







7200-1R CAMION ROTISSEUR

LE MAXI CAMION VOLAILLER RÔTISSEUR

Caractéristiques

Activité : Boucherie et rôtisserie pour marchés.

Type : Camion, véhicule poids lourd, permis C1 ou C.

Châssis cabine : Sur Peugeot Boxer, Renault Master, Fiat Ducato.....châssis rallongé surbaissé avec suspensions pneumatiques.

Cellule magasin :
- De 5.5 mètres à 8.0 mètres,
- Isotherme, autoporteuse,
- Construction polyester.

Ouvertures :
- Hayon latéral avec tablette repose sac à ouverture automatique,
- Hayon latéral électrique,
- Hayon complet avec porte battante intégrée,

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

Homologation : VASP magasin.

Livraison du véhicule :
- Véhicule livré avec certificats de conformité et carte grise,
- Véhicule livré prêt pour exploitation.

Aménagement

Matériaux :
- Polyester alimentaire avec traitement antibactérien,
- 240 coloris intérieurs au choix.

Vitrine :
- Vitrine réfrigérée longueur de 5.4 mètres à 7.7 mètres, longueur sur mesure,
- Vitrine chaude face pour rôtisserie,
- Coulissante, motorisée,
- Vitrine 2 ou 3 niveaux,
- Vitrine avec vitrages grands bombés à ouverture frontale.

Réserves froides et rangements :
- 2 armoires froides 2 ou 3 portes basses + 1 ou 2 portes hautes,
- En option, tiroirs réfrigérés 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 rangement,
- Etagères au-dessus du hayon, autres étagères à la demande,
- Calage et prises pour machines.

Rôtisserie :
- 1 ou 2 rôtissoires 4 ou 6 broches gaz,
- Local gaz ou réservoir GPL.

Spécificités techniques

Froid :
- Ventilé secteur ou route et secteur,
- Groupe froid central, séparé des aménagements ou au-dessus de la cabine,
- Réglages des températures vitrine / réserves froides indépendants,
- Système limitation buée.

Alimentation électrique :
- Prise centrale secteur, véhicule fourni avec rallonge,
- Alimentation machines 220V.

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

Eau :
- Evier encastré au plan de travail ou en tiroir,
- Robinet sans contact, chauffe-eau.

Options :
- Caméra de recul,
- Ecran numérique,
- Sonorisation,
- Peinture intérieure, extérieure et stickage 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