



Utilitaires

# Transporteur Châssis-cabine

Cellule rapportée **NEW FRIGOLINE** de 8 m<sup>3</sup> à 10 m<sup>3</sup> 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** : conçu et optimisé pour le transport de viande pendue.



Un savoir faire unique de 1 à 100m<sup>3</sup>,  
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®, DELPHI®, partenaire THERMOKING®





Utilitaires

Equipements spéciaux: isothermes &amp; frigorifiques

# Transporter Châssis

NEW FRIGOLINE

**Transporteur T5 simple cabine :**

Court empattement 3000

Long empattement 3400

Options : **sans** climatisation, **sans** stop & start.

Compatible BVA. Kit disponible avec TDi 84, 102, 140, 180 Euro 5. Pas de kit Pulsor disponible.

**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) , **2 largeurs utiles** (1.82 / 1.91) 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 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.« **PACK 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.« **PACK 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

« **PACK 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 &amp; relevables, rails, lisses, Interinox, penderies viande (sur BEEF et PRO BEEF), équipements poissonniers,

Plancher surbaissé avec caissons de roues.

**Options de la transformation et packs**

Poignée « easy-handle » 1 mouvement



Option interinox + rails + penderies



Cadre arrière renforcé (pack Pro)



MASSES / DIMENSIONS indicatives	Court empattement 3000mm	Long Empattement 3400mm	Long Empattement 3400mm
Longueur hors tout	5,28	5,48	5,68
Largeur hors tout	2,20	2,20	2,20
Hauteur hors tout	2,15	2,15	2,15
Longueur utile	2,48	2,68	2,88
Largeur utile	1,82	1,82	1,82
Hauteur utile	1,80	1,80	1,80
Haut. du seuil de chargement	0,97	0,97	0,97
Volume utile estimé m <sup>3</sup>	8,1	8,8	9,4
Masse de l'isolation (Kg)	423	453	483

**Document non contractuel.** Visuels réalisés à partir de véhicules spéciaux ou de prototypes, ne représentant pas la définition de série. 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 - 09/2013.

Votre distributeur :



Fabricant habilité


**LAMBERET SAS**  
**Pôle Commercial VU**

 Tel. **N° Vert 0 800 308 530**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE EN FRANCE

Fax +33 (0)3 85 30 86 09

polevu@lamberet.fr - www.lamberet.com

**LAMBERET**  
 Le maillon fort de la chaîne du froid