

PIZZADOOR : FAÇADE DESIGN

LOCAL DE 5M² MINI

Le distributeur s'intègre dans la façade d'un local commercial, hors d'eau, ayant une ouverture de :

1,42 m de large et 2,40 m de hauteur (ou 2,25 m sur demande)

L'encombrement minimum nécessaire pour le distributeur est de 2,40 m de hauteur, 2,70 m de profondeur (pour un accès technique au groupe froid), et 2,15 m de largeur (pour l'ouverture des portes).

IMPORTANT : au moment de l'installation, l'ouverture de 1,42 m x 2,40 m doit être prête.

Votre local a des dimensions qui ne correspondent pas au gabarit classique ?

Contactez votre chargé d'affaires pour étudier ensemble l'implantation

BAIL ET URBANISME

Un bail commercial permettant la vente de pizza doit être demandé. Le distributeur ne dégageant pas de vapeur de cuisson, aucune évacuation spécifique n'est nécessaire. La modification de façade nécessite de déposer une demande préalable à la mairie. La conformité pour les personnes à mobilité réduite est obligatoire.

TRAVAUX À RÉALISER

Préparation local : l'ouverture de la façade doit respecter les dimensions demandées.

Préparation électrique : la puissance de l'alimentation doit être de 3,7kWatt.



L'alimentation peut être :

- 230V monophasé + terre (1P+N+T)
- 400V triphasé + terre (3P+N+T)

Soit 20A en monophasé ou 3x10A en triphasé

Un électricien professionnel doit préparer l'alimentation et positionner une prise murale, à 2m35 du sol, à l'avant et au dessus de la machine.

Préparation internet :

Au choix :

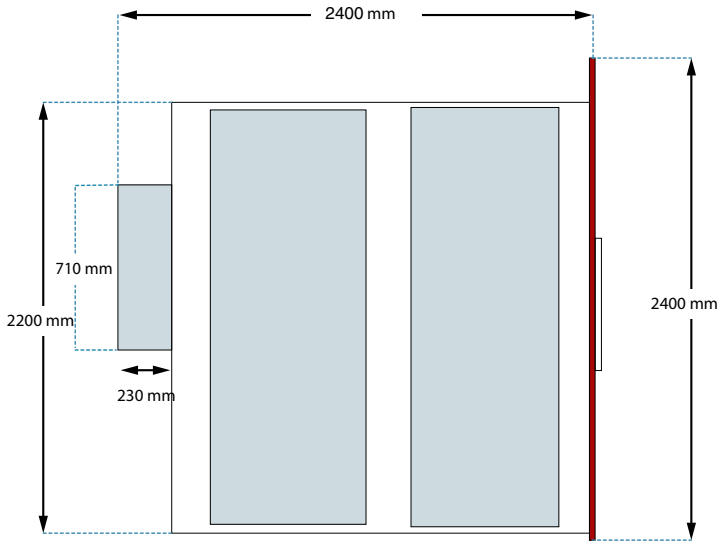
- Une connexion filaire
- Une connexion en 4G avec le kit et l'abonnement ADIAL : vérifier la stabilité du réseau Orange

MODALITÉS D'INSTALLATION

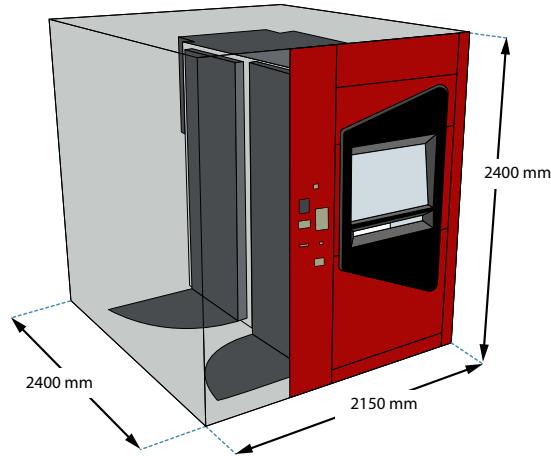
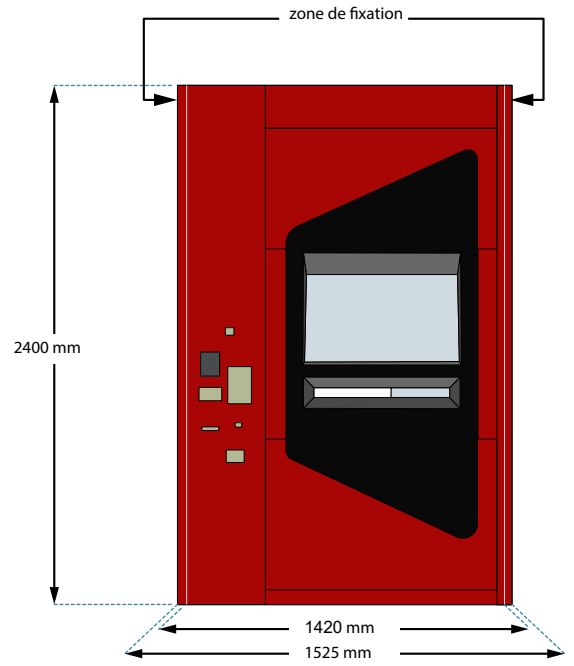
Le distributeur est installé sur le site en 3 heures environ, par une équipe de professionnels. Le jour de l'installation, une zone de stationnement doit être réservée pour un fourgon avec une remorque. L'espace autour de l'emplacement doit être totalement libre d'accès (sans aucun poteau, rambarde ou autre élément pouvant bloquer l'installation). Il faut prévoir l'évacuation des condensats de la chambre froide via un raccordement ou dans un récipient.



VUE DE CÔTÉ



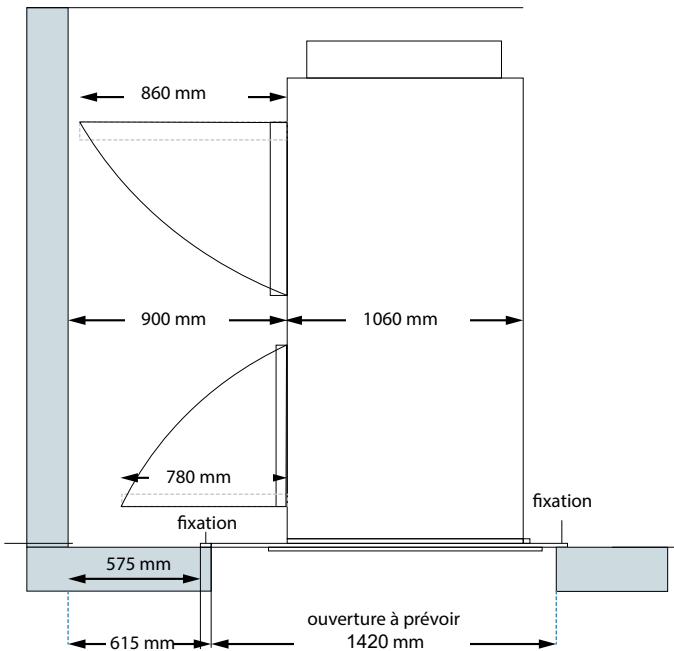
VUE DE FACE



IMPORTANT !

En cas de projet de construction ou de local exigiu, ou proche d'un four à pizza, il est nécessaire d'assurer le maintien de conditions climatiques tempérées toute l'année, avec par exemple : une forte ventilation, une climatisation ou l'installation du groupe froid à l'extérieur de la construction.

DESSUS - PORTE GAUCHE



DESSUS - PORTE DROITE

