



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,

Chassis 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,

Baches : possibilité baches coupe vent, bache cache cabine, cache roue, bache d'angle.

Homologation : VASP magasin.

Livraison du véhicule :

- véhicule livré avec certificats de conformité et carte grise,
- véhiculé 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 grand 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 rangements,
- étagères au-dessus du hayon, autres étagères à la demande,
- calage et prises pour machines.

Rotisserie :

- 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 température vitrine / réserves froides indépendants,
- système limitation buée.

Alimentation électrique :

- prise centrale secteur, véhicule fourni avec rallonge,
- alimentation machines 220V.

Eclairage :

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

Eau :

- évier encastré au plan de travail ou en tiroir,
- robinet sans contact, chauffe-eau.

Options :

- caméra de recul,
- écran 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