







4100 CAMION FOOD TRUCK

LE FOOD TRUCK HAUT DE GAMME, POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, ÉQUIPÉ EN FROID COMMERCIAL

Caractéristiques

Activité : Restauration rapide, street food, cuisine de rue, snack, traiteur, évènements privés....

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

Plancher cabine : Sur Peugeot Boxer, Renault Master,.....

Cellule magasin :
- 4.1 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 mange debout à ouverture automatique,
- Porte battante arrière ou hayon arrière avec portillon.

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

Homologation : Totalement aux normes HACCP, homologué 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.

Zones de travail :
- Plan de travail avec évier encastré,
- Zone de préparation, avec planche de coupe, support couteaux,
- Zone de cuisson pour 3 appareils ou plus.

La vente :
- Menu board amovible avec éclairage leds, couvrant la zone de cuisson,
- Vitrine réfrigérée encastrée dans le comptoir, longueur 1.7 mètre ou longueur sur mesure,
- Comptoir pour emballage et service,
- Zone d'encaissement avec tiroir-caisse intégré.

Stockage & rangements :
- Armoire froide fabriquée sur mesure, de 4 portes à 8 portes, (800 à 1600 litres),
- 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,

La cuisson :
- Appareils gaz ou électriques, professionnels, à définir ensemble suivant activité et tarifs,
- Hotte motorisée grand débit.

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 4 bouteilles, 2 en service, 2 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 du menu board et dans la vitrine.

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

Options :
- Ecran numérique,
- Sonorisation,
- Habillage déco extérieur,
- 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