Equipements spéciaux : isothermes & frigorifiques

TRAFIC Plancher



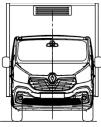
Cellule rapportée

N=W | FRISOLINE | de 9 m³ à 11 m³ sur plancher-cabine

Véhicule transformé agréé ATP (certifié par le CEMAFROID) autorisant le transport de denrées périssables.

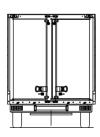












Points forts : 3 versions de caisses adaptées à votre métier.

- Innovation: passage de roue palettisable!
- NEW FRIGOLINE: esthétique, léger et ergonomique avec ses poignées « easy-handle ».
- NEW FRIGOLINE PRO; ultra-robuste: butoirs, plancher et plinthes renforcés, cadre OT triplé inox.
- NEW FRIGOLINE BEEF / PRO BEEF: conçu et optimisé pour le transport de viande pendue.



Un savoir faire unique de 1 à 100m³,

Un réseau de vente & service dans toute l'Europe.

- > Opérateur qualifié UTAC, habilitation constructeur CEMAFROID,
- > Certification produit ATP et DIN,
- > Usines ISO 9001 version 2008,
- > Cahiers des charges produits intégrant la démarche hygiène HACCP et NF norme alimentaire,
- > Centre de montage et mise en service agréé CARRIER®, KERSTNER®, EDT®, partenaire THERMOKING®







TRAFIC Plancher



Véhicule de base :

Nouveau Trafic Plancher cabine:

L2H1 - empattement 3498 mm.

Compatible attelage d'origine (si pose avant transformation et avec caisse adaptée).

Si groupe frigorifique:

pour vérifier la compatibilité, le délai et le dimensionnement du groupe.

COMPATIBLE Stop&Start (avec groupe adapté – nous consulter). Avec prise de force PFMOT, avec CABADP, sans BVR

- Compatible climatisation (à signaler à la commande).
- Pas de kit PULSOR disponible

Description de la transformation :

- Cellule NEW FRIGOLINE qualité « Isolation Renforcée constituée de panneaux épaisseur mini 85 mm en composite gel-coat antibactérien - polyester - polyuréthane, armés d'inserts aluminium, conçue selon les directives hygiène HACCP.
- 4 hauteurs intérieures (1.80 / 1.95 / 2.05 / 2.15 m)
- •5 types d'ouvertures AR (OB1 OB2 OT2 OT3 OR) disponibles.

De série:

Ouverture arrière 1 battant OB1 avec poignée encastrée 1 mouvement « easy-handle », moulures aluminium, éclairage LEDs, plancher antidérapant palettisable entre caissons de roue avec 1 écoulement avant droit, plinthes aluminium 3 faces y compris lisses de protection sur caissons de roue, marchepied arrière partiel, feux latéraux si longueur hors tout supérieure à 6 mètres.

Groupe frigorifique:

Groupe froid positif (classe A) ou négatif (classe C), en face AV. Technologie poulie-moteur, puissance selon utilisation.

Options: secteur, chauffage, multi-température, enregistreur de température, déflecteur.

Dimensions (mm) / Versions	L2H1 Hi 1800	L2H1 Hi 1950	L2H1 Hi 2050	L2H1 Hi 2150
Empattement	3498			
Longueur extérieure	5682			
Longueur de cellule**	2924 (OB) / 2900 (OT)* Version spéciale attelage : 2844 (OB) / 2850 (OT)			
Longueur utile	2754 (OB) / 2730 (OT)*			
Largeur utile maxi	1917			
Largeur hors tout	2093			
Largeur passage de roues	1204			
Hauteur utile maxi (hors évap.)	1800	1950	2050	2150
Hauteur totale extérieure	2506	2656	2756	2856
Volume utile estimé m³	9,5	10,3	10.8	11.3
Masse de l'isolation (hors opt' et groupe) * Ouverture totale (OT) en option ** Marc	490	510	540	580

Marchepied standard compris Ouverture totale (OT) en option

Options de la transformation et packs :

- « Pack PRO » avec OB1 ou option OB2 : plancher renforcé + plinthes alu. HD + cornières d'étanchéité renforcée de plinthes.
- « Pack PRO » avec option OT : plancher renforcé + plinthes alu. HD + cornière d'étanchéité renforcée de plinthes + cadre triple épaisseur acier THLE / aluminium / inox + butoirs de seuil longueur et hauteur totale + 2 butoirs sur montants verticaux + 2 butoirs encastrant feux d'encombrement AR si le véhicule en est équipé.
- « Pack BEEF » : dédié au transport de viande pendue ; pavillon avec inserts isolés en acier au pas de 610 mm, prédisposant aux penderies.
- « Pack PRO BEEF » : cumul des packs « PRO » et « BEEF », solution de transport de viande pendue renforcée.

Accès AR 2 battants (OB2) avec crémones intégrées, ou ouverture arrière totale 2 (OT2) ou 3 (OT3) vantaux sur cadre renforcé boulonné avec crémones externes.

Porte lat. battante (900 x hi, position comprise entre à partir de 100 mm de l'AV). Cloison pour véhicule multi-température, étagères réglables & relevables, rails, lisses, Interinox, penderies viande (sur BEEF et PRO BEEF) équipements poissonniers.



Options pack PRO et OT: montant de cadre triplé inox



Interinox + rail = penderie



Options pack PRO et OT: Protection arrière renforcée



Option OT2, cadre AR boulonné (représentée: version PRO)



Poignée « easy-handle » 1 mouvement ier les caractéristiques des transformations sans préavis. Crédit photos LAMBERET SAS - 05/2016



Ouverture arrière OB1 (de série)

-20 C° -10 C











