



GN 1/1

EN

600x400

ATP



Conteneur isotherme à ouverture frontale pour le transport de produits à température contrôlée

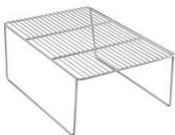
- Marque: MELFORM
- Pays d'origine: ITALIE
- Code des douanes: 39231090
- Certificat ATP
- Compatible avec le contact alimentaire
- Couleur: gris/bleu
- Capacité: 148 litres.
- Technologie : roto moulage
- Garantie: 24 mois
- Entièrement recyclable à la fin de sa vie opérationnelle.
- Empilable et facile à déplacer

MATÉRIAUX DE FABRICATION

Polyéthylène	parois intérieures et extérieures du conteneur et de la porte; Convient pour le contact alimentaire	Polyuréthane	matériau isolant entre les parois du conteneur et la porte; Sans CFC ni HCFC
Caoutchouc de silicone	joint	Polyamide renforcé de fibres de verre	fermetures éclair, fermeture éclair
Inox	poignées de préhension		

Modèle	Code	Code EAN	Ext. dim. (mm)	Int. dim. (mm)	Capacité (l)	Poids (kg)
AF 150 sans siège pour plaque eutectique	A1500012	8022949026530	570x790xh690	430x650xh530	148	25
AF150 avec siège pour plaque eutectique	A1509022	8022949056759	570x790xH690	430x650xh490	148	25,5

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

	Version avec siège pour plaque eutectique		Version avec 1 jeu de montants et 2 paires de glissières pour plateaux et bacs GN, EN et 600x400.
	Chariot en polyéthylène, capacité 200 Kg équipée de 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre 125mm		Kit de verrouillage en acier inoxydable pour fixer deux conteneurs empilés.
	Crochets de fermeture en matériau antichoc.		Soupape de ventilation réglable.
	Porte chauffante disponible (sur demande) pour prolonger la durée de transport en liaison chaude. <ul style="list-style-type: none"> • puissance 200W • câble 240V l=2 mt • IPX4 • Unité de chauffage avec intérieur en acier inoxydable 		Plaques eutectiques: <ul style="list-style-type: none"> • chaude (rouge) • fraîche (rose) • surgelée (bleu) • surgelée plus (vert) pour augmenter les performances de maintenance thermique
	Charnières en matériau résistant aux chocs et aux contraintes.		Poignées intégrées en acier inoxydable
	Grille en acier inoxydable GN1/1 (AEA020)		Grille autoportante acier inoxydable (AEA012)
	Enregistreur de données USB (disponible sur demande) pour enregistrer la température pendant le transport		Systèmes RFID pour la traçabilité

Coefficient de transfert de chaleur global: $K = 0,44 \text{ W} / \text{m}^2\text{K}$

Conteneur (caisse isotherme) garantie : **de -30°C à +100°C.**

ACCESSOIRES				
Modèle	Code	Couleur	Dim. ext (mm)	Poids (kg)
Adaptateurs GN avec deux paires de glissières en acier inoxydable	RRI237		GN, EN, 400x600	4,9
Paire de glissières GN supplémentaires	ABA302		GN, EN, 400x600	
Grille en acier inoxydable	AEA020		GN 1/1	1,3
Grille autoportante en acier inoxydable	AEA012		430x630xh262	3
Plaque eutectique chaude +70°C	PEGS0003	rouge	GN 1/1	3
Plaque eutectique fraîche +3°C	PEGS0001	rose	GN 1/1	4
Plaque eutectique surgelée -21°C	PEGS0002	bleu	GN 1/1	4
Plaque eutectique surgelée plus -21°C	PEGS9008	vert	GN 1/1	4
Kit de fixation modulaire	RRI139			1,2
Kit de fixation de sécurité au sol	RRI144			0,4
Chariot en polyéthylène	THS30006		625x845xh210	7
Porte-carte	RRI170		A5	
Enregistreur de données USB -30°C +70°C	AFG007		80x33xh14	
Porte chauffante numérique 230 V a.c.	3B300016			
Porte chauffante analogique 230V a.c.	3B300018			
Onduleur 12V/230V	AHD001			

SYSTÈME MODULAIRE

Conçu pour répondre à différents besoins logistiques, le **conteneur isotherme AF150 est empilable et modulaire**, garantissant une efficacité maximale tant au niveau du stockage que du transport.

Caractéristiques principales :

- **Capacité totale (deux cellules)** : 296 Kg.
- **Conception empilable** pour optimiser l'espace et l'organisation pendant le transport et le stockage
- **Modularité pour le transport à différentes températures** :
 - *Frais/ Frais* : utilisation de deux conteneurs passifs
 - *Chaud/Froid* : Combinaison d'un contenant passif avec un contenant chauffant
 - *Configurations flexibles* adaptables aux besoins de transport spécifiques
- **Double cellule avec isolation thermique avancée** :
Il permet le transport simultané de **produits chauds, frais ou surgelés**, assurer la séparation thermique entre les différentes températures
- **Facilité de déplacement grâce au chariot dédié**, qui assure un déplacement aisé même à pleine charge

