



Inspiring
innovation
and creativity



ROWER DO HOT DOGÓW

PRACUJ KIEDY I GDZIE CHCESZ





JAKOŚĆ I ERGONOMIA
WYPRACOWANA PRZEZ LATA

ROWER DO HOT DOGÓW



O JG GASTRO

Nasza firma istnieje od 2007 roku. Jesteśmy dumni z bycia liderem rowerów gastronomicznych oraz conceptów sprzedażowych. Oferujemy największą liczbę urządzeń mobilnych w Europie. W naszej ofercie znajdziesz np. rower do kawy, lodów czy do hot dogów.

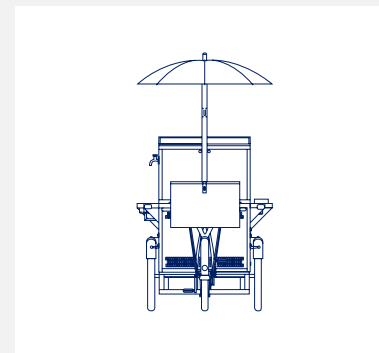
6 | WPROWADZENIE



11 | KOLORY



13 | DANE TECHNICZNE



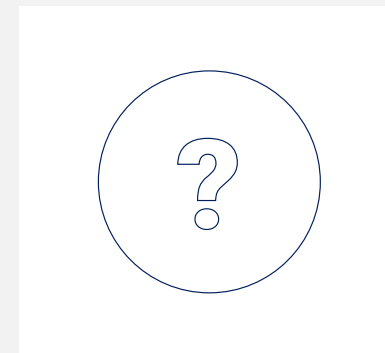
7 | FUNKCJE



12 | AKCESORIA

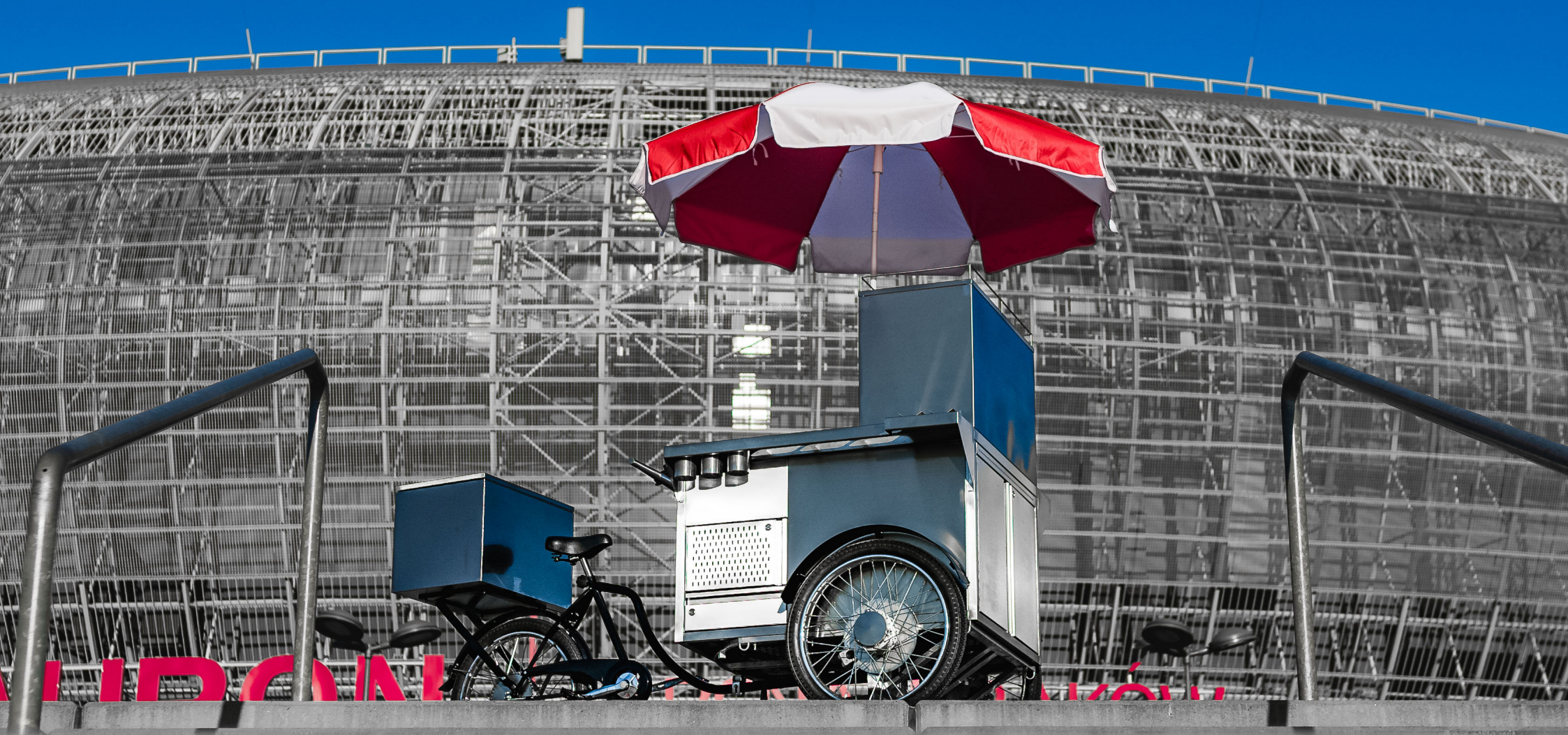


14 | FAQ





WIELOFUNKCYJNOŚĆ
OPARTA NA DOŚWIADCZENIU



KONCEPCJA BIZNESOWA,
KTÓRA GENERUJE ZYSKI



Rower do hot dogów jest idealnym rozwiązaniem do pracy wszędzie tam, gdzie nie mamy bezpośredniego podłączenia do prądu.

Doskonale sprawdza się pracując na ulicach, imprezach plenerowych, festynach czy w centrach handlowych. W całości wykonany ze stali nierdzewnej, zasilany jedynie gazowo.



SOLIDNA RAMA

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 z palety RAL.



MOCNE 19 CALOWE KOŁA

Dzięki zastosowaniu solidnych, 19 calowych kół o średnicy 60 cm, poruszanie się po miejskich drogach staje się proste.



PROMIEŃ SKRĘTU 4 M

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



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. Drewniany element uchwytu lakierowany jest na kolor obudowy.



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.



POJEMNY MAGAZYN

W tak niewielkiej przestrzeni jako jedynej firmie na rynku udało nam się wygospodarować tak pojemny magazyn. Szafka o wymiarach (mm) 760x850x470 h, otwierana z przodu roweru z pewnością pomieści wszystkie niezbędne produkty i akcesoria, które będą przydatne w trakcie pracy. Dla zwiększenia bezpieczeństwa spód szafki jest perforowany aby zwiększyć przewiew - istotne w rowerach zasilanych gazowo.



STALOWE WYKONANIE

Cały rower został wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej OH18N9, dzięki czemu pięknie prezentuje się na miejskiej drodze. Z łatwością można go wyczyścić i nie strasza mu wilgoć i zmienna pogoda.



UNIWERSALNY KLUCZ

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.



ZLEW

W bocznej półce wbudowaliśmy przydatny zlew. Zbiornik umieszczony w górnej szafce sprawia, że woda spływa grawitacyjnie więc nie potrzebujesz energii elektrycznej. Brudna woda trafia do dolnej szafki, skąd z łatwością wyciągniesz zbiornik w celu jego opróżnienia.



POJEMNIKI NA DODATKI

Na bocznych półkach zostały przygotowane specjalne otwory do włożenia pojemników GN 1/9. Dostosuj ich wysokość do swoich potrzeb. Możesz trzymać w nich dodatki potrzebne do przygotowania hot-doga.



BAGAŻNIK

Aby zwiększyć magazyn zamiast bagażnika z tyłu zamontowaliśmy szafkę o wymiarach (mm) 600x400x400 h. Z pewnością pomieści mnóstwo przydatnych rzeczy.



MIEJSCE NA SOSY

W rowerze zaprojektowaliśmy specjalne miejsce na 3 ulubione sosy. Dzięki takiemu rozwiązaniu, butelki nie wypadną podczas jazdy, podczas pracy będą zawsze pod ręką i zachowasz porządek w miejscu pracy.



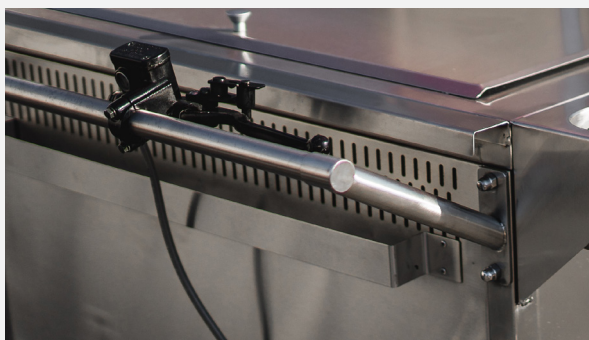
BEMAR GRZEWCZY

W rozmiarze 2xGN 2/3, 200 mm z łatwością pomieści bułki i parówki. Przykryty uchylną klapą, utrzyma pożądaną temperaturę. Całość podgrzewana jest gazowym palnikiem, dzięki któremu jesteś w pełni niezależny od energii elektrycznej.



PÓŁKA DO ODKŁADANIA HOT DOGÓW

Aby ułatwić Ci obsługę klienta, na końcu bocznej półki przygotowaliśmy specjalnie zagiętą blachę, na którą możesz kłaść gotowe hot dogi. Jej zoptymalizowany rozmiar dopasowaliśmy do każdego rodzaju bułki.



UCHWYT DO WIESZANIA SZCZYPIEC

Narzędzia pracy to ważna sprawa i warto mieć je poukładane. W naszym rowerze dbamy o każdy szczegół, dlatego od strony prowadzącego możesz powiesić szczypce na specjalnie do tego przeznaczonym uchwycie.

KOLORY SKRZYNI STALOWEJ



STAL NIERDZEWNA

KOLORY PARASOLA



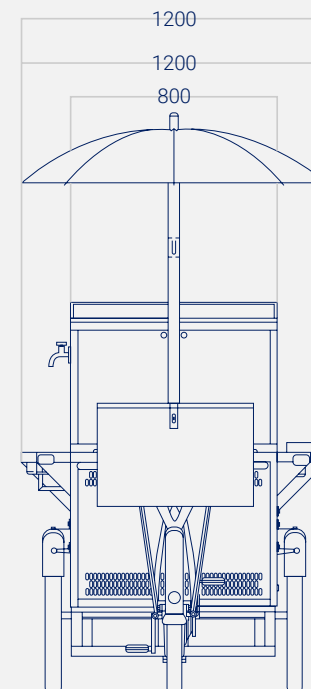
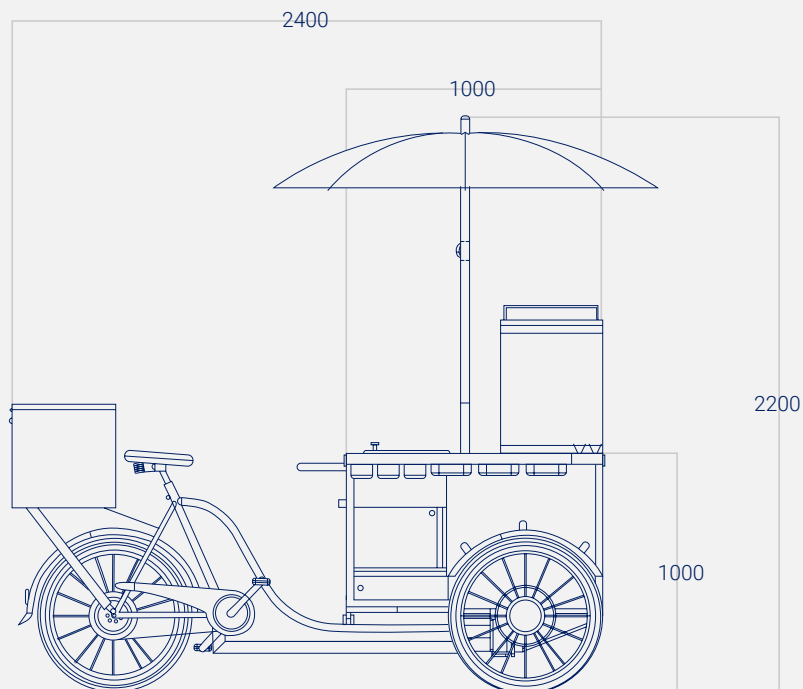
BIAŁO-CZERWONY



BIAŁO-CZARNY



**Odkryj pełną
gamę akcesoriów
w dedykowanym
katalogu**



Wymiar całkowity (mm):

2400x1000x2200 h

Wymiar skrzyni (mm):

1050x800x1150 h

Przestrzeń w skrzyni magazynowej (mm):

760x550x560 h

Przestrzeń w tylnej skrzyni magazynowej (mm):

360x560x360 h

Waga (kg):

170kg

Typ napędu:

ostre koło

Napęd elektryczny:

opcjonalnie

Typ hamulca:

hydrauliczny z opcją postoju

Wykonanie blatu:

stal nierdzewna

Wykonanie konstrukcji skrzyni:

stal nierdzewna

Typ dachu:

parasol

Wielkość koła przód: 20"

Wielkość koła tył: 20"

CO JEST POTRZEBNE, ABY OTWORZYĆ MOBILNY PUNKT SPRZEDAŻY?

- 1** **Działalność gospodarcza obejmująca PKD 56.10.B**
(ruchome placówki gastronomiczne)

2 **Zgoda na sprzedaż:**

» W przypadku powierzchni prywatnych (centra handlowe, pasáže, grunty prywatne) należy podpisać umowę na dzierżawę z właścicielem.

» W przypadku powierzchni należących do miasta lub gminy (pasy drogowe, chodniki, parki) należy udać się do odpowiedniego pośrednika - Urzędu Miasta, Gminy, Zarządu Dróg miejskich i określić interesującą nas lokalizację.

Każde miasto może ustalić odrębne warunki dla swoich terenów, zazwyczaj jest to zamknięty katalog miejsc, na których dopuszczalna jest taka działalność. W niektórych miastach wygląd wózka lub roweru należy skonsultować z Architektem Miasta - z naszej strony dopasowujemy się do wymagań pod względem wykończenia.

- 3** **Dopuszczenie mobilnego punktu do sprzedaży przez wojewódzką stację sanitarno-epidemiologiczną.**

Przed podjęciem decyzji o zakupie roweru czy wózka należy udać się do Sanepidu celem zweryfikowania projektu. Niezbędny do tego będzie rysunek techniczny, który w razie potrzeby udostępni nasza firma.

Podstawowe wymogi sanepidu:

» Wózek lub rower powinien być wyposażony w zlew. W niektórych województwach Sanepid wymaga ciepłej wody, w innych nie. Tę kwestię prosimy sprawdzać indywidualnie - z naszej strony dopasowujemy się do wymogów sanitarnych;

» Wózek lub rower powinien posiadać atest PZH - otrzymają go Państwo od nas;

» Osoba sprzedająca musi posiadać aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych;

» Osoba sprzedająca powinna mieć zapewniony dostęp do WC w odległości 75m od stoiska;

» Osoba sprzedająca powinna mieć dostęp do szatni oraz szafki BHP zawierającej środki czystości;

» Mobilny punkt sprzedaży powinien być magazynowany w pomieszczeniu zadaszonym, posiadającym w wyposażeniu osobną umywalkę, umożliwiającą umycie wózka lub roweru.

JAK ZASILANE SĄ MOBILNE PUNKTY SPRZEDAŻY?

Dzięki niezawodnej technologii zasilania mobilnego rowery mogą pracować niezależnie do 48 godzin. Energia pobierana jest z akumulatorów żelowych, które są bezpieczne dla środowiska ze względu na brak emisji szkodliwych oparów kwasu siarkowego.

Szczelna i wzmocniona obudowa z ABS daje bezpieczeństwo podczas transportu. W skład instalacji wchodzi akumulator, przetwornica oraz zewnętrzna ładowarka. Czas ładowania to około 6 godzin. Dla wygody, instalacja posiada wyświetlacz stanu naładowania.

Nie należy przeciążać urządzenia. Praca pod większym obciążeniem niż znamionowe może spowodować uszkodzenie przetwornicy, nie należy także zbyt głęboko rozładowywać akumulatora. Może to spowodować jego krótsze działanie.

JAKA JEST ŁADOWNOŚĆ ROWERU GASTRONOMICZNEGO?

Całkowita dopuszczalna waga wraz z rowerzystą, urządzeniami i towarem - 500 kg.

CZY MOŻNA ZAMÓWIĆ ROWER DO SPRZEDAŻY LODÓW, KAWY, SOKÓW I KANAPEK JEDNOCZEŚNIE?

Tak rozbudowany profil sprzedaży możliwy jest tylko z większego, stacjonarnego punktu. Rowery i wózki powinny być zaprojektowane do sprzedaży ograniczonej liczby produktów, ponieważ ich powierzchnia sprzedażowa, produkcyjna oraz magazynowa również jest ograniczona. Konieczne jest osiągnięcie kompromisu w kwestii wyposażenia (dobór urządzeń), wielkości (aby był mobilny nie może być zbyt duży), magazynu (przy dużej różnorodności produktów może zabraknąć miejsca do przechowywania produktów) oraz zasilania (wielkość akumulatora, ilość butli z gazem)

CZY ROWEREM GASTRONOMICZNYM MOŻNA SWOBODNIE JEŹDZIĆ?

Oczywiście, rowerem gastronomicznym można swobodnie jeździć po płaskiej nawierzchni. Zdecydowanie należy uważać

na wyboiste drogi oraz krawężniki. Pokonywanie długich dystansów może być uciążliwe ze względu na wagę roweru, dlatego też jeżeli magazyn, w którym rower jest przechowywany znajduje się daleko od docelowego miejsca sprzedaży zalecamy napęd elektryczny, przewóz samochodem transportowym bądź przyczepką.

JAK WYGLĄDA PROCES ZAMÓWIENIA?

Wybieramy rower, wyposażenie oraz kolorystykę, co potwierdzamy rysunkiem technicznym wraz z opisem. W razie konieczności możemy wykonać wizualizację, która jest odpłatna / 300 pln netto.

Pobieramy zaliczkę w wysokości 50%. Pozostała kwota płatna jest przed dostawą. Dostawa może odbyć się w momencie, kiedy pieniądze są na naszym koncie. Jeżeli to możliwe, zalecamy odbiór osobiste i sprawdzenie roweru na miejscu.

W przypadku, kiedy rower będzie finansowany przez leasing, zaliczka pozostaje j/w. Ostateczną nadpłatę zwrócimy po otrzymaniu wpłaty od leasingodawcy.

CZY CENA ROWERU ZAWIERA TRANSPORT?

Nie. Usługa świadczona jest przez firmę zewnętrzną. Zaznaczamy, że nie ponosimy odpowiedzialności za czas dostawy.

CZY ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WYPOŻYCZANIA ROWERU?

Tak. Szczegóły w zakładce <https://jggastro.com/mobile/pl/wynajem>.

CZY CENA ROWERU I FORMA PŁATNOŚCI PODLEGA NEGOCJACJI?

Cenę należy ustalać indywidualnie z lokalnym dystrybutorem. Rabaty specjalne udzielane są od 3 sztuk rowerów zakupionych jednorazowo. Warunki płatności pozostają bez zmian bez względu na wielkość zamówienia oraz formę spółki kupującego.

Uruchamiamy cykl produkcyjny, który zazwyczaj trwa 5-6 tygodni. Czy możemy wykonać rower szybciej? To zależy od ilości zamówień, jakie aktualnie realizujemy. Najczęściej jeżeli rower gotowy jest wcześniej, traktujemy to jako miłą niespodziankę, a nie wiążący termin. Zaznaczamy, że w przypadku dużego obłożenia na produkcji, termin 5-6 tygodni może się wydłużyć. Informujemy o tym wcześniej. Pamiętaj, że czas, który opisujemy powyżej odnosi się do wyprodukowania Twojego roweru. Jeżeli nie będziesz miał czasu na odbiór w dniu wykonania lub końcowa płatność będzie księgowana się dzień dłużej – z pewnością dojdzie dzień lub dwa.

CZY ROWERY POSIADAJĄ ODBIÓR SANEPIDU?

Nie, projekty tworzone są w porozumieniu z rzeczoznawcą ds. sanitarno-epidemiologicznych i spełniają wymogi higieniczne natomiast za złożenie wniosku oraz odbiór sanepidu odpowiedzialny jest kupujący.



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI



+48 887 448 836



info@gastro-bike.com



**ul. Krakowska 18,
32-040 Świątniki Górne**



JG GASTRO



facebook.com/Gastro-Bikecom



@gastro_bike



www.gastro-bike.com