



METIERS DE BOUCHE



LA solution adaptée au transport de produits frais, surgelés, plats préparés, produits de la mer.

Votre métier :



- **Optimiser** les tournées
- **Disposer** d'une capacité de chargement optimale, mono, bi ou tri température
- **Livrer** vers le professionnel ou le particulier
- **Bénéficier** d'une capacité de conservation à température dirigée

En conformité avec les réglementations en vigueur !

Les solutions KLÉGÉ :

- Créer du sur mesure, sur plancher cabine ou châssis cabine
- Différentes possibilités de composition des panneaux
- Aménagement de carrosserie évolutif
- Lisse de protection et arrimage pour sécurité du chargement
- Remorque adaptable sur châssis à partir de 500 kgs PTAC
- Planchers adaptés : antidérapant normal, spécial rolls, alu, poissonnier, viande, mixte
- Étagères de rangement fixes ou relevables, profondeur au choix
- Plancher intermédiaire

Le respect des règles les plus exigeantes : les vôtres !

KLEGE c'est :

Conformité :

Carrosserie habilitée CEMAFROID (garantit le respect des normes ATP).

Gain de temps :

Carrossier agréé UTAC (permet l'homologation sur site des véhicules frigorifiques).

Sécurité :

Matériaux conforme HACCP (identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments).

KLÉGÉ – DELCROIX SAS
134 rue du Fbg de Péronne - BP 50039
F 62453 BAPAUME Cedex
Tel : + 33(0)3.21.24.67.00
Fax: +33 (0)3.21.24.67.19
www.klege.fr – info@klege.fr





METIERS DE BOUCHE



LA solution adaptée au transport de produits frais, surgelés, plats préparés, produits de la mer.

Charge utile garantie à vie !

