RIMORCHIO FOOD TRUCK · CUCINA CALDA

Chef+ AIR 220

Per cucinare al momento, davanti al cliente.

5 colori a scelta



Cappa di serie, tavolo refrigerato incluso.

Lo Chef+ è l'allestimento per la cucina calda: cappa aspirante con uscita verticale dal tetto, piani di lavoro in acciaio inox, lavello a due vasche con pompa dell'acqua e un tavolo refrigerato a due porte (150 cm, da 0 a +5 °C). Completano l'allestimento la scocca in vetroresina, il pavimento antiscivolo, il timone e l'assale. Il rimorchio viene consegnato con il certificato di conformità europeo (COC) e un impianto elettrico a 230 V con due allacci. Le attrezzature di cottura (piastra, friggitrice, griglia...) non sono incluse: le sceglie Lei in base al menu.

DA

13.495 €

IVA esclusa

16.464 € con IVA al 22%

Vano portabombole opzionale.

750 kg
di massa complessiva: basta la patente B

150 cm
di tavolo refrigerato a due porte, da 0 a +5 °C

211 cm
di altezza interna: si lavora in piedi, anche in due

1 anno
di garanzia del marchio



Tavolo refrigerato e cassettiera



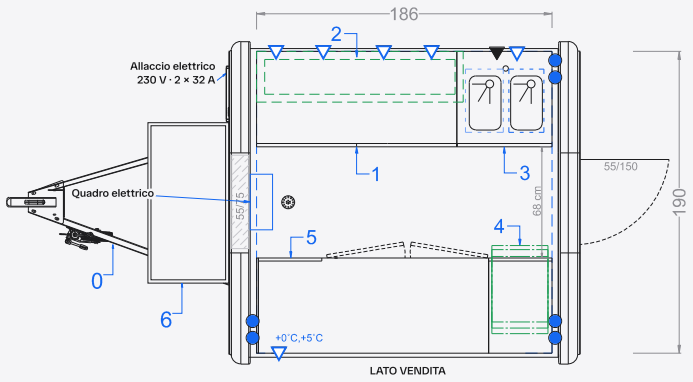
Cappa aspirante e piani di lavoro in acciaio inox



In servizio presso un cliente in Francia

Prezzi di listino, novembre 2026, senza opzioni né consegna. Vendiamo solo a professionisti, compresi coloro che stanno avviando la propria attività.
Su richiesta, consegniamo in Italia e in tutta Europa: prezzo e data di consegna sono indicati nel preventivo.

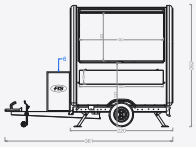
VISTA DALL'ALTO



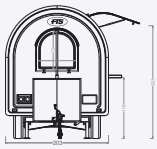
DOTAZIONE DI SERIE

1	**Piano di lavoro sotto il bancone**	126 × 60 × 55 cm
2	**Cappa aspirante**	130 cm
3	**Piano di lavoro con lavello a due vasche**	60 × 60 × 85 cm
4	**Cassettiera a tre cassetti**	40 × 60 × 85 cm
5	**Tavolo refrigerato a due porte**	150 × 60 × 85 cm · da 0 a +5 °C
6	**Cassone portaoggetti sul timone**	94 × 43 × 83 cm

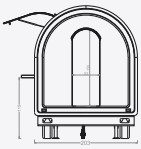
VISTA LATERALE, LATO VENDITA



VISTA FRONTALE



VISTA POSTERIORE



361 cm di lunghezza con timone · **203 cm** di larghezza · **262 cm** di altezza · **750 kg** di massa complessiva

Misure in cm, ± 5 cm

CARATTERISTICHE TECNICHE

Lunghezza	361 cm con timone
Larghezza · altezza	203 cm · 262 cm (211 cm all'interno)
Massa complessiva	750 kg, patente B
Telaio	Un asse, non frenato
Scocca	Vetroresina, pavimento antiscivolo
Freddo	Tavolo refrigerato in acciaio inox, due porte, 150 cm, da 0 a +5 °C
Impianto elettrico	230 V, 2 × 32 A: due allacci e due circuiti indipendenti, vanno collegati entrambi
Gas	Vano portabombole opzionale; impianto installato in Italia da un installatore abilitato
Omologazione	Certificato di conformità europeo (COC)
Formati	AIR 220 (questa scheda) o BOLD 270
Colori	

Perché Food Truck Store?

Immatricolazione con il COC.
In Italia anche un rimorchio da 750 kg va immatricolato: targa propria, carta di circolazione, RCA.

Basta la patente B.
750 kg, non frenato: verifichi solo che la Sua auto possa trainare 750 kg non frenati.

Sa che cosa riceve.
Cappa, tavolo refrigerato, acciaio inox e impianto elettrico sono di serie. Le attrezzature di cottura le sceglie Lei.

Un interlocutore, non un call center.
Una persona del team che conosce il prodotto La segue fino alla consegna.

Come si procede, in tre passi.

1 **Un primo contatto.**
Le risponde direttamente Food Truck Store.

2 **Un preventivo dettagliato.**
Formato, colore, opzioni e consegna, con il prezzo e la data.

3 **La consegna.**
Su richiesta, in Italia o in un altro Paese europeo, con il COC e un anno di garanzia del marchio.

Configuratore online
foodtruckstore.it