Træbåd Båd Cafe Sorte Louis

€ 1.005.750



Fabricante de barcos:	Træbåd	Eslora:	22,77 m
Tipo de barco:	barco de motor	Manga:	5,85 m
Categoría:	barco antiguo	Año de fabricación:	1950
Estado:	bueno	motor:	119 hp (88 kW), diesel
Amarre:	Dinamarca		

Vendedor:
Yachtbasen
Thomas van Nord
Marselisborg Havnevej 28 st.
8000 Aarhus C
Dinamarca

Celular: +45 22316264
Sitio web: https://www.yachtbasen.com/uk/
Idiomas: danés, alemán, inglés, portugués











Detalles

ID del barco	**s315668**

Datos técnicos

motor

Potencia	**119 hp (88 kW)**

Equipamiento

Equipamiento técnico	**generador**
Equipamiento interior	**horno, lavaplatos**
Entretenimiento	**TV**

Descripción

Este texto se ha traducido automáticamente.

SORTE LOUIS – RESTAURANTE Y BARCO DE EVENTOS ICÓNICO CON UN POTENCIAL COMERCIAL ÚNICO

Precio: kr. 7.500.000

Se pone a la venta el conocido y carismático Sorte Louis, que desde 2016 ha sido el hogar de la popular BådCafe en el puerto de Marselisborg. Aquí se presenta una oportunidad poco frecuente de adquirir un restaurante y barco de eventos totalmente modernizado y listo para operar, con una historia única, una identidad fuerte y innumerables posibilidades de uso.

Sorte Louis combina encanto marítimo, diseño exclusivo y comodidad moderna en una categoría propia. En los últimos 20 años se han invertido aproximadamente más de **kr. 10.000.000** en renovaciones extensas, mejoras técnicas, superestructura completa de aluminio y nueva distribución interior. En la práctica, solo se ha conservado el casco original de madera del antiguo transbordador.

FONDO RECIÉN RENOVADO – ESTANCIA EN SECO EN SEPTIEMBRE DE 2026

Sorte Louis acaba de estar varado en el astillero J. Ring-Andersen Skibsværft en Svendborg, uno de los astilleros de madera más tradicionales y prestigiosos de Dinamarca. Durante la estancia en el astillero en septiembre de 2026 se renovó íntegramente el fondo del barco y se sustituyeron las tablas necesarias.

Un trabajo considerable, realizado en un astillero con especial experiencia en el mantenimiento y la restauración de barcos de madera.

Visita interior
(website in contact data)/

Enlace de vídeo

(website in contact data)

Hoy en día el barco se encuentra en un estado excepcionalmente bonito y bien cuidado, y está listo para seguir operando comercialmente o para ser transformado con nuevos fines.

Remodelación y modernización integral
En el marco de una amplia remodelación en 2015-2016, la embarcación fue completamente renovada, entre otros aspectos, con:
• Instalación eléctrica completamente nueva
• Nuevas instalaciones de fontanería y sanitarias
• Nuevo sistema de calefacción en todo el barco
• Nuevo generador
• Cocina profesional de restaurante suministrada por Bent Brandt
• Nueva distribución y mobiliario de diseño especial
• Nuevas zonas para invitados y de estancia
• Timonera remodelada y ampliada con función de bar
• Equipamiento completo de la cubierta superior con asientos, iluminación, calefacción y toldo de lona
• Nuevas zonas para invitados y de estancia
• Iluminación completamente nueva, interior y exterior
• Equipos de sonido y audiovisuales
• Sistema de videovigilancia en todo el barco
• Sistema completo de ventilación
• Nuevo sistema de agua y WC con conexión fija a tierra
• Nueva distribución completa de la cubierta inferior con cocina industrial homologada, zona de fregado, almacén e instalaciones para el personal

Concepto de restaurante profesional

Sorte Louis está diseñado y equipado para la explotación profesional de restauración y durante muchos años se ha utilizado como restaurante y local para eventos.
La cocina y las zonas de barra incluyen, entre otros:
• Lavavajillas profesionales en la cocina y en la barra
• Armarios frigoríficos y congeladores industriales
• Horno de gas Rational
• Cocina de gas profesional
• Puestos de trabajo de acero inoxidable
• Gran central de cerveza de barril con tomas en el salón y en la timonera
• Refrigeradores para vino
• Refrigeradores para bebidas
• Máquinas de hielo en cubitos
• Barra en la timonera
• Barra en el salón

El barco cumple los requisitos exigidos para la explotación profesional de restauración y puede restablecerse rápidamente como concepto de restaurante completo.

Capacidad
• Salón: aprox. 50 comensales
• Timonera: aprox. 10 comensales
• Cubierta de popa: aprox. 20 comensales
• Cubierta de proa: aprox. 12 comensales
• Cubierta superior: aprox. 50 invitados en recepciones y eventos

Además dispone de
• Gran cocina profesional
• Cuarto de fregado separado
• Sala de personal y vestuario
• Instalaciones de almacén
• Cubierta de sol y de estancia
• Timonera con barra
• Almacén de mercancías y sala técnica
• Montacargas de mercancías entre cubiertas

Numerosas posibilidades de uso
Sorte Louis está registrado como embarcación de recreo y ofrece una amplia gama de posibilidades de uso:

Restaurante y cafetería
Continúe con el concepto de restaurante y cafetería ya establecido en uno de los puertos deportivos más atractivos de Dinamarca, o navegue hasta un nuevo puerto.

Barco de eventos y celebraciones
Ideal para:
• Eventos de empresa
• Cafetería
• Carta (a la carta)
• Eventos para clientes
• Recepciones
• Conferencias
• Actividades de patrocinio
• Bodas
• Celebraciones privadas

Showroom o sede empresarial flotante
Un entorno exclusivo y llamativo para exposiciones, ventas o domicilio social.

Casa flotante de lujo

La sólida construcción y la espaciosa distribución hacen que la embarcación sea especialmente adecuada para transformarse en una casa flotante privada y exclusiva o en una casa de verano.

Lista para navegar y operativa
Sorte Louis no es solo una instalación fija.
El barco es:
• Totalmente operativo
• Listo para navegar
• Propulsado por medios propios
• Mantenido de forma continua
• Listo para su nuevo propietario

Datos técnicos
Eslora: 22,77 m
Manga: 5,85 m
Calado: 1,79 m
Puntal: 2,50 m
Arqueo bruto: 99,95 BRT
Arqueo neto: 60,97 NRT

Propulsión
• Motor diésel Alpha
• 4 cilindros, 2 tiempos
• 119 HK
• 1 hélice
• Velocidad de servicio aprox. 9 nudos

Construcción
• Casco de madera de roble y haya
• Artesanía naval tradicional danesa

Una oportunidad poco frecuente
BådCafe dejó de servir comida en 2025, pero sigue en funcionamiento como cafetería con servicio de bebidas los fines de semana, combinada con un taller creativo de madera. El equipamiento completo del restaurante, la cocina profesional y las instalaciones técnicas siguen intactos, lo que permite restablecer rápidamente un restaurante plenamente operativo o desarrollar un nuevo concepto de hostelería y eventos.

Sorte Louis es un conocido hito marítimo con un historial de explotación documentado, grandes inversiones realizadas y un considerable potencial de desarrollo. Ya sea que la visión sea un restaurante, un barco de eventos, un showroom o una casa flotante de lujo, el nuevo propietario se hace con una embarcación única en la que las grandes inversiones ya están realizadas.

Precio: kr. 7.500.000

La historia de Sorte Louis
Sorte Louis fue construido en 1950 como transbordador para vehículos y pasajeros y durante varias décadas ha formado parte de la historia de los transbordadores daneses. Con capacidad para hasta 100 pasajeros y 8 turismos, la embarcación ha servido a lo largo de los años en diversas rutas de transbordador y ha sido un importante vínculo entre puertos daneses y comunidades locales.

El barco está construido según la tradición naval danesa clásica, con casco de madera de roble y haya, y es un buen ejemplo de la sólida artesanía que caracterizó a los transbordadores daneses de la posguerra.

Visita previa acuerdo. La documentación, la historia y la información adicional se remitirán a los interesados serios.