

Das optimierte Verkaufsfahrzeug

*für Hackfleisch, Fleisch-
und Wurstwaren
auf Citroen Jumper Basis*



überreicht durch:

RKB
Freshy

Hotline: (0800) 445 11 11

CITROËN
NICHTS BEWEGT SIE WIE EIN CITROËN



Die Vorteile des optimierten Verkaufsfahrzeuges **RKB-Freshy:**



Ausstattung:

- Thekenunterbaukühlfächer auf Edelstahlschlitten für Euro-Kisten
- Rückwandabeitsplatte
- Hygienepaket (2 x)
- Spintschrank für Arbeitskleidung
- Unterbauschränke
- Wurstleisten

Elektrik:

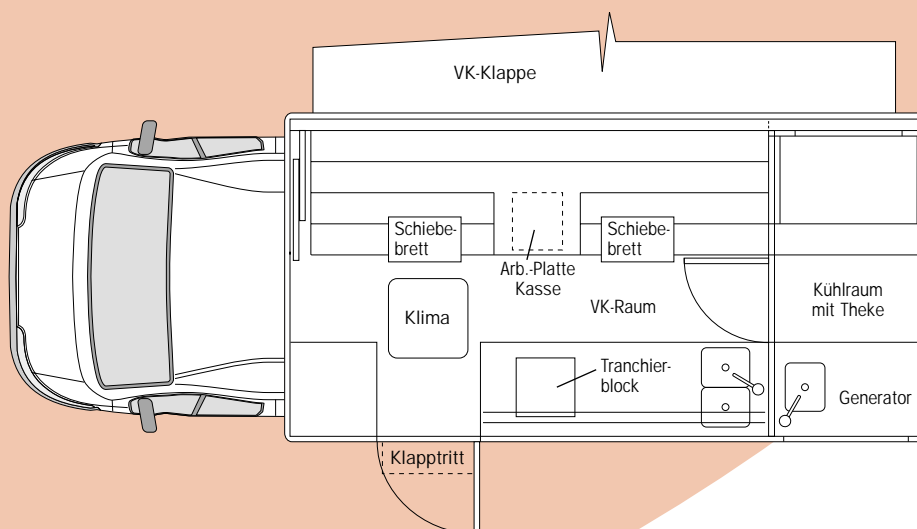
- Fremdstromspeisung mit FI-Schutzschalter
- Netzunabhängige Stromversorgung mit 4 kW Stromerzeuger
- Beleuchtung für Theke, Arbeits- und Verkaufsraum
- Spotbeleuchtung über Verkaufsöffnung
- 220V-Steckdosen

Optional:

- Warmluftheizung
- Witterungsschutzverglasung
- Messer- und Beilhalter
- Kunststoffhackplatte
- Angebotstafeln
- Baukastensystem für bestimmte Komponenten (Regale, Ablageborde, Wurstleisten etc.) zur Erfüllung individueller Kundenwünsche

RKB Freshy Aufbauübersicht:

Fahrzeug Typ	Aufbau L x B x H in mm	Radstand in mm	Zuladung in kg
Citroen Jumper zul. GG 3.850 kg	4.500 x 2.200 x 2.200	4.100	ca. 500



M 19 30 431

RKB

Reparatur und Karosseriebau GmbH

Stockhausener Str. 2 · 04720 Döbeln · Fon: (0 34 31) 66 14-0 · Fax: (0 34 31) 66 14-11
Internet: www.rkbgmbh.de · E-Mail: rkb.dl@t-online.de · Technische Änderungen vorbehalten · 06/03