

KIOSQUE PIZZA

LE KIOSQUE À PIZZAS, NON FRANCHISÉ, À CONFIGURER SUIVANT VOS BESOINS.

Caractéristiques

Activité : Pizza, Street food.
Type : Kiosque, idéal pour centre villes, campings, parcs d'attractions, parkings de supermarchés,....
Déplacement: Transport par camion ou remorque plateau, pret à poser sur sol stable, sol goudronné, dalle beton...

Cellule magasin :
- De 3,5 à 6,5 mètres, longueur sur mesure à la demande,
- largeur 2,25 mètres pour transport gabarit standard,
- Structure du kiosque isotherme, pour protection du froid et de la chaleur
- Construction aluminium et polyester.

Ouvertures :
- Hayon latéral avec mange debout à ouverture automatique,
- Porte de service latérale.

Extension :
- En option, 1 ou 2 zones de restauration pour clients, ouvrantes sur les côtés, avec bâche et mange-debout.

Bâches : En option bâches coupe vent.

Livraison du kiosque :
- Possibilité de livraison du kiosque sur site avec prestation d'installation et raccordements,
- Kiosque livré avec certificats de conformité,
- Kiosque livré prêt pour exploitation.

Aménagement

Définition des aménagements :
- L'aménagement de nos kiosques est défini sur mesure avec chaque client,
- Les kiosques CARAVI peuvent aussi être livrés vide prets pour être aménagés.

Matériaux de l'ensemble des aménagements :
- Fabrication de l'ensemble des meubles en polyester alimentaire avec traitement antibactérien, insensible à l'eau, nettoyage simplifié pour une hygiène parfaite,
- 240 coloris intérieurs au choix.

Zones de travail :
- Grand plan de travail avec crédence, grande armoire froide sous plan,
- Zone de préparation, avec en option saladettes réfrigérées sur étagère ou encastrées,
- Zone de cuisson pour 3 appareils ou plus à convenir suivant votre activité,
- Zone "plonge", avec évier, robinet douchette,

La vente :
- Comptoir avec zone emballage, avec une grande étagère pour réserve de packagings,
- Zone d'encaissement avec tiroir caisse intégré et prises pour écran, terminal CB,...
- Vitrine verticale de présentation boissons,
- Placards de rangements, et/ou armoire froide, congélateurs, sous comptoir,
- A la demande vitrine réfrigérée à poser ou encastrée au comptoir,
- Menu board ou en option écrans,

La cuisson :
- Four à pizzas à gaz ou électrique ou à bois, capacité de 4, 6, 8 ou 9 pizzas
- Autres appareils de cuisson complémentaires sur demande.

Spécificités techniques

Froid :
- Stockage froid positif ventilé : armoire froide, saladettes et vitrine,
- Possibilité froid commercial ventilé secteur, avec groupe froid central, séparé des aménagements,
- En option stockage en froid négatif.

Alimentation électrique :
- Raccordement électrique par boite plexo en monophasé ou triphasé à convenir suivant disponibilité sur le site d'exploitation

Eclairage :
- Eclairage leds, au-dessus du plan de travail, du comptoir et de l'allée,
- Eclairage menu board,
- En option éclairage extérieur.

Eau :
- Raccords pour connexion au réseau d'eau,
- Robinet sans contact, en option chauffe-eau.

Options :
- Chauffage,
- Vitrage hiver,
- Sonorisation,
- WC,
- Habillage de façade comme sur les modèles présentés, ou habillage de façade sur mesure,
- Peinture extérieure et stickage suivant choix clients.

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