



MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

REV0 30/7/2023 PBCA0095F

CONTENEURS ISOTHERMES **THERMAX**

INDEX

1. PRÉAMBULE

- 1.1 Domaine d'application
- 1.2 Consultation du manuel
- 1.3 Garantie

2. MISE EN GARDE

- 2.1 Recommandations générales

3. UTILISATION DU PRODUIT

- 3.1 Première utilisation
- 3.2 Instructions de préparation du récipient
- 3.3 Instructions de chargement
- 3.4 Instructions de transport
- 3.5 Instructions pour une utilisation correcte à destination
- 3.6 Instructions de montage du chariot Maxidolly

4. ENTRETIEN

- 4.1 Instructions de lavage
- 4.2 Instructions d'entretien
- 4.3 Instructions de remplacement du robinet sur QC5/10/20/QXtra
- 4.4 Instructions de remplacement du robinet sur QC25
- 4.5 Mode d'emploi du kit de verrouillage du système modulaire AF12/AF150

5. ÉLIMINATION

- 5.1 Emballage
- 5.2 Matériaux de fabrication

6. ATTESTATIONS

1. PRÉAMBULE

1.1 Champ d'application

Les conteneurs isothermes de la gamme THERMAX sont conçus et fabriqués pour assurer le transport et la distribution de produits périssables, qu'ils soient chauds, frais ou surgelés, à température contrôlée.

1.2 Consultation du manuel

Ce manuel a été organisé de manière à permettre aux utilisateurs de trouver facilement et rapidement toutes les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien du produit. Il est essentiel que le manuel soit à la disposition du personnel de maintenance et des opérateurs à tout moment. Avant de mettre le produit en service, il est essentiel de lire attentivement le mode d'emploi.

1.3 Garantie

Ce produit est couvert par une garantie de 2 ans contre les défauts de fabrication à compter de la date d'achat, à condition que :

- a été utilisé conformément aux instructions du fabricant ;
- n'a pas été endommagé en raison d'une mauvaise utilisation.

La garantie ne couvre pas les dommages accidentels causés par le transport, la négligence, la mauvaise utilisation ou la mauvaise utilisation ou l'écart par rapport à ce qui est indiqué dans le mode d'emploi. La garantie est annulée si le produit a été réparé ou altéré par un tiers non autorisé.

Pour toute assistance et pour la fourniture de pièces détachées d'origine, veuillez contacter votre distributeur local ou le service après-vente MELFORM à l'adresse e-mail customer-care@melform.com

2. MISE EN GARDE

THERMAX est un produit exclusif de MELFORM. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques des modèles à tout moment, sans préavis. Il peut y avoir des variations dans les tons de couleur.

Le produit a été développé conformément aux normes technologiques actuelles. Toutes les exigences nécessaires ont été remplies pour assurer un fonctionnement sûr et correct de l'appareil. Il est recommandé que le personnel soit correctement formé afin que le conteneur ne soit utilisé que pour les fins auxquelles il est destiné en suivant les instructions de ce manuel.

2.1 Recommandations générales

Veuillez suivre scrupuleusement les instructions du fabricant concernant l'utilisation du conteneur. Le conteneur isotherme THERMAX est spécialement conçu pour garantir la préservation des températures du produit pendant le transport et la distribution. Par conséquent, il est fortement déconseillé de l'utiliser d'une autre manière que celles indiquées dans les instructions.

- Traiter avec précaution pendant le transport.
- Pour toute réparation, contactez uniquement un centre de service technique agréé MELFORM et demandez des pièces de rechange d'origine.
- Assurer des performances isothermes adéquates et prévenir la pollution des produits transportés, il est important de vérifier périodiquement l'état du conteneur. S'il s'avère qu'il est cassé, endommagé ou fissuré, il doit être retiré de l'utilisation. Vérifiez également la bonne fermeture de la carrosserie/porte et de la carrosserie/couvercle, ainsi que l'intégrité du joint (le cas échéant).

- Les enceintes isothermes THERMAX sont adaptées à une utilisation dans une plage de température d'entre -30°C et +100°C, à l'exception des modèles QC, qui sont conçus pour transporter des liquides, qui sont garantie d'utilisation entre -30°C et +85°C.
- Pour un **transport de trois heures**, il est recommandé de **charger les aliments** aux températures suivantes :
liaison chaud $\geq +75^{\circ}\text{C}$;
liaison froid $\leq +3^{\circ}\text{C}$;
liaison congelé $\leq -22^{\circ}\text{C}$.
- Chargez le conteneur à au moins **50 % de son volume**.
- Évitez l'**ouverture prolongée** du récipient.
- Évitez tout contact de l'enceinte avec des surfaces pointues et tranchantes ou des sources de chaleur directes (telles que plaques chauffantes ou flammes nues).
- N'insérez pas d'objets métalliques incandescents ou à des températures supérieures à +100 °C (supérieures à +85 °C pour les récipients destinés au transport de liquides). En particulier, ne placez pas de bassines ou de plateaux dans le récipient dès qu'ils ont été sortis du four ; La température élevée peut déformer ses parois et ses guides.

La fonction du récipient THERMAX n'est pas de chauffer ou de refroidir les aliments, mais de s'assurer qu'ils sont maintenus à température ; Les différents modes d'utilisation sont donc contre-indiqués. Une exposition excessive aux agents atmosphériques (soleil, intempéries) pourrait altérer irrémédiablement la coloration et provoquer une déformation permanente des parties exposées.

Pour les récipients portant le marquage NF, la norme technique EN 12571 :1998* s'applique. Cette norme indique, pour un transport n'excédant pas trois heures, les différentes classes d'isolation qu'un conteneur isotherme pour bacs Gastronorm doit posséder en fonction de la température à laquelle les aliments sont transportés :

- « classe A » : si le transport a lieu dans un lien chaud ;
- « classe B » : si le transport s'effectue dans le cadre d'une liaison à froid ;
- « classe C » : si le transport s'effectue dans une reliure congelée.

Les classes thermiques garanties par chaque conteneur sont imprimées sur le produit en correspondance avec la marque MELFORM et d'autres données caractéristiques du produit.

**Cette norme ne s'applique pas aux récipients pour liquides.*

IMPORTANT:

Le fabricant décline toute responsabilité si les règles de prévention des accidents en vigueur ne sont pas respectées par l'entreprise utilisatrice

3. UTILISATION DU PRODUIT

3.1 Première utilisation

Avant d'utiliser le conteneur, il est important de suivre ces instructions :

- Le conteneur a été nettoyé à l'usine avant l'expédition. Cependant, il est conseillé de le laver en utilisant les méthodes indiquées au paragraphe 4.1 « Instructions de lavage ».
- S'il est prévu pour votre modèle, appliquez le joint fourni (généralement pour la porte ou le couvercle), en suivant les instructions du paragraphe 3.2 « Instructions pour la préparation du récipient »

3.2 Instructions de préparation du récipient

Pour assurer la bonne utilisation et la sécurité des produits transportés, suivez ces instructions :

- Vérifiez périodiquement l'état du conteneur et si vous constatez une casse, des dommages ou une déformation excessive, vous devez le retirer de l'utilisation.
- Fermez le bouchon d'aération, **Fig.2** (si fourni pour votre modèle) de manière à ce que les événements soient fermés.
- Placez correctement le joint (le cas échéant) dans le siège de la porte ou du couvercle, en utilisant les quatre coussinets de rétention dans les coins pour le maintenir en place. L'utilisation correcte du joint est essentielle pour maintenir des performances isothermes appropriées.

Normalement, le conteneur ne nécessite pas de préconditionnement, mais si vous souhaitez le faire, suivez les instructions fournies.

- préchauffage : utiliser uniquement de l'eau chaude n'excédant pas +100°C (n'excédant pas +85°C pour les récipients de transport de liquides), en évitant les autres systèmes ;
- Pré-refroidissement : Laissez le récipient ouvert à l'intérieur d'une cellule.

3.3 Instructions de chargement

Pour charger correctement le conteneur et s'assurer que les températures souhaitées sont maintenues :

- Ouvrez le récipient à l'aide des leviers de verrouillage appropriés.
- Le récipient est adapté au contact avec les aliments, ce qui permet de placer des aliments en vrac ou non en vrac Bondé. Cependant, pour des raisons de commodité et d'hygiène, il est recommandé de placer les aliments à l'intérieur de bacs Gastronorm avec ses couvercles.
- Il est important de charger les aliments à la température souhaitée car le récipient n'a pas pour fonction de les chauffer ou de les refroidir.
- Il est recommandé de charger le conteneur à au moins 50 % de sa capacité, bien que des performances optimales soient obtenues à pleine charge.
- Pour réduire les pertes d'énergie thermique, il est recommandé d'effectuer les opérations de chargement dans les plus brefs délais en fermant immédiatement la porte ou le couvercle après le chargement.
- Pour prolonger le temps de maintien thermique pour le transport d'aliments chauds, frais ou surgelés, il est possible d'utiliser des plaques eutectiques disponibles dans le catalogue.
- Pour les conteneurs certifiés NF, les températures de chargement recommandées pour assurer un temps de transport de trois heures sont spécifiées pour chaque classe de température du conteneur, qui est indiquée sur le produit à côté de la marque MELFORM et d'autres données caractéristiques.

3.4 Instructions de transport

Pour effectuer le transport en toute sécurité, nous vous recommandons de suivre ces instructions :

- Avant de manipuler le récipient, assurez-vous que la porte ou le couvercle est fermé et que le robinet et le bouchon de l'évent **Fig.2** (le cas échéant) sont fermés.
- Gardez à l'esprit que le conteneur peut atteindre un poids considérable. Il est conseillé de le soulever et de le manipuler avec précaution à l'aide des poignées appropriées ou de chariots spécifiques.

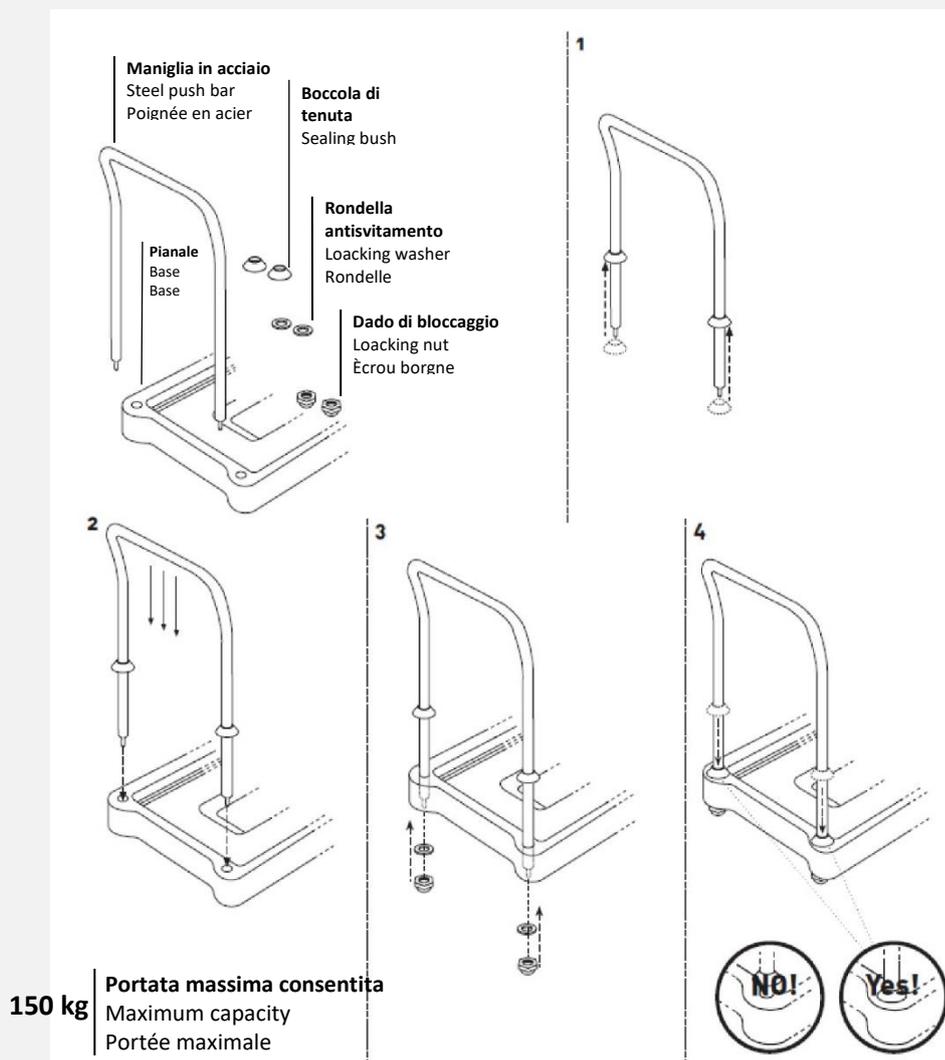
- Évitez les collisions avec des objets ou des personnes lors de la manipulation.
- Pour éviter tout débordement du contenu, n'inclinez pas le récipient pendant le transport et placez-le en permanence sur le véhicule utilisé pour les livraisons.
- Soulevez ou transportez le conteneur uniquement par les poignées, en évitant de le faire par les leviers de verrouillage pour éviter toute ouverture accidentelle.
- Si vous effectuez plusieurs livraisons à l'aide du même contenant, évitez les ouvertures prolongées qui pourraient entraîner une perte importante d'énergie thermique. Pour prolonger le maintien de la température, il est recommandé d'utiliser l'utilisation de plaques eutectiques.

3.5 Instructions pour une utilisation correcte à destination

Lorsque vous atteignez votre destination, vous devez suivre les instructions suivantes :

- Retirez les aliments du récipient et servez immédiatement.
- S'il est présent, gardez le bouchon d'évent **Fig.2** fermé et ouvrez-le uniquement dans les réservoirs de liquide pendant la phase de service, si vous souhaitez augmenter le débit de liquide du robinet.

3.6 Instructions de montage du chariot Maxidolly

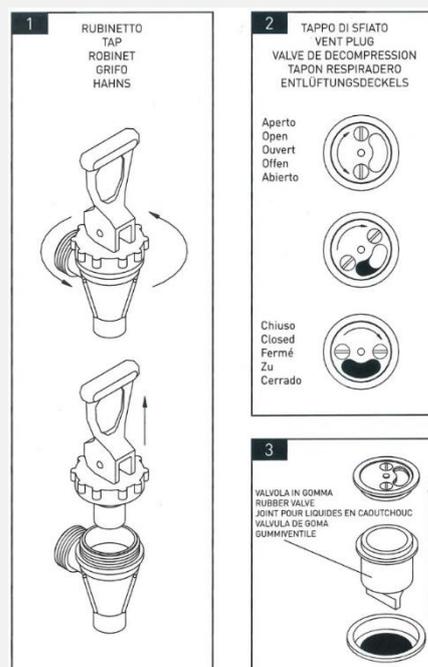


4. ENTRETIEN

4.1 Instructions de lavage

Un entretien régulier du conteneur est crucial pour assurer sa durabilité et son bon fonctionnement. Suivez attentivement les instructions de lavage suivantes :

- Assurez-vous que la température de l'eau utilisée pour le lavage ne dépasse jamais +100°C (+85°C pour les récipients pour le transport de liquides, modèle QC).
- Évitez l'utilisation de tampons à récurer en métal ou synthétiques, n'utilisez que des brosses souples avec des poils en plastique ou naturels.
- N'utilisez pas de poudres abrasives, d'ammoniac, d'acides ou de solvants.
- L'utilisation de solutions savonneuses pour le lavage est autorisée.
- Si le modèle le permet, séparez la porte ou le couvercle du récipient pour les laver séparément.
- Le cas échéant, retirez le joint et lavez-le séparément en utilisant la même solution que celle utilisée pour le récipient.
- Dans le cas d'un lavage au lave-vaisselle, assurez-vous que les loquets ne peuvent pas se coincer dans les rouleaux de la machine ou entrer en contact avec ses parois intérieures.
- Rincez abondamment toutes les parties du récipient qui ont été lavées.
- Portez une attention particulière au nettoyage du robinet Fig.1 **et du bouchon de ventilation** Fig.2 (s'il est installé sur votre modèle). Utilisez beaucoup d'eau savonneuse à l'intérieur, puis rincez à l'eau claire.
- Pour un nettoyage plus approfondi, retirez périodiquement le bouchon de ventilation et la valve en caoutchouc **Fig.3** (si fournis pour votre modèle). Pour ce faire, retirez l'ensemble du bouchon de ventilation de son siège en faisant levier de manière appropriée, puis appliquez une pression à partir de l'extrémité opposée du trou pour faire sortir la valve en caoutchouc.
- Après le lavage, remettez la valve en caoutchouc à son siège et enclenchez le bouchon de ventilation en place.
- Pour maintenir un haut niveau d'hygiène, séchez toujours le récipient à l'air chaud ou utilisez du papier jetable, en évitant d'utiliser des chiffons réutilisables.
- Ne jamais immerger ou laisser le récipient immergé dans l'eau.

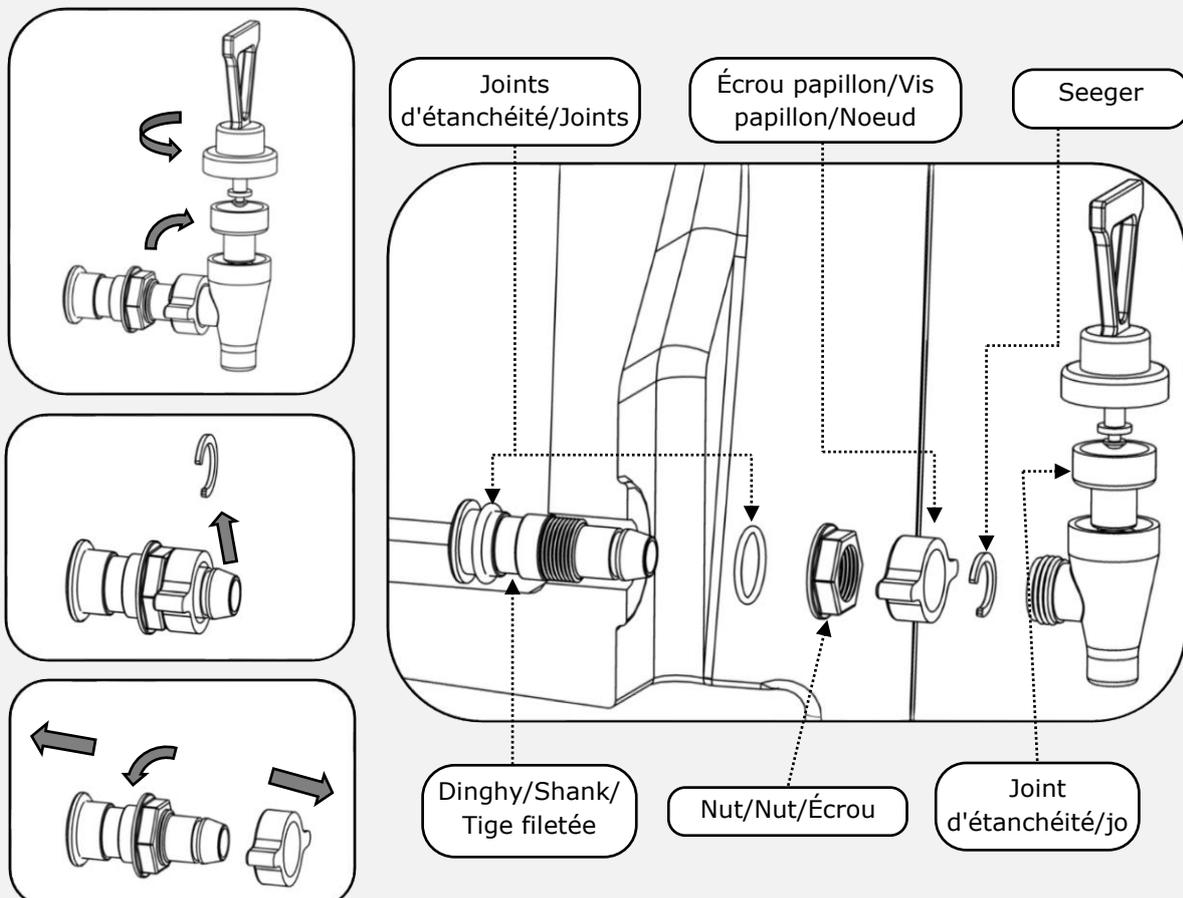


4.2 Instructions d'entretien

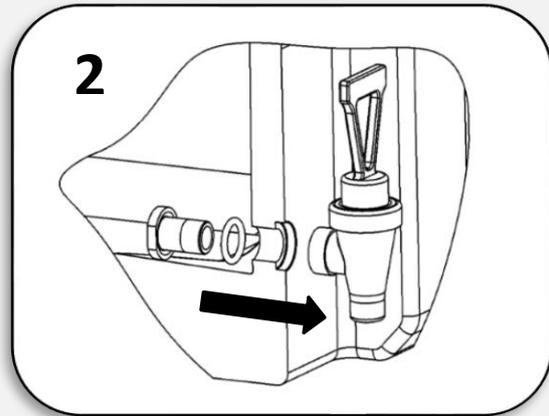
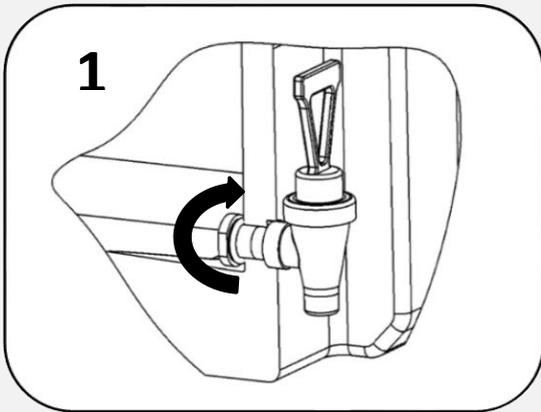
Afin de préserver l'intégrité et le bon fonctionnement du conteneur, MELFORM recommande un entretien régulier et l'adoption des mesures suivantes :

- Vérifiez l'état de conservation du joint (le cas échéant) tous les six mois et remplacez-le s'il est cassé ou détérioré.
- Vérifiez périodiquement l'intégrité des charnières et des lames de fermeture et remplacez-les immédiatement s'ils sont cassés ou endommagés.
- Vérifiez l'intégrité et la fixation correcte des poignées de préhension (le cas échéant) et remplacez-les si nécessaire.
- Assurez-vous que le capuchon et la soupape de décharge (le cas échéant) sont en bon état et remplacez-les s'ils sont manquants ou endommagés.
- Vérifiez le bon fonctionnement du robinet (le cas échéant) et remplacez-le s'il se casse ou
- Fuite.
- Vérifiez que le récipient se ferme correctement et qu'il ne présente pas de déformations, de crevasses ou de trous. Si ce n'est pas le cas, retirez le récipient de l'utilisation et procédez à la réinitialisation.
- En cas de nécessité de remplacer des composants, consultez la liste des pièces détachées qui répertorie les codes de tous les composants pouvant être remplacés.
- Pour toute assistance et pour obtenir des pièces de rechange d'origine, vous pouvez contacter votre revendeur local ou contacter le service client de MELFORM via l'adresse e-mail customercare@melform.com

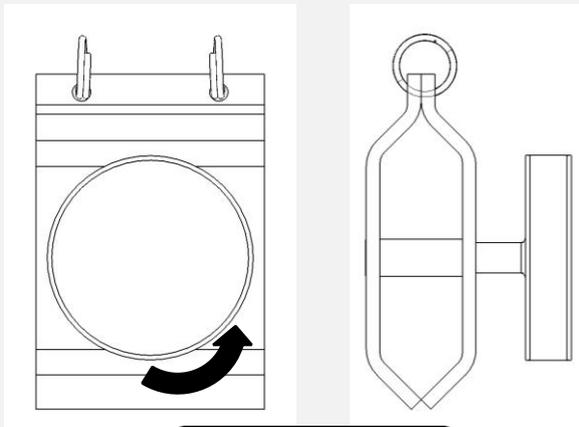
4.3 Instructions de remplacement du robinet sur QC5/10/20/QXtra



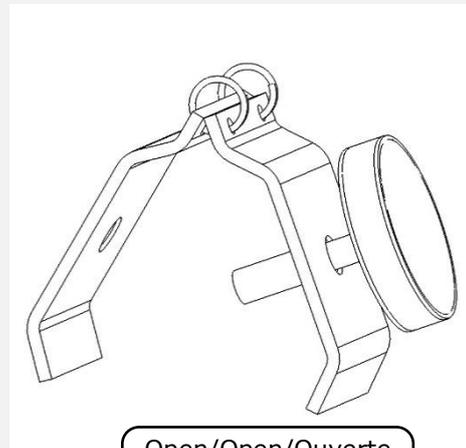
4.4 Instructions de remplacement du robinet sur QC25



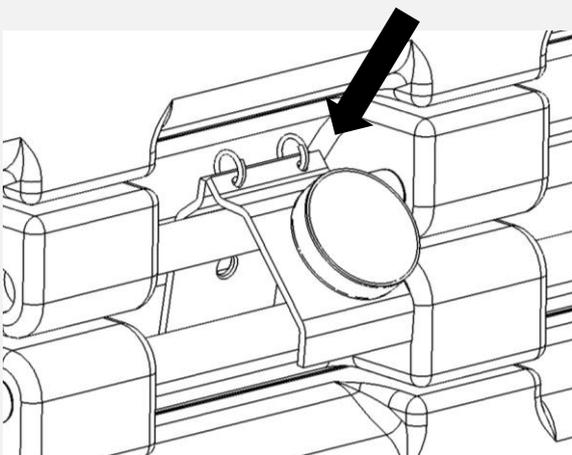
4.5 Mode d'emploi du kit de verrouillage du système modulaire AF12/AF150



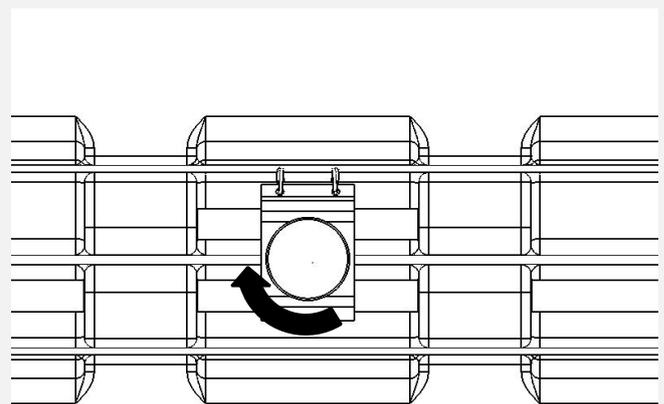
Fermé/Verrouillé/Arrêt



Open/Open/Ouverte



S'insère dans les branches en position ouverte/
Mettez les tiges en position ouverte/



Serrez jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé/
Visser fermement pour corriger le

5. ÉLIMINATION

5.1 Emballage

Le matériau d'emballage, composé de carton et de film polyéthylène, est entièrement recyclable à 100 %. L'utilisateur est responsable de l'élimination des matériaux d'emballage, et il est recommandé de respecter les réglementations locales concernant l'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur l'élimination appropriée, vous pouvez contacter votre autorité locale d'élimination des déchets.

5.2 Matériaux de fabrication

Le conteneur est fabriqué à partir de matériaux recyclables, ce qui permet une élimination respectueuse de l'environnement à la fin de son cycle de vie. Au moment de l'élimination, il est essentiel de se conformer aux réglementations locales pour une élimination correcte du produit. Les matériaux utilisés pour la construction du corps et du couvercle/porte du conteneur sont les suivants :

1. Polyéthylène : utilisé pour les parois intérieures et extérieures du récipient et du couvercle/porte.
2. Polyuréthane : matériau isolant entre les parois de l'enceinte et le couvercle/porte, sans CFC et HCFC.
3. Caoutchouc de silicone : utilisé pour le joint, s'il est prévu pour le modèle.
4. Polyamide 6 : Matériau utilisé pour les fixations et les charnières.
5. Acier inoxydable : utilisé pour les vis ou les rivets utilisés pour fixer les supports de verrouillage, les charnières et les loquets.

6. ATTESTATIONS

Le conteneur a fait l'objet de processus de certification rigoureux qui confirment sa haute qualité et sa sécurité. Les certifications suivantes attestent de la conformité de l'enceinte THERMAX aux normes les plus élevées :

1. Certification HACCP : Les conteneurs THERMAX sont adaptés à une utilisation dans des environnements HACCP, assurant un contrôle des risques alimentaires et une sécurité d'hygiène maximale.
2. Certification ATP : Pour certains modèles de la gamme THERMAX, il est possible de demander une certification ATP.
3. Certification NF Hygiène Alimentaire : Certains modèles de la gamme THERMAX sont certifiés NF Hygiène Alimentaire. Ce certificat, délivré par AFNOR Certification, atteste de la conformité du contenant aux normes strictes d'hygiène alimentaire.

Ces certifications confirment que le conteneur THERMAX est conçu et fabriqué de manière à garantir la plus haute qualité et sécurité dans le transport et le stockage des produits alimentaires périssables.

Merci d'avoir acheté un produit MELFORM !



Via Savigliano 34, 12030 Monasterolo di Savigliano (CN) - ITALIE
Tél. +39 0172812600 – info@melform.com
www.melform.com