



ASSOCIAZIONE
PRO-LOCO
LONGARONE

RELAZIONE TECNICA

RIMORCHIO ATTREZZATO PER USO CHIOSCO DI CUCINA AMBULANTE



ASSOCIAZIONE
PRO-LOCO
LONGARONE

Il rimorchio attrezzato ad uso chiosco di cucina ambulante ha dimensioni in pianta di ml 2,40 x 5,70 con due corpi laterali estraibili aventi una larghezza di ml 0,70 e un'altezza di ml 3,10. Il mezzo è accessibile da una porta posta posteriormente avente una larghezza di ml 0,80 ed un'altezza di ml 1,90, raggiungibile da una scaletta estraibile in alluminio stampato antisdrucchiolo composta da tre scalini.

Il chiosco viene saldamente ancorato al terreno da quattro stabilizzanti normali posti ad ogni angolo dello stesso.

Il rivestimento esterno del carrello cucina è in lamiera zincata verniciata di colore bianco, mentre tutte le pareti interne sono rivestite in formica e tutte le attrezzature installate sono in acciaio inox, permettendo così una perfetta e facile pulizia. Il pavimento è rivestito in gomma tipo linoleum di colore chiaro.

Il portellone apribile per la distribuzione degli alimenti ha dimensioni di ml 1,00 x 4,80 e lo scorriassoio sempre in acciaio inox ha dimensioni di ml 0,20 x 4,80. La pedana che permette l'accostamento al mezzo di chi effettua il servizio di passaggio ha una profondità di ml 1,20 e piedini regolabili per posizionare l'inclinazione. Davanti al mezzo quindi viene creata con dei tavoli, facilmente igienizzabili, la linea di distribuzione ottenendo la somministrazione non diretta degli alimenti.

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 e dei quadri secondari con protezioni.

L'erogazione dell'acqua potabile avviene previo allacciamento all'acquedotto presente in loco. Per l'erogazione dell'acqua calda è installato un boiler a gas a riscaldamento immediato. Per tutte le necessità è installato un lavello con gocciolatoio a due vasche munite di rubinetto a leva lunga.



ASSOCIAZIONE
PRO-LOCO
LONGARONE

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

Lo smaltimento delle acque reflue avviene tramite collegamento alla rete fognaria, previa autorizzazione del Comune.

Tutte le attrezzature di cottura sono munite di rubinetto con valvola di sicurezza, in particolare le friggitrici sono dotate di termostato per il controllo della temperatura.

La distribuzione del gas viene effettuata tramite bombole di gas per un totale max di kg 70, munite di idoneo certificato, installate esternamente tramite un apposito collettore posto in testa al mezzo, da cui derivano tre linee di adduzione e sono meccanicamente resistenti e protette dove possono essere pestate, munite di valvole di intercettazione generale esterne e su ogni attrezzatura. Le condotte sono in rame e i singoli allacciamenti sono realizzati in flessibile di inox. Esternamente a protezione della centralina, box metallico areato – distaccato, con intercettazione flusso gas su collettore partenza linee.

All'interno del chiosco trovano posto un estintore, periodicamente revisionato, e la cassetta del pronto soccorso.

All'interno del carrello cucina vi sono installati due frigoriferi per la conservazione degli alimenti:

- a) frigo congelatore a pozzo per le patate surgelate;
- b) tavolo frigo con due ante apribili e tre cassette con vano estraibile per le operazioni di pulizia;

entrambi munite di termostato.

La fornitura delle carni fresche avviene a cura del macellaio con automezzo autorizzato. La porzionatura delle carni avviene presso il laboratorio di fornitura. Il fornitore inoltre lascerà in sosta nelle immediate vicinanze della cucina l'automezzo refrigerato contenente le carni fino al termine della manifestazione, garantendo quindi il rispetto della catena del freddo.

I prodotti cotti verranno forniti da centri autorizzati di cottura con propri automezzi e contenitori termici se forniti per il pronto consumo. Se invece destinati a consumazione non immediata, saranno forniti previo abbattimento rapido nel rispetto della catena del freddo.



ASSOCIAZIONE
PRO-LOCO
LONGARONE

L'installo del carrello cucina avverrà a minimo mt 3,5 di distanza dall'edificio e non in corrispondenza delle vie di esodo essendo installate attrezzature con potenzialità superiore a Kcal 30.000.

Il personale operante in cucina prevalentemente sarà provvisto di tessera sanitaria, userà copricapo tipo usa e getta e indosserà grembiuli di protezione con pettorina.

Durante le varie manifestazioni non è prevista la scorta consistente di derrate ma la fornitura avverrà a seconda del bisogno.

Prima, durante e al termine di ogni manifestazione si provvederà alla pulizia delle attrezzature.

Sottostante le attrezzature e i piani di lavoro sono installati vari armadi e cassettiere completamente in acciaio inox per il deposito di tutta la strumentazione (coltelli, mestoli, pentolame, ecc.) per lo svolgimento del lavoro.

Sovrastante le attrezzature di cottura è installato un tunnel di aspirazione con sei filtri in acciaio inox dotato di motore posto sul tetto del rimorchio.

Sovrastante il lavello, munito di miscelatore a leva lunga, portante il numero 13 vi è posizionato un scaldabagno a gas per la produzione di acqua calda.

Le modalità operative sopra citate e le attrezzature impiegate per l'attività, a mio avviso soddisfano le condizioni previste dalla normativa vigente ivi compresa nel D.Lgs. 155/97.

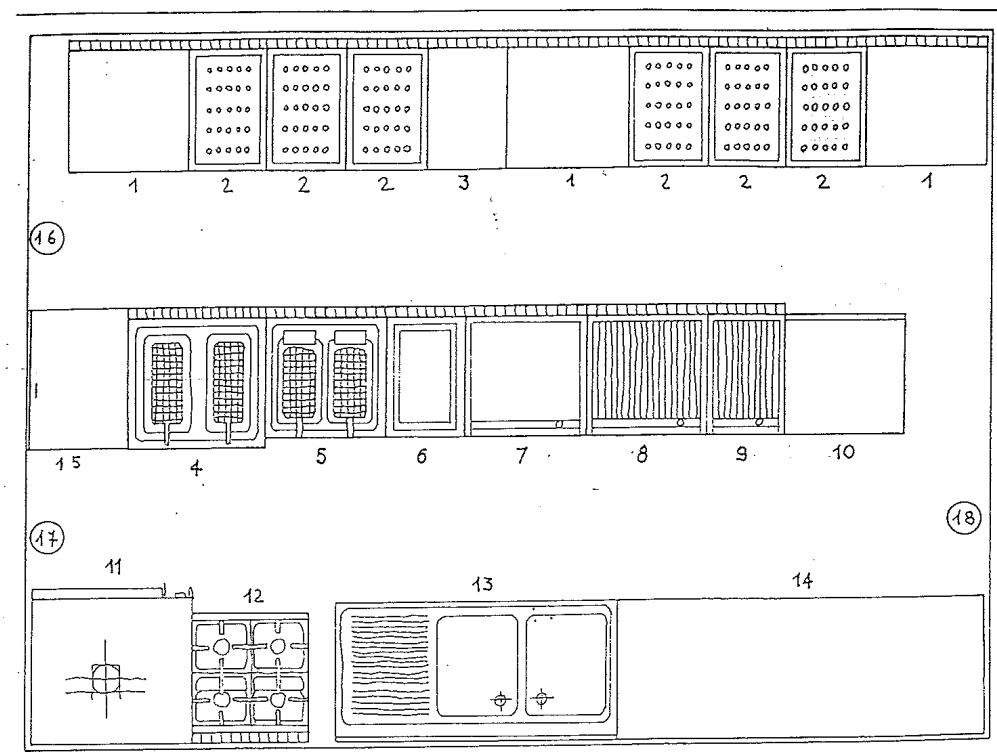
Il tutto come meglio evidenziato negli allegati grafici.



ASSOCIAZIONE
PRO-LOCO
LONGARONE

DISPOSIZIONE ATTREZZATURE ALL'INTERNO DEL CHIOSCO CUCINA

1. Piano neutro da ml 0,60
2. Elemento bagnomaria da ml 0,40
3. Piano neutro da ml 0,40
4. Friggitrice a due vasche da ml 0,70
5. Friggitrice a due vasche da ml 0,60
6. Brasiera da ml 0,409
7. Fry-top da ml 0,60
8. Bistecchiera da ml 0,60
9. Bistecchiera da ml 0,40
10. Tavolo con alzatine 0,60 x 0,60
11. Forno a convezione cinque griglie GN 1/1
12. Piano di cottura quattro fuochi da ml 0,60
13. Lavatoio a due vasche con gocciolatoio
14. Tavolo refrigerato
15. Congelatore a pozzo
16. Estintore
17. Quadro elettrico con salvavita
18. Cassettina pronto soccorso





ASSOCIAZIONE
PRO-LOCO
LONGARONE

PIANTA E PROSPETTO DEL CHIOSCO CUCINA

