

Food Truckers Italia

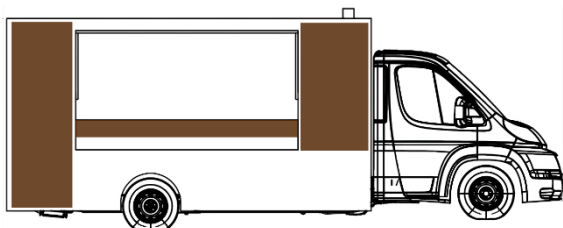
Catalogo tecnico



Drive your IDEAS

Personalizzazione grafica

PERSONALIZZAZIONE SEMPLICE



Stampa e applicazione grafica sulle superfici del Truck a lato del banco servizio e fascia orizzontale centrale posta al di sotto della vetrina sul banco di servizio stesso

Tariffa decorazione: 350,00 €
Sdecorazione: 90,00 €

PERSONALIZZAZIONE MEDIA



Stampa e applicazione su tutta la superficie del lato servizio del Truck

Tariffa decorazione: 1.450,00 €
Sdecorazione: 320,00 €

PERSONALIZZAZIONE COMPLETA ESCLUSO CABINA

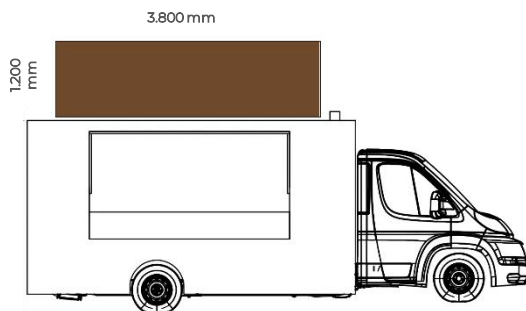


Wrapping completo del Food Truck escluso cabina di guida

Tariffa decorazione: 2.700,00 € Sdecorazione: 450,00 €

ALTRE DECORAZIONI

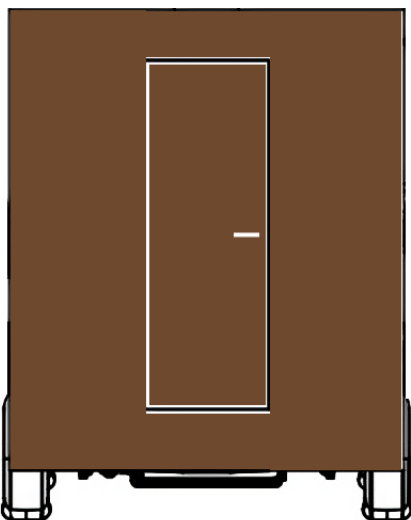
Crowner del Food Truck



Insegna «ribaltabile» posta sul tetto del mezzo e facilmente gestibile dal punto di vista meccanico. Contribuisce ad aumentare ampiamente la visibilità del Food Truck e permette di distinguere la propria offerta grazie a un'attrattiva singolare.

Tariffa decorazione: 380,00 €
Sdecorazione: 90,00 €

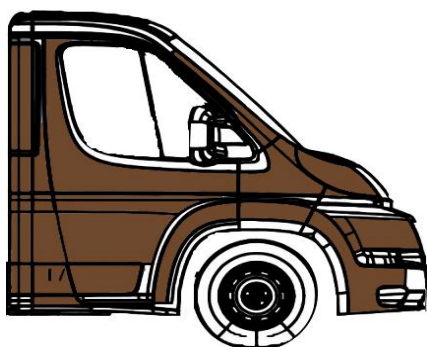
Retro Food Truck



Retro del Food Truck: solitamente tipologia di wrapping da abbinare alla decorazione media.

Tariffa decorazione: 430,00 €
Sdecorazione: 190,00 €

Cabina di guida



Accurato wrapping della cabina di guida caratterizzato da alta artigianalità e massima precisione dei dettagli.

Tariffa decorazione: 1,580,00 €
Sdecorazione: 500,00 €

Strumentazioni cucina

STRUMENTAZIONI ELETTRICHE



FRY-TOP PIASTRA LISCIA - DIMENSIONI: cm. 55x45x23
POTENZA KW: 3



FORNO A CONVENZIONE - DIMENSIONI: cm.
62x60x58
CAPACITA': 4 teglie da 2/3 GN
POTENZA KW: 3 KW



CUOCIPASTA CAPACITA' 25 LT - DIMENSIONI: cm. 60x60x28
POTENZA KW: 7,5



PIASTRA INDUZIONE - DIMENSIONI: cm. 34x41x12
POTENZA KW: 3,5



FRIGGITRICE 2 VASCHE LT 8 CAD - DIMENSIONI: cm. 60x65x29
POTENZA KW: 7



FORNO A MICROONDE

Tariffa noleggio: quotazione forfettaria in base a durata del noleggio

Disponibile il «doppione» di ogni attrezzatura

I FOOD TRUCK SONO INOLTRE ALLESTITI CON CAPPА ELECTOLUX PROFESSIONAL VENTILAZIONE MASTER,
1 ARMADIO FRIGO CAPACITA' 400LT, 1 FRIGO DA INCASSO CAPACITA' 100 LT

STRUMENTAZIONI GPL – GAS PROPANO



PIANO COTTURA A GAS 2 FUOCHI
DIMENSIONI: cm. 80x60x28
POTENZA GAS: 17Kw – 14.620Kcal/h



FRY-TOP ½ LISCIO + ½ RIGATO
DIMENSIONI: cm. 55x50x40
POTENZA GAS: 9,4 Kw – 8.087 Kcal/h



CUOCIPASTA CAPACITA' 20 LT
DIMENSIONI: cm. 51x31x18
POTENZA GAS: 9Kw – 7.740 Kcal/h



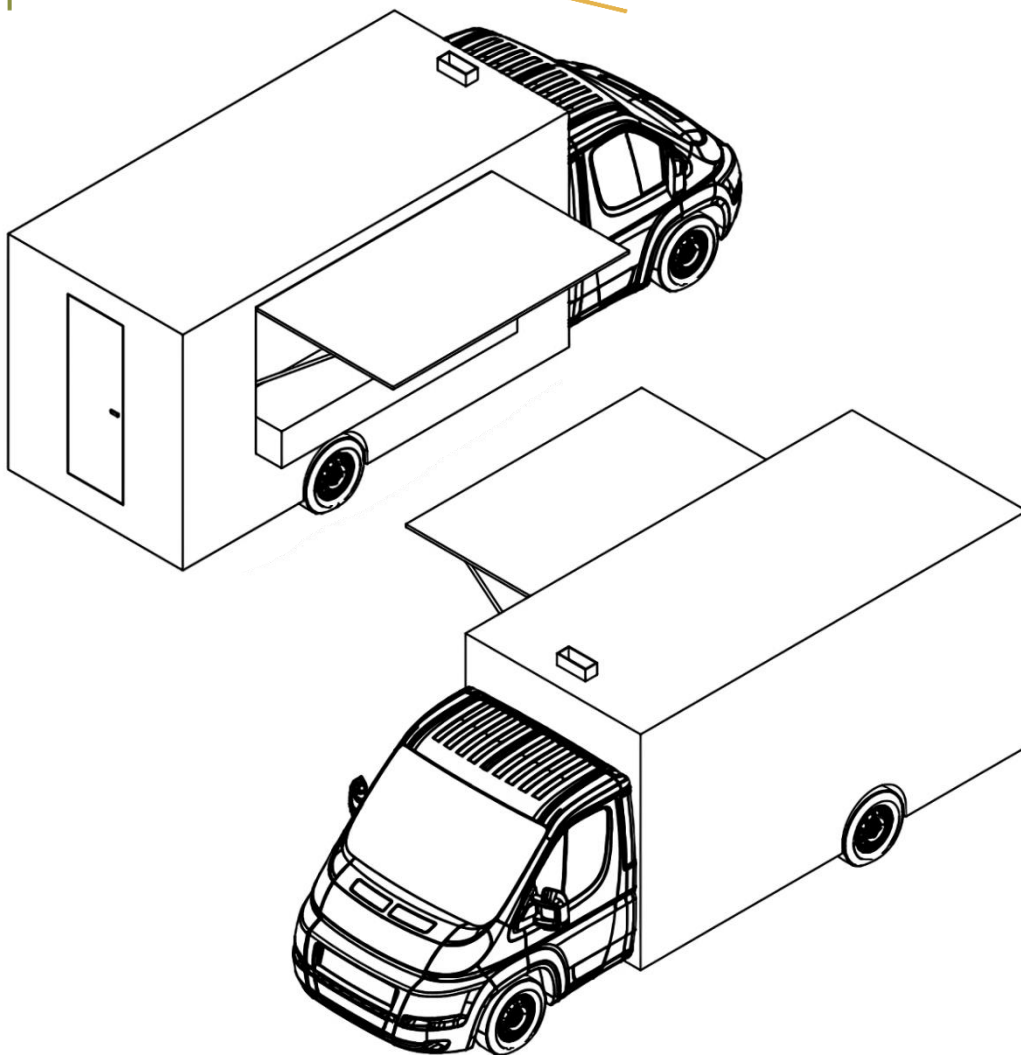
FORNO A CONVENZIONE
VENTILATO
DIMENSIONI: cm. 46x50x45
CAPACITA': 4 teglie da 2/3 GN

Tariffa noleggio: quotazione forfettaria in base a durata del noleggio

Disponibile il «doppione» di ogni attrezzatura

I FOOD TRUCK SONO INOLTRE ALLESTITI CON CAPPА ELECTOLUX PROFESSIONAL VENTILAZIONE MASTER,
1 ARMADIO FRIGO CAPACITA' 400LT, 1 FRIGO DA INCASSO CAPACITA' 100 LT

Allestimento



I mezzi Food Truckers Italia disponibili al noleggio sono FIAT DUCATO a colorazione neutra bianchi e neri con passo lungo.

Allestimento base:

Banco lavoro posteriore composto da:

- lavandino da incasso con pulsante di azionamento a ginocchio e banchi lavoro in acciaio inox
- vani magazzino, zona cucina con cappa e rubinetti interni per chiusura impianto GPL

Lato vendita composto da:

- frigo 1 anta positivo 100 Lt sotto piano
- armadio frigo 1 anta positivo , 400 Lt.
- vetrina scorrevole neutro con vetri temperati e zona cassa

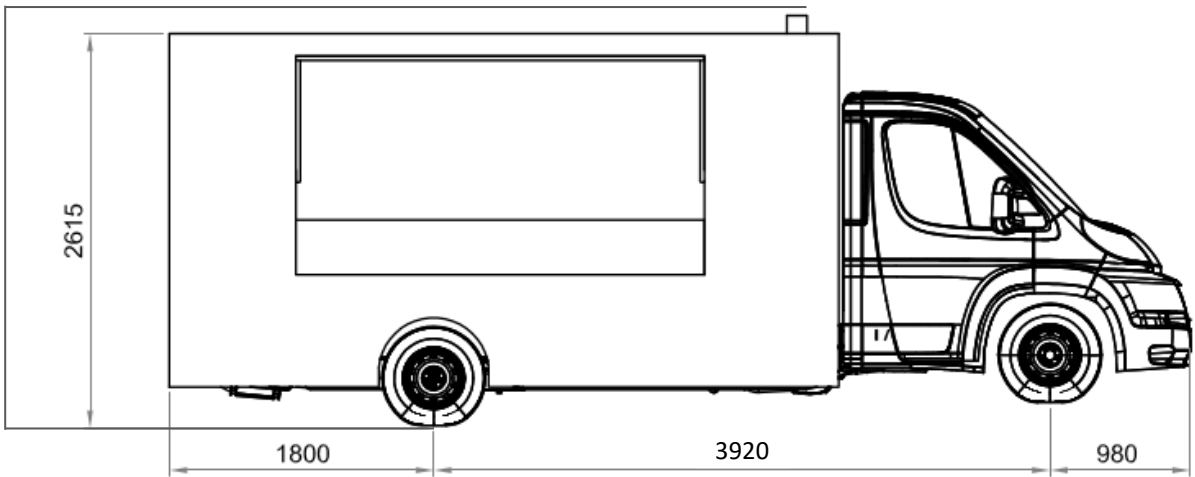
Impianto elettrico 220V, 32A con quadro di comando interno TRUCK (è disponibile la certificazione tecnica)

Impianto Gas con relativi comandi e stadi di sicurezza (è disponibile la certificazione tecnica)

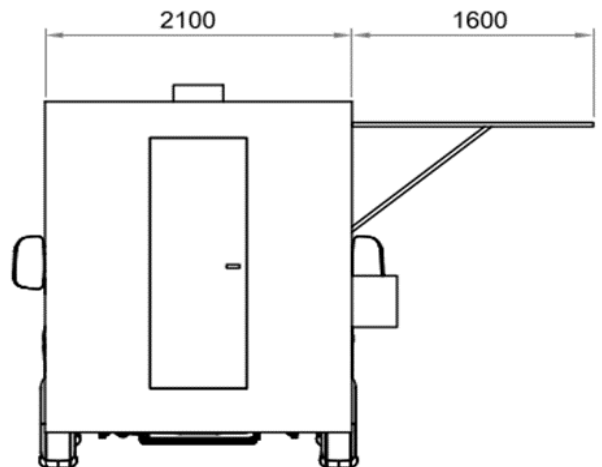
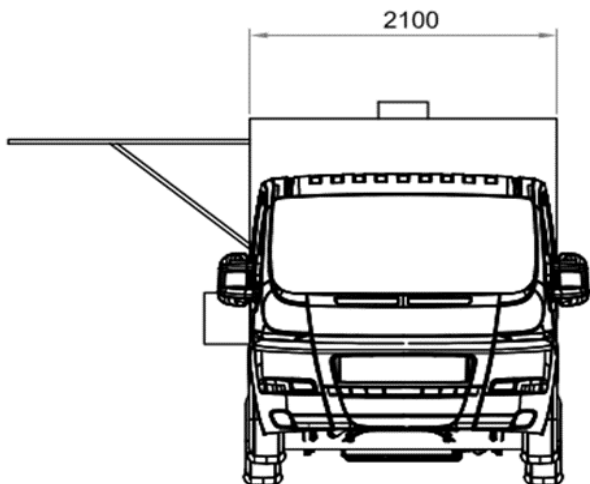
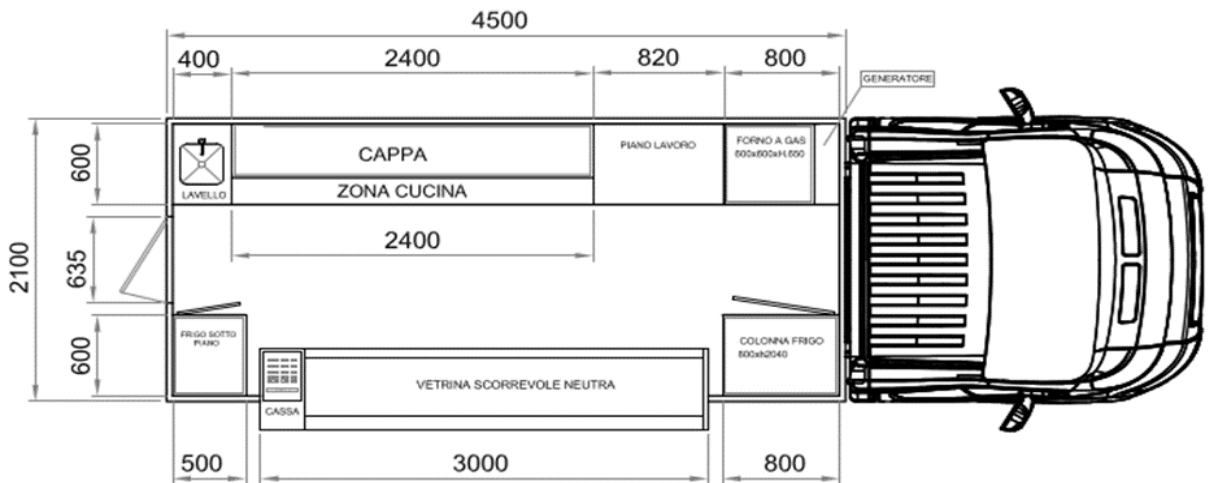
Impianto acqua completo di serbatoi di carico e scarico da 25 litri cadauna.

Illuminazione LED.

Misure



Lunghezza complessiva: 6.700 mm – Larghezza complessiva: 2.100 mm - Altezza complessiva: 2.800 mm



Sistemi di alimentazione



GENERATORE DOMETIC TEC 60 - 230 V a corrente alternata

Potenza di uscita 6.2 KWatt

Potenza di Picco 7.0 KWatt

Il Generatore consente l'alimentazione dei seguenti dispositivi a bordo: armadio Frigo 600Lt, frigo da banco 96Lt, impianto luci, pompa acqua lavamani, boiler, cappa di aspirazione, assorbimento prese elettriche per dispositivi elettrici/elettronici (registratore di cassa, elettrodomestici ecc fino ad assorbimento massimo di 3Kw a presa)

Nota: Il Food Truck è altresì dotato di sistema per l'allacciamento alla linea di corrente elettrica qualora presente; in tal caso il generatore rimane inutilizzato.

L'utenza è Monofase 220V con presa/spina monofase 2P+T, 32A; assorbimento max 6,2Kw.

IMPIANTO A GAS:

L'impianto a Gas consente l'alimentazione delle unità di cottura quali fuochi, cuoci pasta, friggitrice, fry-top, forno ecc. La portata dell'impianto è di massimo 50 kg di GAS contenuto in 4 bombole GPL.

Qualora sia necessario sostituire le attrezzature a gas con attrezzature elettriche oppure aggiungere attrezzature elettriche con assorbimento superiore ai 3Kw si rende necessario collegare le attrezzature stesse ad un utenza esterna al truck

Impianto dotato di centralina con dispositivo di non ritorno a normativa UNI7131 con polmone di primo stadio con corpo in zama a normativa UNI3718, con membrana in MBR rinforzata normativa EN559 e polmone di secondo stadio normativa EN13785 – tutti i componenti sono marchiati CE.

Il vano di alloggiamento impianto e bombole è predisposto per eventuale fuga con fori per il 5% della grandezza del vano stesso per fuoriuscita gas.