

# SNACK-MASTER

Verkaufsfahrzeuge



*Snack- & Imbissfahrzeuge*

[www.gamo.de](http://www.gamo.de)



# Was Sie als Snackverkäufer wissen sollten!

## Vorwort

In der heutigen Zeit ist die Ernährung durch schnelles Essen geprägt. Fast Food ist im Vormarsch, Coffee to go ist fest in unserer Gesellschaft etabliert. Durch das immer schneller werdende gesellschaftliche Leben muß in möglichst wenig Zeit möglichst viel erledigt werden. Die tägliche Arbeit nimmt einen großen Teil des Tagesablaufes ein, so ist es leicht erklärbar, dass für die Nahrungsaufnahme der Zeitplan eng gesteckt ist. Da ist es nicht verwunderlich, dass hier gerne der schnelle Snack um die Ecke angenommen wird.

Diese Tatsache kommt dem Betreiber eines mobilen Snackgeschäftes zu Gute. Sei es im stationären Einsatz in einem Industriegebiet, auf Wochenmärkten oder auf Eventveranstaltungen.

## Was braucht man bei einem mobilen Snack-Imbissfahrzeug ?

Eine der wichtigsten Voraussetzungen für ein erfolgreiches Geschäft ist das mobile Verkaufsfahrzeug an sich. Das Fahrzeug sollte von guter Qualität sein, denn der Wagen wird tagtäglich stark beansprucht und einen Reparaturausfall kann sich der Betreiber hier quasi nicht leisten. Auf ein verzinktes Fahrgestell sollte hier ebenso Wert gelegt werden wie auf qualitativ hochwertige Innenausbauten und die Ausstattung mit leistungsfähigen Profi-Gastrogeräten.

## Startkapital – Finanzierung - Miete ?

Neben der Möglichkeit eines Barkaufes bietet sich eine Finanzierungs- oder eine Leasingmöglichkeit an. Bei einer Investitionsgröße von ca. 15.000 EUR kommen so Leasingraten in Höhe von monatlich nur ca. 250,- EUR zu Stande. (Eigenkapitalanteil 30 %, Laufzeit 60 Monate, 20 % Restwert). Es bietet sich aber im ersten Jahr auch eine Testmiete an um das Risiko zu minimieren. Hierbei kann der Mieter das Fahrzeug und Imbisskonzept ausgiebig testen und letztlich nach Ablauf der Mietzeit das Fahrzeug übernehmen, weiter mieten oder zurückgeben.

## Inhaltsübersicht:



### SNACK-MASTER Basic 390

4 + 5



### SNACK-MASTER Giebeldach 390 EXTRA

6 + 7



### SNACK-MASTER Multi-Grill-Mobil (MGM) 390

8 + 9



### RETROLINER RL 290

10 + 11

## Wie soll es aussehen ?

Ein attraktives, sauberes und optisch anziehend wirkendes Erscheinungsbild ist wichtig für eine gute Kundenfrequenz und damit für gute Umsätze. Ebenso erleichtert eine neue, saubere und attraktive Optik die Standplatzvergabe auf Eventveranstaltungen.

Es gibt Snackfahrzeuge mit einer kundenseitigen Öffnungsklappe sowie Anhänger in Pavillonform mit drei Öffnungs- bzw. Vordachklappen. Bei der Pavillonform ist der Vorteil dem Kunden einen großen Regenschutz zu bieten, eine sehr gute Be- und Entlüftung im Innenraum zu haben und eine große und einladende Optik zu erreichen.

### **Wichtig:**

**Ergänzt mit einem Giebeldach wird erreicht, dass diese Form auch für die Festaufstellung, nach der Arbeits- und Gaststättenverordnung eingesetzt werden darf, da hier die Innenhöhe mit 2,5 m im Scheitel die nötigen Voraussetzungen erfüllt.**

## Für Ihren Erfolg:

Je durchdachter das Fahrzeug ist, desto reibungsloser und erfolgversprechender ist das neue Geschäft. GAMO ist aus eigener Imbiss-Betriebserfahrung langjährig gewachsen. Wir haben aus unserer Erfahrung gelernt und wissen, wie man im Imbissbetrieb erfolgreich arbeitet. Wir haben aber auch gesehen, wie verschiedene Konzepte nicht funktioniert haben und der Betreiber letztlich den Betrieb einstellen musste.

Vertrauen Sie uns und unseren vielfältigen Serien-Lösungen. Es ist oftmals besser, sein Geld in ein durchdachtes Serienkonzept zu investieren als auf einfache und ältere Gebrauchtfahrzeuge oder Sonderbauten zurückzugreifen. Mit der Snackmaster-Baureihe bietet GAMO wahre Verkaufsprofis aus kostengünstiger deutscher Serienfertigung. GAMO legt Wert auf Qualität, Solidität und Professionalität – das beweisen mehrere tausend zufriedene Kunden seit 35 Jahren.





### Snackmaster BASIC 390

Neues Komplettmodell wahlweise in Gas- oder 400 Volt-Elektroversion lieferbar. Komplettausstattung mit Imbiss-Verkaufstheke und rückseitiger Wandarbeitsfläche in hochwertiger Ausführung. Kundenseitige Imbissstheke mit untenliegendem Zwischenbord, welches als Stauraum Verwendung findet.

Der neue BASIC 390 ist das ideale Imbisskonzept mit leistungsfähigen Profigeräten.

- optionale Zusatzausstattung:**
- Heck-Verkaufsklappe
  - Schiebefenster
  - Kühl/Tiefkühlschränke
  - Zusatzgeräte

**1 Gas-Rostbräter mit tiefer Grillwanne zum Braten und Erhitzen von leckeren Steaks, Würstchen, Schaschlik-Spießen uvm.**

**2 Großzügiger Arbeitsbereich mit Doppelbecken-Friteuse, Rostbräter und leistungstarkem Dunstabzug**

**3 Doppelbecken-Friteuse mit praktischem Haltersystem - so kann das überschüssige Fett einfach abtropfen und Ihr Frittiergut bleibt lecker und frisch**

**4 Hygienebereich mit Doppelwaschbecken und Heisswasserboiler**



### Erhältlich in den Varianten:

#### BASIC 390 E (Elektro)

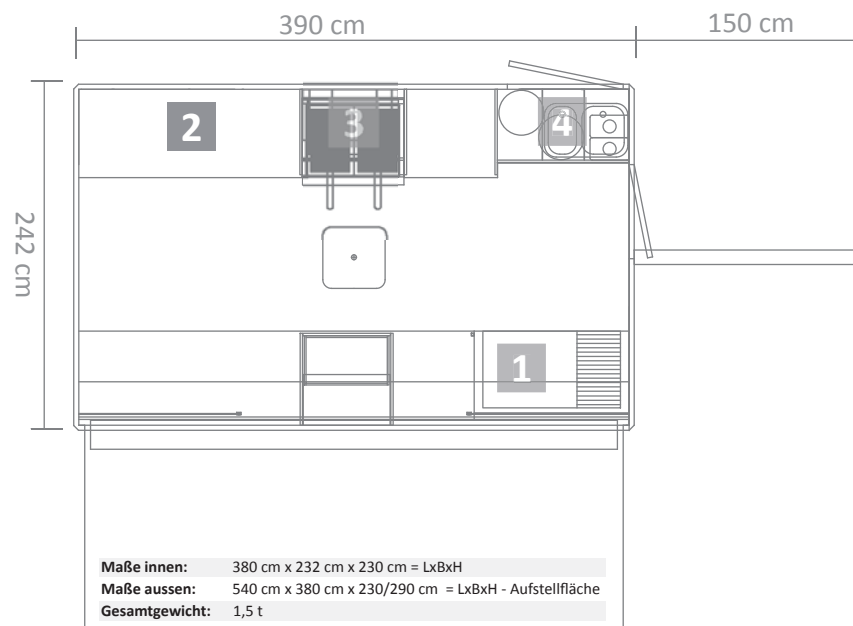
Serienausstattung:

- Imbissausbaupaket mit Theke, Hygieneeinrichtung
- Beleuchtung
- Doppelbecken-Elektrofriteuse
- Gas-Rostbräter oder Elektro-Griddleplatte
- 400 V - Elektroinstallation mit Beleuchtung und fließend Heisswasser

#### BASIC 390 G (Gas)

Serienausstattung:

- Imbissausbaupaket mit Theke, Hygieneeinrichtung
- Beleuchtung
- Doppelbecken-Hochleistungs-gasfriteuse
- Elektro-Gasrostbräter
- 400 V - Elektroinstallation





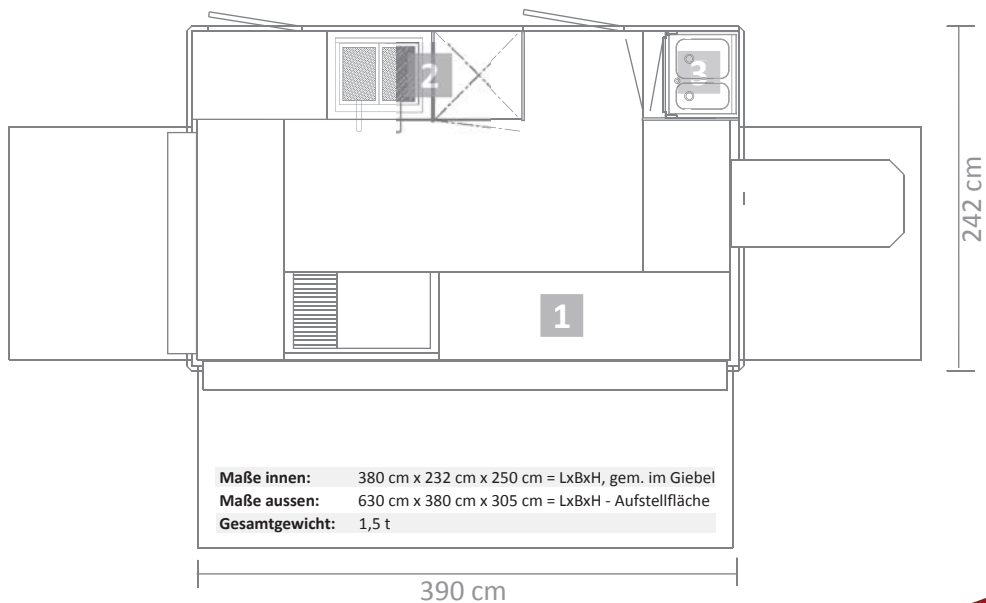
#### Optionale Zusatzausstattung

- Schiebefenster für die kalten Tage
- Eck-Regenüberdachung (PVC)
- 400 Volt Stromerweiterung
- Viele Zusatzgeräte

## Snackmaster Giebeldach 390 EXTRA

Serienverkaufsanhänger mit Giebeldach für den Imbiss/Snackbereich. Serienmäßig ausgestattet mit einer Hochleistungs-friteuse, Gasbräter, Dunstabzugshaube und hohem, verglastem Kühlschrank lässt sich im Giebeldach 390 EXTRA professionell arbeiten. Durch Die Innenhöhe von 2,5 m im Scheitel wird erreicht, dass sich der Imbissanhänger, nach der Arbeits- und Gaststättenverordnung, auch optimal für die Festaufstellung eignet.

- 1** Übersichtliche Frontpartie mit leistungsfähigem Gas-Rostbräter für die professionelle Zubereitung Ihrer Grillspeisen
- 2** Großer Doppel-Glastürenkühlschrank für Getränke und Bevorratung, Friteuse mit doppeltem Becken und zwei Körben, darüber Dunstabzug
- 3** Hygienebereich mit Doppelwaschbecken und Heisswasser-Boiler



# SNACK-MASTER Multi-Grill-Mobil (MGM) 390



1



2



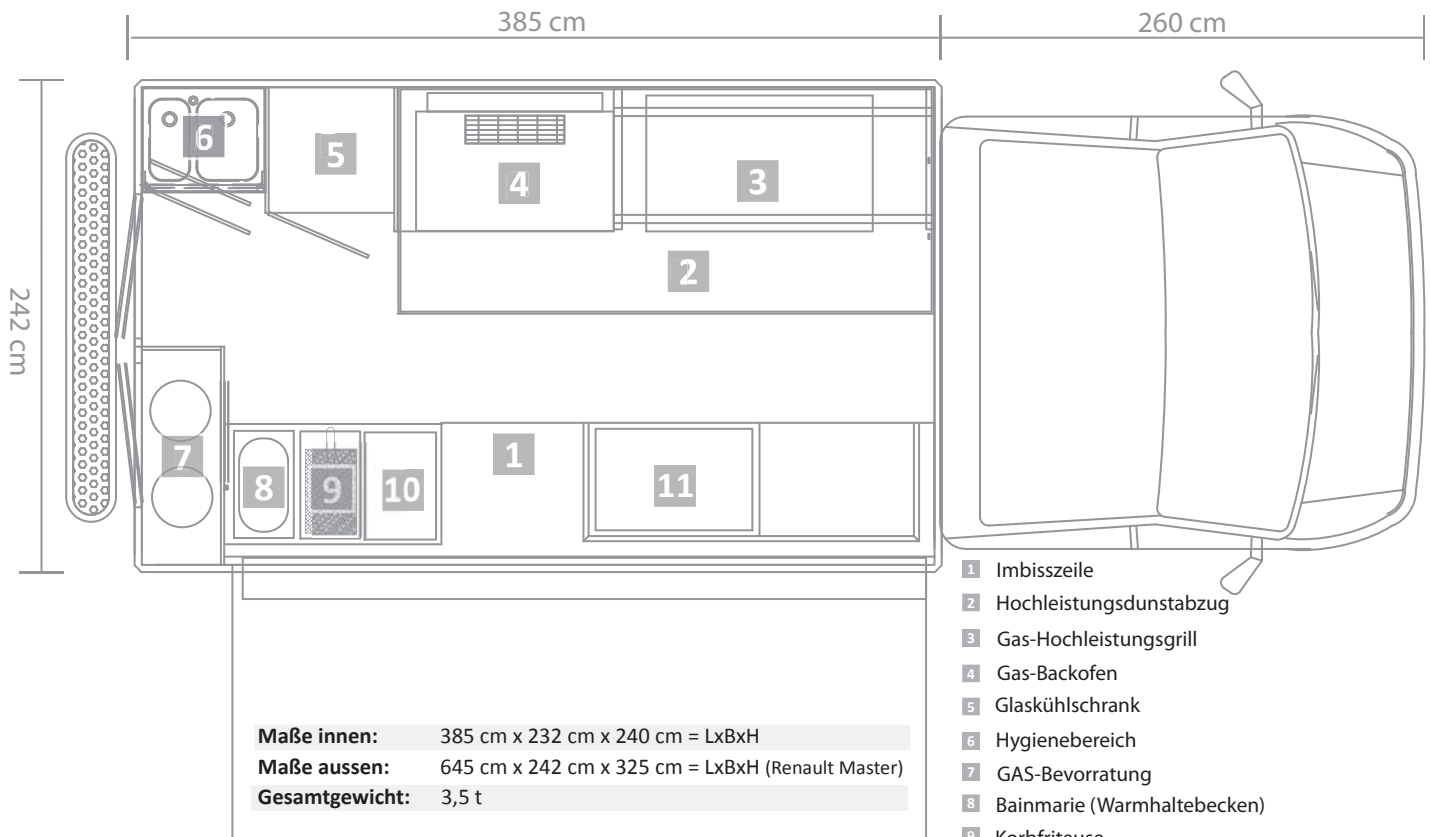
3



## Snackmaster Multi-Grill-Mobil (MGM) 390

Ein Verkaufsmobil, das wesentlich mehr kann als nur Hähnchen und Haxn grillen! In Zeiten der Vogelgrippe entwickelt, als viele Betreiber nahe dem Konkurs standen, war die Nachfrage nach flexibleren Grillfahrzeugen aufgekommen. Mit der Entwicklung des Multi-Grill-Mobiles präsentiert GAMO ein weiteres Highlight aus seiner Serienbaureihe. Durch die integrierten Profigeräte lassen sich wesentlich mehr unterschiedliche Speisen zubereiten und dies schnell und flexibel (z.B. Hähnchen, Rips, Krustenbraten, Gemüsepfannen, Pizzen, Convenience-Tiefkühlprodukte, Chickenwings, Potato Wegdes, uvm.)

- 1 Imbisszeile mit Friteuse, Bratplatte und Bainmarie (Wasserbad) für Pommes, Steaks, Würstchen, Chicken Wings uvm.
- 2 Der integrierte Hochleistungsdunstabzug sorgt für eine angenehme und saubere Arbeitsatmosphäre
- 3 Hochleistungsgrill für Hähnchen, Haxn, Rips uvm.
- 4 Gas-Backofen mit Reversiergebläse (für Gastronormbleche/Roste)
- 5 Innenansicht mit hohem Glaskühlschrank für Getränke, Salate und Kühlbevorratung



Speziell der integrierte Hochleistungsgrill ist nicht nur eine äußerst sinnvolle wie auch leistungsstarke Lösung binnen kürzester Zeit sehr viele Produkte fertig zu garen. Schneller und effizienter als bei einem herkömmlichen Hähnchengrill. Der Ofen lässt sich auf mehreren Lagen befüllen und sorgt im Handumdrehen für warme Gerichte. Auf 5 Gastronormblechen werden ca. 70 halbe Hähnchen oder Haxn schnell gar und bleiben saftig und kross (Backzeit für Hähnchen ca. 30 Minuten). Bei einem Verkaufspreis von nur 2,- EUR pro halbes Hähnchen ergibt sich alleine durch den Ofen eine

Der integrierte Hochleistungsgasgrill hat mit seinen 15 Spießen eine Kapazität von ca. 180 halben Hähnchen pro Stunde. Neben gekühlten Getränken und Salaten aus dem Hochkühlschrank, lassen sich direkt vor den Augen der Kunden weitere Speisen auf der Bratplatte und in der Friteuse zubereiten. An eine Warmhaltung ist ebenso gedacht. Ein Bainmarie steht direkt neben der Friteuse bereit. Eine Kühlbevorratung befindet sich unterhalb der Arbeitsfläche. Ebenso kann eine weitere heiße Theke aufgestellt werden.

theoretische Stundenleistung von 280,- EUR

Umsatz je Stunde.



Abb. Geräte nicht im Serien-Lieferumfang enthalten



### Retroliner RL 290

Die neue Retroliner-Baureihe sieht nicht nur aussergewöhnlich aus, sie ist es auch. Formschöne Retro-Optik kombiniert mit Profiausstattung machen den Retroliner RL 290 nicht nur zu einem "Eyecatcher" sondern auch zu einem Verkaufsprofi auf jedem Fest oder Event. Der RL 290 kann individuell eingesetzt werden und mit einer Vielzahl von Zusatz/Tischgeräten ergänzt werden

- 1** Helle und gut einsehbare Verkaufstheke mit Halogenstrahlerbeleuchtung
- 2** Universalbord/Verkaufstheke für die individuelle Platzierung von Zusatzgeräten z.B. für Crêpes- oder Waffleisen, Hot-Dog-Grill, Sandwichmaker, Kaffeemaschinen, Würstchenbräter uvm.
- 3**
- 4** Hygienebereich mit Doppelwaschbecken für Kalt- und Warmwasser

Viele weitere Modelle und Infos unter:

[www.retroliner.de](http://www.retroliner.de)

# Grundriss & Details



Ausstattungsbeispiele:



Sandwich-Maker



Würstchenerhitzer



Doppelfriteuse



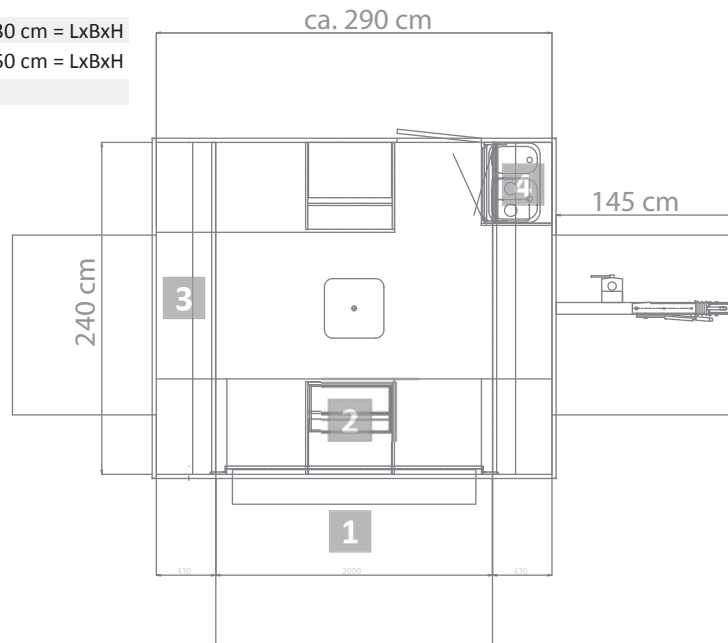
Gas-Rostbräter, Sandwich-Maker, Pizza-Ofen



Doppel-Crêpe-Platte

**Maße innen:** 286 cm x 240 cm x 230 cm = LxBxH  
**Maße aussen:** 290 cm x 250 cm x 250 cm = LxBxH  
**Gesamtgewicht:** 1,3 t

Designbeispiele:



# Kontakt

## Bitte Rückfax an 0751 - 366 11 51

Bitte informieren Sie mich:

- Ich habe Interesse am Snackmaster Basic 390
- Ich habe Interesse am Snackmaster Giebeldach 390 EXTRA
- Ich habe Interesse am Snackmaster MGM - Mult-Grill-Mobil 390
- Ich habe Interesse am Retroliner RL 290

Firmenstempel

Name: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Web: \_\_\_\_\_

Alle Angaben freibleibend und ohne Gewähr - Irrtum vorbehalten - Stand 07/2010

GAMO Ravensburg ++49 (0)751 / 366 11 0  
GAMO Schlaitdorf ++49 (0)7127 / 34 94 03  
GAMO Altenburg ++49 (0)3447 / 83 01 51  
GAMO Hannover ++49 (0)5136 / 976 22 0

GAMO Fahrzeugwerke GmbH  
Kanalstraße 55  
88214 Ravensburg

info@gamo.de  
www.gamo.de

