



FICHE TECHNIQUE REMORQUE PIZZA ÉQUIPÉ DE FOUR A BOIS

REMORQUE A DOUBLE ESSIEU - FOUR 140X140CM A BOIS - CAPACITÉ 10/12 PIZZAS



MAM ON THE ROAD, Une vraie pizzeria mobile, ne vous privé plus de pizza...C'est comment, où et quand vous voulez...A la mer, en montagne, sur les foires ou à la location.

La remorque M.A.M est une nouveauté absolue sur le marché italien, et à l'étranger développé en collaboration avec une société de Modène spécialisée dans la préparation de cuisines itinérantes moto gp, formule 1, etc. Conçu et étudié pour les fours à pizza professionnels, équipés de confortables banc en acier inoxydable pour un travail confortable et de 3 compartiments avec portes pour stocker la cheminée, l'équipement de cuisine et stockage du bois.

Cette pizzeria mobile sera parfaite pour ceux qui veulent pouvoir travailler sur les foires, manifestations, fêtes de village, location, etc.

Cette remorque est disponible en deux version, la grande en double essieu et la plus petite en simple essieu équipés de confortables banc en acier inoxydable pour un travail confortable et de 3 compartiments avec portes.

Depuis le 19 Janvier 2013, le permis B96 est apparu, une licence très spéciale et d'une certaine utilité pour ceux qui veulent transporter les remorques avec une certaine capacité de charge utile.

Il augmente la charge maximale admissible d'un véhicule avec une remorque de 3 500 à 4,500 kg.

La chose intéressante est que, contrairement au permis BE, le B96 peut être réalisé simplement et rapidement.

CARACTÉRISTIQUE

Banc de travail extractible; Finition mosaïque; Grande remorque équipé; 3 Compartiments avec portes ouvrante; Poids 1700Kg; Disponible aussi en d'autres dimensions; En simple ou double essieu; Avec ou sans bans=c de travail; Disponible avec des fours allant de Ø80cm au Ø140cm.