

MASTER Plancher

Cellule rapportée **NEW FRIGOLINE** de 10 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 voter 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 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
TAYLOR-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**

MASTER Plancher



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 - Toit H2 possible si cellule haute ou extra-haute selon groupe
Avec CABADP (câblage adaptation complémentaire) - Stop&Start **non-recommandé**; compatible si activation ralenti accéléré via CABADP.

Disponibilités kits de groupe TRACTION:

2.3 dCi 110 | 130 | 145 | 165 | 170 : sans boîte auto, compatible clim., avec CABADP, avec PFMOT.
 Si PULSOR: avec clim., avec CABADP, sans PFMOT

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 **4 types d'ouvertures AR** (OB1 – OB2 – OT2 – OT3) disponibles.

De série:

Ouverture arrière 1 battant OB1 avec poignée encastrée 1 mouvement « easy-handle », moulures aluminium, éclairage intérieur LED, 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.

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:

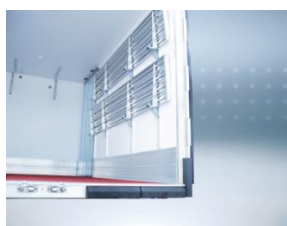
Accès AR 2 battants (OB2) avec crémones intégrées, ou ouverture arrière totale 2 (OT2) ou 3 (OT3) vantaux sur cadre renforcé boulonné avec crémones externes.

Porte lat. battante (900 x hi, position 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.



Pack Pro OT: butoirs renforcés



Pack Pro OT2: montants verticaux de cadre triplés inox.



Poignée « easy handle » 1 mouvement



Option déflecteur

Masses/Dimensions indicatives (mm)	L2H1 cellule extra-basse	L2H1 cellule basse	L2H1 cellule medium	L2H1 cellule haute	L2H1 cellule extra-haute	L3H1 cellule extra-basse	L3H1 cellule basse	L3H1 cellule medium	L3H1 cellule haute	L3H1 cellule extra-haute	L3H1 cellule extra-basse	L3H1 cellule basse	L3H1 cellule medium	L3H1 cellule haute	L3H1 cellule extra-haute
Empattement	3682					4332					4332				
Longueur hors tout (marchepied : STD OT/OB; CPLT OT/OB)	5929 / 5928 ; 5984 / 5983					6529 / 6528 ; 6584 / 6583					6729 / 6728 ; 6784 / 6783				
Longueur ext. de cellule	3274 / 3124* (*avec attelage)					3874 / 3724* (*avec attelage)					4074				
Largeur hors tout	2093														
Hauteur hors tout	2535	2685	2785	2885	2985	2535	2685	2785	2885	2985	2535	2685	2785	2885	2985
Longueur utile	3104 / 2954* (*avec attelage)					3704 / 3554* (*avec attelage)					3904				
Largeur utile	1917														
Largeur passage de roues	1250														
Hauteur utile	1800	1950	2050	2150	2250	1800	1950	2050	2150	2250	1800	1950	2050	2150	2250
Largeur entrée 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 (* = avec attelage)	10,6 / 10,1*	11,3 / 10,7*	12,2 / 11,6*	12,8 / 12,2*	13,4 / 12,7*	12,7 / 12,2*	13,5 / 13*	14,6 / 14*	15,3 / 14,6*	16 / 15,3*	14,2	14,2	15,3	16,1	16,8
Masse de l'isolation (Kg)	550	572	582	592	602	650	674	685	697	709	690	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 - 01/2019

-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

