

Notre Gamme

de 2 à 10 m + 2 m de tables latérales

> MAG 2M

PTAC* variable de 700 à 1300 kg



> MAG 3M

PTAC* variable de 750 à 1600 kg



> MAG 4M

PTAC* variable de 1200 à 1600 kg



> MAT 4M

PTAC* variable de 1200 à 2200 kg



> MAGR 4M

PTAC* variable de 1600 à 2500 kg



> MAG 5M

PTAC* variable de 1200 à 1600 kg



> MAT 5M

PTAC* variable de 1200 à 2200 kg



> MAGR 5M

PTAC* variable de 1600 à 3000 kg



> MAT 6M

PTAC* variable de 1500 à 2200 kg



> MAGR 6M à 7M

PTAC* variable de 1600 à 3000 kg



> MAGR 8M à 10M

PTAC* variable de 2200 à 3200 kg



Lexique

MAG : Remorque avec simple essieu **MAT** : Remorque avec essieu tandem (double)

MAGR : Remorque à essieu fixe ou tandem à l'arrière et essieu avant sur rond d'avant train

*PTAC : Poids Total Autorisé en Charge

Disponible
SANS PERMIS E
jusqu'à la MAT
5M* sous
conditions

Garanties

de votre remorque Pro-étal

> 6 ans

Anti-corrosion, structure

> 1 an

Appareillage électrique, froid

> 2 ans

Compresseur rotatif, train roulant, toiture hydraulique, éclairage



Pro-étal, c'est aussi
de nombreux **services** :

Programme d'entretien, SAV, location d'un véhicule de prêt en cas de sinistre, assurance, livraison de votre remorque neuve...

Contactez-nous,
quel que soit votre projet.

> Téléphone : +33(0)4 67 78 38 02

> e-mail : contact@pro-etal.fr



Plus d'informations sur www.pro-etal.fr

pe Pro-étal
Remorques magasin

RÔTISSERIE, PLATS TRAITEUR, SNACK, CRÊPERIE...



> Nos remorques
magasin
de Cuisson

Équipement standard

Zoom sur les atouts de votre remorque

Pro-étal conçoit et fabrique des remorques magasin destinées aux commerçants non sédentaires, producteurs, éleveurs et agriculteurs désireux de promouvoir directement leurs produits.

► Toiture hydraulique voir dimensions photo ci-contre

Ce système, très fiable, permet d'élever et de rabaisser la hauteur du toit de la remorque, pour un minimum d'encombrement une fois la remorque fermée. Vous obtenez une meilleure tenue de route (centre de gravité plus bas), vous gagnez de la place sur le marché (volets moins hauts), et vous pouvez garer la remorque dans un garage standard.

► Éclairage LED

L'éclairage Led downlight est encastré dans le plafond, de faible consommation pour une durée de vie maximale. La couleur naturelle de la lumière valorisera vos produits.

► Eau chaude sous pression

Notre système ne nécessite pas d'énergie sur le marché (Brevet exclusif Pro-étal). Vous disposez d'un réservoir d'eaux usées rinçable et vidangeable. Le lavabo est encastré dans le plan de vente, avec un robinet temporisé.

► Réserves coulissantes

Réfrigérés, les tiroirs en acier inoxydable ont une ouverture quasi intégrale (1 m de profondeur) qui facilite l'accès aux produits. Très robustes, ils peuvent supporter une charge répartie allant jusqu'à 160 kg.

Un équipement
fonctionnel
et durable.



Quelques exemples de réalisations...



MAG 2M, brûleurs à gaz et remontée inox



MAG 2M, rôtissoire et brûleur, brûleurs sur tables inox



MAG 2M, plan de vente inox et rôtissoire

Options

Design & fonctionnalité

► Création publicitaire

Notre studio graphique peut créer votre identité visuelle sur mesure, et la décliner sur de nombreux supports : Panneau arrière, bâches, adhésifs sur carrosserie...



► Bâches hiver ou pluie

En cas d'intempéries, offrez à votre clientèle la possibilité de s'abriter en positionnant des bâches transparentes côté client, sur le grand volet.



► Brûleur à gaz sur table latérale

Installez un brûleur en plus, avec son support en croix et une remontée inox amovible.



► Motorisation de l'essieu

Elle est préconisée en particulier pour les essieux tandem. Manœuvrez en toute simplicité à l'aide d'une télécommande.

...Consultez tous nos
équipements sur www.pro-et al.fr

► Un espace de travail sur mesure

À adapter selon vos besoins !

► Plan de vente en acier inoxydable

Il permet la meilleure résistance à la chaleur.

► Installation de votre matériel de cuisson

Consultez notre catalogue pour choisir parmi une large gamme de rôtissoires, brûleurs à gaz, planchas, bain marie, crêpière... Ou bien confiez-nous le matériel en votre possession.

► Remontée inox

Les éléments de cuisson (sauf rôtissoire) sur le plan de vente disposent d'une remontée inox pour éviter les projections.

...et découvrez toutes les possibilités qui s'offrent à vous : installation de froid dans une vitrine traiteur annexe (froid ventilé, froid contact...), matériel de cuisson, accessoires de vente, équipement des tables, personnalisation...