

ベース車輌としては業界最多！！
機動性、作業効率ともに優れた
キッチンカー界の
オールラウンダー！！

Staffおすすめポイント

- ・大きさ、高さ、全てちょうど良い大きさ！それは某宅配業者さんの依頼を受けて制作されたウォークスルーバンだから当たり前！運転がしやすく全国へのキャラバン展開にも！
- ・スペースも程よくグリドルやフライヤー等の什器を積載しても2~3人が車内で調理可能です！
- ・男性でも180cmまでの方なら立って作業ができます！

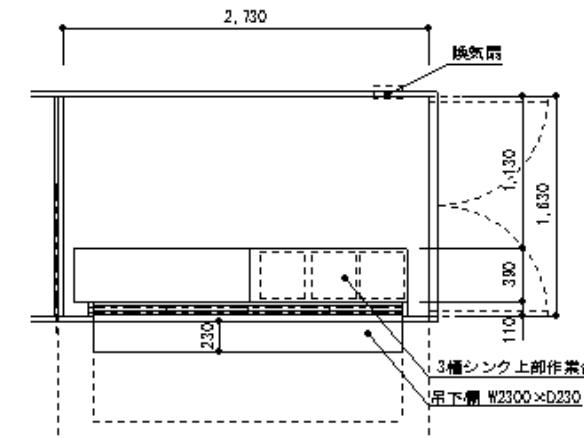
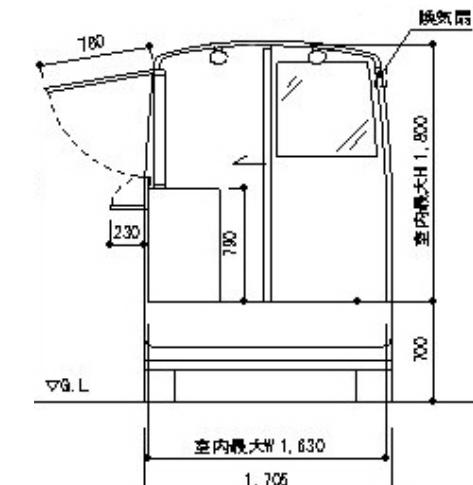
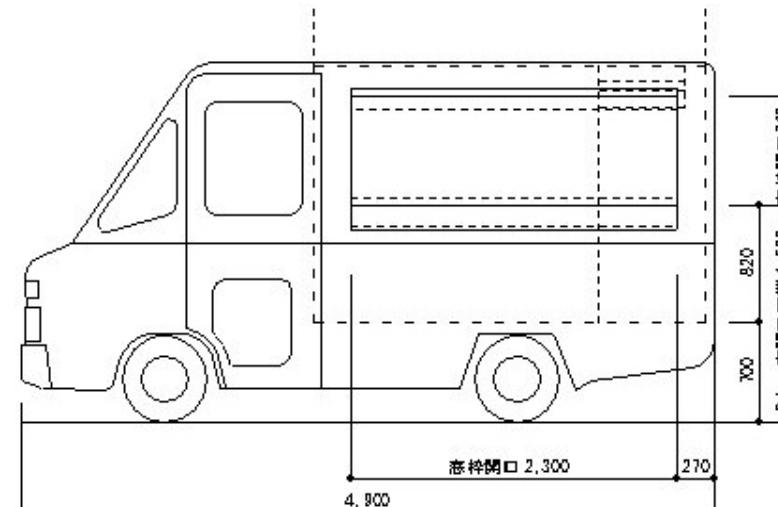
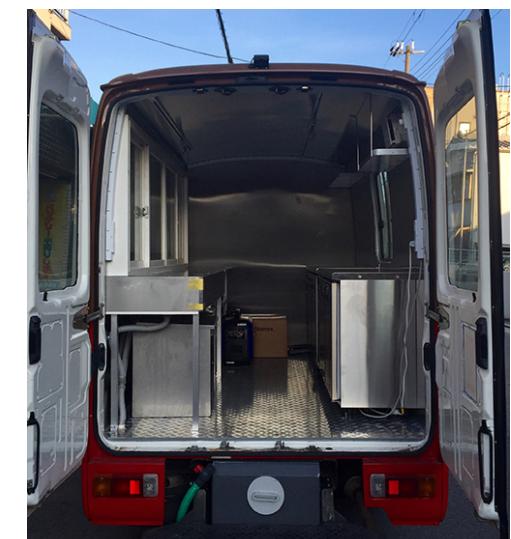
【ご注意】MT車となります。

※同型のショートタイプ「アーバンソーター」はAT車となります。

活用事例



1番人気とあって活用事例は
様々！！
焼きもの、揚げもの、あらゆる商
品が提供されています。キッチン
カーとしても認知度も高い車種の
ためテレビ番組への撮影協力にお
いても実績多数！！



車両データ
長さ：510 cm
幅：180 cm
高さ：260 cm



調理設備カスタマイズ例



【パターン1】

コールドテーブル×2：(写真)を設置した一例です。販売品目スムージーやかき氷など

揚げもの、焼きものなどの販売商品の場合はコールドテーブルを1台取り、グリドルやフライヤーを設置出来るようになっております。