

Notre Gamme

de 2 à 10 m + 2 m de tables latérales

➤ MAG 2M

PTAC* variable de 700 à 1300 kg



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

➤ 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

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...

pe Pro-étal
Remorques magasin



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

➤ Nos remorques
magasin
Réfrigérées

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 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 de 160 kg.

Un équipement fonctionnel et durable.



➤ Froid ventilé double régulation Idéal pour vos aliments délicats !

Vous disposez d'un froid ventilé à régulation électronique, avec deux zones indépendantes, l'une pour la réserve et l'autre pour la vitrine. Le fond inox dans la vitrine permet une répartition homogène du froid. Nous adaptons la ventilation en fonction du type de produit que vous vendez.

➤ Vitrine en arc

Le fond de la vitrine mesure 81 cm de largeur utile. La vitrine en arc est ouvrante et dégondable pour faciliter le chargement. Côté vendeur, les fermetures de service en polycarbonate (incassable) sont coulissantes et vous permettent l'accès rapide à vos produits.



Options

Design et fonctionnalité

➤ Crédit publicitaire

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

➤ Bâche 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.

➤ Éclairage LED dans la vitrine

Pour éclairer votre vitrine en plus de l'éclairage standard. Plusieurs coloris possibles.

➤ Motorisation de l'essieu

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

... Consultez tous nos équipements sur www.pro-etal.fr

... et découvrez toutes les possibilités qui s'offrent à vous : installation de matériel spécifique (machine à pâtes, matériel de cuisson, vitrine chaude...), accessoires de vente, autres modèles de vitrine, équipement des tables, personnalisation...