



Conteneur isotherme pour le transport et la distribution de liquides, avec 13 litres de capacité

- Indiqué pour le transport et le service de sauces et de soupes. 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).
- Conteneur léger et facilement empilable.
- Doté de quatre pieds d'appui qui confèrent au conteneur une stabilité remarquable durant le transport.
- Grâce aux excellentes capacités isothermes, il maintient pendant longtemps les boissons à la température de conservation optimale.
- Assure le maintien thermique correct, en limitant les risques de proliférations bactériennes et en préservant la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments.
- Conçu pour durer dans le temps : ses prestations restent pratiquement inaltérées avec la réutilisation.
- Entièrement recyclable au terme de sa durée de vie.
- Fabriqué avec la technologie de rotomoulage : conteneur et couvercle monoblocs (sans arêtes vives ni jointures ni soudures).

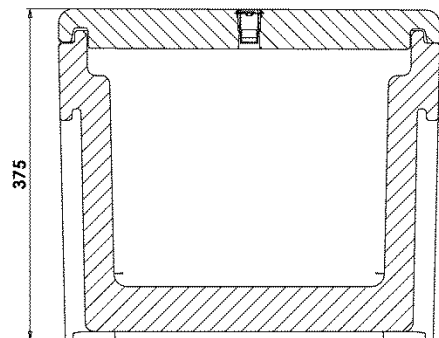
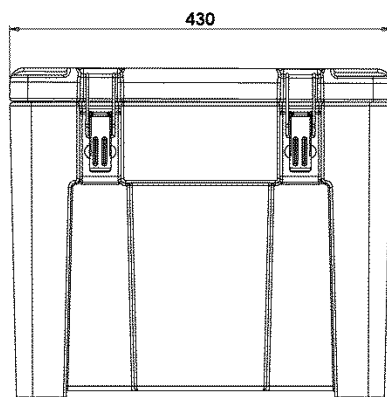
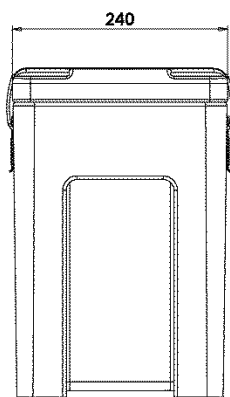
MATÉRIAUX DE FABRICATION

Polyéthylène	parois internes et externes du conteneur et du couvercle ; apte au contact alimentaire	Polyuréthane	matériau isolant entre les parois du conteneur et du couvercle ; sans CFC et HCFC
Caoutchouc de silicone	joint	Acier inox	fermetures

CARACTÉRISTIQUES

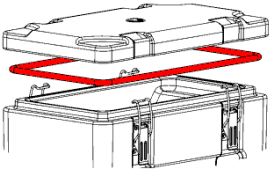
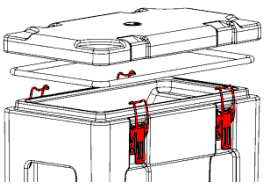
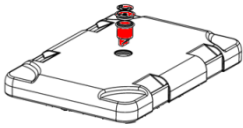
	<p>Conteneur interne amovible en PE, disponible sur demande.</p>		<p>Compatible avec l'utilisation de bacs GN 1/3 h 200 mm.</p>
	<p>Joint d'étanchéité du couvercle facilement démontable.</p>		<p>Large ouverture supérieure pour faciliter les opérations de remplissage.</p>
	<p>Crochets de fermeture Melform en acier inox.</p>		<p>Doté de vanne de décompression réglable.</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 +85°C.</p>		

DONNÉES TECHNIQUES



Modèle	Code	Couleur	Dim. externes (mm)	Dim. internes (mm)	Capacité l	Poids Kg
EY13	EY130006	mél. gris-bleu	240x430xh375		13,75	5
	EY130001	bleu				
	EY130004	rouge				
Conteneur interne en PE	3850		170x300xh275		10	0.6
Conteneur interne en acier inox GN 1/3 H200 + couvercle étanche	AT4126A+ AT4727A		176x325xh205		8,2	1,4

PIÈCES DÉTACHÉES

			
RRI021	RRI130	RRI031	
Kit joints	Kit fermetures inox	Kit vannes de décompression	
5 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