



- **ADAPTABLE SELON BESOINS**
- **GRANDE CAPACITÉ DE PRODUCTION**
- **AUTONOME**
- **FAIBLE CONSOMMATION ÉLECTRIQUE**

Fort de 20 ans d'expertise dans le soutien logistique notamment auprès de la Défense, de la Sécurité Civile, des Services Incendie... SERT se met au service des professionnels civils de la restauration.

Le Food Truck SERT est conçu pour la préparation, la cuisson et la vente de repas froids ou chauds. Il s'adapte à tous : événements associatifs, manifestations commerciales, restauration mobile, réceptions privées...

- Le Food Truck SERT est réalisé sur la base du nouveau Renault Master 2,5 dci 125 ch, proposé avec un très grand nombre d'options.
- Il est doté d'une cellule d'une longueur de 4,30 m et d'un large auvent panoramique permettant un meilleur contact avec la clientèle. L'espace de travail suréquipé permet aux différents utilisateurs de travailler sans contrainte.
- Il possède des équipements tout inox, adaptés à tous types de restauration (viandes, poissons et légumes grillés, salades diverses, friture, hamburger, sandwichs, desserts...).

SERT, fabricant Rhône-alpin de Food Truck, est à votre écoute pour adapter et réaliser Votre Projet Personnel !



Food Truck

Le Camion

Le Food Truck SERT est réalisé sur la base du nouveau Renault Master plancher cabine. Son plancher surbaissé s'adapte parfaitement à l'installation de l'«Espace Cuisine» du Food Truck.

Ses nombreux accessoires le rendent très confortable et agréable à conduire. Ses options permettent d'adapter le véhicule aux exigences de chacun.

L'Espace Cuisine

L'ESPACE CUISINE du Food Truck SERT est réalisé en panneaux sandwichs de 30 mm de haute technologie.

Toutes les ouvertures (local gaz, local technique, porte d'accès, auvent) bénéficient de serrures 3 points afin de garantir une sécurité maximale.

Son groupe électrogène (en option) lui permet d'être entièrement autonome.

L'environnement très lumineux lui confère un confort de travail optimum.

L'intérieur est très facile d'entretien grâce aux grandes surfaces planes.

Les Équipements :

- **armoire froide** 600 litres inox,
- **planche à snacker** (Frytop) grande capacité (600 x 650) inox,
- **friteuse** inox double bacs 2 x 8 litres,
- **hotte aspirante** inox grande puissance (2250 m³/h),
- **saladette** inox, 5 bacs GN 1/4,
- **espace hygiène** (lavabo inox, pompe, réserve eau potable et réservoir eau usée, ...),
- **éclairage LED** grande luminosité,
- **contrôle technique QUALIGAZ.**

L'Agencement permet de grandes capacités de rangement :

- étagères avec système anti chute,
- nombreux tiroirs et placards à boutons poussoirs sécurisés,
- plans de travail spacieux,
- espace groupe électrogène,
- réserve d'eau propre et réservoir d'eau usée,
- grand local gaz 4 bouteilles,
- rangement balais...

De nombreuses options sont disponibles pour répondre aux attentes et besoins des utilisateurs.

Options

- Piano 4 feux, four, bain-marie, salamandre, grill, machine à café, crêpière, machine à hot dog, ...
- Groupe électrogène 3kW.
- Pour le camion, différentes motorisations possibles, caméra de recul, crochet attelage...

Dimensions

DIMENSIONS «ESPACE CUISINE»

Longueur intérieure..... 4,30 m
Largeur intérieure..... 2,10 m
Hauteur intérieure 2,30 m

DIMENSIONS HORS TOUT

Longueur 6,76 m
Largeur 2,20 m
Hauteur 2,75 m
PTAC..... 3500 kg



Plancha & Friteuse



Armoire froide



Saladette



Agencement



Local gaz (bouteilles non fournies)



Lavabo



Local Groupe électrogène et eau (GE en option)