

Oldtimer Foodtruck

IVECO Turbo Daily 1989



Angebot

Verkauf Foodtruck

**Wir bieten unseren Foodruck
zum Verkauf an:**

**Preisvorstellung
VB**





escarrus.de



* Gemüse Bällchen
* Gemüse Pfanne
* Bunte Salat Variation

* Bio Rindswurst
* Kalt-Hot Bratland
* Bio
* Hot

ESCARRUS.DE



• Beschreibung / Geschichte

- Als Verkaufswagen gebaut 1989 in Italien
- Umbau zum Foodtruck 2008 von Baribbi in Brescia
- 2008-2019 unterwegs auf Sardinien
- 2019 Überführung und Zulassung in die Wetterau
- 2021 Modernisierung der Küche durch ROKA-Werk in Merenberg



Der Foodtruck ist 1989 in Italien als Verkaufswagen auf einem Iveco Turbo Daily Chassis als Einzelstück aufgebaut worden. 2008 erfolgte der Umbau von einem sardischen Gastronom durch den Spezialausstatter Baribbi aus Brescia zum Foodtruck. Durch Fachbetriebe wurden 4 Kühlanlagen, eine Gasanlage für Grill und Friteuse, Edelstahlarbeitsflächen, Regale, Glasvitrinen und viele hochwertige Details installiert. Bis 2019 wurde das Fahrzeug ausschließlich unter der Sonne Sardinien betrieben.

Im Mai 2019 haben wir es auf Sardinien von dem Besitzer, der in den Ruhestand gegangen ist, erworben und über die Alpen nach Deutschland in die Wetterau gebracht.

Es dauerte 4 Monate bis alle deutschen Zulassungen erteilt wurden, inklusive der Anerkennung als historisches Fahrzeug / H-Kennzeichen. Um es für die Anforderungen in Deutschland tauglich zu machen wurde die Gasanlage ausgebaut und alle Küchengeräte auf Elektrobetrieb umgestellt, erneuert und erweitert. In 2021 wurde die Ausstattung durch Fachbetriebe um eine Spülmaschine, und weitere Grills erweitert, der Foodtruckspezialist ROKA besorgte den Einbau einer Abluftanlage, Arbeitsflächen mit Waschbecken, Heißwasser und Hygieneverglasung.

Die Hydraulikanlage, mit der die große Seitenklappe, die Heckklappe, die ausfahrbare Theke und die Nivellierstützen bewegt werden, wurde durch eine elektrische Hydraulikpumpe modernisiert.

Das Design und die Lackierung sind im Originalzustand von 1989/2008.

Bis auf wenige Schönheitsreparaturen, die bei einem Oldtimer in Gebrauch immer zu erledigen sind, ist der Foodtruck uneingeschränkt einsatzbereit. Das Fahrzeug ist fahrbereit jedoch abgemeldet, die bei Oldtimern jährliche HU ist im September 2025 fällig.

Durch die H-Zulassung sind trotz des historischen Dieselmotors keine Einschränkungen in Umweltzonen vorhanden.

Es handelt sich um ein absolutes Unikat mit schöner Geschichte und moderner gastronomischer Ausstattung, die weit über einen durchschnittlichen Foodtruck hinaus geht und kochen auf Restaurantniveau ermöglicht. Daher traten wir auch mit dem Konzept einer Brasserie auf, saisonale Angebote von unseren regionalen Lieferanten.

Aus persönlichen Gründen müssen wir leider unseren Betrieb aufgeben und trennen uns nur schweren Herzens von der liebevoll aufgebauten rollenden Küche.



• Technische Daten Fahrzeug

- Iveco Daily Turbo
- Baujahr 1989, Erstzulassung 28.04.1989
- Oldtimer, H-Kennzeichen
- Laufleistung 169000 km
- Diesel, 2,5l Hubraum
- Leistung 68kW / 93 Ps
- Verbrauch ca. 15l/100km
- Höchstgeschwindigkeit: 81km/h
- Sitzplatz 1, nur Fahrer
- Abmessungen Länge 6,3m, Breite 2,15m, Höhe 2,69m
- Zul. Gesamtgewicht 5000kg
- HU 10/2025, jährlich, kann erneuert werden
- Elektrische Hydraulikanlage für Nivellierstützen, Heck-und Seitenklappen und Theke

• Technische Daten Ausstattung

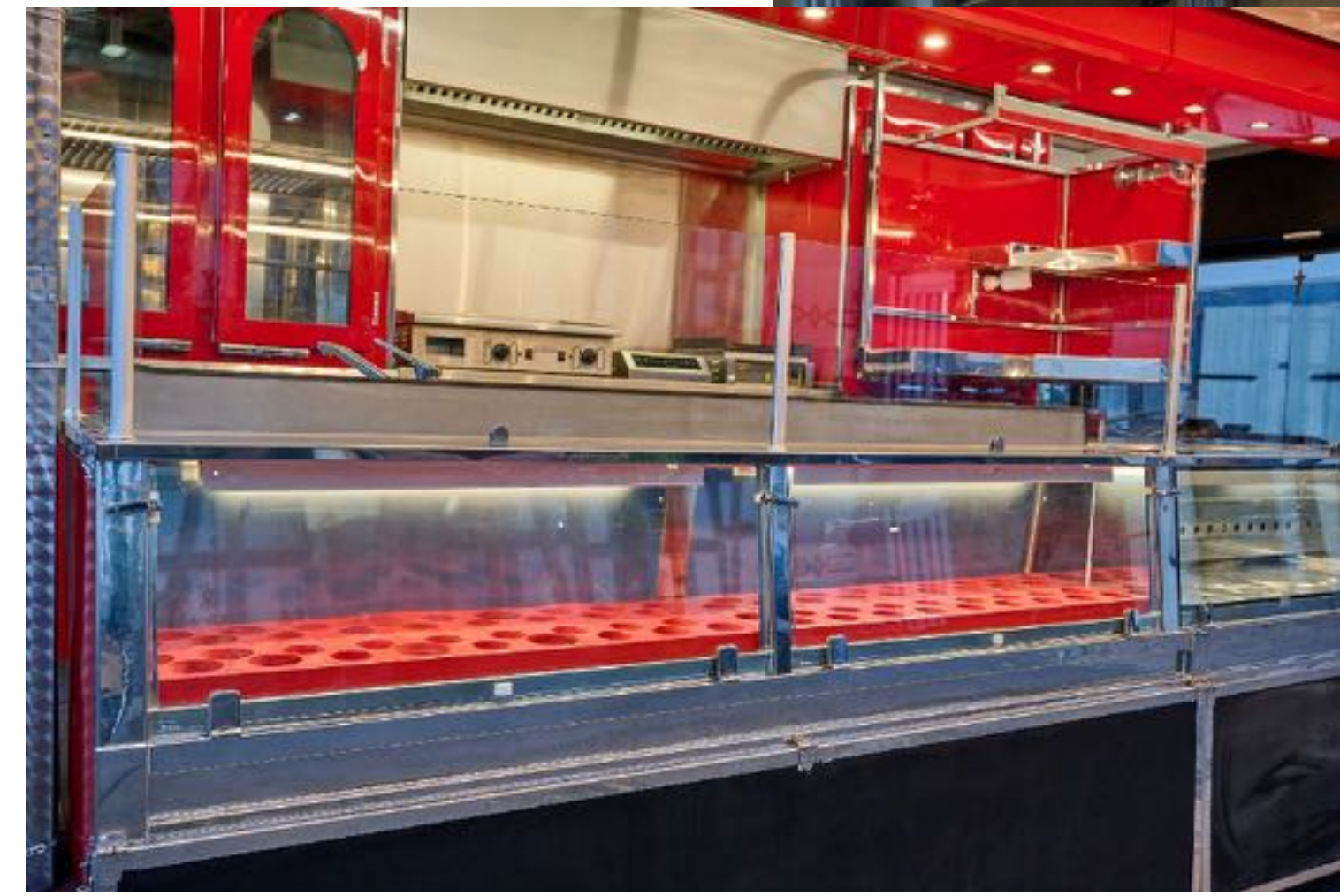
- Elektroanschluss 16A/32A CEE
- 2 Elektrogrills, Induktionsplatte
- 2 Kühlschränke verglast, oben
- 1 Kühlschrank Edelstahl, unten
- 1 Tiefkühler Edelstahl, unten
- 1 Glasvitrine mit Kühlung in der Theke
- Gastropülmaschine
- Waschbecken mit Heißwasser
- Abluftanlage
- Beleuchtung Innenraum, Klappen und Vitrinen



Die Ausstattung der Küche ist nach der Überführung modernisiert und optimiert worden. Die ursprüngliche Einrichtung umfasst 5 Kühlanlagen die von 4 separaten Kälteaggregaten versorgt werden. Davon befinden sich zwei Kühlschränke (je ca. 300l), verglast im oberen sichtbaren Bereich, 1 Kühlschrank unten (ca. 350l), 1 Tiefkühler unten (ca. 300l), sowie eine gekühlte Glasvitrine in der Theke (ca. 150l). Alle Kühlungen sind mit eigenen Thermostaten ausgestattet um die Temperaturen unabhängig voneinander regeln zu können.



Die hydraulisch ausfahrbare Theke hat außerdem zwei weitere ungekühlte Vitrinen in denen Speisen und Getränke ausgestellt werden können.



Der Kochbereich ist mit Edelstahlflächen verkleidet auf dem zwei Elektrogrills und ein Induktionsplatte Platz finden. Alle Geräte sind in Gastronomieausführung mit hoher Leistung. Über der Kochfläche ist eine neue starke Abluftanlage installiert, die Abluft wird über das Dach nach außen abgeleitet.

Im unteren Bereich ist eine neue Gastropülmaschine verbaut, in der Gläser und Besteck innerhalb von 6 Minuten gespült werden können.

Die nach vorne ausfahrbare Theke besteht aus einer großen Edelstahlarbeitsfläche mit Spülbecken und Hygienverglasung. Diese Installationen sind alle 2012 von Fachbetrieben modernisiert worden.





Speziell und einzigartig ist die hydraulische Anlage zum Öffnen und Bewegen der Klappen und der Theke. Mit einer elektrisch bedienbaren Hydraulikpumpe lassen sich die große Seitenklappe, die zugleich als Überdachung dient, die Heckklappe und die Theke bewegen. Dazu wird eine mind. 16A/CEE Stromversorgung am Standort benötigt.

Die Wasserversorgung für fließend kalt und heißes Wasser, wird über einen Standartwasseranschluss hergestellt. Abwasser kann über eine Kanalisation oder einen 50l Abwassertank abgeführt werden.

