



## 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, échelle 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 à gaz 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