



Contenitore isotermico ad apertura superiore per il trasporto di pasti in legume caldo, fresco e surgelato

- Aspetto estetico elegante, gradevole e funzionale, ideale per il servizio diretto.
- Indicato per il trasporto di vasche **GN1/1 e sottomultipli** di altezza 150 mm.
- Di agevole manovrabilità, grazie alle dimensioni e al peso contenuti ed alle pratiche maniglie di presa.
- Capacità: 24,5 litri.
- Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- Le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN 12571 e Accord AFNOR AC D40-007).
- Impilabile e facilmente movimentabile grazie al **carrello Multiservice**.
- Prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale: contenitore e porta monoblocco (privi di spigoli, giunzioni e saldature).
- Progettato per durare nel tempo: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo.
- **Completamente riciclabile** al termine della vita operativa.

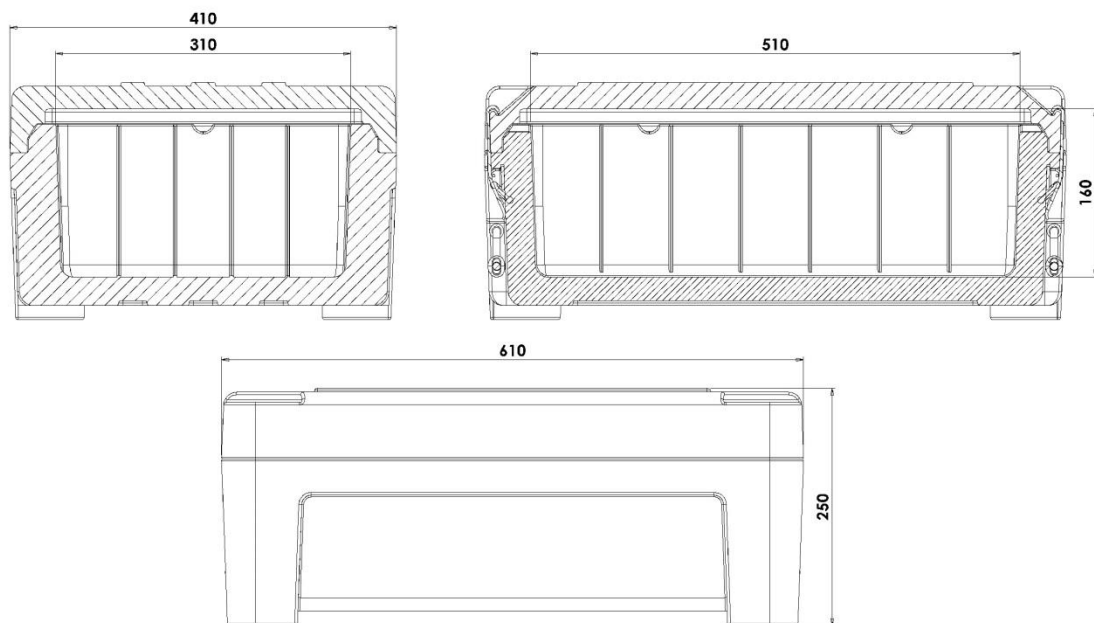
MATERIALI DI FABBRICAZIONE

Polietilene	pareti interne ed esterne del contenitore e del coperchio; adatto al contatto alimentare	Poliuretano	materiale isolante tra le pareti del contenitore e del coperchio; privo di CFC ed HCFC
Poliammide rinforzata con fibra di vetro	chiusure	Acciaio inox	maniglie di presa
Resina acetalica POM	copri-maniglie		

CARATTERISTICHE

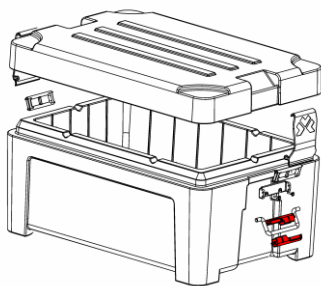
	<p>Può trasportare vasche GN1/1 h 150mm e sottomultipli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 GN 1/1 h150; • 2 GN 1/2 h 150; • 3 GN 1/3 h 150. 		<p>Disponibile adattatore in acciaio inox (l= 530 mm cod. ABA005) per l'alloggiamento delle bacinelle GN1/4 e GN1/6:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 GN 1/6 h 150 + 1 ABA005; • 4 GN 1/4 h 150 + 1 ABA005; • 2 GN 1/4 h 150+ 3 GN 1/6 h150 + 1 ABA005.
	<p>Grazie alle vasche GN che appoggiano sul bordo, gli AP costituiscono la soluzione ideale per servire il pasto direttamente dal contenitore, continuando a sfruttarne le proprietà isotermitiche.</p>		<p>Piastre eutettiche GN 1/3 fresco (bianca con tappo verde) e surgelato (bianca con tappo giallo), per incrementare le prestazioni di mantenimento termico nel tempo (a richiesta).</p>
	<p>Maniglie di presa in acciaio inox con copri-maniglia.</p>		<p>Ganci di chiusura Melform in materiale antiurto.</p>
	<p>Disponibile in versione verde militare (articolo soggetto a quantità minime di acquisto).</p>		<p>Disponibile (a richiesta) datalogger USB per registrare i dati di temperatura durante il trasporto.</p>
	<p>Carrello per la movimentazione Multiservice S:</p> <ul style="list-style-type: none"> • portata 150 Kg; • 4 ruote in gomma anti-traccia e nucleo in PP; • diam ruote: 100 mm; • 2 ruote fisse; • 2 ruote girevoli, di cui 1 con freno. 		<p>Carrello Multiservice D. Con l'inserimento dei panneli PMS, può essere utilizzato come postazione per il servizio diretto dei pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • portata 200 Kg; • 4 ruote in gomma anti-traccia e nucleo in PP; • diam ruote: 125 mm; • 2 ruote fisse; • 2 ruote girevoli con freno.
	<p>Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature.</p>		<p>Isolamento con schiuma poliuretanică priva di CFC e HCFC.</p>
	<p>Contenitore garantito per l'utilizzo: da -30° a +100°C.</p>		

DATI TECNICI



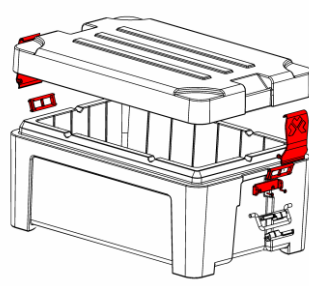
Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Dim. interne (mm)	Capacità l	Peso Kg
AP150	AP150006	mel. grigio blu				
	AP150001	blu	410x610xh250	310x510xh160	24,5	6,1
	AP150004	rosso				
Piastra fresco GN 1/3	AGA003	bianca con tappo verde	176x325xh30			1,3
Piastra surgelato GN 1/3	AGB003	bianca con tappo giallo	176x325xh30			1,6
Adattatore per GN1/4 e GN1/6	ABA005	acciaio inox	l=530 mm			1,13
Carrello Multiservice S	MSV10011	mel. grigio blu	710x650xh1065			14,5
Carrello Multiservice D	MSV10012	mel. grigio blu	710x1300xh1095			30
Pianale PMS	35000006	mel. grigio blu	650x955xh90			10 cad
Data logger USB	AFG002		80x33xh14			

RICAMBI



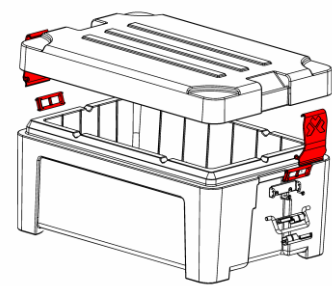
RRI019

Kit copri-maniglia
2 pezzi per confezione



RRI112

Kit chiusure complete
4 pezzi per confezione



RRI004

Kit chiusura (solo paletta)
4 pezzi per confezione



Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN)
Tel. +39 0172812600 - Fax +39 017285991 - info@melform.com
www.melform.com