



COMPANY PROFILE

2021



Invest the right way!



L'ENTREPRISE QUI SOMMES NOUS

MELFORM, leader dans le secteur des systèmes de transport à température contrôlée, est une entreprise spécialisée dans l'étude, la réalisation et la production de conteneurs isothermes et réfrigérés pour la logistique ainsi que d'une vaste gamme de plateaux et d'accessoires pour le secteur de la Restauration.

MELFORM s'est doté d'un Bureau technique hautement qualifié, capable d'étudier des solutions personnalisées en fonction des exigences de stockage et de transport des clients.

Melform est synonyme de sécurité et de qualité. Les conteneurs isothermes et réfrigérés Melform, connus dans le monde entier respectent les réglementations en vigueur et sont certifiés NF. Ils permettent de travailler dans un environnement HACCP et certains modèles sont dotés du certificat d'HOMOLOGATION ATP, pour le transport routier des denrées alimentaires périssables.



BONETTO
GROUP

Grâce à l'expérience et aux technologies de pointe de Bonetto Group, l'activité d'ingénierie s'est développée en consolidant le savoir-faire dans la technologie du rotomoulage et du moulage par compression.



EXPÉRIENCE - Melform est une entreprise leader dans le secteur des systèmes de transport à température contrôlée depuis plus de 50 ans. **MELFORM - Bonetto Group** représente un partenaire fiable dans tous les domaines où le maintien de la température est une exigence fondamentale pour la sauvegarde de la QUALITÉ du produit.



TECHNOLOGIE - Fabriqués grâce à la technologie du rotomoulage, nos conteneurs isothermes sont produits en polyéthylène apte au contact alimentaire. L'isothermie est assurée par la mousse en polyuréthane sans CFC et HCFC. Melform est également fabricant de système de réfrigération et propose sur ses conteneurs différentes sources de froid adaptées à tous les types de transport : Plaques Eutectiques, Cryogénique ou système frigorifique (12V/230V).



ASSURANCE QUALITÉ - Melform a adopté un système de gestion de la qualité certifié selon les normes internationales ISO 9001.

- **Système de Management de la Qualité UNI EN ISO 9001 :2015**

- **NF par AFNOR certification**

- **Certificat d'homologation ATP pour le transport routier des denrées alimentaires périssables**

Le Service Contrôle Qualité est spécialement focalisé sur les détails : nos conteneurs sont soigneusement testés et contrôlés un par un avant d'être mis sur le marché.



L'ENTREPRISE

VISION, MISSION ET VALEURS



Vision

Notre objectif principal est la satisfaction du client, ainsi que la capacité de fournir produits et services correspondant complètement aux exigences du marché. Melform accorde la plus grande attention au respect de l'environnement, à la sécurité et la santé au travail, au respect de la vie privée, à l'équité dans les relations avec les employés, aux collaborateurs et aux entités externes, toujours dans le but d'améliorer les relations sociales et humaines.



Mission

MELFORM propose des solutions dynamiques et innovantes pour le transport à température contrôlée. Nous produisons et fournissons une large gamme de produits pour les secteurs de la Restauration et de la Logistique, dans le respect des normes de qualité les plus strictes en termes de matériaux, de technologie et d'efficacité.

Pour Melform, la qualité est une obsession.



Valeurs

Collaboration : ensemble, nous obtenons les meilleurs résultats.

Innovation : nous recherchons la meilleure solution et nous la portons au plus haut niveau.

Honnêteté : fiers de l'être.

Concurrence : on développe nos affaires en respectant les règles, sans se ménager, pour gagner.

POURQUOI MELFORM?

PRODUITS SUR MESURE

La flexibilité du système de production et l'expérience du Service Technique nous permettent de créer des produits personnalisés selon les exigences du client.

RESPECT DE LA NORMATIVE HACCP

Les conteneurs isothermes Melform, fabriqués avec la technologie du rotomoulage, permettent de travailler correctement en ambiance HACCP. Ils assurent le maintien des produits à la température optimale, en limitant les risques de proliférations bactériennes non maîtrisées.

CERTIFICAT D'HOMOLOGATION ATP

Robustes et durables, les conteneurs Melform sont aptes au transport routier de denrées alimentaires périssables, étant certifiés ATP pour le transport de produit frais et surgelés.

ECOCOMPATIBILITÉ

L'économie circulaire de nos conteneurs : un geste concret pour protéger notre planète.

CIRCULARITÉ : structure en matière plastique entièrement recyclable.

DURABILITÉ ET ÉCONOMIE : conçus pour durer dans le temps, prestations constantes après plusieurs utilisations.

DÉVELOPPEMENT DURABLE/RESPONSABILITÉ : complètement recyclables au terme de leur durée de vie, pour donner vie à de nouveaux produits.

CE QUE NOUS FAISONS

FOODSERVICE DIVISION

Melform produit une large gamme de PLATEAUX PROFESSIONNELS, DE CONTENEURS ET D'ACCESSOIRES POUR LE SERVICE DE TABLE EN POLYCARBONATE pour la restauration, l'hôtellerie et pour les services de restauration collective.

Outils de travail HAUTEMENT FIABLES, SURES, CONFORMES aux normes et ECOCOMPATIBLES. Notre staff est qualifié pour offrir un service complet à la clientèle, y compris la phase de service après-vente.

SOLUTIONS EFFICACES

UNE VALEUR AJOUTÉE DANS LE CYCLE DE TRAVAIL

PRODUITS SUR MESURE





CE QUE NOUS FAISONS

FOODSERVICE DIVISION

Nos réponses :

Comment distribuer les repas à la bonne température

Comment être en règle avec les réglementations en vigueur

Comment préserver en toutes circonstances la qualité du produit

Comment simplifier la logistique dans une cuisine industrielle



Plateaux Service

Polyester
Stratifié mélaminé
Polypropylène &
polystyrène
Antidérapants
ABS

HAUTEMENT FIABLES
Outils de travail robustes et durables.
Plus de 50 modèles différents en terme de formes, matériaux et finissages pour donner au client la solution optimale pour son activité.

SURS ET AU NORME HACCP
Les plateaux Melform sont facilement lavables et désinfectables. Ils ne relâchent aucune substance dangereuse à contact avec les aliments.

PRÉSENTEZ VOTRE ENTREPRISE DE MANIÈRE UNIQUE



Conteneurs isothermes

Une gamme complète de conteneurs isothermes et réfrigérés pour le transport en liaison chaude, fraîche et surgelée.

Fabriqués grâce à la technologie du rotomoulage, nos conteneurs ne présentent pas arêtes ni jointures ni soudures.

La forme et le design permettent nettoyage soigneux et garantissent une dispersion thermique réduite.



Polycarbonate

PRATIQUE ET FONCTIONNEL, les bacs GN et les accessoires pour la table en polycarbonate MELFORM sont incassables et résistants aux chocs : ils garantissent la plus grande sécurité pour le personnel préposé au service.

SÉCURITÉ ET RESPECT DES RÉGLEMENTATIONS
le polycarbonate Melform est conçu pour être facilement lavable e désinfectable et garantit la protection hygiénique des aliments.

TRÈS PERFORMANT
Températures d'utilisation de -40 °C à +120 °C.



Chariots de manutention

Une large gamme de chariot de manutention, pour satisfaire tous besoin.

LÉGERS ET FACILES À MANŒUVRER
Faciles à manœuvrer grâce aux poignées pratiques, les chariots Melform peuvent transporter jusqu'à deux conteneurs en toute sécurité.

CORPS MONOBLOC E RÉSISTANT AUX CHOCS
Fabriqués en polyéthylène, les chariots Melform n'endommagent pas le mobilier ou les murs en cas de contact accidentel.

STABLES ET DURABLES
Sans arêtes, les chariots Melform sont complètement surs et durables dans le temps.



CE QUE NOUS FAISONS

LOGISTICS DIVISION

Certifiés ATP pour le transport de marchandises périssables, les conteneurs isothermes Melform sont disponibles dans une large gamme de versions et avec un ample choix d'accessoires.

Nous conteneurs peuvent être personnalisés au niveau de la couleur, de la forme et de la taille pour répondre à tous les besoins du client. Ceci représente le point fort d'une marque qui veut toujours accompagner son client vers le choix optimal.



TECHNOLOGIE ET MATIÈRES PREMIÈRES

Les conteneurs isothermes sont produits avec la technologie du rotomoulage. Ils sont fabriqués en polyéthylène adapté au contact alimentaire et isolés avec mousse en polyuréthane sans CFC ni HCFC.



CHAÎNE DU FROID ININTERROMPUE

Les conteneurs isothermes MELFORM peuvent être équipés avec un système RFID et un enregistreur USB pour suivre et tracer les livraisons.



SÉCURITÉ ET PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ

Les conteneurs isothermes Melform vous permettent de transporter différents types de produits à températures différenciées sur le même véhicule, en limitant les risques de proliférations bactériennes non maîtrisées.



CE QUE NOUS FAISONS

LOGISTICS DIVISION

Livraisons partout, à tout moment

Structure monobloc - nettoyage et désinfection aisée.
Sans arêtes, jointures et soudures.
Absence de ponts thermiques.

Composants en acier inoxydable.
Certificat d'homologation ATP - ISO 9001.
Personnalisable. Recyclables au 100%.



Cargo Line

Conteneurs isothermes de grande capacité.

Les conteneurs isothermes Cargo permettent de gérer facilement la distribution de produits périssables sans interruption de la chaîne du froid. Les conteneurs isothermes Cargo permettent de gérer facilement la distribution des produits périssables sans interruption de la chaîne de froid, quelle que soit la température demandée.

Transporter à la bonne température signifie préserver au mieux la sécurité et la qualité des produits, en prévenant le risque de proliférations bactériennes non maîtrisées. Ils sont disponibles dans une large gamme de versions, avec ouverture frontale et/ou supérieure, à roulettes ou pieds et dotés d'accessoires dédiés.

En plus, l'utilisation des plaques eutectiques permet de prolonger ultérieurement le maintien de la température des produits pendant le transport.



Koala Line

Réfrigérateurs mobiles et transportables.

Particulièrement conçus pour le stockage et le transport de produits thermosensibles, pour lesquels un contrôle précis de la température est requis.

Plage de réglage :
-30°C +40°C

Certificat d'homologation ATP

Double alimentation

Précision et fiabilité



Drlcy Line

Les conteneurs isothermes Drlcy ont été spécialement conçus et fabriqués pour la préservation de la chaîne du froid avec de la glace carbonique.

Trois formats et capacités différents pour répondre aux besoins pratiques des convoyeurs.

Technologie de construction exclusive MELFORM

Fond lisse et système de drainage de l'eau de rinçage

Parfaitement empilables

Complètement recyclables





VUE D'ENSEMBLE QUI NOUS FAIT CONFIANCE



CATERING ET
BANQUETING



HO.RE.CA.



RESTAURATION
COMMERCIALE



LOGISTIQUE
ALIMENTAIRE



VENDING



LOGISTIQUE
PHARMACEUTIQUE



MANUTENTION, STOCKAGE
ET TRANSPORT DE LA
NEIGE CARBONIQUE



SUPERMARCHÉS



PORTAGE
À DOMICILE



Via Savigliano, 34
12030 Monasterolo di
Savigliano CN - ITALY



Tel. +39 0172 812 600
Fax +39 0172 85 991



info@melform.com
www.melform.com