





Możliwości wykonania

Obudowa drewniana | Obudowa nierdzewna | Obudowa malowana



Opis

Rower z bemarem dedykowany jest tym osobą, które cenią klasyczny wygląd chcąc oferować swoim klientom ciepłe produkty takie jak hot dogi, kukurydza czy dania jednogarnkowe.

Urządzenie wbudowane w konstrukcję roweru nie rzuca się w oczy, a praca odbywa się na wygodnej wysokości. W opcji bemar gazowy GN 1/1 + GN 2/4 lub 2x GN 1/1 o głębokości 300 mm pomieści wystarczająco dużo produktu, aby móc pracować przez cały dzień, a zasilanie gazowe sprawia, że rower jest niezależny od zasilania elektrycznego.

Możliwości sprzedaży



Hot dog



Kukurydza



Dania jednogarnkowe



Pierogi

Zasilanie



Gaz

Wymiary

Wymiary skrzyni (mm): 1300x800x550 h
 Wymiary roweru (mm): 2520x1100x2200 ht
 Wysokość po złożeniu dachu (mm): 1700 h
 Długość całkowita ze skrzynią i błatem z przodu (mm): 3190



Mocne 21 calowe koła

Dzięki zastosowaniu solidnych, 21 calowych kół o średnicy 68 cm, poruszanie się po miejskich drogach staje się proste.



Opcjonalny otwierany blat

Z przodu roweru gastronomicznego, opcjonalnie istnieje możliwość domontowania otwieranego blatu, 55 centymetrowy blat powiększa przestrzeń roboczą o ponad 40% i ułatwia pracę. Całość w prosty sposób otwierana i składana poprzez system prowadnic i samozatrasków.



Solidna rama malowana na dowolny kolor

Rama rowerowa, składająca się z podwójnej rury, zapewnia stabilność prowadzenia oraz gwarantuje utrzymanie całej konstrukcji. Przykręcona do przedniej części roweru za pomocą 4 mocnych śrub, pozwala na demontaż podczas serwisu lub transportu. Przy zamówieniu istnieje możliwość pomalowania ramy na dowolny kolor.



Duży uchwyt do prowadzenia

Dzięki zastosowaniu dużego uchwytu, rower wygląda ciekawiej, a samo prowadzenie staje się łatwiejsze. Uchwyt został osadzony na wzmocnionych stalowych profilach dla wytrzymałości oraz posiada drewniany uchwyt malowany na kolor obudowy.



Promień skrętu 4 m

Dzięki zoptymalizowanemu promieniowi skrętu rower z łatwością porusza się po miejskich uliczkach. Ograniczniki skrętu odpowiadają za bezpieczeństwo i gwarantują, że rower nie wywróci się na zakręcie.



Hamulec hydrauliczny z opcją hamulca postojowego

Najmocniejsze dostępne na rynku hamulce gwarantują bezpieczeństwo podczas jazdy, a opcja hamulca „postojowego” ułatwia zaparkowanie roweru gastronomicznego w miejscu docelowej pracy.



Obudowa

Może być wykonana w trzech opcjach – wodoodpornej sklejce, nierdzewnej lub malowanej proszkowo. Dzięki temu Twój rower będzie jedyny w swoim rodzaju.



Dach z nieprzemakalnego materiału o wybranym kolorze

Dach wykonany z nieprzemakalnego materiału Codura. Podgumowany materiał jest bardzo wytrzymały i odporny na uszkodzenia mechaniczne. W celu wyprania dachu, całość możemy łatwo zdjąć ze stelaża rozwiązując kilka sznurków. Materiał dostępny w kilku kolorach. Istnieje możliwość nadruku logo na materiał.



Dodatkowe półki boczne

Dodają uroku rowerowi oraz stanowią przydatne miejsce do odłożenia podręcznych akcesoriów. Dzięki skośnemu montażowi półek, mamy gwarancję, że nic z nich nie spadnie.



Boczne klapy uchylne

W celu łatwiejszego magazynowania roweru gastronomicznego, boczne elementy dachu składają się. Za pomocą podważenia jednego elementu, podpory uchylają się a klapy zostają złożone.



Zsuwany dach

Konstrukcja dachu została wykonana na okrągłych profilach, dzięki czemu całość zsuwa się. Solidne śruby zamontowane w nogach dachu, dają gwarancję, że konstrukcja nie zsunie się w niepożądanym momencie, a odkręcenie ich zajmuje kilka chwil.



Możliwość odkręcenia dachu

W celu łatwiejszego transportu lub magazynowania, dach w prosty sposób odkręca się od blatu. W kilka chwil możemy zdemontować dach naszej mobilnej kawiarni. Jeżeli znudził nam się wygląd dachu – możemy również wymienić go na nowy.



Instalacja elektryczna pozwalająca na dzień pracy

Niezawodna technologia mobilnego zasilania składająca się z akumulatorów żelowych, ładowarki i przetwornicy. Instalację ładuje się poprzez wpięcie kabla do sieci elektrycznej. Czas ładowania to około 6 godzin. Dla wygody instalacja posiada wyświetlacz stanu naładowania akumulatorów.



Bemar gazowy

O pojemności GN 1/1 + GN 2/4 lub 2x GN 1/1 i głębokości 300 mm pomieści wystarczająco dużo produktu, aby móc pracować przez cały dzień.



Nierdzewny blat

Aby zwiększyć żywotność oraz poprawić higienę pracy rower posiada nierdzewny blat. Zawsze łatwy do wyczyszczenia i odporny na urazy mechaniczne.



Uniwersalny klucz do wszystkich szafek

Wszystkie szafki w rowerze otwieramy i zamykamy jednym kluczem. W przypadku, kiedy klucz zostanie zgubiony, w łatwy sposób będziemy w stanie dostarczyć Ci nowy komplet.



Wbudowany zlew

Rower posiada zlew, w którym można umyć ręce i podręczne akcesoria. Podłączony do zbiornika z wodą, który w łatwy sposób można uzupełnić oraz zbiornika na brudną wodę. Zbiornik na brudną wodę opróżnia się za pomocą łatwo dostępnego zaworu umieszczonego pod rowerem.



Nadstawka na pojemniki

3x GN 1/6, 100 mm do których zmieścisz potrzebne składki do skomponowania swoich dań. Łatwo ją przestawić lub ściągnąć w razie potrzeby.



Wlew wody w łatwo dostępnym miejscu

Zbiornik na czystą wodę o pojemności 20 l, wyposażony jest w wlew wody z uchylną nakładką. Dzięki zastosowaniu podziałek w środku zbiornika, woda jest stabilna w trakcie jazdy i nie wylewa się. Zarówno zbiornik na czystą oraz brudną wodę w łatwy sposób można wyciągnąć z szafki w celu umycia.



Opcjonalny bagażnik

Aby zwiększyć magazyn zamiast bagażnika z tyłu roweru istnieje możliwość zamontowania szafki. Uchylna szafka, z ogranicznikiem o wymiarach (mm) 600x400x400 h z pewnością pomieści mnóstwo przydatnych rzeczy. Kolor oczywiście według życzenia.



Dozownik na sosy

Dwa 3,3 l zbiorniki na sosy znajdujące się pod ręką ułatwiają pracę i utrzymanie czystości. Jeżeli chcesz – Twoi klienci mogą korzystać z nich sami.

Food Cost

	Nazwa	Cena (kg)	Ilość (kg)	Koszt
1	Parówka	10,00	0,045	0,45
2	Bułka	7,00	0,10	0,70
3	Ketchup	7,00	0,015	0,10
4	Musztarda	7,00	0,015	0,10
5	Salatka szwedzka	3,50	0,015	0,05
6	Cebulka prażona	16,00	0,01	0,16

	Nazwa	Cena (szt.)	Ilość (szt.)	Koszt
1	Opakowanie	0,05	1	0,05

Koszt przygotowania jednego hot doga 1,61

Dodatkowe produkty do sprzedaży

	Nazwa	Koszt
1	Napój puszka (330 ml)	1,40

Sprzedaż

	Nazwa	Koszt zakupu	Cena sprzedaży	Zysk	Sprzedaż dzienna (szt.)	Zysk
1	Hot-dog	1,61	4,50	2,89	150	433,50
2	Napój puszka (330 ml)	1,40	3,00	1,60	50	80,00
3	Zysk dzienny					513,50
4	Ilość dni pracujących					30

Miesięczny zysk 15 405,00

Koszty stałe

	Nazwa	Stawka	Ilość godzin	Ilość dni	Cena brutto (pln)
1	Czynsz				3 000
2	Pracownik	12,00	10	30	3 600
3	ZUS Pracownika				2 516
4	ZUS				1 025
5	Media				1 000
6	Księgowy				300

Suma kosztów stałych 11 441

Podsumowanie

	Nazwa	Kwota
1	Zysk miesięczny	15 405,00
2	Koszty stałe	11 441,00
3	Zysk przed opodatkowaniem	3 964,00
4	Koszt mobilnego punktu	36 960,00

Zwrot inwestycji w miesiącach 9