



Right **TEMPERATURE** Worldwide



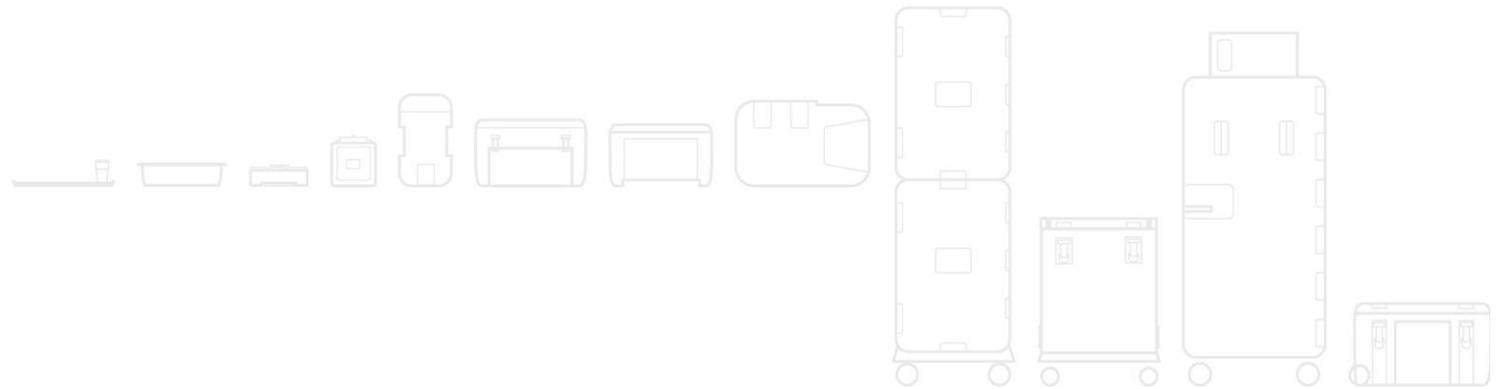
Consultez la Guide d'utilisation et d'entretien à télécharger ici:

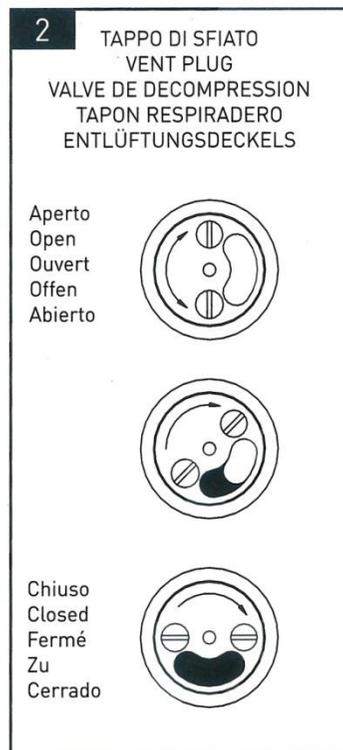
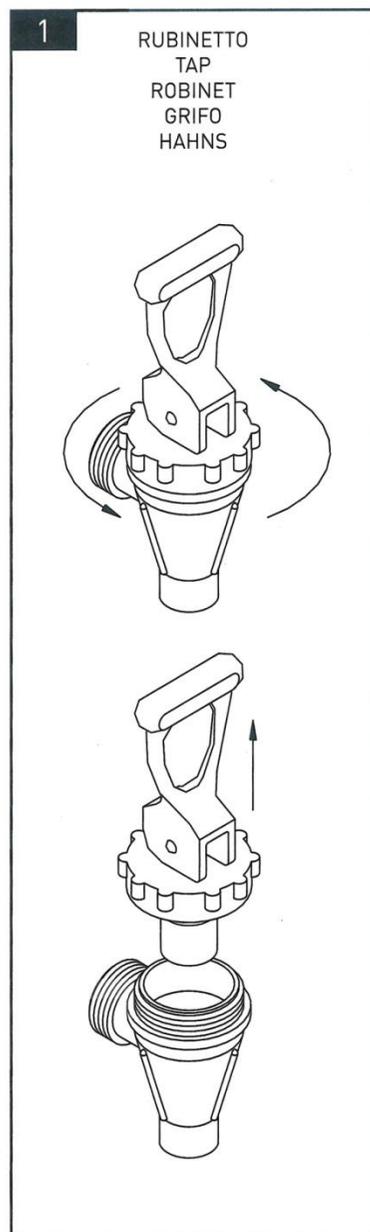
en.melform.com/section/manuals



Thermax line

Guide d'utilisation et d'entretien





INDEX

1. INTRODUCTION

- 1.1 Domaine d'utilisation
- 1.2 Consultation de la notice d'emploi
- 1.3 Garantie

2. RECOMMANDATIONS

- 2.1 Recommandations générales

3. UTILISATION DU CONTENEUR

- 3.1 Première utilisation du conteneur
- 3.2 Instructions pour la préparation du conteneur avant chargement
- 3.3 Instructions pour le chargement
- 3.4 Instructions pour le transport
- 3.5 Instructions pour le déchargement

4. ENTRETIEN

- 4.1 Instructions pour le lavage
- 4.2 Instructions pour l'entretien

5. ELIMINATION

- 5.1 Emballage
- 5.2 Produit

6. CERTIFICAT NF

1. INTRODUCTION

1.1 Domaine d'utilisation

Les conteneurs isothermes Thermax ont été conçus et réalisés pour le transport et la distribution des produits à température dirigée en liaison chaude, fraîche et surgelée.

1.2 Consultation de la notice d'emploi

Ce manuel a été développé afin que l'utilisateur puisse trouver les informations nécessaires pour l'utilisation et l'entretien d'une manière simple et rapide.

Il doit être donc toujours à la disposition du personnel désigné aux opérations d'entretien et des opérateurs.

Lire attentivement la notice avant utilisation.

1.3 Garantie

Le produit est garanti contre les défauts de construction pendant un an à compter de la date d'achat, à condition:

- qu'il ait été utilisé conformément aux indications du constructeur;
- qu'il n'ait pas été endommagé à cause d'une mauvaise utilisation.

Sont exclus de la garantie les dommages accidentels liés au transport, à une négligence, ou à une mauvaise utilisation par rapport à ce qui est reporté dans les instructions. La garantie prend fin au cas où le produit ait été réparé ou ait subi une effraction par des tiers non autorisés.

Contactez votre distributeur local ou le Service Commercial Melform pour toute assistance et pour l'éventuelle fourniture de pièces de rechange d'origine.

Thermax est un produit exclusif Melform.

Le constructeur se réserve le droit de modifier les caractéristiques des modèles à tout moment sans préavis.

Des légères variations de couleurs sont possibles.

2. RECOMMANDATIONS

Le produit est construit conformément aux techniques les plus avancées. Toutes les conditions requises pour un fonctionnement sûr et correct de l'appareil ont été remplies.

Il est recommandé au responsable de l'entreprise utilisatrice de se charger de la formation du personnel afin que le conteneur soit destiné exclusivement aux applications pour lesquelles il a été fabriqué et qu'il soit utilisé correctement suivant les instructions d'utilisation.

2.1 Recommandations générales

- L'utilisation du conteneur doit être conforme aux instructions du constructeur. La fonction du conteneur isotherme Thermax est celle de garantir le maintien de la température du produit pendant le transport et la distribution. Des fonctions ou modes d'utilisations différents sont, par conséquent, contre-indiqués.
- Manipuler avec précaution pendant le transport.
- Pour d'éventuelles réparations s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces de rechange originales.
- Afin de maintenir les performances isothermes adaptés au standard et pour éviter que la plastique puisse polluer le produit transporté, il est recommandé de vérifier périodiquement les bonnes conditions du conteneur et le soustraire à l'emploi si cassé, endommagé ou fissuré. Vérifier, en outre, la bonne fermeture du corps/porte, corps/couvercle et la présence et intégrité du joint (où prévu).
- Les conteneurs isothermes Thermax sont garantis pour un emploi de -30°C à +100°C, sauf pour les conteneurs pour le transport et la distribution de liquides, qui sont garantis pour un emploi de -30°C à +85°C.
- Ne pas mettre le conteneur en contact avec les surfaces pointues, coupantes ou avec des sources de chaleur directes (flammes libres).
- N'introduire aucun objet métallique brûlant ayant une température supérieure à +100°C (supérieure à +85°C pour les conteneurs pour le transport et la distribution de liquides).

- La fonction du conteneur Thermax n'est pas de réchauffer ou de refroidir les aliments, mais de garantir le maintien en température ; toute autre fonction ou mode d'utilisation inadéquate est contre indiquée. L'exposition excessive aux agents atmosphériques (soleil, intempéries) pourrait affecter irrémédiablement la coloration et provoquer déformations permanents des parties exposées.
- La Norme Technique EN 12571:1998 indique pour les transports, d'une durée max. de 3 heures, les différentes classes isolantes qu'un conteneur isotherme pour bacs Gastronorm* doit posséder selon la température de l'aliment transporté:
 - "classe A": si le transport s'effectue en liaison chaude;
 - "classe B": si le transport s'effectue en liaison froide;
 - "classe C": si le transport s'effectue en liaison surgelée.

Les classes thermiques garanties par chaque conteneur sont imprimées sur le produit au niveau du marquage Melform et des autres données caractéristiques du produit.

** la Norme n'est pas applicable aux conteneurs pour liquides*

- La Certification d'Homologation ATP (disponible sur demande pour certains modèles) a une durée de 6 ans et il est possible de la renouveler auprès des Stations d'Essai autorisées pour 6 années supplémentaires, ou auprès des Experts ATP pour 3 années supplémentaires.
- Toute modification effectuée, après achat, sur un conteneur bénéficiant de la marque NF Hygiène Alimentaire et/ou doté d'Homologation ATP, annule immédiatement la validité de la garantie.

IMPORTANT

Le constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes en vigueur concernant la protection contre les accidents ne soient pas respectées par l'entreprise utilisatrice.

3. UTILISATION DU CONTENEUR

3.1 Première utilisation du conteneur

- Le conteneur a été nettoyé avant sortie de l'usine. Toutefois, avant l'utilisation du conteneur il est recommandé de le soumettre à une opération de lavage, selon les modalités décrites dans le paragraphe 4.1 "Instructions pour le lavage".
- Dans un sachet est fourni un joint (si prévu pour ce modèle) à installer sur la porte ou sur le couvercle selon le paragraphe 3.2 "Instructions pour la préparation du conteneur avant le chargement".

3.2 Instructions pour la préparation du conteneur avant chargement

- Vérifier périodiquement le bon état du conteneur, et le soustraire à l'emploi si:
 - cassé, endommagé, fissuré afin d'éviter toute altération potentielle des produits transportés;
 - ne se ferme plus correctement ou présente des déformations excessives.Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel causé par l'emploi d'un produit inadapté.
- Fermer la valve de décompression **2** (si prévu pour ce modèle) en la faisant pivoter jusqu'à empêcher la passage de l'air.
- Positionner le joint (si prévu pour ce modèle) dans le logement de la porte ou du couvercle en le faisant passer derrière les dispositifs de rétention installés aux quatre coins, pour le retenir. Le joint (si prévu) doit toujours être utilisé, en effet son absence ou son mauvais positionnement sont cause d'une remarquable diminution des performances isothermes.
- Habituellement il n'est pas nécessaire de préconditionner le conteneur, mais si on le désire, procéder de la façon suivante:
 - pré-chauffage: n'utiliser que de l'eau chaude non supérieure à +100°C (non supérieure à +85°C pour les conteneurs pour le transport et la distribution de liquides);

- pré-refroidissement: positionner le conteneur ouvert dans une chambre froide pour un temps suffisamment long.

3.3 Instructions pour le chargement

- Ouvrir le conteneur en agissant sur les leviers de fermeture / poignée.
- Le conteneur est apte au contact alimentaire, on peut y introduire les produits en vrac ou conditionnés. Pour plus de praticité et d'hygiène, il est possible d'utiliser des bacs Gastronorm avec couvercles. Plusieurs modèles sont disponibles au catalogue Melform.
- La fonction du conteneur isotherme Thermax n'est pas celle de réchauffer ou de refroidir les aliments, mais de garantir le maintien en température. Il est impératif de charger la marchandise à l'intérieur du conteneur à la température désirée.
- Il est conseillé un remplissage supérieur à 50% du volume disponible; le maintien en température sera optimal si le conteneur est rempli complètement.
- Au cours du chargement des aliments dans le conteneur il peut se vérifier une déperdition d'énergie thermique importante, il est donc conseillé de effectuer l'opération le plus rapidement possible et de fermer immédiatement la porte ou le couvercle.
- Pour prolonger les temps de maintien de la température en liaison chaude, fraîche ou surgelé, et/ou pour augmenter les marges de sécurité, ajouter au chargement les plaques eutectiques spécifiques. Plusieurs modèles sont disponibles au catalogue Melform.
- Pour assurer un transport de la durée de trois heures en liaison chaude, fraîche ou surgelée, on recommande de charger les aliments aux températures suivantes:
 - liaison chaude (classe A): charger les aliments à une température **non inférieure à +75°C, pour une température finale non inférieure à +65°C (après 3 heures de transport);**
 - liaison fraîche (classe B): charger les aliments à une température non supérieure à **+3°C, pour une température finale non supérieure à +7°C (après 3 heures de transport);**

- liaison surgelée (classe C): charger les aliments à une température **non supérieure à -22°C, pour une température finale non supérieure à -18°C (après 3 heures de transport);**
- La durée du maintien thermique change en fonction du modèle du conteneur utilisé. Les classes thermiques garanties par chaque conteneur sont imprimées sur le produit au niveau du marquage Melform et des autres données caractéristiques du produit.
 - Avant de commencer le remplissage, vérifier que le robinet (si prévu pour ce modèle) est correctement fermé (levier en position verticale).
 - **Ne pas introduire dans le conteneur plaques ou bacs métalliques qui viennent d'être sortis du four de cuisson, car leur température élevée pourrait déformer les parois et les glissières en plastique.**
 - L'emploi du conteneur est déconseillé pour:
 - stocker des produits chauds à base de lait, pour éviter l'augmentation de la charge bactérienne;
 - stocker pour longtemps des boissons gazeuses non embouteillées, pour éviter la dispersion de CO2.
 - Il est impératif que le conteneur soit bien fermé par toutes ses fermetures, car dans le cas contraire on aurait une importante diminution des performances isothermes ainsi qu'un risque d'écoulement du contenu au cours de la manipulation.
 - Il est conseillé de fermer prudemment le conteneur pour ne pas se pincer les doigts.
 - Le conteneur n'est pas étanche.

3.4 Instructions pour le transport

- Avant de déplacer le conteneur vérifier que la porte ou le couvercle soit fermé et que le robinet (si prévu pour ce modèle) soit bien fermé (levier en position verticale).
- Vérifier que la valve de décompression **2** (si prévu) soit fermée.
- Le conteneur peut prendre un poids considérable il est recommandé la manutention conformément à D. Lgs. 81/08 Titolo

VI "Manutention manuelle de charges" et mises à jour/intégrations suivantes. Il est donc toujours conseillé de le soulever et de le manutentionner avec prudence en agissant sur les poignées. Si nécessaire, utiliser des chariots spécifiques. Plusieurs chariots pour la manutention des conteneurs sont disponibles au catalogue Melform.

- Pendant la manipulation du conteneur, prêter la plus grande attention à éviter des chocs contre choses ou personnes.
- Afin d'éviter tout écoulement ennuyeux, il est recommandé de ne pas incliner le conteneur pendant les phases de manutention et de le placer en position stable à l'aide des dispositifs de transport utilisés traditionnellement pour les livraisons.
- Soulever/transporter le conteneur uniquement par les poignées et jamais par les leviers de fermeture. Si le conteneur est soulevé/transporté par les leviers de fermeture, le couvercle peut s'ouvrir et le conteneur peut tomber.
- Si l'on effectue de livraisons multiples en utilisant le même conteneur, éviter toute ouverture prolongée, car chaque ouverture cause une perte d'énergie thermique importante. Pour les aliments réfrigérés ou surgelés, il est recommandé d'ajouter des plaques eutectiques spécifiques.

3.5 Instructions pour le déchargement

- A destination il est conseillé de retirer les aliments du récipient et de les servir immédiatement.
- La valve de décompression **2** (si prévue) doit toujours rester fermée. Pour les conteneurs Thermax équipés de robinet, ouvrir le bouchon seulement au cours de la vidange si l'on veut en augmenter le flux.

4. ENTRETIEN

4.1 Instructions pour le lavage

Nettoyer régulièrement l'intérieur et l'extérieur du conteneur, selon les indications suivantes:

- La température de l'eau ne doit en aucun cas être supérieure à +100°C (ne doit être supérieure à +85°C pour les conteneurs pour le transport et la distribution de liquides).
- N' utiliser jamais de brosses métalliques ou synthétiques mais uniquement de brosses soyeuses avec poils en plastique ou naturels.
- Ne pas employer de poudres abrasives, ammoniacées, d'acides ou de solvants.
- Il est possible d'utiliser des solutions savonneuses.
- Enlever le joint (si prévu pour ce modèle) et le laver séparément avec la solution utilisée pour le conteneur.
- Enlever le joint (si prévu pour ce modèle) et le laver séparément avec la solution utilisée pour le conteneur.
- En cas de passage en lave-vaisselle, pour éviter d'endommager le conteneur, vérifier que les fermetures ne peuvent rester coincées dans les rouleaux de la machine ou entre les parties saillantes, ou venir en contact avec les parois intérieures du lave-vaisselle.
- Tous les éléments du conteneur soumis au lavage sont toujours à rincer soigneusement.
- Il est très important de démonter et nettoyer fréquemment le robinet **1** et la valve de décompression **2** (si prévus pour ce modèle). Laver l'intérieur à l'eau savonneuse, puis rincer abondamment. Pour un nettoyage plus soigneux, retirer périodiquement la valve de décompression et le joint pour liquides en caoutchouc **3** (si prévu pour ce modèle) et procéder de la façon suivante: enlever entièrement la valve de décompression de son logement, faire pression de façon appropriée, ensuite faire pression de même sur l'autre extrémité du trou pour faire sortir le joint pour liquides en caoutchouc.

- A la fin du lavage, positionner le joint pour liquides en caoutchouc dans son logement, ensuite enclencher la valve de décompression.
- Pour un emploi hygiénique, après le lavage, sécher toujours le conteneur au moyen d'air tiède ou de papier jetable (jamais avec des chiffons réutilisables).
- **Ne jamais immerger ou laisser immergé le conteneur.**

4.2 Instructions pour l'entretien

Melform – Bonetto S.r.L. - recommande un entretien régulier du conteneur, afin de prévenir d'éventuels dégâts, d'augmenter la durée de vie et de préserver son bon fonctionnement.

Il est conseillé de:

- vérifier l'état de conservation du joint tous les six mois. Le remplacer dans le cas où il soit cassé ou détérioré;
- vérifier régulièrement l'état des charnières et des plaques de fermeture et les remplacer immédiatement si cassées ou endommagées;
- vérifier l'état et la bonne fixation des poignées de prise (si prévues) et les remplacer si nécessaire;
- vérifier l'état de la valve de décompression (si prévue) et la remplacer si manquante ou endommagée;
- vérifier le bon fonctionnement du robinet (si prévu) et le remplacer en cas de ruptures ou égouttements;
- vérifier le bon état du conteneur et le soustraire à l'emploi si cassé, endommagé, fissuré, s'il ne se ferme plus correctement ou s'il présente des déformations excessives.

La liste des pièces détachées comprend les codes de tous les composants éventuellement remplaçables.

Pour toute assistance et pour la fourniture de pièces détachées d'origine, contacter votre distributeur local ou le Service Commercial Melform.

5. ELIMINATION

5.1 Emballage

Le matériel d'emballage (carton, film en polyéthylène) est 100% recyclable. L'élimination est de la compétence de l'utilisateur et doit être effectuée dans le respect des réglementations locales.

5.2 Produit

Le conteneur est réalisé avec du matériel recyclable, et il peut donc être éliminé d'une façon écocompatibile. Au terme de sa durée de vie le conteneur usagé ne doit jamais être jeté dans la nature et mais il faut l'éliminer conformément à la réglementation locale.

Les matériels qui constituent corps et couvercle/porte du conteneur sont:

- 1- Polyéthylène (parois internes et externes du conteneur, du couvercle ou de la porte)
- 2- Polyuréthane (matériel isolant dans les parois du conteneur, du couvercle ou de la porte, sans CFC et HCFC)
- 3 – Caoutchouc silicone (joint, si prévu)
- 4– Polyamide 6 (fermetures et charnières)
- 5- Acier inox (vis et rivets pour le fixage des étriers de fermeture, charnières et fermetures)

Pour plus de détails sur une élimination correcte, contacter le service local préposé à l'élimination des déchets.

6. CERTIFICAT NF

Le marquage NF Hygiène Alimentaire, délivré par AFNOR Certification, certifie la conformité à la norme NF031 (disponible à la page www.marque-nf.com) pour l'aptitude au nettoyage et la performance isotherme.

Les produits Melform certifiés NF pour l'aptitude au nettoyage:

- ligne Diamond en Polycarbonate
- chariot Maxidolly
- conteneurs isothermes

Les produits Melform certifiés NF pour la performance isotherme:

- conteneurs isothermes



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

www.marque-nf.com

Caractéristiques certifiées selon Règlement NF 031:

Aptitude au nettoyage (produits en polycarbonate, Maxidolly, conteneurs isothermes)

Performances isothermiques (conteneurs isothermes)

Merci d'avoir choisi un produit MELFORM!



Via Savigliano 34 12030 Monasterolo di Savigliano (CN)

Tel. +39 0172812600 – info@melform.com

<http://www.melform.com>