



FOODTRAILERCLUB.EU

YOUR BUSINESS PARTNER

Mettez votre entreprise sur la route

Catalogue de produits



www.foodtrailerclub.eu

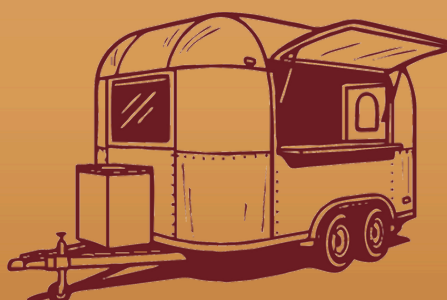
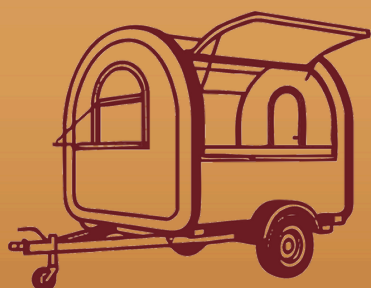


FOODTRAILERCLUB.EU
YOUR BUSINESS PARTNER

Contenu

TABLE DES MATIÈRES

01	À propos de nous
02	Nos modèles
03	Technique & Intérieur
04	Équipements & Installation
05	Options & Personnalisation
06	Contact & showroom



À propos de nous

FoodTrailerClub.eu — Votre partenaire sur roues

Chez FoodTrailerClub.eu, tout tourne autour de la passion du design et du savoir-faire.

Nous concevons et construisons des food trailers qui aident les entrepreneurs à mettre leurs rêves sur la route. Avec plus de dix ans d'expérience dans la production, la technique et le branding, nous combinons un artisanat solide avec un design européen moderne. Nos remorques ne sont pas seulement belles à regarder, mais aussi pratiques, durables et conformes aux normes européennes.

Notre mission

Chaque entrepreneur mérite la chance de posséder une food trailer élégante et professionnelle. C'est pourquoi nous rendons la qualité accessible — grâce à des prix justes, à l'homologation européenne et à un service personnalisé. Nous croyons que chaque détail compte : du châssis à l'éclairage, de l'aménagement intérieur à l'esthétique extérieure.

L'équipe



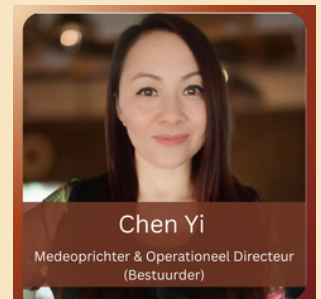
Illya Rijnberg – Co-fondateur & Spécialiste Hospitality

Depuis le sud de la France, Illya accompagne nos projets et nos clients avec ses nombreuses années d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie.

Son objectif : créer des food trailers à la fois fonctionnels et esthétiquement raffinés.

Chen Yi – Co-fondatrice & Directrice opérationnelle

Depuis la Belgique, Yi dirige la conception et la gestion quotidienne de FoodTrailerClub.eu. Avec son sens du détail et sa précision technique, elle veille à ce que chaque projet soit parfait — non seulement sur le papier, mais aussi dans la réalité.



Mettez votre entreprise sur la route — avec style et confiance

Nos modèles

Deux collections emblématiques qui allient design, fonctionnalité et savoir-faire.

Série Retro



Série Retro

La food trailer au design rétro, avec ses formes arrondies et son équipement complet, disponible en quatre dimensions.

Classique, charmante et polyvalente – idéale pour le café, la pâtisserie ou le street food.



Série StreamOne



Série StreamOne

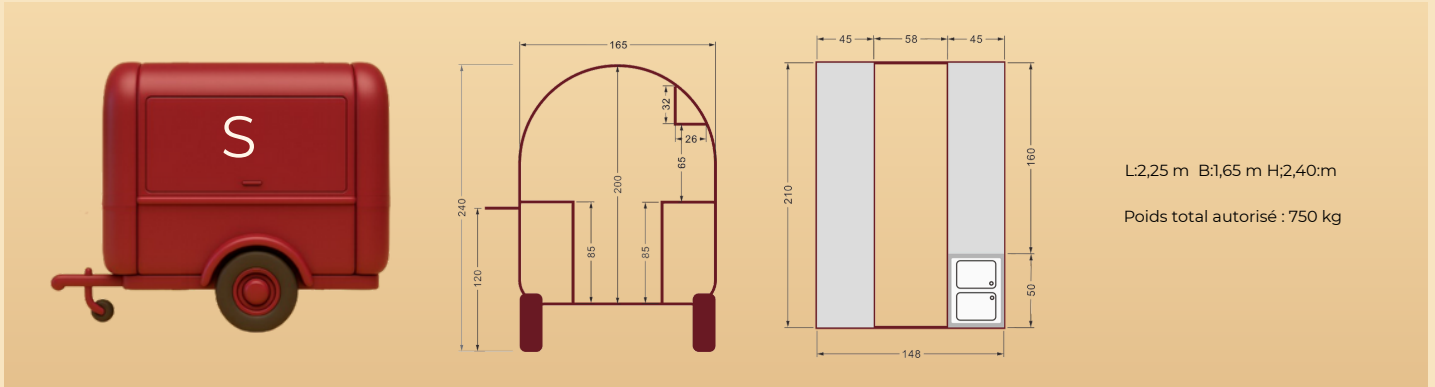
La food trailer moderne au design épuré, inspirée du style Airstream, avec une finition haut de gamme.

Solide, élégante et professionnelle – parfaite pour les bars-concepts, le catering ou les événements haut de gamme.

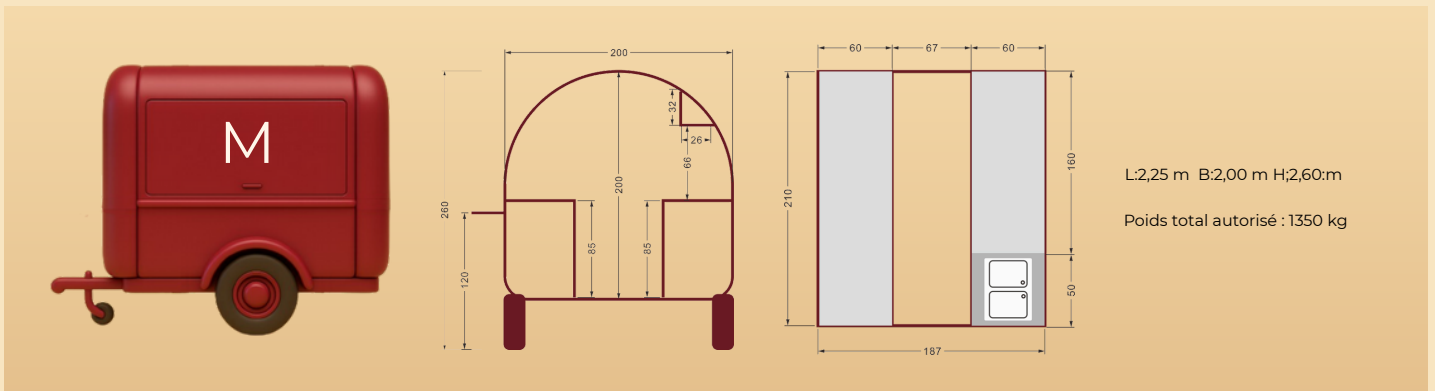


Tableau des dimensions

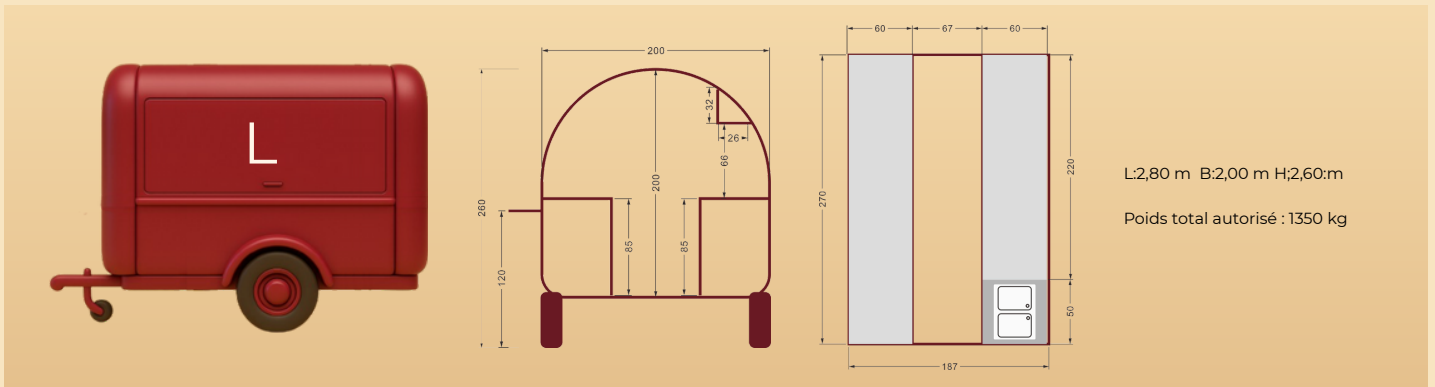
Série Retro S



Série Retro M



Série Retro L



Série Retro XL

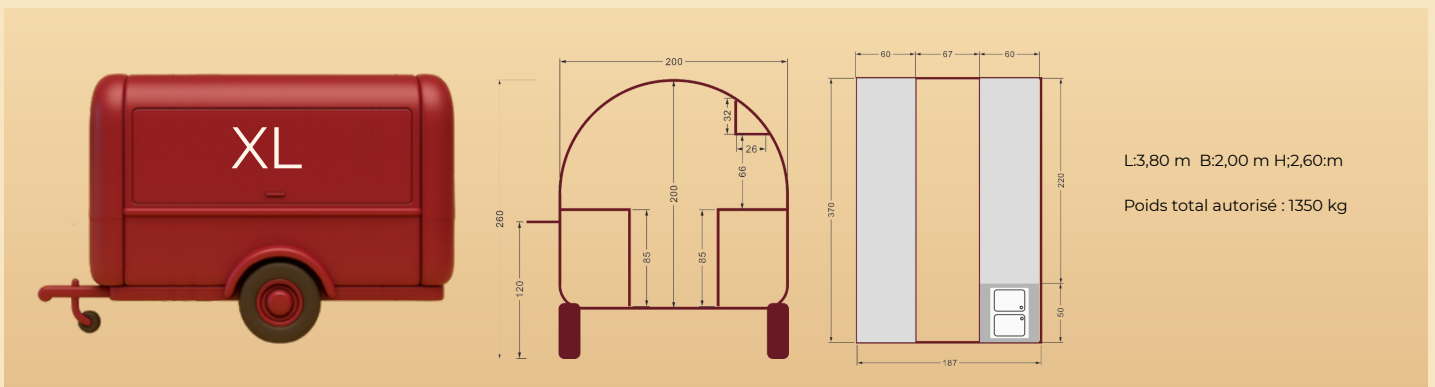
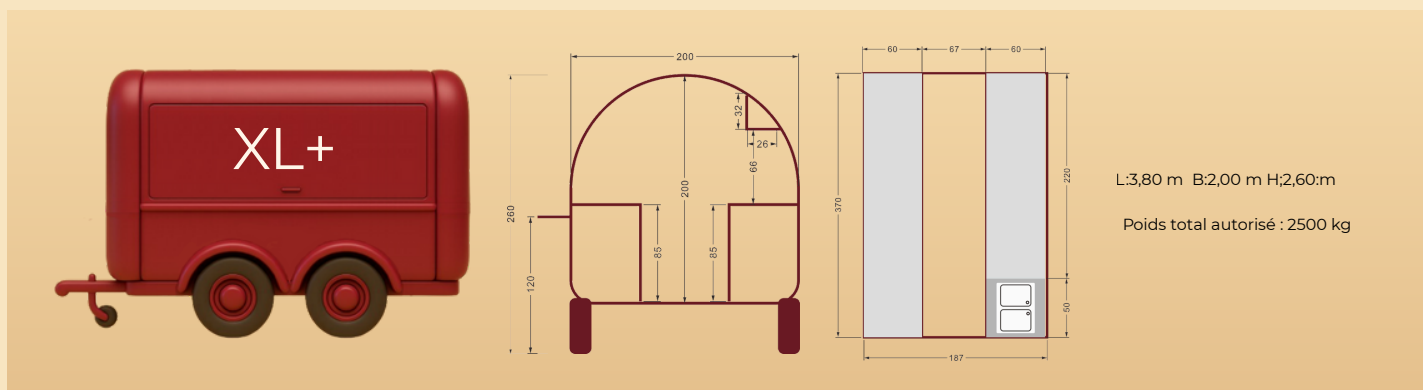
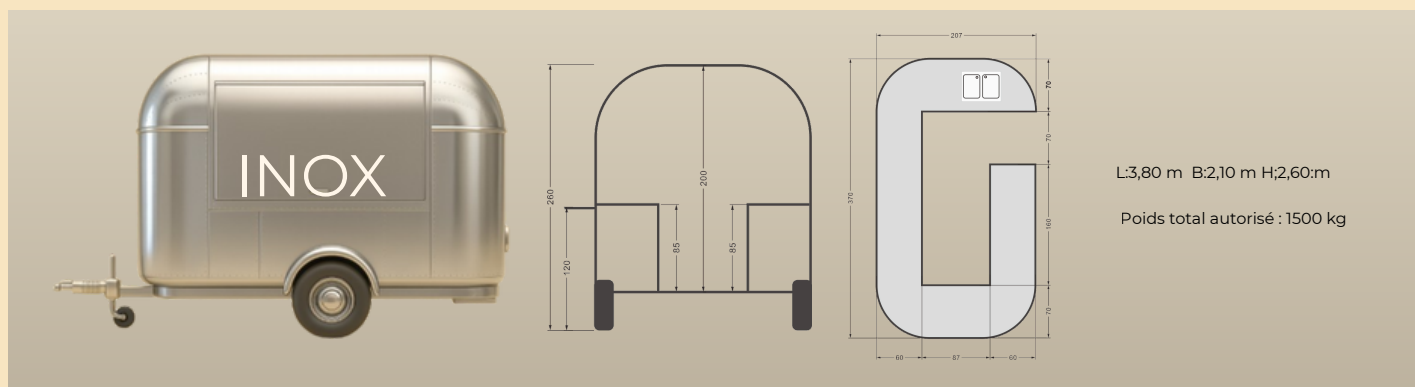


Tableau des dimensions

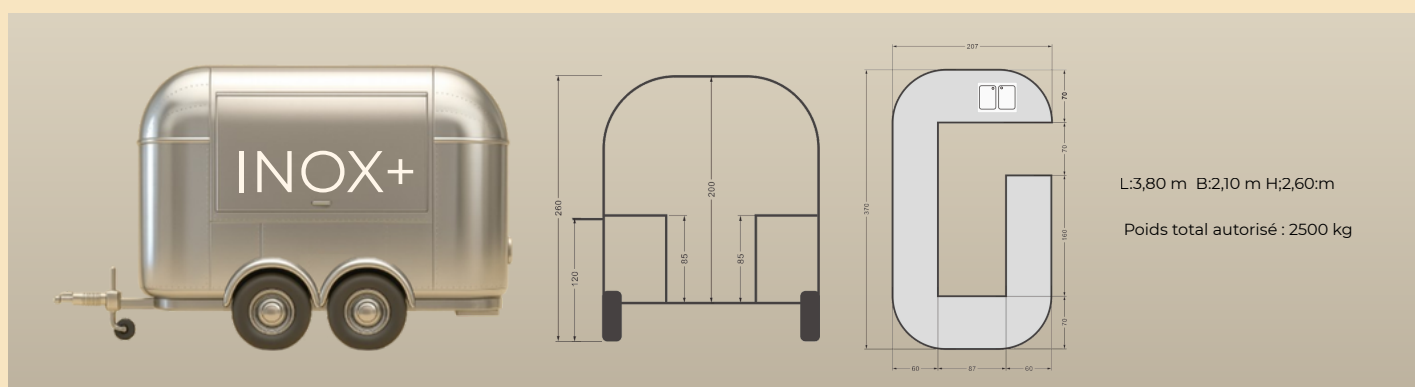
Série Retro XL+



Série StreamOne INOX



Série StreamOne INOX+



Série StreamOne RAL

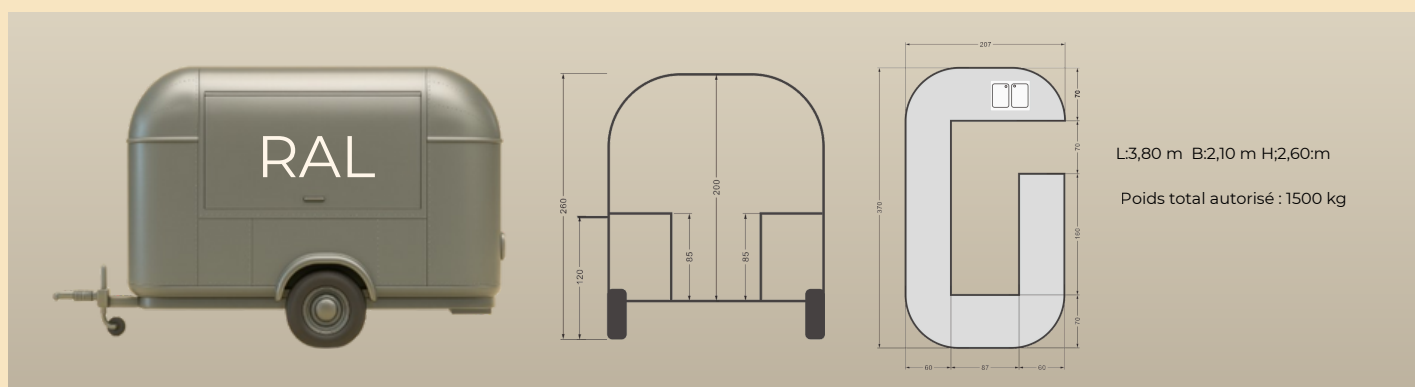
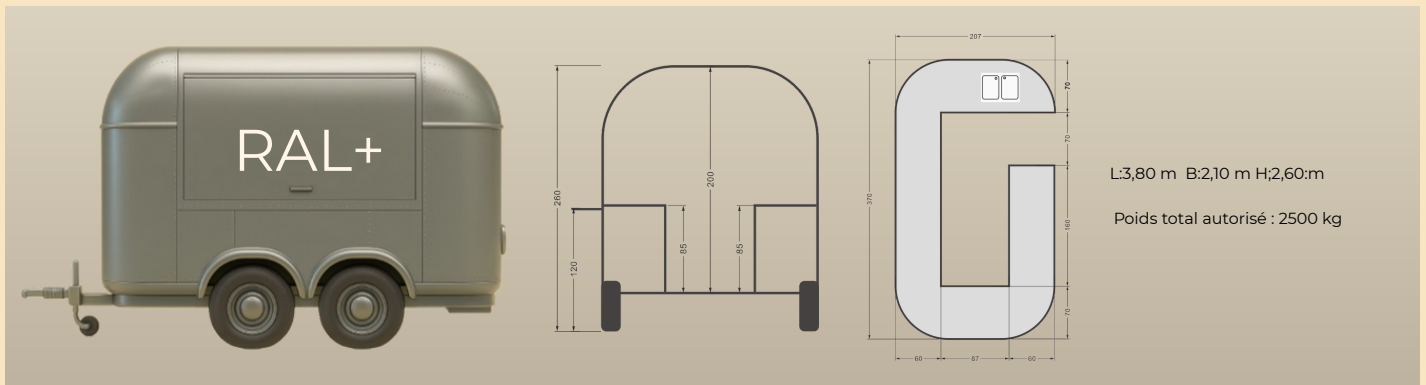


Tableau des dimensions

Série StreamOne RAL+



Construction

- Structure sandwich à double paroi avec isolation thermique
 - face extérieure en polyester (renforcé de fibres de verre)
 - couche intermédiaire isolante
 - structure interne en acier
- Finition laquée dans la couleur RAL de votre choix
- Plancher intérieur : plaque d'aluminium antidérapante
- Revêtement anticorrosion et durable



Installation & équipement

- Installation électrique conforme aux normes européennes CE (230V / 16A, protégée par fusibles)
- Prises étanches (IP44) selon les normes européennes
- Équipement électrique (standard) :
 - Bandeau LED au-dessus du plan de travail
 - Plusieurs prises 230V (pour petit équipement)
- Charge minimale recommandée ; équipements lourds en option
- Eau : 2 réservoirs de 15 L (entrée / sortie) avec pompe
- Plan de travail : entièrement en inox 304 (acier inoxydable)
- Éclairage intérieur : LED lumière chaude
- Éclairage extérieur : LED contour



Châssis (Remorque)

- Châssis entièrement galvanisé (fabrication française)
- Structure mécano-soudée, galvanisée à chaud
- Essieux Knott de haute qualité
- Roues : pneus commerciaux 185R14C
- Roue jockey Ø 48 mm
- Frein de stationnement à main
- Inversement automatique à la marche arrière
- Éclairage conforme aux normes européennes
- Connexion électrique à 13 broches



Équipements & Installation



Installation électrique supplémentaire



Hotte aspirante en acier inoxydable (intégrée)



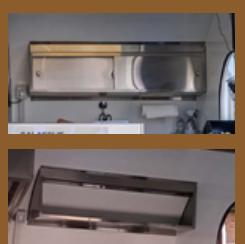
Plan de travail réfrigéré en inox



Vitrine réfrigérée (pour glaces ou autres produits)



Bac de rinçage en inox avec robinet



Étagère murale en inox (avec ou sans portes)



Coffre à gaz ou coffre de rangement en aluminium (plaque à damier)



Auvent



Autocollant publicitaire (lettrage sur mesure)



Éclairage ciel étoilé (LED)

Options & Personnalisation



Friteuse à gaz (2x8 L)



Friteuse à gaz 12 L



Plaque de cuisson à gaz en inox / plancha



Gril à gaz (gril à pierre de lave ou à nervures)



Cuiseur à pâtes à gaz



Four à pizza à gaz



Four à pizza au bois ou au gaz



Bain-marie (gaz)



Vitrine chauffante en inox



Plaque à crêpes



Comptoir réfrigéré avec bacs GN / Saladette



Sorbetière de table



Machine à café professionnelle



Gril à gaz pour döner / kebab



Plaque de cuisson pour mini-crêpes hollandaises



Contact & showroom

France – Château Viviez

- 📍 24 Rue de la République, 12110 Viviez, France
- 👤 Local contact: Illya Rijnberg
- ☎️ +33 682177738
- ✉️ info@chateauviviez.net

France – TLR Péronne

- 📍 ZI, Rue Gilles de Gennes, 80200 Péronne, France
- 👤 Local contact: Sophie
- ☎️ +33 3 66 88 25 52
- ✉️ contact@remorque-tlr.com

Belgique – Stekene

- 📍 Hellestraat 152, 9190 Stekene, België
- 👤 Local contact: Chen Yi
- ☎️ +32 484112022
- ✉️ info@foodtrailerclub.eu

*Visitez notre site web pour découvrir nos modèles et notre stock actuel —
foodtrailerclub.eu*