













Conteneur isotherme à ouverture frontale pour le transport des repas en liaison chaude, fraîche et surgelée

- Doté de 6 glissières à pas différencié, il est idéal pour le transport de bacs GN 1/2 et 1/3 de hauteur différente.
- Capacité : 30,5 litres.
- Assure le maintien thermique correct, en limitant les risques de proliférations bactériennes et en préservant la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments.
- Les caractéristiques isothermes remplissent les critères de la législation en vigueur (Rég. CE 852/2004 – HACCP-) et des normes techniques applicables (EN12571 et Accord AFNOR AC D40-007).
- Empilable et facilement déplaçable grâce au chariot Maxidolly.
- Fabriqué avec la technologie de rotomoulage : conteneur et porte monoblocs (sans arêtes ni jointures ni soudures).
- Conçu pour durer dans le temps : ses prestations restent pratiquement inaltérées avec la réutilisation.
- Entièrement recyclable au terme de sa durée de vie.

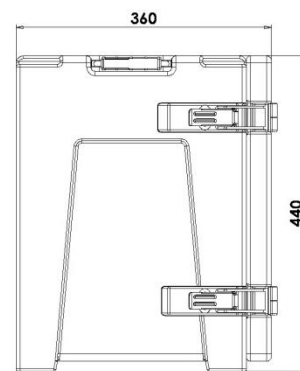
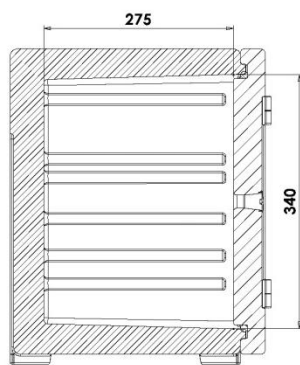
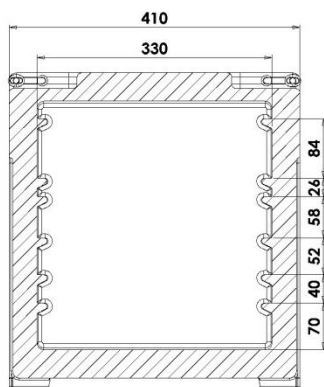
MATÉRIAUX DE FABRICATION

Polyéthylène	parois internes et externes du conteneur et de la porte ; apte au contact alimentaire	Polyuréthane	matériau isolant entre les parois du conteneur et de la porte ; sans CFC et HCFC
Caoutchouc de silicone	joint	Polyamide renforcé avec fibre de verre	charnières
Acier inox	poignées de préhension, fermetures	Résine acétale POM	couvre-poignées

CARACTÉRISTIQUES

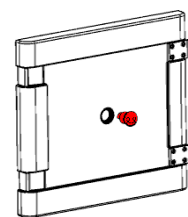
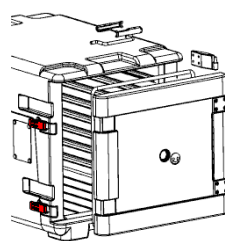
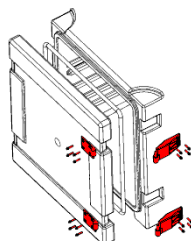
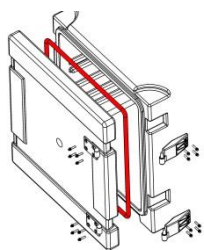
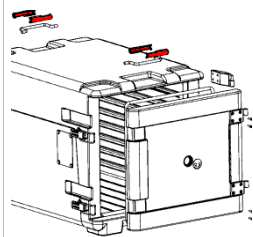
	<p>Doté de 6 glissières à pas différencié (voir schéma aux cotes).</p>		<p>Peut transporter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 GN 1/2 h65 ; • 3 GN 1/2 h 100 ; • 2 GN 1/2 h150 ; • 1 GN 1/2 h 65 + 2 GN 1/2 h 100.
	<p>Doté de porte ouvrable jusqu'à 240° et facilement amovible pour faciliter les opérations de lavage.</p>		<p>Plaques eutectiques GN 1/3 frais (blanche avec bouchon vert) et surgelé (blanche avec bouchon jaune), pour accroître les performances de maintien thermique dans le temps (sur demande).</p>
	<p>Joint d'étanchéité de la porte facilement démontable.</p>		<p>Crochets de fermeture Melform en acier inox.</p>
	<p>Doté de charnières en matériau antichoc et résistantes aux contraintes.</p>		<p>Chariot Maxidolly :</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacité de charge 150 Kg ; • 4 roulettes en caoutchouc anti-trace et noyau en PP ; • diam. roulettes : 100 mm ; • 2 roulettes fixes ; • 2 roulettes pivotantes. <p>Disponible avec poignée chromée ou inox.</p>
	<p>Poignées de préhension en acier inox avec couvre-poignée.</p>		<p>Doté de vanne de décompression réglable.</p>
	<p>Enregistreur USB pour enregistrer les données de température durant le transport disponible (sur demande).</p>		<p>Structure monobloc, sans arêtes, ni jointures ni soudures.</p>
	<p>Isolation en mousse de polyuréthane expansé sans CFC ni HCFC.</p>	<p>°C</p>	<p>Conteneur garanti pour une utilisation : entre -30° et +100°C.</p>

DONNÉES TECHNIQUES



Modèle	Code	Couleur	Dim. externes (mm)	Dim. internes (mm)	Capacité l	Poids Kg
AF6	AF060006	mél. gris-bleu	410x360x440	330x275x340	30,5	7,5
	AF060001	bleu				
	AF060004	rouge				
Plaque frais GN 1/3	AGA003	blanc avec bouchon vert	176x325x30			1,3
Plaque surgelé GN 1/3	AGB003	blanc avec bouchon jaune	176x325x30			1,6
Chariot Maxidolly poignée chromée	MAXI0012	mél. gris-bleu	525x750x965			8
Chariot Maxidolly poignée inox	MAXI0011	mél. gris-bleu	525x750x965			8
Enregistreur USB	AFG002		80x33x14			

PIÈCES DÉTACHÉES



RRI019

RRI022

RRI113

RRI130

RRI030

Kit couvre-poignées

Kit joints

Kit charnière complète

Kit fermetures inox

Kit vannes de décompression

2 pièces par paquet

5 pièces par paquet

2 pièces par paquet

4 pièces par paquet

10 pièces par paquet



Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN)
 Tél. +39 0172812600 - Fax +39 017285991 - info@melform.com
 GPS : Lat 44.681363 - Long 7.624809
www.melform.com