La Muixineta
Come... & Be Happy!

WhatsApp / Teléfono: 630 174 866
info@lamuixineta.com
lamuixineta.com · @foodtruck_muixineta

Ficha técnica para organizadores

Todo lo que necesitas para encajarnos en tu evento.

En resumen

Necesitamos un espacio nivelado de **5,2 × 3 m**, una **toma trifásica de 32 A** (o una alternativa) y, si puede ser, **un punto de agua cerca**.

El foodtruck

Concepto	Dato
Tipo	Remolque cocina
Medidas	3,00 m de caja + 1,20 m de lanza (4,20 m) × 2,50 m de ancho × 2,50 m de alto
Espacio mínimo	5,20 × 3,00 m (incluye 1 m para abrir la puerta, en el lado contrario a la lanza)
Vehículo	Citroën Berlingo
Alternativa	Carpa de 3 × 3 m, cuando el remolque no puede entrar (oferta de platos algo más reducida)
Equipo instalado	2 planchas, 2 freidoras, neveras y resto de maquinaria fija
Equipo opcional	Placas de inducción, mesa caliente, tercera freidora, parrilla con piedras, equipo para pasta, horno, microondas
Capacidad	Unas 100 raciones por hora
Montaje	Ideal 4 h antes; mínimo 1,5 h
Personal	2 personas
Cobro	Efectivo y tarjeta
Agua	Ideal un punto de agua cerca para llenar los bidones del fregadero. Llevamos depósitos.

Electricidad

Consumo real: hasta 9,9 kW en el 95 % de los eventos. Llevamos alargo propio de 8 m. No llevamos generador. Con menos potencia, adaptamos el menú.

Conexión	Potencia	Menú
CETAC trifásica 32 A, 5 pines (la estándar)	9,9–11 kW	Completo
CETAC trifásica 16 A	9,9 kW	Completo, máx. 3 freidoras
CETAC trifásica de 4 pines	9,9 kW	Completo, máx. 3 freidoras
CETAC monofásica 32 A	7,2 kW	Reducido, máx. 1 freidora
3 schukos de líneas diferentes	9 kW	Reducido, máx. 2 freidoras
2 schukos de líneas diferentes	6 kW	Reducido, máx. 1 freidora
1 schuko	3,2 kW	Reducido, sin freidora

Lo que necesitamos de la organización

- Espacio nivelado de 5,2 × 3 m.
- Acceso para el remolque y sitio para el coche.
- Toma eléctrica a menos de 8 m, o generador.
- Punto de agua cercano.
- Horario de montaje y desmontaje.
- Mesas y sillas para el público, si las hay (no las llevamos).

Documentación

- Alta de autónomos
- Seguro de responsabilidad civil
- Carné de manipulador de alimentos (los dos)
- Plan APPCC
- Ficha de alérgenos
- Registro sanitario
- Revisión de gas y electricidad al día
- Extintor
- Gestión de residuos
- Acreditación SAIA (Fira de Barcelona)

Si tu ayuntamiento o tu evento pide la documentación para unas bases o un concurso, te la enviamos.

Platos, vasos y cubiertos

Biodegradables y compostables.

Para valorar tu evento, te preguntaremos

Cuántos foodtrucks habrá y qué ofrece cada uno · asistentes previstos o de años anteriores · tipo de público · tipo de toma eléctrica · punto de agua · mesas y sillas · programa de actividades y conciertos · si la entrada es de pago · horario del evento y del montaje · condiciones de participación · acceso para el foodtruck y parking para el coche · ubicación.

Si nos lo envías de entrada, podremos responderte más rápido.