



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

- Flexibilité maximale d'utilisation. Il permet de transporter :
  - un bac GN1/1 h 200 mm et sous-multiples + une plaque eutectique ;
  - 6 bacs à glace de 4,75 litres ;
  - 48 barquettes à usage unique 18x18 cm.
- Maniabilité aisée, grâce aux dimensions et au poids limités et aux poignées de préhension pratiques.
- Capacité : 49 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 couvercle 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.

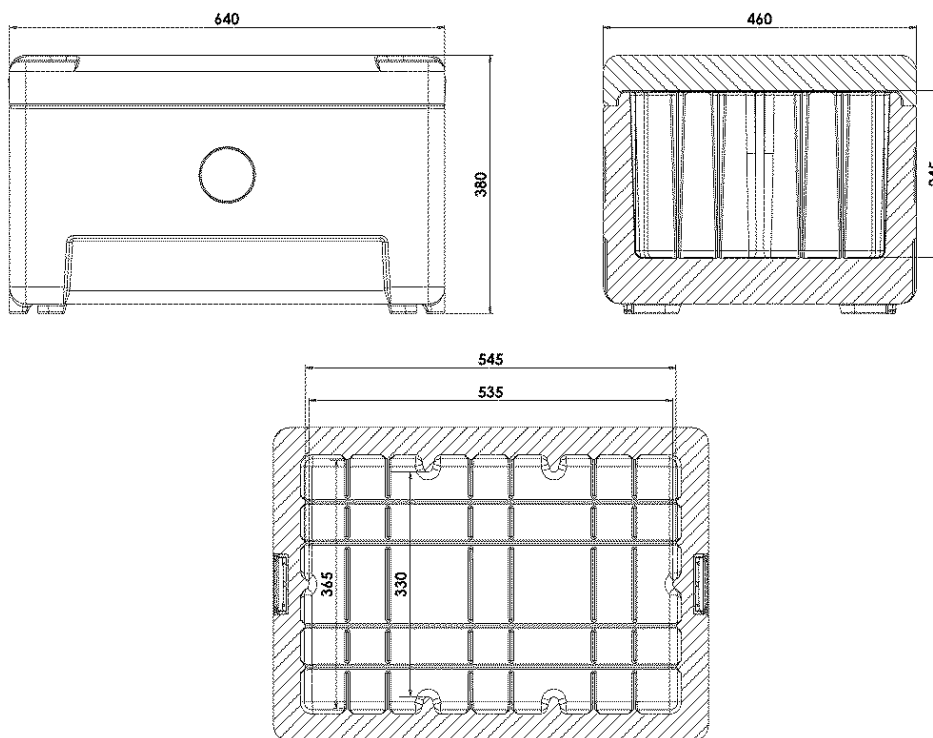
### MATÉRIAUX DE FABRICATION

<b>Polyéthylène</b>	parois internes et externes du conteneur et du couvercle ; apte au contact alimentaire	<b>Polyuréthane</b>	matériau isolant entre les parois du conteneur et du couvercle ; sans CFC et HCFC
<b>Résine acétale POM</b>	couvre-poignées	<b>Polyamide renforcé avec fibre de verre</b>	fermetures
<b>Acier inox</b>	poignées de préhension		

## CARACTÉRISTIQUES

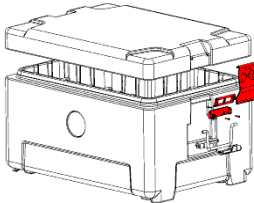
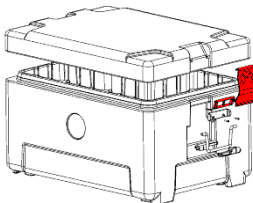
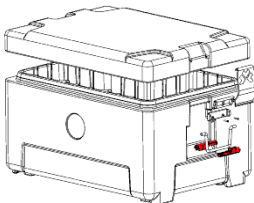
	<p>Peut transporter des bacs GN1/1 h 200mm et sous-multiples.</p> <p>Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 GN 1/1 ;</li> <li>• 2 GN 1/2 ;</li> <li>• 3 GN 1/3 ;</li> <li>• 4 GN 1/4 ;</li> <li>• 6 GN 1/6 ;</li> <li>• 1 GN 1/2 + 2 GN 1/4 ;</li> <li>• 1 GN 1/3 + 4 GN 1/6 ;</li> <li>• 2 GN 1/3+ 2 GN 1/6 ;</li> </ul>		<p>Peut transporter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 GN1/1 + 1 plaque eutectique ;</li> <li>• 6 bacs à glace de 4,75 l ;</li> <li>• 48 barquettes à usage unique 18x18 cm.</li> </ul>
	<p>Plaques eutectiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chaud (rouge)</li> <li>• frais (rose)</li> <li>• super-frais (blanche)</li> <li>• surgelé (bleue)</li> <li>• surgelé plus (verte)</li> </ul> <p>pour accroître les performances de maintien thermique dans le temps (sur demande).</p>		<p>Crochets de fermeture Melform en matériau antichoc.</p>
	<p>Poignées de préhension en acier inox avec couvre-poignée.</p>		<p>Chariot Maxidolly :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• capacité de charge 150 Kg ;</li> <li>• 4 roulettes en caoutchouc anti-trace et noyau en PP ;</li> <li>• diam. roulettes : 100 mm ;</li> <li>• 2 roulettes fixes ;</li> <li>• 2 roulettes pivotantes.</li> </ul> <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>°C</p>	<p>Conteneur garanti pour une utilisation : <b>entre -30° et +100°C.</b></p>

## DONNÉES TECHNIQUES



Modèle	Code	Couleur	Dim. externes (mm)	Dim. internes (mm)	Capacité l	Poids Kg
GN 18/18	GN180006	mél. gris-bleu	460x640xh380	365x545xh245	49	9,5
Plaque chaud <b>GN 1/1</b>	PEGS0003	rouge	530x325xh30			3
Plaque frais <b>GN 1/1</b>	PEGS0001	rose	530x325xh30			4
Plaque super-frais <b>GN 1/1</b>	PEGS9001	blanc	530x325xh30			4
Plaque surgelé <b>GN 1/1</b>	PEGS0002	bleu	530x325xh30			4
Chariot Maxidolly <b>poignée chromée</b>	MAXI0012	mél. gris-bleu	525x750xh965			9,4
Chariot Maxidolly <b>poignée inox</b>	MAXI0011	mél. gris-bleu	525x750xh965			9,4
Enregistreur <b>USB</b>	AFG002		80x33xh14			

## PIÈCES DÉTACHÉES

			
<b>RRI112</b> Kit fermetures complètes 4 pièces par paquet	<b>RRI004</b> Kit palettes pour fermeture 4 pièces par paquet	<b>RRI019</b> Kit couvre-poignées 2 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](http://www.melform.com)