



CATALOGUE ÉQUIPEMENTS CHR · 2025

Équipez votre FOOD TRUCK.

Conception sur mesure, aménagement aux normes professionnelles et matériel CHR fiable. Une sélection d'équipements pensés pour la restauration mobile.

2025

foodtruck-concept.com

contact@foodtruck-concept.com

+33 6 69 45 73 58

QUI SOMMES-NOUS

Conception, aménagement & communication.

Chez **Food Truck Concept**, la réussite d'un projet de restauration mobile ne se limite pas à une cuisine savoureuse ni à un véhicule bien aménagé. Le succès d'un food truck repose sur un ensemble complet : une **conception sur mesure**, un **aménagement conforme aux normes professionnelles**, un **équipement CHR fiable et durable**, et une **stratégie de communication efficace** pour fidéliser votre clientèle.



Conception & aménagement sur mesure

Nous étudions vos besoins pour concevoir une cuisine mobile optimisée : espace de travail ergonomique, rangements pratiques et circuits respectant les règles d'hygiène, pour votre food truck ou kiosque gourmand.



Matériel & équipements CHR

Nous sélectionnons du matériel CHR professionnel adapté à la restauration rapide : planchas, friteuses, vitrines réfrigérées, hottes inox et solutions de ventilation, alliant performance, sécurité et durabilité.

01

Conception sur mesure

02

Aménagement aux normes

03

Équipement CHR durable

04

Communication efficace

OFFRE DE LANCEMENT · -15 % SUR L'ENSEMBLE DU PROJET POUR LES 100 PREMIERS CLIENTS

Nos équipements.

01	Plancha professionnelle à gaz	04
	CUISSON	
02	Plancha électrique lisse	05
	CUISSON	
03	Crêpière simple électrique	06
	CUISSON	
04	Machine à panini	07
	PRESSAGE À CHAUD	
05	Friteuse 6 L simple cuve électrique	08
	FRITURE	
06	Friteuse professionnelle au gaz	09
	FRITURE	
07	Chauffe-frites électrique	10
	MAINTIEN AU CHAUD	
08	Blender électrique	11
	PRÉPARATION	
09	Réfrigérateur de bar	12
	RÉFRIGÉRATION	
10	Vitrine réfrigérée	13
	RÉFRIGÉRATION	
11	Plan de travail en inox sur mesure	14
	MOBILIER & PLANS INOX	
12	Table de travail inox (portes coulissantes)	15
	MOBILIER & PLANS INOX	
13	Table en acier inoxydable	16
	MOBILIER & PLANS INOX	

Chaque fiche présente la description, le prix, les caractéristiques techniques et un lien direct vers la fiche produit en ligne. Cliquez sur un produit pour y accéder.



Plancha professionnelle à gaz

Plancha pour usage commercial en acier inoxydable

Gaz · 2 brûleurs

Inox AISI 430

Usage intensif

Plancha professionnelle à gaz en acier inoxydable, pensée pour les food trucks exigeants. Ses deux brûleurs contrôlables indépendamment assurent une cuisson homogène sur toute la surface. Robuste et conçue pour un usage intensif, elle dispose d'un allumage piézo et d'un tiroir de récupération des graisses.

900 € ~~1199 €~~
PRIX PROMOTIONNEL

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/plancha-professionnelle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'appareil	Appareil à gaz	Puissance gaz	8 kW
Allumage	Piézo	Zones de chauffe	2 indépendantes
Surface de cuisson	Lisse · AISI 430	Plaque de cuisson	650 x 480 mm · ép. 10 mm
Température	50 - 300 °C	Tiroir à graisse	Oui
Indice de protection	IPX4	Pieds réglables	Oui
Dimensions (L x P x H)	658 x 598 x 285 mm	Poids net	45 kg



Plancha électrique lisse

Surface lisse

Tout inox

Grande surface

Plancha électrique professionnelle à surface lisse en acier inoxydable, idéale pour saisir viandes, poissons et légumes avec une chaleur uniforme. Sa grande surface de cuisson et son réglage précis en font un poste central polyvalent pour la restauration mobile.

185 € ~~239 €~~
PRIX PROMOTIONNEL

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/plancha-electrique-lisse

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'alimentation	Électricité	Zones de chauffage	1
Surface de travail	Lisse	Surface de cuisson	Acier inoxydable
Puissance	3 kW	Dimensions (L x l x H)	550 x 430 x 235 mm
Poids net	15,8 kg	Poids brut	19,52 kg



Crêpière simple électrique

Plaque fonte

Tiroir intégré

Spatule incluse

Crêpière professionnelle un pôle, dotée d'un tiroir de récupération intégré et livrée avec sa spatule. Sa plaque en fonte garantit une montée en température homogène et une cuisson régulière, idéale pour un usage intensif en restauration mobile.

169 € ~~289 €~~
PRIX PROMOTIONNEL

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/crepiere-simple-electrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'alimentation **Électricité**

Surface de cuisson **Fonte**

Panneau de contrôle **Mécanique**

Puissance **3 kW**

Dimensions (L × l × H) **490 × 450 × 230 mm**

Poids net **12,8 kg**

Poids brut **15,64 kg**

Dimensions brutes **520 × 500 × 260 mm**



Machine à panini

Plaques fonte

Surfaces ondulées

Compacte

Grill panini électrique professionnel à plaques en fonte ondulées, haut et bas, pour des marquages nets et un croustillant homogène. Compacte et robuste, elle s'intègre parfaitement dans un espace réduit tout en assurant un débit régulier.

135 € ~~169 €~~
PRIX PROMOTIONNEL

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/machine-a-panini

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Zones de chauffage **1**

Surface de pression **Ondulée**

Puissance **1,8 kW**

Poids net **12,5 kg**

Surface de cuisson **Fonte**

Surface de travail **Ondulée**

Dimensions (L × l × H) **305 × 380 × 203 mm**

Poids brut **14 kg**



Friteuse 6 L simple cuve électrique

Cuve inox 6 L

Zone froide

Avec couvercle

Friteuse électrique compacte à cuve unique de 6 L en inox, pensée pour les cuisines professionnelles et les espaces réduits des food trucks. Sa zone froide prolonge la durée de vie de l'huile et son couvercle protège le bain entre deux services.

179 € ~~199 €~~
PRIX PROMOTIONNEL

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/friteuse-6l-simple-cuve-electrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'alimentation	Électricité	Nombre de cuves	1
Volume du bain	6 L	Zone froide	Oui
Couvercle	Oui	Robinet de vidange	Non
Puissance	2,5 kW	Dimensions (L × l × H)	260 × 460 × 325 mm



Friteuse professionnelle au gaz

Idéale pour les restaurants et food trucks

Gaz · 8 kW

Inox AISI 304

18 kg/h

Friteuse professionnelle au gaz tout inox AISI 304, pensée pour un usage commercial intensif. Sa grande cuve, son thermostat de précision et son allumage piézo permettent une production soutenue jusqu'à 18 kg de frites par heure. Livrée complète avec couvercle, panier et accessoire de vidange, avec sécurités thermocouple et thermostat.

1099 €

PRIX TTC

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/friteuse-professionnelle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'appareil	Appareil à gaz	Puissance gaz	8 kW
Allumage	Piézo	Volume de cuve	8 L
Production	18 kg/h de frites	Cuve	Inox AISI 304
Sécurités	Thermocouple + thermostat	Température	50 - 190 °C
Équipement	Couvercle · panier · vidange	Indice de protection	IPX4
Dimensions (L × P × H)	330 × 600 × 480 mm	Poids net	21,7 kg



Chauffe-frites électrique

Tout inox

Lampe chauffante

Faible consommation

Station chauffe-frites professionnelle conçue pour maintenir vos portions à température de service. Son corps tout inox et sa lampe chauffante assurent des frites croustillantes et prêtes à servir, tout en optimisant votre cadence aux heures de rush.

139 € ~~159 €~~
PRIX PROMOTIONNEL

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/chauffe-frites-electrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Zones de chauffage **1**

Puissance **0,7 kW**

Poids net **7,4 kg**

Dimensions brutes **600 × 375 × 180 mm**

Matériau du corps **Acier inoxydable**

Dimensions (L × l × H) **330 × 560 × 470 mm**

Poids brut **7,44 kg**



Blender électrique

Usage pro

Mixage rapide

Service continu

Blender électrique à usage professionnel, idéal pour smoothies, milkshakes, sauces et préparations froides. Sa puissance et son bol de grande contenance permettent un mixage rapide et régulier, même en service continu.

119 € ~~199 €~~
PRIX PROMOTIONNEL

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/blender-electrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'alimentation **Électricité**

Puissance **1,2 kW**

Hauteur **510 mm**

Longueur **205 mm**

Largeur **230 mm**

Poids net **4,1 kg**



Réfrigérateur de bar

Compact et efficace pour le stockage des boissons

2 portes vitrées

190 L

Compact

Réfrigérateur de bar à portes vitrées, la solution idéale pour garder canettes et bouteilles toujours fraîches. Compact, il s'intègre facilement dans les espaces restreints des food trucks et petits restaurants, tout en offrant une belle capacité de stockage et une consommation maîtrisée.

875 € ~~999 €~~
PRIX PROMOTIONNEL

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/refrigerateur-de-bar

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'alimentation **Électricité**

Portes **2 portes vitrées**

Capacité **190 L**

Dimensions (L x P x H) **900 x 525 x 900 mm**

Usage **Boissons · canettes · bouteilles**

Atouts **Compact & économe en énergie**



Vitrine réfrigérée

Idéale pour les commerces et les food trucks

Porte vitrée

Éclairée

Verticale

Vitrine réfrigérée verticale à porte vitrée, idéale pour mettre en valeur et conserver vos produits froids. Son design moderne et son éclairage intérieur subliment la présentation, un atout parfait pour attirer le regard et booster les ventes additionnelles.

799 € PRIX TTC

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/vitrine-refrigeree

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type **Vitrine verticale**

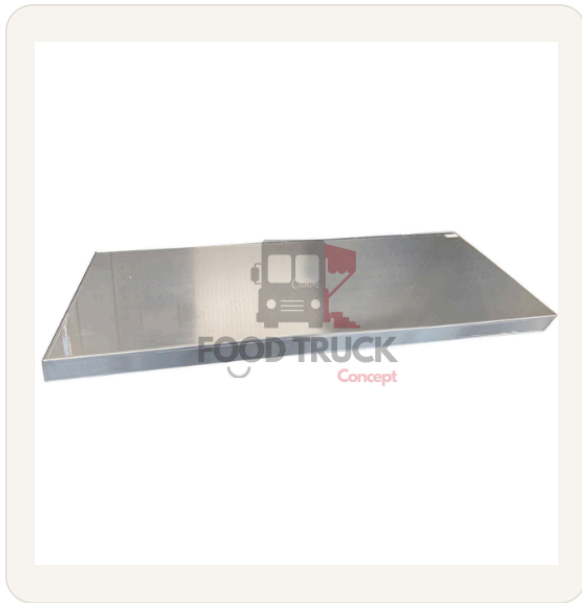
Porte **Vitrée**

Éclairage intérieur **Oui**

Mobilité **Roulettes**

Dimensions (L × P × H) **620 × 595 × 1855 mm**

Usage **Présentation produits froids**



Plan de travail en inox sur mesure

Plan de travail en inox sur mesure — pose incluse

Sur mesure

≈ 3 m

Pose incluse

Plan de travail en inox réalisé sur mesure, d'environ 3 m. Résistant, élégant et facile à entretenir, il devient la pièce maîtresse de votre espace culinaire. Fourniture et pose incluses dans le prix pour un aménagement clé en main de votre food truck.

990 € PRIX TTC

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/plan-de-travail-en-inox-sur-mesure

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matière **Acier inoxydable**

Longueur **≈ 3 m**

Fabrication **Sur mesure**

Entretien **Facile · hygiénique**

Prestation **Fourniture + pose incluses**

Usage **Plan de travail principal**



Table de travail inox (portes coulissantes)

Équipement de cuisine professionnelle

Portes coulissantes

120 × 60 × 85

Inox brillant

Table de travail en inox de haute qualité avec portes coulissantes, offrant une surface durable et hygiénique pour la préparation des aliments et un rangement fermé pratique en dessous. Un meuble robuste et élégant, idéal pour les cuisines professionnelles et les food trucks.

250 € PRIX TTC

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/table-de-travail-inox

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matière **Acier inoxydable brillant**

Rangement **Portes coulissantes**

Dimensions (L × P × H) ... **120 × 60 × 85 cm**

Surface **Hygiénique · facile d'entretien**

Usage **Préparation + rangement**



Table en acier inoxydable

Table de travail professionnelle

Étagère basse

Acier brossé

Plusieurs tailles

Table de travail en acier inoxydable robuste et durable, avec étagère basse de rangement et dossier. Une surface idéale pour la préparation, la découpe et l'assemblage de vos ingrédients. Acier brossé pour un entretien facile et une résistance accrue à la corrosion.

231 € PRIX TTC

[Voir la fiche produit →](#)

foodtruck-concept.com/table-en-acier-inoxydable

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matière **Acier inoxydable brossé**

Étagère basse **Oui**

Dossier **Oui**

Dimensions (L x P x H) **60 x 60 x 85 cm**

Tailles **Plusieurs disponibles · nous consulter**

Usage **Préparation · découpe**

CONTACT

Construisons votre projet ensemble.

SITE WEB

foodtruck-concept.com

Boutique en ligne & assistance marketing

EMAIL

contact@foodtruck-concept.com

Réponse sous 24 h ouvrées

TÉLÉPHONE / WHATSAPP

+33 6 69 45 73 58

Demande de devis personnalisé

RÉSEAUX SOCIAUX

@foodtruck_concept

Instagram · TikTok — suivez nos aventures

Un projet de food truck ?

Concevez votre food truck sur mesure et aménagez votre équipement CHR selon vos besoins.

[Demander un devis →](#)