







REMORQUE PIZZA

Caractéristiques

Activité : Pizzas
Type : Remorque, véhicule léger, permis EB (voiture-remorque).
Châssis : 2 essieux, timon fixe, béquilles stabilisatrices, en option remorque abaissable de 200mm.
Cellule magasin :
- Longueur de 3.5 mètres à 6.5 mètres,
- Largeur 2.25 mètres,
- Isotherme, autoporteuse,
- Construction aluminium et polyester.

Ouvertures :
- Hayon latéral avec mange debout à ouverture automatique,
- Porte battante arrière ou en option hayon arrière avec portillon.

Extension :
- En option, mange-debout avant couvrant le timon.

Bâches : Possibilité bâche cache roue, bâche d'angle, coupe vent...
Homologation : RESP magasin
Livraison du véhicule :
- Véhicule livré avec certificats de conformité et carte grise,
- Véhicule livré prêt pour exploitation.

Aménagement

Définition des aménagements :
- L'aménagement de nos remorques est défini sur mesure avec chaque client,

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 avec four, protection thermique, niche pour pelle à pizzas, echelle à pizzas,
- 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 àgaz ou électrique ou à bois, capacité de 4, 6 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 ou eutectique, avec groupe froid central, séparé des aménagements,
- En option stockage en froid négatif.

Gaz :
- Local gaz pour 4 bouteilles : 2 en service, 2 en réserve,

Alimentation électrique :
- Prise centrale secteur, véhicule fourni avec rallonge,
- Possibilité autonome sur groupe électrogène insonorisé et intégré, ou par batteries de service.

Eclairage :
- Eclairage leds,
- Eclairage menu board et vitrine,
- Possibilité éclairage extérieur.

Eau :
- Réserve d'eau 2*20 litres ou plus,
- Robinet douchette sans contact, chauffe-eau en option.

Options :
- Ecran numérique,
- Chauffage,
- Vitrage hiver,
- Sonorisation,
- Peinture extérieure et intérieure,
- Habillage de façade et de toit.

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