

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

POISSONNERIE, COQUILLAGES, CRUSTACÉS...



> Nos remorques
magasin
Produits de la **Mer**

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 ouvrantes

Dans le bas de caisse, la réserve est accessible par le biais de portes ouvrantes à poignées munies de verrous. Les portes des réserves sont isolées. Elles mesurent 1 m de profondeur.

Un équipement
fonctionnel
et durable.



Quelques exemples de réalisations...



MAG 2M, plan de vente incliné sans froid



MAG 4M, plan polyester incliné, Vitrine en arc

► Un espace de travail sur mesure

À adapter selon vos besoins !

► **Plan de vente en polyester, plat ou incliné au choix**
Sans réfrigération, pour présentation de vos produits sur lit de glace

► **Vitrine en arc ou remontée vitrée**
Vos produits peuvent être présentés sous vitrine ou derrière une remontée vitrée si vous le souhaitez.

► **Option : vitrine réfrigérée**
Nous pouvons aménager un espace traiteur pour vos plats cuisinés par exemple, ou pour la vente de produits nécessitant une vitrine froide.



MAG 2M, vitrine en arc



Options

Design & fonctionnalité

► Banc de lavage

Le banc de lavage vous est proposé avec un système d'eau adapté au commerçant poissonnier. Vous disposez de 50 L d'eau froide, et pouvez ajouter un filtre à écailles.

► Réserves coulissantes

En acier inoxydable, les tiroirs ont une ouverture quasi intégrale qui facilite l'accès à vos produits. Ils peuvent supporter jusqu'à 160 kg.

► Éclairage LED Surpuissant

Il est disponible dans une teinte rosée qui valorise les produits de la mer.

► 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

...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...