

## RELAZIONE TECNICA

# RIMORCHIO ATTREZZATO PER USO CHIOSCO DI BAR AMBULANTE

Il rimorchio attrezzato ad uso chiosco di bar ambulante ha dimensioni in pianta di ml 4,52 x 2,02 con corpo laterale estraibile avente una larghezza di ml 0,70 e un'altezza di ml 2,64. Il mezzo è accessibile da una porta posta posteriormente e avente una larghezza di ml 0,65 ed un'altezza di ml 1,80.

Il bar viene saldamente ancorato al terreno con quattro stabilizzanti normali posti uno per ogni angolo dello stesso.

Il rivestimento esterno del carrello bar è in lamiera zincata verniciato di colore bianco. Tutte le pareti interne sono rivestite con pannelli in legno tinta faggio verniciato e tutte le attrezzature installate sono in acciaio inox per una perfetta e facile pulizia. Il pavimento è in gomma tipo linoleum per una facile pulizia.

L'alimentazione della corrente elettrica avviene tramite allacciamento all'impianto di energia presente in loco, garantendo il rispetto delle norme di sicurezza. All'interno del rimorchio vi è un quadro elettrico munito di salvavita.

Anche l'erogazione dell'acqua potabile avviene tramite preventivo allacciamento all'acquedotto presente in loco. Lo smaltimento delle acque reflue avviene tramite collegamento alla rete fognaria, previa autorizzazione del Comune.

Tutti i liquidi di risulta vengono raccolti in idonei contenitori e smaltiti in relazione al tipo.

Il posizionamento del carrello bar avviene in piazzali o zone ove si possa facilmente provvedere alla eventuale pulizia dell'area.

In occasione delle varie manifestazioni non verrà fatta scorta consistente di alimenti, ma avverrà a seconda del bisogno.

Le attrezzature a spina per bibite e per la birra sono stati installati direttamente dai fornitori delle bevande, i quali provvedono alla manutenzione ordinaria mediante lavaggio al termine di ogni manifestazione.

Sovrastante il piano neutro di lavoro (A) sono posizionati ad un'altezza di cm 70 dei pensili in formica porta alimenti aventi un'altezza di cm 50 e una profondità di cm 35. Sovrastante il lavatoio è posizionato un scaldabagno elettrico della capacità di lt 10.

All'interno del vano bar è posizionato un estintore periodicamente revisionato.

Le pulizie del carrello bar e delle varie attrezzature vengono effettuate prima , durante e al termine delle manifestazioni.

Le attrezzature impiegate per l'attività del servizio bar, nonché le modalità operative sopra specificate, a mio avviso soddisfano le condizioni previste dalla normativa vigente ivi compreso quanto contenuto nel D.Lgs. 155/97.

Il tutto come meglio evidenziato negli allegati grafici.

## ATTREZZATURE INSTALLATE ALL'INTERNO DEL CHIOSCO BAR

### FISSE

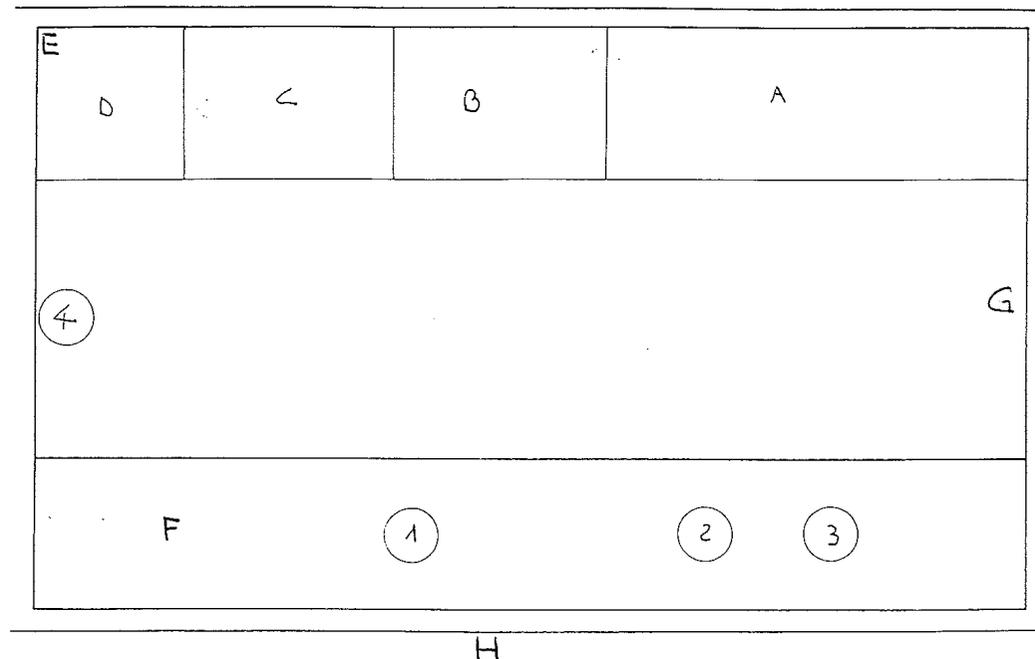
- A. Piano neutro inox con due cassetti porta oggetti
- B. Piano di cottura due fuochi gas con valvole di sicurezza
- C. Tavolo refrigerato in acciaio inox interno esterno con due ante e tre cassetti e munito di termostato
- D. Lavatoio a una vasca munito di miscelatore con comando a leva lunga
- E. Scaldabagno
- F. Piano neutro in formica tinta granito con sottostante cassettera porta documenti
- G. Porta di accesso
- H. Portellone apribile longitudinalmente

- 1. Spina a tre vie per bibite con impianto di refrigerazione
- 2. Spina ad una via per birra con impianto di refrigerazione
- 3. Spina ad una via per birra con impianto di refrigerazione
- 4. Quadro elettrico con salvavita

### MOBILI

- Macina-dosatore caffè
- Macchina da caffè a due gruppi
- Affettatrice elettrica
- Botte a due vasche in vetroresina refrigerata
- Coltelleria varia
- Asse in teflon per uso tagliere

NB. Le attrezzature mobili trovano posto sui piani neutri di lavoro.



## PIANTA E PROSPETTI DEL BAR

