

**TRIMAT**

CARROSSIER FRIGORIFIQUE

**ISOKIT**

**FIAT**  
PROFESSIONAL

Carrosserie Isotherme  
et frigorifique pour  
**FIAT DUCATO**



[www.trimat-kit.com](http://www.trimat-kit.com)



#### CONCEPTEUR ET FABRICANT

Trimat a conçu une gamme de cellules isothermes pour les professionnels alliant à la fois fonctionnalité, esthétique et longévité.



ALIMENTAIRE



MÉDICAL



SPÉCIFIQUE

CONÇU ET FABRIQUÉ  
EN FRANCE



## Cellule Isotherme intégrée

## FIAT DUCATO

Aménagement conçu pour le transport sous température dirigée, en accord avec les normes ATP.

### Versions :

- Fourgon tôlé MH1 (empattement 3450 mm) avec ou sans porte latérale droite.
- Fourgon tôlé MH2 (empattement 3450 mm) avec ou sans porte latérale droite.
- Fourgon tôlé LH2 (empattement 4035 mm) avec ou sans porte latérale droite.
- Prédiposition frigorifique J53M avec prise pour transformation.
- Compatible : Attelage remorque d'origine posé avant transformation.
- Incompatible : Pack chantier J2YG.

### Carrosserie et isolation ISOKIT TRIMAT

- Cellule intégrée de qualité ATP «isotherme RENFORCÉ» avec ou sans porte latérale constituée d'un système étanche de panneaux composites moulés monoblocs de technologie et fabrication TRIMAT. Ame polyuréthane isolante et parois externes en gel-coat blanc antibactérien. Plancher grain de riz en format bac avec un écoulement avant gauche.
- Équipement de série : éclairage LED, double joint d'isolation sur les ouvertures, seuil marée porte latérale.

### Groupes frigorifiques (CARRIER, THERMOKING, EDT ...)

**Nous consulter au préalable pour vérifier la compatibilité, le délai et le dimensionnement du groupe frigorifique. Nous préciser impérativement la configuration du véhicule de base à la commande.**

- Groupe froid classe A positif ou C négatif
- Puissance et technologie (électrique ou poulie moteur) adaptées selon utilisation. Montage encastré sur cabine et commande digitale au tableau de bord.
- Option de groupe : Bi-mode route et secteur, mode chauffage, enregistreur de température, certification „Pharma“, multi-température, peinture cuvette de groupe ...

### Aménagements traiteur, distribution, marée, santé, dernier Km ...

- Etagères réglables et relevables, plancher intermédiaire (zone arrière seule ou arrière + avant), seuil marée, lisse de protection aluminium, rails d'arrimage, sangle d'arrimage, barre ronde d'arrêt de charge, rideau anti-déperdition, cloison formant multi-compartment, tapis antidérapant, plancher alu strié ...

**▲ Prévoir l'option plancher renforcé pour l'utilisation d'un chariot roulant (roll, transpalette, etc.)**

| DIMENSIONS mm   | MH1             | MH2              | LH2              |
|---|-----------------|------------------|------------------|
| Empattement   | 3450            | 3450             | 4035             |
| Longueur hors tout  | 5413            | 5413             | 5998             |
| Longueur utile MAXI au plancher                                 | 2790            | 2790             | 3400             |
| Largeur utile MAXI au plancher                                  | 1615            | 1615             | 1615             |
| Largeur entre passage de roues                                  | 1260            | 1260             | 1260             |
| Hauteur utile maxi hors évaporateur                             | 1450            | 1750             | 1750             |
| Largeur / Hauteur entrée de porte arrière                       | 1405 / 1310     | 1405 / 1595      | 1405 / 1595      |
| Largeur / Hauteur entrée de porte latérale                      | 985-1010 / 1270 | 1095-1030 / 1560 | 1095-1030 / 1560 |
| Hauteur de seuil de chargement                                  | origine         | origine          | origine          |
| Poids aménagement cellule isotherme, hors groupe et option (Kg) | 200             | 250              | 280              |
| Volume utile (m3)   | 6,86            | 7,93             | 9,50             |



Certification  
Cemafruid  
N°D14/001



Trimat est opérateur  
qualifié certifié UTAC



L'équipement  
répond à la méthode  
d'hygiène HACCP

