



METPRESA

Unidades Móviles

METPRESA

SERVICIOS de COCINA

modelo **CSC 250**

Producción

250 comidas por hora

ESCENARIOS DE USO

- **Servicios Comunitarios**
- **Poblaciones Aisladas**
- **Emergencias**
 - Desastres*
 - Epidemias*

UNIDAD CONFORMADA POR:

- **Dos Contenedores equipados**
- **Un Túnel para recepción**
- **Carpas para uso de comedor**
- **Tanques Agua blanca, gris, gas**
- **Iluminación interna y externa**



USOS:

Como Centro de Alimentación Comunitario

CUBRE:

Producción de Alimentos y Platillos, Lavalozas
Refrigeración diferenciada,
Purificación de agua comestible,
Manejo de Residuos
Reciclaje



CRECE con

Caldera de agua
y vapor eléctrica o
quemador diesel



METPRESA S.A. de C.V.

Montecito 38, Piso 19 Int 12 • Col. Napoles, Del Benito Juárez CP 03810 • CIUDAD de MEXICO
 Tel. +52 55 9000 7059 • Celular +52 55 36769224 • www.metpresa.com • ventas@metpresa.com

CARACTERISTICAS GENERALES

CUCINA GENERAL

• Dimensiones

Contenedor Metalico: 6.0 mts largo x 2.45 mts ancho x 2.54 mts alto, peso 5 ton

Contenedor Metalico 3V: expandible a 6.0 mts largo x 5.00 mts ancho x 2.54 mts alto, peso 7 ton

• Instalaciones

Refrigeradores, Quemadores de gas, Estufa Eléctrica, Horno de Convección, Micro-onda, Marmitas de 300 L, Freidora, Purificador de agua, Preparación Agua sabor y café, Tarjas, Lavadora de Arrastre, Tanques de agua blanca y gris, Tanque Gas, Generador Eléctrico, Mesas, Estantes, Sillas, Luz

• Opcionales

Aire acondicionado

Caldera de vapor con quemador diesel

Producción

250 comidas por hora

CONTENEDOR PRINCIPAL

•Cocina equipada de equipos y componentes profesionales en acero inox.

Para la preparación e cocimiento de platillos incluye: un refrigerador de 300 litri, con tina para descongelación carnes y lavado de verduras, pensil para alacena de equipos freidora, horno de seis repisas, olla de 80 litri, 2 brasier, freidora, plano vitroceramico 4 fuegos marmita 300l, limpiapapas, rebanadora elettrica, un biriduttore con acesorios (tritucarne, cafetera, bascula con plato, bote basura 50L inox con pedal.

Para la distribución de los platillos cuenta con carro caliente con bagnomaria, mesa en acero inox, distribuidor de pan, etc etc.

UNIDAD TECNICA

- Generador Eléctrico 400V 65A
- Tanques de agua y gas
- Carpas, mesas y sillas de comedor
- Loza de alta resistencia

UNIDAD especial

- Caldera de vapor portatil
- Tanque diesel 1500 L
- Purificadora de agua

OPCIONALES

- Caldera de vapor portatil
- Tanque diesel 1500 L
- Purificadora de agua
- Aire acondicionado



ESQUEMA FINANZIERO

- CONTADO
- FINANCIAMIENTO
- RENTA
- OTRO

DETALLES

METPRESA S.A. de C.V.

Montecito 38, Piso 19 Int 12 • Col. Napoles, Del Benito Juárez CP 03810 • CIUDAD de MEXICO
Tel. +52 55 9000 7059 • Celular +52 55 36769224 • www.metpresa.com • ventas@metpresa.com



COCINA CSC 500

METPRESA



MODALIDAD DE USO

- Superficie de 28 M²
- Espacios para 2 Cocineros y 2 Ayudantes
- Producción Dietas 500/hora
- "Carros Distribución" Externos

METPRESA S.A. de C.V.

Montecito 38, Piso 19 Int 12 • Col. Napoles, Del Benito Juárez CP 03810 • CIUDAD de MEXICO
Tel. +52 55 9000 7059 • Celular +52 55 36769224 • www.metpresa.com • ventas@metpresa.com



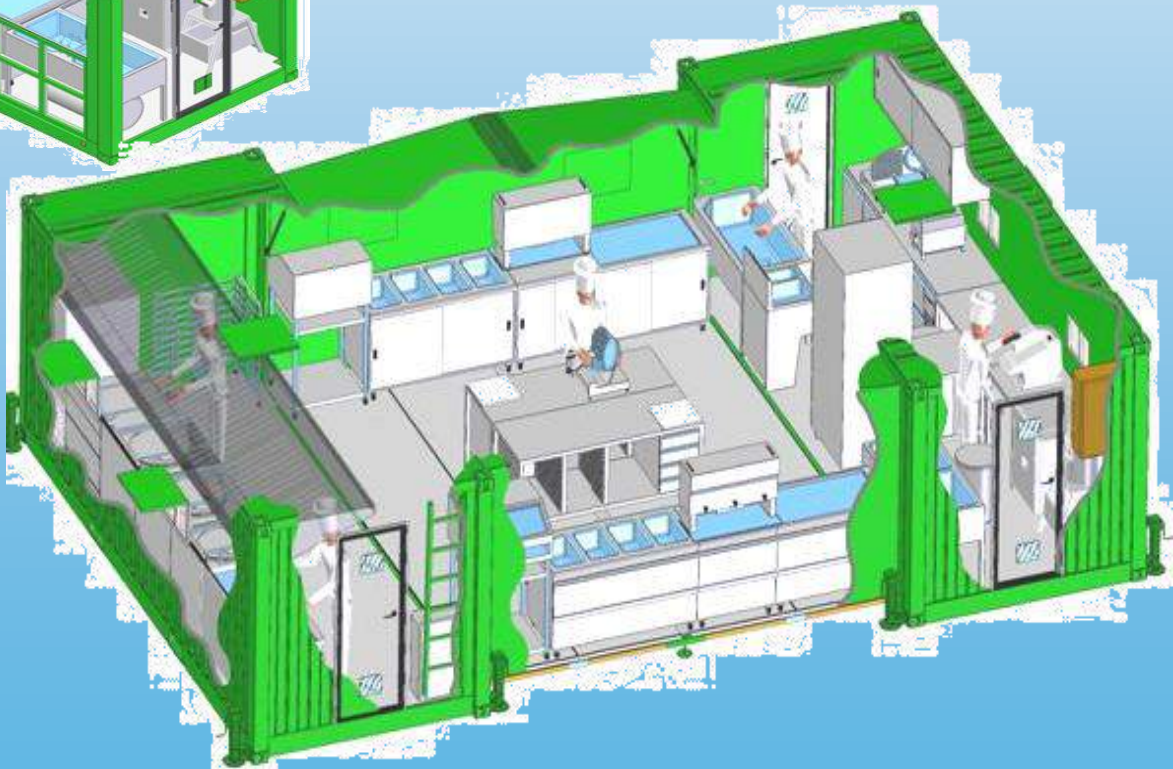
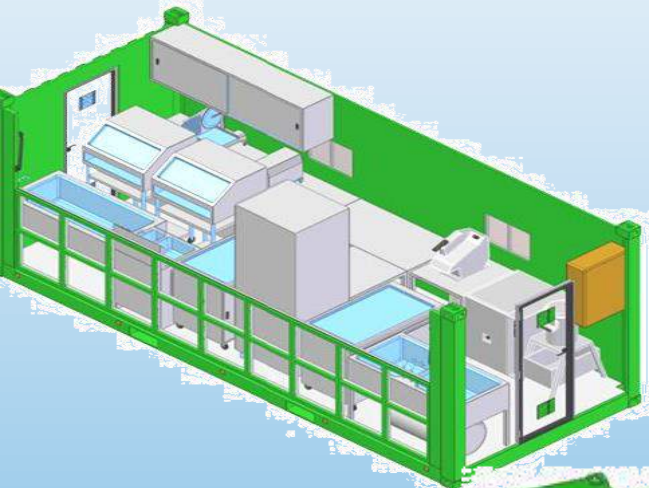
COCINA CAMPAL MOD. CSC 1000

METPRESA



CARACTERISTICAS GENERALES

- **Dos Contenedores 20" ensamblables**
- **Producción 1,000 dietas /hora 5 Cocineros**



METPRESA S.A. de C.V.

Montecito 38, Piso 19 Int 12 • Col. Napoles, Del Benito Juárez CP 03810 • CIUDAD de MEXICO
Tel. +52 55 9000 7059 • Celular +52 55 36769224 • www.metpresa.com • ventas@metpresa.com