



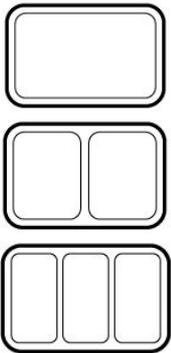
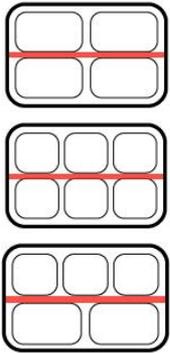
Изотермический контейнер с верхней загрузкой для перевозки горячих, охлажденных и замороженных блюд

- Элегантный внешний вид, привлекательный и функциональный, идеально подходит для прямого обслуживания.
- Предназначен для транспортировки гастроёмкостей GN1 / 1 h 100 мм и лотков.
- Легкость и простота маневрирования благодаря размеру и практичным ручкам для переноски.
- Объём: 17 литров.
- Контейнер удерживает тепло, ограничивая риск размножения бактерий, сохраняя при этом качество пищевых продуктов и органолептические характеристики.
- Изотермические характеристики соответствуют действующим нормам (EC Reg. 852/2004 – HACCP-) и техническим стандартам (EN12571 и Accord AFNOR AC D40-007).
- Штабелируется и легко перемещается благодаря тележке Multiservice.
- Изготовлены по технологии ротационного формования: контейнер и дверца имеют монолитную конструкцию (без углов, стыков и сварных швов).
- Долговечный: характеристики не меняются при повторном использовании.
- Полностью перерабатывается по окончании срока службы.

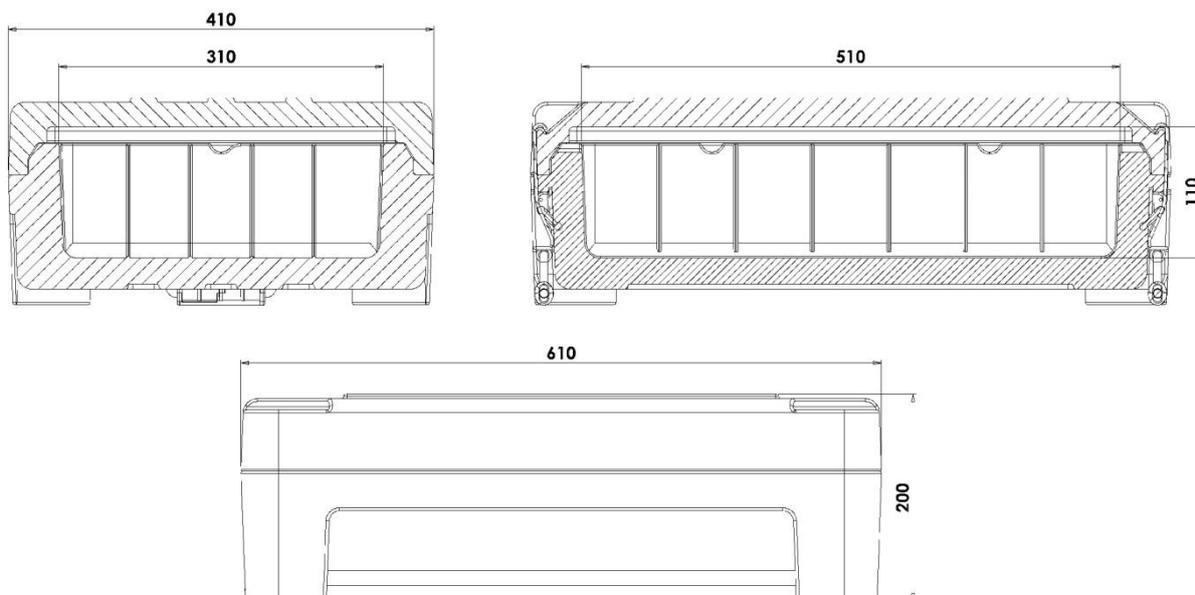
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Полиэтилен	внутренняя и внешняя стенки контейнера и двери; безопасен при контакте с пищевыми продуктами	Полиуретан	изоляционный материал между стенками контейнера и дверью; без CFC и HCFC
Полиамид, армированный стекловолокном	защёлки	Нержавеющая сталь	ручки
ПОМ ацетальная смола	покрытие ручек		

ХАРАКТЕРИСТИКИ

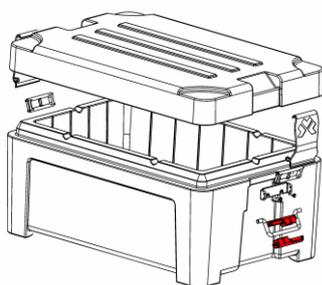
	<p>Подходит для транспортировки лотков и gastronormов GN1 / 1 h 100 мм:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 GN 1/1 h100; • 2 GN 1/2 h 100; • 3 GN 1/3 h 100. 		<p>Держатель из нержавеющей стали (l = 530 мм, код АВА005) для размещения gastronormов GN1 / 4 и GN1 / 6 доступны:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 GN 1/6 h 100 + 1 АВА005; • 4 GN 1/4 h 100 + 1 АВА005; • 2 GN 1/4 h 100+ 3 GN 1/6 h100 + 1 АВА005.
	<p>Предназначен для прямого обслуживания благодаря лоткам, которые опираются на край контейнера. Это позволяет использовать изотермические свойства контейнера в процессе эксплуатации.</p>		<p>GN 1/3 охлаждающие (зеленая крышка) и замораживающие (желтая крышка) эвтектические пластины для улучшения свойств сохранения температуры (по запросу).</p>
	<p>Ручки из нерж. стали с покрытием.</p>		<p>Защёлки Melform из ударопрочного материала.</p>
	<p>Доступна военная зеленая версия.</p>		<p>Доступен USB-регистратор данных (по запросу) для записи данных о температуре во время транспортировки.</p>
	<p>Тележка Multiservice S: грузоподъемность 150 кг; 4 анти-трекинговых ролика с резиновым покрытием с сердечником из полипропилена; диам. клёсиков: 100 мм; 2 фиксир. колёсика; 2 вращ. колёсика с тормозом.</p>		<p>Тележка Multiservice D. Если добавить полки PMS, то ее можно использовать как станцию для непосредственной подачи блюд. грузоподъемность 200 кг; 4 анти-трекинговых ролика с резиновым покрытием с сердечником из полипропилена; диам. колёсиков: 125 мм; 2 фиксир. колёсика; 2 вращ. колёсика с тормозом.</p>
	<p>Монолитная конструкция, без острых краев, стыков и сварных швов.</p>		<p>Изолирован CFC и пенополиуретаном без содержания ГХФУ.</p>
	<p>Температура использования: от -30° до +100°С.</p>		

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



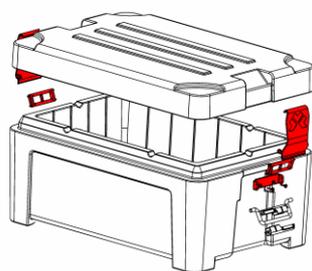
Модель	Артикул	Цвет	Внеш. разм. (mm)	Внутр. разм. (mm)	Объём л	Вес Kg
AP100	AP100006	серый/синий меланж	410x610xh200	310x510xh110	17	5.3
	AP100001	синий				
	AP100004	красный				
GN 1/3 Охлаждающая пластина	AGA003	белый с зелёным колпачком	176x325xh30			1.3
GN 1/3 Замораж. пластина	AGB003	белый с жёлтым колпачком	176x325xh30			1.6
GN1/4 и GN1/6 Держатель	ABA005	нерж. сталь	l=530 mm			0.13
Multiservice S Тележка	MSV10011	серый/синий меланж	710x650xh1065			14.5
Multiservice D Тележка	MSV10012	серый/синий меланж	710x1300xh1065			30
PMS Полка	35000006	серый/синий меланж	650x955xh90			10 каждая
USB-регистратор данных	AFG002		80x33xh14			

ЗАПЧАСТИ



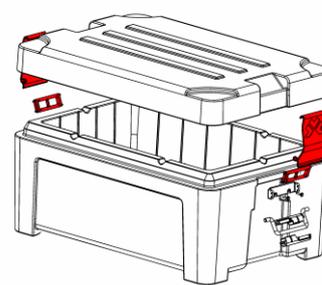
RRI019

Комплект покрытия для ручек
2 шт. в упаковке



RRI112

Комплект пластиковых защёлок
4 шт. в упаковке



RRI004

Лопастки для пластиковых
защёлок комплект
4 шт. в упаковке



Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN)
Tel. +39 0172812600 - Fax +39 017285991 - info@melform.com
www.melform.com