

Contenedor isotérmico Maillon

QUÉ ES

Contenedor isotérmico de abertura superior, con capacidad para 68 litros.

A QUIÉNES SE DIRIGE

A los operadores de la restauración, a los pequeños operadores y a todos los clientes de los puntos de venta de productos alimentarios al por mayor.

PARA QUÉ SIRVE

Para el transporte a temperatura controlada de la comida perecedera ya sea caliente, fresca o congelada. Especialmente indicado para el transporte a varias temperaturas.



VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Puede transportar simultáneamente alimentos frescos, congelados y a temperatura ambiente, gracias al uso de las placas eutécticas frescas y congeladas y del separador isotérmico.
- Especialmente indicado para mantener a temperatura controlada los alimentos perecederos de los cash&carries, durante las compras y, posteriormente, para el transporte de la mercancía desde el punto de venta al restaurante/negocio de destino.
- Fácil de mover gracias al carro de dos ruedas, disponible a petición.
- Es fácil de manejar, gracias a las prácticas asas de sujeción. Representa un compromiso ideal entre capacidad de carga y facilidad de manejo.
- Fácil de transportar en la mayor parte de los vehículos, gracias a sus dimensiones reducidas.
- Gracias a la excelente capacidad isotérmica, mantiene durante mucho tiempo los alimentos perecederos a su temperatura óptima de conservación.
- Asegura el correcto mantenimiento térmico, limitando los riesgos de proliferaciones bacterianas y conservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas.
- Las características de isoterminia reúnen los criterios de la legislación vigente (Reg. CE 852/2004 – HACCP-) y de las normas técnicas aplicables (EN12571 y Accord AFNOR AC D40-007).
- Las características de isoterminia reúnen los requisitos previstos por la reglamentación ATP, el tratado internacional que regula las características de los vehículos adecuados para transportar en carretera productos perecederos. Certificado de homologación disponible a petición.
- Permite trabajar correctamente en un entorno HACCP.
- El material utilizado para la fabricación es adecuado para el contacto alimentario en toda la superficie del contenedor.
- Los criterios de diseño seguidos facilitan una correcta limpieza y la desinfección (Reg. CE 852/2004 –HACCP-), también en el lavaplatos.
- Diseñada para durar: sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización.
- Impacto medioambiental claramente inferior al derivado del uso de contenedores desechables.
- Completamente reciclable al finalizar su vida útil.

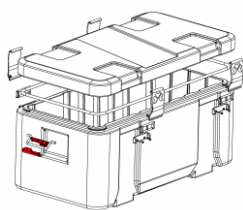
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado con la tecnología del moldeo rotacional, que permite fabricar objetos sin aristas, juntas ni soldaduras y por lo tanto muy robustos y, al mismo tiempo, eficientes desde el punto de vista del mantenimiento térmico.
- Caracterizado por un sistema de cierre muy eficaz, compuesto por cuatro ganchos de material resistente al impacto Melform y por una junta interna de la tapa fácil de desmontar.
- Dotado de asas de sujeción desmontables de acero inox.
- Aislada con espuma poliuretánica sin CFC ni HCFC.
- Garantizada para el uso de -30° a $+100^{\circ}\text{C}$.

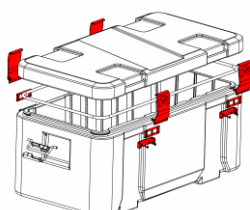
DISPONIBILIDAD

Modelo	Color	Código	Dim. externas (mm)	Dim. internas (mm)	Capacidad l	Peso Kg
Maillon	melange gris/azul arena	MAIL0006 MAIL0002	850x450x390(h)	750x330x270(h)	68	10,5
Placa fresca Maillon	rosa	PEML0001	360X270X39(h)			2,5
Placa congelada Maillon	azul	PEML0002	360X270X39(h)			2,5
Separador isotérmico	arena	PEML0004	360X270X39(h)			0,8
Carro galvanizado de dos ruedas	acero galvanizado	AIB001	diám. ruedas: 100mm			
Certificado de homologación ATP, clase IN	melange gris/azul	AOC006				

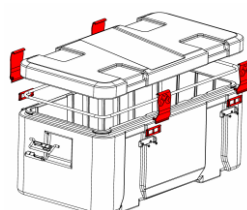
RECAMBIOS



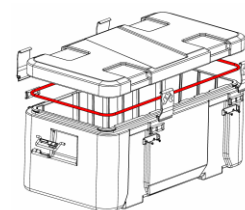
RRI019
Kit de cubre-asas
2 ejemplares por paquete



RRI112
Kit de cierres completos
4 ejemplares por paquete



RRI004
Kit de cierres (sólo paleta)
4 ejemplares por paquete



RRI028
Kit de juntas
5 ejemplares por paquete