



## 5000 CAMION BOUCHER

UNE GRANDE VITRINE EN V.L.

### Caractéristiques

**Activité :** camion boucherie et charcuterie, pour marchés.

**Type :** Camion, véhicule léger, permis B (voiture).

**Plancher cabine :** Sur Peugeot Boxer, Renault Master, Fiat Nouveau Ducato

**Cellule magasin :**

- de 4,0 à 5,0 mètres,
- isotherme, autoporteuse,
- construction aluminium et polyester.

**Ouvertures :**

- hayon latéral avec tablette repose sac à ouverture automatique,
- hayon latéral manuel ou électrique,
- porte battante arrière ou en option hayon arrière avec portillon, ou hayon complet,

**Baches :** véhicule présenté avec option bache cache cabine, cache roue, bache d'angle.

**Homologation :** VASP magasin.

**Livraison du véhicule :**

- véhicule livré avec certificats de conformité et carte grise,
- véhiculé livré prêt pour exploitation.

### Aménagement

**Matériaux :**

- polyester alimentaire avec traitement antibactérien,
- un choix de 240 coloris de mobilier.

**Vitrine :**

- vitrine réfrigérée longueur jusqu'à 4,7 mètres, longueur sur mesure,
- vitrages panoramiques ouvrants, bombés ou avec dessus plat,
- vitrine coulissante,
- vitrine 2 ou 3 niveaux,
- vitres de service coulissantes déposables ou sur charnières.

**Réserves froides et rangements :**

- armoire froide 3 ou 4 portes basses + 1 ou 2 portes hautes pleines ou vitrées,
- en option, tiroir réfrigéré sous vitrine,
- plan de travail entièrement moulé sans joint, 1 ou 2 billots encastrés, porte couteaux, cases à papier....,
- placards et tiroirs à déchets, tiroirs de rangements,
- étagères au-dessus du hayon, autres étagères à la demande,
- calage et prises pour machines.

### Spécificités techniques

**Froid :**

- ventilé secteur ou route et secteur,
- groupe froid central, séparé des aménagements,
- réglages des température vitrine / réserves froides indépendants,
- système limitation buée.

**Alimentation électrique :**

- prise centrale secteur, véhicule fourni avec rallonge,
- alimentation machines 220V.

**Eclairage :**

- éclairage leds au dessus des plans de travail, en plafond,
- éclairage de la vitrine par gros spots leds avec filtres spéciaux pour boucherie,
- éclairage à l'intérieur de la vitrine rose de France.

**Eau :**

- évier encastré au plan de travail ou en tiroir,
- robinet sans contact, chauffe-eau en option.

**Options :**

- écran numérique,
- sonorisation,
- peinture intérieure, extérieure 240 coloris au choix.

**CARAVI**

ZI Les Aubreaux - 16440 ROULLET  
Tél. 05 45 67 94 18 - Fax: 05 45 67 94 21  
caravi@caravi.com