



PROFESSIONAL

Equipements spéciaux : isothermes & frigorifiques

Talento plancher-cabine

Cellule rapportée **NEW FRIGOLINE**
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 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®



REMORQUE
LIGHT TRAILER



FOURGON
VAN



PLANCHER CABINE
PLATFORM-CAB



CHASSIS-CABINE
CHASSIS-CAB



PORTEUR
RIGID



SEMI-REMORQUE
SEMI TRAILER



CAISSE MOBILE
SWAP BODY



SUR-MESURE
TAILOR-MADE

www.lamberet.com

129 route de Vonnas - BP 43 - 01380 Saint-Cyr Sur Menthon, FRANCE
Tel : +33 (0)3 85 30 85 30 - email : communication@lamberet.fr

LAMBERET



Véhicule de base

Talento Plancher cabine: LZH1 - empattement 3498 mm.

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

Si groupe frigorifique:

Données indicatives - Nous consulter pour vérifier la compatibilité, le délai et le dimensionnement du groupe.

Si groupe frigorifique: sans Stop&Start ou désactivable avec câblage adaptation.

Si groupe frigorifique électrique :

Avec ou sans climatisation.

Si groupe frigorifique poulie moteur :

1.6 Mjt 95 | 125 | 145, avec prise de force et CABADP : avec ou sans clim., sans BVA.

Description de l'isolation

- **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.

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'encroisement 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.

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.



Options pack PRO et OT:
montant de cadre triplé inox.



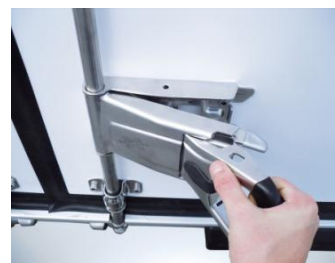
Interinox + rail = penderie.



Options pack PRO et OT:
Protection arrière renforcée.



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



Poignée « easy-handle » 1 mouvement.



Ouverture arrière OB1 (de série).

Dimensions (mm) / Versions	LH1			
	Hi 1800	Hi 1950	Hi 2050	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 m ³	9,5	10,3	10,8	11,3
Masse de l'isolation (hors opt* et groupe)	490	510	540	580

* Ouverture totale (OT) en option. ** Marchepied standard compris.

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 - 01/2017.

-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

