

Pizza et Pâtes

Remorque 250 Pizzetta ou Pâtes







Une remorque pizza ou pâtes de 2m50 de long!

La remorque Re 250 Pizzetta est ce dont vous avez besoin!

Vous souhaitez débiter dans le métier ou compléter votre activité en toute liberté? Ce petit espace bien aménagé vous permettra de cuisiner dans de bonnes conditions!

Elle mesure 2,50m de long et présente beaucoup d'avantages:

- Elle prend peu d'espace donc vous pouvez négocier plus facilement et à un moindre coût vos emplacements.
- Son PTAC est faible, elle est très facile à tracter.
- C'est une entrée de gamme au tarif peu élevé donc un faible investissement initial!
- Nous créons et aménageons l'espace intérieur avec beaucoup d'astuces pour optimiser ce petit espace.

Nous pouvons également équiper cette Re 250 pour la vente de pâtes (cuiser à pâtes gaz, bain marie gaz, saladette réfrigérée pour le fromage etc.)

Vous souhaitez venir sur place pour voir une Re 250 Pizzetta ou Pâtes, ou connaître les tarifs? Merci de nous contacter au 03 28 40 20 00 ou de remplir le formulaire de contact dans notre rubrique contactez-nous.

Fiche technique

Longueur totale (avec flèche) :

4,00 m

Longueur cellule :

2,50 m

Largeur cellule :

1,60 m

Hauteur cellule :

1,90 m

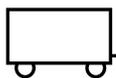
PTAC :

1,00



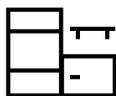
Châssis Fabriqué en France, qualité supérieure.
Simple essieux, petites roues sous essieux.
Galvanisé à chaud, freinage par inertie.

Roue jockey.



Carrosserie en panneaux Sandwich (ép. 30 mm de mousse condensée) – 2 faces blanches – Polyester
Comprenant les ouvertures suivantes :

- 1 hayon latéral relevable sur compas gaz.
- 1 portillon d'accès extérieur au compartiment gaz et technique.
- 1 porte d'accès extérieure.



Côté droit :

- 1 Comptoir de service – côté droit ; dessus en post formé; dessous une étagère à rebord et du rangement
- 1 Tiroir-caisse + 1 Tablette porte-sacs intégrés
- Étagère de pavillon au dessus surplombant le comptoir de service

Côté gauche :

- 1 Plan de travail côté gauche ; dessus en post-formé; dessous une étagère à rebord et du rangement
- 6 échelles pour vos racks ou grilles à patons
- 1 compartiment technique, accès extérieur
- 1 étagère au dessus du plan de travail



- 1 lave-mains inox encastré sur plan de travail, avec 1 réserve d'eau 14 L
- Alimentation par 1 pompe
- Distributeur de savon et dévidoir à papier



1 Prise extérieure alimentant 1 tableau de disjoncteurs, alimentant :

- 1 ligne LED centrale + 1 ligne LED sur hayon + des spots LED encastrés dans l'étagère de pavillon
- Branchement électrique des équipements
- 6 prises 220V vacantes



Nous équipons votre remorque pizzetta en fonction de vos besoins : four pizza feu de bois diam 700, four à gaz pizza, réfrigérateur top etc.

Nous pouvons également équiper cette remorque pour la vente de pâtes (cuiser à pâtes gaz, bain marie gaz, saladette réfrigérée pour le fromage etc.)



Se référer à la liste des options du catalogue en vigueur. (Ex : Ajout d'un hayon arrière relevable, Décoration par total cover numérique, peinture de la remorque...).

*Visuels et descriptifs non contractuels - Suggestions de présentation - Sous réserve de disponibilité et de possibilité technique