

CATALOGUE 2017

1	Éclairage et électricité	p. 2
2	Hygiène, systèmes d'eau	p. 3
3	Réfrigération	p. 4
4	Vitrine et plan de vente	p. 5
5	Réserves	p. 6
6	Accessoires de vitrine	p. 7
7	Accessoires de vente	p. 8
8	Appareillage spécifique	p. 9
9	Tables latérales	p. 10
10	Bâches et publicité	p. 11
11	Sécurité et route	p. 12

TOUT L'ÉQUIPEMENT
Optionnel pour votre remorque magasin

Éclairage et électricité



Éclairage Led plafond Surpuissant

Colori neutre ou rosé

Il diffuse 7500 Lumen au mètre carré tout en consommant très peu (40 Watts par spot) pour une fiabilité accrue et aucun consommable. 2 coloris sont disponibles : neutre ou rosé en fonction du type de produit à valoriser. Le nombre de spots varie en fonction de la longueur de votre remorque, et les 2 spots aux extrémités sont orientés vers les tables latérales.

Métrage remorque	2 M	3 M	4 M	5 M	6 M	7 M	8 M	9 M	10 M
Nombre de spots	2+2	4+2	4+2	6+2	6+2	8+2	8+2	10+2	10+2



Réglette Led dans la vitrine



Vous pouvez éclairer l'intérieur de la vitrine si un obstacle gêne l'éclairage venant du plafond (par exemple, avec une étagère sur la vitrine), ou même positionner cette réglette sous une étagère à l'intérieur de la vitrine. Elle ne diffuse pas de chaleur. D'une durée de vie très élevée de 45000 heures, elle est disponible en plusieurs teintes (jaune, blanc, rosé...), et dispose d'un interrupteur séparé. Longueur adaptable.



Prise plafond pour guirlande lumineuse

Cette prise est encastrée dans le plafond auprès de l'éclairage. En période de fêtes, elle peut vous permettre de placer une guirlande lumineuse sous la toiture. Son intensité est de 6 A.



Prise électrique Supplémentaire

En fonction de vos besoins, vous pouvez disposer d'une prise électrique supplémentaire à un endroit spécifique. Elle peut être positionnée sur le plan de travail ou sur le bas de caisse, mais aussi encastrée dans le plafond (pour l'installation d'une balance suspendue ou pour un écran vidéo par exemple...).



Groupe électrogène

Le recours à un groupe électrogène peut s'avérer utile lors de pannes de réseau ou lorsque l'accès au réseau électrique de votre marché pose problème. Compact, léger, il fonctionne à l'essence (sans plomb) et dispose d'une autonomie de 10 h. Capacité 13 L.

Contactez-nous pour plus d'informations. Plusieurs puissances et modèles disponibles.

Hygiène, systèmes d'eau

Nos Systèmes d'eau



Sélectionnez le système d'eau qui convient le mieux à votre activité. De série, nous proposons pour nos remorques la formule standard qui permet de bénéficier de l'eau chaude sous pression, avec ou sans raccordement au réseau d'eau. Pour votre confort, chacun des équipements sanitaires est accompagné d'un **distributeur de savon / gel main**, et d'un **distributeur de papier d'essuyage**.

Formule Eau Chaude

STANDARD

Formule Eau Froide

Formule Poissonnier

Remplissage à votre domicile	Sous pression avec raccord automatique	Avec Jerrican ou tuyau d'eau	Avec Jerrican ou tuyau d'eau
Raccordement au réseau d'eau sur le marché	Avec ou Sans	Sans	Sans
Consommation électrique	20 min de raccordement nécessaires en moyenne pour chauffer l'eau	Raccordement électrique nécessaire	Raccordement électrique nécessaire
Réservoir d'eau Froide	Eau froide illimitée si raccordement au réseau d'eau	20 ou 50 L	50 L
Réservoir d'eau chaude	15 L	×	×
Réservoir de récupération des eaux usées	20 L	20 ou 50 L	80 L pour eau et fontes
Robinet de vidange et trappe de nettoyage	✓	✓	×
Collecteur d'eaux usées et vanne de vidange	Option	Option	✓
Sécurité	Électrique, Thermostatique, Pressostatique	Électrique, Pressostatique	Électrique, Pressostatique
Équipement Sanitaire Associé	Lavabo et robinet temporisé	Lavabo et robinet Inox	Banc de lavage avec douchette



Lavabo inox

STANDARD



Et robinet temporisé

Le lavabo en inox est encastré dans le plan de vente, équipé d'un robinet temporisé. Vous disposez d'un réservoir d'eaux usées, rinçable et vidangeable. Il est disponible de série avec la **Formule Eau Chaude Standard**.



Robinet à pompe

Avec lavabo standard

Si vous souhaitez bénéficier de la **Formule Poissonnier** tout en conservant le petit lavabo, nous pouvons installer un robinet à pompe automatique.



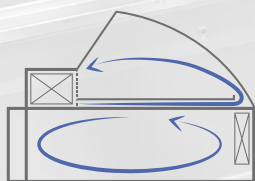
Banc de lavage

Et douchette

Le banc de lavage en acier inoxydable est encastré dans le plan de vente, avec une paroi pour protéger des éclaboussures. Il est disponible avec la **Formule Poissonnier**.

Option : Filtre à écailles. Il s'encastre sur le banc de lavage et permet de filtrer écailles ou visières de poisson pour ne pas colmater les collecteurs de récupération des eaux usées.

Réfrigération



Froid ventilé ou statique de 2 à 4 régulations

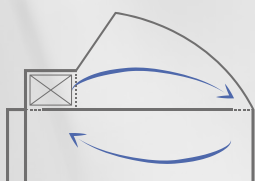
STANDARD

GARANTIE 1 AN



- Double régulation. Jusqu'à 4 régulations en option
- 2 zones de températures
- Plan de vente inox double flux pour une répartition homogène
- Ventilation adaptée en fonction du type de vos produits
- Réserves à température indépendante

Idéal pour vos aliments délicats !



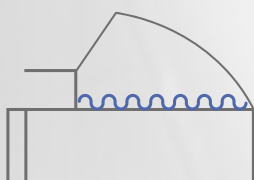
Froid recyclage

GARANTIE 1 AN



- Communication entre la vitrine et les réserves
- Un seul froid, entraînant une différence de température entre les 2 zones de 5 à 7°.

Destiné à vos aliments peu sensibles, charcuterie sèche, olives, etc...



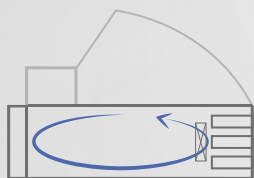
Froid contact

GARANTIE 1 AN



Le froid contact permet de rafraîchir les produits par en dessous, et ne nécessite pas de fermeture de la vitrine. Vos produits, tels que des olives ou certaines préparations peu fragiles, sont rafraîchis pour une meilleure consommation immédiate.

Rafraîchit pour la dégustation



Évaporateur eutectique dans les réserves

GARANTIE 1 AN



Il permet de distribuer le froid emmagasiné dans les évaporateurs eutectiques pendant le trajet. Ce froid est proposé uniquement dans les réserves.

Permet le transport réfrigéré durant vos trajets



Chambre froide 1m³



Pour une conservation de vos aliments à portée de main, ou pour agrandir votre espace de stockage sur la remorque (en plus des réserves réfrigérées), vous pouvez opter pour l'installation d'une chambre froide directement sur votre plan de vente.



Étal Mixte Vitrine réfrigérée annexe



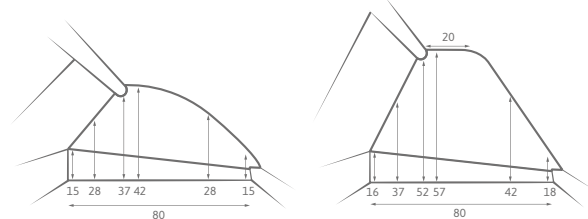
Votre activité principale est non réfrigérée (étal sec, ou équipement cuisson...) et vous souhaitez attribuer un espace traiteur frais à votre commerce ? Nous vous proposons l'aménagement d'une vitrine réfrigérée (à partir d'1 m de long) et de sa réserve réfrigérée correspondante (à partir d'un caisson). Demandez conseil et nous étudierons toutes possibilités. Nos étals peuvent s'adapter à toutes les activités.

Vitrine et plan de vente

Afin de faciliter le chargement et le nettoyage, nos vitres en verre trempé sont ouvrantes et dégondables. Elles disposent de fermetures de service, côté vendeur, en plexiglas. Celles-ci sont coulissantes et peuvent être délogées pour le nettoyage de l'intérieur de la vitrine.

Nos vitres standard sont disponibles par modules de **950 mm** de largeur. Pour une remorque de 2m, vous disposez de 2 modules, pour une 3 m, de 3 modules... etc. Ci-contre, vitrines de MAG 3M avec 3 modules.

Pour créer une vitrine sur-mesure, nous proposons aussi des largeurs de vitres de **1250 mm** et de **1450 mm** en option.



Profil vitrine en arc

Profil vitrine haute

Vitrine en arc

VB1239

STANDARD



Vitrine Haute

Avec retour

VB062



Les différents plans de vente selon votre activité

Activité	Commerces réfrigérés			Commerce cuisson	Commerces secs / lit de glace
	Froid ventilé ou statique	Froid recyclage	Froid contact		
Plan de vente	Double fond inox amovible, Fond polyester	Polyester	Fond inox	Inox renforcé	Polyester ou inox en option
Propriétés	Absorption et répartition du froid	Isolant	Absorption et répartition du froid	Résistance à la chaleur et aux déformations	Isolant
Inclinaison	Plat uniquement	Plat uniquement	Plat ou incliné Vide-poche côté vendeur si incliné	Plat uniquement	Plat ou incliné Vide-poche côté vendeur si incliné
Aménagement	Vitrine réfrigérée		Remontée vitrée ou vitrine	Appareillage cuisson et remontée vitrée ou inox	Remontée vitrée ou vitrine



Remontée vitrée

Droite ou inclinée, commerces secs

Les commerces destinés aux produits secs, à la vente sur lit de glace (poissons, fruits de mer...) ou avec du matériel de cuisson peuvent disposer d'une remontée vitrée côté client, droite ou inclinée. Elle dispose de joues en inox.



Remontée inox

Pour commerces cuisson

Si vous choisissez d'installer du matériel de cuisson sur votre plan de vente, nous recommandons de positionner une remontée inox côté client, qui protège à la fois des projections et sert d'écran thermique. En outre, la façade inox permettra de dissimuler les taches de projections occasionnées par la cuisson.



Vide poche

Avec plan de vente incliné

Si votre plan de vente est incliné, nous aménageons un vide poche côté vendeur. Cette configuration est souvent appliquée pour les commerçants poissonniers qui présentent leurs produits sur lit de glace, mais aussi pour les commerces d'olives, fruits et légumes, boulangerie...

Réserves coulissantes Tout inox

STANDARD 

Dans la réserve, les tiroirs coulissants ont une ouverture quasi intégrale qui facilite l'accès à vos produits. Ces solides bacs en acier inoxydable montés sur doubles coulisses à billes peuvent supporter une charge répartie de **160 kg**. Ils disposent de poignées avec verrous à clef.

Les réserves coulissantes vous sont proposées de série pour un commerce réfrigéré. Elles peuvent être réfrigérées ou non.

Le tableau ci-dessous présente les largeurs des tiroirs et leur volume total en fonction du modèle de remorque. Le schéma sous le tableau des largeurs permet de retrouver toutes leurs dimensions utiles.

Modèle	Quantité de tiroirs	Largeur des tiroirs	Volume Total
MAG 2M	2	Tiroir 1 : 35,5 cm et Tiroir 2 : 62 cm	224 L
MAG 3M	2	Tiroir 1 : 86 cm et Tiroir 2 : 105 cm	439 L
MAG 4M	4	2 Tiroirs : 58,5 cm et 2 Tiroirs : 73,5 cm	607 L
MAT 4M	2	Tiroir 1 : 94 cm et Tiroir 2 : 124 cm	501 L
MAGR 4M	2	2 Tiroirs : 73 cm	336 L
MAG 5M	4	2 Tiroirs : 80 cm et 2 Tiroirs : 100 cm	828 L
MAT 5M	4	2 Tiroirs : 63,5 cm et 2 Tiroirs : 83,5 cm	676 L
MAGR 5M	2	2 Tiroirs : 121 cm	557 L
MAT 6M	4	2 Tiroirs : 89,2 cm et 2 Tiroirs : 115,2 cm	940 L
MAGR 6M	3	3 Tiroirs : 109,5 cm	756 L
MAGR 7M	3 ou 4	3 Tiroirs : 141 cm ou 4 Tiroirs : 103 cm	973 ou 948 L
MAGR 8M	4	4 Tiroirs : 127 cm	1168 L
MAGR10M	7	5 Tiroirs : 100 cm et 2 Tiroirs : 80 cm	1518 L

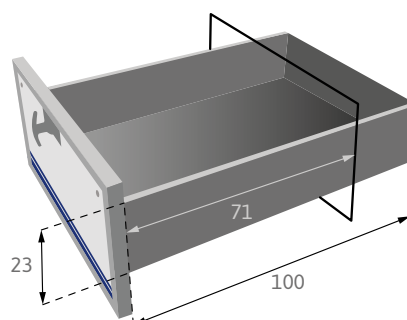


Schéma d'un tiroir ouvert
Dimensions utiles en cm

Vos produits sont à portée de main, sans perte d'espace !



Réserves à portillons



Vous pouvez choisir de ne pas installer de tiroirs dans les réserves. Dans ce cas, la réserve est accessible par le biais de portes ouvrantes à poignées munies de verrous. Les portes sont isolées. Le nombre de réserves et leurs largeurs varient en fonction de la longueur et du modèle de votre remorque (voir tableau ci-dessus). Elles mesurent 1 m de profondeur, leur hauteur utile est de 25 cm, et il faut ajouter 5 cm de largeur aux dimensions du tableau ci-dessus pour obtenir les largeurs réelles de chaque réserve.

Accessoires de vitrine



Passe-monnaie PE

Pour vitrine en arc uniquement

En polycarbonate, qui est d'une très haute résistance aux chocs, il permet de faire passer les petits paquets et de déposer la monnaie. Il s'emboîte simplement sur la vitrine lors de votre mise en place.



Survitrine PE

Pour vitrine en arc uniquement

Elle peut être en polycarbonate transparent, comme le passe-monnaie, ou en inox (photo ci-dessus). Elle permet de présenter des produits secs en dehors de la vitrine, bien en vue de votre clientèle. Elle vous est proposée dans la même largeur que nos vitres (950 mm), et vous pouvez utiliser plusieurs modules qui s'emboîtent lors du rangement de votre étal.



Survitrine avec façade PE

Pour vitrine en arc uniquement

La survitrine en polycarbonate peut disposer d'une façade du même matériau, afin de permettre aux produits d'être maintenus. Elle est également disponible par module de 950 mm. La façade est réalisée à la hauteur que vous souhaitez.



Étagère posée PE

Dans la vitrine

Simple ou fractionnée, cette étagère occupe le fond de la vitrine et permet de créer du volume dans votre surface de vente. Disponible par module de 950 mm.



Étagère suspendue PE

Dans la vitrine haute uniquement

Elle ajoute un espace de présentation supplémentaire pour vos produits, le tout sans entraver la présentation d'autres produits au dessous. Disponible par module de 950 mm. Incompatible avec la vitrine en arc.



Séparation de vitrine PE

Pour vitrine réfrigérée

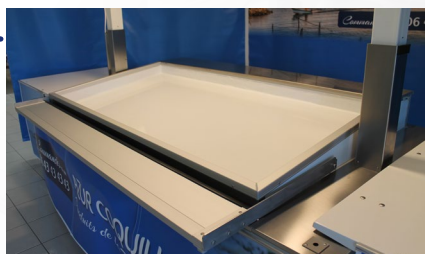
Elle s'emboîte dans le plan de vente, entre les lames inox. Le cloisonnement des produits est obligatoire lorsqu'ils sont de nature différente, par exemple : volaille et lapin, fromages et saucisson... etc. Cette séparation est amovible en fonction de vos besoins.

Repose-sac PE

De courtoisie

C'est une tablette en aluminium de 18 cm de large, qui sert de support pour votre clientèle. Rattaché à votre vitrine, on peut y déposer son sac lors du paiement par exemple. Il offre une sécurité supplémentaire pour vos vitrages durant les trajets en les bloquant en position relevée. D'une robustesse à toute épreuve, il peut supporter une charge très lourde.

Les photos ci-dessus présentent également des tablettes repose-sac, avec une vitrine en arc et avec une vitrine haute.



Le repose-sac est utile pour tous les commerces, avec ou sans vitrine !

Accessoires de vente



Planche de coupe

Blanche ou rouge

En polypropylène, cette planche de coupe peut être calée à n'importe quel endroit du plan de vente. Elle peut être fixe ou amovible, sur glissières ou posée... Dimensions : 30 x 40 cm ou 30 x 50 cm.



Planche de coupe

Blanche ou rouge, longueur sur-mesure

Vous pouvez installer une planche de coupe blanche ou rouge sur toute la longueur disponible du plan de travail, ou dans une longueur personnalisée.



Tiroir-caisse inox

Fixe ou amovible

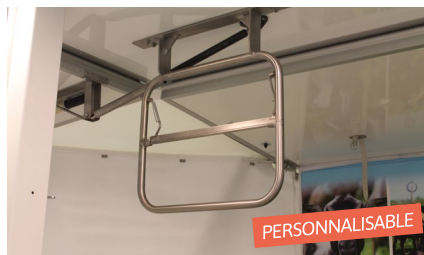
Il peut être encastré dans le plan de vente où vous le souhaitez, ou amovible sur glissières. S'il est amovible, vous pouvez le faire coulisser dans la vitrine lors de la fermeture de la remorque, ou le ranger dans votre véhicule tracteur. Il dispose de 8 compartiments à pièces et de 6 compartiments à billets. Dimensions : 42,5 x 41 cm, 11 cm de haut.



Case à papiers inox

Fixe ou amovible

Elle est destinée au stockage du papier coupé pour l'emballage de vos produits. Ci-dessus, la case à papiers est placée sous un tiroir-caisse, encastrée dans la vitrine. Mais elle peut aussi être simplement posée sur glissières sur le plan de vente, ou sous une table (à ranger lors de la fermeture de la remorque).



Dévidoir

À papier d'emballage

Le dévidoir, en acier inoxydable, vous permet l'usage de papier d'emballage alimentaire pour vos produits. Disponible pour des laizes de 35 ou 50 cm de large. Il peut être suspendu au plafond ou amovible sur table, et positionné à l'avant ou à l'arrière de la remorque.



Bras articulé

Pour tablette tactile

Si vous souhaitez positionner une tablette multimédia pour diffuser photos ou vidéos d'informations, nous pouvons placer un bras articulé sur l'une des colonnes, bien en vue de votre clientèle.



Barre lisse à saucissons

Inox

Pour suspendre saucissons et charcuteries sèches, la barre lisse est fixée au plafond, entre les deux colonnes de votre remorque, dans la largeur que vous souhaitez.



Barre à dents de loup

Inox

Pour suspendre saucissons et charcuteries sèches, la barre à crochets dents de loup est fixée au plafond, entre les deux colonnes de votre remorque, dans la largeur que vous souhaitez.



Installation Balance

Suspendue au plafond

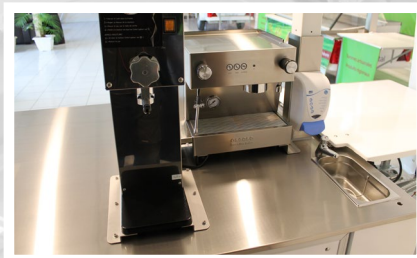
Nous pouvons installer votre matériel, avec sa prise d'alimentation encastrée dans le plafond.

Appareillage spécifique

Nous pouvons installer le matériel de votre choix sur votre remorque. Nous réalisons avec vous un plan de l'installation, par exemple pour un commerce mixte (vitrine réfrigérée + matériel spécifique) ou pour tout autre projet particulier. Nous installons machines à pâtes, machines de torréfaction, plaques à snacker, planchas, brûleurs à gaz, tanks à lait, vitrines chaudes, crêpières... etc. Contactez-nous pour prendre rendez-vous, nous étudierons votre projet quel qu'il soit.

Vous pouvez nous fournir le matériel en votre possession, ou choisir dans notre catalogue parmi les produits ci-dessous.

Installation sur-mesure de votre matériel



Nous proposons différentes rôtissoires à gaz de la marque Elangrill.

Capacité poulets	30	42	72	84	105*	108*	126*
Poulets fermiers	25	35	60	70	87	89	104

* Attention, ces rôtissoires nécessitent une élévation de la hauteur standard du toit de la remorque.

Options :

- Panier à cuisses
- Tiroir de débroschage inox. Fabriqué sur-mesure pour votre rôtissoire, il est étanche pour la récupération du jus de cuisson. **Photo ci-contre.**

Rôtissoire Elangrill et tiroir de débroschage



Nous fabriquons des bacs pour la cuisson au bain marie. Avec ce système, vous pouvez maintenir vos produits chauds à la température recommandée par la législation* (65°C). Protégez l'installation avec l'un de nos vitrages, **voir vitrines p.5.**

Les bacs à bain marie sont disponibles par modules de 900 mm de largeur.

*température minimum exigée : 63°C

Bain marie inox



PERSONNALISABLE

Pour conserver vos aliments cuits sur place à la température de consommation recommandée, nous pouvons installer une vitrine chaude sur votre remorque. **Nous consulter.**

Vitrine chaude



Nous installons des brûleurs à gaz avec notre système de fixation exclusif : Ils sont suspendus avec support en croix et cerclage inox. Grâce à ce procédé, la poêle peut être également fixée sur le brûleur et rester en place lors du transport de la remorque. Il permet le bon maintien des brûleurs et de la poêle, et le cerclage protège la poêle contre les déformations dues à la chaleur.

Option : Poêles à paëlla Garcima de différents revêtements (acier poli, acier inoxydable, acier émaillé, revêtement antiadhésif...). **Plusieurs dimensions disponibles. Nous consulter.**

Brûleurs à gaz Garcima & Système de fixation suspendue



Tables latérales



Table polyester 
Avec ou sans piètements au sol

De série, nos tables latérales sont fixées à la remorque par un pied métallique (ce qui permet de déplacer la remorque avec les tables ouvertes). Mais si la charge de votre table dépasse 50 kg, il est nécessaire d'installer des piètements en inox. Ils sont réglables en hauteur et se replient sous la table lors de la fermeture de la remorque.



Table inox 
Avec ou sans piètements au sol

Vos tables latérales peuvent disposer d'un revêtement inox, particulièrement recommandé pour l'installation de matériel de cuisson. Ajoutez des piètements au sol si votre table est destinée à accueillir une charge de plus de 50 kg. Les piètements sont réglables en hauteur et se replient sous la table lors de la fermeture de la remorque.



Table à bac isolée 
Bac poissonnier encastré

Cette table bac, avec piètements au sol, convient pour disposer poissons et produits de la mer sur lit de glace. Une remontée vitrée en polycarbonate (délogeable) est placée côté clientèle. Vous pouvez aussi placer une vitrine en verre. **Voir vitrines p.5** Les piètements sont réglables en hauteur et se replient sous la table lors de la fermeture de la remorque.



Vitrine en arc 
Amovible, verre trempé et joues inox

Pour présenter vos produits secs sur la table latérale, vous pouvez vous équiper d'une vitrine en arc, qui est amovible avec des joues en inox. La vitre peut se ranger sur votre grande vitrine lors de la fermeture de la remorque, et les joues se plient sur la table. Une vitrine sur la table permet de se prémunir contre le vol à l'étalage.



Vitrine haute 
Verre trempé et joues polycarbonate

Pour présenter vos produits secs sur la table latérale, vous pouvez vous équiper d'une vitrine haute, qui est amovible avec des joues en polycarbonate. La vitre peut se ranger sur votre grande vitrine lors de la fermeture de la remorque, et les joues se plient sur la table. Une vitrine sur la table permet de se prémunir contre le vol à l'étalage.



Remontée inox 
Articulée, pour table inox

Elle permet en particulier de protéger votre matériel de cuisson sur table, afin d'éviter les projections. Articulée, la remontée en inox se replie sur la table lors de la fermeture de la remorque. Elle est disponible côté façade uniquement (photo suivante) ou avec un retour (photo ci-dessus).



Brûleur sur table 
& Système de fixation suspendue

Nous installons à la demande un brûleur à gaz suspendu, avec support en croix et cerclage inox, pour accueillir une zone de cuisson sur votre table. Le revêtement de la table est en inox renforcé pour une meilleure résistance à la chaleur.



Bac inox 
Pour entreposer vos produits

Nous fabriquons un bac inox aux dimensions de la table. Celui-ci peut accueillir toutes sortes de produits chauds ou froids.



Table additionnelle
Différents modèles

Nous pouvons vous proposer différentes tables pour exercer votre activité :

- Billot de boucher (grande absorption des chocs)
- Support de trancheuse (charge 300 kg)
- extension de table pour votre table latérale (sur pieds, voir photo)
- Table aluminium pliante... etc.

Nous consulter pour plus de renseignements.

Bâches et publicité



PERSONNALISABLE



PERSONNALISABLE



PERSONNALISABLE

Impression publicitaire Sur bâches principales

Nous proposons l'impression sur les bâches principales de votre remorque, c'est-à-dire : la bâche de fond, le lambrequin, les 4 festons, la grande jupe centrale et les jupes de tables. Ces bâches sont les plus visibles pour un marquage de qualité et ont un impact direct sur votre clientèle. Les bâches X, A et C restent blanches.

Impression à la carte Zones de marquage supplémentaire

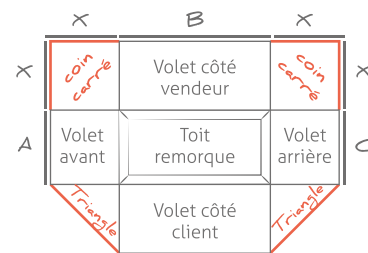
Nous pouvons imprimer sur des bâches supplémentaires en option : Bâches A et C, bâches X, impression recto-verso...
Exemple ci-dessus : l'intérieur des bâches X, A et C a été imprimé pour prolonger le décor de la bâche de fond.

Bâches de couleur Teintées dans la masse, couleur unie

Vous pouvez demander des bâches de couleur unie au lieu des bâches blanches (pour les X, A et C par exemple) afin d'assortir votre publicité imprimée. Ces bâches sont disponibles sur commande, dans les teintes suivantes (selon disponibilité) :



PERSONNALISABLE



Bâches transparentes Bâches A, C et/ou X

Que ce soit par choix ou parce que le règlement de votre marché vous impose de laisser visibles les commerces voisins, la bâche transparente permet une protection imperméable qui peut être couplée à une communication imprimée sur les autres bâches.

Bâches hiver ou pluie Fournies avec piètements de maintien

Les bâches hiver permettent de fermer la façade avant de votre remorque afin d'abriter votre clientèle par mauvais temps. Elles peuvent être entièrement transparentes ou, comme ci-dessus, présenter une partie basse publicitaire thermosoudée. **Nous consulter.**

Coins carrés Avec ferrures de maintien

La finition «coin carré» vous permet d'obtenir un espace de circulation plus large à l'arrière de la remorque, côté vendeur. La bâche X est divisée en 2 bâches pour former un angle droit. **Voir Schéma.**



Pare-soleil Sous le lambrequin et/ou les festons

La vitrine réfrigérée de votre remorque peut se réchauffer dès lors qu'elle est exposée au soleil. Cette exposition prolongée peut altérer le bon fonctionnement du froid. Pour la protéger d'un rayonnement direct, nous proposons l'installation amovible de pare-soleils, sous le lambrequin et/ou les festons. Sous le lambrequin, le pare-soleil peut être roulé lors de la fermeture de la remorque.



PERSONNALISABLE

Panneau rigide Et adhésif publicitaire

À la place de votre bâche de fond, vous pouvez nous commander un adhésif imprimé sur panneau rigide. Sa hauteur est de 80 cm (zone visible par votre clientèle) et une bâche blanche prolonge la couverture de la partie basse, pour une fermeture complète de l'ensemble. Le panneau se fixe contre l'intérieur du grand volet lors de la fermeture de la remorque.



PERSONNALISABLE

Adhésif sur volet extérieur Pour volet avant, arrière, latéral

Nous pouvons imprimer et poser des adhésifs publicitaires de haute qualité sur votre remorque, prévus pour une exposition extérieure durable.

Carrosserie teinte Sauf volets de la remorque

La carrosserie de votre remorque peut-être teinte en option, de la couleur de votre choix.

Sécurité et route

Légende du catalogue :



Dans ce catalogue, le sigle Pro-étal indique notre fabrication exclusive sur certains produits.

STANDARD

Accompagne nos équipements de série.

PERSONNALISABLE

Vous permet de savoir si un élément peut être adapté à votre convenance (dimension, emplacement...)

GARANTIE 1 AN

Nos garanties de 1 à 3 ans sont indiquées en toute transparence.



Essieu motorisé

À partir du modèle MAG 2M

Votre remorque peut être dirigée de façon télécommandée grâce à la motorisation, qui s'avère très utile pour les grands modèles difficiles à manœuvrer à la main (à partir de 4 m). L'accès au marché est précis, sûr, et vous pouvez faire effectuer des rotations de 360° à votre remorque.



Antivol

Remorque attelée/dételée

En acier galvanisé, cet antivol est à fermeture à clef. Il fonctionne aussi bien avec une remorque attelée que détachée.

...Et retrouvez tout
notre équipement
sur :

www.pro-etal.fr

➤ Téléphone : 04 67 78 38 02

➤ e-mail : contact@pro-etal.fr



SAS Pro-étal, ZAE St Michel 2, 10 allée Sadi Carnot, 34770 Gignan, France