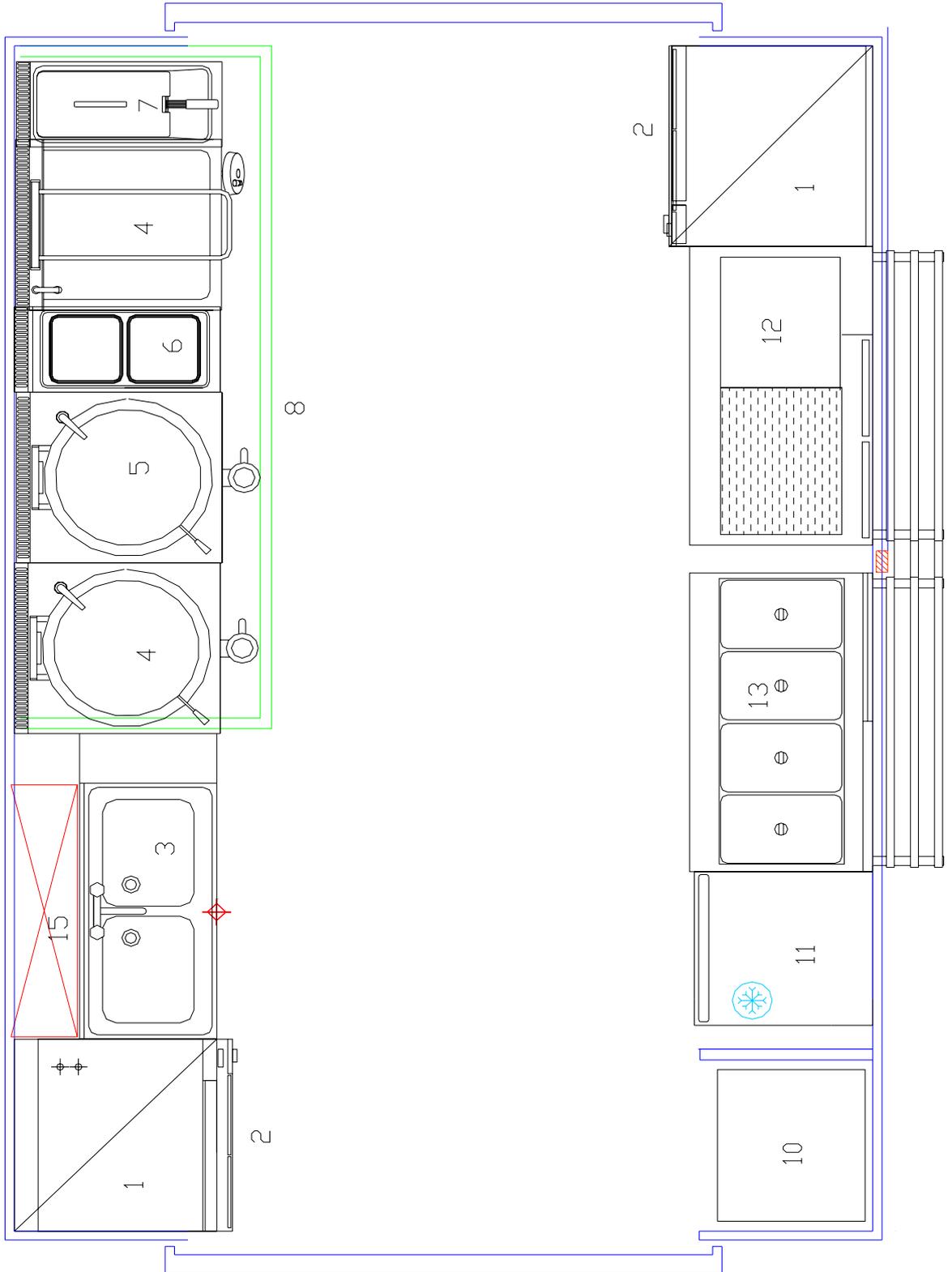
- a. Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.
- b. Piedini regolabili in altezza
- c. Pannello comandi digitale con regolazione della temperatura e, solo per la cella negativa, dell'umidità relativa.
- d. Sbrinamento completamente automatico
- e. 2 gruppi refrigeranti
- f. Temperature di funzionamento: -2 + 10°C. / -24-15°C.
- g. Dimensioni (mm.) 750 x 795 x 2.050 H
- h. Alimentazione 220/240 V – 1+N – 50
- i. Potenza (kw) 0,850

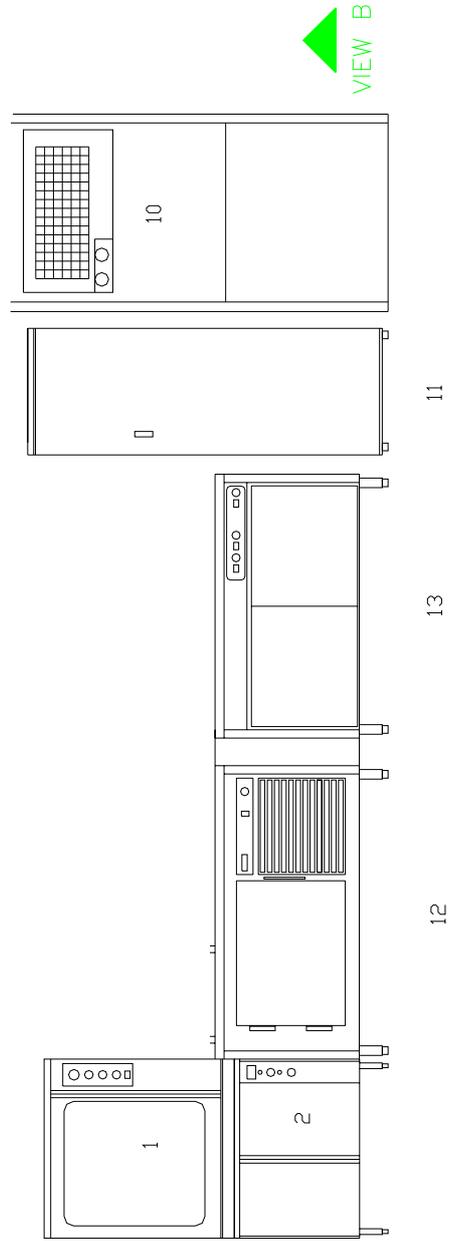
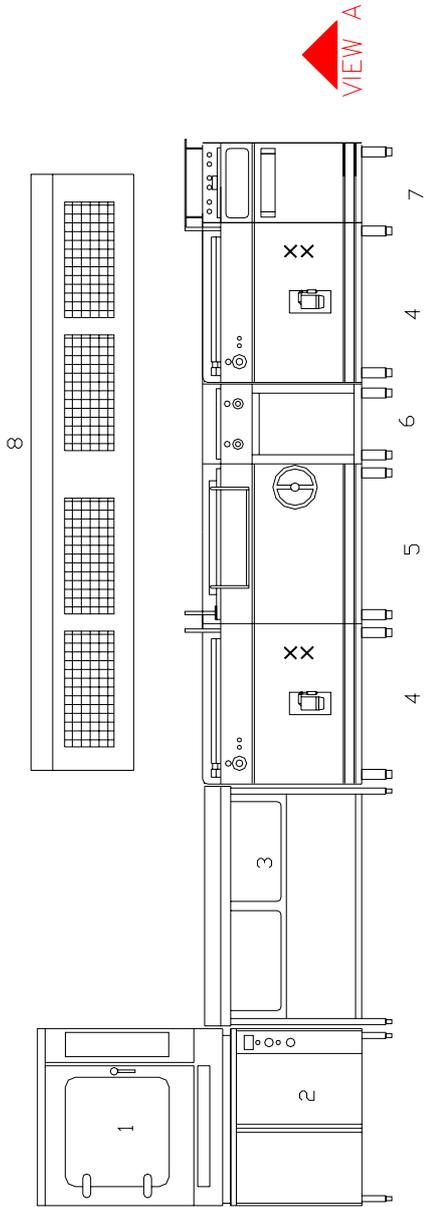
12. VANO A GIORNO ATTREZZATO

13. DISPENSER ATTREZZATO E COMPOSTO DA:

- a. Piano base retrattile per appoggio vassoi e tovagliette.
- b. N° 3 distributori bicchieri con contenitore regolabile per l'utilizzo di qualsiasi forma di bicchiere, ogni contenitore può contenere 70 bicchieri.
- c. Contenitore per tris di posate.
- d. Coperchio di protezione.

NB – Il Dispenser viene applicato esternamente negli appositi attacchi, sul container all'inizio del lato distribuzione, lo stesso in fase di trasporto viene posizionato all'interno del container su apposito supporto, sopra le apparecchiature lato distribuzione.





DESCRIZIONE TECNICA CONTAINER SERVIZIO

Per ottimizzare la funzionalità della cucina consigliamo il collegamento della stessa ad un container di servizio che faciliti le operazioni di preparazione dei prodotti da cucinare (carne e verdure) e che possa rendere il complessivo totalmente autonomo sia per la parte elettrica che per quella idrica.



DESCRIZIONE

Il container servizio viene ricavato da un container standard ISO 20" adeguatamente coibentato e climatizzato, allestito secondo le richieste del cliente e rispettando le normative sanitarie vigenti.

Viene posizionato perpendicolarmente alla cucina e mediante un tunnel viene collegato alla stessa in modo da formare un' unica struttura che faciliti il passaggio e protegga i cibi dalla fase di preparazione a quella di cottura.

Lo stesso, come la cucina, è munito di 4 martinetti idraulici di sollevamento ed un impianto autonomo oleodinamico, che gli consente di poter essere caricato e scaricato dai mezzi di trasporto, senza ricorrere a supporti esterni.

Il container viene suddiviso in due parti principali.

La parte anteriore viene allestita per la preparazione della carne e delle verdure, locali adeguatamente divisi da una porta scorrevole, mentre la parte posteriore funge da vano tecnico dove vengono collocate, la centralina del sistema oleodinamico di sollevamento del container e la centrale di distribuzione e rifornimento acqua.

Il container servizio ha una duplice funzione: in fase operativa viene utilizzato per la preparazione degli alimenti e come centrale distribuzione acqua, in fase di trasporto viene stivato all'interno il gruppo elettrogeno da Kva 200 necessario per rendere completamente autonomo tutto il complessivo.



Stivaggio gruppo elettrogeno in fase di trasporto

Container servizio in fase operativa



LAVORAZIONE E PREPARAZIONE CARNE E VERDURE



Allestimento zona preparazione lavorazione carne:

Lavatoio ad una vasca con sgocciolatoio
Armadio pensile in acciaio inox
Tavolo pieghevole
Ceppo batticarne in legno
Piano in nylon per ceppo batticarne
Armadio neutro verticale in acciaio inox
Tritacarne

Allestimento zona preparazione lavorazione carne

Pelapatere a colonna
Lavatoio 2 vasche con sgocciolatoio
Boiler Lt. 100
Tavolo pieghevole
Armadio neutro verticale in acciaio inox
Armadio pensile in acciaio inox

VANO TECNICO

Il vano tecnico racchiude la centralina oleodinamica per il sollevamento ed il livellamento del container, pacco batterie per l'alimentazione della stessa e la centrale distribuzione e raccolta acqua.



Centrale idrica

La centrale distribuzione raccolta acqua è costruita in modo che si possa alimentare, direttamente il container servizio e tramite un collegamento esterno il container cucina.

Può funzionare allacciata alla rete idrica esterna, tramite un proprio serbatoio o pescare l'acqua da una fonte esterna, quale serbatoio, tanica ecc.

E' composta da:

Serbatoio da Lt. 1000 c.a.

Autoclave completa di pompa e compressore

Filtro decalcificatore

Filtri purificazione acqua 20 SX FA 50 μ - 20 SX RL 50 μ

Sistema di debatterizzazione tramite sistema a lampada a raggi UV.

ACCESSORI

- Gruppo elettrogeno da Kva 200 carrellato
- Quadro elettrico esterno per alimentazione da rete o da generatore verso i due containers.



- Rampe di carico per stivaggio generatore
- Set cavi elettrici di collegamento
- Tunnel di collegamento in PVC
- Pedana di collegamento

Precisiamo che la nostra proposta è basata sull'esperienza acquisita nel settore con i nostri clienti che hanno operato in Kosovo, attualmente in Afganistan e con l'ultima realizzazione effettuata alla Protezione Civile di Trento.

Siamo certi pertanto di potervi offrire un prodotto valido, sperimentato e funzionale.

Qualora dovessimo acquisire l'ordine, saremmo ben lieti di poter collaborare con i Vs. Tecnici del settore per migliorare la predisposizione e la funzionalità del complessivo.

