

FICHE TECHNIQUE



REMORQUE HORIZON

Le modèle Horizon est parfaitement adapté aux produits traiteur grâce à sa vitrine réfrigérée d'une longueur allant de 2 à 6 mètres. Tous vos produits nécessitant une régulation de température seront ainsi conservés dans des conditions d'hygiène optimales.

Caractéristiques générales :

- Dimensions : Disponible de 2 à 6 mètres (hors flèche).
- Châssis : Acier inoxydable assemblé par soudure.
- Essieu : Marque AL-KO.
- Flèche : Positionnée à 790mm du châssis.

Habillage intérieur

- Matériaux : Inox 304.
- Cuve : Mousse polyuréthane.
- Assemblage : Fraiseuse pour découpe précise, collage et rivetage.

Habillage extérieur :

- Matériaux : Aluminium blanc;
- Composants :

Joues et bandeaux en aluminium.

Pare-choc arrière en inox.

Personnalisations et options :

- Motorisation
- Impression personnalisée des habillages extérieurs.
- Tablette de découpe
- Caisse
- Éclairage supplémentaire

Habillage extérieur :

- Évaporateur : Ventilation fixé avec supports spécifiques.
- Vitrine : Modèles bombés ou droits double vitrage.
- Isolation : Intégration de panneaux thermipan pour une performance thermique optimale et plexiglass coulissants côté travail.

Conformité sanitaire :

La remorque Horizon est conçue pour respecter les normes sanitaires en vigueur pour les usages de traiteur, boucherie, fromagerie, éleveur.

Sofinox

8 Avenue Bernard Moitessier – 17180 Perigny

 sofinoxprod@gmail.com

 sofinox.com

 05 46 44 26 77