



S O L U T I O N S
POUR LA RESTAURATION
2 0 2 4





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 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.

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 QUALITE - 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.

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.

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





Conteneurs pour le transport de repas
et de boissons à température contrôlée

THERMAX LINE



Les solutions Therman Line permettent de maintenir longtemps les aliments à la température optimale de conservation, en limitant les risques de proliférations bactériennes incontrôlées et en sauvegardant aussi la qualité des aliments du point de vue gustatif.

Les conteneurs Therman Line sont conçus pour rendre plus facile et plus rationnel le cycle de travail des professionnels de la restauration : poignées ergonomiques, chariots, portes et joints démontables, crochets et charnières facilement remplaçables, possibilité d'empiler et de laver au lave-vaisselle. Gain de temps et maintien de la qualité de la nourriture : les conteneurs Melform confèrent une véritable valeur ajoutée au niveau de service assuré.

- **Température sous contrôle**
- **Technologie et isothermie**
- **Sécurité alimentaire**
- **Valeur ajoutée pour la restauration**
- **Empilables**
- **Lave-vaisselle**



CAPACITÉ : 4,3 L

Conteneur à boisson QC5

Indiqué pour le transport et le service des boisson chaudes et froides.

Robinet antigouttes encastré.**Fermetures en acier inox. Empilable.**

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	CODE	MOQ
4,3	mélange gris/bleu	5	245x350x395H	QC050011	9
4,3	bleu	5	245x350x395H	QC050001	9
4,3	rouge	5	245x350x395H	QC050007	9



ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE

Kit tige longue

Kit bouchon

CODE

RRI175

RRI018

CAPACITÉ : 10 L

Conteneur à boisson QC10

Flexibilité maximale d'utilisation. Indiqué pour le transport et le service des boisson chaudes et froides. **Robinet antigouttes encastré. Fermetures en acier inox. Empilable**

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	CODE	MOQ
10	mélange gris/bleu	6,2	240x430x430H	QC100011	6
10	bleu	6,2	240x430x430H	QC100001	6
10	rouge	6,2	240x430x430H	QC100007	6



ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE

Kit tige longue

Kit bouchon

CODE

RRI175

RRI018

CAPACITÉ : 19 L

Conteneur à boisson QC20

Idéal pour les grands utilisateurs.

Robinet encastré**Fermetures en acier inox**

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	CODE	MOQ
19	mélange gris/bleu	7,6	295x465x460H	QC200011	6
19	bleu	7,6	295x465x460H	QC200001	6
19	rouge	7,6	295x465x460H	QC200007	6



ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE

Kit tige longue

Kit bouchon

CODE

RRI175

RRI018

**Kit tige longue**

Permet de loger facilement les tasses et les bols de différentes dimensions.

**Kit bouchon**

À utiliser en alternative du robinet pour le transport de sauces, soupes, etc.

CAPACITÉ : 10 L

Conteneur à boisson Q-Xtra

Design unique et sophistiqué pour un service élégant.

Robinet encastré.

Poignée en acier inox.

Fermetures en matériau anti-choc.



CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	CODE	MOQ
10	mélange gris/bleu	5,4	265x450x453H	QA100001	6

ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE

Kit bouchon

CODE

RRI018



CAPACITÉ : 25 L

Conteneur à boisson QC25

Solide et indestructible, avec sa capacité de 25 l, il est adapté pour les exercices militaires et les activités de la Protection civile.

Robinet encastré

Poignées de préhension

Fermetures en acier inox

Fermetures scellées

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	CODE	MOQ
25	vert militaire	8,5	310x455x588H	QC250013	4

ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE

Kit bouchon

CODE

RRI091



CAPACITÉ : 13 L**Conteneur pour liquides EY13**

Le conteneur EY13 est spécialement conçu pour le transport et le service des sauces et des soupes. Les caractéristiques isothermes répondent aux critères de la législation en vigueur (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) et des normes techniques applicables (EN 1257 et Accord AFNOR AC D40-007).

Léger et facilement empilable, il est équipé de quatre pieds de support qui confèrent au conteneur une stabilité considérable pendant le transport. Il assure un maintien thermique correct, limitant les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques.

Conçu pour durer : ses performances restent pratiquement pas affecté par la réutilisation.

Le récipient intérieur en polyéthylène ou en acier inoxydable est disponible comme accessoire.

Entièrement recyclable en fin de vie.

Fabriqué avec la technologie de rotomoulage : récipient et couvercle monobloc (sans arêtes vives, joints et soudures).



CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	CODE	MOQ
13,75	mélange gris/bleu	5	240x430x375H	EY130006	6
13,75	bleu	5	240x430x375H	EY130001	6
13,75	rouge	5	240x430x375H	EY130004	6

ACCESSOIRES DÉDIÉS :**ARTICLE**

Conteneur interne
GN 1/3 H200 + couvercle

COULEUR
blanc

CODE
3850

CAPACITÉ (L) **MOQ**
10 6



Conteneur isotherme Single

Conteneur isotherme pour le transport d'un repas individuel.

Idéal pour l'utilisation avec des barquettes jetables

18x18 ou avec des bacs GN 1/6. Il vous permet de transporter

un repas complet de trois plats à température différenciée

(chaud et frais), grâce à l'utilisation des plaques eutectiques

et du séparateur isotherme.

Pour le transport de vaisselles ou de compléments au repas,

est disponible sur demande une section supplémentaire non isolée

à accrocher "type sac" au dos du conteneur.

Conteneur léger, simple à utiliser et avec une poignée pratique

pour le levage et le transport.

Porte facilement démontable, pour faciliter les opérations de lavage.

Isolé avec de la mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC.

Garanti pour une utilisation entre -30°C et +100°C.



COULEUR	CODE	DIM. (MM)	CAPACITÉ (L)	POIDS (KG)	MOQ
mélange gris/bleu	MAL20001	EXT. 250x260x266H INT. 185x185x170H	5,8	2,2	6

ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE	COULEUR	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ (L)	POIDS (KG)	MOQ
Partie neutre	mélange gris/bleu	38510001	EXT. 250x110x235H INT. 220x80x225H	3,96	0,75	6
Plaque chaud	rouge	PEM20001	EXT. 195x195x15H	-	0,4	5
Plaque frais	bleu	PEM20002	EXT. 195x195x15H	-	0,5	5
Séparateur isotherme	mélange	PEM20003	EXT. 195x195x15H	-	0,2	5

CAPACITÉ : 30,5 L

Conteneur isotherme AF6 GN 1/2

6 NIVEAUX

Compact et maniable, indiqué pour le transport de quantités réduites

de nourriture dans des bacs et des plateaux GN1/2.

Adapté pour être utilisé avec des plaques eutectiques

Fermetures en acier inox

Poignées de préhension amovibles

Vanne de décompression réglable

Joint démontable

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
30,5	mélange gris/bleu	7,5	EXT. 410x360x440H INT. 330x275x340H	AF060006	5
30,5	bleu	7,5	EXT. 410x360x440H INT. 330x275x340H	AF060001	5
30,5	rouge	7,5	EXT. 410x360x440H INT. 330x275x340H	AF060004	5



CAPACITÉ : 63 L**Conteneur isotherme AF7** **GN 1/1****7 NIVEAUX**

Idéal pour le transport simultané de bacs et de plateaux GN de hauteurs différentes.

Adapté pour être utilisé avec des plaques eutectiques

Adapté pour être utilisé avec la porte active

Fermetures en acier inox

Poignées de préhension amovibles

Vanne de décompression réglable

Joint démontable

La flexibilité du conteneur AF7, **équipé d'une porte amovible**, permet alternativement l'utilisation de la **porte chauffante pour une utilisation en liaison chaude**.

La porte chauffante peut être alimentée à 230V a.c. et, via l'onduleur, il peut être connecté à la prise allume-cigare du véhicule (12V DC) pour assurer l'alimentation pendant le transport.



CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
63	mélange gris/bleu	11	EXT. 440x640x480H INT. 325x540x360H	AF070006	1
63	bleu	11	EXT. 440x640x480H INT. 325x540x360H	AF070001	1
63	rouge	11	EXT. 440x640x480H INT. 325x540x360H	AF070004	1

VERSION CHAUFFANTE

PRODUIT	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)	MOQ
Système complet de porte active analogique AF7	AF07A001	440x695x480H	13,2	1
Système complet de porte active numérique AF7	AF07A002	440x695x480H	13,2	1
Porte numérique 230 V a.c.	3B3H0016	440x110x395H	3,9	1
Porte analogique 230V a.c.	3B3H0018	440x110x395H	3,9	1
Corps AF7	31230012	440x640x480H	9,2	1
Onduleur	AHD001	-	-	1



CAPACITÉ : 68 L**Conteneur isotherme AF8 GN 1/1****8 NIVEAUX**

Idéal pour le transport de bacs GN de la même hauteur.

5 litres de capacité en plus que l'AF 7.

Adapté pour être utilisé avec des plaques eutectiques**Fermetures en acier inox****Poignées de préhension amovibles****Vanne de décompression réglable****Joint démontable**

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
68	mélange gris/bleu	11	EXT. 440x640x480H INT. 325x540x380H	AF080006	4
68	bleu	11	EXT. 440x640x480H INT. 325x540x380H	AF080001	4
68	rouge	11	EXT. 440x640x480H INT. 325x540x380H	AF080004	4

ACCESSOIRES DÉDIÉS :**ARTICLE**

Smartdolly poignée chromée

Smartdolly poignée inox

Smartdolly sans poignée

MATERIEL

polyéthylène

polyéthylène

polyéthylène

CODE

MAXI0019

MAXI0018

MAXI9007

DIM. EXT (MM)

525X750X965H

525x750x965H

525X750X210H

POIDS (KG)

9,5

9,5

7,1



CAPACITÉ : 90 L

Conteneur isotherme AF12 GN 1/1

12 NIVEAUX

Conteneur de grande capacité, compact et maniable.
Adapté pour être utilisé avec les plaques eutectiques
Fermetures en matériau anti-choc
Poignées de préhension en acier inox
Porte-étiquette intégré
Vanne de décompression réglable
Joint démontable



La flexibilité du conteneur AF12, **équipé d'une porte amovible**, permet alternativement l'utilisation de la **porte chauffante pour une utilisation en liaison chaude**.

La porte chauffante peut être alimentée à 230V a.c. et, via l'onduleur, il peut être connecté à la prise allume-cigare du véhicule (12 V DC) pour garantir l'alimentation pendant le transport.

Disponible aussi en version réfrigérée

Plage de température : 0°C – +40°.

Facilement manœuvrable grâce à son chariot dédié.

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
90	mélange gris/bleu	16,5	EXT. 440x665x650H INT. 330x533x515H	AF12H006	1

MODULAIRE : Le kit de verrouillage, fourni en accessoire, permet d'empiler deux conteneurs en toute sécurité. La présence de deux cellules séparées et parfaitement isolées garantit le transport simultané de produits chauds, frais et surgelés selon les besoins de l'utilisateur et double la capacité de charge du véhicules.



Voir focus sur les systèmes modulaires à la page. 24.

ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE	MATERIEL	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)
Chariot pour AF 12	polyéthylène	THS20009	505x685x205H	6,4
Kit de fixation modulaire/chariot AF12	acier inox	RRI137	-	0,6
Grille GN1/1	acier inox	AEA020	530x325xh12H	1,3

VERSION CHAUFFANTE

PRODUIT	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)	MOQ
Système complet de porte active analogique AF12	AF12A001	440x720xh650H	19,2	1
Système complet de porte active numérique AF12	AF12A002	440x720xh650H	19,2	1
Porte numérique 230 V a.c.	3B3M0016	440x110x570H	5,2	1
Porte analogique 230V a.c.	3B3M0018	440x110x570H	5,2	1
Corps AF12	3125H006F	440x665x650H	13,8	1
Onduleur	AHD001	-	-	1



CAPACITÉ : 140 L

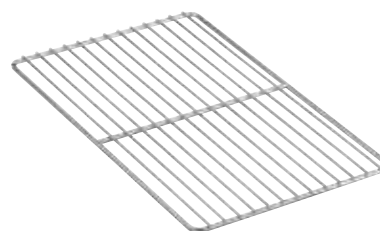
Conteneur isotherme AF 140 **ATP**

OUVERTURE FRONTALE

- L'isolation offerte par les **parois**, **particulièrement épais** dans ce modèle, assure un maintien thermique prolongé.
- **Empilable** et facile à déplacer grâce à son chariot dédié.



CAPACITÉ (L)	MODÈLE	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	DIM. INT. (MM)	CODE	MOQ
140	sans glissières PE	31	620x820x710H	415x620x515H	A1400001	1
140	avec glissières PE	31,5	620x820x710H	415x620x495H	A1400002	1



ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE

Kit de fixation modulaire AF140

Chariot

Grille

MATÉRIEL

acier inoxydable

acier galvanisé

acier inox

CODE

RRI137

AIB004

AEA030

DIM. EXT. (MM)

-

630x830x175H

450x620x12H

POIDS (KG)

1,2

12

2

CAPACITÉ : 150 L

Conteneur isotherme AF 150

ATP

GN 1/1

EN

600x400



OUVERTURE FRONTALE

- Grande flexibilité: avec l'utilisation du système des montants et des glissières, il est possible de transporter des **bacs GN, des plateaux EN, des plaques de pâtisserie 600x400 mm.**
- **Empilable**

La flexibilité du conteneur AF150, équipé d'une porte amovible, permet alternativement l'utilisation de la **porte chauffante pour une utilisation en liaison chaude.**

La porte chauffante peut être alimentée à 230V a.c. et, via l'onduleur, il peut être connecté à la prise allume-cigare du véhicule (12 V DC) pour garantir l'alimentation pendant le transport.



CAPACITÉ (L)	MODÈLE	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	DIM. INT. (MM)	CODE	MOQ
148	sans glissières PE	25	570x790x690H	430x650x490H	A1500012	1
148	avec glissières PE	25,5	570x790x690H	430x650x490H	A1509022	1

MODULAIRE : Le kit de verrouillage, fourni en accessoire, permet d'empiler deux conteneurs en toute sécurité. La présence de deux cellules séparées et parfaitement isolées garantit le transport simultané de produits chauds, frais et surgelés selon les besoins de l'utilisateur et double la capacité de charge du véhicules. Facilement manœuvrable grâce à son chariot dédié.

Voir focus sur les systèmes modulaires à la page. 24.



ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE	MATERIEL	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)
2 guides Adaptateurs GN pour AF150	acier inox	RRI237	-	4,9
Grille GN1/1	acier inox	AEA020	530X325X12H	1,3
Grille avec support	acier inox	AEA012	430X630X262H	3
Kit de fixation pour modulaire		RRI139	-	1,2
Chariot	polyéthylène	THS30006	625X845X210H	7

VERSION CHAUFFANTE

PRODUIT	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)	MOQ
Système complet de porte active analogique AF150	AF150A001	570x835x690H	27,7	1
Système complet de porte active numérique AF150	AF150A002	570x835x690H	27,7	1
Porte numérique 230 V a.c.	3B3O0016	570x110x570H	6,2	1
Porte analogique 230V a.c.	3B3O0018	570x110x570H	6,2	1
Corps AF150	36100006F	570x790x690H	21,5	1
Onduleur	AHD001	-	-	1



CAPACITÉ : 500 L**500 Catering** **ATP** **GN 1/1****FLEXIBILITÉ MAXIMALE
ET PROTECTION DE QUALITÉ**

- Indiqué pour les transports des repas dans la restauration collective et commerciale.
- Total respect de la chaîne du froid dans toutes les phases du transport.
- **Il peut loger jusqu'à 26 bacs ou plateaux GN.**
- Dimensions aptes au transport sur véhicules commerciaux.



CAPACITÉ (L)	MODÈLE	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	DIM. INT. (MM)	CODE
500	500 CATERING	bleu clair	108	715x850x1675H	540x660x1370H	05000086
	Porte-fiches	transparent		173x200H	148x210H -A5-	AMC101

CAPACITÉ : 900 L**900 Catering** **ATP** **GN 1/1****CONTENEUR ISOTHERME POUR LE TRANSPORT DES REPAS
A TEMPÉRATURE DIRIGÉE**

- **Dimensions externes EUROPALETTE (80x120 cm)** optimise l'exploitation de la surface de chargement des véhicules.
- Robuste et durable, grâce aux renforts en acier inox.
- **Il peut loger jusqu'à 30 bacs ou plateaux GN.**



CAPACITÉ (L)	MODÈLE	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	DIM. INT. (MM)	CODE
900	900 CATERING	bleu clair	145	800x1200x1835H	600x985x1460H	09000082
	Porte-fiches	transparent		173x200H	148x210H -A5-	AMC101

Conteneur isotherme AL200 GN 1/1

Doté d'une grande ouverture latérale pour faciliter le chargement de bacs GN.

Également indiqué pour le transport de barquettes jetables 18x18.

Doté d'une glissière pour le logement d'une plaque eutectique.

Fermetures en matériau anti-choc

Poignées de préhension amovibles

Vanne de décompression réglable

Joint démontable



CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
48	mélange gris/bleu	10	EXT. 460x640x380H INT. 330x545x245H	AL200007	4



Conteneur isotherme Malinette

Conteneur isotherme pour le transport d'un repas individuel.

Convient pour la restauration à domicile ou pour le transport et la distribution de régimes spéciaux en restauration scolaire et hospitalière, la Malinette est équipée de 4 compartiments parfaitement isolés du point de vue thermique pour transporter un repas complet de trois ou quatre plats à différentes températures. Les aliments peuvent être placés dans la casserole four/flamme haute performance, disponible en accessoire.

Conteneur léger, simple à utiliser et doté d'une poignée extrêmement confortable pour le levage et le transport, le conteneur garantit une excellente capacité d'empilage et stabilité de la vaisselle même pendant le transport. Assurer le bon maintien thermique, grâce à sa conformation spéciale, limite le risque de prolifération bactérienne, préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques.

Isolé avec de la mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC.
Garanti pour une utilisation entre -30°C et +100°C.

Entièrement recyclable en fin de vie.



COULEUR	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)	MOQ
mélange gris/bleu	MAL10006	340x340x170H	2,2	6
bleu	MAL10001	340x340x170H	2,2	6
rouge	MAL10004	340x340x170H	2,2	6

ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE	MATERIEL	CODE	DIAM. (MM)	CAPACITÉ (L)	POIDS (KG)	MOQ
Casserole four/flamme	acier inox	ACA002	125x69H	0,6	0,56	6

CAPACITÉ : 39 L

Conteneur isotherme GN 1/1 GN 1/1

Flexible et fonctionnel : la solution idéale pour le transport des bacs

Gastronorm h 200 et sous-multiples.

Fermetures en acier inox

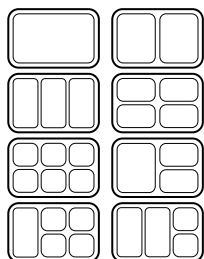
Poignées de préhension amovibles

Vanne de décompression réglable

Joint démontable

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
39	mélange gris/bleu	7,4	EXT. 415x660x300H INT. 330x535x205H	GN110006	3
39	bleu	7,4	EXT. 415x660x300H INT. 330x535x205H	GN110001	3
39	rouge	7,4	EXT. 415x660x300H INT. 330x535x205H	GN110004	3

Capacité de transport bacs GN



CAPACITÉ : 49 L

Conteneur isotherme GN 18/18 GN 1/1

Un binôme parfait : une plaque eutectique + un bac GN h 200

et sous-multiples, ou bien 6 bacs à glace de 4,75 litres.

Également indiqué pour le transport de barquettes jetables 18x18.

Fermetures en matériau anti-choc

Poignées de préhension amovibles

Adapté pour être utilisé avec des plaques eutectiques

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
49	mélange gris/bleu	9,5	EXT. 460x640x380H INT. 365x545x245H	GN180006	4



CAPACITÉ : 68 L

Conteneur isotherme Maillon **ATP**

TRANSPORT MULTI-TEMPÉRATURE DERNIER KILOMÈTRE

- Peut transporter **simultanément des aliments frais, surgelés et à température ambiante**, grâce à l'utilisation des plaques eutectiques et du séparateur isotherme.
- Idéal pour la **logistique urbaine du dernier kilomètre**.



CAPACITÉ (L)	MODÈLE	POIDS (KG)	DIM. EXT. (MM)	DIM. INT. (MM)	CODE
68	couvercle amovible	13	850x450x390H	750x330x270H	MAIL0006
68	couvercle à charnière	13	850x450x390H	750x330x270H	MAIL9004

ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE	POIDS (KG)	DIMENSIONS (MM)	CODE
Plaque frais	2,9	360X270X39H	PEML0001
Plaque Super frais	2,9	360X270X39H	PEML9001
Plaque Surgelé	2,9	360X270X39H	PEML0002
Plaque Extra-Surgelé	2,9	360X270X39H	PEML9008
Séparateur isotherme	0,9	360X270X39H	PEML0006
Chariot zingué à 2 roulettes	1,1	diam. roulettes: 100	AIB001



CAPACITÉ : 17 L

Conteneur isotherme AP100 GN 1/1

Spécialement étudié pour loger des bacs
Gastronorm h 100 mm et sous-multiples.
Fermetures en matériau anti-choc
Poignées de préhension amovibles

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
17	mélange gris/bleu	5,3	EXT. 410x610x200H INT. 310x510x110H	AP100006	3
17	bleu	5,3	EXT. 410x610x200H INT. 310x510x110H	AP100001	3
17	rouge	5,3	EXT. 410x610x200H INT. 310x510x110H	AP100004	3



CAPACITÉ : 24,5 L

Conteneur isotherme AP150 GN 1/1

Spécialement étudié pour loger des bacs
Gastronorm h 150 mm et sous-multiples.
 Le compromis idéal entre capacité et flexibilité.
Fermetures en matériau anti-choc
Poignées de préhension amovibles

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
24,5	mélange gris/bleu	6,1	EXT. 410x610x250H INT. 310x510x160H	AP150006	3
24,5	bleu	6,1	EXT. 410x610x250H INT. 310x510x160H	AP150001	3
24,5	rouge	6,1	EXT. 410x610x250H INT. 310x510x160H	AP150004	3



CAPACITÉ : 31 L

Conteneur isotherme AP200 GN 1/1

Spécialement étudié pour loger des bacs
Gastronorm h 200 mm et sous-multiples.
Fermetures en matériau anti-choc
Poignées de préhension amovibles

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE	MOQ
31	mélange gris/bleu	6,8	EXT. 410x610x300H INT. 310x510x210H	AP200006	3
31	bleu	6,8	EXT. 410x610x300H INT. 310x510x210H	AP200001	3
31	rouge	6,8	EXT. 410x610x300H INT. 310x510x210H	AP200004	3
31	vert militaire	6,8	EXT. 410x610x300H INT. 310x510x210H	AP200008	3



FOCUS : SYSTÈMES MODULAIRES

Le système modulaire innovant MELFORM permet d'assembler deux conteneurs empilés en toute sécurité.

La présence de deux cellules distinctes et parfaitement isolées d'un point de vue thermique, il garantit le transport simultané de produits chauds, frais et surgelés.

La flexibilité de cette solution permet le transport de différents types de produits à température contrôlée en fonction des besoins de l'utilisateur, doublant la capacité de charge sur les véhicules jusqu'à 300 litres.

Disponible pour les conteneurs AF12, AF150.



La vraie valeur ajoutée dans le travail des professionnels de la restauration.

Différentes compositions possibles selon les besoins du transport.

- Technologie et isotherme
- Flexibilité maximale
- Multitempérature
- La qualité des produits



Multiples compositions possibles



Jusqu'à 300 litres
de capacité par transport
en **liaison fraîche**



Transport en liaison
chaud/frais
en toute sécurité



Jusqu'à 300 litres
de capacité par transport
en **liaison chaude**



Transport en
chaud/surgelé
sans contamination
et isotherme garantie

Chariot Maxidolly 600x400

Chariot pour le transport de conteneurs THERMAX AL, GN et AP.
Léger, résistant, facile à manœuvrer
Idéal pour les bacs 600x400. Roues ø100: 2 fixes et 2 pivotantes.

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE
-	mélange gris/bleu poignée chromée	9,4	EXT. 525x750x965H INT. 600X400	MAXI0012
-	mélange gris/bleu poignée inox	9,4	EXT. 525x750x965H INT. 600X400	MAXI0011
-	mélange gris/bleu sans poignée	7	EXT. 525x750x965H INT. 600X400	MAXI9002



Chariot Smardolly

Indiqué pour le **transport des conteneurs Thermax AF7 et AF8.**
 Grande capacité de charge: **il peut transporter jusqu'à 150Kg.**
 Corps fabriqué en polyéthylène.
 Stable, performant, adapté à vos besoins.

CAPACITÉ (L)	COULEUR	POIDS (KG)	DIM. (MM)	CODE
-	mélange gris/bleu poignée chromée	9,5	EXT. 525x750x965H	MAXI0019
-	mélange gris/bleu poignée inox	9,5	EXT. 525x750x965H	MAXI0018
-	mélange gris/bleu sans poignée	7,1	EXT. 525x750x210H	MAXI9007



Plaques eutectiques Melform

Les accumulateurs thermiques Melform, grâce à leurs propriétés eutectiques, maintiennent les plats à la température de conservation optimale.

Ils font office d'accumulateurs d'énergie thermique, qu'ils relâchent durant le transport, en permettant de prolonger les temps de maintien de la température des plats.

Particulièrement indiqués dans le cas où les conteneurs ne soient pas utilisés à pleine charge.

Permettent d'opérer en conformité dans les environnements HACCP.

Les matériaux utilisés pour la fabrication sont adaptés pour le contact alimentaire.

Le contenu eutectique, à l'intérieur des plaques est atoxique :

sécurité maximum également en cas de contact accidentel avec la nourriture.



Indications pour l'utilisation :

- plonger la plaque chaud dans de l'eau à 80°C pendant 50 minutes ;
- congeler la plaque frais à -10°C au moins ;
- congeler les plaques super frais à -20°C au moins;
- congeler les plaques surgelé et extra-surgelé à -30°C au moins.

PLAQUES EUTECTIQUES GN 1/3 POUR CONTENUEURS AF6

MODÈLE	TEMP.	COULEUR	CODE	DIM. AXBXH	POIDS	ÉNERGIE THERM.	MOQ	
Plaque frais GN 1/3	+3°C	blanc avec bouchon vert	AGA003	176x325 mm	1,3 kg	105 Wh	15	
Plaque surgelé GN 1/3	-21°C	blanc avec bouchon jaune	AGB003	176x325 mm	1,6 kg	95 Wh	15	



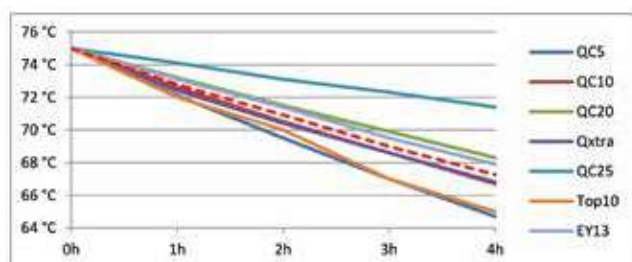
PLAQUES EUTECTIQUES GN 1/1 POUR CONTENEURS AF,AL, GN

MODÈLE	TEMP.	COULEUR	CODE	DIM. AXBXH	POIDS	ÉNERGIE THERM.	MOQ	
Plaque chaud GN1/1	+ 70°C	rouge	PEGS0003	530x325 mm	3 kg	112 Wh	5	
Plaque frais GN1/1	+3°C	rose	PEGS0001	530x325 mm	4 kg	240 Wh	5	
Plaque super-frais GN1/1	-12°C	sable	PEGS9001	530x325 mm	4 kg	205 Wh	5	
Plaque surgelé GN1/1	-21°C	bleu	PEGS0002	530x325 mm	4 kg	80 Wh	5	
Plaque extra-surgelé GN1/1	-21°C	Gris / vert	PEGS9008	530x325 mm	4 kg	175 Wh	5	

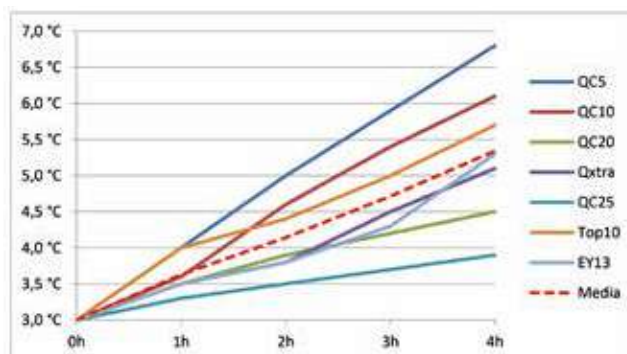
CONTENEURS ISOTHERMES POUR BOISSON - QC

Performances thermiques à une température ambiante de 25°C et contenu liquide égal à 70% du volume utile.

Essai chaud



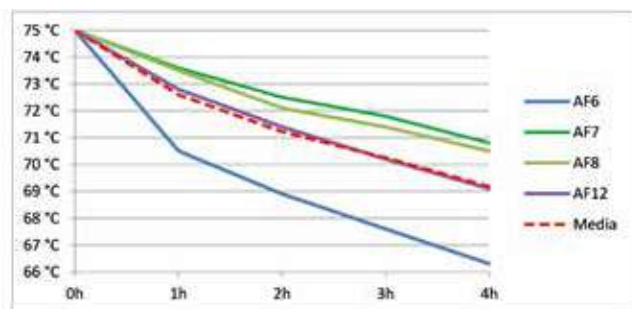
Essai frais



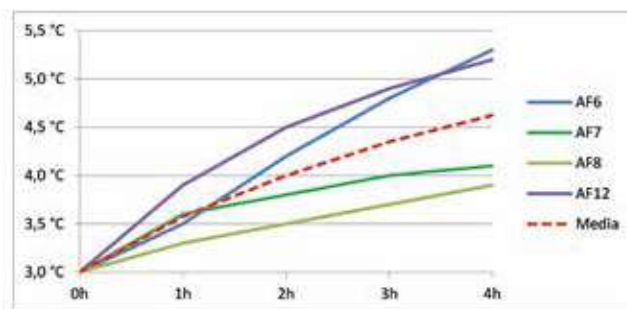
CONTENEURS ISOTHERMES POUR LE TRANSPORT DE REPAS - OUVERTURE FRONTALE - AF

Performances thermiques à une température ambiante de 25°C et contenu liquide égal à 50% du volume utile.

Essai chaud



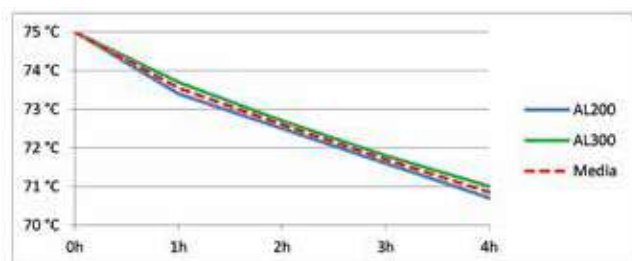
Essai frais



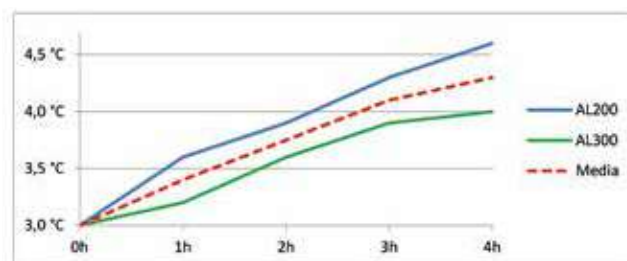
CONTENEURS ISOTHERMES POUR LE TRANSPORT DE REPAS - OUVERTURE FRONTALE - AL

Performances thermiques à une température ambiante de 25°C et contenu liquide égal à 50% du volume utile.

Essai chaud



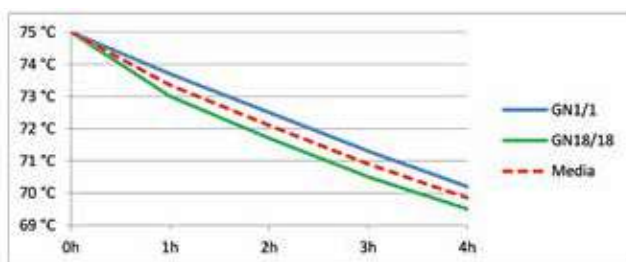
Essai frais



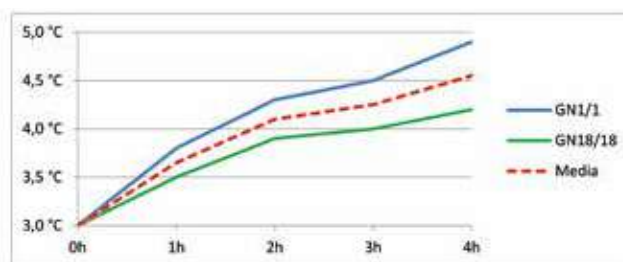
CONTENEURS ISOTHERMES POUR LE TRANSPORT DE REPAS - OUVERTURE SUPÉRIEURE - GN

Performances thermiques à une température ambiante de 25°C et contenu liquide égal à 50% du volume utile.

Essai chaud



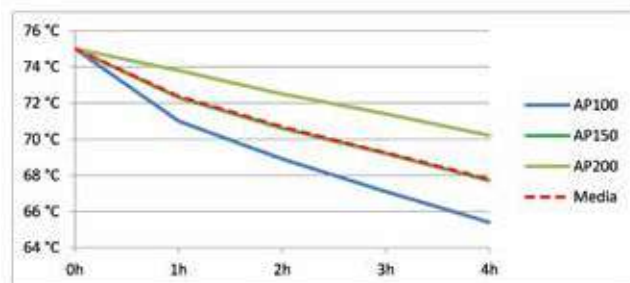
Essai frais



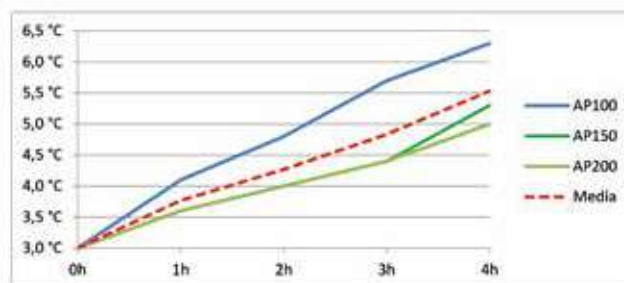
CONTENEURS ISOTHERMES POUR LE TRANSPORT DE REPAS - OUVERTURE SUPÉRIEURE POUR LE SERVICE - AP

Performances thermiques à une température ambiante de 25°C et contenu liquide égal à 50% du volume utile.

Essai chaud



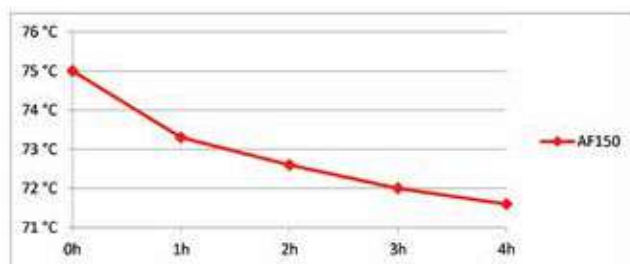
Essai frais



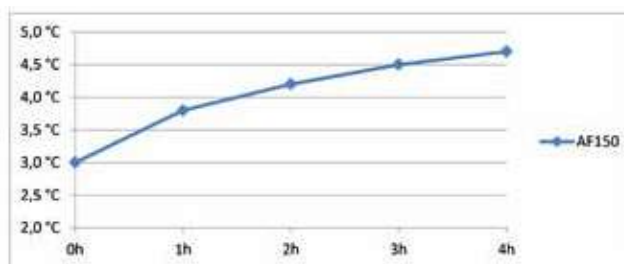
CONTENEURS ISOTHERMES POUR LE TRANSPORT D'ALIMENTS - AF150 -

Performances thermiques à une température ambiante de 25°C et contenu liquide égal à 50% du volume utile.

Essai chaud



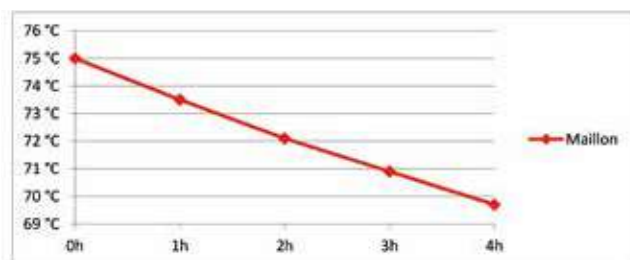
Essai frais



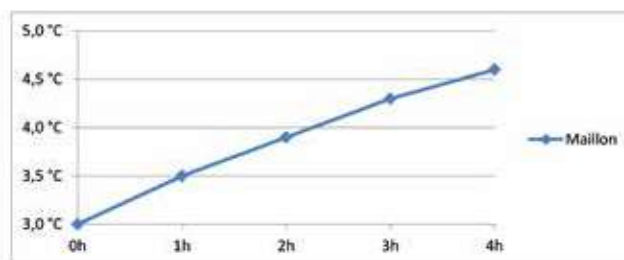
CONTENEURS ISOTHERMES POUR LE TRANSPORT MULTI-TEMPÉRATURE - MAILLON -

Performances thermiques à une température ambiante de 25°C et contenu liquide égal à 50% du volume utile.

Essai chaud



Essai frais



Plateaux isothermes **EN**

Ils vous permettent de transporter quatre plats à des températures différentes (chaud et frais), grâce à l'échange de chaleur réduit entre les sièges du plateau. Equipé de quatre assises pour loger des assiettes en mélamine ou des plateaux jetables et une assise dédiée au logement des compléments de repas (couverts, boissons, pain, fruits, etc.).

Dimension extérieure Euronorm.

Les plateaux isothermes sont isolés avec de la mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC.

Garanti pour une utilisation de -30°C à +85°C.



Plateau isotherme TS50

VERSION POUR BACS JETABLES 180X180 MM

COULEUR	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)	MOQ
Orange/gris	TS550101	530x370x105H	2,6	6
Bleu/gris	TS550103	530x370x105H	2,6	6
Vert/gris	TS550104	530x370x105H	2,6	6

Plateau isotherme TS50

VERSION AVEC COUVERCLE INTÉGRALE

COULEUR	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)	MOQ
Orange/gris	TS540101	530x370x105H	2,6	6
Bleu/gris	TS540104	530x370x105H	2,6	6
Vert/gris	TS540105	530x370x105H	2,6	6



Plateau isotherme TS50

VERSION AVEC ZONE NEUTRE

COULEUR	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)	MOQ
Orange/gris	TS520101	530x370x105H	2,6	6
Bleu/gris	TS520103	530x370x105H	2,6	6
Vert/gris	TS520104	530x370x105H	2,6	6

ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE	CODE	MOQ
Kit de fermeture	ANA003	6
Porte-fiches	AMA301	6
Couvercle en polycarbonate	ADA001	6



orange



bleu



vert



Plateau isotherme TS60

VERSION AVEC COUVERCLE INTÉGRALE

COULEUR	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)	MOQ
Orange/gris	TS610101	530x370x105H	2,5	6
Bleu/gris	TS610103	530x370x105H	2,5	6
Vert/gris	TS610104	530x370x105H	2,5	6

ACCESSOIRES DÉDIÉS :

ARTICLE	CODE	MOQ
Kit de fermeture	ANA003	6
Poignée de transport	PAFT9001	6



orange



bleu



vert



Compléments

Les plateaux isothermes MELFORM sont équipés d'une vaisselle en mélamine. Spécialement conçu pour être utilisé comme accessoire et s'intégrer parfaitement dans les assises du plateau, le service de vaisselle en mélamine a un aspect brillant et brillant, semblable à la céramique grâce à un traitement spécifique ce qui rend le produit unique et de la plus haute qualité.

Légères et faciles à manipuler, les mélamines Melform sont incassables et utilisées principalement dans les écoles, hôpitaux, maisons de retraite, où la sécurité des usagers est la priorité.

Facilement désinfecté et lavable même au lave-vaisselle, ils sont conformes à la réglementation 852/2004/CE (HACCP) sur la sécurité alimentaire.

Températures de fonctionnement : de -18°C à +80°C.
Température maximale de lavage et de séchage : +80°C.
Résistant aux détergents au PH inférieur ou égal à 10.

Vous trouverez de plus amples informations sur le produit dans la fiche technique correspondante.



Ensemble en mélamine pour TS50			Ensemble en mélamine pour TS60		
	CODE : 5650 Assiette ø 210 mm	MOQ: 6		CODE : 5655 Assiette à deux com- partments ø 255	MOQ: 6
	CODE : ADB006 Couvercle d'appui ø 210 mm	MOQ: 6		CODE : ADB010 Couvercle avec joint ø260mm	MOQ: 6
	CODE : 5653 Bol ø150 mm	MOQ: 6		CODE : 5652 Bol ø 130 mm	MOQ: 6
	CODE : ADB043 Couvercle étanche ø 150 mm	MOQ: 6		CODE : ADB042 Couvercle étanche ø 130mm	MOQ: 6
	CODE : 5652 Bol ø 130 mm	MOQ: 6			
	CODE : ADB042 Couvercle étanche ø 130mm	MOQ: 6			
	CODE : 5651 Bol ø 105 mm	MOQ: 6			

Chariot porte-plateaux

Chariot en acier inox, avec glissières Euronorm.
Adapté au transport des plateaux TS50 et TS60.
Disponible dans les versions à 12 et 24 glissières.

ARTICLE	MATERIEL	CODE	DIM. EXT. (MM)	POIDS (KG)
chariot avec 12 glissières	acier inox	3748A	480x610x1800H	20
chariot avec 24 glissières	acier inox	3751A	870x610x1800H	32







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

Tel. +39 0172812600 - info@melform.com

www.melform.com

Sales Communication Publication PBCB139FR. Information, photos and description contained in this publication are supplied for informative purposes and are not binding. Bonetto S.r.L. reserves the right to make changes to the contents of this publication without prior notification. The pictures used are protected by © copyright. Complete or partial reproduction onto any support without written authorization is strictly forbidden.

Melform is a trademark property of Bonetto S.r.L.