



# MANUALE USO E MANUTENZIONE

REVO 30/7/2023 PBCA0095I

## CONTENITORI ISOTERMICI **THERMAX line**

### INDICE

#### **1. INTRODUZIONE**

- 1.1 Campo di impiego
- 1.2 Consultazione del manuale
- 1.3 Garanzia

#### **2. AVVERTENZE**

- 2.1 Raccomandazioni generali

#### **3. UTILIZZO DEL PRODOTTO**

- 3.1 Primo utilizzo
- 3.2 Istruzioni per la preparazione del contenitore
- 3.3 Istruzioni per il caricamento
- 3.4 Istruzioni per il trasporto
- 3.5 Istruzioni per il corretto utilizzo a destino
- 3.6 Istruzioni per il montaggio del carrello Maxidolly

#### **4. MANUTENZIONE**

- 4.1 Istruzioni per il lavaggio
- 4.2 Istruzioni per la manutenzione
- 4.3 Istruzioni per la sostituzione del rubinetto su QC5/10/20/QXtra
- 4.4 Istruzioni per la sostituzione del rubinetto su QC25
- 4.5 Istruzioni per l'utilizzo del kit di bloccaggio del sistema modulare AF12/AF150

#### **5. SMALTIMENTO**

- 5.1 Imballo
- 5.2 Materiali di fabbricazione

#### **6. CERTIFICAZIONI**

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 Campo di applicazione

I contenitori isotermitici della linea THERMAX sono progettati e realizzati per garantire il trasporto e la distribuzione a temperatura controllata di prodotti deperibili, sia caldi, freschi o surgelati.

### 1.2 Consultazione del manuale

Questo manuale è stato organizzato in modo da permettere agli utilizzatori di trovare facilmente e rapidamente tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione del prodotto. È fondamentale che il manuale sia sempre a disposizione del personale addetto alla manutenzione e degli operatori. Prima di mettere il prodotto in servizio, è essenziale leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

### 1.3 Garanzia

Questo prodotto è coperto da una garanzia di 2 anni contro difetti di fabbricazione a partire dalla data di acquisto, a condizione che:

- sia stato utilizzato secondo le indicazioni del produttore;
- non sia stato danneggiato a causa di un uso improprio.

La garanzia non copre danni accidentali causati dal trasporto, negligenza, uso improprio o divergente da quanto riportato nelle istruzioni per l'uso. La garanzia decade se il prodotto è stato riparato o manomesso da terzi non autorizzati.

Per qualsiasi assistenza e per la fornitura di ricambi originali, si prega di contattare il distributore locale o il Servizio Assistenza MELFORM all'indirizzo mail [customer-care@melform.com](mailto:customer-care@melform.com)

## 2. AVVERTENZE

THERMAX è un prodotto esclusivo MELFORM. Il fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche alle caratteristiche dei modelli in qualsiasi momento, senza preavviso. Potrebbero esserci variazioni nelle tonalità dei colori.

Il prodotto è stato sviluppato in osservanza alle attuali norme tecnologiche vigenti. Sono stati soddisfatti tutti i requisiti necessari per garantire un funzionamento sicuro e corretto dell'apparecchio. Si raccomanda di formare adeguatamente il personale affinché il contenitore venga utilizzato esclusivamente per gli scopi previsti, seguendo le istruzioni riportate nel presente manuale.

### 2.1 Raccomandazioni generali

Si richiede di attenersi scrupolosamente alle istruzioni del produttore riguardanti l'utilizzo del contenitore. Il contenitore isotermitico THERMAX è appositamente progettato per garantire la preservazione delle temperature dei prodotti durante il trasporto e la distribuzione. Pertanto, è fortemente sconsigliato utilizzarlo in modalità diverse da quelle indicate nelle istruzioni.

- Trattare con cura durante il trasporto.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza tecnica autorizzato MELFORM e richiedere parti di ricambio originali.
- Per garantire prestazioni isotermitiche adeguate e prevenire l'inquinamento del prodotto trasportato, è importante verificare periodicamente le condizioni del contenitore. Se risulta rotto, danneggiato o con fessure, è necessario ritirarlo dall'uso. Controllare anche la corretta chiusura del corpo/porta e del corpo/coperchio, nonché l'integrità della guarnizione (se presente).

- I contenitori isotermici THERMAX sono adatti per utilizzi in un intervallo di temperature compreso tra -30°C e +100°C, ad eccezione dei modelli QC, progettati per trasportare liquidi, che sono garantiti per utilizzi tra -30°C e +85°C.
- Per un trasporto della durata di **tre ore**, si raccomanda di **caricare gli alimenti** alle seguenti temperature:  
legame **caldo**  $\geq +75^{\circ}\text{C}$ ;  
legame **fresco**  $\leq +3^{\circ}\text{C}$ ;  
legame **surgelato**  $\leq -22^{\circ}\text{C}$ .
- Caricare il contenitore per almeno il **50% del volume**.
- Evitare **aperture prolungate** del contenitore.
- Evitare il contatto del contenitore con superfici appuntite, taglienti o fonti di calore diretto (come piastre elettriche o fiamme libere).
- Non inserire corpi metallici incandescenti o a temperature maggiori di +100°C (maggiori di +85°C per i contenitori per il trasporto di liquidi). In particolare, non introdurre nel contenitore bacinelle o teglie appena prelevate dal forno; la temperatura elevata potrebbe deformarne pareti e guide.

La funzione del contenitore THERMAX non è di riscaldare o raffreddare gli alimenti, ma di garantirne il mantenimento in temperatura; differenti modalità di utilizzo sono perciò controindicate. L'eccessiva esposizione agli agenti atmosferici (sole, intemperie) potrebbe alterare irrimediabilmente la colorazione e provocare deformazioni permanenti delle parti esposte.

Per i contenitori con marchio NF vale la Norma Tecnica EN 12571:1998\*. Tale norma indica, per trasporti non superiori a tre ore, le differenti classi isolanti che un contenitore isotermico per vasche Gastronorm deve possedere a seconda della temperatura alla quale l'alimento è trasportato:

- "classe A": se il trasporto avviene in legume caldo;
- "classe B": se il trasporto avviene in legume freddo;
- "classe C": se il trasporto avviene in legume surgelato.

Le classi termiche garantite da ciascun contenitore sono impresse sul prodotto in corrispondenza del marchio MELFORM e degli altri dati caratteristici del prodotto.

*\*la norma non è applicabile ai contenitori per liquidi.*

#### **IMPORTANTE:**

**Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche vigenti non vengano rispettate dall'azienda utilizzatrice**

### **3. UTILIZZO DEL PRODOTTO**

#### **3.1 Primo utilizzo**

Prima di utilizzare il contenitore, è importante seguire queste istruzioni:

- Il contenitore è stato pulito in fabbrica prima della spedizione. Tuttavia, è consigliabile lavarlo utilizzando le modalità indicate nel paragrafo 4.1 "Istruzioni per il lavaggio".
- Se prevista per il modello, applicare la guarnizione fornita (solitamente per la porta o il coperchio), seguendo le istruzioni del paragrafo 3.2 "Istruzioni per la preparazione del contenitore "

### 3.2 Istruzioni per la preparazione del contenitore

Per garantire un corretto utilizzo e la sicurezza dei prodotti trasportati, seguire queste indicazioni:

- Verificare periodicamente le condizioni del contenitore e, se si riscontrano rotture, danni o deformazioni eccessive, è necessario ritirarlo dall'uso.
- Chiudere il tappo di sfiato, **Fig.2** (se previsto per il modello) in modo che gli sfiati siano chiusi.
- Posizionare correttamente la guarnizione (se prevista) nella sede della porta o del coperchio, utilizzando i quattro rilievi di ritenzione negli angoli per tenerla in posizione. L'uso corretto della guarnizione è fondamentale per mantenere prestazioni isotermitiche adeguate.

Normalmente, il contenitore non richiede un precondizionamento, ma nel caso si desideri farlo, seguire le istruzioni fornite.

- pre-riscaldamento: usare soltanto acqua calda non superiore a +100°C (non superiore a +85°C per i contenitori per il trasporto di liquidi), evitando altri sistemi;
- pre-raffreddamento: lasciare il contenitore aperto all'interno di una cella.

### 3.3 Istruzioni per il caricamento

Per caricare il contenitore correttamente e garantire il mantenimento delle temperature desiderate:

- Aprire il contenitore utilizzando le apposite leve di chiusura.
- Il contenitore è idoneo per il contatto con gli alimenti, consentendo di inserire alimenti sfusi o non confezionati. Tuttavia, per praticità e igiene, si consiglia di disporre gli alimenti all'interno di vasche Gastronorm con i relativi coperchi.
- È importante caricare gli alimenti nella temperatura desiderata poiché il contenitore non ha la funzione di riscaldarli o raffreddarli.
- È consigliabile caricare il contenitore almeno al 50% della sua capacità, anche se le prestazioni ottimali si raggiungono a carico completo.
- Per ridurre la dispersione di energia termica, si consiglia di completare le operazioni di caricamento nel minor tempo possibile, chiudendo immediatamente la porta o il coperchio dopo il caricamento.
- Per prolungare i tempi di mantenimento termico per il trasporto di alimenti in legume caldo, fresco o surgelato, si possono utilizzare piastre eutettiche disponibili a catalogo.
- Per i contenitori con certificazione NF, le temperature di caricamento consigliate per garantire un trasporto della durata di tre ore sono specificate per ciascuna classe termica del contenitore, riportata sul prodotto vicino al marchio MELFORM e ad altri dati caratteristici.

### 3.4 Istruzioni per il trasporto

Per effettuare il trasporto in sicurezza, si consiglia di seguire queste istruzioni:

- Prima di movimentare il contenitore, assicurarsi che la porta o il coperchio siano chiusi e che il rubinetto e il tappo di sfiato **Fig.2** (se presenti) siano chiusi.
- Tenere presente che il contenitore può raggiungere un peso considerevole. È consigliabile sollevarlo e movimentarlo con cautela utilizzando le apposite impugnature o carrelli specifici.
- Evitare urti contro oggetti o persone durante la movimentazione.
- Per evitare tracimazioni del contenuto, non inclinare il contenitore durante il trasporto e posizionarlo stabilmente sul mezzo utilizzato per le consegne.

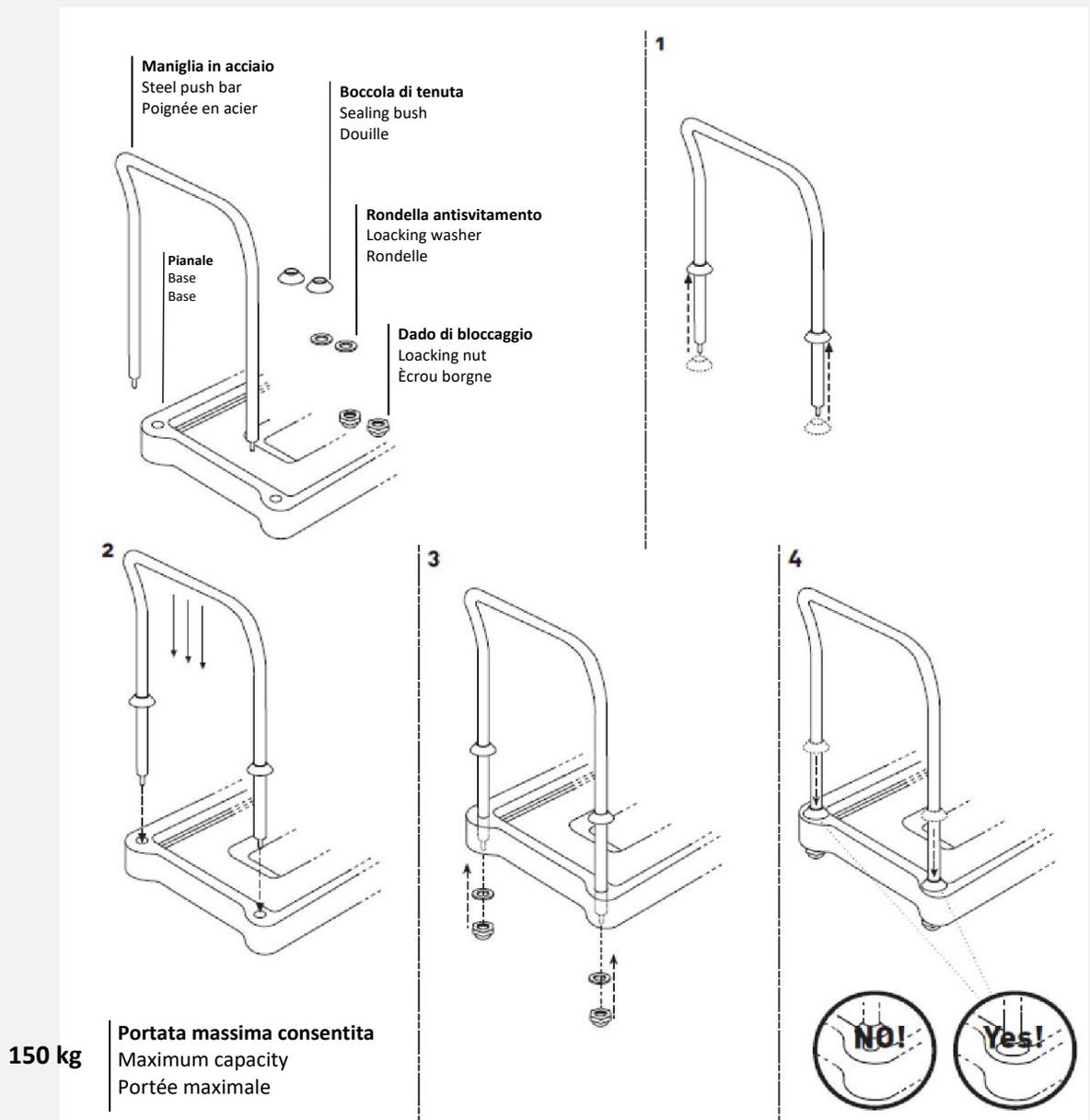
- Sollevare o trasportare il contenitore solo dalle impugnature, evitando di farlo per le leve di chiusura per evitare aperture accidentali.
- Se si effettuano consegne multiple utilizzando lo stesso contenitore, evitare aperture prolungate che potrebbero causare significative dispersioni di energia termica. Per prolungare il mantenimento della temperatura si consiglia di utilizzare l'impiego delle piastre eutettiche.

### 3.5 Istruzioni per il corretto utilizzo a destinazione

Al raggiungimento della destinazione, è opportuno seguire queste istruzioni:

- Rimuovere gli alimenti dal contenitore e servirli immediatamente.
- Se presente, mantenere chiuso il tappo di sfiato **Fig.2**, e aprirlo solo nei contenitori per liquidi durante la fase di servizio, se si desidera aumentare il flusso di uscita del liquido dal rubinetto.

### 3.6 Istruzioni per il montaggio del carrello Maxidolly

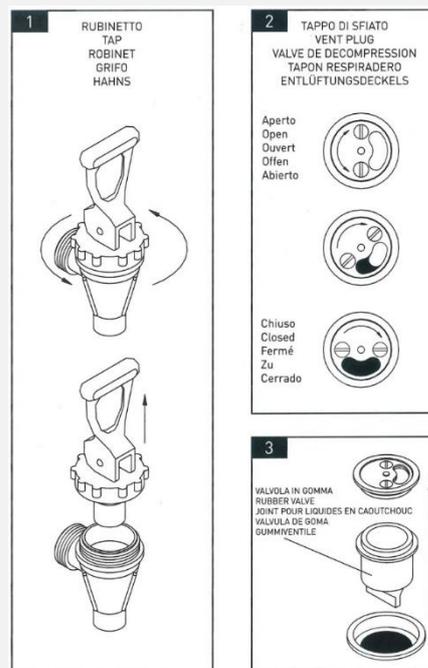


## 4.MANUTENZIONE

### 4.1 Istruzioni per il lavaggio

La manutenzione regolare del contenitore è fondamentale per garantire la sua durata e il corretto funzionamento. Seguire attentamente le seguenti istruzioni per il lavaggio:

- Assicurarsi che la temperatura dell'acqua utilizzata per il lavaggio non superi mai i +100°C (+85°C per i contenitori per il trasporto di liquidi, modello QC).
- Evitare l'uso di pagliette metalliche o sintetiche, utilizzare esclusivamente spazzole soffici con setole in plastica o naturali.
- Non utilizzare polveri abrasive, ammoniaca, acidi o solventi.
- È consentito l'utilizzo di soluzioni saponate per il lavaggio.
- Nel caso in cui il modello consenta, separare la porta o il coperchio dal contenitore per lavarli separatamente.
- Se presente, rimuovere la guarnizione e lavarla separatamente utilizzando la stessa soluzione usata per il contenitore.
- Nel caso di lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le chiusure non possano rimanere bloccate nei rulli della macchina o venire a contatto con le sue pareti interne.
- Risciacquare accuratamente tutte le parti del contenitore sottoposte a lavaggio.
- Prestare particolare attenzione alla pulizia del rubinetto **Fig.1** e del tappo di sfiato **Fig.2** (se presenti per il modello). Utilizzare abbondante acqua saponata all'interno e poi risciacquare con acqua pulita.
- Per una pulizia più accurata, rimuovere periodicamente il tappo di sfiato e la valvola in gomma **Fig.3** (se previsti per il modello). Per farlo, estrarre l'intero tappo di sfiato dalla propria sede facendo leva in modo appropriato, quindi esercitare pressione dall'estremità opposta del foro per far uscire la valvola in gomma.
- Dopo il lavaggio, riportare la valvola in gomma nella propria sede e inserire a scatto il tappo di sfiato.
- Per mantenere un elevato livello di igiene, asciugare sempre il contenitore con aria tiepida o utilizzare carta usa e getta, evitando di utilizzare panni riutilizzabili.
- Mai immergere o lasciare il contenitore immerso nell'acqua.

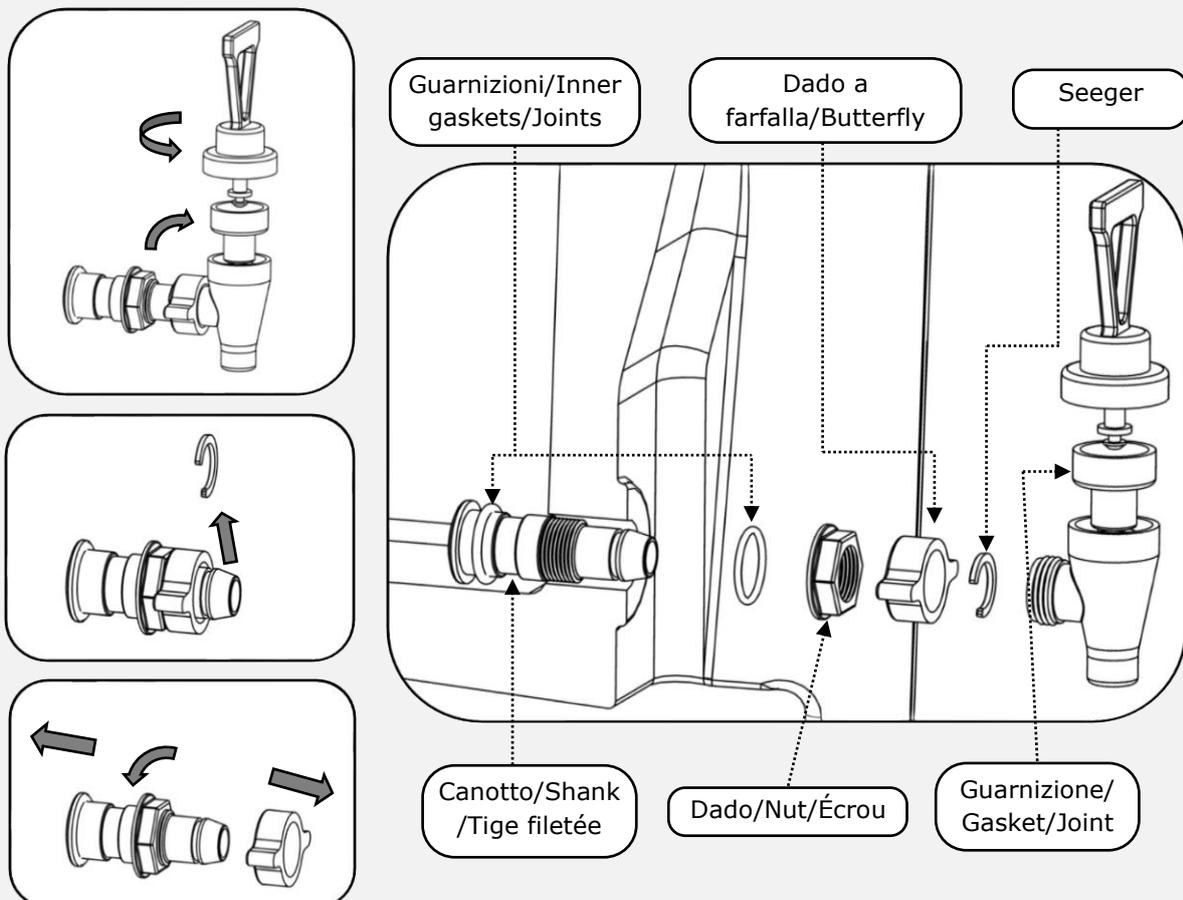


## 4.2 Istruzioni per la manutenzione

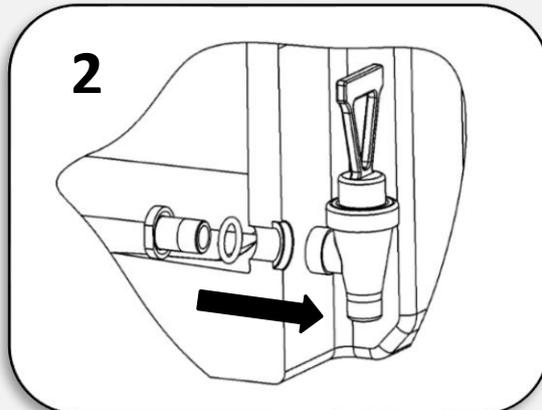
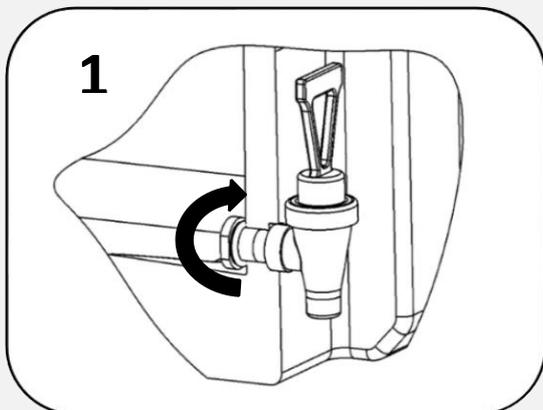
Per preservare l'integrità e il corretto funzionamento del contenitore, MELFORM raccomanda una manutenzione regolare e l'adozione delle seguenti misure:

- Verificare lo stato di conservazione della guarnizione (se presente) ogni sei mesi e sostituirla se è rotta o deteriorata.
- Controllare periodicamente l'integrità delle cerniere e delle palette di chiusura, e sostituirle immediatamente se risultano rotte o danneggiate.
- Verificare l'integrità e il corretto fissaggio delle maniglie di presa (se presenti) e sostituirle se necessario.
- Assicurarsi che il tappo e la valvola di sfiato (se presenti) siano in buone condizioni e sostituirli se risultano mancanti o danneggiati.
- Controllare il corretto funzionamento del rubinetto (se previsto) e sostituirlo in caso di rotture o trafilamenti.
- Verificare che il contenitore chiuda correttamente e che non presenti deformazioni, fessure o fori. In caso contrario, ritirare il contenitore dall'uso e procedere al ripristino.
- Nel caso di necessità di sostituzione di componenti, consultare la lista dei ricambi che elenca i codici di tutti i componenti eventualmente sostituibili.
- Per qualsiasi assistenza e per ottenere ricambi originali, è possibile rivolgersi al rivenditore locale o contattare l'assistenza clienti di MELFORM tramite l'indirizzo mail [customercare@melform.com](mailto:customercare@melform.com)

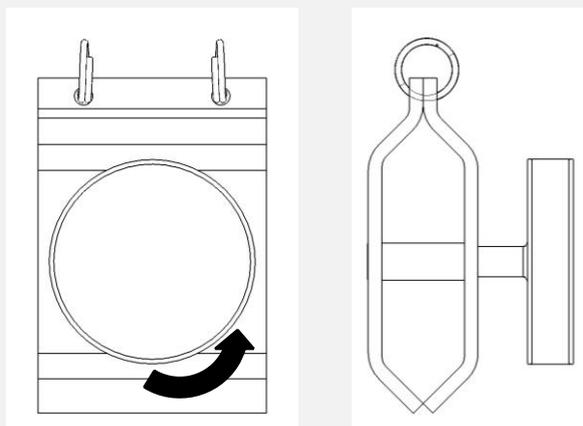
## 4.3 Istruzioni per la sostituzione del rubinetto su QC5/10/20/QXtra



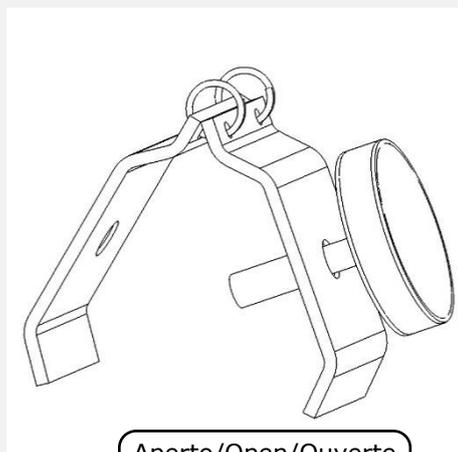
#### 4.4 Istruzioni per la sostituzione del rubinetto su QC25



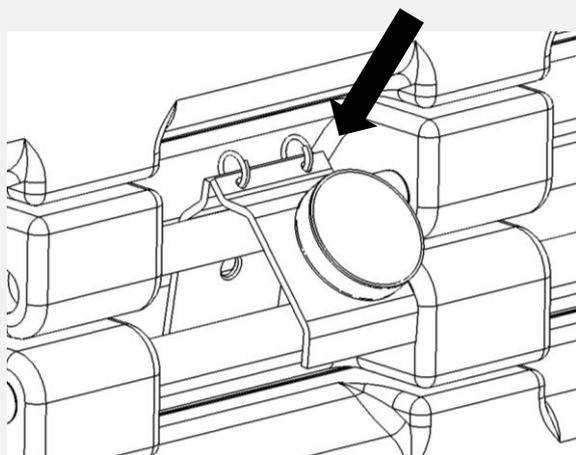
#### 4.5 Istruzioni per l'utilizzo del kit di bloccaggio del sistema modulare AF12/AF150



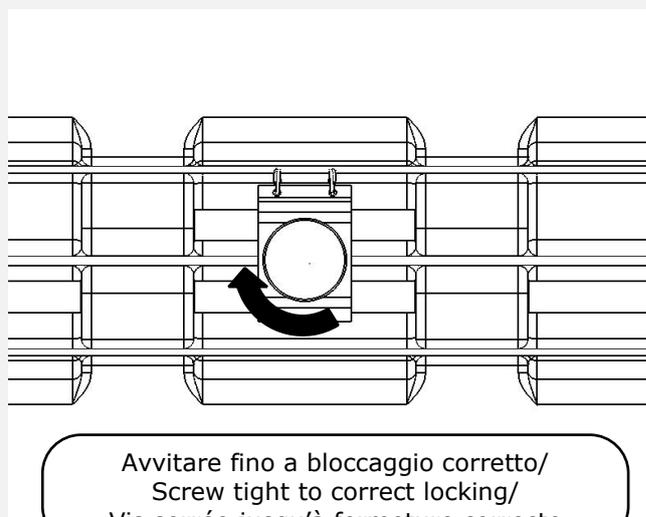
Chiuso/Locked/Fermé



Aperto/Open/Ouverte



Calzare nelle aste in posizione aperta/  
Put on rods in the open position/  
Mettre les tiges en position ouverte



Avvitare fino a bloccaggio corretto/  
Screw tight to correct locking/  
Vis serrée jusqu'à fermeture correcte

## 5. SMALTIMENTO

### 5.1 Imballo

Il materiale di imballo, composto da cartone e film in polietilene, è completamente riciclabile al 100%. L'utente è responsabile dello smaltimento del materiale di imballo, e si raccomanda di seguire le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione, è possibile contattare l'ente locale preposto allo smaltimento dei rifiuti.

### 5.2 Materiali di fabbricazione

Il contenitore è realizzato con materiali riciclabili, consentendo un'eliminazione ecocompatibile al termine del suo ciclo di vita. Al momento dello smaltimento, è fondamentale rispettare le normative locali per una corretta eliminazione del prodotto. I materiali utilizzati per la costruzione del corpo e del coperchio/porta del contenitore sono i seguenti:

1. Polietilene: utilizzato per le pareti interne ed esterne del contenitore e del coperchio/porta.
2. Poliuretano: materiale isolante presente tra le pareti del contenitore e il coperchio/porta, privo di CFC ed HCFC.
3. Gomma siliconica: utilizzata per la guarnizione, se prevista per il modello.
4. Poliammide 6: materiale utilizzato per le chiusure e le cerniere.
5. Acciaio inox: impiegato per viti o rivetti utilizzati per il fissaggio delle staffe di chiusura, delle cerniere e delle chiusure.

## 6. CERTIFICAZIONI

Il contenitore è stato sottoposto a rigorosi processi di certificazione che confermano la sua elevata qualità e sicurezza. Le seguenti certificazioni attestano la conformità del contenitore THERMAX ai più alti standard:

1. Certificazione HACCP: I contenitori THERMAX sono idonei per l'utilizzo in ambienti HACCP, garantendo il controllo dei rischi alimentari e la massima sicurezza igienica.
2. Certificazione ATP: Per alcuni modelli della linea THERMAX è possibile richiedere la certificazione ATP.
3. Certificazione NF Hygiène Alimentaire: Alcuni modelli della linea THERMAX sono certificati NF Hygiène Alimentaire. Questo certificato, rilasciato da AFNOR Certification, attesta la conformità del contenitore alle rigorose norme di igiene alimentare.

Queste certificazioni confermano che il contenitore THERMAX è progettato e realizzato in modo da garantire la massima qualità e sicurezza nelle operazioni di trasporto e stoccaggio di prodotti alimentari deperibili.

*Grazie per aver acquistato un prodotto MELFORM!*



Via Savigliano 34, 12030 Monasterolo di Savigliano (CN) - ITALY

Tel. +39 0172812600 – [info@melform.com](mailto:info@melform.com)

[www.melform.com](http://www.melform.com)