

REMORQUE FOOD TRUCK · CUISINE CHAUDE

Chef+ AIR 220

Pensé pour ceux qui envoient du chaud.

● ● ● ● ● 5 coloris au choix



La cuisine complète, froid compris.

Hotte professionnelle, plans de travail inox, double évier automatique et, surtout, un vrai réfrigérateur professionnel intégré sous le plan de travail : 150 cm de froid, deux portes, de 0 à +5 °C. Le Chef+ arrive équipé, vous n'avez plus qu'à installer votre matériel de cuisson. Coque en fibre de verre, sol antidérapant, timon et essieu Knott. Homologué route, livré prêt à servir par votre distributeur.

À PARTIR DE

13 495 € HT

Gaz en option, avec certificat de conformité.

750 kg

de PTAC : le permis B suffit, aucun permis remorque à passer

150 cm

de réfrigérateur intégré sous le plan, deux portes, 0 à +5 °C

211 cm

de hauteur intérieure : on y travaille debout, à deux

1 an

de garantie, avec un distributeur près de chez vous



Réfrigérateur double porte et trois tiroirs, sous le comptoir

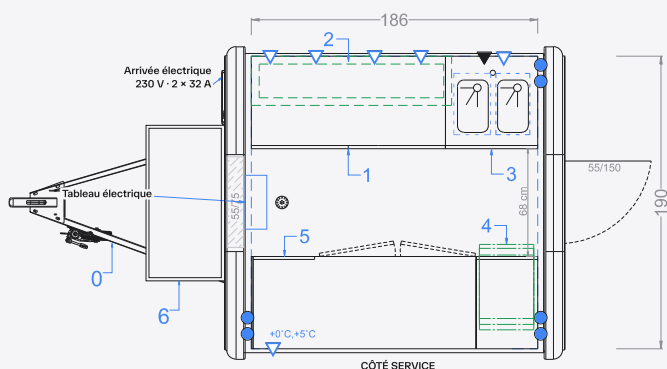


Hotte professionnelle et plans inox



En service, chez l'un de nos clients

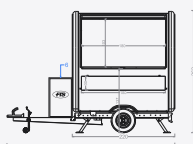
VUE DE DESSUS



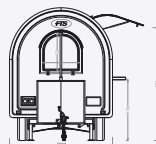
DÉJÀ À BORD

- 1 Plan de travail sous comptoir**
126 × 60 × 55 cm
- 2 Hotte d'extraction**
130 cm
- 3 Plan de travail avec double évier**
60 × 60 × 85 cm
- 4 Meuble trois tiroirs**
40 × 60 × 85 cm
- 5 Réfrigérateur double porte**
150 × 60 × 85 cm · 0 à +5 °C
- 6 Coffre de rangement sur le timon**
94 × 43 × 83 cm

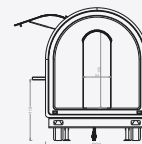
PROFIL, CÔTÉ SERVICE



FACE AVANT



FACE ARRIÈRE


361 cm de long, timon compris

203 cm de large

262 cm de haut

750 kg de PTAC

Cotes en cm, ± 5 cm

FICHE TECHNIQUE

Longueur	361 cm, timon compris
Largeur · hauteur	203 cm · 262 cm (211 cm à l'intérieur)
PTAC	750 kg, permis B
Châssis	Simple essieu Knott, non freiné
Coque	Fibre de verre, sol antidérapant
Froid	Réfrigérateur inox double porte, 150 cm, 0 à +5 °C
Électricité	230 V, arrivée 2 × 32 A
Gaz	En option, avec certificat
Homologation	Route, livrée prête à servir
Formats	AIR 220 (cette fiche) ou BOLD 270
Coloris	

Pourquoi **chez nous.**

Venez la voir avant d'acheter.

Nos distributeurs ont des remorques en stock : montez à bord près de chez vous et faites-vous votre idée.


Permis B, et c'est tout.

750 kg de PTAC : vous attellez et vous partez, sans permis remorque.


Envie d'essayer d'abord ?

Le Chef+ se loue aussi, sur 3, 6 ou 12 mois, le temps de tester votre concept.


Un interlocuteur, pas un numéro.

Le distributeur de votre département vous livre, vous met la remorque en main et reste à vos côtés.

La suite, en trois temps.

1 On vous rappelle.
Sous 48 heures ouvrées, par un conseiller qui connaît le produit.

2 Votre devis détaillé.
Format, coloris, options, livraison : tout est chiffré.

3 La mise en main.
Chez votre distributeur, remorque prête à servir.



Configurer ma remorque
foodtruckstore.fr