

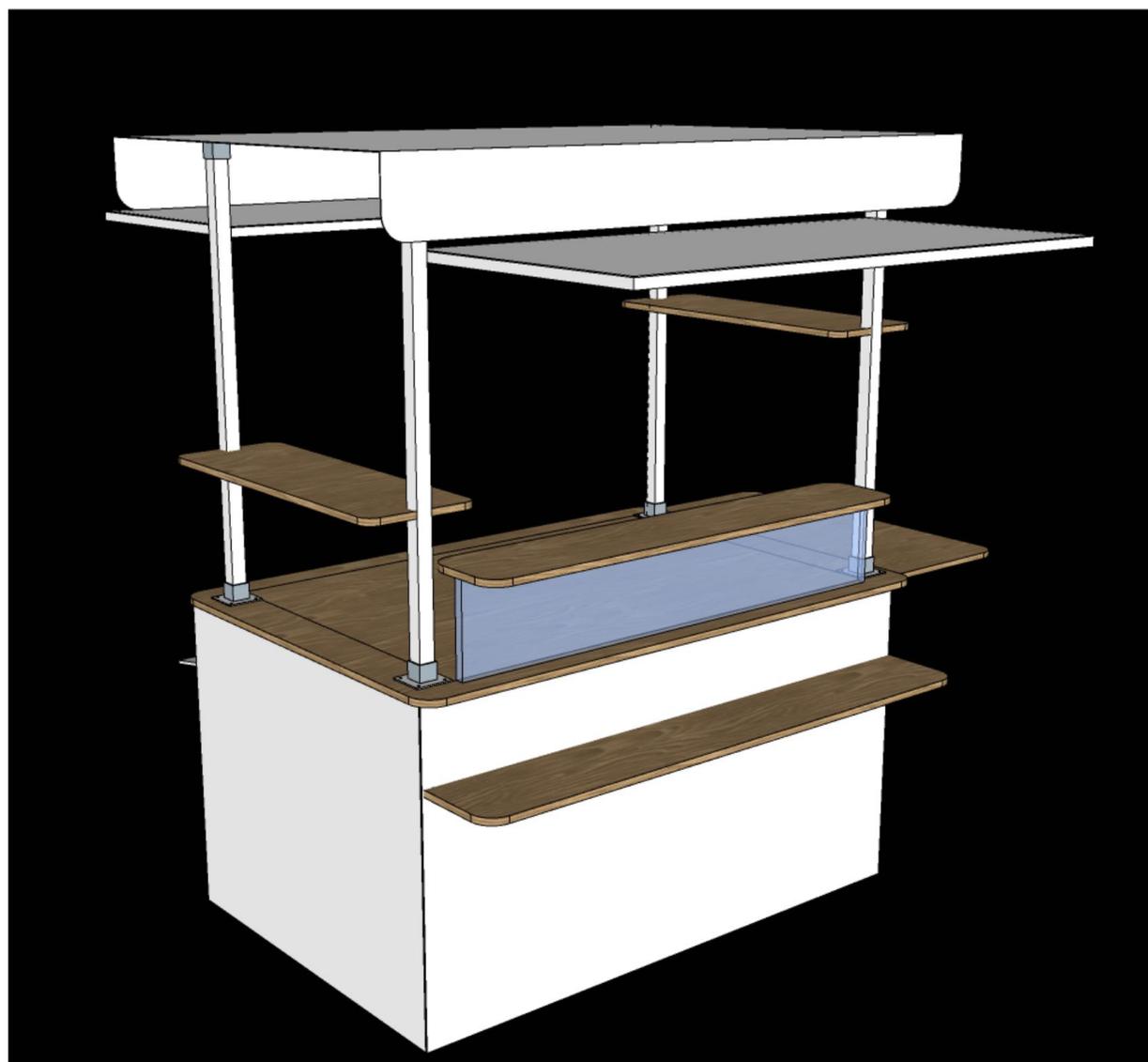
# BOXNBIKE

## AMÉNAGEMENT BASIC +

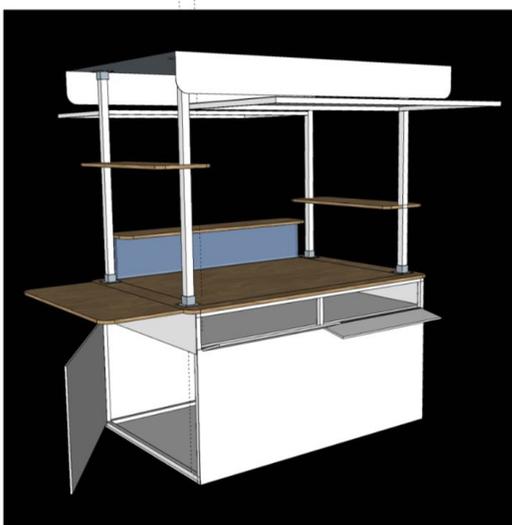
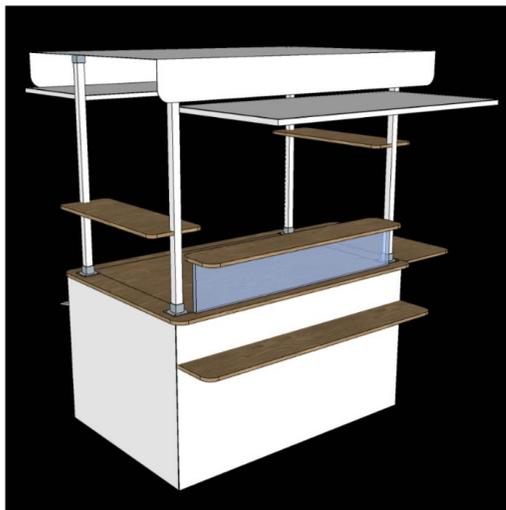
*Rolling job solutions*



# Aménagement BASIC +



# Basic +



## Ensemble Stand VUF FOODBIKE - EVENT

3000 HT

- \* Module stand de L 130xP80xH70 cm
- \* Espace de stockage de 500 L avec porte d'accès sécurisée à clefs
- \* Plan de travail en découpe sur mesure (Compact HPL certifié alimentaire avec PV)
- \* 2 trappes d'accès sous plan de travail avec fermeture rotatives
- \* Passage de câbles et circuit Gaz
- \* Toit en tôle d'aluminium légère et résistante avec 4 montant. (système entièrement amovible rapidement et 2 positions (haute pour exploitation et parcours de proximité et basse pour déplacements plus importants))

### Options :

- \* Plan de travail amovible additionnel : 270 euros HT
- \* Tablettes d'extension de plan de travail X2 : 170 euros HT
- \* Vitrine plexi pare postillon : 110 euros HT
- \* Tablette d'entretoit amovibles X2 : 70 euros HT
- \* Covering intégral caisse + Toit dessus & revers de toit ; 520 euros HT
- \* Auvent latéral de toit : 290 euros HT

Tarif du modèle présenté : 4430 euros HT inclus covering

Billig & Crêperie Mobile  
Snack grill  
Glacier ambulant  
Coffee on the go  
Kebab & Doner  
Bar mobile  
Barbapapa  
Grilled Cheese  
Croque en bike // Pizza  
Beer Bike...

Communication de proximité,  
PopUpBike

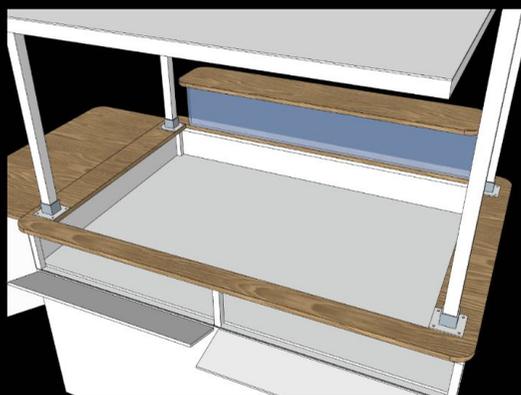




Plan de travail central en bois amovible

- \* Permet de disposer d'une surface de travail simple et élégante, de point d'accueil et de communication.

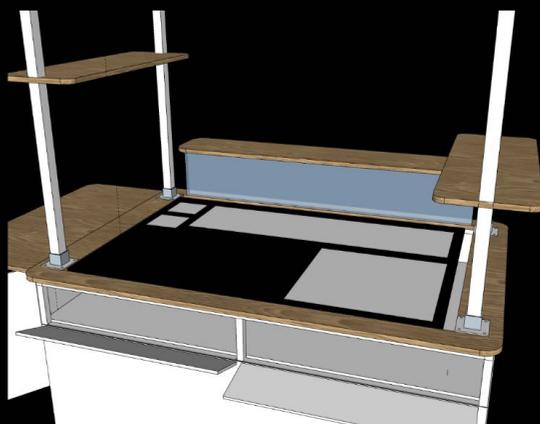
- \* Panneau en bois de qualité supérieure avec traitement & verni aux normes contact alimentaire. (PV fourni)



Plan de travail "enlevé"

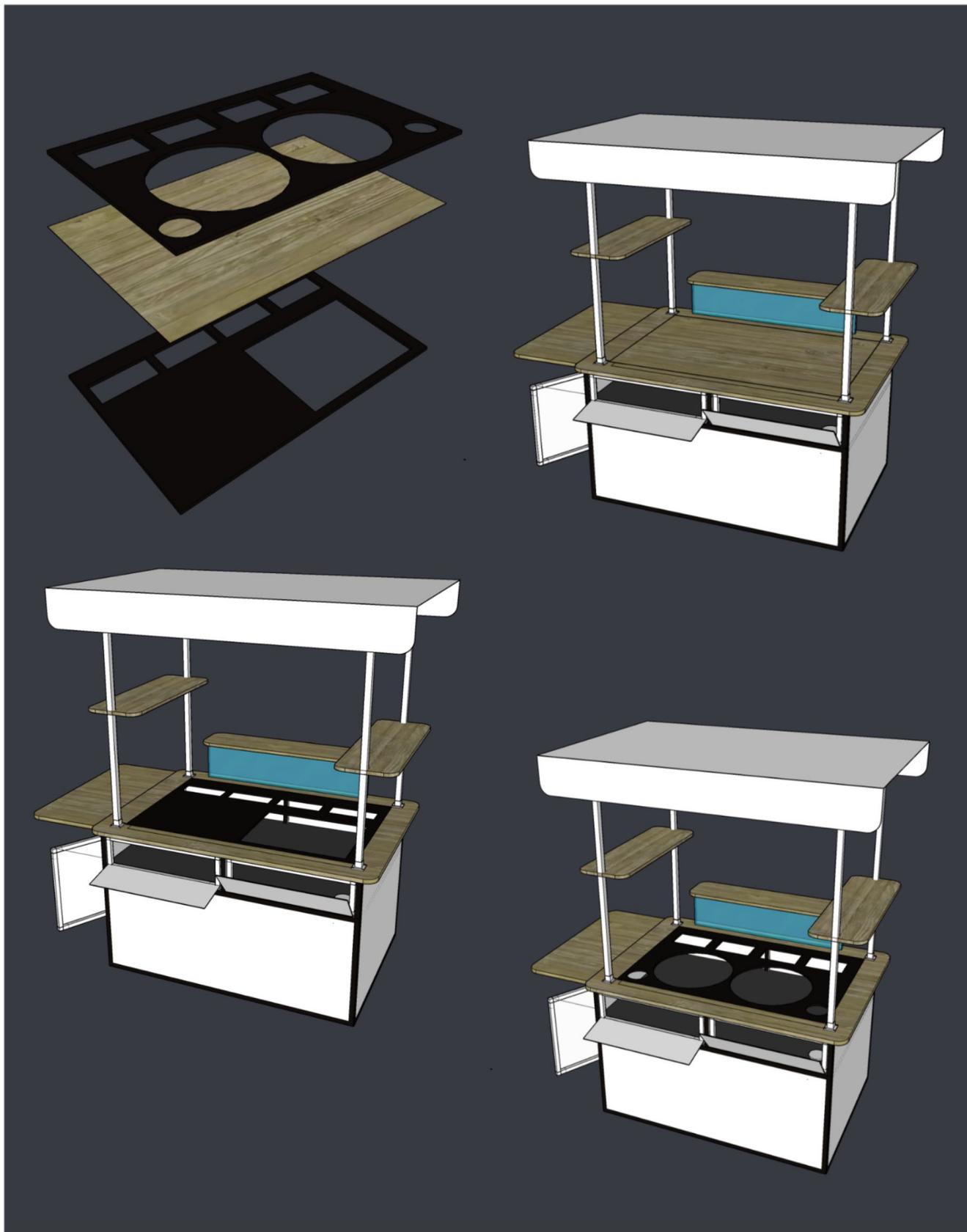
- \* Permet de disposer à volonté les machines de cuisson HCR et restauration rapide. (crêpières / plancha / grill Gaz / vitrines froides ...)

- \* Nettoyage de l'espace de cuisson facile et rapide.

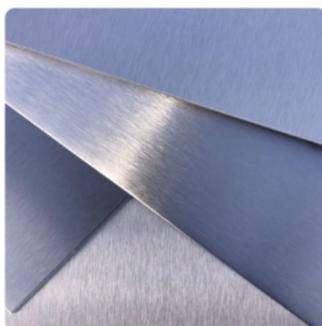


Plan de travail amovible aux normes HACCP // Compact HPL NOIR

- \* Matériaux agréé labo et contact alimentaire
- \* Découpe sur mesure pour intégration de machines, bacs GN de restauration et autres usages
- \* Lavable et anti tâche
- \* Noir satin, sobre et élégant
- \* Durable
- \* Interchangeable (en option plusieurs versions peuvent être envisagées)



# Matériaux





**Covering**



<p>www.cscbsceaux.com</p>	<p>Centre social et culturel des Blagis www.cscbsceaux.com</p>	<p>Fabrique du lien social</p>
<p>Centre social et culturel des Blagis Libellule, le mobile du CSCB</p>		
		<p>Fabrique du lien social</p>



**Prestation graphique professionnelle par graphiste free-lance connaissant bien nos contraintes :**

- \* Création visuelle
- \* Intégration de charte graphique
- \* Lisibilité graphique
- \* Proposition visuelle
- \* Gestion des formats

**Mise en relation sur demande.**



# Équipements de restauration mobile

En matière de pratique de restauration mobile il faut se conformer à la norme "foodtruck".

les essentiels en dix points :

- 1 : Surface de travail aux normes alimentaires
- 2 : Présence d'un dispositif ou Poste de lavage des mains
- 3 : Conservation des denrées dans les conditions de stockage HACCP
- 4 : Equipement et outils de travail à la norme NF/CEE
- 5 : Circuit Gaz flexible mono point (1source gaz = 1 detendeur = 1 machine)
- 6 : Point et réserve d'eau facilement accessible
- 7 : prise d'alimentation électrique à la norme NF
- 8 : Extincteur Poudre
- 9 : Vitrine pare postillons
- 10 : Protection du soleil directe (Toit / parasol...)

Installateur officiel et certifié



## Matériel de restauration mobile



**Equipement de restauration mobile Gaz aux normes NF-CEE**  
**Sélection systématique de modèle en châssis Inox**  
**Raccord gaz standard + Flexible inox tréssé NF**

**MARQUE REVENDEUR CERTIFIÉ**

Roller grill // Conçu et garanti en France // marque bien connue dans le domaine de la restauration rapide // Pièces et composants Suivis

Krampouz // Fabrication Bretonne // Le Billig Original // Plaque de cuisson et bruleur breveté // Pièces et composants suivis

Cambro // Leader mondial du matériel de transport et de stockage HCR et restauration collectives / système de conservation eutectique et autonome // isothermie technique et performante

**SUR DEMANDE ET EN ÉTUDE AU CAS PAR CAS :**

Concepts avec intégration de matériel électrique nécessitant une autonomie électrique // sans branchement sur secteur 220V

# Sécurité et Hygiène HACCP

Extincteur + circuit gaz avec un détendeur par appareil de cuisson aux normes NF/CEE

Evier portatif Boxio permettent de se conformer à la règle d'hygiène du lavage des mains HACCP (obligatoire) selon la norme ISO 22000. En France disposer d'un dispositif de lavage des mains pour toutes activités alimentaire ambulante est une obligation.

Bloc de branchement électrique sous plan de travail avec prise pour y connecter une rallonge à votre convenance // Relais électrique NF

Douchette avec pompe rechargeable sur prise USB  
\*\*\* usage avec jerrican d'eau



# Présentation froide

- Ces articles sont idéaux pour les buffets froids.
- Particulièrement indiquées pour les ingrédients froids des salades, les carrés de beurre, les pots à crème ou tous types de condiments périssables.
- Maintient les aliments à 4°C sans utilisation de glace, conformément à la directive HACCP.
- Congele pendant 8 heures ou toute une nuit avant de placer les produits pré-réfrigérés.
- Le contenu des bacs GN 1/2 et 1/3 reste froid pendant un maximum de 8 heures.
- Le contenu des bacs GN 1/6 et du pot rond reste froid pendant un maximum de 6 heures.
- Faits de matériau ABS à grande résistance aux chocs et d'un gel isotherme non toxique.

**CAMBRO®**

## BAC CAMBRO CAMWEAR TRANSPARENT

Disponible en dimensions Gn 1/1 - Gn 1/2 - Gn 1/3 - Gn 1/6  
Couvercle flip-lid ergonomique et hygiénique  
Couvercle hermétique pour rangement et transport

# Conservation du froid

## Cam GoBox glissières et séparateurs

# CAMBRO



**EPP180RB**  
Glissière latérale pour EPP180  
L 53,8 x P 25,4 x H 32,8 cm  
POIDS UNITÉ: 3,9 kg  
Carton : 1 Couleur : Noir (110).

**EPP180RBD**  
Séparateur pour EPP180  
L 30,6 x P 26,5 x H 1,9 cm  
POIDS UNITÉ: 1,75 kg  
Carton : 1 Couleur : Noir (110).

Systeme isotherme  
type caisse gastro 600x400

## Extension pour Cam Gobox GN



**EPPEXT**  
10 cm extension pour GN 1/1 ouverture  
par le dessus  
EXTÉRIEURES: L 59,4 x P 39,9 x H 9,9 cm  
INTÉRIEURES: L 53,8 x P 33,8 cm  
POIDS UNITÉ: 0,24 kg  
Carton : 1 Couleur : Noir (110).

Ajouter 10 cm à votre GoBox à  
ouverture par le dessus pour  
les contenants plus grands.



## ACCESSOIRES GN DES CAM GOBOX®

PRODUITS ET COULEURS STOCKES  
SUR PLATE-FORME EUROPEENNE  
TOUS LES ACCESSOIRES POUR CAM GOBOXES

### Camchillers®

Les plaques eutectiques froides (Camchillers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au froid des aliments. Il suffit de les mettre à plat au congélateur toute une nuit puis de les placer sur le dessus de votre conteneur.

### Camwarmers®

Les plaques chaudes (Camwarmers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au chaud des aliments. Mettez-les dans un bain d'eau chaude pendant 40 minutes puis placez-les au fond de votre conteneur.



**EP3253**  
Camchiller GN 1/1 pour EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400  
L 53 x P 32,5 x H 3 cm  
POIDS UNITÉ : 3,9 kg  
Carton : 1  
Couleur : Bleu glacier (443).



**EP2632**  
Camchiller GN 1/2 pour EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST  
L 32,5 x P 26,5 x H 3 cm  
POIDS UNITÉ : 1,75 kg  
Carton : 1  
Couleur : Bleu glacier (443).



**HP3253**  
Camwarmer GN 1/1 pour EPP140, EPP160, EPP160CL, EPP180, EPP180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400  
L 53 x P 32,5 x H 3 cm  
POIDS UNITÉ : 3,9 kg  
Carton : 1  
Couleur : Rouge feu (444).



**HP2632**  
Camwarmer GN 1/2 pour EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST  
L 32,5 x P 26,5 x H 3 cm  
POIDS UNITÉ : 1,75 kg  
Carton : 1  
Couleur : Rouge feu (444).

# Énergie mobile



Système d'alimentation autonome 220V à base de batterie lithium LIFEPO qui offre des performances sans aucune comparaison avec les solutions 12V/220V avec batterie plomb / agm .  
 Faiblement puissantes avec une reserve d'autonomie utile 5X inférieure à une solution lithium moderne de qualité.  
 Ici on obtiens avec 1 h 1/2 de recharge sur le secteur, 80 % de reserve disponible totale.  
 2800w de puissance utile (machine à café etc...)  
 1200 W à + de 3000W d'automie totale / recharge selon les modèles.  
 Votre autonomie deviens souple d'emploi et reste légère pour le transport à vélo.  
 Cout d'environ 1,20 euros / Watt

\*\*\* Calculez vos besoin en watt en additionnant la consommation en W/H de vos appareils.  
 Soit par exemple : Appareil A = 100w/h x Nbre d'heure d'usage (3h par ex) = 300w + Appareil B = 220W/H x nombre d'heure (3h) = 660W + Appareil C = 70w/h x 3(h)= 210 W = 1170 W nécessaire pour 3 heures de fonctionnement en continu.

**KIT SELECTIONNÉ : ECOFLOW DELTA2 1200 W // Tarif au devis MATERIEL ECOFLOW GARANTI 5 ANS ET AUX NORMES CEE/NF**  
 \* compatible solaire en option

**1 à 3 kWh**  
de stockage d'énergie



Alimente **90%** des appareils



Commandes avec l'appli intelligente



Recharge solaire en 3-6 heures



**5** ans de Garantie



La charge la plus rapide **80 % en 50 min**



Conçue pour durer 6 fois plus longtemps.




# KIT

## RESTAURATION AMBULANTE

**KIT CRÊPIER GAZ SIMPLE : 1400 euros HT**

**KIT CRÊPIER GAZ DOUBLE : 2500 euros HT**

**KIT PLANCHA GAZ+ BACS ISO COLDFEST : 1800 euros HT**

**KIT PLANCHA GAZ + SALADETTE RÉFRIGÉRÉE \*\*\* : 2400 euros HT**

**KIT PLANCHA GAZ + BAIN MARIE GAZ : 1800 euros HT**

**KIT GLACIER 200L \*\*\* : 2500 euros HT**

**\*\*\* Nécessite l'ajout d'un kit d'énergie mobile lithium 220 V a recharge rapide mini 1000W**

**- Matériel ECOFLOW tarif Catalogue**

**LE MATÉRIEL SÉLECTIONNÉ EST AU STANDARD DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE, NORMÉ DANS TOUS LES CAS NF-CEE**

**Dans l'ensemble des KIT proposés est inclus :**

**1 évier portatif autonome avec réserve d'eau propre et eaux grises**

**1 Extincteur à Poudre 1 KG**

**1 relais d'alimentation et de branchements 220V sur plan de travail**

**(3x220V + 1xUSB 3A)**

## KIT CRÊPIER SIMPLE KRAMPOUZ 1400 euros HT

Crêpière simple inox pro rectangle / Plaque diamètre KRAMPOUZ  
Fabrication Bretonne / plaque de cuisson fonte et bruleur breveté/ Réglage de puissance thermostatique / châssis inox facile à nettoyer / Format rectangle plus facile à nettoyer & intégrer dans un schéma foodbike / Intégration plus esthétique



Fléxible gaz aux normes NF + détendeur Clips Twinny

\*\*\* Bouteille de gaz non fournie pour d'évidentes questions de distributions / transport / "vente agréée" / stockage...



GN gastronomique Technologie COLDFEST-CAMBRO eutectique et breveté.

1 bacs GN 1/3 Coldfest pour Pâte + 1 Bac GN 1/3 inox  
6 bacs GN 1/6 Coldfest \*\*\*

\*\*\* Couvercle inclus.

\*\*\* Disposer au congélateur pendant quelque heures avant usage

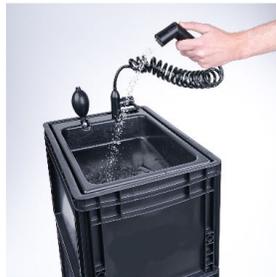
\*\*\* 6 à 8 H de conservation



Evier portatif autonome avec réserve d'eau intégrée (2 bidons de 2,5 L)

Dispositif compact et solide au format caisse 1/2 euroBox

Matériel de qualité (robinets et accessoires inox / plastique PVC Uhd / conforme norme HACCP



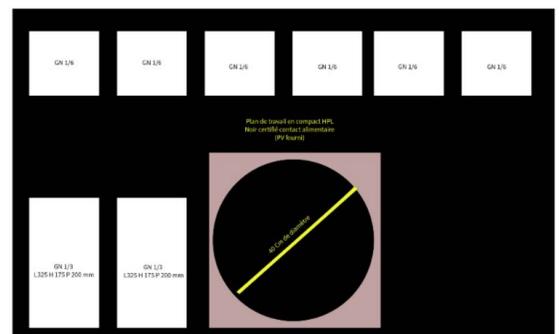
Extincteur poudre 1 KG aux norme NF



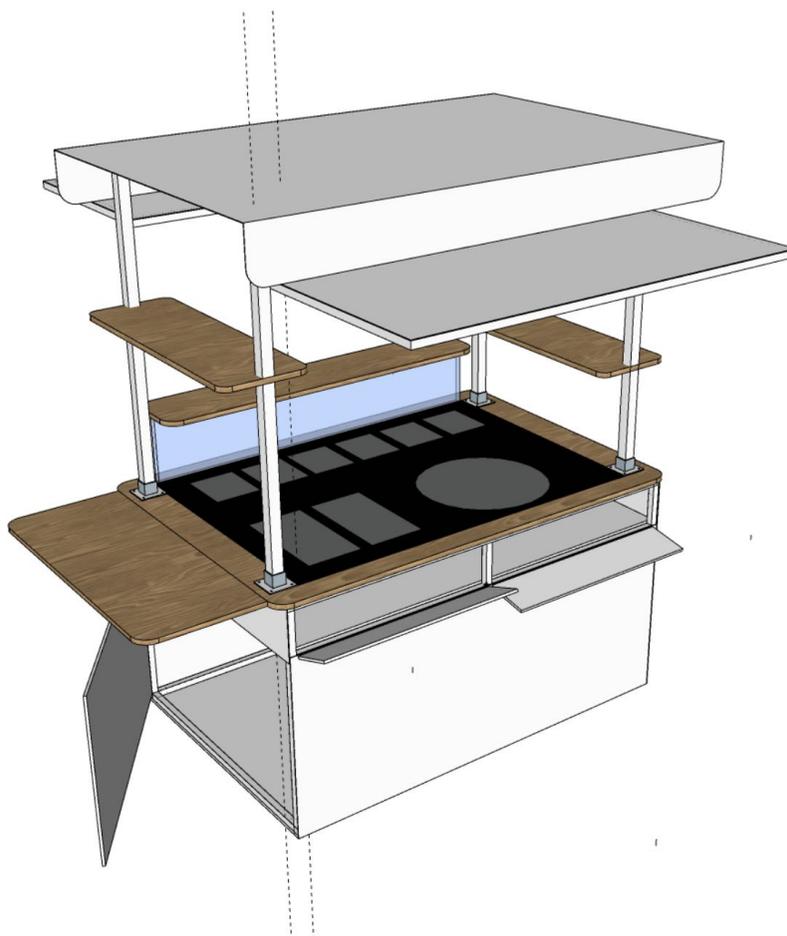
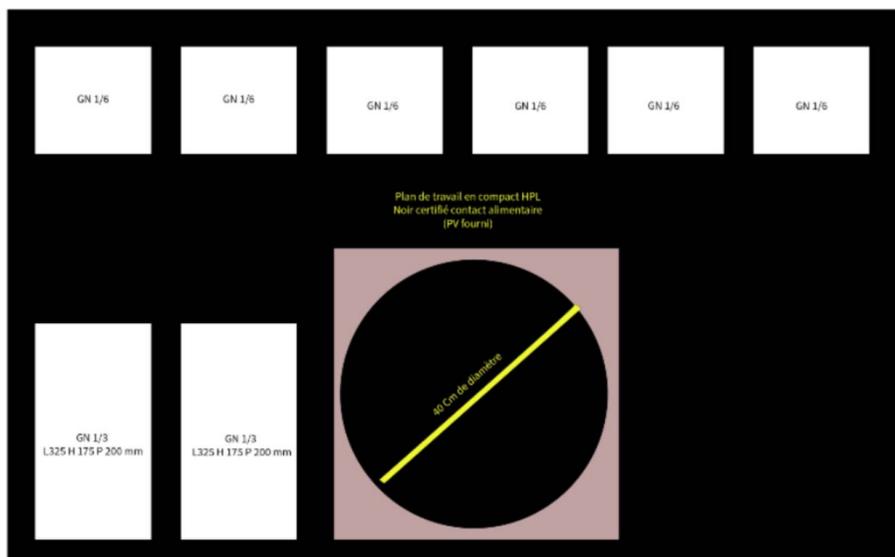
Relais et extension de prise 220 V aux normes HCR  
3X220V + 1xUSB 3A intégré sur plan de travail

\*\*\* Peut être installé sous le plan de travail selon configuration d'aménagement.

Plan de travail amovible et facile à nettoyer



## Schéma d'aménagement plan de travail Crêpière simple + Bacs réfrigérés GN



# KIT CRÊPIER KRAMPOUZ DOUBLE + BACS GN RÉFRIGÉRÉ

## 2500 euros HT

### Crêpière double inox pro KRAMPOUZ

Fabrication Bretonne / plaque de cuisson Fonte et bruleur breveté/ Réglage de puissance thermostatique / châssis inox facile à nettoyer / Format rectangle plus facile à intégrer dans un schéma foodbike / Modèle 2 plaques de cuisson 1 sortie Gaz.



**IMPORTANT ET À NOTER :** Ce modèle est doté d'une sortie gaz unique pour deux plaque de cuisson et logiquement une bouteille de gaz.

Conforme norme NF gaz (1 machine = 1 détendeur...).

\*\*\* Montage Y et usage d'un détendeur à tétine formellement interdit en usage ERP et plus généralement professionnel.



Set Inox avec emplacement spatule et tampon graisseur professionnel  
Bac à rozell et spanell.



GN gastronomique Technologie COLDFEST-CAMBRO eutectique et breveté.

2 bacs GN 1/3 + 4 bacs GN 1/6 coldfest réfrigérés.

\*\*\* Couvercle inclus.

\*\*\* Disposer au congélateur pendant quelque heures avant usage

\*\*\* 6 à 8 H de conservation



1 evier portable et autonome



1 extincteur poudre 1 KG



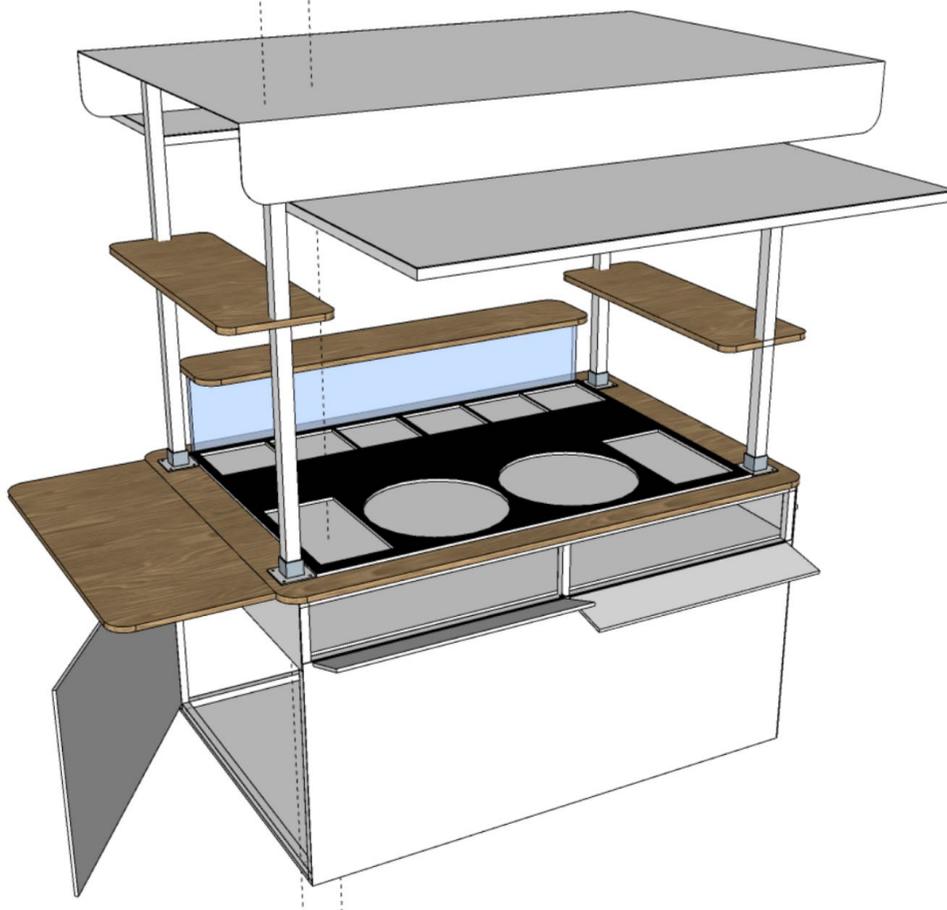
Présence d'un relais extension de prise 220 V aux normes HCR 3X220V + 1xUSB 3A



Plan de travail amovible et facile à nettoyer



## KIT CRÊPIER DOUBLE BAC GN INOX GN 1/3 + BAC RÉFRIGÉRÉ GN 1/6



# KIT PLANCHA + SETUP BAC COLDFEST 1300 Euros HT

## PLANCHA INOX GAZ 40cm/40cm

Châssis Inox + Plaque inox 304 L Ep 5MM 40x40 compacte avec Plaque facilement amovible pour transport et nettoyage facilité.

Châssis inox léger

Pieds réglables

Bac a jus et graisse frontal



Aménagement et insert de bacs aux dimensions gastronomes.

Technologie COLDFEST-CAMBRO eutectique et breveté.

2 bacs GN 1/3

6 bacs GN 1/6

\*\*\* Couvercle inclus.

\*\*\* Disposer au congélateur pendant quelque heures avant usage

\*\*\* 6 à 8 H de conservation



1 Evier lave main autonome

1 extincteur poudre 1 KG



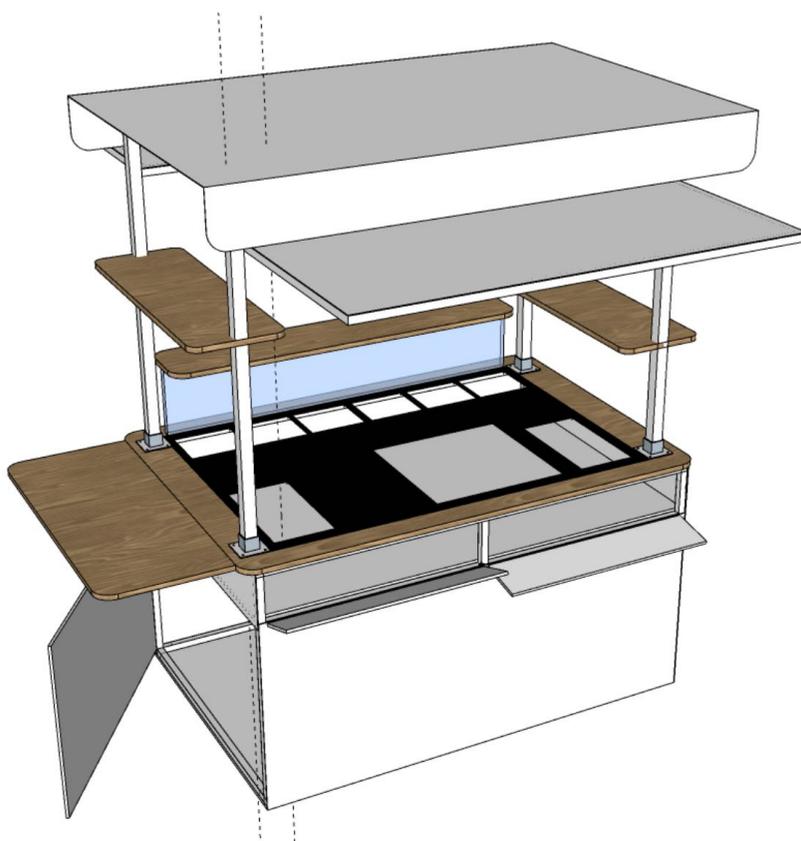
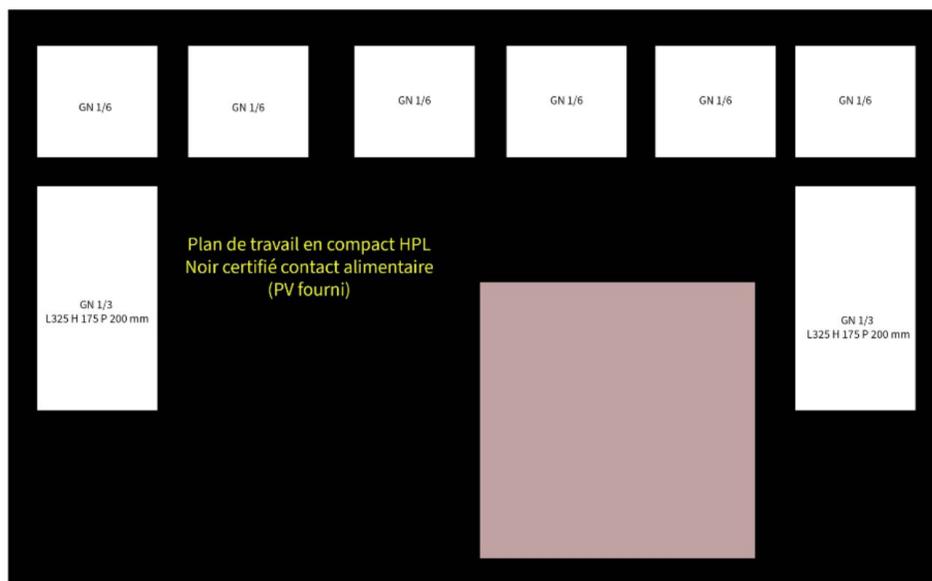
1 relai d'extension de prise 220 V aux normes HCR  
3X220V + 1xUSB 3A



Intégration et découpe du plan de travail selon schéma ci dessous



## KIT PLANCHA GAZ SIMPLE BAC GN INOX GN 1/3 + BAC RÉFRIGÉRÉ GN 1/6



## KIT PLANCHA GAZ + BAIN MARIE GAZ + COLDFEST 1800 Euros HT

### PLANCHA INOX GAZ 40cm/40cm

Châssis Inox + Plaque inox 304 L Ep 5MM 40x40 compacte avec Plaque facilement amovible pour transport et nettoyage facilité.

Châssis inox léger

Pieds réglables

Bac a jus et graisse frontal



Aménagement et insert de bacs aux dimensions gastronomique.

Technologie COLDFEST-CAMBRO eutectique et breveté.

2 bacs GN 1/3

6 bacs GN 1/6

\*\*\* Couvercle inclus.

\*\*\* Disposer au congélateur pendant quelque heures avant usage

\*\*\* 6 à 8 H de conservation



1 evier lave main autonome avec réserve d'eau neuve et grise intégrée

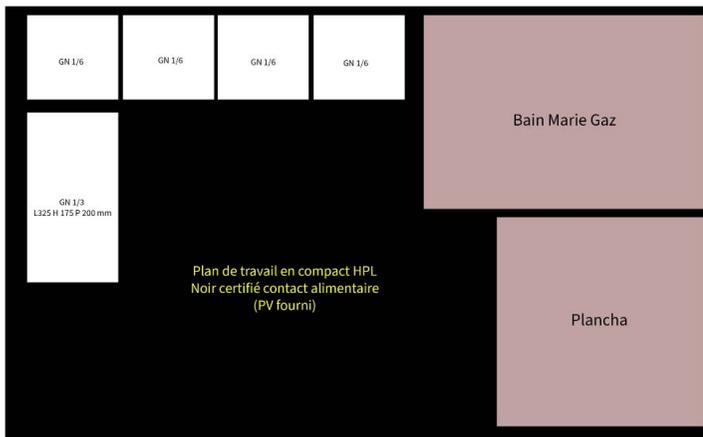


1 extincteur à Poudre 1 KG

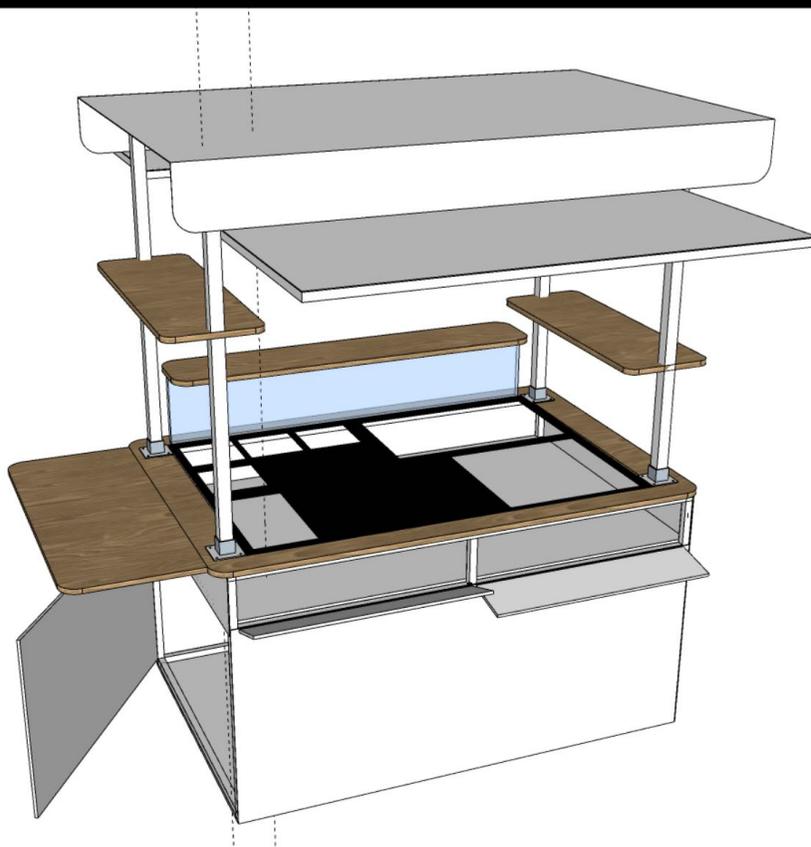
Présence d'un relais 220 V aux normes NF IP 64  
3X220V + 1xUSB 3A



Plan de travail amovible et facile à nettoyer



## KIT PLANCHA GAZ SIMPLE + BAIN MARIE GAZ + BAC GASTRO INOX 1/3 + BAC RÉFRIGÉRÉ GN 1/6



## KIT PLANCHA - VITRINE FROIDE 2400 euros HT

Plancha Gaz / bruleur 3500 W +  
Châssis et plaque de cuisson en Inox  
Plaque de cuisson 40 cm / 40 cm inox Ep 5mm assurant une cuisson homogène.  
Format compact  
Plaque de cuisson facilement amovible pour nettoyage et transport facilité.  
Se branche à une bouteilles de Gaz compacte de type twinny



Vitrine froide +1/+4°C 3xGN 1/3 ou 6xGN1/6  
Consommation de 120 à 150w/H  
Châssis inox  
Indicateur et réglage de température  
Format compact 100 cm  
Conforme aux normes CEE/NF



Groupe de puissance autonome Lithium.  
Piles LifePo de dernière génération  
Transformateur puissant 2800 w sous 220 V  
Chargeur puissant (80% de recharge en 30 à 45 minutes)  
Gestion sur application smartphone  
Indication précise de la consommation de chaque élément branché.  
gestion de l'énergie optimisé



Evier lave main portatif  
avec réserve d'eau  
propre et grise intégrée  
100 % autonome



Extincteur à poudre 1KG

relai prise 220V de plan  
de travail avec 3X 220V + 1X USB

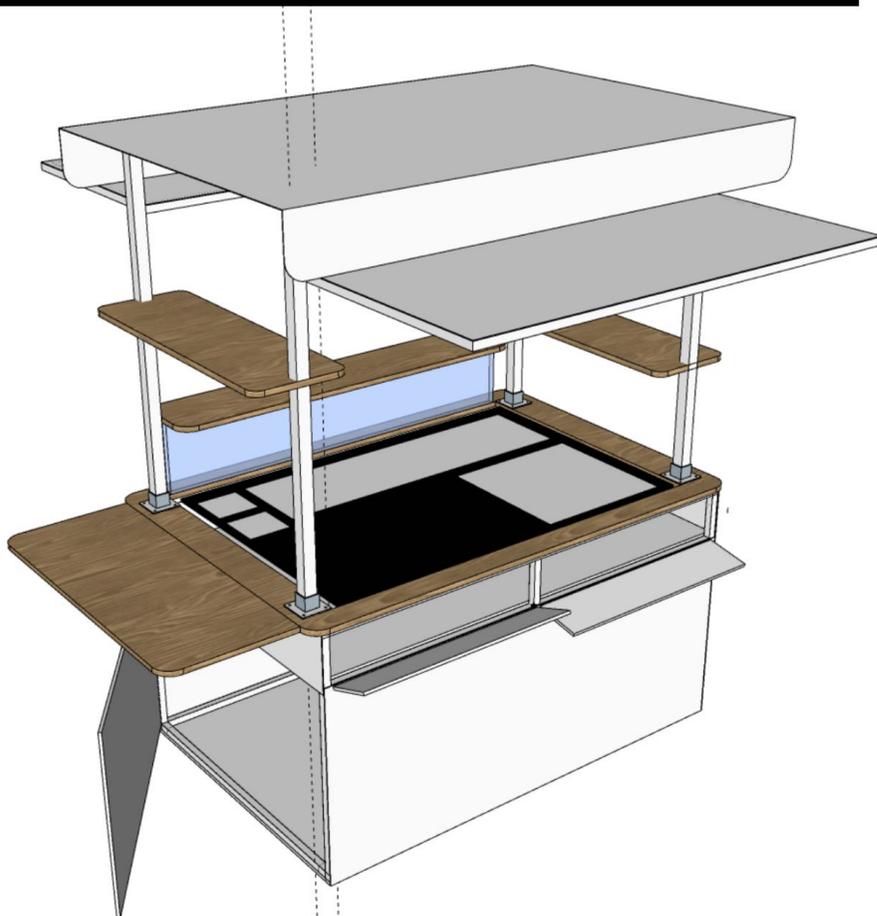


Plan de travail aménagé avec découpe et intégration d'un réfrigérateur à glace ainsi que 5 bacs GN 1/9 inox pour disposition des accessoires de service + topping

\*\*\* Intégration d'un évier + douchette ultra compacte sur plan de travail // sur demande



## KIT PLANCHA GAZ SIMPLE + BAIN MARIE GAZ + BAC GASTRO INOX 1/3 + BAC RÉFRIGÉRÉ GN 1/6



## KIT CONGÉLATEUR GLACIER / VITRÉ 2500 € Ht (Intallation et adaptation incluse)

Vitrine froide +1/+4°C 3xGN 1/3 ou 6xGN1/6  
Consommation de 120 à 150w/H  
Châssis inox  
Indicateur et réglage de température  
Format compact 100 cm  
Conforme aux normes CEE/NF

Groupe de puissance autonome Lithium.  
Piles LifePo de dernière génération  
Transformateur puissant 2800 w sous 220 V  
Chargeur puissant (80% de recharge en 30 à 45 minutes)  
Gestion sur application smartphone  
Indication précise de la consommation de chaque élément  
branché.  
gestion de l'énergie optimisé

2 bac GN avec découpe d'insert pour disposition de bac eutectique  
Cambro ou inox.

1 evier lave main et portatif autonome avec réserve d'eaux grise et  
d'eaux propre

1 extincteur poudre 1 KG

1 relai prise 220V avec 3X 220V secteur + 1X USB 3A



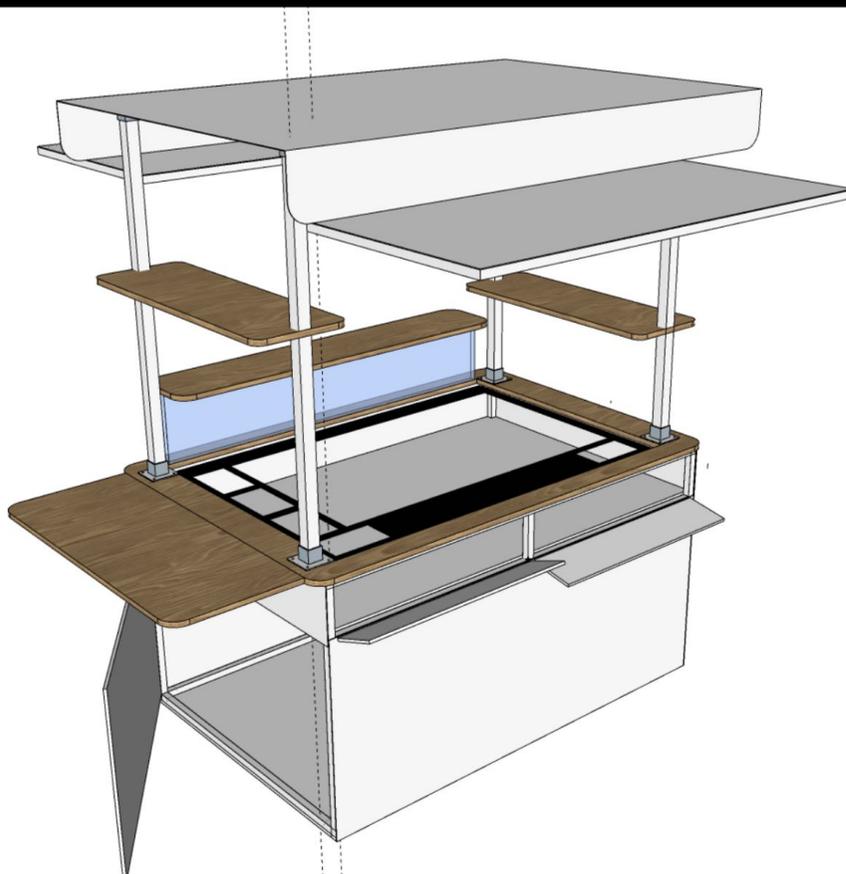
Plan de travail incluant découpe pour insert bac GN  
1/9

Evier intégré sur demande et en option

Congélateur coffre et plan de travail amovible pour  
usage alternatif / passe partout  
avec le plan de travail lisse et traditionnel en option.



## KIT PLANCHA GAZ SIMPLE + BAIN MARIE GAZ + BAC GASTRO INOX 1/3 + BAC RÉFRIGÉRÉ GN 1/6



# TARIFS DE BASE FOODBIKE

## Aménagements

Module street food comprenant un stand aménagé avec schéma inclus en PJ.

Volume de L 130 cm / P 80 cm / H 70 cm / H du toit 200 cm

Porte d'accès au volume de stockage

2 trappes d'accès sous plan de travail

Plan de travail amovible avec découpe et insert selon projet du client

**3000 € HT**

Options d'aménagement standard

\* Plan de travail amovible additionel : 270 euros HT

\* Tablettes d'extension de plan de travail X2 : 170 euros HT

\* Vitrine plexi pare postillon : 110 euros HT

\* Tablette d'entretoit amovibles X2 : 70 euros HT

\* Covering intégral caisse + Toit dessus & revers de toit ; 520 euros HT

\* Auvent latéral de toit : 290 euros HT

## Équipements

KIT Crêpier Gaz simple + Coldfest GN : 1290 euros HT

KIT Crêpier Gaz Double + Coldfest GN : 2190 euros HT

KIT plancha Gaz 40 cm + Coldfest GN : 990 euros HT

KIT Plancha Gaz 40 cm + Bain marie Gaz + Coldfest GN :

KIT Plancha gaz 40 cm + Vitrine réfrigérée + Powerbox autonome 1000W

KIT Glacier avec congélateur coffre + powerbox autonome 1000W

## Covering et Personnalisation

Covering intégral module + toit : 520 euros HT (impression & pose incluse)

Covering caisse seule : 420 euros HT

Menuiserie complémentaire sur devis

Toile pour entoilage du toit : 630 euros HT