




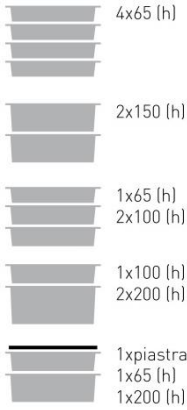












Conteneur isotherme à ouverture frontale pour le transport des repas en liaison chaude, fraîche et surgelée

- Doté de 8 glissières à pas constant, il est idéal pour le transport de bacs GN de la même hauteur.
- Capacité : 68 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 Smartdolly.
- 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.

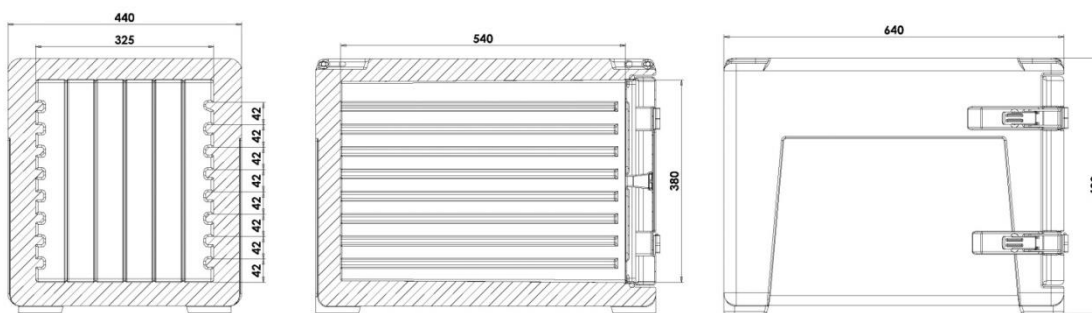
MATÉRIAUX DE FABRICATION

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 8 glissières à pas constant (42 mm ; voir schéma aux cotes).</p>		<p>Peut transporter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 GN 1/1 h 65 ; • 2 GN 1/1 h 100 ; • 1 GN 1/1 h 65 + 2 GN 1/1 h 200 ; • 1 GN 1/1 h 100 + 2 GN 1/1 h 200 ; • 1 plaque eutectique + 1 GN 1/1 h 65 + 1 GN 1/1 h 200.
	<p>Doté de porte ouvrable jusqu'à 240° et facilement amovible pour faciliter les opérations de lavage.</p>		<p>Plaques eutectiques chaud (rouge), frais (rose), super-frais (sable), surgelé (bleu) et extra surgelé (vert), pour accroître les performances de maintien thermique dans le temps (sur demande).</p>
	<p>Poignées de préhension en acier inox avec couvre-poignée.</p>		<p>Doté de vanne de décompression réglable.</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 Smartdolly :</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>Structure monobloc, sans arêtes, ni jointures ni soudures.</p>		<p>Isolation en mousse de polyuréthane expansé sans CFC ni HCFC.</p>
	<p>Enregistreur USB pour enregistrer les données de température durant le transport disponible (sur demande).</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
AF8	AF080006	mél. gris-bleu	440x640xh480	325x540xh380	68	11
	AF080001	bleu				
	AF080004	rouge				
Plaque chaud GN 1/1	PEGS0003	rouge	530x325xh30			3
Plaque frais GN 1/1	PEGS0001	rose	530x325xh30			4
Plaque super-frais GN 1/1	PEGS9001	sable	530x325xh30			4
Plaque surgelé GN 1/1	PEGS0002	bleu	530x325xh30			4
Plaque extra surgelé GN 1/1	PEGS9008	bleu	530x325xh30			4
Chariot Smartdolly poignée chromée	MAXI0019	mél. gris-bleu	525x750xh965			9,5
Chariot Smartdolly poignée inox	MAXI0018	mél. gris-bleu	525x750xh965			9,5
Enregistreur USB	AFG002		80x33xh14			

PIÈCES DÉTACHÉES

RRI019	RRI023	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
www.melform.com