

CONTAINER

Professionelle Verkaufseinheiten für die mobile Gastronomie





CONTAINER

VON PROFIS FÜR PROFIS

Imbisscontainer von ROKA bieten durchdachte Aufbau-, Bestückungs- und Transportlösungen – so werden professionelle Arbeitsabläufe gefördert und die erfolgreiche Multiplizierung eines Foodkonzepts möglich gemacht. Doch die Verkaufseinheiten können mehr: So punkten sie beispielsweise mit preisgekröntem Design und Qualität „made in Germany“. Jeder Container, der unser Werk verlässt, ist einzigartig und überzeugt durch Robustheit, Zuverlässigkeit, neueste Innovationen, Funktionalität und schlichte Schönheit.

Eine Vielzahl namhafter Filialisten setzt bei der Außenversorgung ihrer Kunden auf unsere Container. Auch auf Werksgeländen und an Logistikzentren ersetzen oder bereichern unsere Einheiten die bestehende Kantinenlandschaft.



STEELBOX



DER STREETFOOD ROCK'N'ROLLER

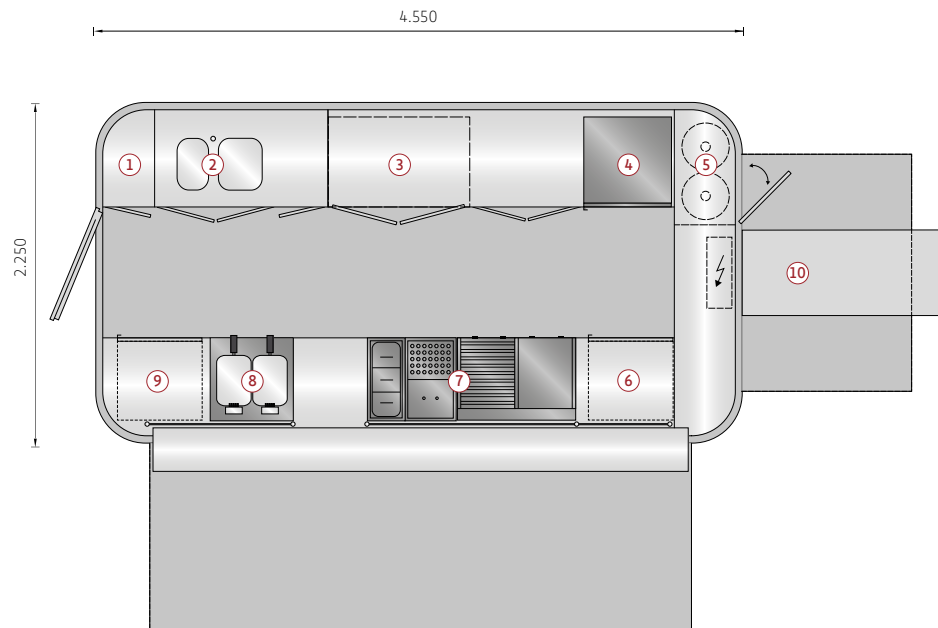
Die attraktive Steelbox eignet sich hervorragend für beliebte Imbissklassiker, steht aber auch bei anspruchsvollen Köchen und deren Streetfood-Konzepten hoch im Kurs. Das Design erinnert an den amerikanischen Fahrzeug- und Flugzeugbau der 50er Jahre und wird oft mit American Diner Restaurants und dem Lifestyle dieser Zeit verbunden.

Die genietete Edelstahlhülle sitzt auf einem soliden Grundgerüst und ist mit modernster Kücheneinrichtung bestückt. Auf stattlichen 4,5 Metern Länge bietet das Steelbox Modell 45 Platz für leistungsstarke Geräte, reichlich Kühlkapazität und ausreichend Stauraum.

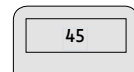




BEISPIELGRUNDRISS



Erhältliche Größen:



BEISPIELAUSSTATTUNG (GRUNDRISS)

- 1 Personalspint aus Edelstahl
- 2 Doppelspüle aus Edelstahl
- 3 Kühltablett (optional)
- 4 Hochkühlschrank mit Glastür
- 5 Gasflaschenschrank
- 6 Unterbau-Kühlschrank
- 7 Gerätezeile mit Imbissgeräten und Abluft
- 8 Doppelfritteuse
- 9 Unterbau-Tiefkühlschrank (optional)
- 10 Außentisch und zusätzl. Klappe (optional)

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen Modell 25

Länge geschlossen/offen: 2500 /3700 mm

Breite geschlossen/offen: 2000/3300 mm

Höhe: 2720 mm

Abmessungen Modell 45

Länge geschlossen/offen: 4550 /6070 mm

Breite geschlossen/offen: 2250/3660 mm

Höhe: 3040 mm

Versorgung

Strom, Gas und Wasser je nach Ausbau

ROUNDED

EINE RUNDE SACHE

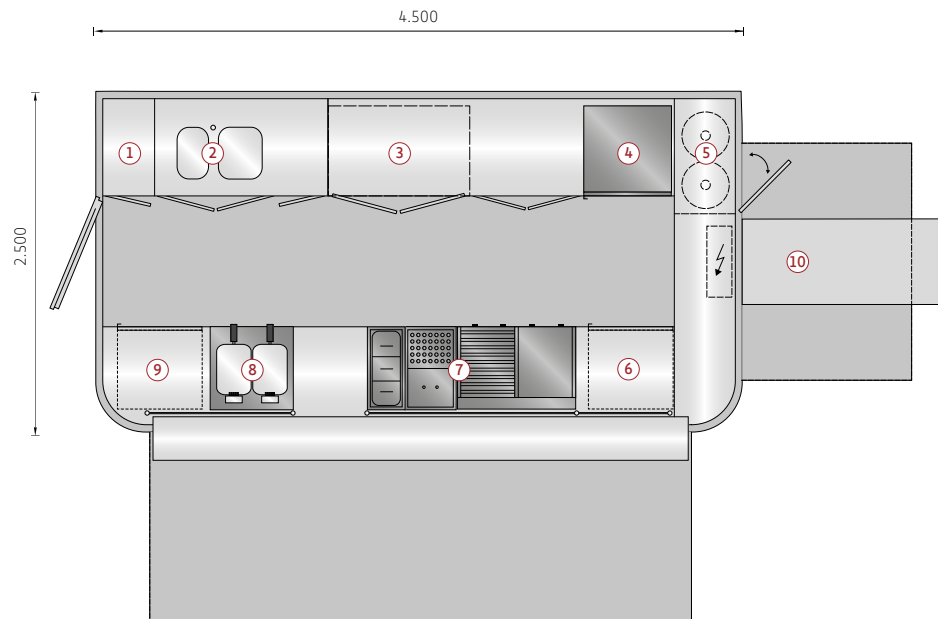
Der Container Rounded ist ein echter Alleskönner, er ist in den Längen 3,5 m und 4,5 m erhältlich und je nach Stellplatz, Sortiment und Kundenfrequenz können Sie die passende Größe und Ausstattung wählen. Die runden Ecken schmeicheln dem Auge, wirken einladend und heben den Rounded deutlich von anderen Einheiten ab.

Der Verkaufscontainer bietet zahlreiche Detaillösungen, die den Arbeitsalltag erleichtern. Im Rahmen unseres umfangreichen Zubehörs kann er individuell ausgestattet werden, so z.B. mit einem Dachaufbau, Windschutzecken oder Wetterschutzwänden.

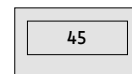
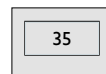




BEISPIELGRUNDRISS



Erhältliche Größen:



BEISPIELAUSSTATTUNG (GRUNDRISS)

- 1 Personalspint aus Edelstahl
- 2 Doppelspüle aus Edelstahl
- 3 Kühltablett (optional)
- 4 Hochkühlschrank mit Glastür
- 5 Gasflaschenschrank
- 6 Unterbau-Kühlschrank
- 7 Gerätezeile mit Imbissgeräten und Abluft
- 8 Doppelfritteuse
- 9 Unterbau-Tiefkühlschrank (optional)
- 10 Außentisch und zusätzl. Klappe (optional)

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen Modell 35

Länge geschlossen/offen: 3500/5000 mm

Breite geschlossen/offen: 2500/4000 mm

Höhe: 2850 mm

Abmessungen Modell 45

Länge geschlossen/offen: 4500 /6000 mm

Breite geschlossen/offen: 2500/4000 mm

Höhe: 2850 mm

Versorgung

Strom, Gas und Wasser je nach Ausbau

SEECONTAINER



KLARE KANTE TRIFFT HAFENKANTE

Der ROKA Seecontainer sorgt mit kantigem Industrial Look für maritimes Flair. Es handelt sich bei dem Modell um einen eigens für Gastronomie Zwecke gebauten Container, der durch eine detailverliebte Umsetzung, den Seecontainern zum Verwechseln ähnlich sieht. So bringt er von Haus aus die nötige Statik für Ausgabeklappen und Eingangstüren mit. Die große Klappe an der Front dient zugleich als weithin sichtbares Werbeschild.

Den ROKA Seecontainer gibt es standardmäßig in drei und sechs Metern Länge.



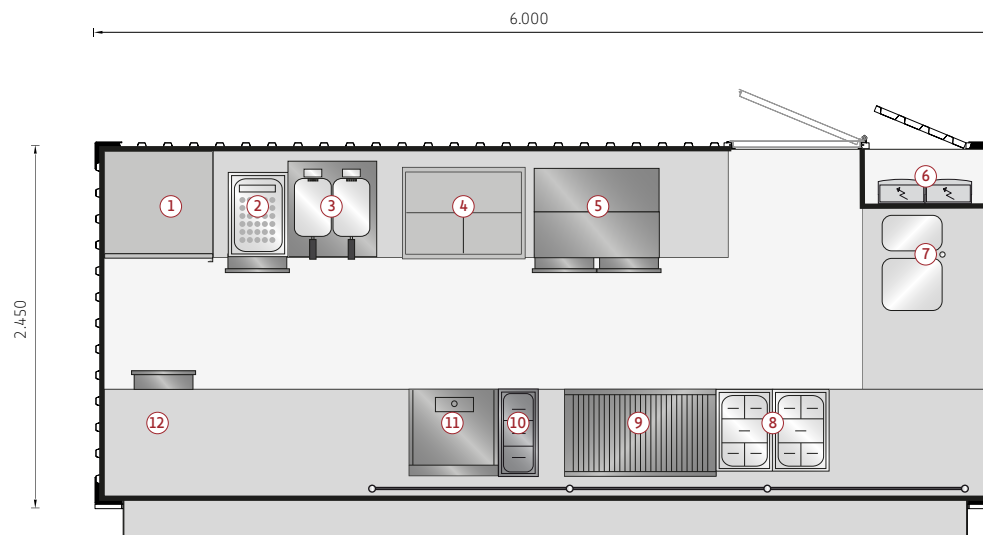
Nachahmung typischer Seecontainertüren



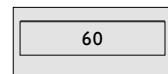
Sonderbau Überlänge



BEISPIELGRUNDRISS



Erhältliche Größen:



BEISPIELAUSSTATTUNG (GRUNDRISS)

- 1 Hochkühlschrank
- 2 Frittenwanne mit Pommesschublade unterhalb
- 3 Doppelfritteuse
- 4 Kühltruhe
- 5 Kühltsch mit 4 Schubladen
- 6 Elektro-Unterverteilung
- 7 Doppelspüle
- 8 Bainmarie
- 9 Rostbräter
- 10 Bainmarie
- 11 Bratplatte
- 12 Stellplatz für Kasse mit Stauschublade

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen Modell 60

Gesamtlänge: 6000 mm

Breite geschlossen/offen . . . 2450/3200 mm

Höhe: 3000 mm

Abmessungen Modell 30

Gesamtlänge: 3000 mm

Breite geschlossen/offen . . . 2450/3200 mm

Höhe: 3000 mm

Versorgung

Strom, Gas, Wasser je nach Ausbau

PRIMUS

HIGH PERFORMANCE

Der Primus besteht nicht nur mit über 7 Metern Länge, sondern vor allem mit seinen zahlreichen durchdachten Lösungen für professionelles Arbeiten. So machen die Stauschränke auf der Rückseite endlich Schluss mit Leergut und Verpackungsmaterial rund um den Imbiss. Ein aufgeräumtes Äußeres ist ein wichtiger Kundenmagnet.

Desweiteren gibt es die Möglichkeit, den ohnehin schon geräumigen Gastraum durch Wetterschutzwände zu vergrößern. So wird der Primus zu einem Anziehungspunkt bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit.



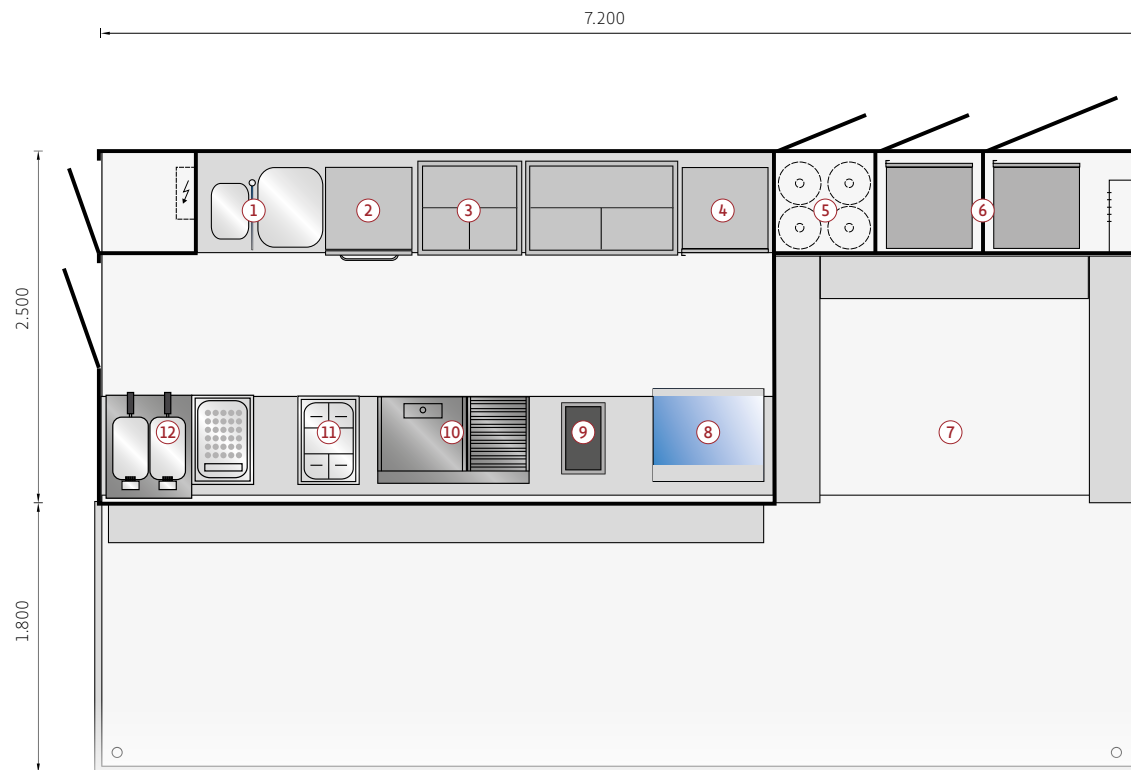
markante Holzverkleidung



von außen zugängliche Stauschränke an der Rückseite



BEISPIELGRUNDRISS



BEISPIELAUSSTATTUNG (GRUNDRISS)

- 1 Doppelspüle aus Edelstahl
- 2 Geschirrspüler
- 3 Kühltruhen
- 4 Hochkühlschrank mit Glastür
- 5 Gasflaschenschrank
- 6 Lagerschränke mit Kühlschränken
- 7 Gastraum
- 8 Vitrine
- 9 Induktionskochfeld
- 10 Grillgeräte
- 11 Bainmarie
- 12 Friteuse und Frittenwanne

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen

Gesamtlänge: 7200 mm
Breite geschlossen: 2500 mm
Breite offen: 4300 mm
Höhe: 3000 mm

Versorgung

Strom, Gas und Wasser je nach Ausbau

4SEASON



LÄSST NIEMANDEN IM REGEN STEHEN: DER 4SEASON

Der geräumige Container bietet seinen Kunden einen geschützten Gastraum vor der Ausgabe. Dieser passt sich jeder Jahreszeit im Handumdrehen an. Im Sommer ist er luftiger Schattenspender und im Winter dank werkzeugfrei montierbarer Wetterschutzplanen behaglicher Gastraum. An der Decke montierte Infrarotstrahler sorgen für die nötige Wärme.

Der 4Season ist aber auch für den Betreiber ein Raumwunder. So machen die zahlreichen Stauschränke endlich Schluss mit Leergut, Kartons und Kisten rund um den Imbiss. Eine aufgeräumte Umgebung zeigt den Gästen, dass hier sauber und kompetent gearbeitet wird.



geöffneter Zustand



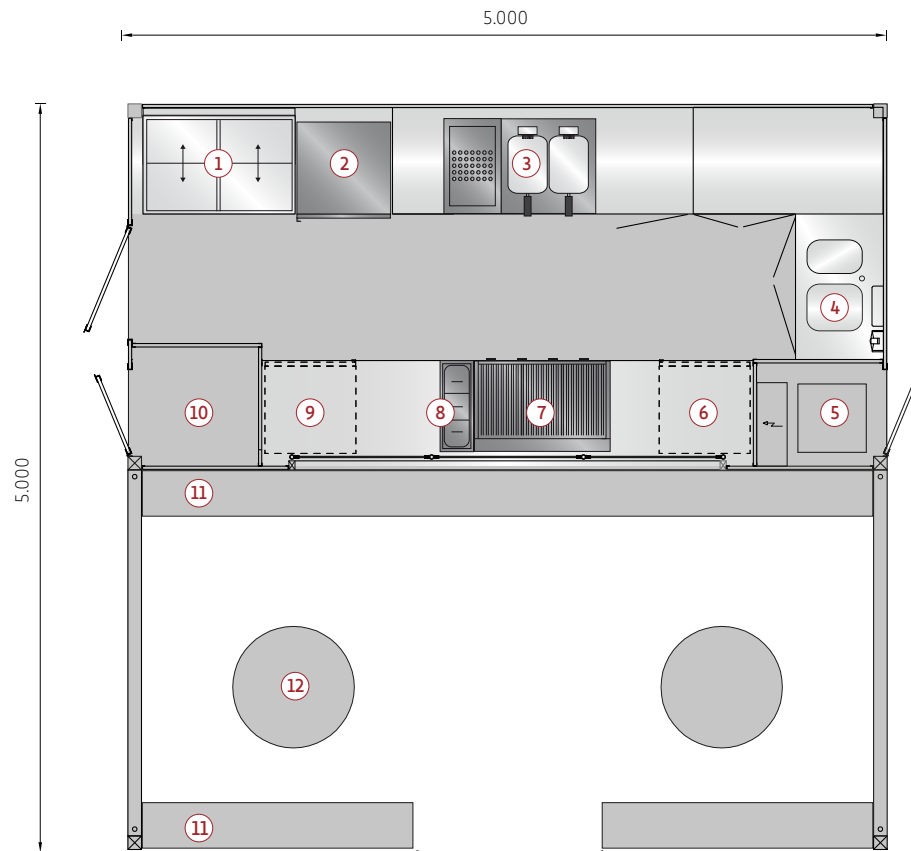
Wetterschutzplanen werden zugezogen



geschützter Gastraum



BEISPIELGRUNDRISS



BEISPIELAUSSTATTUNG (GRUNDRISS)

- 1 Kühltruhe
- 2 Hochkühlschrank
- 3 Frittieranlage bestehend aus Doppelfritteuse und Frittenwanne
- 4 Doppelspüle
- 5 Installationsraum
- 6 Unterbaukühlschrank (optional)
- 7 Rostbräter
- 8 Soßen-Bainmarie
- 9 Unterbaukühlschrank (optional)
- 10 Gasflaschenschrank
- 11 Barbrett
- 12 Stehtisch (optional)

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen

Länge: 5000 mm
Breite: 5000 mm
Höhe: 3000 mm

Versorgung

Strom, Gas und Wasser je nach Ausbau

4 SEASON PLUS

GASTRAUM INKLUSIVE

Der Verkaufscontainer 4Season Plus bietet einen zur Seite und nach vorne fest installierten Gasträum. Große Fensterflächen sind mit Schiebescheiben bestückt. So dass im Sommer die Luft angenehm zirkulieren kann. In der kalten Jahreszeit schützt der Gasträum vor dem rauen Wetter. An der Decke montierte Heizstrahler erzeugen eine behagliche Wärme.

Abschließbare Stauschränke an der Containerrückseite sorgen für Ordnung und ermöglichen beispielsweise eine Belieferung oder Entsorgung auch außerhalb der Öffnungszeiten.



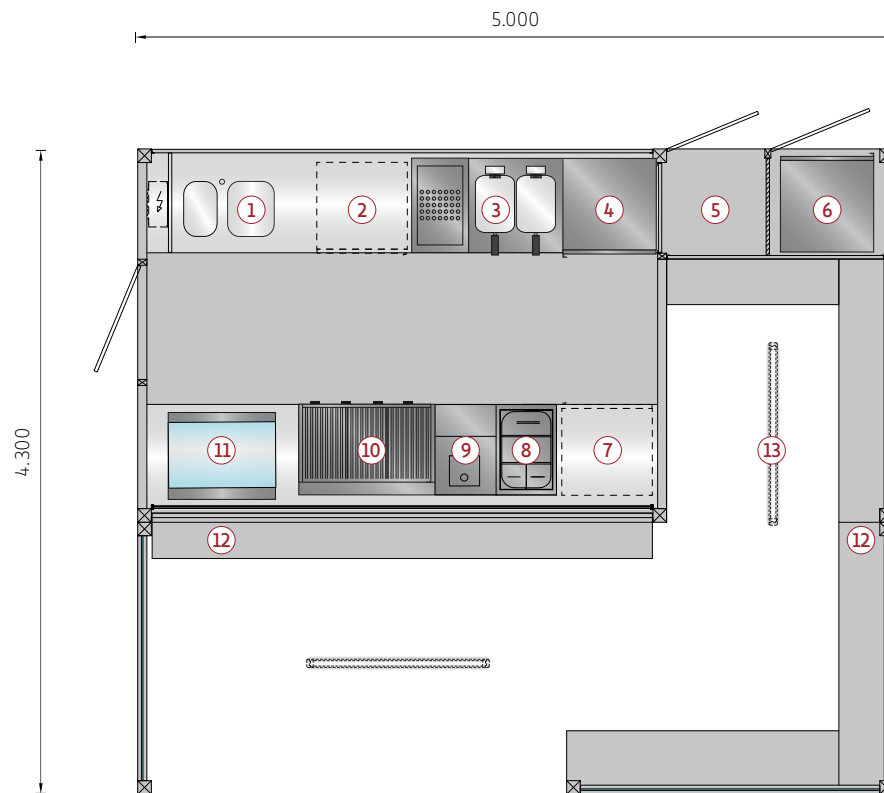
zusätzlicher Stauraum



geräumiger und wettergeschützter Gasträum



BEISPIELGRUNDRISS



BEISPIELAUSSTATTUNG (GRUNDRISS)

- 1 Doppelspüle
- 2 Unterbaukühlschrank
- 3 Doppelfritteuse und Frittenwanne
- 4 Hochkühlschrank mit Glastür
- 5 Stauschrank
- 6 Stauschrank, Kühlschrank (optional)
- 7 Unterbaukühlschrank
- 8 Bain Marie
- 9 Brötchenwanne mit Currywurstschneider (opt.)
- 10 Gas-Hochleistungsgrill mit 4 Heizzonen
- 11 Vitrine (optional)
- 12 Barbrett
- 13 Beleuchtung, Langfeldleuchte

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen

Länge: 5000 mm
Breite: 5000 mm
Höhe: 3000 mm

Versorgung

Strom, Gas und Wasser je nach Ausbau

TRUCK STOP



HELL UND EINLADEND - NICHT NUR FÜR TRUCKER

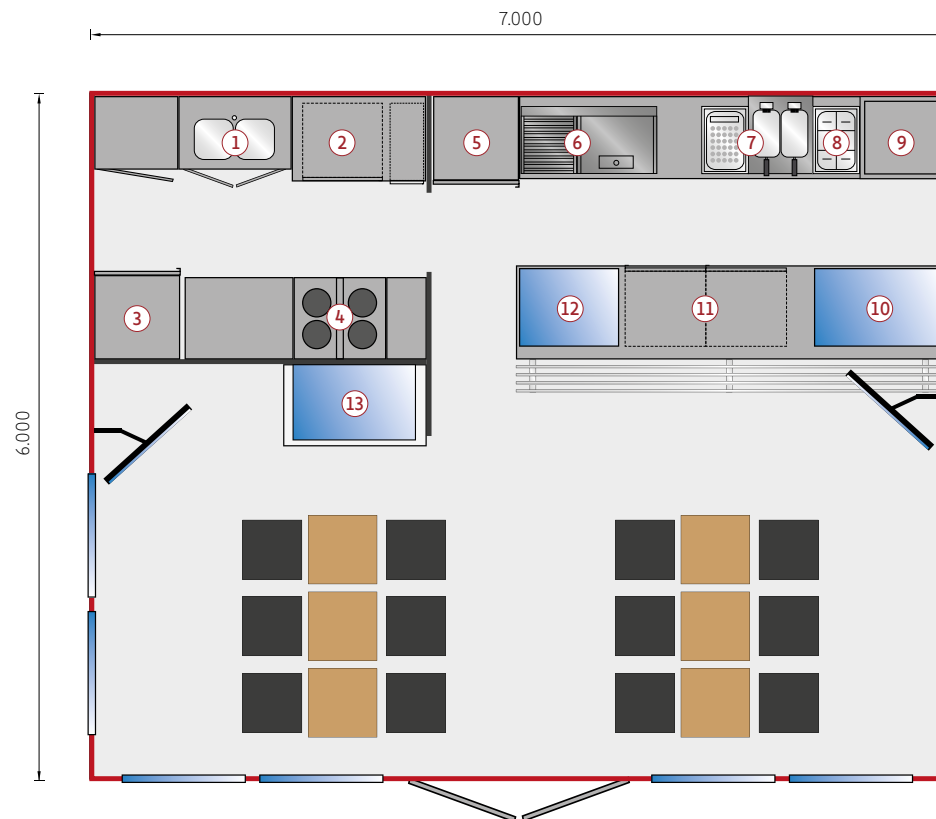
Der Truck Stop ist ein fest installierter Container, welcher aus zwei aneinander montierten Einheiten besteht. Die durchgehende Dachumrandung sorgt für eine optische Verbindung der Einheiten. Im vorderen Bereich befindet sich der Gastraum. Er wirkt durch seine großen Fensterflächen hell und einladend. Der hintere Bereich dient als Zubereitungs- und Verkaufsbereich. Hier gibt es, neben der langen Ausgabetheke und der Gerätezeile an der Rückwand, auch einen separaten Vorbereitungs- und Lagerraum.

Das Design des Truck Stop ist selbstverständlich variabel und kann der Zielgruppe angepasst werden.





BEISPIELGRUNDRISS



BEISPIELAUSSTATTUNG (GRUNDRISS)

Vorbereitungsraum

- 1 Doppelspüle
- 2 Geschirrspülmaschine
- 3 Hochkühlschrank
- 4 Induktionskocher mit 4 Platten

Zubereitungszeile und Ausgabetheke

- 5 Glastürhochkühlschrank
- 6 Rostbräter und Schnellbratplatte
- 7 Friteuse und Frittenwanne
- 8 Bainmarie, GN 1/1
- 9 Kombidämpfer, 6 x GN 1/1

- 10 Heiße Theke, 3 x GN 1/1
- 11 2 Unterbaukühlschränke
- 12 Kühltheke, 2 x GN 1/1

Gastraum

- 13 Verkaufskühlregal

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen

Länge: 7500 mm
Breite: 6000 mm
Höhe: 2750 mm

Versorgung

Strom, Gas und Wasser je nach Ausbau

COMPLEX

EIN CONTAINER WIE EIN GEBÄUDE

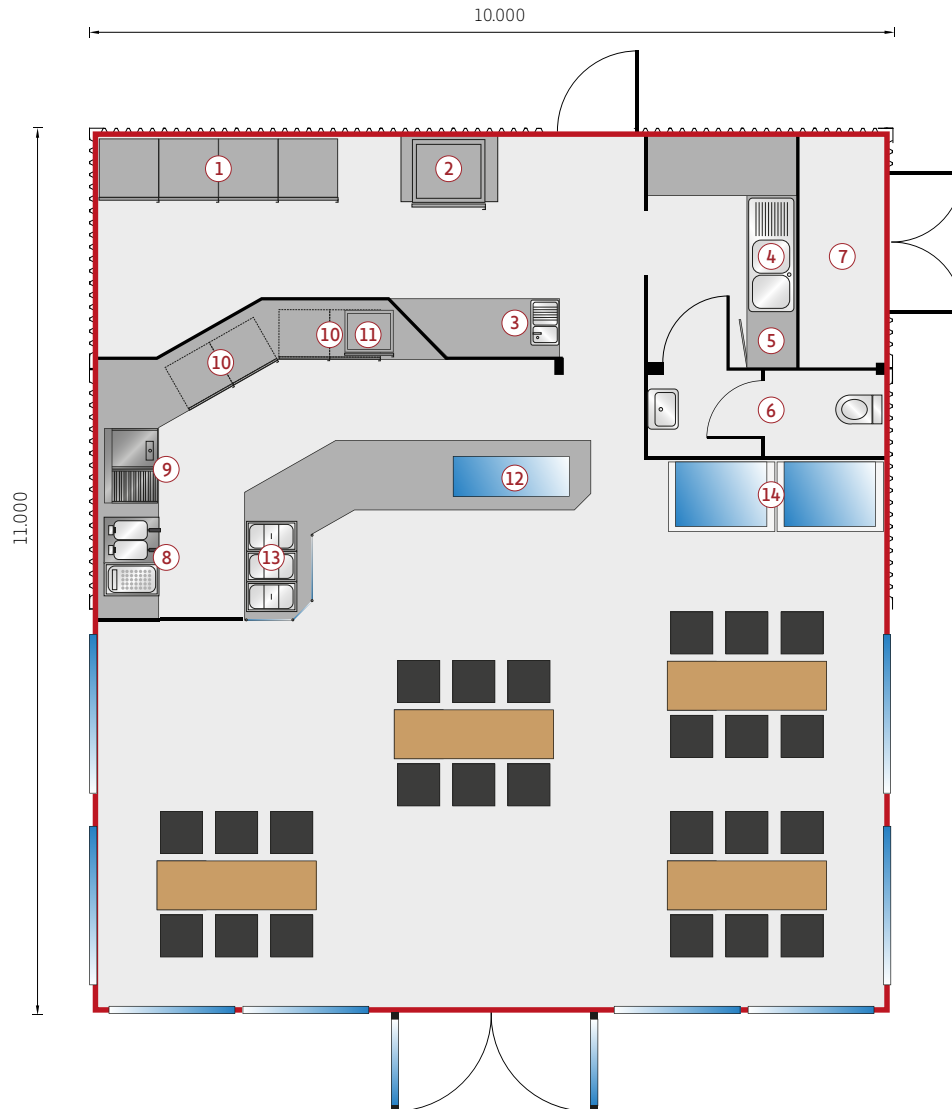
Der Complex ist eine geschlossene Einheit, bestehend aus mehreren Containern und bietet etwa 100 m² Grundfläche. Neben dem lichtdurchfluteten Gastraum mit Küche und Ausgabe gibt es Lager-, Kühl- und Vorbereitungsräume sowie von außen zugängliche Toiletten.

Der Complex lässt sich nach Bedarf modular anpassen und seine Fläche entsprechend vergrößern oder verringern. Ein beliebter Verwendungszweck dieser Einheit ist eine Erweiterung der Kantinenlandschaft auf Werks- oder Betriebsgeländen.





BEISPIELGRUNDRISS



BEISPIELAUSSTATTUNG (GRUNDRISS)

Lagerraum

- 1 Kühl- und Tiefkühlschränke
- 2 Konvektomat
- 3 Handwaschbecken

Nebenräume

- 4 Doppelpüle
- 5 Putzmittelschrank
- 6 Personaltoilette
- 7 Entsorgungsraum (Müll, Fettabscheider)

Zubereitung und Ausgabe

- 8 Fritteuse und Frittenwanne
- 9 Rostbräter und Bratplatte
- 10 Unterbaukühlschränke
- 11 Brötchenbackofen
- 12 Vitrine
- 13 Bainmaries

Gastraum

- 14 2 Kühlregale für Getränke

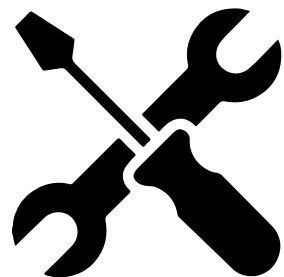
TECHNISCHE DATEN

Abmessungen

Länge: 11.000 mm
Breite: 10.000 mm
Höhe: 3200 mm

Versorgung

Strom, Gas und Wasser je nach Ausbau



MONTAGE

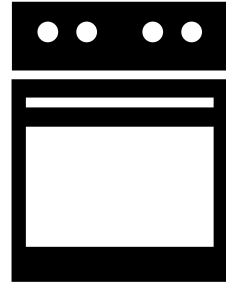


ALLES AUS EINER HAND

DAS KOMPLETTPAKET FÜR CONTAINERANLAGEN VOM PROFI

Durch die enge Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern können wir unseren Kunden Logistik- und Montageleistungen als Rund-um-Sorglos-Paket anbieten. Vom Containerbau, dem sicheren Transport bis hin zur professionellen Montage der Einheit haben Sie mit uns einen kompetenten Ansprechpartner, der alles für Sie organisiert. Dabei ist es egal, ob es sich um einen einzelnen Container, eine Duo-Einheit oder eine komplexe Containeranlage handelt – Wir bieten eine detaillierte Projektplanung, Organisation und Durchführung an.





AUSBAU



INNENEINRICHTUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Neben köstlichen Speisen und ansprechendem Äußeren ist vor allem der Innenraum von entscheidender Bedeutung, ist er doch schließlich Herzstück des Verkaufs und alltägliche Arbeitsumgebung. Er sollte nicht nur mit hochwertigen Geräten bestückt werden, sondern auch optimal auf die Arbeitsabläufe abgestimmt, leicht zu reinigen, warm im Winter und hart im Nehmen sein. Ein harmonisches Gesamtbild soll er abgeben und den harten Gastronomiealltag darf man ihm auf keinen Fall ansehen – und das obwohl im tagtäglich alles abverlangt wird. Für einen ROKA Container kein Problem: Unsere Verkaufseinheiten besitzen individuell konzeptionierte Innenräume, die schnelles Arbeiten leicht machen, keine Stolpersteine in den Arbeitsalltag legen und nach Feierabend dankbar zu reinigen sind. Auf diese „inneren Werte“ kann man sich verlassen.



AUSBAU



COOKING EQUIPMENT

Profitieren Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung im Bau von Küchengeräten.



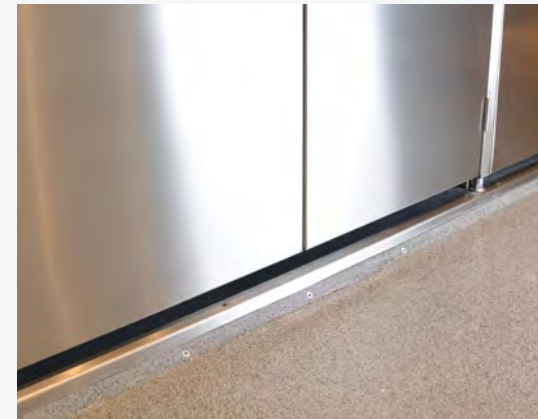
INNENRAUMDESIGN

Wie aus einem Guss: Perfekt eingepasste Geräte, durchdachte Anordnung und optimale Ausleuchtung sorgen für ein harmonisches Gesamtbild.



▲ Multimedia-Ausstattung

▲ Langlebige Folierung oder Vollverklebung auch im Innenaum



▲ EasyClean-Fußbodensystem



ZUSÄTZLICHE RÄUME

Die großen Containermodelle bieten Platz für separate Räume. Möglichkeiten hierfür sind beispielsweise ein Personal- oder Kunden-WC oder professionelle Vorbereitungs- und Lagerräume.



HYGIENESTANDARDS

Unsere Hygiene-Extras sorgen für vorschriftsmäßige Sauberkeit.



▲ attraktiv eingerichtete Gasträume





BURGER
BROTHERS



+

ZUBEHÖR





ROKA-ZUBEHÖR

Praktische Lösungen wie aufsteckbare Zahlplatten, Rampen zur Belieferung oder Mülltonnen für die Gäste sind nützliche Helfer im Alltag.

Unsere Zubehörpalette bietet unzählige Möglichkeiten ihren Container auszustatten und ihrem Konzept anzupassen. Wir beraten Sie gerne.



WETTERSCHUTZ

Wir haben ein umfangreiches Wetterschutz-Sortiment entwickelt - von Glasschiebescheiben, über Heizstrahler bis zur kompletten Einhausung.



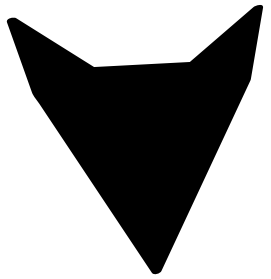
FERNWIRKUNG

ROKA bietet zahlreiche Dachaufbauten und beleuchtete Dachumrandungen, die für Fernwirkung sorgen.



TECHNIK

Ob Anschluss-Kits, Feuerlöscher oder Sicherheitsfettbehälter - ROKA liefert alles, was das Arbeiten sicher und den Container zuverlässig macht.



ROKA



MOBILE GASTLICHKEIT AUF ÜBER 3.000 M² AUSSTELLUNGSFLÄCHE

Sie sind Profi oder Einsteiger und wollen Ihr mobiles Gastronomiekonzept erfolgreich auf die Straße bringen? Dann ist das ROKA Verkaufs- und Servicecenter die richtige Adresse. Hier können Sie nahezu alle ROKA Verkaufsfahrzeuge und deren vielfältige Ausstattung auf Herz und Nieren prüfen. Machen Sie sich ein Bild vom breiten Spektrum der Möglichkeiten. Sie möchten bei Ihrem Vorhaben einen erfahrenen Experten zu Rate ziehen? Frank Burggraf und sein Team stehen Ihnen nicht nur Rede und Antwort, sondern begleiten Sie ganz individuell bei der Realisierung Ihres Projekts.



FRANK BURGGRAF

Leiter Verkaufs- und Servicecenter

Email: frank.burggraf@roka-werk.de

Telefon: 0 64 71 - 50 88 80

Boschstraße 4 | 35799 Merenberg

DIE ROKA HAUSMESSE

Alljährlich im Herbst öffnen wir unsere Pforten und laden zur großen Hausmesse ein. Es locken kulinarische Highlights, ROKA-Kunden, die ihre Konzepte präsentieren und zahlreiche Messeangebote für Kurztentschlossene. Genauer Termine und Informationen zur Messe werden zeitnah per Newsletter und über facebook kommuniziert.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag, 8.30 - 17.30 Uhr

Samstag, 10 - 14 Uhr (April - Sept.)

Damit wir uns Zeit für Sie nehmen können, bitten wir um telefonische Terminvereinbarung.

VERKAUFS- & SERVICECENTER





IHR WEG ZU UNS

Unser Verkaufs- und Servicecenter liegt verkehrsgünstig im geografischen Zentrum Europas. Die Nähe zur Autobahn A3, dem Frankfurter Flughafen und die Anbindung an die ICE-Strecke machen einen Besuch bei uns denkbar einfach. Bahn- und Flugreisenden bieten wir kostenlose Shuttleservices an. Am besten, Sie vereinbaren gleich einen Termin für ihren Besuch bei ROKA.

Telefon: +49 (0) 6471/508880 oder per Email: info@roka-werk.de



MIT DEM AUTO

Zieladresse für das Navigationssystem:

Boschstraße 4, 35799 Merenberg

GPS Koordinaten: N 50.5027513, E 8.1817539



MIT DER BAHN

ICE Bahnhof Limburg Süd, Abholung nach Absprache



MIT DEM FLUGZEUG

Frankfurt Airport, Abholung nach Absprache



ROKA VERKAUFS- UND SERVICECENTER

Boschstraße 4, 35799 Merenberg

Ausstellung | Verkauf & Beratung

Servicewerkstatt | Vermietung & Gebrauchte



ROKA WERK GMBH - ZENTRALE

Steinstraße 4, 35794 Mengerskirchen

Produktion | Verwaltung

GALERIE



GALERIE





**WURST
TEUFEL**

**CURRYWURST
& POMMES**

**WURST
TEUFEL**

**WURST
TEUFEL**

**WURST
TEUFEL**

WURST TEUFEL

Frisch vom Grillrost!

Bratwurst	2,90
Bratwurst	3,20
Currywurst	2,90
Bratwurst	2,90
Bratwurst Spezial	3,40
Rheinhessenische Mettwurst	3,40
Hot-Chili-Burger	2,90
Frikadellenbratwurst	2,90
Pommes Frisch	2,90
Ketchup / Mayonaise	1,50
Curry / Senfsauce	4,40
Extra Käsestrich	0,40
Getränke 0,3l	1,30

GALERIE





GALERIE







REFERENZEN

Hornbach
 Tank & Rast
 Jamie Oliver - Jamie's Deli
 Bobby & Fritz
 Vincent Vegan
 toom Baumarkt
 Radeberger
 Remagen
 Dr. Oetker
 Gastro Concept Management
 Bratwerk / Mario Kotaska
 Messe Hannover
 real,-
 Red Bull
 McCain
 Kiezküche Hamburg
 Valora
 Laugenbekenntnis
 Hot Dog World
 Baygast
 Burger De Ville
 Kaufland

....und viele mehr.

ROKA Werk GmbH

Steinstraße 4
 D-35794 Mengerskirchen
 Tel.: + 49 (0) 64 76 / 91 33 - 0
 Fax: + 49 (0) 64 76 / 91 33 - 60
 Email: info@roka-werk.de
www.roka-werk.de