

IVECO

Equipaggiamenti specifici: isotermici & frigoriferi

Nuovo Iveco Daily

Cella applicata **NEW FRIGOLINE** da 10 m³ a 20 m³ su cassone-cabina

Veicolo trasformato certificato ATP (certificato dal CEMAFROID) che autorizza il trasporto delle derrate deperibili.



Punti di forza: 3 versioni di furgonature adattate al vostro mestiere

- ❖ NEW FRIGOLINE: estetico, leggero e ergonomico con le sue maniglie « easy – handle »
- ❖ NEW FRIGOLINE: ultra – robusto: bulloni, pianale e fasce di protezione, quadro OT triplo inox.
- ❖ NEW FRIGOLINE/PRO BEEF: creato e ottimizzato per il trasporto carne.



 **LAMBERET**
L'anello forte della catena del freddo

Veicolo di base:

Daily telaio cabinato

- 29 L / 35 S passo 3000 mm
- 29 L / 35 S passo 3450 mm
- 35 S passo 3750 mm
- 35 C passo 3000 mm
- 35 C / 50 C passo 3450 mm
- 35 C / 50 C passo 3750 mm
- 35 C passo 4100 mm
- 65 C passo 4350 mm

- ruote semplici
- ruote semplici
- ruote semplici
- ruote gemelle

Opzioni obbligatorie o incompatibili :

- 2.3 I 106, 126 et 146 : compatible aria condizionata e BVR.
- 3.0 I 146 et 170 : compatible aria condizionata e BVR.
- 3.0 I 205 : compatible aria condizionata e BVR.
- Euro 6 : consultateci

Gruppo frigo:

Gruppo frigo positivo (classe A) o **negativo** (classe C) posizionato su facciata anteriore

Tecnologia "puleggia motore", potenza a seconda dell'utilizzazione.

Opzioni: settore, riscaldamento, multi-temperatura, registratore di temperatura, deflettore.

Opzioni della trasformazione e packs:

- Packs:
- « PRO » Pianale rinforzato + fasce in alluminio HD + quadro posteriore in alluminio HD + angolo inox interno per protezione passaggio + quadro triplo spessore acciaio THLE / alluminio / inox + protezione del pavimento lunghezza e altezza totale + due tamponi su montante verticale + due paraurti incassati luci d'ingombro AR se il veicolo ne è munito.
- « BEEF » con inserti isolati in acciaio di 610 mm, predisposti al fissaggio dell'impianto carne. Soluzione di trasporto di carne fino a 3,5 t di PTAC
- « PRO BEEF » cumulo di packs « PRO » e « BEEF », FINO A 7,5 T di PTAC (secondo il telaio)

• Opzioni:

Accesso posteriore 1 (OB19 o 2 (OB2) battente, bulloni integrati Apertura AR totale 3 vani (OT3) su quadro rinforzato bullonato in larghezza 1.91 e 2.06.

Porta laterale battente (900xhi) o scorrevole (900x1930)

Parete, ripiani regolabili e ribaltabili, binari, fascia di protezione, interinox, impianto carne, (su BEEF e PRO BEEF), equipaggiamento trasporto pesce, sponda elevatrice.

Descrizione della trasformazione:

- **Cellula NEW FRIGOLINE** qualità « Isolazione Rinforzata », costituita da pannelli spessore minimo 85 mm composti in gel-coat antibatterico-poliuretano, equipaggiati di inserti in alluminio, creati secondo le direttive d'igiene HACCP.
- **5 altezze interne** (1.80 / 1.95 / 2.05 / 2.15 / 2.25m), 3 larghezze utili (1.82 / 1.91 / 2.06) e 5 aperture AR (OB1 – OB2 – OT2 – OT3 - OR) disponibili.

Di serie:

Apertura posteriore totale 2 ante OT2 su quadro rinforzato bullonato , maniglia 1 movimento " easy-handle", modanatura in alluminio, illuminazione a LEDs, pianale anti-scivolo con foro di scarico e fascia in alluminio 3 facciate, gradino posteriore ribaltabile, luci laterali se lunghezza totale superiore a 6 metri.



Masses/Dimensions indicatives	29 L / 35 S emp. 3000 mm ruote semplici		29 L / 35 S emp. 3450 mm ruote semplici		35 S emp. 3750 mm ruote semplici		35 C emp. 3000 mm (ruote gemelle)		35 C / 50 C emp. 3450 mm (ruote gemelle)		35 C / 50 C emp. 3750 mm (ruote gemelle)		35 C emp. 4100 mm (ruote gemelle)		65 C emp. 4350 mm (ruote gemelle)	
Lunghezza totale	5,38		6,18		6,98		5,58		6,18		6,98		7,18		7,38	
Larghezza totale	2,09	2,24	2,09	2,24	2,09	2,24	2,09	2,24	2,09	2,24	2,09	2,24	2,09	2,24	2,09	2,24
Altezza totale	2,875	3,075	2,875	3,075	2,875	3,075	2,925	3,125	2,925	3,125	2,925	3,125	2,925	3,125	2,925	3,125
Altezza d	0,85		0,85		0,85		0,9		0,9		0,9		0,9		0,93	
Lunghezza utile	2,68		3,48		4,28		2,88		3,48		4,28		4,48		4,68	
Largeur utile	1,91	2,06	1,91	2,06	1,91	2,06	1,91	2,06	1,91	2,06	1,91	2,06	1,91	2,06	1,91	2,06
Altezza utile	1,95	2,15	1,95	2,15	1,95	2,15	1,95	2,15	1,95	2,15	1,95	2,15	1,95	2,15	1,95	2,15
Volume utile	10 à 11,9m³		12,9 à 15,4m³		15,9 à 18,9m³		10,7 à 12,7m³		12,9 à 15,4m³		15,9 à 18,9m³		16,6 à 19,8m³		17,4 à 20,7m³	
Massa dell'isolazione(Kg)	531	572	670	722	808	873	566	609	670	722	808	873	843	910	878	948

Document non contractuel. Visuels pouvant présenter des équipements optionnels. Dans le cadre de sa politique d'améliorations continues, LAMBERET se réserve le droit de modifier les caractéristiques des transformations sans préavis. LAMBERET SAS 11/2014

-20 °C -18 °C -14 °C -12 °C -10 °C -8 °C -6 °C -4 °C -2 °C



CONSEIL FROID VU

N°Vert 0 800 308 530

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE EN FRANCE

