



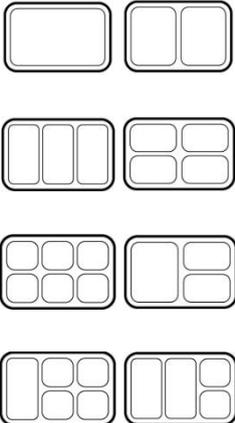
## Contenitore isotermico ad apertura superiore per il trasporto di pasti in legume caldo, fresco e surgelato

- Indicato per il trasporto di vasche GN1/1 h 200mm e sottomultipli, anche sovrapposte all'interno del contenitore.
- Di agevole manovrabilità, grazie alle dimensioni e al peso contenuti ed alle pratiche maniglie di presa.
- Capacità: 39 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 Maxidolly.
- Prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale: contenitore e coperchio 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.

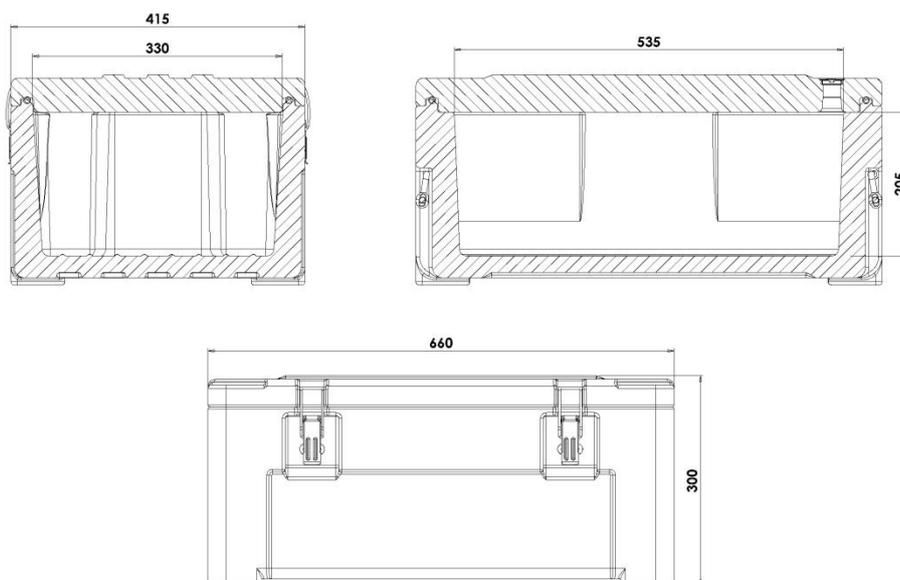
### MATERIALI DI FABBRICAZIONE

<b>Polietilene</b>	pareti interne ed esterne del contenitore e del coperchio; adatto al contatto alimentare	<b>Poliuretano</b>	materiale isolante tra le pareti del contenitore e del coperchio; privo di CFC ed HCFC
<b>Gomma siliconica</b>	guarnizione	<b>Acciaio inox</b>	maniglie di presa, chiusure
<b>Resina acetica POM</b>	copri-maniglie		

## CARATTERISTICHE

	<p>Può trasportare vasche h200 GN1/1 e sottomultipli.</p> <p>Ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 GN 1/1;</li> <li>• 2 GN 1/2;</li> <li>• 3 GN 1/3;</li> <li>• 4 GN 1/4;</li> <li>• 6 GN 1/6;</li> <li>• 1 GN 1/2 + 2 GN 1/4;</li> <li>• 1 GN 1/3 + 4 GN 1/6;</li> <li>• 2 GN 1/3 + 2 GN 1/6;</li> </ul>		<p>Piastre eutettiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caldo (rossa)</li> <li>• fresco (rosa)</li> <li>• superfresco (bianca)</li> <li>• surgelato (blu)</li> <li>• surgelato plus (verde)</li> </ul> <p>per incrementare le prestazioni di mantenimento termico nel tempo (a richiesta).</p>
	<p>Nel modello GN 1/1 (a differenza dei modelli AP) le vasche appoggiano sul fondo del contenitore. Questo rende possibile sovrapporre le vasche all'interno del contenitore.</p>		<p>Ganci di chiusura Melform in acciaio inox.</p>
	<p>Maniglie di presa in acciaio inox con copri-maniglia.</p>		<p>Dotato di valvola di sfiato regolabile.</p>
	<p>Guarnizione di tenuta del coperchio facilmente smontabile.</p>		<p>Carrello Maxidolly:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• portata 150 Kg;</li> <li>• 4 ruote in gomma anti-traccia e nucleo in PP;</li> <li>• diam ruote: 100 mm;</li> <li>• 2 ruote fisse;</li> <li>• 2 ruote girevoli.</li> </ul> <p>Disponibile con maniglia cromata o inox.</p>
	<p>Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature.</p>		<p>Isolamento con schiuma poliuretanică priva di CFC e HCFC.</p>
	<p>Disponibile (a richiesta) datalogger USB per registrare i dati di temperatura durante il trasporto.</p>	<p>°C</p>	<p>Contenitore garantito per l'utilizzo: <b>da -30° a +100°C.</b></p>

## DATI TECNICI



Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Dim. interne (mm)	Capacità l	Peso Kg
GN 1/1	GN110006 GN110001 GN110004	mel. grigio blu blu rosso	415x660xh300	330x535xh205	39	7,4
Piastra caldo <b>GN 1/1</b>	PEGS0003	rosso	530x325xh30			3
Piastra fresco <b>GN 1/1</b>	PEGS0001	rosa	530x325xh30			4
Piastra superfresco <b>GN 1/1</b>	PEGS9001	bianco	530x325xh30			4
Piastra surgelato <b>GN 1/1</b>	PEGS0002	blu	530x325xh30			4
Carrello Maxidolly <b>maniglia cromata</b>	MAXI0012	mel. grigio blu	525x750xh965			9,4
Carrello Maxidolly <b>maniglia inox</b>	MAXI0011	mel. grigio blu	525x750xh965			9,4
Carrello Maxidolly <b>senza maniglia</b>	MAXI9002	mel. grigio blu	525x750xh210			7
Data logger <b>USB</b>	AFG007		80x33xh14			

## RICAMBI

<b>RRI130</b>	<b>RRI019</b>	<b>RRI026</b>	<b>RRI030</b>
Kit chiusure inox	Kit copri-maniglie	Kit guarnizioni	Kit tappi sfiato
4 pezzi per confezione	2 pezzi per confezione	5 pezzi per confezione	10 pezzi per confezione



Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN)  
 Tel. +39 0172812600 - Fax +39 017285991 - info@melform.com  
 GPS: Lat 44.681363 - Long 7.624809  
[www.melform.com](http://www.melform.com)