

Informations techniques

MODELES	MLU 154 Standard	MLU 154 Food Business	MLU 154 Accommodation	MLU 154 Contractor	MLU 151 Ranger	MLU 150 Compact Range
Nombre de zones	3	3	3	1	3	2
Nombre de treuils	2	2	1	2	2	2
Groupe réfrigéré	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Lavabos / éviers	2	2	1	2	1	1
Nombre de casiers	8	8	8	8	6	4
Chauffe-eau au gaz	oui	non	oui	non	oui	oui
Groupe électrogène gaz	oui	non	oui	oui	oui	oui
Traitement des eaux usées	oui	non	oui	oui	oui	oui
Réservoir d'eau (l)	125	N/A	125	125	125	125
Systeme Electrique						
Alimentation secteur (en Volts)	230V	230V	230V	230V	230V	230V
Fréquence (en Hertz)	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz
Ampérage maximum	25A	25A	25A	25A	25A	25A
Dimensions						
Hauteur extérieure (cheminée incluse) (mm)	2810	2585	2810	2585	2810	2710
Hauteur intérieure (mm)	2150	2150	2150	2150	2100	2000
Longueur totale (incluant le châssis) (mm)	6385	6385	6385	6385	4525	4290
Longueur extérieure (mm)	5060	5060	5060	5060	3200	3000
Largeur extérieure (mm)	2200	2200	2200	2200	1750	1400
Surplomb à l'avant (mm)	3540	3540	3540	3540	2900	2735
Surplomb à l'arrière (mm)	2195	2195	2195	2195	1625	1555
Remorquage et Poids						
Nombre d'essieu	2	2	2	2	1	1
Poids total autorisé en charge (kg)	1600	1600	1600	1600	1300	750
Poids à vide	1500	1500	1500	1500	960	720
Masse maximale permise sur chaque essieu (kg)	800	800	800	800	1300	750
Masse maximale permise avec le modèle couplé au véhicule (kg)	100	100	100	100	100	75
Vitesse maximale en traction (km/h)	140	140	140	140	140	140
Roues et pneus	155 R 13	155 R 13	155 R 13	155 R 13	175 R 13C	175 R 13C
Pression des pneus (kPa)	300	300	300	300	450	450

Caractéristiques standards

- Un rail de manipulation
- Un treuil électrique
- Un poste de nettoyage muni de lavabos et d'un tuyau facilite le nettoyage des installations
- Un groupe réfrigéré
- Une aire de stockage isolée et réfrigérée

Options

Discutez de vos exigences avec nous directement, de possibles options incluent:

- Un groupe électrogène
- Des rails supplémentaires
- des plans de travail supplémentaires
- Adapter une unité réfrigérée reliée au véhicule de remorquage afin de fournir et de conserver une température idéale et continue pendant tout le trajet qui sera effectué.



Mobile Larder Units



Treuil électrique

Zone de traitement séparée avec rideau PVC

Rail de manipulation

Maintenance facile d'accès

Contactez nous pour plus d'informations afin de vous conseiller au mieux pour satisfaire vos besoins:

SMH Equipements SARL • Lieu Dit "La Fontaine"
28630 Berchères Les Pierres • FRANCE
Tel: +33 (0)2 37 26 00 25 • Fax: +33 (0)2 37 26 02 38

SMH Equipements SARL • 22 Rue Eugène Henaff
69120 Vaulx en Velin • FRANCE
Tel: +33 (0)4 47 89 52 102

SMH Products Ltd • SMH House • Maxwell Street • South Shields • England • NE33 4PU
Tel: 0191 456 6000 • Fax: 0191 456 7777 • Email: enquiries@smhproducts.com

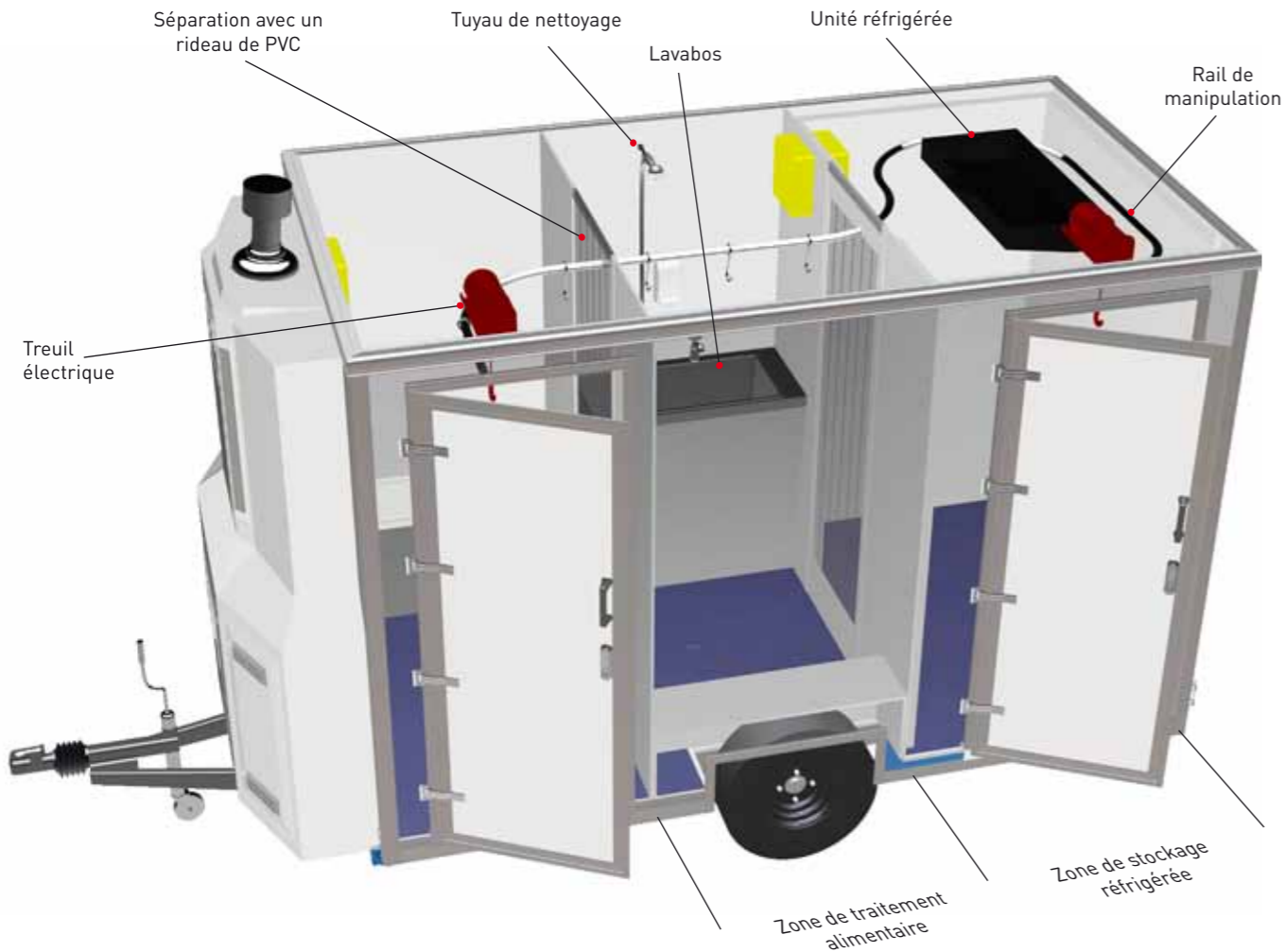
www.smhproducts.com

SMH a développé une gamme d'unités mobiles de transport pour carcasse animale (appelée Mobile Larder Unit – MLU) afin de fournir des installations polyvalentes pour le traitement de carcasse de petite taille, comme de grande taille et également équipées pour la transformation des aliments. Ces unités mobiles étant disponibles dans une gamme proposant des tailles et des équipements différents, elles disposent de moyens permettant le traitement de produits alimentaires ainsi que des zones de stockage réfrigérées qui assurent une manipulation dans les meilleures conditions d'hygiène, conformément aux pratiques industrielles. De plus, comme la plupart de ces unités sont entièrement stables, elles sont la solution idéale pour le travail durant toute l'année dans des endroits dépourvus de ce type d'installations.

www.smhproducts.com

Avantages matériels

- Entièrement conforme à toutes les règles d'hygiène alimentaires en vigueur.
- Un treuil et un rail de manipulation permettant une meilleure manipulation ainsi qu'un transport facilité d'un endroit à un autre.
- Fabriqué en GRP modelé lisse, les différentes parties internes de l'unité sont hygiéniques, imperméables et facilement nettoyable après l'utilisation.
- De larges portes favorisent le chargement des carcasses.
- Un groupe électrogène permet une autonomie électrique.
- Une zone de stockage réfrigérée et isolée (en option) assure une conservation des carcasses à la température appropriée.
- Le chauffe-eau au gaz fournit une eau chaude instantanée. De plus, la canalisation est à alimenter d'une source d'eau externe ou elle peut-être branchée sur le réservoir d'eau de l'unité mobile.
- Cette unité mobile est facile à entretenir grâce à un accès externe au groupe électrogène ainsi qu'au système de filtrage des eaux usées et du stockage de la bouteille de gaz.



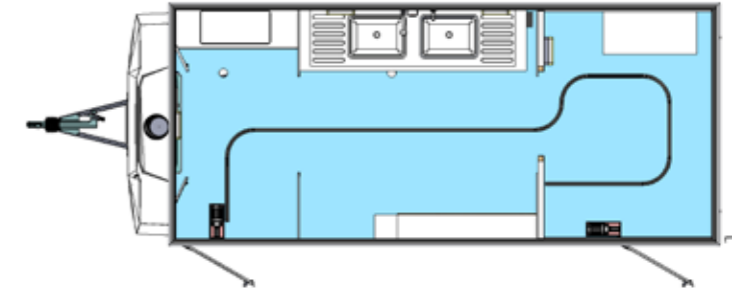
Vous recherchez quelque chose de particulier?

Toutes nos MLU sont personnalisées et fabriquées dans notre usine à South Shields et peuvent être conçues pour satisfaire vos exigences. Contactez nous directement pour définir précisément ce que vous désirez.

Nos différents modèles

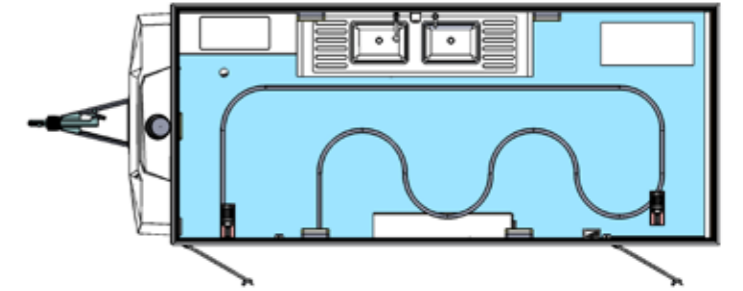
MLU 154 Standard

Cette unité fournit une solution générale, autonome, pour le traitement de carcasses ou d'une activité relative à l'alimentaire, avec l'eau chaude ainsi que l'eau froide, un groupe électrogène, le chauffage et une unité réfrigérée. Elle peut être entièrement mobile ou placée de manière permanente comme il est recommandé.



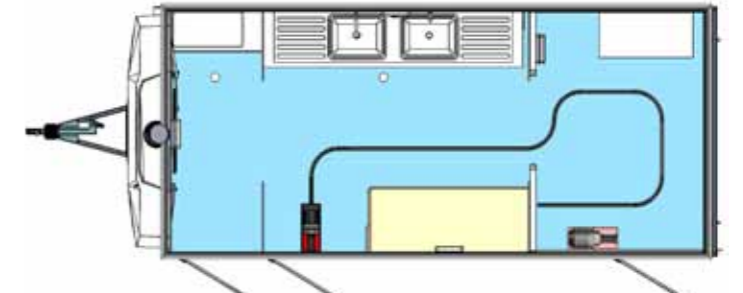
MLU 154 Contractor

Ce modèle dispose d'une zone ouverte de refroidissement pour le traitement et le stockage des carcasses. Egalement, un volet roulant à l'arrière du modèle fait de cette unité un idéal accessible pour le traitement et stockage d'un grand nombre de carcasses.



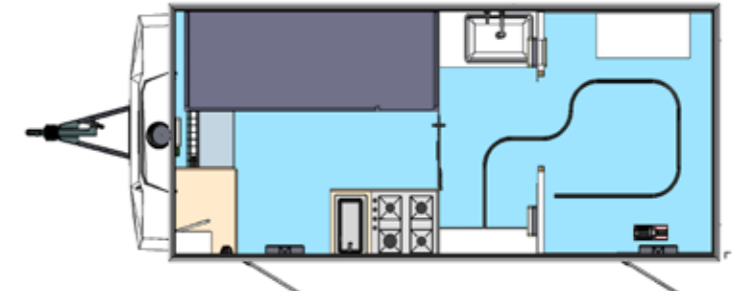
MLU 154 Food Business

Ce modèle est conçu pour être installé de façon permanente, consommant de l'eau et de l'électricité en quantité, il fournit une solution pour une activité alimentaire de petite échelle qui combine l'avantage d'un bâtiment fixe avec la flexibilité du déplacement grâce à sa mobilité.



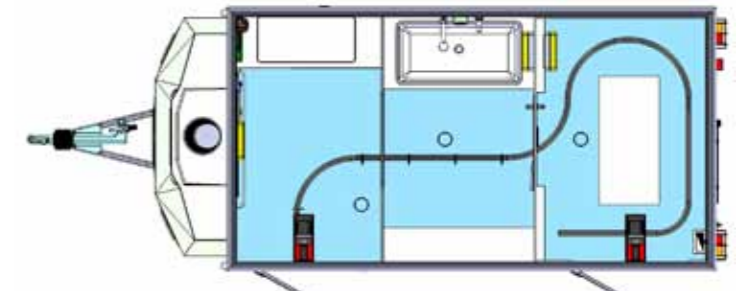
MLU 154 Accommodation

En plus du traitement et des aires de stockage réfrigérées, cette unité dispose d'une zone de bien-être avec deux lits superposés ainsi qu'une cuisine, ce qui permet de vivre pendant quelques jours dans ce modèle. De plus, les installations de cette unité font qu'elle est entièrement autonome.



MLU 151 Ranger

Ce modèle est une version plus compacte que la MLU 154 Standard, toujours avec des équipements permettant la transformation des aliments ainsi que les zones de stockage offrant le meilleur confort pour le traitement des carcasses.



MLU 150 Compact Ranger

Le plus petit et le plus léger modèle dans la gamme, cette unité peut avoir accès jusqu'au plus isolé des emplacements. C'est approprié pour manipuler les plus petites carcasses, chevreuils et sangliers.

