

Rowery i wózki gastronomiczne do sprzedaży lodów

Na pewno zwrócili Państwo uwagę na coraz częściej pojawiające się **trójkołowe rowery** w większych miastach, które przyciągają tłumy zaciekawionych klientów. Rowerowe punkty sprzedaży to bardzo ciekawa alternatywa dla tak popularnych foodtrucków. Nasze **rowerowe lodziarnie** idealnie wpasowują się w klimaty miejskich starówek i bardzo dobrze radzą sobie na wszelkiego rodzaju eventach.

Rowery gastronomiczne bez problemu **przechodzą odbiory sanepidu**, dzięki spełnieniu najwyższych norm i przepisów unijnych.

Na wyposażeniu **KAŻDEGO** roweru gastronomicznego znajduje się **dwukomorowy zlew, zbiorniki na wodę ciepłą (boiler), zimną oraz brudną**. Całości dopełnia blat wykonany ze stali nierdzewnej dopuszczanej do kontaktu z żywnością.

Rower gastronomiczny do lodów może pracować w każdych warunkach dzięki zasilaniu z dwóch **AKUMULATORÓW AGM**, które starczą na **10 godzin ciągłej pracy!**

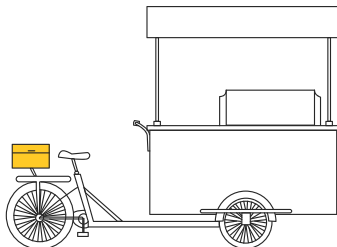
O smak i konsystencję Państwa lodów dba niezawodny konserwator typu pozzetti, posiadający elektroniczne sterowanie w zakresie **-10 : -21 °C**. Mieści on 10 okrągłych kuwet (6 w górnej warstwie oraz 4 w przestrzeni magazynowej*) lub aż 14 kuwet (8 w górnej warstwie oraz 6 w przestrzeni magazynowej*).

Komfort pracy zapewnia rozkładane **zadaszenie** chroniące przed promieniami słońca i czasami również kroplami deszczu.

Rower posiada gniazda **230V** do podpięcia kas fiskalnych, terminalu czy naładowania telefonu.

OFERTA SPECJALNA!

Do każdego zamówienia złożonego w miesiącach listopad lub grudzień, otrzymasz skrzyneczkę na tylnym bagażniku GRATIS!



* schemat rozkładu pojemników w konserwatorze widoczny jest na kolejnej stronie oferty.

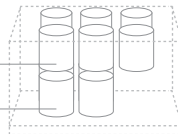
ROWER GASTRONOMICZNY 6 SMAKÓW

+ 4 SMAKI W ZAPASIE



6 smaków do bezpośredniej sprzedaży

4 smaki do dyspozycji w magazynie



Dzięki tej kombinacji zyskujesz miejsce na dodatkowe 4 kulety do dyspozycji w magazynie.

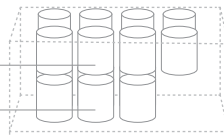
ROWER GASTRONOMICZNY 8 SMAKÓW

+ 6 SMAKÓW W ZAPASIE



8 smaków do bezpośredniej sprzedaży

6 smaków do dyspozycji w magazynie



Dzięki tej kombinacji zyskujesz miejsce na dodatkowe 6 kulety do dyspozycji w magazynie.

DO WYBORU DWA KSZTAŁTY PRZODU

DESIGN OBUDOWY ROWERU



WERSJA U-SHAPE



WERSJA CLASSIC

Do wyboru mają Państwo dwie wersje przodu. Pakiet podstawowy obejmuje przód klasyczny. Za dopłatą można zamówić wersję U-SHAPE.

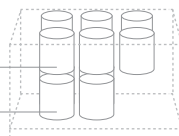
WÓZEK GASTRONOMICZNY 6 LUB 8 SMAKÓW

+ 4 LUB 6 SMAKÓW W ZAPASIE



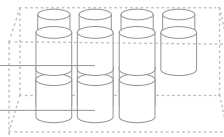
6 lub smaków do bezpośredniej sprzedaży

4 lub smaków do dyspozycji w magazynie



8 smaków do bezpośredniej sprzedaży

6 smaków do dyspozycji w magazynie



Dzięki tej kombinacji zyskujesz miejsce na dodatkowe kuwety do dyspozycji w magazynie.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA - INFORMACJE OGÓLNE

WYMIARY

	WYSOKOŚĆ	SZEROKOŚĆ	DŁUGOŚĆ	
ROWER 6+4 SMAKÓW	100 CM + 115 CM	90 CM	290 CM WERSJA CLASSIC	315 CM WERSJA U-SHAPE
ROWER 8+6 SMAKÓW	100 CM + 115 CM	90 CM	320 CM WERSJA CLASSIC	345 CM WERSJA U-SHAPE
WÓZEK 6+4 SMAKÓW	100 CM + 115 CM	90 CM	190 CM	
WÓZEK 8+6 SMAKÓW	100 CM + 115 CM	90 CM	220 CM	

ZASILANIE

- Akumulatory żelowe RW
- Przetwornica z wbudowaną ładowarką RW
- Możliwość pracy przy podłączeniu do sieci 230V jak i na akumulatorach RW

INSTALACJA SANITARNA

- Basen dwukomorowy RW
- Wylewka wody ciepłej/zimnej RW
- Zbiornik na wodę ciepłą 10l RW
- Zbiornik na wodę brudną 10l RW
- Pompa do wody RW
- Moduł grzania wody RW

LEGENDA

R - specyfikacja dot.
roweru gastronomicznego
W - specyfikacja dot.
wózka gastronomicznego

HAMULCE

- Przód: tarczowe R
- Tył: V-brake R
- Przerzutka tylna - 3/7 biegów R
- Hamulec postojowy W

MATERIAŁY

- Błat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej RW
- Zabudowa wykonana z lekkiego aluminium RW
- Rower ze stali czarnej malowanej proszkowo na kolor dowolny R
- Obejmy oraz pokrywki ze stali nierdzewnej kwasoodpornej RW
- Kosze ze stali kwasoodpornej RW

W CENIE OTRZYMUJESZ

- Daszek demontowalny, opuszczany. Udostępniamy wzornik materiału... RW
- Rama roweru malowane proszkowo w danym kolorze RAL. R
- Obudowa malowana proszkowo w danym kolorze RAL. RW
- Podstawowy „branding” (logo + nazwa) na dwóch bokach. RW

CENY URZĄDZEŃ



ROWER 6+4 SMAKÓW

25 000 ZŁ netto

Cena zawiera urządzenie w pełni gotowe do pracy.
Dopłata za okrągły przód: 1000 zł netto.



ROWER 8+6 SMAKÓW

27 500 ZŁ netto

WÓZEK 6+4 SMAKÓW

22 500 ZŁ netto

WÓZEK 8+6 SMAKÓW

25 000 ZŁ netto

CO ZYSKUJESZ ZAMAWIAJĄC PRODUKT?

- Niepowtarzalne urządzenie przyciągające wzrok ludzi na ulicy, co realnie przekłada się na sprzedaż.
- **Modułowość** – po sezonie lodowym możesz zamówić moduł np. kawowy, bez konieczności zakupu całego pojazdu.
- **Roczną gwarancję na pojazd** oraz reakcję w ciągu **72h** na zaistniały problem.
- **Dwuletnią gwarancję** na urządzenia chłodnicze z serwisem w Twoim lokalu.

DODATKOWE OPCJE - CO MOŻNA DOBRAĆ DODATKOWO?

Oprócz podstawowego wyposażenia Foodbike daje możliwość zakupu dodatkowych akcesoriów dopasowanych do indywidualnych potrzeb.

**Kufel**

Zabudowa tylnego bagażnika

Cena: 850zł netto**Plexi**Osłona z tworzywa sztucznego
(transparentnego)**Cena: 750 zł netto**

Oferta - Rower gastronomiczny s. 6



Oświetlenie LED
Cena: 750 zł netto



Okrągła kuweta
200x250mm:
Cena: 85 zł netto -
kupowana osobno
80 zł netto - kupowana
w zestawie z urządzeniem



Napęd e-bike
250W / 500W
Cena: 4000 zł netto



Kasetka na pieniądze
Mocowana na drzwiczkach
Cena: 450 zł netto



Wysuwany daszek
Dodatkowy moduł daszka
chroniący przed słońcem
Cena: 600 zł netto

GALERIA



WIĘCEJ NA WWW.FOODBIKE.PL

KONTAKT

W RAZIE PYTAŃ SŁUŻYMY POMOCĄ:



+48 517 274 427



office@foodbike.pl

www:

www.foodbike.pl

facebook:

FoodbikePolska

instagram:

foodbike.pl



TECHNOLOGIA GOTOWA DO PRACY

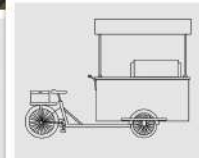
Zamów swój
wymarzony pojazd na
najbliższy sezon!



Bądź tam,
gdzie inni jeszcze
nie dotarli.



piaggio



rowery gastronomiczne



wózki
gastronomiczne

Oferujemy mobilne pojazdy oraz zabudowy gastronomiczne.

517 274 427 | www.foodbike.pl