



3500 CRÊPES

FABRICATION SUR VÉHICULE NEUF OU D'OCCASION.

Caractéristiques

Activité : crêpes / restauration rapide

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

Porteur : Peugeot boxer ou Renault Master, plancher cabine.

Cellule magasin :

- 3,5 mètres de série, autre longueur à la demande,
- Largeur 2,25 mètres, hauteur 2,1 mètres,
- Isotherme, autoporteuse,
- Construction aluminium et polyester, totalement inoxydable.

Ouvertures :

- Hayon latéral sur la longueur de la cellule pour protection maximale de vos clients,
- Avec tablette repose sac à ouverture automatique,
- Porte battante arrière, ou hayon arrière avec portillon, ou hayon complet.

Bâches : Possibilité bâche cache cabine et cache roue, bâche d'angle, bâches coupe vent.....

Homologation : Normes HACCP, VASP magasin.

Livraison du véhicule :

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

Aménagement

Aménagement : Sur mesure, défini avec vous en fonction de vos besoins.

Matériaux :

- Mobilier moulé en polyester alimentaire avec traitement antibactérien, très facile à nettoyer, totalement résistant à l'eau,
- 240 coloris au choix.

La vente :

- Comptoir avec zone de cuisson pour 1 à 3 crêpières, tiroir caisse intégré,
- Vitrine réfrigérée encastrée dans le comptoir, longueur 1,7 mètre ou longueur sur mesure, réfrigérée en froid ventilé commercial
- Comptoir pour emballage et service,

- Zone d'encaissement avec tiroir-caisse intégré.

Zones de travail :

- Plan de travail avec zone de préparation et évier encastré,
- Possibilité d'intégrer d'autres appareils de cuisson sur demande.

Stockage & rangements :

- Armoire froide fabriquée sur mesure, de 3 à 5 portes, (de 600 à 1000 litres), en froid ventilé commercial,
- Placards, tiroirs et étagères de rangement, sur mesure en polyester et âme en nid d'abeille pour optimiser la charge utile,
- Au-dessus du hayon réserve packagings,
- En option saladettes réfrigérées sur mesure, encastrées dans le comptoir ou dans le plan de travail,

CARAVI

La cuisson :
ZI Les Aubreaux - 16440 ROULLET

Tél. 05 45 67 94 18 - Fax: 05 45 67 94 21
caravi@caravi.com

Spécificités techniques

Froid :

- Froid commercial, ventilé secteur ou route et secteur,
- Groupe froid central tropicalisé pour l'été, placé au-dessus de la cabine pour dégager un maximum de place dans les aménagements.

Gaz : Local gaz pour 2 bouteilles, 1 en service, 1 en réserve.

Alimentation électrique :

- Une prise centrale secteur 16 ampères pour alimenter tout le camion, rallonge fournie,
- En option, autonome sur groupe électrogène insonorisé et intégré Honda ou sur batteries sur la version froid eutectique autonome.

Eclairage :

- Eclairage leds au plafond, au-dessus du plan de travail et du comptoir,
- Eclairage leds dans la vitrine.

Eau :

- Réserve d'eau 2*20 litres ou autre volume sur demande,
- Robinet sans contact, chauffe-eau en option.

Autres options :

- Ecran numérique,
- Sonorisation,
- Habillage déco extérieur,
- Peinture extérieure et stickage suivant choix clients.