



meilleursvelos.fr

1er courtier en vélos & cargos électriques

LA GAMME FOODBIKE

ACTEUR DE LA MOBILITÉ DOUCE, NOUS VOUS ACCOMPAGNONS DANS VOTRE CHOIX



www.meilleursvelos.fr

CONTEXTE ECONOMIQUE

L'offre de vélos & cargos électriques s'est fortement développée ces dernières années. Il devient difficile pour une personne de trouver un vélo adapté à ses besoins. Dans le vaste secteur qu'est la restauration rapide et mobile, il y a le bike food. Innovant, écologique et pratique, les bikes-food rencontrent un très grand succès.

Vous souhaitez vous orienter vers une mobilité douce pour votre commerce ambulant ?



QUI SOMMES NOUS ?

Spécialiste de la mobilité douce au service des entreprises, des particuliers & des collectivités, nous vous accompagnons sur le choix d'une solution de transport écologique.

Avec une sélection de fabricants de vélos, de triporteurs, de cargos en fonction de critères précis nous sommes en mesure de vous proposer les meilleures offres en fonction de vos besoins :

- Transport de personnes
- Transport de marchandises
- Vélos PMR
- Food bikes
- Vélos collaborateurs
- Trottinettes

Il existe forcément une solution adaptée à vos besoins !



Vous avez sûrement déjà croisé un vélo qui vend des repas, des boissons, sucrés ou salés... Le food bike est une variante du camion restaurant appelé food truck. Un vélo restaurant c'est tout simplement un vélo restaurant mobile. Contrairement à un food truck, le bike food est plus discret, moins polluant et passe-partout.



Il existe différents types de « food bikes ». Vous trouverez de vélos proposant des paninis, des hot-dogs, des crêpes, des glaces ou encore des gaufres. Tous sont équipés de matériels professionnels dont la taille est adaptée à leur vélo ou triporteur.

Simple à garer et à installer, un bike food est un vrai restaurant mobile écologique. Il est ancré dans la société où les gens sont de plus en plus pressés et stressés.

Nous disposons de plusieurs caissons adaptables selon vos envies. Si vous avez besoin de conserver les aliments plusieurs heures dans une plage de température garantissant leur bonne conservation la solution la plus simple consiste à rajouter dans la caisse isotherme des plaques eutectiques. Ces plaques accumulent du froid ou du chaud et le restitue doucement.

- Food Bike pour vendre des glaces : température -18°
- Food Bike pour vendre des boissons fraîches : froid positif
- Food Bike pour vendre des aliments chauds



NOS OFFRES

FOOD BIKE CRÊPE

Le caisson crêpe professionnel embarqué sur chaque triporteur a été adaptée à la circulation en voie urbaine. La gamme de food bike crêpes bénéficie de tous les équipements nécessaires à portée de main, le module crêpe vous donnera la possibilité de réaliser toutes vos recettes de crêpes sucrées comme salées.



FOOD BIKE GAUFRE

Le vélo triporteur gaufre ou food bike gaufre, est conçu pour les professionnels des produits gourmands, et les spécialistes de la vente ambulante. Ce triporteur tout équipé et autonome vous permet de communiquer et exercer votre activité de gaufre au plus proche de vos clients.



FOOD BIKE GLACE

Le caisson glace professionnel embarqué vous permettra de vendre vos glaces en milieu urbain rapidement. Avec une finition en acier inoxydable thermolaqué blanc, la conception du caisson à glace à été étudié sur la base des plans de travail et équipements utilisés par les glaciers professionnels.



FOOD BIKE HOT-DOG

Le vélo triporteur Hot-dog, plus communément appelé food bike Hot dog, est conçu pour les professionnels de la vente ambulante et pour la street food en particulier. L'idéal pour se déplacer sur des événements comme des festivals, food place, marchés & brocantes...



FOOD BIKE ICE CREAM ROLL

Le vélo triporteur ice cream roll, est un triporteur équipé d'une plancha froide pour la fabrication et la vente de glace thaïlandaise. La glace ice cream roll, glace à la plancha, glace thaïlandaise... Autant de dénominations pour décrire une délicieuse glace en rouleau.

FOOD BIKE SNACK

Le vélo triporteur snack, plus couramment appelé food bike Snack, est conçu pour les professionnels de la vente ambulante et de la restauration ultra mobile. Ce vélo triporteur Snack vous permet de communiquer et exercer votre activité de cuisine et de vente ambulante au plus proche de vos clients.





LE MODULE CUISINE POLYVALENTE

Cuisinez et distribuez votre nourriture en tout lieu et toute heure. Sur la voie publique, aux abords d'une route, dans le cadre d'un festival, d'une foire, d'un marché, d'un événement d'entreprise ou privé (mariage, anniversaire...), il y a forcément un vélo adapté à vos besoins.



DES QUESTIONS

Pour toutes demandes sur le choix ou le financement de votre vélo ou cargo électrique, contactez-nous par e-mail et téléphone :

contact@meilleursvelos.fr

tel : 07.80.97.60.74



NOTRE PRÉSENCE



www.meilleursvelos.fr

