



# GASTRONOMIE



Lösungen für Frischdienst,  
Tiefkühltransport, Cateringprodukte



## Ihre Anforderungen – unsere Leistungen :

- **Optimale Transportbedingungen** (durch kundenspezifischen Auf- und Ausbau)
- **Optimierte Ladekapazität**
- **Verbesserte Ergonomie** beim Handling der Produkte
- **Temperaturgeführter Transport**, Aufbau mit Kühl- und Heizaggregat

## Lösungen von KLEGE

- Herstellung nach Maß, auf Plattformfahrzeug oder Fahrgestell
- Verschiedene Deckschichten (optional)
- Innenausbau auf Kundenwunsch erweiterbar
- Anforderungsgerechte Böden: mit Kunststoffoberfläche (rutschsicher für den Transport von Rollis), leicht oder Standard-gesandet, Aluminium (als Wanne verschweißt) oder Mischformen
- Regal-System fest oder klappbar, Tiefe nach Wahl
- Zwischenboden
- Scheuerleiste und Zurrschiene zur Sicherung der Ladung
- Anhänger anpassbar auf Fahrgestelle ab 500kg Gesamtgewicht

**Leichtbauweise**

**Koffer nach Maß**

**Optimale Isolierung**



Kontakt:  
Pierre HAMEZ  
Vertrieb Deutschland  
Mobil : +49 (0)151/445 104 85  
@ : [phamez@klege.fr](mailto:phamez@klege.fr)  
[www.klege.fr](http://www.klege.fr)





# GASTRONOMIE



Lösungen für Frischdienst,  
Tiefkühltransport, Cateringprodukte



Regalen



LED Innenleuchte mit  
Bewegungsmelder



Aluminium-  
Gerstenkornboden



Glattboden



Rutschfester  
Boden



Schiebetür



Kältevorhang