

MASTER PLANCHER-CABINE

Cellule rapportée **NEW FRIGOLINE** de 9 m³ à 17 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.

- ❖ **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 selon norme 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®

La gamme Lamberet :
une façon unique d'être multiple



COFFRE & REMORQUE



FOURGON



PLANCHER



CHASSIS



PORTEUR



SEMI-REMORQUE



CAISSE MOBILE



SUR-MESURE

www.lamberet.com

BP 43 - F - 01 380 ST-CYR-SUR-MENTHON
Tel : 33 (0)3 85 30 85 30 - e-mail : lamberet@lamberet.fr



Véhicule de base :

Master Plancher cabine L2H1 - empattement 3682 mm
 Master Plancher cabine L3H1 - empattement 4332 mm
 Master Plancher cabine L3H1 - caisse longue - empattement 4332 mm

Options obligatoires ou incompatibles:

Toit H1 conseillé.
 Toit H2 possible à partir de hauteur intérieure de caisse 2,15 m.
 Tous: avec "pack carrossier 2".
 Incompatible moteurs Energy dci 100 et dci 125 (Stop & Start)
 BVR et Stop & Start incompatibles groupe froid.
 Sans climatisation : avec prise de force ou avec climatisation : sans prise de force
 PULSOR : pas de kit disponible.

Description de la transformation :

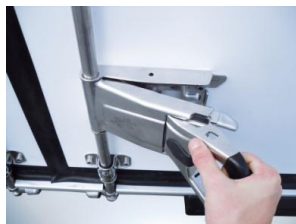
- **Cellule NEW FRIGOLINE** qualité « Isolation Renforcée », constituée de panneaux épaisseur mini 85 mm en composite gel-coat antibactérien – polyester – polyuréthane, armés d'inserts aluminium, conçue selon les directives hygiène HACCP.
- **5 hauteurs intérieures** (1.80 / 1.95 / 2.05 / 2.15 / 2.25 m) et **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 avec caissons de roue et 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.



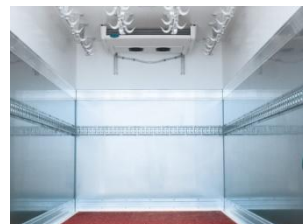
Pack Pro OT2: montants verticaux de cadre triple inox.



Pack Pro OT: butoirs renforcés et cadre triplié inox



Poignée « easy handle » 1 mouvement



Rails d'arrimage + Interinox + penderie

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 :

- **«Pack PRO»** avec **OB1** ou option **OB2** : plancher renforcé + plinthes alu. HD + cornières d'étanchéité renforcée d'angles de plinthes.
- **«Pack PRO»** avec option **OT** : plancher renforcé + plinthes alu. HD + cornière d'étanchéité renforcée d'angles de plinthes AV + 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.
- **«Pack BEEF»** : avec inserts acier isolés au pas de 610 mm, prédisposant à la fixation de penderies. Solution de transport de viande pendue.
- **«Pack PRO BEEF»** : cumul des packs « PRO » et « BEEF », solution de transport de viande pendue renforcée.

Options:

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.

Masses/Dimensions indicatives	L2H1 cellule basse	L2H1 cellule medium	L2H1 cellule haute	L2H1 cellule extra-haute	L3H1 cellule basse	L3H1 cellule medium	L3H1 cellule haute	L3H1 cellule extra-haute	L3H1 cellule basse	L3H1 cellule medium	L3H1 cellule haute	L3H1 cellule extra-haute
Empattement	3682				4332				4332			
Longueur hors tout	5733	5733	5733	5733	6333	6333	6333	6333	6533	6533	6533	6533
Longueur ext. de cellule	3274 / 3124* (*avec attelage)				3874 / 3724* (*avec attelage)				4074			
Largeur hors tout	2093				2093				2093			
Hauteur hors tout	2685	2785	2885	2985	2685	2785	2885	2985	2685	2785	2885	2985
Longueur utile	3104 / 2954* (*avec attelage)				3704 / 3554* (*avec attelage)				3904			
Largeur utile	1917				1917				1917			
Hauteur utile	1950	2050	2150	2250	1950	2050	2150	2250	1950	2050	2150	2250
Largeur de porte AR	900 (OB1) / 1400 (OB2) / 1908 (OT2)				900 (OB1) / 1400 (OB2) / 1908 (OT2)				900 (OB1) / 1400 (OB2) / 1908 (OT2)			
Volume utile estimé m3	11,3 / 10,7*	12,2 / 11,6*	12,8 / 12,2*	13,4 / 12,7*	13,5 / 13*	14,6 / 14*	15,3 / 14,6*	16 / 15,3*	14,2	15,3	16,1	16,8
Masse de l'isolation (Kg)	572	582	592	602	674	685	697	709	706	718	731	743

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. Crédit photos : 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

