FOOD-TRUCK-ANHÄNGER · WARME KÜCHE

# Chef+ BOLD 270

**Für alle, bei denen es heiß hergeht.**

5 Farben zur Wahl



## Das große Format, Kühltisch inklusive.

Zum Chef+ BOLD gehören eine Profi-Abzugshaube von 180 cm, Arbeitsflächen aus Edelstahl, eine Doppelspüle mit Wasserpumpe und ein Kühltisch mit drei Türen unter dem Tresen: 200 cm, 0 bis +5 °C. Dazu kommen GFK-Aufbau, rutschfester Boden, Deichsel und gebremste Achse. Der Chef+ hat serienmäßig einen CEE-Anschluss 32 A für 400 V Drehstrom (Starkstrom) und eine 400-V-Steckdose für Ihre Geräte. Geliefert wird der Anhänger mit EU-Übereinstimmungsbescheinigung (COC) für die Zulassung. Ihre Kochgeräte wählen Sie selbst, passend zu Ihrer Karte.

PREIS AB

**20.825 €**

inkl. 19 % MwSt.

**17.500 €** netto

Gasflaschenkasten als Option.

**1.000 kg**
oder 1.500 kg zul. Gesamtgewicht, nach Wahl: Mit 1.000 kg genügt oft Klasse B

**200 cm**
Kühltisch mit drei Türen, 0 bis +5 °C

**180 cm**
Abzugshaube über der Kochzeile

**1 Jahr**
Garantie auf Teile und Arbeitszeit, laut unseren AGB



Kühltisch und Schubladenschrank



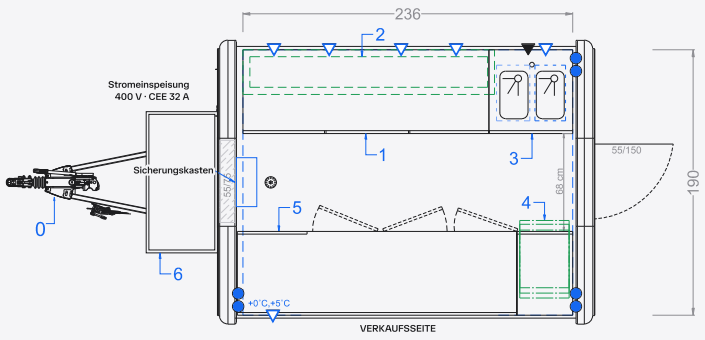
Abzugshaube 180 cm und Doppelspüle




Im Einsatz bei einem Kunden in Frankreich

Listenpreise, Stand November 2026, ohne Optionen.
Wir liefern deutschlandweit und in ganz Europa; Preis und Termin stehen in Ihrem Angebot.

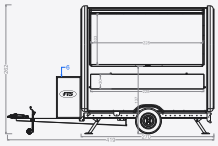
## DRAUFSICHT



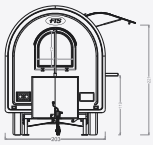

## BEREITS AN BORD

1. **Arbeitsfläche unter dem Tresen**
   180 × 60 × 55 cm
2. **Abzugshaube**
   180 cm
3. **Arbeitsfläche mit Doppelspüle**
   60 × 60 × 85 cm
4. **Schrank mit drei Schubladen**
   40 × 60 × 85 cm
5. **Kühltisch mit drei Türen**
   200 × 60 × 85 cm · 0 bis +5 °C
6. **Staukasten auf der Deichsel**
   94 × 43 × 83 cm

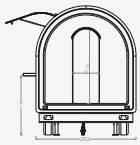
## SEITENANSICHT, VERKAUFSSEITE



## VORDERANSICHT



## RÜCKANSICHT



**419 cm** lang, mit Deichsel **203 cm** breit **262 cm** hoch **1.000 oder 1.500 kg** zul. Gesamtgewicht, nach Wahl

Maße in cm, ± 5 cm

## TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Länge | 419 cm, mit Deichsel |
| Breite · Höhe | 203 cm · 262 cm (innen 211 cm) |
| Zul. Gesamtgewicht | 1.000 oder 1.500 kg, nach Wahl |
| Fahrgestell | Einachsig, gebremst |
| Aufbau | GFK, rutschfester Boden |
| Kühlung | Kühltisch, drei Türen, 200 cm, 0 bis +5 °C |
| Stromanschluss | CEE 32 A, 400 V Drehstrom (Starkstrom), mit 400-V-Steckdose für Ihre Geräte |
| Gas | Gasflaschenkasten als Option; Gasinstallation durch einen Fachbetrieb vor Ort |
| Zulassung | EU-Übereinstimmungsbescheinigung (COC) |
| Formate | BOLD 270 (dieses Blatt) oder AIR 220 |
| Farben | |

## Warum Food Truck Store?

**Zulassung ohne TÜV-Abnahme.**
Geliefert mit EU-Übereinstimmungs-bescheinigung (COC): Damit melden Sie den Anhänger direkt an.

**Führerschein B kann genügen.**
Gebremst, 1.000 oder 1.500 kg. Klasse B genügt, wenn Pkw und Anhänger zusammen höchstens 3.500 kg zulässiges Gesamtgewicht haben, sonst B96 (bis 4.250 kg) oder BE.

**Sie wissen, was Sie bekommen.**
Abzugshaube, Kühltisch, Edelstahlflächen und Elektrik sind an Bord. Kochgeräte bringen Sie selbst mit.

**Ein Ansprechpartner, kein Callcenter.**
Ein Berater aus unserem Team, der das Produkt kennt, begleitet Sie von der Anfrage bis zur Lieferung.

## So geht es weiter, in drei Schritten.

1. **Wir melden uns.**
   Das Team von Food Truck Store antwortet Ihnen direkt, auf Deutsch.
2. **Ihr detailliertes Angebot.**
   Format, Farbe, Optionen, Lieferung: alles mit Preis und Termin.
3. **Die Übergabe.**
   Ihr Anhänger, serienmäßig ausgestattet, mit COC und einem Jahr Garantie.

Ihren Anhänger konfigurieren
**foodtruckstore.de**