



# FOODBIKES

Inurriok   
experiencias gastronómicas

FOODBIKES PARA EMPRESAS

## VENTAJAS DE ALQUILAR FOODBIKES PARA EVENTOS



### BAJO COSTE

Las food bikes para empresas son muy económicas si las comparas con otras opciones de catering tradicional o food trucks, por ejemplo. Esto te ayuda a ahorrar un dinero y tiempo que puedes invertir en otras necesidades del evento.



### PERSONALIZACIÓN

Con tu logo o marca, con los colores de tu empresa y con los mensajes que quieras difundir al público. También sin gastar mucho, tienes la posibilidad de personalizar a tu gusto cada foodbike. Así es más atractivo.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES



### DATOS TÉCNICOS Y MEDIDAS

- Altura: 120 cm
- Anchura: 220 cm
- Profundidad: 90 cm
- Peso: 90 kg aprox.
- Cuadro: Acero
- 7 velocidades
- Ruedas delantera: 20 cm
- Rueda trasera: 24 cm



### OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN

- Cajón
- Sombrillas
- Rotulación disponible en foam



### COLORES CUADRO

- Colores estándar: blanco / negro
- Otros colores: Consultar plazos de entrega



### ENERGÍA



- La electricidad y la toma de agua va a depender del tipo de foodbike.



### DISPONIBILIDAD

- Según época del año y modelo
- Los pedidos personalizados se hacen con un mínimo de 30 días hábiles según modelo



CUÉNTANOS TUS IDEAS Y NOS ADAPTAMOS A LA TIPOLOGÍA DE TU EVENTO



¿NO ENCUENTRAS TU FOODBIKE? CONSULTA NUESTROS MODELOS

# FRUTOTECA



## TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias de frutas, eventos veraniegos, promociones de productos derivados de la fruta, family day, eventos corporativos y eventos deportivos.

## NECESIDADES TÉCNICAS

- No requiere



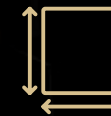
## FOODBIKES PARA EMPRESAS

# VENTAJAS DE ALQUILER FOOD BIKE PARA EVENTOS



### ORIGINALIDAD

Precisamente el diseño personalizado y la estética final te permite darle un toque diferencial y particular a tu evento. Esta propuesta llama la atención más que otras convencionales o básicas.



### ADAPTABILIDAD

Otra ventaja es el tamaño, de tan solo dos metros de largo, que hace que puedas poner el food bike de comida en espacios reducidos o pequeños. Si no dispones de uno mayor, es la solución perfecta.

## COFFE BIKES



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, eventos corporativos, promociones de productos derivados del café, open bar, cursos de formación, seminarios, zonas vips, congresos, inauguraciones de tiendas, food zone.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No a más de 50 metros distancia

## MACARONS



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, open bar, productos derivados de la pastelería, promociones de productos, inauguraciones, family day, acciones de marketing, bodas, comuniones, eventos corporativos, regalos promocionales, muestras de productos. elemento llamativo para stands.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **No requiere**

## ALGODÓN DULCE



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para bodas, comuniones, eventos infantiles, ferias familiares, cumpleaños, family days, parque de atracciones, colegios, universidades, campamentos, productos derivados de la industria alimentaria.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No a más de 50 metros distancia

## HELADOS



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, bodas, comuniones, cumpleaños, productos derivados del helado, promociones de productos, inauguraciones, industria del catering, family days, acciones de marketing veraniega, eventos corporativos, regalos promocionales, muestras de productos, eventos deportivos, colegios, universidades, campamentos,

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No a más de 50 metros distancia

## HOT DOG



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, bodas, comuniones, cumpleaños, industria del catering, promociones de productos, family days, universidades, acampamentos, colegios, eventos veraniegos, eventos deportivos, inauguraciones, eventos corporativos, food zone.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No a más de 50 metros distancia

## JAMÓN



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, bodas, cortadores de jamón, industria del catering, promociones de productos cárnicos, zona vip inauguraciones, eventos corporativos.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **No requiere**

# EMPANADAS ARGENTINAS

## TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, promociones de productos alimenticios, family days, eventos corporativos, colegios, universidades, acampamentos, catering, bodas, comuniones, zonas de restauración, eventos deportivos, inauguraciones, zona vip.

## NECESIDADES TÉCNICAS

- Toma eléctrica: monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- No requiere toma de agua



## FOODBIKES PARA EMPRESAS

### VENTAJAS DE ALQUILER FOODBIKES



#### SEGURIDAD ALIMENTARIA

Está garantizada porque según modelo cuentan con equipos de calor o de frío, además de su correspondiente RGSEAA, RC, PRL, No debes preocuparte por esto.



#### HOMOLOGACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA

Igualmente, todas nuestras foodbikes cumplen con lo que marca la legislación europea en materia de seguridad.



#### POCO CONTAMINANTE

Por último, en el plano medioambiental, hay que recordar que todas nuestras bicicletas son convencionales de bajas emisiones, frente la gran mayoría de este tipo de vehículo de batería una bicicleta eléctrica genera alrededor de 260 kg de CO<sub>2</sub>. Los equivalentes de CO<sub>2</sub> indican el impacto climático de los distintos gases de efecto invernadero.

## PALOMITAS



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, eventos veraniegos, promociones de productos derivados de: harinas, topping, family day, colegios, universidades, campamentos y eventos corporativos.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No requiere

## SNACKS



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ferias, estrenos de películas, promociones de productos, eventos corporativos, bodas, comuniones, acciones de marketing, inauguraciones, family days, colegios, universidades.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No requiere

## ZUMOS



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias de frutas, eventos veraniegos, bodas, comuniones, colegios, universidades, eventos health, acciones de marketing, family days, catering, productos derivados de frutas, sumos y jugos, promociones de licuadoras, eventos corporativos, zona de meta, organizadores de ferias, acciones de marketing, inauguraciones, pool bar.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No a más de 50 metros distancia

## SANGRÍA



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, eventos veraniegos, bodas, catering, eventos corporativos, organizadores de ferias, inauguraciones, acciones de marketing, promociones de productos, zona vip, zona de meta.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No a más de 50 metros distancia

## VERMUT



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, eventos veraniegos, bodas, catering, eventos corporativos, organizadores de ferias, inauguraciones, acciones de marketing, promociones de productos, zona vip, zona de meta.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No a más de 50 metros distancia

## CERVEZA



### TIPOLOGÍA DE EVENTOS

- Ideal para ferias, eventos veraniegos, bodas, catering, eventos corporativos, organizadores de ferias, inauguraciones, acciones de marketing, promociones de productos, zona vip, zona de meta.

### NECESIDADES TÉCNICAS

- **Toma eléctrica:** monofásica 1 línea no más de 2 metros de distancia
- **Toma de agua:** No a más de 50 metros distancia

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



EL TIEMPO MÍNIMO DE ALQUILER ES DE 24 HORAS.



EL CLIENTE ABONA UNA FIANZA, QUE, UNA VEZ VERIFICADO EL ESTADO DEL EQUIPO, PROCEDEREMOS CON SU DEVOLUCIÓN EN UN PLAZO MÁXIMO DE 7 DÍAS LABORABLES.



LOS MONTAJES Y LAS RECOGIDAS FIN DE SEMANA TIENEN UN SUPLEMENTO EXTRA.



NUESTRO HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO ES DE LUNES A VIERNES DE 9:00 A 18:00 HORAS.



PARA LOS EQUIPOS QUE PESAN MÁS DE 5 KG, EL CLIENTE DEBERÁ DISPONER DE UN ASCENSOR O MONTACARGAS.



EL CLIENTE DEBERÁ DISPONER DE UNA PLAZA DE GARAJE CON UNA ALTURA MÍNIMA DE 3MX5M DE LARGO, DURANTE EL TIEMPO DEL MONTAJE, INSTALACIÓN Y DESMONTAJE, SI EL CLIENTE NO DISPONE DE PLAZA DE GARAJE, DEBERÁ COMUNICAR AL DEPARTAMENTO COMERCIAL ANTES DE LA ACEPTACIÓN DEL PRESUPUESTO.



LA MAQUINARIA ES PROPIEDAD DE INURRIAK CATERING. EN NINGÚN CASO PODRÁ EL CLIENTE CEDER, VENDER, PRESTAR, SUBARRENDAR.



EL CLIENTE NO PUEDE CEDER NI TRASPASAR A UN TERCERO, EL USO Y DISFRUTE DE MUESTRAS MÁQUINAS.



SI UN TERCERO REIVINDICA O INTENTA HACER VALER SUS DERECHOS SOBRE NUESTROS EQUIPOS, EL CLIENTE ESTARÁ OBLIGADO A INFORMAR FEHACIENTE E INMEDIATAMENTE DE ELLO A INURRIAK CATERING.



LA INSTALACIÓN, MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA MÁQUINA SE ENTENDERÁ COMO PERÍODO DE UTILIZACIÓN DE ESTA POR EL CLIENTE.



EL PRECIO SE FIJA POR UN MÁXIMO DE OCHO HORAS DE TRABAJO DIARIAS. LAS HORAS QUE SOBREPASEN, SE FACTURARÁN PROPORCIONALMENTE. LAS JORNADAS DE DOBLE O TRIPLE TURNO DEBERÁN COMUNICARSE A INURRIAK CATERING, PARA CONTROLAR EL MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LA MÁQUINA.



EL CLIENTE DEBERÁ UTILIZAR LA MÁQUINA CON LA DILIGENCIA Y CUIDADO DEBIDOS CONFORME AL USO A QUE ESTÁ DESTINADA Y DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE NUESTROS TÉCNICOS, DEBIENDO ASIMISMO INFORMAR A INURRIAK CATERING DE LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN.



CUALQUIER UTILIZACIÓN DE UNA MÁQUINA DIFERENTE DEBERÁ SER PREVIAMENTE INFORMADA A INURRIAK CATERING



EL CLIENTE ES RESPONSABLE DE TODOS LOS DAÑOS QUE SE CAUSEN AL EQUIPAMIENTO.



EL CLIENTE TIENE EL DEBER DE GUARDA Y CUSTODIA DE LA MÁQUINARIA, SIENDO EL POSEEDOR RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS EN LOS EQUIPOS ALQUILADOS.



EL CLIENTE ES RESPONSABLE DE LA REVISIÓN DIARIA Y DE LA CONSERVACIÓN DE LA MÁQUINARIA.



EN CASO DE PERDIDA O ROBO, EL CLIENTE SE HARÁ CARGO DEL IMPORTE INTEGRAL DEL EQUIPO.



EN CASO DE ROTURAS O EXTRAVÍOS DE PIEZAS EL CLIENTE DEBERÁ ABONAR EL IMPORTE PROPORCIONAL DEL ARREGLO O DE LAS REPOSICIONES DE PIEZAS.



EL CLIENTE DEBERÁ REVISAR JUNTAMENTE CON NUESTRO PERSONAL, EL MATERIAL ENTREGADO, FIRMAR EL ALBARÁN DE ENTREGA .



EL CLIENTE DEBERÁ REVISAR JUNTAMENTE CON NUESTRO PERSONAL LA NOTA DE RECOGIDA Y DEVOLVERLA FIRMADA.



LOS EQUIPOS NO SON APTOS PARA SUBIR O BAJAR ESCALERAS, EL CLIENTE DEBERÁ DISPONER DE PUERTAS DE ACCESO Y UN ESPACIO SUFICIENTEMENTE AMPLIO Y SIN OBSTÁCULOS, (SE REQUIERE VISITA TÉCNICA ESPECIALIZADA).



SI EL EVENTO REQUIERE EL USO DE UN GENERADOR DE ENERGÍA, ESTE DEBERÁ SER PRESUPUESTADO A PARTE.

# Inurriak

experiencias gastronómicas



Contacta con nosotros  
para más información

comercial@inurriak.com  
914 272 632

[www.inurriak.com](http://www.inurriak.com)