

MODULE « TRAITEUR »



Traiteurs :

- ✓ Traitez plusieurs réceptions en même temps avec des modules spécialisés pour votre métier et un parc véhicule restreint !
- ✓ Organisez la salle par avance en déposant sur place des modules de transport de matériel : tables, chaises, décoration, ...
- ✓ Préparez toute la réception à l'intérieur du module –étuve et frigo à portée de main- lors de vos prestations en extérieur sans bâtiment annexe.

Hygiène et gain de temps :
rentrez dans le caisson frigo
les échelles préparées.



Loueurs de VUL :

- ✓ Offrez une application complémentaire dans la gamme Carg'up pour optimiser l'utilisation de votre parc moteur .
- ✓ Proposez une prestation originale à vos clients traiteurs comme aux particuliers.
- ✓ Complétez votre offre avec des kits « vaisselle » !



Partie frigo indépendante sur l'avant du module:

- ✓ Caisson 3 m3 / agrément CEMAFROID
- ✓ Grand volume permettant de transporter les plats cuisinés et les ingrédients de base à cuisiner sur place, mais aussi les boissons: eau, vin, sodas, ...
- ✓ Aménagement intérieur sur mesure selon vos souhaits.



Groupe frigorifique électrique :

- ✓ 12V en continu (sur véhicule moteur tournant) / déconnexion rapide.
- ✓ 220V 16A (branchement sur groupe électrogène ou sur secteur avec rallonge).



Partie transport de marchandises :

(ce qui ne doit pas être stocké au froid est transporté dans la caisse sèche conformément à la législation)

- ✓ Volume de 13 m3 / plancher plat.
- ✓ Aménagements sur mesure selon vos besoins : capitons, rails d'arrimage, penderie, étagères, plan de travail repliable, ...
- ✓ Possibilité d'installer une étuve fixe (gaz ou électricité)

