

By Charlie Concept.

CATALOGUE PRODUITS

ANNÉE 2024



**FABRICANT DE RESTAURANTS
MOBILES SUR-MESURE**

WWW.BY-CHARLIE-CONCEPT.FR
500 RUE DE L'ESCADRILLE DES CIGOGNES 54200 TOUL
TEL : 03 83 62 28 87

By Charlie Concept.



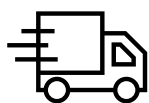
Créée il y a 3 ans à Toul, By Charlie Concept est concepteur et fabricant de restaurants mobiles sur-mesure ! Son fondateur Charlie Sevrin souhaite apporter à ses clients un service clés en main, avec des conceptions sur-mesure, uniques.

Charlie Sevrin, fondateur By Charlie Concept

“Originaire du Toullois, je suis convaincu que nous avons toutes les ressources nécessaires sur notre beau territoire Lorrain.

Nous avons le souhait de travailler avec les entreprises Lorraines, et ainsi leur apporter des solutions en location ou à la vente en fonction de leur besoin.”

Nos tarifs pour la location de stands



Livraison :

Moins de 10 km : offert

De 10 Km à 30 Km : 50 € HT

Au dessus de 30 km sur devis

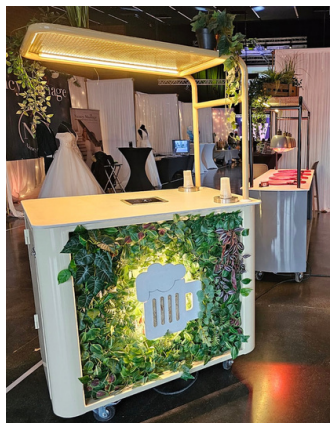


Cleaning :

50 € HT par matériel

Tous nos matériels sont livrés nettoyés et désinfectés. Nous les reprenons sales et effectuons nous même le nettoyage.

TABLE DES MATIERES



PAGE 3-7

STANDS ALIMENTAIRES

Cuisinez tout ce que vous voulez ou que vous soyez ! Nous rendons possible l'impossible avec nos stands alimentaires, rendez vos évènements inoubliables !



PAGE 8-20

PRIMATO

Gamme de produits mobiles et écologiques, fonctionnant uniquement aux pellets 0 émission pour une utilisation en intérieur et extérieur !



PAGE 21-22

FOOD TRUCKS

Fabricant et concepteur de restaurants mobiles sur-mesure ! Nous nous adaptons à vos contraintes métiers afin de faciliter votre activité !

GAMME STANDS ALIMENTAIRES

Cuisez tout ce que vous voulez ou que vous
soyez ! Nous rendons possible l'impossible avec
nos stands alimentaires, rendez vos événements
inoubliables !



BORNE À BIERE BEER UP



DE 20 À 80 LITRES DE BIÈRE !

Conception et fabrication 100% Française 🇫🇷

Cette borne autonome permet un service rapide ! Équipée du Beer Up System, ce qui permet de servir plus rapidement et plus largement vos clients. Grâce à son dispositif automatique de tirage des bières par le bas ! 🍺

LA TIREUSE À BIÈRE ÉCOLOGIQUE PROFESSIONNELLE ♻️

Avec une capacité de 20 à 80 litres soit 4 fûts de bière à têtes plates, ce stand autonome sera l'allié de tous vos évènements 🍺

Elle ne nécessite aucune intervention une fois sa mise en route réalisée.

Plan de travail en résine

Porte gobelet intégré

Un service de bières pression en toute simplicité...

Le remplissage automatique des verres et pintes permet un rendement très supérieur au service des bières habituel. Grâce à ce dispositif, il est possible de servir jusqu'à 25 bières par minute en pilotant uniquement 2 platines !

Tarifs

Location à la Journée : 200 € HT - 240 € TTC

Tarif achat* : 5 950 € HT - 7 140 € TTC - personnalisation possible

*modèle présenté

TRIPORTEUR BAR À PIZZA



Conception et fabrication 100% Française 🇫🇷

100% autonome disposant d'une chambre froide de 3 portes, saladette réfrigérée d'une capacité de 8 bacs GN.

Le bar est équipé de lampes chauffantes pour maintien au chaud des pizzas.
Plan de travail en résine alimentaire de 5 mètres !

Équipé d'un four Primato P5 fonctionnant aux pellets 🔥, pas besoin d'électricité puisqu'il fonctionne avec une powerbank 🔋. Le MODEL P5 utilise la combustion brevetée par pyrolyse, avec une charge initiale de 7,5 kg, pour une autonomie d'environ 3 heures. La température idéale (340°C) pour une pizza est atteinte en 30 minutes. Pour les amateurs de pizzas napolitaines : il faudra seulement 45 minutes pour atteindre plus de 400-450°C.

Tarifs

Location à la Journée : 500 € HT - 600 € TTC

Tarif achat* : 49 990 € HT - 59 988 € TTC - personnalisation possible

*modèle présenté

BAR À SNACK



Conception et fabrication 100% Française 🇫🇷

Ce bar à snack mobile, vous accompagne partout grâce à ses roues tout terrain et sa maniabilité, gagner du temps durant vos installations.

Equipé d'une plancha électrique avec une surface de cuisson de 64x34 cm, d'une plaque gaz pour une casserole et d'une saladette d'une capacité de 4 bacs GN 1/6. Ce stand dispose également d'une tonnelle avec lumière, offrant une ambiance chaleureuse.

Il vous accompagne pour tous vos événements !

Dimensions :

Longueur :

Largeur :

Hauteur :

Tarifs

Location à la Journée : 200 € HT - 240 € TTC

Tarif achat* : 5 900 € HT - 7 080 € TTC - personnalisation possible

*modèle présenté

STAND À CREPES



DES CREPES OU QUE VOUS SOYEZ !

Conception et fabrication 100% Française 🇫🇷

Ce stand à crêpes mobile, facile à déplacer avec ses 4 roulettes multidirectionnelles, intègre une crêpière de marque Krampouz, à gaz ou électrique au choix.

Plan de travail avec 4 bacs GN intégrés à côté de la crêpière.

2 espaces de rangement sec sous le plan de travail.

1 pare haleine devant tout le stand

1 parasol fourni de dimensions 2x3 m

Nous avons fait le choix d'équiper nos stands à crêpes avec les crêpières Krampouz, qui signifie crêpe en breton. Certains mots ne trompent pas sur les origines ! Inventeur de la « Billig », la crêpière traditionnelle Bretonne, Krampouz propose depuis plus de 70 ans une gamme de crêpières électriques et de crêpières gaz.

Tarifs

Location à la Journée : 200 € HT - 240 € TTC

Tarif achat* : 3 500 € HT - 4 200 € TTC - personnalisation possible

*modèle présenté avec son parasol

GAMME PRIMATO

—
Gamme de produits mobiles et écologiques,
fonctionnant uniquement aux pellets 0 émissions
pour une utilisation en intérieur et extérieur !



MODEL L CUBE



PARTAGEZ UN MOMENT DE CONVIVALITÉ !

Ce brasero pyrolytique fonctionne grâce à la combustion de granulés. Dit pellet, c'est un combustible économique, écologique et inoffensif.

Il peut être utilisé en extérieur dans les lieux publics ou privés (terrasses, jardins, proches, etc...)

En effet, les appareils d'extérieurs à granulés de bois ne sont pas soumis à la réglementation UNI pour le GPL comme les appareils d'extérieurs fonctionnant au gaz.

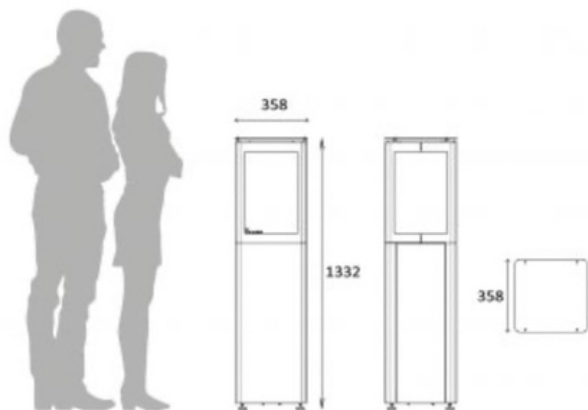
Le MODEL L QUBE est un chauffage d'extérieur, mais aussi brasero et vous permet de cuire vos aliments grâce à sa plaque de cuisson. Avec une flamme à environ 85 cm du sol, vous profiterez de son flamboiement pendant tout votre dîner en intersaison.

Disponible en acier noir ou en acier Corten.

Caractéristiques :

- INCLUS: 1 batterie power bank et 1 bouteille de gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L
- Autonomie 3 heures
- Charge de granulés 3,5 kg
- Puissance maximale 6 kW
- Rayon d'action 2 mètres
- Autonomie de la batterie 4 cycles
- Dimensions en cm L 36 x P 36 x H 133
- Poids 38 kg

MODEL L CUBE



Options :

- Acier noir ou Acier Corten
- Housse de protection
- Table 114 x 114 cm
- 4 chaises en polypropylène
- Power bank additionnel
- Gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L
- Parasol Primato carré 2x2m (Uniquement possible avec table)

Tarifs

Location à la Journée : 200 € HT - 240 € TTC

Tarif achat : à partir de 1 057 € HT - 1 268.40 € TTC

P2 SPIZZO



DES PIZZAS OU QUE VOUS SOYEZ !



Cuisez vos pizzas où que vous soyez, facilement, de manière économique et écologique.

Avec le SPIZZO, four à pizza fonctionnant aux pellets, pour particuliers ou professionnels.

Chaleur : une performance maximum grâce à une isolation optimale et une combustion efficace générée par le système de pyrolyse.

Mobilité : facile à déplacer et à installer, il ne nécessite pas de travaux de maçonnerie, d'électricité, ou de tubage.

Capacité : vous pouvez cuire jusqu'à 2 pizzas en même temps.

Consommation : Le MODEL P2 Spizzo utilise la combustion brevetée par pyrolyse, avec une charge initiale de 3,6 kg, l'autonomie d'environ 3 heures. Il faudra seulement 30 minutes pour atteindre plus de 480°C.

Vous choisissez la température idéale sur le panneau de commande tactile qui contrôle automatiquement la combustion. Des programmes sont également pré-enregistrés pour vous simplifier la vie !

P2 SPIZZO



Caractéristiques :

- INCLUS: 1 batterie power bank, 1 bouteille de gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L,
- Couleurs disponibles : noir, beige et orange, beige et rouge, beige et vert
- Autonomie 3 heures
- Hauteur : 134 cm
- Diamètre : 70 cm
- Charge de granulés 3,6 kg
- Résidu de cendre 1% du volume initiale

Options :

- Power bank additionnel
- Gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L
- Support 3 ustensiles
- Kit de 3 ustensiles :
 - Pelle à pizza en aluminium 30 x 30 cm
 - Mini-pelle en acier inoxydable perforée Ø 20 cm
 - Brosse métallique avec manche en acier inoxydable
- Housse de protection four et pelles

Tarifs

Location à la Journée : 200 € HT - 240 € TTC

Tarif achat : à partir de 2 082 € HT - 2 498.40 € TTC

MODEL P5



FOUR À PIZZA PROFESSIONNEL !

Cuisez vos pizzas où que vous soyez, facilement, de manière économique et écologique.

Four à pizza fonctionnant aux pellets, pour professionnels.

Chaleur : une performance maximum grâce à une isolation optimale et une combustion efficace générée par le système de pyrolyse.

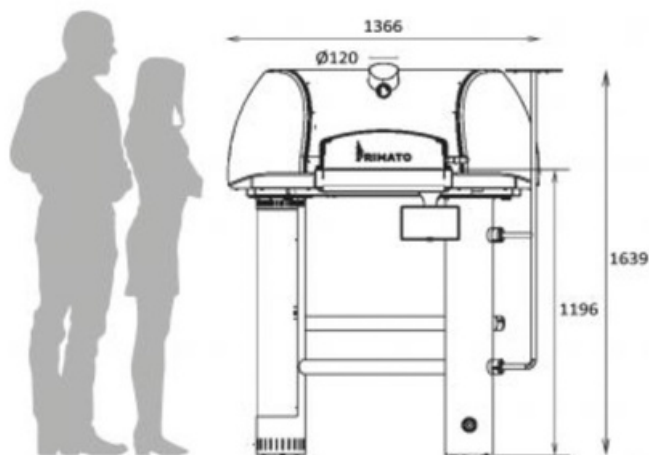
Mobilité : facile à déplacer et à installer, il ne nécessite pas de travaux de maçonnerie, d'électricité, ou de tubage.

Capacité : vous pouvez cuire simultanément 5 pizzas, soit un rendement d'environ 50 pizzas/heure.

Consommation : Le MODEL P5 utilise la combustion brevetée par pyrolyse avec une charge initiale de 7,5 kg. La température idéale (340°C) pour une pizza est atteinte en 30 minutes. Pour les amateurs de pizzas napolitaines : il faudra seulement 45 minutes pour atteindre plus de 400-450°C.

Vous choisissez la température idéale sur le panneau de commande tactile qui contrôle automatiquement la combustion. Des programmes sont également pré-enregistrés pour vous simplifier la vie !

MODEL P5



- Autonomie : 3 heures
- Hauteur : 164 cm
- Diamètre : 120 cm
- Charge de granulés 7,5 kg

Caractéristiques :

INCLUS:

- 1 batterie power bank, 1 bouteille de gel combustible végétal allume-feu ecofire
- Réservoir à pellets additionnel 7,5 kg
- Plaque de protection pour sol
- 2 roues
- Support ustensiles

- Résidu de cendre 1% du volume initiale
- Couleurs disponibles : rouge, gris, série limitée vert, gris et rouge

Options :

- Power Bank additionnel
- Gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L
- Kit de 3 ustensiles :
 - Pelle à pizza en aluminium 33 x 33 cm
 - Mini-pelle en acier inoxydable perforée Ø 20 cm
 - Brosse métallique avec manche en acier inoxydable
- Réservoir à pellets additionnel 7,5 kg
- Housse de protection four et pelles
- Kit de roues pivotante

Tarifs

Location à la Journée : 400 € HT - 480 € TTC

Tarif achat : à partir de 13 180 € HT - 15 816 € TTC

MODEL F75



PLANCHE À SNACKER

Cuisinez vos plats ou que vous soyez, facilement, de manière économique et écologique. Pas besoin de branchement électrique ou gaz, cette plancha fonctionne aux pellets.



Chaleur : une performance maximum grâce à une isolation optimale et une combustion efficace générée par le système de pyrolyse.

Capable d'atteindre très rapidement la température grâce à la puissance calorifique produite par le processus de combustion par pyro-gazéification. Peut atteindre 220 °C en 30 minutes et 130 °C en seulement 15 minutes, raccourcissant considérablement les temps d'attente entre l'allumage et la cuisson. La grande plaque garantit également une production horaire importante, permettant une cuisson pratique et rapide même de grandes quantités d'aliments.

Contrôle optimal et entièrement automatique de la combustion. La température peut être réglée sur deux niveaux selon les différents besoins de cuisson : 130 °C et 220 °C.

Mobilité : facile à déplacer et à installer, il ne nécessite pas de travaux de maçonnerie, d'électricité, ou de tubage.

Capacité : Surface de cuisson utile de 80x70cm

Consommation : Le modèle F75 exploite le procédé de combustion pyrolytique dans toutes ses configurations, avec une charge initiale de 6 Kg de pellets, il garantit une autonomie allant jusqu'à 4 heures.

Nettoyage : Facile à nettoyer, grâce au récipient qui récupère les liquides de cuisson.

MODEL F75



Caractéristiques :

- INCLUS: 1 batterie power bank, 1 bouteille de gel combustible végétal allume-feu ecofire
- Autonomie 4 heures
- Dimensions : L 80 x P 70 x H 104 cm
- Le tiroir central contient le brûleur à pellets et le groupe pyrolytique.
- Porte facile d'accès contenant un bac à graisse pour recueillir les liquides de cuisson, pour un nettoyage facile.
- La seule énergie pour alimenter notre système innovant est une batterie ordinaire, celle qui est normalement utilisée pour recharger nos smartphones. Penser pouvoir cuisiner des plats sans se soucier de devoir trouver un branchement électrique puissant ou un réseau de gaz, jusqu'à présent était impossible sauf avec notre modèle.

Options :

- Table Polizène
- Plaques perforées
- Power bank
- Brûleur 6kg additionnel
- Couleur : rouge, bleu, vert, gris, noir, doré, prune, violet, marron, taupe
- Kit de transport (2 roues robustes, 2 poignées et 4 pieds)
- Housse de protection

Tarifs

Location à la Journée : 400 € HT - 480 € TTC

Tarif achat : à partir de 4 057 € HT - 4 868.40 € TTC

MODEL L CORE



BRASERO

Ce brasero pyrolytique fonctionne grâce à la combustion de granulés. Dit pellet, c'est un combustible économique, écologique et inoffensif.

Il peut être utilisé en extérieur dans les lieux publics ou privés (terrasses, jardins, proches, etc...)

En effet, les appareils d'extérieurs à granulés de bois ne sont pas soumis à la réglementation UNI pour le GPL comme les appareils d'extérieurs fonctionnant au gaz.

Le MODEL L CORE est un chauffage d'extérieur. Avec une flamme à environ 85 cm du sol, vous profiterez de son flamboiement pendant tout votre dîner en intersaison.

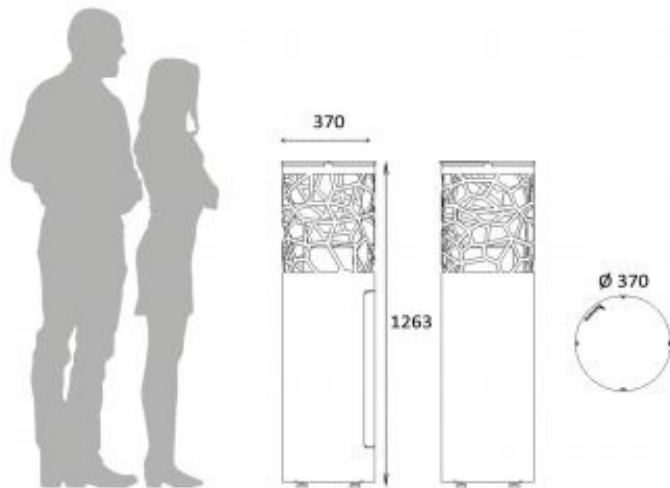
En option, la table sur mesure entourant le brasero et ses 4 chaises.

Disponible en acier noir, en acier Corten, ou Acier laqué titanium

Caractéristiques :

- INCLUS: 1 batterie power bank et 1 bouteille de gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L
- Autonomie 3 heures
- Charge de granulés 3,5 kg
- Puissance maximale 6 kW
- Rayon d'action 2 mètres
- Autonomie de la batterie 4 cycles
- Dimensions en cm H 126 Diamètre 37 cm
- Poids 38 kg

MODEL L CORE



Options :

- Acier noir ou Acier Corten ou Acier laqué titanium
- Housse de protection
- Table diamètre 114 cm
- 4 chaises en polypropylène
- Power bank additionnel
- Gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L
- Parasol Primato carré 2x2m (Uniquement possible avec table)

Tarifs

A partir de 1 164 € HT - 1 396.80 € TTC

MODEL L



CHAUFFE TERRASSE



Ce parasol chauffant, pyrolytique fonctionne grâce à la combustion de granulés. Dit pellet, c'est un combustible économique, écologique et inoffensif.

Il peut être utilisé en extérieur dans les lieux publics ou privés terrasses, jardins, proches, etc...)

En effet, les appareils d'extérieurs à granulés de bois ne sont pas soumis à la réglementation UNI pour le GPL comme les appareils d'extérieurs fonctionnant au gaz.

Le MODEL L HEAT est un chauffage d'extérieur, intégrant en option une coupole et un plateau-bar, vos invités auront plaisir à se réunir autour de ce point de chaleur en fin de soirée estivale voire en inter-saison.

Caractéristiques :

- INCLUS: 1 batterie power bank et 1 bouteille de gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L
- Autonomie 5.5 heures
- Charge de granulés 7 kg
- Puissance maximale 7 kW
- Autonomie de la batterie 2 cycles
- Hauteur : 2022 mm
- Couleur Acier noir

MODEL L



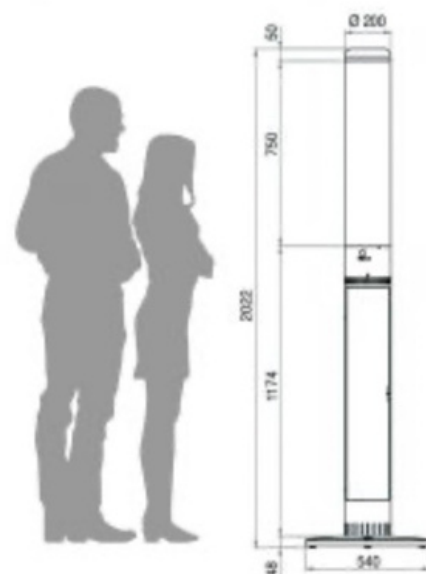
DESIGN ET PERFORMANCE

- 1 - Coupole
- 2 - Flamme visible à 360°
- 3 - Plateau-bar noir
- 4 - Système breveté de combustion à pyrolise
- 5 - LEDs de fonctionnement



Options :

- Coupole standard Heat diamètre 55 cm
- Coupole Heat XL diamètre 90 cm
- Tablette standard Heat diamètre 65 cm
- Tablette Heat XL diamètre 107 cm
- Trolley
- Kit de protection anti vents forts
- Protection basse anti-brûlures
- Power bank additionnel
- Gel combustible végétal allume-feu ecofire 1L



Tarifs

A partir de 1 877 € HT - 2 252.40 € TTC

GAMME FOOD TRUCK

Fabricant et concepteur de restaurants mobiles sur-mesure ! Nous nous adaptons à vos contraintes métiers afin de faciliter votre activité !

RESTAURANTS MOBILES SUR-MESURE



CRÉONS
ENSEMBLE VOTRE
ESPACE DE
TRAVAIL !

Grace à notre bureau d'étude intégré, nous vous accompagnons tout au long de votre projet. Aménagement, étude de projet, conception des plans, vous bénéficiez d'une prestation complète.

Food-truck, stands, chariots, tricycles, vélo atelier ou vélo taxi, nous sommes à votre écoute.



Pour tout projet contactez-nous
03 83 62 28 87
contact@bycharlieconcept.fr

By Charlie Concept.

CATALOGUE

ANNÉE 2024