



[p3]-Rico

RIDE AND COOK

[p3]-Rico, einsetzbar als mobile Küche, Produktpräsentation oder als sozialpädagogische Toolbox, ist die ideale Lösung für nachhaltiges, flexibles und zielgerichtetes Marketing.



Einsatzmöglichkeiten

- Imbiss- & Streetfoodstand
- Catering & Partyservice
- Gastrobike
- Erlebnispädagogik & Quartiersarbeit
- Bildungsprojekte und gemeinsames Kochen & Backen mit Kindern
- Community-Küche
- Team-Building Aktivitäten
- Gemeinschaftsgarten
- mobile Cocktailbar auf Feiern
- Outdoor Koch Show
- mobiles Marketing & Präsentation Deiner Produkte

- ökologisch mobil & autark | nachhaltig
- großzügiger Stauraum | robust & wetterfest
- schneller Aufbau | funktional
- Made in Germany | Made with an impact



Grundausrüstung

Korpus (abschließbar)

Korpusgröße

H: (inkl. Carla) 90 cm, L: 169 cm, B: 81 cm

beschichtete Arbeitsplatte

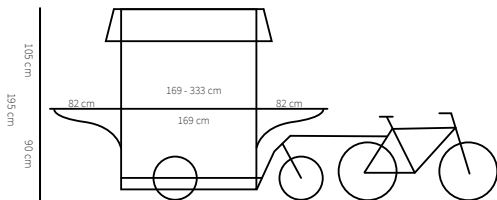
inkl. stirnseitige Verlängerung (abklappbar)

L: 169-333 cm, B: 81 cm

eingebautes Kochfeld + Waschbecken

Schublade und/oder Fachboden

jeweils eine Schranktür an Korpusbreite & -stirnseite



Transportiert wird der [p3]-Rico auf einem Fahrradanhänger von CARLA CARGO.
So bist Du flexibel unterwegs und schnell an Deinem Zielort.



Wie funktioniert die Konfiguration?

Du kannst Dir Deinen persönliche [p3]-Rico nach Deinen Anforderungen und Wünschen konfigurieren. Wir leiten Dich in den folgenden Schritten durch die verschiedenen Konfigurationsmöglichkeiten.

Du solltest Dir dabei folgende Fragen stellen:

- 1) Welches Material möchte ich und wie soll der Korpus aufgeteilt sein?
 - 2) Benötige ich ein Dach, wenn ja welches?
- 3) Arbeite ich mit Kindern zusammen und benötige eine Arbeitsfläche auf Kinderhöhe?
- 4) Welche Module sind sinnvoll für die verschiedenen Einsatzbereiche?
 - 5) Brauche ich noch weitere Features?
- 6) Möchte ich den [p3]-Rico in meinen Farben und Branding ?

Der [p3]-Rico hat ein festverbautes Waschbecken auf der Heck- & ein Kochfeld auf der Frontseite. Dafür werden die 12V Stromversorgung & Gasanlage benötigt. Standardmäßig ist er mit stirnseitigen Verlängerungen vorne+hinten ausgestattet.

Auf den folgenden Seiten findest Du die Konfigurationsmöglichkeiten. Darüber hinaus kannst Du Sonderwünsche auch gerne bei uns anfragen.

1. Deine Konfiguration an Rahel schicken



2. Rahel schickt Dir ein Angebot



3. Du bestellst



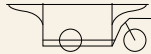
4. Wir fertigen + liefern



Konfiguration

1

Korpus



Materialauswahl

1.1 Rahmen Esche + Fronten aus: 1.1A Birke | 1.1B Eiche

1.2 Rahmen Alu-Profile + Fronten aus: 1.2A Birke | 1.2B Eiche |

1.2C beschichtete Holzwerkstoffplatte*



1.3 Aufteilung Korpusseite

- Variante 1: Schranktür
- Variante 2: Schranktür + Schublade
- Zusätzliche Regalböden:
 - klein für die Schranktür an der Korpusseite
 - groß für die Schranktür hinten*²

bei beiden Varianten ist der Korpus durch eine zusätzliche Schranktür von hinten zu öffnen



*Standardfarbe: anthrazit (analog Arbeitsplatte), Sonderfarben auf Anfrage möglich

*² nicht möglich bei verbauter Gasanlage 2.1

Konfiguration

1.4 Dach



"Standard"*: wetterfeste Dachplane, Farbe: sand, Holzdachgestell, komplett abbaubar und im Korpus verstaubar, H: 210 cm, L: 169 cm, B: 142 cm



"Pro"*: wetterfeste Dachplane, Farbe sand, Gestell aus Alu-Profilen
Es deckt die gesamte Arbeitsfläche sowie die dahinter stehenden Personen ab und ist somit mit den veterinären Bestimmungen konform.
Zusammengeklappt mit Flügeln: LxBxH: 251 x 81 x 171 cm
Arbeitsfläche aufgeklappt: LxB: 337 x 81 cm
Dachfläche aufgeklappt: LxB: 359 x 259 cm



* Der Dachaufbau geht schnell und ist von einer Person alleine zu machen, schau Dir hierzu unser [Video](#) an.

** insb. für Gewerbetreibende & Gastronomie geeignet. Dieser Dachaufbau kann nicht während der Fahrt im Korpus verstaubt werden und ist nur in Kombination mit einem Korpusrahmen aus Alu-Profilen möglich (1.2)

Konfiguration

2

Gas+Strom



2.1 Gasanlage inkl. 30 mbar Gasanschluss + Außengassteckdose 50 mbar (Steckkupplung), enthält einen innen verbauten, verschließbaren und belüfteten Gaskasten für eine 5kg Gasflasche, inkl. Gasregler und Schraubkupplung



Gaskasten



Außengassteckdose

2.2 12V Stromversorgung mit internem festverbaurem Akku (gegen Aufpreis auch herausnehmbar), inkl. Beleuchtung an Korpus + Dach
Die Grundausstattung umfasst ein Waschbecken auf der Heck- & ein Gaskochfeld auf der Frontseite, wofür 2.1 & 2.2 benötigt werden.
Die Flammenanzahl des Kochfelds kann frei gewählt werden. Preise und Lieferverfügbarkeiten variieren. Inkl. 2 Frisch- und Abwasserkanister à 10 l



Beleuchtung Korpus



+ Dach

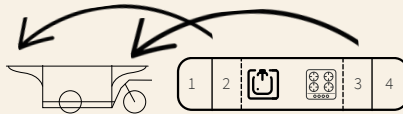


Gaskochfeld +
Waschbecken


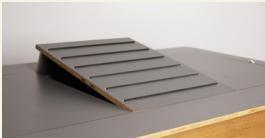
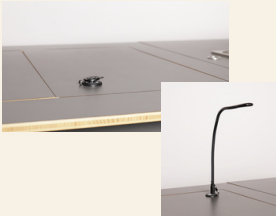
Konfiguration

3

Module



In die stirnseitigen Verlängerung passen 4 Modulplatten à 58 x 33 cm. Sie sind einfach und schnell zu wechseln, sodass mehr als 4 Modulplatten erworben und individuell je nach Bedarf ausgetauscht werden können.

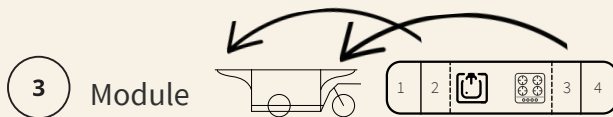
MODUL	ABBILDUNG	INFO	PREIS
Modul A Einsatzadapter für Gastronormbehälter*		Es können verschiedene GN- Behältergrößen kombiniert werden	41,25 €
Modul B Flyerständer		Flyer werden unter die Gummibänder gelegt, kann in die Arbeitsplatte eingelassen werden	110,85 €
Modul C USB-Anschluss, inkl. Lampe**		USB oder USB-C möglich. Eignet sich zum Laden von Smartphones oder Tablets	245,27 €

* nicht alle GN-Größen passen, GN Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

** interne 12V Stromversorgung 2.2 erforderlich

Die angegebenen Preise sind Nettopreise, zzgl. 7% MwSt.

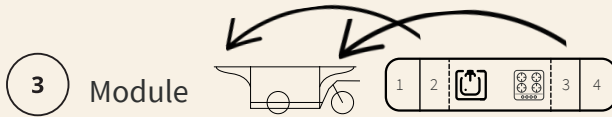
Konfiguration



MODUL	ABBILDUNG	INFO	PREIS
Modul D Induktionsladefläche*		Durch Auflegen auf die Induktionsfläche können Smartphones oder Tablets geladen werden	247,35 €
Modul E Kabeldurchführung		Verstecken und Anschließen von Kabeln von zusätzlich genutzten externen Geräten	72,32 €
Modul F Müllabwurf, inkl. Mülleimer		Der Eimer befindet sich direkt an der Öffnung, Deckel und Modul schließen plan mit der Arbeitsplatte ab	247,53 €

* interne 12V Stromversorgung 2.2 erforderlich
Die angegebenen Preise sind Nettopreise, zzgl. 7% MwSt.

Konfiguration



MODUL	ABBILDUNG	INFO	PREIS
Modul G Ersatzmodulplatte		Bei Verlust oder Beschädigung einer vorab gelieferten Modulplatte	45,72 €
Modul H Backofen*		Gas-Backofen, wird auf der rechten Korpusseite, unterhalb des Kochfelds eingebaut	859,94 €
Modul I 1- oder 2- Flammenkochfeld*		Kann als zusätzliche Kochmöglichkeit für z.B. größere Töpfe genutzt werden. Anschluss über Außengassteckdose	ab 503,43 €

*Gasanlage 2.1 erforderlich

Die angegebenen Preise sind Nettopreise, zzgl. 7% MwSt.

Konfiguration

4

Add-Ons



4.1 Spuckschutz max. 4x

4.2 Arbeitsplattenerweiterung auf Kinderhöhe (beidseitig)

4.3 passendes Steckmodul m/o 2-Flammenkochfeld

4.4 Sockel (für Benutzung ohne Carla)

4.5 Griffe an Schublade und Schranktüren*

Zusätzliche Strom-, Wasser- oder Gasanschlüsse sind auf Anfrage möglich!



4.1



4.2



4.3



4.2+4.3+Modul H Backofen



4.4



4.5

5

Branding



5.1 eigene Farbkonfiguration Arbeitsfläche und Modulplatten

5.2 eigene Farbkonfiguration Dachplane

5.3 eigenes Branding mit Deinem Logo auf dem Korpus

5.4 eigenes Branding auf der Dachplane

Vorkonfigurierte Modelle

Nettopreise, zzgl. 7% MwSt.

1 Bildungs-Rico

Du bist eine Bildungseinrichtung? Dann ist der Bildungs-Rico genau das Richtige für Dich. Nutze ihn für gemeinsames Kochen mit Kindern & Jugendlichen und zur ganzheitlichen Entwicklungsförderung.

Konfiguration:

1.2A Korpus aus Alu-Profilen + Birke (abweichende Höhe: 105 cm, statt 90 cm), Waschbecken inkl. 2 Kanister, ohne Kochfeld in der Arbeitsfläche, + 1x stirnseitige Verlängerung vorne

1.3 Aufteilung Korpusseite: Variante 2 (Schublade + Schranktür)

1.4 Dach "Standard"

2.1 Gasanlage inkl. 30 mbar Gasanschluss + Außengassteckdose 50 mbar

2.2 12V Stromversorgung mit internem Akku, inkl. Beleuchtung

4.2 Arbeitsplattenerweiterung auf Kinderhöhe (beidseitig)

4.3 passendes Steckmodul mit 2-Flammenkochfeld, inkl. Windschutz
Modul A Einsatzadapter Gastronormbehälter (ohne GN)

Modul H Backofen

Preis: ca. 10.000 € | Gesamtgewicht: 123 kg



Vorkonfigurierte Modelle

Nettopreise, zzgl. 7% MwSt.

2 Community-Rico

Du bist eine gemeinnützige Organisation, Ernährungscoach oder Eventmanager und möchtest das Kochen zu einem gemeinsamen Erlebnis machen? Dann ist der Community-Rico genau das Richtige für Dich.

Konfiguration:

1.1A Korpus aus Esche + Birke, 2x stirnseitige Verlängerungen vorne + hinten, Waschbecken inkl. 2 Kanister, 2-Flammenkochfeld

1.3 Aufteilung Korpusseite: Variante 2 (Schublade + Schranktür)

1.4 Dach "Standard"

2.1 Gasanlage inkl. 30 mbar Gasanschluss + Außengassteckdose 50 mbar

2.2 12V Stromversorgung mit internem Akku, inkl. Beleuchtung Korpus + Dach

Modul A Einsatzadapter für Gastronormbehälter (ohne GN)

Preis: ca. 8.700 € | Gesamtgewicht: 109 kg



Vorkonfigurierte Modelle

Nettopreise, zzgl. 7% MwSt.

3 Rico-PRO

Du hast ein Gewerbe oder Gastronomie und möchtest kochen oder Deine Produkte bei Wind und Wetter auf dem Markt oder unterwegs verkaufen? Dann ist der Rico-PRO genau das Richtige für Dich:

Konfiguration:

1.2C Alu-Profile + beschichtete Holzwerkstoffplatte

1.3 Aufteilung Korpusseite: Variante 2 (Schranktür+Schublade)

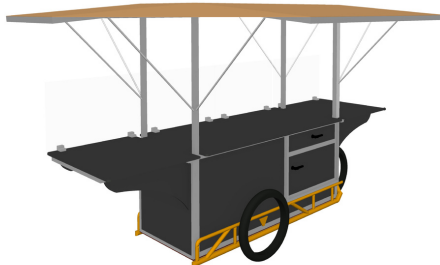
1.4 Dach "PRO"

4.1 Spuckschutz 4x

Folgende Anschlüsse sind möglich:

- 12V Stromversorgung mit internem Akku
- Anschluss / Steckdose für externen Strom
- Gasanschluss für 30mbar und 50mbar
- Festwasseranschluss
- variable Anzahl von Steckdosen und Gasanschlüssen

Preis: auf Anfrage



Hole Dir jetzt
Deinen
[p3]-Rico!



Kontakt

Schicke Dein ausgefülltes Bestellformular an Rahel. Sie wird sich dann mit einem Angebot bei Dir zurück melden.

Bei Fragen oder Sonderwünschen stehen wir Dir zur Verfügung und beraten Dich gerne.

Rahel: rahel.paas@p3-werkstatt.de | +49 761 45628800

Über [p3]

[p3]-Werkstatt hat zum Ziel, Ausbildung und Berufsvorbereitung von Menschen mit Flucht- oder Migrationserfahrung durch den Bau von innovativen und nachhaltigen Produkten zu realisieren. Hierbei stehen die Werte Miteinander, Begeisterung, Verantwortung und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt unserer alltäglichen Arbeit.