

Cellule rapporté **NEW FRIGOLINE** de 10 m³ à 20 m³ sur châssis 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

- ❖ **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** : conçues et optimisées pour le transport de viande pendue.



Véhicule de base :

Daily châssis cabine

29 L / 35 S empattement 3000 mm - roues simples
 29 L / 35 S empattement 3450 mm - roues simples
 35 S empattement 3750 mm - roues simples

35 C empattement 3000 mm - roues jumelées
 35 C / 50 C empattement 3450 mm - roues jumelées
 35 C / 50 C empattement 3750 mm - roues jumelées
 35 C empattement 4100 mm - roues jumelées

Options obligatoires ou incompatibles:

2.3 I 106, 126 et 146 : compatible climatisation et BVR.
 3.0 I 146 et 170 : compatible climatisation et BVR.
 3.0 I 205 : compatible climatisation et BVR.

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.

• **5 hauteurs int.** (1.80 / 1.95 / 2.05 / 2.15 / 2.25m), **3 largeurs utiles** (1.82 / 1.91 / 2.06) et **5 ouvertures AR** (OB1 - OB2 - OT2 - OT3 - OR) disponibles.

De série:

Ouverture arrière totale 2 battants OT2 sur cadre renforcé boulonné, poignées 1 mouvement « easy-handle », moulures aluminium, éclairage LEDs, plancher antidérapant avec 1 écoulement avant droit et plinthe aluminium 3 faces, marchepied arrière escamotable, feux latéraux si longueur hors tout supérieure à 6 mètres.

Groupe frigorifique :

Groupe froid positif (classe A) ou **négatif** (classe C) posé en face avant.

Technologie poulie-moteur, puissance selon utilisation.

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

Options de la transformation et packs :

• Packs:

• « **PRO** » Plancher renforcé + plinthes alu HD + cornière d'étanchéité renforcée d'angles de plinthes avant + cadre triple épaisseur acier THLE / aluminium / inox + protection de seuil longueur et hauteur totale + 2 butoirs sur montants verticaux + 2 butoirs encastrant feux d'encombrement AR si le véhicule en est équipé en option.

• « **BEEF** » avec inserts isolés en acier au pas de 610 mm, prédisposant à la fixation des penderies.

Solution de transport de viande pendue jusqu'à 3,5t de PTAC.

• « **PRO BEEF** » cumul des packs « PRO » et « BEEF », jusqu'à 7,5t de PTAC (selon châssis).

• Options :

Accès arrière 1 (OB1) ou 2 (OB2) battants, crémones intégrées.

Ouverture AR totale 3 vantaux (OT3) sur cadre renforcé boulonné en largeurs 1.91 et 2.06.

Porte latérale battante (900xhi) ou coulissante (900x1930).

Cloison, étagères réglables & relevables, rails, lisses, Interinox, penderies viande (sur BEEF et PRO BEEF), équipements poissonniers, hayon élévateur.



Étagères + avec arrêt de charge spécifique



Plafonnier LED de série



Ouverture arrière « easy-handle »



Porte latérale battante

Masses/Dimensions indicatives	29 L / 35 S emp. 3000 mm roues simples		29 L / 35 S emp. 3450 mm roues simples		35 S emp. 3750 mm Roues simples		35 C emp. 3000 mm (roues jumelées)		35 C / 50 C emp. 3450 mm (roues jumelées)		35 C / 50 C emp. 3750 mm (roues jumelées)		35 C emp. 4100 mm (roues jumelées)	
Longueur hors tout	5,38		6,18		6,98		5,58		6,18		6,98		7,18	
Largeur hors tout	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
Hauteur hors tout	2,93	3,13	2,93	3,13	2,93	3,13	2,98	3,18	2,98	3,18	2,98	3,18	2,98	3,18
Hauteur du seuil	0,90		0,90		0,90		0,95		0,95		0,95		0,95	
Longueur utile	2,68		3,48		4,28		2,88		3,48		4,28		4,48	
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
Hauteur 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
Volume utile	10 à 11,9 m ³		12,9 à 15,4 m ³		15,9 à 18,9 m ³		10,7 à 12,7 m ³		12,9 à 15,4 m ³		15,9 à 18,9 m ³		16,6 à 19,8 m ³	
Masse de l'isolation (Kg)	531	572	670	722	808	873	566	609	670	722	808	873	843	910

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 - 07/2013.

-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

