



GN 1/1

EN

600x400

ATP





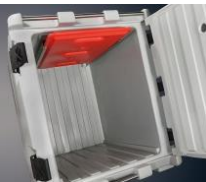






Contenitore isotermico ad apertura frontale per il trasporto di prodotti freschi e surgelati a temperatura controllata

- Ottima capacità di carico, indicato per il trasporto di **grandi quantità**.
- Capacità: 148 litri.
- Grande flessibilità: con l'utilizzo del sistema di montanti e delle guide, è possibile trasportare bacinelle GN, vassoi EN, teglie da pasticceria e vasche 600 x 400 mm.
- Impilabile e facilmente movimentabile grazie ai carrelli per la movimentazione, disponibili nelle versioni in polietilene, in acciaio zincato e in acciaio inox.
- 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 (ATP, Reg. CE 852/2004 – HACCP) e delle norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).
- 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 della porta; adatto al contatto alimentare	Poliuretano	materiale isolante tra le pareti del contenitore e della porta; privo di CFC ed HCFC
Gomma siliconica	guarnizione	Poliamide rinforzata con fibra di vetro	cerniere, chiusure
Acciaio inox	maniglie di presa		

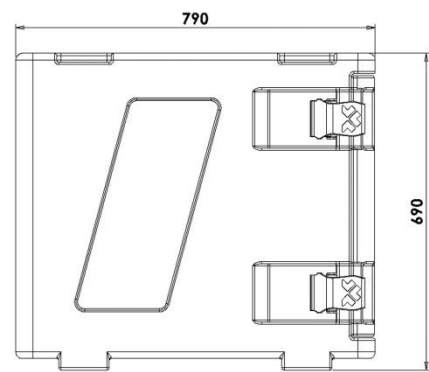
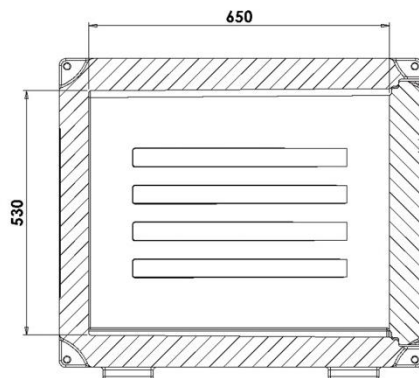
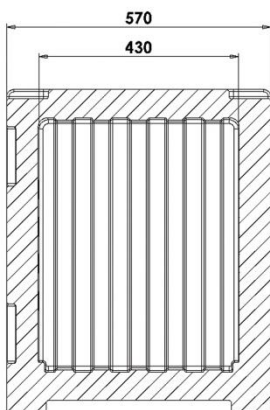
CARATTERISTICHE

	<p>Grazie al sistema di montanti e guide (ABA250 e ABA302), è possibile creare un massimo di 9 ripiani con passo 50 mm per il trasporto di bacinelle GN, vassoi EN, teglie da pasticceria e vasche 600 x 400 mm.</p>					
	<p>Alloggiamento bacinelle GN con sistema di montanti (ABA250) e coppie di guide (ABA302):</p>					
	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="451 320 783 622"> <ul style="list-style-type: none"> • 6 GN1/1 h65 + 6 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h65 + 3 GN1/1 h100 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h100 + 2 GN1/1 h150 + 3 ABA302 + 1 ABA250; </td> <td data-bbox="831 320 1099 663"> <ul style="list-style-type: none"> • 2 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h100 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 2 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h200 + 3 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h150 + 1 GN1/1 h200 + 3 ABA302 + 1 ABA250; </td> <td data-bbox="1163 320 1412 506"> <ul style="list-style-type: none"> • 3 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h200 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 2 GN1/1 h200 + 2 ABA302 + 1 ABA250. </td> </tr> </table>			<ul style="list-style-type: none"> • 6 GN1/1 h65 + 6 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h65 + 3 GN1/1 h100 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h100 + 2 GN1/1 h150 + 3 ABA302 + 1 ABA250; 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h100 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 2 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h200 + 3 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h150 + 1 GN1/1 h200 + 3 ABA302 + 1 ABA250; 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h200 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 2 GN1/1 h200 + 2 ABA302 + 1 ABA250.
<ul style="list-style-type: none"> • 6 GN1/1 h65 + 6 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h65 + 3 GN1/1 h100 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h100 + 2 GN1/1 h150 + 3 ABA302 + 1 ABA250; 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h100 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 2 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h200 + 3 ABA302 + 1 ABA250; • 1 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h150 + 1 GN1/1 h200 + 3 ABA302 + 1 ABA250; 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h200 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 2 GN1/1 h200 + 2 ABA302 + 1 ABA250. 				
	<p>Alloggiamento bacinelle GN con sistema di montanti (ABA250), coppie di guide (ABA302) e piastra eutettica GN1/1 sul primo ripiano:</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="451 786 783 1021"> <ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 5 GN1/1 h65 + 6 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 2 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h100 + 5 ABA302 + 1 ABA250; </td> <td data-bbox="831 775 1099 1021"> <ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 1 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h150 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 2 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h150 + 4 ABA302 + ABA250; </td> <td data-bbox="1163 775 1412 1043"> <ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 1 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h 200 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 3 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h150 + 5 ABA302 + 1 ABA250. </td> </tr> </table>			<ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 5 GN1/1 h65 + 6 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 2 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h100 + 5 ABA302 + 1 ABA250; 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 1 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h150 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 2 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h150 + 4 ABA302 + ABA250; 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 1 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h 200 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 3 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h150 + 5 ABA302 + 1 ABA250.
<ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 5 GN1/1 h65 + 6 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 2 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h100 + 5 ABA302 + 1 ABA250; 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 1 GN1/1 h65 + 2 GN1/1 h150 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 2 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h150 + 4 ABA302 + ABA250; 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 piastra GN1/1 + 1 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h100 + 1 GN1/1 h 200 + 4 ABA302 + 1 ABA250; • 1 piastra GN1/1 + 3 GN1/1 h65 + 1 GN1/1 h150 + 5 ABA302 + 1 ABA250. 				
	<p>Disponibile in versione con guida per piastra eutettica.</p>		<p>Disponibile in versione accessoriata con 1 set di montanti e 3 coppie di guide.</p>			
	<p>Disponibili, a richiesta, Porte Attive AF150 per il trasporto in legame caldo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • potenza 200W; • cavo 240V I=1,8; • IPX4; • gruppo riscaldante con interno inox; • in versione analogica o digitale. 			<p>Piastre eutettiche caldo (rossa), fresco (rosa), superfresco (sabbia) e surgelato (blu), per incrementare le prestazioni di mantenimento termico nel tempo (a richiesta).</p>		
	<p>Carrello in polietilene:</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, di cui 1 con freno. 			<p>Disponibile (a richiesta) datalogger USB per registrare i dati di temperatura durante il trasporto.</p>		
	<p>Disponibile kit di bloccaggio in acciaio inox per fissare tra di loro due contenitori impilati. Vedi anche scheda "Sistema modulare AF/Koala150".</p>					

CARATTERISTICHE

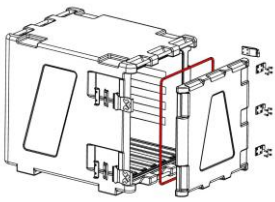
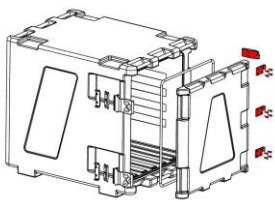
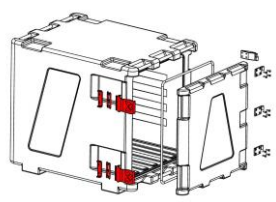
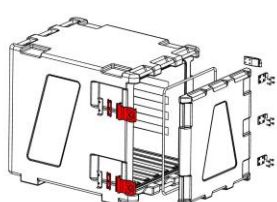
	Griglia inox GN1/1 (AEA020) disponibile a richiesta.		Griglia autoportante inox (AEA012), per la suddivisione del carico, disponibile a richiesta.
	Dotato di porta apribile fino a 240° e facilmente estraibile, per agevolare le operazioni di lavaggio.		Ganci di chiusura in materiale antiurto.
	Guarnizione di tenuta della porta facilmente smontabile.		Provvisto di cerniere in materiale antiurto e resistenti alle sollecitazioni.
	Provvisto di maniglie di presa integrate in acciaio inox.		Valvola di sfiato regolabile.
	Portaschede a libro per documenti in formato A5 (AMC106).		Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature. Isolamento con schiuma poliuretanicca priva di CFC e HCFC.
°C	Contenitore (cassa isotermica) garantito per l'utilizzo: da -30° a +100°C.	K	Coefficiente globale di trasmissione termica: K=0,42 W/m²K;

DATI TECNICI



Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Dim. interne (mm)	Capacità l	Peso Kg
AF150	A1500012	mel. grigio blu	570x790xh690	430x650xh530	148	25
AF 150 con guida per piastra eutettica	A1509022	mel. grigio blu	570x790xh690	430x650xh490	148	25,5
AF 150 accessoriato con 1 set montanti e 3 coppie guide	A1509025	mel. grigio blu	570x790xh690	430x650xh530	148	31
Set di montanti per guide	ABA250	inox				2,5
Coppia guide di supporto	ABA302	inox				1,23
Griglia Gastronorm 1/1	AEA020	inox	530x325xh12			1,3
Griglia autoportante	AEA012	inox	430x630xh262			3
Porta Attiva AF150 240 V Digitale	3B300016	rosso	570x110xh570			6,2
Porta Attiva AF150 240 V	3B300018	rosso	570x110xh570			6,2
Corpo AF150	36100006F	mel. grigio blu	570x790xh690	430x650xh530	148	21,5
Piastra caldo GN 1/1	PEGS0003	rosso	530x325xh30			3
Piastra fresco GN 1/1	PEGS0001	rosa	530x325xh30			4
Piastra superfresco GN 1/1	PEGS9001	sabbia	530x325xh30			4
Piastra surgelato GN 1/1	PEGS0002	blu	530x325xh30			4
Piastra surgelato plus GN 1/1	PEGS9008	verde	530x325xh30			4
Data logger USB	AFG002		80x33xh14			
Kit di bloccaggio 2 chiusure	RRI139					1,2
Carrello AF150 polietilene	THS30006	mel. grigio blu	625x845xh210			7
Portaschede a libro	AMC106	trasparente	242xh157	148xh210 -A5-		
Data logger USB	AFG002		80x33xh14			

RICAMBI

			
RRI027 Kit guarnizione 5 pezzi per confezione	RRI113 Kit cerniera completa 2 pezzi per confezione	RRI112 Kit chiusure complete 4 pezzi per confezione	RRI004 Kit chiusure (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