REMORQUE FOOD TRUCK · CUISINE CHAUDE

Chef+ BOLD 270

Pensé pour ceux qui envoient du chaud.

5 coloris au choix



La grande cuisine, froid compris.

Hotte professionnelle de 180 cm, plans de travail inox, double évier automatique et, surtout, tout le froid qu'il faut : un réfrigérateur trois portes de 200 cm (0 à +5 °C) sous le comptoir de service. Le Chef+ BOLD arrive équipé, vous n'avez plus qu'à installer votre matériel de cuisson. Coque en fibre de verre, sol antidérapant, timon et essieu Knott freiné. Homologué route, livré prêt à servir par votre distributeur.

À PARTIR DE
17 500 € HT
Gaz en option, avec certificat de conformité.

1 000 kg
ou 1 500 kg de PTAC, au choix : en 1 000 kg, le permis B suffit avec la plupart des voitures

200 cm
de réfrigérateur trois portes, 0 à +5 °C

180 cm
de hotte d'extraction au-dessus de la ligne de cuisson

1 an
de garantie, avec un distributeur près de chez vous


Réfrigérateur et tiroirs, sous le comptoir

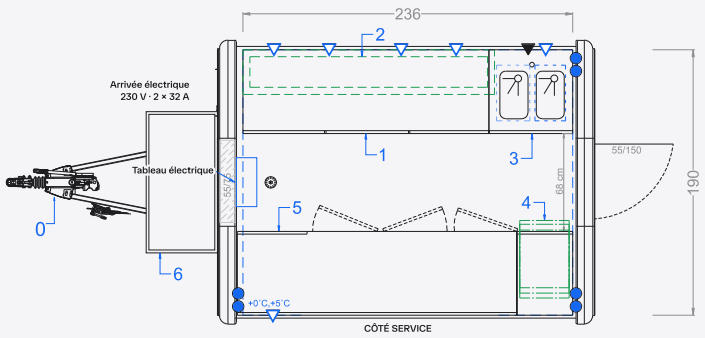

Hotte de 180 cm, double évier, plans inox



En service, chez l'un de nos clients

Tarif catalogue de novembre 2026, hors options et hors livraison.

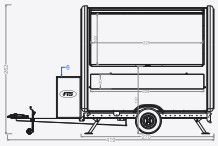
VUE DE DESSUS



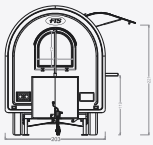
DÉJÀ À BORD

1. **Plan de travail sous comptoir**
   180 × 60 × 55 cm
2. **Hotte d'extraction**
   180 cm
3. **Plan de travail avec double évier**
   60 × 60 × 85 cm
4. **Meuble trois tiroirs**
   40 × 60 × 85 cm
5. **Réfrigérateur trois portes**
   200 × 60 × 85 cm · 0 à + 5 °C
6. **Coffre de rangement sur le timon**
   94 × 43 × 83 cm

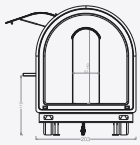
PROFIL, CÔTÉ SERVICE



FACE AVANT



FACE ARRIÈRE



419 cm de long, timon compris — **203 cm** de large — **262 cm** de haut — **1 000 ou 1 500 kg** de PTAC, au choix

Cotes en cm, ± 5 cm

FICHE TECHNIQUE

Longueur	419 cm, timon compris
Largeur · hauteur	203 cm · 262 cm (211 cm à l'intérieur)
PTAC	1 000 ou 1 500 kg au choix, remorque freinée
Châssis	Simple essieu Knott, freiné
Coque	Fibre de verre, sol antidérapant
Froid	Réfrigérateur trois portes 200 cm (0 à +5 °C)
Électricité	230 V, arrivée 2 × 32 A
Gaz	En option, avec certificat
Homologation	Route, livrée prête à servir
Formats	BOLD 270 (cette fiche) ou AIR 220
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.

Le permis B peut suffire.
Remorque freinée, en PTAC 1 000 ou 1 500 kg. En 1 000 kg, le permis B suffit tant que voiture et remorque ne dépassent pas 3 500 kg de PTAC à elles deux ; en 1 500 kg, B, B96 ou BE selon votre véhicule.

Envie d'essayer d'abord ?
Le Chef+ se loue aussi, en format AIR, 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