

ELEMENT LOURD DE CUISSON / CONTAINERIZED CATERING UNIT

ELC 500



L'ELC 500 a été conçu pour assurer la restauration rapide et efficace de 500 à 800 personnes. C'est un ensemble autonome composé de 2 modules assurant la préparation, la cuisson, la distribution, la laverie et sa propre production d'énergie électrique.

Ces deux conteneurs sont aux normes ISO 20 pieds, munis d'un anneau de chargement pour bras hydraulique type V.T.L. et de 4 béquilles repliables dans chaque angle.

L'équipement de cuisine, entièrement électrique, est géré par un optimiseur d'énergie et alimenté par un groupe électrogène à fonctionnement continu.

L'ELC 500 est aisément mis en service par quatre personnes en deux heures. Les panneaux latéraux des conteneurs, assistés par vérins, sont facilement déployables et accouplés par liaison souple étanche.

The ELC 500 is designed to cater 500 to 800 people.

The kitchen set of 2 modules includes preparation, cooking and serving of the meals and has its own dish washing facility. It is entirely autonomous with its own power production.

The 2 modules are 2 x 20 ft ISO containers with built-in DROPS/AMPLIROLL capability and 4 folding stabilization corner legs.

The complete kitchen equipment is full electric powered and heated, monitored by a sophisticated inverter and a diesel powered electric generator, continuous work capable.

The ELC 500 is very easy to deploy and ready to work in 2 hours with 4 people. The lateral folding sides are easy to open, thanks to gas jacks and are joined by flexible waterproof canvas.

