



CONTENEDORES
ISOTÉRMICOS





Tecnología

Experiencia

Calidad

En el mercado desde
hace más de 50 años

Seguridad



LA EMPRESA

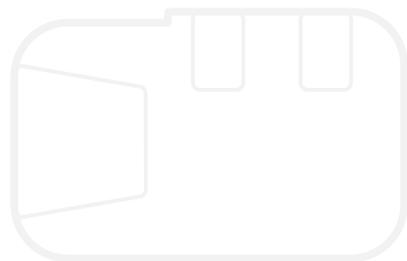
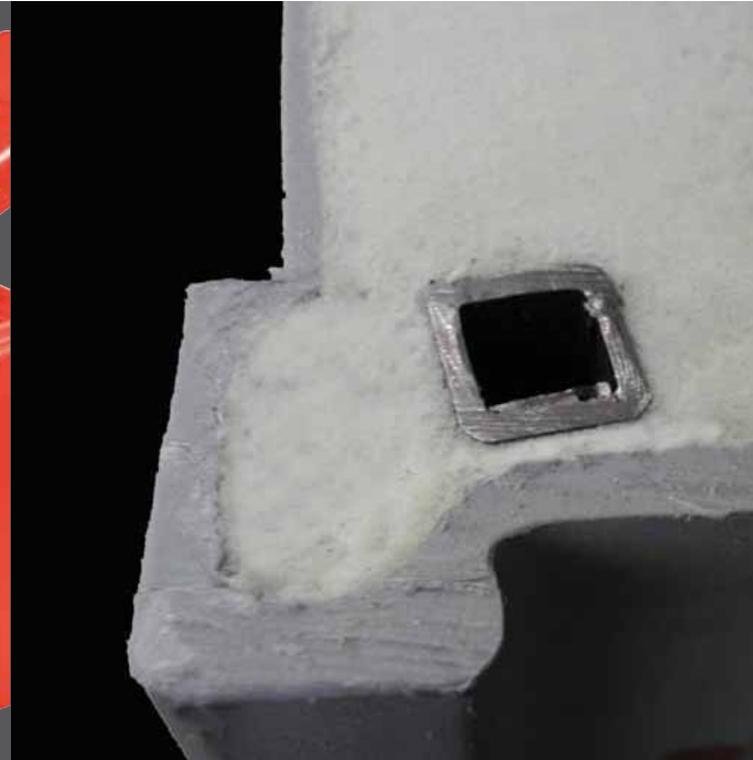


Melform, líder en el sector de sistemas para el transporte a temperatura controlada, es un empresa italiana, especializada en el estudio, diseño y fabricación de contenedores isotérmicos y refrigerados para la logística y una vasta gama de bandejas y accesorios par el sector Foodservice. En el mercado desde hace más de 50 años, en junio del 2011, Bonetto Automazioni S.r.L., sociedad líder en el campo de la automatización industrial, adquiere Monetti S.p.A. pasando a ser propietaria de la marca Melform. Gracias a la experiencia y a la tecnología avanzada de la Bonetto Group, se implementó el engineering, consolidando dicho 'know how' con la tecnología del estampado rotacional y del estampado a compresión. Melform cuenta con un Departamento Técnico altamente calificado, en grado de estudiar

soluciones personalizadas para las exigencias más específicas de almacenaje y de transporte. Desde siempre, Melform es sinónimo de seguridad y calidad: los contenedores isotérmicos y refrigerados Melform, conocidos en todo el mundo, respetan las normativas vigentes, están homologados con el sello NF, permiten operar en ambiente HACCP y pueden ser dotados de la certificación de HOMOLOGACIÓN ATP para el transporte en carretera de mercadería alimentaria perecedera.

MELFORM - Bonetto Group - representa un partner confiable en todos los campos en los que, el mantenimiento de la temperatura, es una exigencia imprescindible para la tutela de la CALIDAD del producto, en sectores como: la Gran Distribución, Vending, Médico-farmacéutico y la Industria alimentaria.





CALIDAD Y TECNOLOGÍA



Gracias a la experiencia y a la tecnología avanzada de la empresa, se ha implementado la actividad del engineering en la misma, consolidando dicho Know-how en la tecnología del estampado rotacional y a compresión. Los contenedores isotérmicos Melform están dotados de una estructura monobloque, fabricada en polietileno alimentario y aislamiento poliuretánico. La estructura y el diseño permiten una fácil sanitización y determinan una dispersión térmica muy baja. Las capacidades de la gama van desde 5 litros hasta los 1300 litros. La tecnología del estampado rotacional permite fabricar contenedores

sin cantos, uniones o soldaduras. Los contenedores de la gama han obtenido la homologación como medios de transporte idóneos para el transporte de productos perecederos en carretera, habiendo superado eficientemente las mismas pruebas a las cuales han sido sometidos los vehículos isoterms, según lo previsto en el acuerdo ATP. Las prestaciones de los contenedores permanecen inalteradas con su utilización constante, además son completamente reciclables. El aislamiento del exterior está garantizado gracias al aislante de espuma poliuretánica (poliol e isocianato) sin CFC ni HCFC.





CONTENEDORES
ISOTÉRMICOS
ACTIVOS

**ACTIVE
LINE**

Intro	P. 8
Placa caliente	P. 10
Puertas Activas	P. 10
Sistema modular AF12	P. 11



ÍNDICE

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS PASIVOS

KOALA LINE

Intro	P. 12
Placas eutécticas	P. 14
Koala -18°C/+10°C	P. 14
Koala 0°C/+10°C	P. 16

KOALA BIOMED LINE

Intro	P. 20
Koala Biomed -18°C/+40°C	P. 22
Koala Biomed 0°C/+40°C	P. 24

THERMAX LINE

Intro	P. 26
Thermax para Líquidos	P. 28
Thermax AF	P. 30
Thermax AL	P. 32
Sistema Modular AF12	P. 33
Thermax GN	P. 34
Thermax Maillon	P. 35
Thermax AP y Carros	P. 36
Thermax AF150	P. 38

MONOTHERM LINE

Intro	P. 40
Malinette	P. 42
Single	P. 42
Campanas Isotérmicas	P. 43
Gastrotherm	P. 43
Combi TS50	P. 44
Combi TS60	P. 45
Carros TS50 y TS60	P. 45
Bolsa Térmica	P. 45
Pizza Bike	P. 45

CARGO LINE

Intro	P. 46
Cargo 370	P. 48
Cargo 370E	P. 48
Cargo 500	P. 49
Cargo 500V	P. 49
Cargo 780	P. 50
Cargo 900S	P. 50
Cargo 900SL	P. 51
Accesorios	
Cargo 900	P. 51
Cargo 1000EU	P. 52
Cargo 1300	P. 52
Placas eutécticas	P. 53
Cámara de acondicionamiento rápido Koala 1000	P. 53
Cryo Power Box	P. 53

MELPOP LINE

Intro	P. 56
Melpop	P. 58





En régimen caliente

Ningún límite
de tiempo

Consumo energético
reducido

Seguridad e higiene



Contenedores Isotérmicos Activos

ACTIVE LINE

Sistemas para prolongar el mantenimiento
de las temperaturas

TEMPERATURA BAJO CONTROL SIN LÍMITES DE TIEMPO

Las Puertas Activas y las Placas Eutécticas Melform operan en régimen de mantenimiento térmico. Compensan el decaimiento térmico natural de las comidas transportadas, potenciando las propiedades isotérmicas de los contenedores y prolongan los tiempos de transporte en régimen caliente.

CALIDAD EN LAS COMIDAS TRANSPORTADAS

Los sistemas de la Línea Activa están diseñados para distribuir homogéneamente y de manera progresiva el calor en el interior de los contenedores; esto evita calentamientos excesivos locales, fenómenos de recocción o de deshidratación de los alimentos, en beneficio de la conservación del gusto y de los principales nutrientes contenidos en los alimentos.

MÁXIMA SATISFACCIÓN PARA EL CLIENTE FINAL

En el transporte en régimen caliente ninguna manipulación o alteración del alimento interviene sucesivamente desde la fase de cocción: el alimento llega al cliente final "como recién salido del horno" como comidas recién preparadas, el alimento transportado en régimen caliente conserva intactas sus propiedades: consistencia, gusto y principios nutritivos.

SUPERACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS

Los sistemas de la Línea Activa están indicados para mantener los alimentos a temperatura en los siguientes casos específicos:

- como unidad de almacenaje adicional, cuando los tiempos de preparación se anticipan respecto al transporte;
- para prolongar el mantenimiento en caso de servicio diferido;
- cuando los contenedores no están siendo usados a plena capacidad de carga.

CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS

Las soluciones de la Línea Activa permiten operar de acuerdo a lo previsto por el Reglamento (Reg. CE 852/2004 –HACCP-). De hecho están diseñados para ser fácilmente lavados y sanitizados y cuentan con prestaciones térmicas conforme a lo previsto por la ley.

PRACTICIDAD EN SU UTILIZACIÓN Y CONSUMO REDUCIDO

Las Puertas Activas están dotadas de un grupo calefactor que se puede conectar a la corriente normal 230V ca y a 12V cc gracias al dispositivo "inverter" (opcional). Generan un consumo eléctrico reducido en lo que se refiere a otras soluciones que proveen abatimiento, el almacenaje y el consiguiente recalentamiento de los alimentos.

Sistemas de activación de calor ACTIVE LINE

Indicados para:
transporte prolongado,
servicio diferido o en el caso
en que el contenedor no sea
utilizado a plena carga.

Test de temperatura con carga parcial



AF 7+ Puerta Activa
AF 7 Neutro
T° Límite a 65°C

Gráfico de las prestaciones térmicas medias.

Placa caliente

Fácil de usar: es suficiente con sumergirla por 50 minutos en agua hirviendo. Actúa como acumulador de calor que libera en el curso del transporte en régimen caliente.

Placa caliente GN 1/1

Color: rojo
Código: PEGS0003
Dim. externas axbxh: 530x325x30 mm
Peso: 4 kg



Puerta activa AF7

Constituye la solución ideal en el caso del servicio diferido o en el caso en el que el contenedor no sea utilizado a plena carga.

Puerta Activa AF7 230 V digital

Color: rojo
Código: 3B3H0016
Peso: 3,9 kg

Puerta Activa AF7 230 V

Color: rojo
Código: 3B3H0018
Peso: 3,9 kg

Cuerpo AF7

Color: melange gris/azul
Código: 31230012
Dim. externas axbxh: 440x640x480 mm
Dim. internas axbxh: 335x540x360 mm
Capacidad: 63 l
Peso: 9,3 kg

Puerta Activa AF7 sistema completo

Código: 3B3H0018 + 31230012

Accesorios

Inverter 12 V/230 V
Código: AHD001



Puerta activa AF12

La solución para el transporte en régimen de mantenimiento térmico. La versión dotada de termostato digital permite programar y monitorizar la temperatura ambiente en el interior del contenedor.

Puerta Activa AF12 230 V digital

Color: rojo
Código: 3B3M0016
Peso: 5,2 kg

Puerta Activa AF12 230 V

Color: rojo
Código: 3B3M0018
Peso: 5,2 kg

Cuerpo AF12

Color: melange gris/azul
Código: 3125H006F
Dim. externas axbxh: 440x665x650 mm
Dim. internas axbxh: 330x533x515 mm
Capacidad: 90 l
Peso: 14 kg

Puerta Activa AF12 sistema completo

Código: 3B3M0018 + 3125H006F

Accesorios

Inverter 12 V/230 V
Código: AHD001



Puerta activa AF150 600x400

Espacioso y multifuncional, este sistema permite mantener los alimentos en régimen caliente por un periodo de tiempo virtualmente 'ilimitado'.

Puerta Activa AF150 230 V digital

Color: rojo
Código: 3B300016
Peso: 6,2 kg

Puerta Activa AF150 230 V

Color: rojo
Código: 3B300018
Peso: 6,2 kg

Cuerpo AF150

Color: melange gris/azul
Código: 36100006F
Dim. externas axbxh: 570x790x725 mm
Dim. internas axbxh: 430x650x530 mm
Capacidad: 148 l
Peso: 21,5 kg

Puerta Activa AF150 sistema completo

Código: 3B300018 + 36100006F

Accesorios

Inverter 12 V/230 V
Código: AHD001



Sistema modular activo AF12

Máxima flexibilidad.
combinable en varias
configuraciones:

- 2 Puertas Activas
- 1 Puerta Activa
- 1 Contenedor isotérmico neutro
- 1 Puerta Activa
- 1 Koala 90*
- 1 Contenedor isotérmico neutro
- 1 Koala 90*

* ver pág. 16



Sistema completo 1 Puerta Activa digital

Código

3125H006F + 3B3M0016 + AF12H006
+ THS20009 + RRI136

Sistema completo 1 Puerta Activa

Código

3125H006F + 3B3M0018 + AF12H006
+ THS20009 + RRI136

Dimensiones externas axbxh (mm)

505x720x1480

Dimensiones internas axbxh (mm)

(por sección) 330x533x515

Capacidad

(por sección) 90 l

Peso

44,4 kg

Sistema completo 2 puertas Activas digitales

Código

2pz.3125H006F + 2pz.3B3M0016
+ THS20009 + RRI136

Sistema completo 2 puertas Activas

Código

2pz.3125H006F + 2pz.3B3M0018
+ THS20009 + RRI136

Dimensiones externas axbxh (mm)

505x720x1480

Dimensiones internas axbxh (mm)

(por sección) 330x533x515

Capacidad

(por sección) 90 l

Peso

47,6 kg

Sistema Mono 1 Puerta Activa digital

Código

3125H006F + 3B3M0016 + THS20009
+ RRI137

Sistema Mono 1 Puerta Activa

Código

3125H006F + 3B3M0018 + THS20009
+ RRI137

Dimensiones externas axbxh (mm)

505x720x830

Dimensiones internas axbxh (mm)

330x533x515

Capacidad

90 l

Peso

27,8 kg





Régimen fresco
y congelado

Sin límites
de tiempo

Consumo energético
reducido

Cadena de frío
ininterrumpida

Transportables en
vehículos comerciales



Contenedores Isotérmicos Activos

KOALA LINE

Sistemas de activación de frío

TEMPERATURA BAJO CONTROL SIN LÍMITES DE TIEMPO

Los frigoríficos portátiles de la línea Koala representan la solución ideal en los casos en los que se necesite un control preciso y puntual de la temperatura, sin límites de tiempo. En el sector alimentación se emplean en el banqueting, heladerías, pastelerías, roscerías, vending, y en el transporte de productos artesanales como embutidos, carne y productos lácteos.

FLEXIBILIDAD Y OPTIMIZACIÓN LOGÍSTICA

Los contenedores refrigerados de la Línea Koala permiten el transporte de productos a temperatura diferenciada en el mismo vehículo no isotérmico, maximizando la carga del medio y limitando el número de viajes hacia una sola destinación. Permiten superar los problemas relacionados a las oscilaciones térmicas que se perciben en el caso de entregas fraccionadas y eliminan el riesgo de contaminación cruzada entre los productos.

MANTENIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los frigoríficos portátiles de la línea Koala garantizan la cadena de frío ininterrumpida desde el almacén/ cocina/laboratorio de salida hasta su destino final. De esta manera los productos alimenticios llegan al consumidor en las mejores condiciones de conservación, se limita el despilfarro y se previenen los reclamos.

CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS

Los contenedores refrigerados de la Línea Koala están diseñados para ser fácilmente lavados y sanitizados, garantizan la protección higiénica de los alimentos y el total control de la temperatura. Permiten a los usuarios trabajar en conformidad con el Reglamento 852/2004/CE (HACCP). Los materiales utilizados son idóneos para entrar en contacto con productos alimenticios (Reglamento UE n. 10/2011).

CONSUMO REDUCIDO

Los frigoríficos portátiles de la línea Koala están dotados de un Grupo Refrigerante que se alimenta a 12V cc y a 230V ca. Tienen un consumo reducido y cuando no están conectados a la corriente eléctrica, la isoterma del contenedor permite mantener la temperatura por un cierto periodo de tiempo. Limitan el consumo de carburante en comparación con la utilización de un vehículo refrigerado.

Sistemas de activación de frío **KOALA**

Rango de regulación de la temperatura: **de -18 °C a +10 °C.**

Indicados para:

- transporte de helados artesanales del laboratorio de producción al punto de venta
- transporte de productos artesanales frescos o congelados (pasta, quesos, embutidos, productos de pastelería...) del laboratorio de producción al punto de venta
- en el vending, para el reabastecimiento de las máquinas de distribución automática con snacks y helados
- en el banqueting, para el transporte de semielaborados frescos o congelados
- para el aprovisionamiento de materias primas frescas y congeladas en los restaurantes

Placas eutécticas

Una vez congeladas, actúan como acumuladores de energía térmica que liberan en el transcurso del transporte en régimen fresco y congelado, prolongando los tiempos de mantenimiento de la temperatura.

Placa fresco GN 1/1

Color: rosa

Código: PEGS0001

Dim. externas axbxh: 530x325x30 mm

Peso: 4 kg

Placa congelados GN 1/1

Color: azul

Código: PEGS0002

Dim. externas axbxh: 530x325x30 mm

Peso: 4 kg

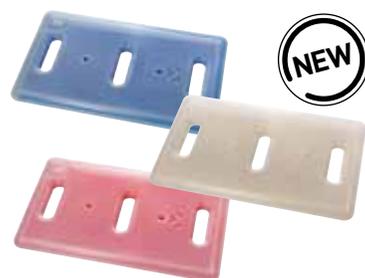
Piastra superfresco GN 1/1

Color: blanco

Código: PEGS9001

Dim. externas: 530x325x30 mm

Peso: 4 kg



Koala 20

Ligero y extremadamente maniobrable, es apto para el transporte de muestras y de pequeñas cantidades.

Color	Código
melange gris/azul	39AC9031

Dimensiones externas axbxh (mm)
345x515x425

Dimensiones internas axbxh (mm)
220x280x340

Capacidad
21 l

Peso
18 kg

Equipo de frío integrado, estático



Koala 32

Fácilmente transportable en automóvil, gracias a sus medidas y peso reducidos. Dotado de cesta interna que facilita la extracción del contenido.

Color	Código
melange gris/azul	39AA6031

Dimensiones externas axbxh (mm)
360x620x400

Dimensiones internas axbxh (mm)
230x340x350

Capacidad
27 l

Peso
21 kg

Equipo de frío integrado, estático





Koala 50

Con capacidad de 50 litros, es apto para transportar combinaciones de cubetas Gastronorm 1/2 y 1/3.

Color	Código
melange gris/azul	39AC7031
Dimensiones externas axbxh (mm)	495x800x500
Dimensiones internas axbxh (mm)	335x450x355
Capacidad	53 l
Peso	27 kg

Equipo de frío integrado, estático



Koala 80

Con 80 litros de capacidad, es la solución ideal para el transporte de cubetas de helado artesanal (hasta 9 cubetas). Apto para el transporte de cubetas Gastronorm 1/1 y submúltiplos.

Color	Código
melange gris/azul	39AA8031
Dimensiones externas axbxh (mm)	560x940x550
Dimensiones internas axbxh (mm)	370x540x365
Capacidad	73 l
Peso	35 kg

Equipo de frío integrado, estático



Koala 160

Máxima capacidad de transporte para un contenedor con 160 litros. Disponible kit de ruedas para facilitar su movilización.

Color	Código
melange gris/azul	39AB6031
Dimensiones externas axbxh (mm)	790x1100x650
Dimensiones internas axbxh (mm)	540x660x450
Capacidad	162 l
Peso	58,5 kg

Equipo de frío integrado, estático

Accesorios
Kit ruedas Koala 160
Código: RRI070
Diámetro: 125 mm



Koala 370N



El contenedor con 370 litros de capacidad, específico para el transporte de productos congelados. Dotado de tres estantes intermedios para la subdivisión de la carga.

Color	Código
melange gris/azul	03709005
Dimensiones externas axbxh (mm)	800x840x1530
Dimensiones internas axbxh (mm)	615x630x960
Capacidad	370 l
Peso	95 kg

Disponble en versión con equipo de frío ventilado en el techo y en el dorso

Accesorios
Rejilla inox



Sistemas de activación de frío **KOALA**

Rango de regulación de la temperatura: de 0 °C a +10 °C.

Indicados para:

- transporte de productos artesanales frescos (lácteos, embutidos, pasta, productos de pastelería...) del laboratorio de producción al punto de venta
- en el vending, para el reabastecimiento de las máquinas de distribución automática con productos frescos (bocadillos, bocatas, snacks y yogur)
- en el banqueting, para el transporte de semielaborados frescos
- para el aprovisionamiento de materias primas frescas en los restaurantes

Koala 70 **GN 1/1**

Dotado de ocho guías de paso constante, está indicado para transportar cubetas y rejillas Gastronorm.

Color	Código
melange gris/azul	AF089001
Dimensiones externas axbxh (mm)	440x800x480
Dimensiones internas axbxh (mm)	335x540x380
Capacidad	68 l
Peso	24 kg

Equipo de frío dorso, estático
8 guías Gastronorm



Accesorios
Carro Maxidolly manija cromada
Color: melange gris/azul
Código: MAXI0012
Dim. externas axbxh: 525x750x965 mm
Peso: 8 kg
Carro Maxidolly manija inox
Color: melange gris/azul
Código: MAXI0011
Dim. externas axbxh: 525x750x965 mm
Peso: 8 kg
Rejilla inox GN para Koala 70
Código: AEA020
Dim. externas axbxh: 530x325x12 mm
Peso: 1,28 kg



Koala 90 **GN 1/1**



Con 90 litros de capacidad, es la combinación ideal entre maniobrabilidad y capacidad de transporte. Dotado de 12 guías para el transporte de cubetas y rejillas Gastronorm.

Color	Código
melange gris/azul	AF129001
Dimensiones externas axbxh (mm)	440x830x650
Dimensiones internas axbxh (mm)	330x533x505
Capacidad	90 l
Peso	27 kg

Disponibles en las versiones:
Equipo de frío dorso, estático
12 guías Gastronorm
Equipo frío techo, estático



Accesorios
Kit cartamenú para Koala 90
100 pzas. por kit
Código: RRI157
Carro para Koala 90
Código: THS20009
Dim. externas axbxh: 505x685x205 mm
Peso: 8 kg
Color: melange gris/azul
Rejilla inox GN para Koala 90
Código: AEA020
Dim. externas axbxh: 530x325x12 mm
Peso: 1,28 kg



Koala 150 GN 1/1 EN 600x400 ATP

Espacioso y multifuncional. Gracias a la utilización del sistema de estructura metálica y guías, puede transportar cubetas Gastronorm, bandejas Euronorm, bandejas pasteleras y cubetas de 600x400 mm.

Equipo de frío dorso estático

Color: melange gris/azul
 Código: A1509006
 Dim. externas axbxh: 570x950x725 mm
 Dim. internas axbxh: 430x650x530 mm
 Capacidad: 148 l
 Peso: 37 kg

Equipo de frío techo estático

Color: melange gris/blu
 Código: A1509034
 Dim. externas axbxh: 570x790x885 mm
 Dim. internas axbxh: 430x650x530 mm
 Capacidad: 148 l
 Peso: 37 kg

Equipo de frío dorso ventilado

Color: melange gris/azul
 Código: A1509032
 Dim. externas axbxh: 570x1045x725 mm
 Dim. internas axbxh: 430x650x530 mm
 Capacidad: 148 l
 Peso: 55 kg

Accesorios

Set estructura para guías

Color: acero inox
 Código: ABA250

Par de guías de soporte

Color: acero inox
 Código: ABA302

Carro para Koala 150 polietileno

Color: melange gris/azul
 Código: THS30006
 Dim. externas axbxh: 625x845x210 mm
 Peso: 7 kg

Carro para Koala 150 galvanizado

Color: acero galvanizado
 Código: AIB003
 Dim. externas axbxh: 585x625x175 mm
 Peso: 8 kg

Carro para Koala 150 inox

Color: acero inox
 Código: AIA003
 Dim. externas axbxh: 585x625x175 mm
 Peso: 8 kg

Rejilla inox GN para Koala 150

Código: AEA012
 Dim. externas axbxh: 430x650x261 mm
 Peso: 3 kg

Certificación de Homologación

ATP clase FNAX
 Código: AOD007

Koala 150V ATP

La amplia apertura superior garantiza la máxima posibilidad de carga. Esta indicado específicamente para el transporte de carga a granel o suelta.

Color	Código
melange gris/azul	A1509017
Dimensiones externas axbxh (mm)	730x725x790
Dimensiones internas axbxh (mm)	530x430x650
Capacidad	148 l
Peso	37,5 kg

Accesorios

Carro para Koala 150 V

Color: acero galvanizado
 Código: AIB002
 Dim. externas axbxh: 725x570x150 mm
 Peso: 11 kg

Certificación de Homologación

ATP clase FNAX
 Código: AOD007

Equipo de frío lateral, estático



Sistemas de activación de frío **KOALA**

Rango de regulación de la temperatura: de 0 °C a +10 °C.

Indicados para:

- transporte de productos artesanales frescos (lácteos, embutidos, pasta, carne, productos de pastelería...) del laboratorio de producción al punto de venta
- en el vending, para el reabastecimiento de las máquinas de distribución automática con productos frescos (bocadillos, bocatas, snacks y yogur)
- en el banqueting, para el transporte de semielaborados frescos
- para el aprovisionamiento de materias primas frescas en los restaurantes

Koala 160F

La apertura frontal permite aprovechar mejor la capacidad del vehículo. Dotado de estructura interna de 5 guías y 3 estantes para mejorar la subdivisión de la carga. Provisto de ruedas para facilitar su movilización.

Color	Código
melange gris/azul39	AB6032
Dimensiones externas axbxh (mm)	790x650x1230
Dimensiones internas axbxh (mm)	540x450x660
Capacidad	162 l
Peso	69 kg

Equipo de frío integrado, estático



Koala 370P **ATP**



El modelo con equipo de frío al dorso cuenta con las dimensiones optimizadas para su transporte en vehículos 'minivan'. Dotado de tres estanterías intermedias para la subdivisión de la carga.

Equipo de frío techo estático
Color: melange gris/azul
Código: 03709001
Dim. externas axbxh: 800x840x1470 mm
Dim. internas axbxh: 615x360x960 mm
Capacidad: 370 l
Peso: 80 kg
Equipo de frío techo ventilado
Color: melange gris/azul
Código: 03709002
Dim. externas axbxh: 800x840x1470 mm
Dim. internas axbxh: 615x630x960 mm
Capacidad: 370 l
Peso: 98 kg

Accesorios
Rejilla inox
Color: acero inox
Código: AEA018
Dim. externas axbxh: 650x610x16 mm
Peso: 3,8 kg
Certificación de Homologación
ATP clase FRAX
Código: AOD009



Koala 500 **ATP**

Con 500 litros de capacidad, constituye una verdadera 'cámara frigorífica portátil', apta para el transporte de gran cantidad de alimentos perecederos.

Equipo de frío techo ventilado

Color: melange gris/azul
 Código: 05009040
 Dim. externas axbxh: 715x850x1915 mm
 Dim. internas axbxh: 540x660x1370 mm
 Capacidad: 500 l
 Peso: 116 kg

Equipo de frío dorso ventilado

Color: melange gris/azul
 Código: 05009042
 Dim. externas axbxh: 715x1105x1660 mm
 Dim. internas axbxh: 540x660x1370 mm
 Capacidad: 500 l
 Peso: 116 kg

Accesorios

Reductor GN inferior de 5 guías

Color: acero inox
 Código: AAA033
 Dim. externas axbxh: 555x650x585 mm
 Peso: 9 kg

Reductor GN superior de 5 guías

Color: acero inox
 Código: AAA034
 Dim. externas axbxh: 555x650x685 mm
 Peso: 9 kg

Rejilla intermedia de plástico

Color: gris
 Código: PAPE0001
 Dim. externas axbxh: 535x594x20 mm
 Peso: 1,1 kg

Portarjeta de aluminio

Código: AME101

Certificación de Homologación

ATP clase FNAX

Código: AOD008



Koala 500V **ATP**

500 litros de capacidad en versión horizontal y paletizada. La apertura superior permite optimizar y aprovechar al máximo la capacidad de carga.

Color	Código
melange gris/azul	05009043

Dimensiones externas axbxh (mm)
1800x715x970

Dimensiones internas axbxh (mm)
1370x540x660

Capacidad
500 l

Peso
152 kg

Paletizado frigo lateral, ventilado





Precisión y fiabilidad

Seguridad
y trazabilidad

Desde -25°C a $+40^{\circ}\text{C}$

Cadena de frío
ininterrumpida



KOALA BIOMED LINE

Frigoríficos portátiles para el transporte
de muestras de laboratorio, vacunas y fármacos

LA CADENA DE FRÍO PARA EL SECTOR BIOMEDICAL

Los frigoríficos portátiles Koala Biomed representan la solución ideal para el transporte a temperatura controlada de muestras de laboratorio, vacunas, fármacos, productos para quimioterapia, sangre y hemoderivados, y órganos.

PRECISIÓN EXTREMA EN EL CONTROL DE LA TEMPERATURA

Los frigoríficos portátiles Koala Biomed, aseguran la máxima precisión en el control de la temperatura, independientemente de las condiciones externas, gracias a su grupo frigorífico y calefactor.

CAMPOS DE REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA -25°C A +40°C

Los frigoríficos portátiles Koala Biomed, permiten la distribución de productos a temperatura controlada en el sector biomedical, cualquiera que sea la temperatura requerida. Campos de regulación de la temperatura: congelados hasta -25°C; fresco hasta 0°C; caliente hasta +40°C.

Frigoríficos portátiles **KOALA BIOMED**

Rango de regulación de las temperaturas: **de -18°C a +40°C.**

Indicados para: transporte de muestras de laboratorio, fármacos y productos del sector biomedical.

Biomed 32

Frigorífico portátil de dimensiones reducidas, Ligero y fácil de maniobrar, puede ser transportado en cualquier tipo de vehículo. En particular, está indicado para el transporte de muestras de laboratorio.

Color	Código
melange gris/azul	39AA6033

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	360x620x400

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	230x340x350

Capacidad
27 lt

Peso
21 kg

Equipo de frío integrado, estático



Biomed 50

Frigorífico portátil de dimensiones medianas. Fácil de transportar, particularmente está indicado para el transporte de fármacos y vacunas.

Color	Código
melange gris/azul	39AC7042

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	495x800x500

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	335x450x355

Capacidad
53 lt

Peso
27 kg

Equipo de frío integrado, estático

Disponible, bajo pedido, con rango de regulación de las temperaturas de -25°C a +40°C





Biomed 80

Frigorífico portátil de 73 litros de capacidad. Espacioso y práctico de transportar, pudiéndose colocar también, en el espacio de carga de un automóvil. En particular, está indicado para el transporte de sangre y hemoderivados.

Color	Código
melange gris/azul	39AA8033
Dimensiones externas axbxh (mm)	
	560x940x550
Dimensiones internas axbxh (mm)	
	370x540x365
Capacidad	
	73 lt
Peso	
	34 kg

Equipo de frío integrado, estático

Biomed 160

Con 162 litros de capacidad, este contenedor representa la solución ideal para el transporte de grandes cantidades. Disponible el kit de ruedas para una movilización más ágil.

Color	Código
melange gris/azul	39AB6033
Dimensiones externas axbxh (mm)	
	790x1100x650
Dimensiones internas axbxh (mm)	
	540x660x450
Capacidad	
	162 lt
Peso	
	59 kg

Equipo de frío integrado, estático

Accesorios
Kit de ruedas
Código: RRI070
Diámetro: 125 mm



Frigoríficos portátiles KOALA BIOMED

Rango de regulación de las temperaturas: da 0°C a +40°C.

Indicados para: transporte de muestras de laboratorio, fármacos y productos del sector biomedical.

Biomed 70

Frigorífico portátil con 68 litros de capacidad. Dotado de 8 guías laterales a paso constante. Disponibles, bajo pedido, rejillas en inox para una mejor distribución de la carga.

Color	Código
melange gris/azul	AF089040

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	440x815x480

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	325x540x360

Capacidad
68 lt

Peso
24 kg

Equipo de frío dorso, estático



Biomed 90

Con 90 litros de capacidad, este frigorífico portátil representa la combinación ideal entre maniobrabilidad y capacidad de transporte. Dotado de 12 guías laterales a paso constante.

Color	Código
melange gris/azul	AF129040

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	440x830x650

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	330x533x505

Capacidad
90 lt

Peso
27 kg

Equipo de frío dorso, estático



Biomed 150 **ATP**

Frigorífico portátil, espacioso y multifuncional. Disponibles, bajo pedido, carros para su movilización.

Color	Código
melange gris/azul	A1509040
Dimensiones externas axbxh (mm)	
	570x950x725
Dimensiones internas axbxh (mm)	
	430x650x530
Capacidad	
	148 lt
Peso	
	37 kg

Equipo de frío dorso, estático



Biomed 160F

Su apertura frontal permite aprovechar mejor la capacidad del contenedor. Dotado de una estructura interna con cinco guías y tres estantes para una mejor subdivisión de la carga. Provisto de ruedas, para facilitar su movilización.

Color	Código	Accesorios
melange gris/azul	39AB6034	Rejilla en inox
Dimensiones externas axbxh (mm)		
	790x650x1230	
Dimensiones internas axbxh (mm)		
	540x450x660	
Capacidad		
	162 lt	
Peso		
	65 kg	

Equipo de frío integrado, estático





Seguridad e higiene

Protección de los
alimentos
transportados

Durabilidad
y eco-compatibilidad

Un valor añadido
en el ciclo de trabajo



Contenedores Isotérmicos Pasivos

THERMAX LINE

Contenedores para el transporte de los alimentos y las bebidas a temperatura controlada

TEMPERATURA BAJO CONTROL

Los contenedores isotérmicos de la Línea Thermax representan una gama completa y apta para cada exigencia de tipo logístico. Gracias a sus prestaciones isotérmicas óptimas, permiten a los profesionales de la restauración gestionar ágilmente el transporte de alimentos en régimen caliente, fresco y congelado.

TUTELA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Las soluciones de la Línea Thermax permiten mantener por más tiempo los alimentos a la temperatura de conservación óptima, limitando los riesgos de proliferación de bacterias salvaguardando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas.

VALOR AÑADIDO EN EL CICLO DE TRABAJO

Los contenedores de la Línea Thermax han sido diseñados para hacer más cómodo y racional el ciclo de elaboración de los profesionales de la restauración: manijas ergonómicas, carros, puertas y juntas desmontables, cierres y bisagras fácilmente sustituibles, apilabilidad y lavabilidad en lavavajillas. Ahorro de tiempo y mantenimiento de la calidad de los alimentos: los contenedores Melform confieren un verdadero valor añadido en todos los niveles de servicio.

TECNOLOGÍA Y AISLAMIENTO TÉRMICO

La tecnología del moldeo rotacional permite fabricar contenedores sin aristas, uniones o soldaduras. El contenedor está constituido por una sola pieza para el cuerpo y una única pieza para la puerta: de este modo se minimiza la dispersión térmica y se maximiza la robustez y la resistencia a los golpes.

DURABILIDAD Y ECO-COMPATIBILIDAD

Los contenedores de la Línea Thermax están diseñados para durar en el tiempo: sus prestaciones permanecen inalteradas con la reutilización. Por este motivo el impacto ambiental es inferior a aquel que se deriva de la utilización de contenedores desechables. Además, son completamente reciclables y están aislados con espuma poliuretánica sin CFC y HCFC.

SEGURIDAD Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES

Los contenedores de la Línea Thermax están diseñados cumpliendo las normativas vigentes. Los materiales son idóneos para entrar en contacto con los alimentos (Reg. UE n. 10/2011); los criterios de diseño permiten una correcta limpieza y sanitización (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) y la isoterminia satisface los criterios de la legislación vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) y de las normas técnicas aplicables (EN12571 y Acuerdo AFNOR AC D40- 007).

Contenedores Isotérmicos THERMAX PARA LÍQUIDOS

Indicados para:
la distribución de las bebidas en régimen fresco y caliente.

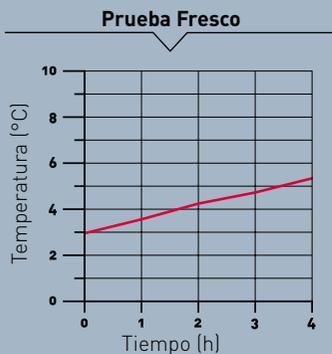
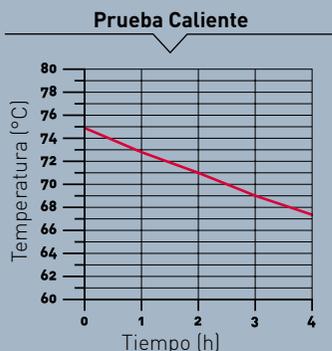


Gráfico de las prestaciones térmicas medias con temperatura ambiente de 25°C y contenedores llenos hasta el 70% del volumen útil.

QC 5

Indicado para el transporte de pequeñas cantidades: capacidad de 4,3 litros.

Color	Código
melange gris/azul	QC050011
azul	QC050001
rojo	QC050007
marfil	QC050003

Dimensiones externas axbxh (mm)
245x350x395

Capacidad
4,3 l

Peso
3,4 kg

Grifo integrado
Cierres en acero inox



QC 10

Máxima flexibilidad para el contenedor de 10 litros de capacidad.

Color	Código
melange gris/azul	QC100011
azul	QC100001
rojo	QC100007
marfil	QC100003

Dimensiones externas axbxh (mm)
240x430x430

Capacidad
10 l

Peso
4,6 kg

Grifo integrado
Cierres en acero inox



QC 20

Ideal para usuarios de grandes cantidades, gracias a sus 19 litros de capacidad.

Color	Código
melange gris/azul	QC200011
azul	QC200001
rojo	QC200007
marfil	QC200003

Dimensiones externas a xbxh (mm)
295x465x460

Capacidad
19 l

Peso
6 kg

Grifo integrado
Cierres en acero inox



Q-Xtra

El contenedor de diseño innovador, indicado para la distribución de las bebidas durante el desayuno buffet o recepciones.

Color	Código
melange gris/azul	QA100001

Dimensiones externas axbxh (mm)
265x450x453

Capacidad
10 l

Peso
5,3 kg

Grifo integrado
Manijas de agarre en acero inox
Cierres en material antigolpes



QC 25

Robusto e indestructible, con 25 litros de capacidad, es apto para su uso en el ejército y defensa civil.

Color	Código
azul	QC250001
rojo	QC250007
verde militar	QC250013
Dimensiones externas axbxh (mm)	310x455x588
Capacidad	25 l
Peso	8 kg

Grifo integrado
Manijas de agarre
Cierres en acero inox
Cierres precintables



Top Ten

Indicado para banquetes y recepciones, fácil de reabastecer gracias al contenedor interno extraíble.

Color	Código
melange gris/azul	TP100012
Dimensiones externas axbxh (mm)	390x390x490
Capacidad	10 l
Peso	9 kg

Con recipiente interno
Grifo integrado
Manija de agarre
Cierres en material antigolpes



Accesorios
Recoge-gotas
Color: melange gris/azul
Código: TP0R0028
Dim. externas axbxh: 390x460x83 mm
Peso: 1,6 kg
Recipiente interno suplementario
Color: transparente
Código: PAQP9001
Capacidad: 10 l
Peso: 0,9 kg

Top Ten sistema completo
Código: TP100012 + TP0R0028



EY 13

Indicado para salsas y sopas. Disponible, bajo pedido, contenedor interno en polipropileno o inox. Compatible con la utilización de cubetas GN 1/3 h 200 mm.

Color	Código
melange gris/azul	EY130006
azul	EY130001
rojo	EY130004
Dimensiones externas axbxh (mm)	240x430x375
Capacidad	13,75 l
Peso	4,5 kg

Cierres en acero inox



Accesorios
Contenedor interno GN 1/3 H200 + tapa
Color: blanco
Código: 3850
Capacidad: 10 l
Contenedor interno inox GN 1/3 H200 + tapa hermética
Color: acero inox
Código: AT4126A + AT4727A
Capacidad: 8,2 l



Contenedores Isotérmicos THERMAX AF

Apertura frontal

Indicados para:
el transporte de las comidas en régimen caliente, fresco y congelado.

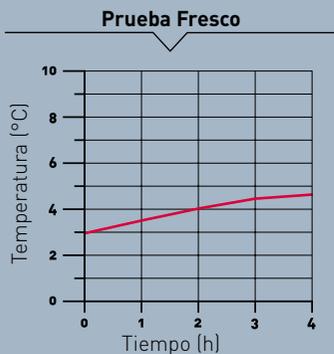
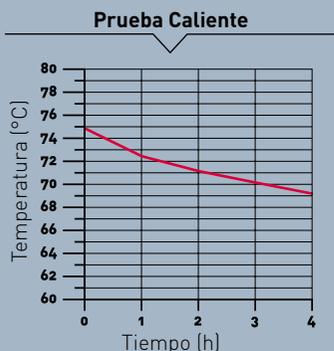


Gráfico de las prestaciones térmicas medias con temperatura ambiente de 25°C y contenedores llenos hasta el 50% del volumen útil.

AF 6 GN 1/2

Compacto y manejable, indicado para el transporte de cantidades reducidas de alimentos en cubetas GN1/2.

Color	Código	
melange gris/azul	AF060006	4x65 (h)
azul	AF060001	3x100 (h)
rojo	AF060004	2x150 (h)
Dimensiones externas axbxh (mm)		2x100 (h)
410x360x440		1x65 (h)
Dimensiones internas axbxh (mm)		2x100 (h)
330x275x340		
Capacidad		
30,5 l		
Peso		
6,4 kg		

- 6 guías Gastronorm
- Cierres en acero inox
- Manijas de agarre extraíbles
- Válvula de ventilación regulable
- Junta desmontable



AF 7 GN 1/1



Con siete guías de paso diferenciado, es ideal para el transporte simultáneo de cubetas GN de diferentes alturas.

Color	Código	
melange gris/azul	AF070006	4x65 (h)
azul	AF070001	2x150 (h)
rojo	AF070004	1x65 (h)
Dimensiones externas axbxh (mm)		2x100 (h)
440x640x480		1x65 (h)
Dimensiones internas axbxh (mm)		2x100 (h)
335x540x360		1x100 (h)
Capacidad		2x200 (h)
63 l		1x100 (h)
Peso		2x200 (h)
11 kg		1x150 (h)
		1xplaca
		1x100 (h)
		1x150 (h)

- 7 guías Gastronorm
- Cierres en acero inox
- Manijas de agarre extraíbles
- Válvula de ventilación regulable
- Junta desmontable



AF 8 GN 1/1

Dotado de 8 guías a paso constante, está indicado para el transporte de cubetas GN de igual altura. 5 Litros de capacidad extra respecto al AF7.

Color	Código
melange gris/azul	AF080006
azul	AF080001
rojo	AF080004

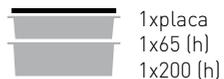
Dimensiones externas axbxh (mm)
440x640x480

Dimensiones internas axbxh (mm)
335x540x380

Capacidad
68 l

Peso
11 kg

8 guías Gastronorm
Cierres en acero inox
Manijas de agarre extraíbles
Válvula de ventilación regulable
Junta desmontable



AF 12 GN 1/1



12 guías GN para el contenedor de gran capacidad, compacto y manejable.

Color	Código
melange gris/azul	AF12H006

Dimensiones externas axbxh (mm)
440x665x650

Dimensiones internas axbxh (mm)
330x533x515

Capacidad
90 l

Peso
16 kg

12 guías Gastronorm
Cierres en material antigolpes
Optimizado para el sistema modular
Manijas de agarre en acero inox
Porta-etiqueta incorporada
Válvula de ventilación regulable
Junta desmontable

Accesorios
Kit cartamenú para AF 12
100 unid. por kit
Código: RR1157

Carro para AF 12
Código: THS20009
Dim. externas axbxh: 505x685x205 mm
Peso: 8 kg
Color: melange gris/azul

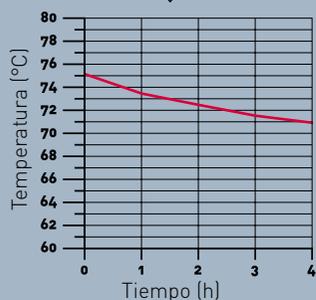


Contenedores Isotérmicos THERMAX AL

Apertura lateral

Indicados para:
el transporte de las comidas en régimen caliente, fresco y congelado.

Prueba Caliente



Prueba Fresco

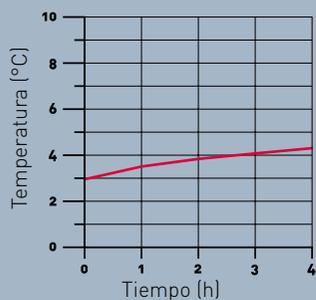


Gráfico de las prestaciones térmicas medias con temperatura ambiente de 25°C y contenedores llenos hasta el 50% del volumen útil.

AL 200 GN 1/1

Dotado de una amplia apertura lateral para facilitar la colocación de cubetas GN. Indicado también para el transporte de las cubetas desechables 18x18. Provisto de una guía para alojar una placa eutéctica.

Color	Código	
melange gris/azul	AL200007	1xplaca 2x100 (h)
azul	AL200001	
rojo	AL200004	
Dimensiones externas axbxh (mm)		
460x640x380		
Dimensiones internas axbxh (mm)		
330x545x245		
Capacidad		
48 l		
Peso		
9,5 kg		

- 1 guía Gastronorm
- Cierres en material antigolpes
- Manijas de agarre extraíbles
- Válvula de ventilación regulable
- Junta desmontable



AL 300 GN 1/1

Buena capacidad: permite transportar también dos cubetas GN1/1 h 150 superpuestas. La apertura lateral facilita las operaciones de carga.

Color	Código	
melange gris/azul	AL300006	1xplaca 2x150 (h)
Dimensiones externas axbxh (mm)		
440x640x480		
Dimensiones internas axbxh (mm)		
330x535x350		
Capacidad		
63 l		
Peso		
11,5 kg		

- Cierres en acero inox
- Manijas de agarre extraíbles
- Válvula de ventilación regulable
- Junta desmontable



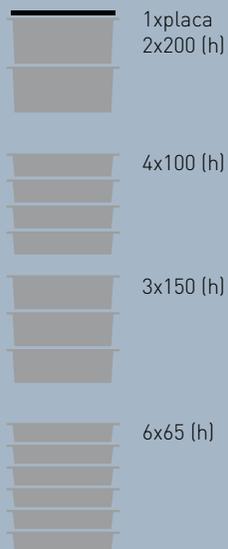
Contenedores Isotérmicos THERMAX

Sistema Modular AF 12

Indicados para: el transporte de las comidas en régimen caliente, fresco y congelado.

Más soluciones modulares en la página 9 (Sistema modular AF 12 ACTIVE LINE)

Alojamiento de cubetas GN para cada AF12



Sistema modular AF 12

Máxima flexibilidad de utilización: el kit de fijación extraíble permite fijar un solo contenedor AF12 en el carro o de ensamblar dos contenedores superpuestos.



Sistema completo

Código
2pzas. AF12H006 + THS20009 + RRI136

Color
melange gris/azul

Dimensiones externas axbxh (mm)
505x685x1480

Dimensiones internas axbxh (mm)
(por cada módulo) 330x533x515

Capacidad
(por cada módulo) 90 l

Peso
41,2 kg

Sistema de Cierre (4 pzas.)
Color: acero inox
Código: RRI136
Peso: 1,2 kg

Sistema Mono

Código
AF12H006 + THS20009 + RRI137

Color
melange gris/azul

Dimensiones externas axbxh (mm)
505x685x830

Dimensiones internas axbxh (mm)
330x533x515

Capacidad
90 l

Peso
24,6 kg

Sistema de Cierre mono (2 pzas.)
Color: acero inox
Código: RRI137
Peso: 0,6 kg



Contenedores Isotérmicos THERMAX GN

Apertura superior

Indicados para:
el transporte de productos alimenticios a temperatura controlada sin interrupción de la cadena de frío.

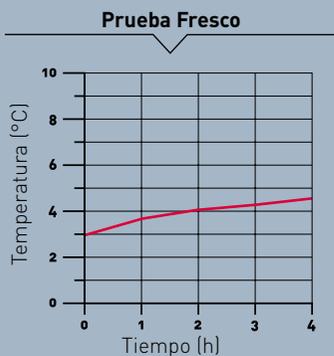
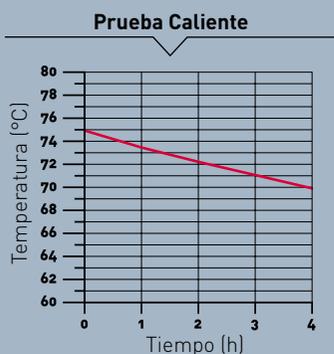


Gráfico de las prestaciones térmicas medias con temperatura ambiente de 25°C y contenedores llenos hasta el 50% del volumen útil.

GN 1/1 GN 1/1

Flexible y funcional: la solución ideal para el transporte de las cubetas Gastronorm h=200 y submúltiplos.

Color	Código
melange gris/azul	GN110006
azul	GN110001
rojo	GN110004

Dimensiones externas axbxh (mm)
415x660x300

Dimensiones internas axbxh (mm)
330x535x205

Capacidad
39 l

Peso
7,4 kg

Cierres en acero inox
Manijas de agarre extraíbles
Válvula de ventilación regulable
Junta desmontable



GN 18/18 GN 1/1

Un binomio perfecto: una placa eutéctica + una cubeta GN h 200 y submúltiplos, o 6 cubetas de helado de 4,75 litros. También indicado para el transporte de cubetas desechables 18x18.

Color	Código
melange gris/azul	GN180006

Dimensiones externas axbxh (mm)
460x640x380

Dimensiones internas axbxh (mm)
365x545x245

Capacidad
49 l

Peso
9,5 kg

Cierres en material antigolpes
Manijas de agarre extraíbles



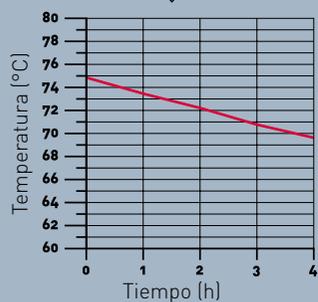
Contenedores Isotérmicos

THERMAX MAILLON

Apertura superior

Indicados para: mantener la cadena de frío durante el desarrollo de las compras en los cash&carries o hipermercados y para el transporte de la compra a los restaurantes/comercios de alimentación.

Prueba Caliente



Prueba Fresco

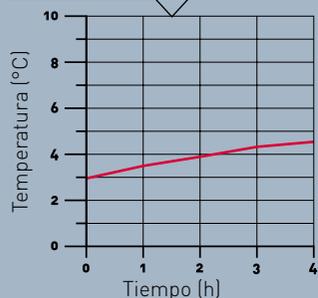


Gráfico de las prestaciones térmicas medias con temperatura ambiente de 25°C y contenedores llenos hasta el 50% del volumen útil.

Maillon

Puede transportar simultáneamente alimentos frescos, congelados y a temperatura ambiente, gracias a la utilización de placas eutécticas y del separador isotérmico.

Color	Código
melange gris/azul	MAIL0006
marfil	MAIL0002

Dimensiones externas axbxh (mm)
850x450x390

Dimensiones internas axbxh (mm)
750x330x270

Capacidad
68 l

Peso
10,5 kg

Cierre en material antigolpes
Manijas de agarre extraíbles
Junta desmontable

Accesorios
Placa Fresco Maillon
Color: rosa
Código: PEML0001
Dim. externas axbxh: 360X270X39 mm
Peso: 2,5 kg

Placa Congelación Maillon
Color: azul
Código: PEML0002
Dim. externas axbxh: 360X270X39 mm
Peso: 2,5 kg

Separador isotérmico
Color: marfil
Código: PEML0004
Dim. externas axbxh: 360X270X39 mm
Peso: 0,8 kg

Carro galvanizado a 2 ruedas
Color: acero galvanizado
Código: AIB001
Diám. ruedas: 100 mm
Peso: 1,1 kg

Certificación de homologación ATP clase IN
Código: AOC006



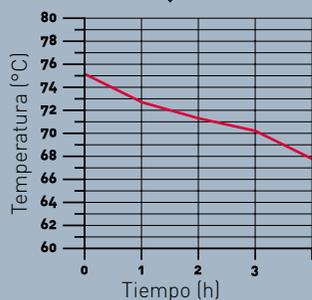
Contenedores Isotérmicos THERMAX AP Y CARROS

Apertura superior para el servicio

Indicados para: la distribución y el servicio directo de comidas en el curso de banquetes y buffets.



Prueba Caliente



Prueba Fresco

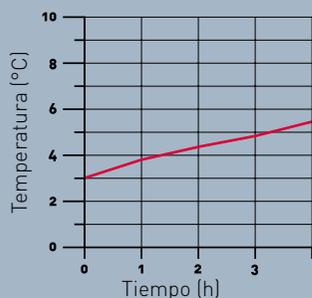


Gráfico de las prestaciones térmicas medias con temperatura ambiente de 25°C y contenedores llenos hasta el 50% del volumen útil.

AP 100 GN 1/1

Para cubetas gastronorm h 100 mm, múltiplos y submúltiplos.

Color	Código
melange gris/azul	AP100006
azul	AP100001
rojo	AP100004

Dimensiones externas axbxh (mm)
410x610x200

Dimensiones internas axbxh (mm)
310x510x110

Capacidad
17 l

Peso
5,3 kg

Cierres en material antigolpes
Manijas de agarre extraíbles



AP 150 GN 1/1

Para cubetas gastronorm h 150 mm, múltiplos y submúltiplos. El compromiso ideal entre capacidad y flexibilidad.

Color	Código
melange gris/azul	AP150006
azul	AP150001
rojo	AP150004

Dimensiones externas axbxh (mm)
410x610x250

Dimensiones internas axbxh (mm)
310x510x160

Capacidad
24,5 l

Peso
5,5 kg

Cierres en material antigolpes
Manijas de agarre extraíbles



AP 200 GN 1/1



Para cubetas gastronorm h 200 mm, múltiplos y submúltiplos. El contenedor de gran capacidad, fácil de maniobrar.

Color	Código
melange gris/azul	AP200006
azul	AP200001
rojo	AP200004

Dimensiones externas axbxh (mm)
410x610x300

Dimensiones internas axbxh (mm)
310x510x210

Capacidad
31 l

Peso
5,9 kg

Cierres en material antigolpes
Manijas de agarre extraíbles



Accesorios para AP100, AP150 e AP200:

Separador interno l = 325 mm

Color: acero inox

Código: ABA001

Separador interno l = 530 mm

Color: acero inox

Código: ABA005

Carros Maxidolly

Ligero, resistente y fácil de maniobrar, para la movilización de contenedores Melform.

Color	Código
melange gris/azul	
manija cromada	MAXI0012
melange gris/azul	
manija inox	MAXI0011
Dimensiones externas axbxh (mm)	525x750x965
Peso	8 kg



Carros Multiservice S

Indestructible, gracias a su estructura monobloque.

Color	Código
melange gris/azul	MSV10011
Dimensiones externas axbxh (mm)	710x650x1065
Peso	13,5 kg



Carros Multiservice D

Robusto y de gran alcance, apto tanto para el transporte de contenedores como para el servicio directo.

Color	Código
melange gris/azul	MSV10012
Dimensiones externas axbxh (mm)	710x1300x1065
Peso	30 kg



Accesorios
Plataforma PMS
Color: melange gris/azul
Código: 35000006
Dim. externas axbxh: 650x955x90 mm
Peso: 6 kg c/u.
Embalaje: 2

Contenedores Isotérmicos THERMAX AF 150

Indicados para:
el transporte de grandes cantidades en régimen mantenimiento térmico.

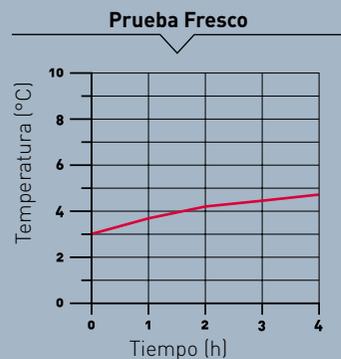
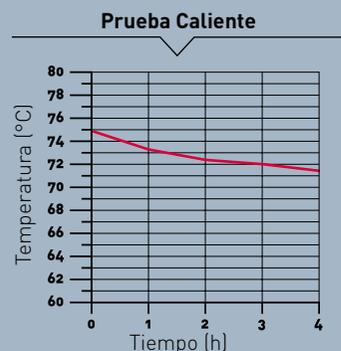


Gráfico de las prestaciones térmicas medias con temperatura ambiente de 25°C y contenedores llenos hasta el 50% del volumen útil.

AF 150 GN 1/1 EN 600x400 ATP

El contenedor multifuncional por excelencia: puede transportar cubetas GN, bandejas Euronorm, bandejas pasteleras y cubetas de plástico (600x400 mm).

AF 150

Color: melange gris/azul
Código: A1500012
Dim. externas axbxh: 570x790x725 mm
Dim. internas axbxh: 430x650x530 mm
Capacidad: 148 l
Peso: 23 kg

AF 150 con guía para placa eutéctica

Color: melange gris/azul
Código: AF1509022
Dim. externas axbxh: 570x790x725 mm
Dim. internas axbxh: 430x650x530 mm
Capacidad: 148 l
Peso: 23 kg

AF 150 con accesorios con 1 set estructura y 3 pares de guías

Color: melange gris/azul
Código: AF1509025
Dim. externas axbxh: 570x790x725 mm
Dim. internas axbxh: 430x650x530 mm
Capacidad: 148 l
Peso: 26 kg

Cierres en material antigolpes
Bisagras en material antigolpes
Manijas de agarre en acero inox
Válvula de ventilación regulable
Junta desmontable

Accesorios

Set estructura para guías

Color: acero inox
Código: ABA250

Par de guías de soporte

Color: acero inox
Código: ABA302

Certificación de homologación ATP clase IN para AF 150

Código: AOC005



Capacidad de carga de cubetas GN con set estructura (nº1 ABA250) + guías y placa eutéctica en el 1º estante.

5x65
+6xABA302

2x65
 2x100
+5xABA302

1x65
 2x150
+4xABA302

2x100
 1x150
+4xABA302

1x65
 1x100
 1x200
+4xABA302

3x65
 1x150
+5xABA302

Sin placa eutéctica.

6x65
+6xABA302

1x65
 3x100
+4xABA302

1x100
 2x150
+3xABA302

2x65
 2x100
+4xABA302

2x100
 1x200
+3xABA302

1x65
 1x150
 1x200
+3xABA302

3x65
 1x200
+3xABA302

2x200
+2xABA302

Carros para AF 150

Disponibles en tres versiones: en material plástico, en acero galvanizado y en acero inox. El modelo en polietileno, ligero y resistente, está dotado de cantos redondeados para no dañar paredes o el mobiliario en caso de contacto accidental.

Carro AF 150 polietileno

Color: melange gris/azul
Código: THS30006
Dim. externas axbxh: 625x845x210 mm
Peso: 7 kg

Carro AF 150 galvanizado

Color: acero galvanizado
Código: AIB003
Dim. externas axbxh: 585x625x175 mm
Peso: 8 kg

Carro AF 150 inox

Color: acero inox
Código: AIA003
Dim. externas axbxh: 585x625x175 mm
Peso: 8 kg



AF 150V ATP

Dotado de una práctica apertura superior, representa la solución ideal para el transporte de mercadería a granel.

Color	Código
melange gris/azul	A1500011
Dimensiones externas axbxh (mm)	
	725x570x790
Dimensiones internas axbxh (mm)	
	530x430x650
Capacidad	
	148 l
Peso	
	24 kg

Cierres en material antigolpes
Bisagras en material antigolpes
Manijas de agarre en acero inox
Válvula de ventilación regulable
Junta desmontable

**Sistema modular AF 150 600x400 ATP**

Máxima flexibilidad de utilización: el kit de fijación removible permite ensamblar dos contenedores superpuestos. Configurable con la puerta activa AF150 y el Koala 150.

Color	
melange gris/azul	
Sistema completo	
Código	2 pz. A1500012 + THS30006 + RRI139
Dimensiones externas axbxh (mm)	625x845x1240
Dimensiones internas axbxh (mm)	cada sección 430x650x530
Capacidad	por cada módulo 148 l
Peso	56 kg

Cierres en material antigolpes
Bisagras en material antigolpes
Manijas de agarre en acero inox
Válvula de ventilación regulable
Junta desmontable

Alojamiento de cubetas GN: ver AF 150.

Accesorios	
Set estructura para guías	
Color: acero inox	
Código: ABA250	
Par de guías de soporte	
Color: acero inox	
Código: ABA302	
Certificación de Homologación ATP clase IN para AF 150	
Código: AOC005	





Reparto a domicilio

Dietas personalizadas

Tutela de la calidad
de los alimentos

Consumo energético
reducido

Seguridad e higiene



Contenedores y Bandejas Isotérmicos Pasivas

MONOTHERM LINE

Sistemas para el transporte y la distribución
de las comidas individuales

SOLUCIONES EFICACES PARA EL TRANSPORTE DE LAS COMIDAS INDIVIDUALES

Desde la restauración a domicilio en el ámbito socio-asistencial a la distribución de dietas personalizadas en la restauración escolar o hospitalaria, en todos los casos de transporte de comida individual, Melform propone la Línea Monotherm, un sistema completo, basado en la utilización de pequeños contenedores o bandejas isotérmicas.

UNA COMIDA COMPLETA A TEMPERATURAS DIFERENCIADAS

Las soluciones de la Línea Monotherm permiten transportar comidas compuestas por tres o cuatro porciones a temperaturas diferenciadas (caliente o fría) en el interior del mismo contenedor. En algunos casos, es posible activar los contenedores con la utilización de placas o tapas eutécticas.

UN SISTEMA PRÁCTICO Y COMPLETO

La Línea Monotherm es un sistema práctico y completo, estudiado para responder mejor a las exigencias de los operadores y usuarios: las comidas pueden ser configuradas en fiambreras en inox, fiambreras en pyrex, en diversas combinaciones de platos de cerámica y en cubetas desechables, según el contenedor o la bandeja elegida.

MÁXIMA SATISFACCIÓN PARA EL CLIENTE FINAL

Las soluciones de la Línea Monotherm aseguran el máximo grado de satisfacción al cliente final de las comidas, dado que mantienen inalterados tanto el aspecto como las propiedades nutritivas de las comidas transportadas.

SEGURIDAD Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS

Los sistemas de la Línea Monotherm permiten tutelar la higiene y la seguridad de las comidas transportadas y eliminar el riesgo de proliferación bacteriana. Permiten a los operadores actuar en conformidad al Reglamento 852/2004/CE (HACCP), tanto en lo que se refiere a la lavabilidad y a la sanitización de los contenedores, como a las prestaciones isotérmicas que desarrolla.

Contenedores Isotérmicos MONOTHERM

Indicados para:
el servicio de restauración
a domicilio.

Malinette

Contenedores para el transporte de comidas individuales, se utilizan con fiambreras de acero o pyrex con placas eutécticas.

Color	Código
melange gris/azul	MAL10006
azul	MAL10001
rojo	MAL10004

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	340x340x170

Peso
2,2 kg

Malinette sist. completo con placas
Código: MAL10006 + 2pzas.PEM10002 + 2pzas.PEM10001 + 4pzas.ACB001

Accesorios
Placa fresco
Color: azul
Código: PEM10002
Diámetro: 120x18 (h) mm
Peso: 0,4 kg

Placa caliente
Color: rojo
Código: PEM10001
Diámetro: 120x18 (h) mm
Peso: 0,3 kg

Fiambreira
Color: acero inox
Código: ACA005
Diámetro: 125x69 (h) mm
Capacidad: 0,6 l
Peso: 0,48 kg

Fiambreira Melform
Color: acero inox
Código: ACA002
Diámetro: 125x69 (h) mm
Capacidad: 0,6 l
Peso: 0,56 kg

Fiambreira Pyrex + tapa a presión
Color: transparente
Código: ACB001
Diámetro: 120x60 (h) mm
Capacidad: 0,55 l
Peso: 0,2 kg

Single

Gracias a la utilización de placas eutécticas, permite transportar una comida completa de porciones calientes, frías y a temperatura ambiente.

Color	Código
melange gris/azul	MAL20001

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	250x260x266

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	185x185x170

Capacidad
5,8 l

Peso
2,2 kg

Single sistema completo
Código: MAL20001 + PEM20003 + PEM20002 + PEM20001

Accesorios
Recipiente neutro
Color: melange gris/azul
Código: 38510001
Dim. externas axbxh: 250x110x235 mm
Dim. internas axbxh: 220x80x225 mm
Capacidad: 3,96 l
Peso: 0,75 kg

Placa aislante
Color: marfil
Código: PEM20003
Dim. externas axbxh: 195x195x15 mm
Peso: 0,1 kg

Placa fresco
Color: azul
Código: PEM20002
Dim. externas axbxh: 195x195x15 mm
Peso: 0,5 kg

Placa caliente
Color: rojo
Código: PEM20001
Dim. externas axbxh: 195x195x15 mm
Peso: 0,4 kg



Campanas isotérmicas PT20/30

Simples, ligeras y de alta capacidad isotérmica, éstas campanas, en dos dimensiones, son adaptables a diferentes tipologías de platos.

Cuerpo campana PT20

Color: azul 251
Código: 32800007
Diámetro: 195x55 (h) mm

Tapa campana PT20

Color: azul 251
Código: 3ASL0007
Diámetro: 195x50 (h) mm

Cuerpo campana PT30

Color: azul 251
Código: 32820007
Diámetro: 280x55 (h) mm

Tapa campana PT30

Color: azul 251
Código: 3ASN0007
Diámetro: 280x50 (h) mm

Accesorios para PT20:

Bol primer plato Ø150mm

Color: blanco
Código: ACE042
Diámetro: 153x63 (h) mm
Embalaje: 12

Tapa a presión Ø150mm

Color: rojo
Código: ADB043
Embalaje: 12

Accesorios para PT30:

Plato de primero Ø185mm

Color: blanco
Código: ACE020
Diámetro: 185x50 (h) mm
Embalaje: 12

Tapa de apoyo Ø185mm

Color: blanco
Código: ADB005
Embalaje: 12

Plato de segundo Ø210mm

Color: blanco
Código: ACE021
Diámetro: 210x35 (h) mm
Embalaje: 12

Tapa de apoyo Ø210mm

Color: blanco
Código: ADB006
Embalaje: 12

Plato de dos compartimentos Ø260mm

Color: blanco
Código: ACE005
Embalaje: 6



Gastrotherm

Especialmente amplio, permite transportar una comida completa hasta para dos personas. Es utilizable con recipientes desechables.

Color	Código
gris	GST10001

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	530x325x133

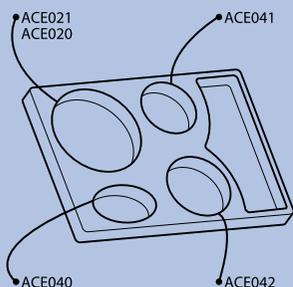
Peso	
	2,8 kg



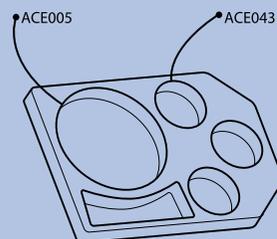
Bandejas Isotérmicas MONOTHERM

Indicadas para:
el servicio de
restauración a domicilio.

TS50: configuración de la vajilla



TS60: configuración de la vajilla



TS50 combi

De dimensiones Euronorm, está dotada de cuatro posiciones para platos para el transporte de una comida completa. Está disponible en versión para vajilla desechable.

TS50 con tapa integral para vajilla desechable

Color: naranja/gris
Código: TS550101
Dim. externas axbxh: 530x370x105 mm
Peso: 3,3 kg

TS50 con tapa integral para loza

Color: naranja/gris
Código: TS540101
Dim. externas axbxh: 530x370x105 mm
Peso: 3 kg

TS50 con zona neutra para loza

Color: naranja/gris
Código: TS520101
Dim. externas axbxh: 530x370x105 mm
Peso: 2,4 kg

Tapa en policarbonato para zona neutra

Color: transparente
Código: ADA001

Accesorios

Kit de cierres (par)

Color: acero inox
Código: ANA003

Porta-tarjetero

Color: acero inox
Código: AMA301

Plato de segundo Ø210mm

Color: blanco
Código: ACE021
Diámetro: 210x35 (h) mm
Embalaje: 12

Tapa de apoyo Ø210mm

Color: blanco
Código: ADB006
Embalaje: 12

Plato de primero Ø185mm

Color: blanco
Código: ACE020
Diámetro: 185x50 (h) mm
Embalaje: 12

Tapa de apoyo Ø185mm

Color: blanco
Código: ADB005
Embalaje: 12

Bol de primero Ø150mm

Color: blanco
Código: ACE042
Diámetro: 153x63 (h) mm
Embalaje: 12

Tapa a presión Ø150mm

Color: rojo
Código: ADB043
Embalaje: 12

Tapa eutéctica fresco Ø150mm

Color: azul
Código: ADB043PE
Embalaje: 12

Bol de Ø130mm

Color: blanco
Código: ACE041
Diámetro: 130x55 (h) mm
Embalaje: 12

Tapa a presión Ø130mm

Color: rojo
Código: ADB042
Embalaje: 12

Tapa eutéctica fresco Ø130mm

Color: azul
Código: ADB042PE
Embalaje: 12

Bol para fruta/postre Ø105mm

Color: blanco
Código: ACE040
Diámetro: 105x35 (h) mm
Embalaje: 12

TS50 Combi sistema completo

Código: TS540101 + ANA003 + ACE021 + ACE042 + ACE041 + ACE040 + ADB001 + ADB043 + ADB042



TS60 combi

Diseño atractivo, está dotada de una posición para plato plano de dos compartimentos y de tres posiciones para boles de 1200 mm.

TS60 Combi Bandeja isotérmica

Color: naranja/gris
Código: TS610101
Dim. externas axbxh: 530x370x105 mm
Peso: 2,7 kg

Accesorios

Kit de cierres (par)

Color: acero inox
Código: ANA003

Cierre completo

Color: acero inox
Código: PAFT9001

Plato de dos compartimentos Ø 260mm

Color: blanco
Código: ACE005
Embalaje: 6



Tapa de polipropileno con junta Ø 260mm

Color: blanco
Código: ADB010
Embalaje: 12

Bol de Ø120mm

Color: blanco
Código: ACE043
Embalaje: 12

Tapa a presión Ø120mm

Color: transparente
Código: ADB041
Embalaje: 12

Tapa a presión de silicona Ø120mm

Color: transparente
Código: ADD042
Embalaje: 12

TS60 Combi sistema completo

Código: TS610101 + PAFT9001
+ ACE005 + 3pzas.ACE043 + ADB010
+ 3pzas.ADB041

Carros TS50 y TS60

En acero inox, aptos para el transporte de bandejas isotérmicas TS50 y 60.

Carro de 12 puestos

Color: acero inox
Código: 3748A
Dim. externas axbxh: 480x610x1800 mm
Peso: 20 kg

Carro de 24 puestos

Color: acero inox
Código: 3751A
Dim. externas axbxh: 870x610x1800 mm
Peso: 32 kg



Bolsa térmica

Fabricada en tejido lavable, esta dotada de asas de agarre y de porta-etiquetas para colocar la dirección.

Bolsa térmica para 5 cajas de 33 cm

Color: rojo
Código: AU9302061
Dim. externas axbxh: 370x370x200mm
Capacidad: 5 cajas de 33 cm

Bolsa térmica para 4 cajas de 40 cm

Color: rojo
Código: AU9303061
Dim. externas axbxh: 440x440x200mm
Capacidad: 4 cajas de 40 cm



Pizza Bike

Para el transporte de las bolsas térmicas. Dotado de un sistema de cierre de goma. Disponible con soporte de fijación al medio de transporte.

Pizza Bike contenedor

Color: amarillo
Código: 39AA9003
Dim. externas axbxh: 500x610x500 mm
Capacidad: 13 l
Peso: 4,4 kg

Soporte Pizza Bike

Código: RRI068
Peso: 0,2 kg

Pizza Bike completo con soporte

Código: 39AA9002
Dim. externas axbxh: 500x610x500 mm
Capacidad: 13 l
Peso: 4,6 kg





Transporte
multitemperatura

Durabilidad
y eco-compatibilidad

Seguridad e higiene

Cadena de frío
ininterrumpida

Normativas HACCP
y ATP



Contenedores isotérmicos Pasivos

CARGO LINE

Contenedores isotérmicos de alta capacidad
para el transporte de productos perecederos

CADENA DE FRÍO ININTERRUMPIDA

Los contenedores isotérmicos Cargo, permiten gestionar de manera ágil la distribución de productos perecederos sin interrupción de la cadena de frío, cualquiera que sea la temperatura requerida.

FLEXIBILIDAD Y OPTIMIZACIÓN DE LA LOGÍSTICA

Los contenedores Cargo, permiten el transporte de productos a temperaturas diferenciadas en el mismo vehículo no isotérmico, maximizando la carga del mismo y limitando el número de viajes a un único destino.

SEGURIDAD Y TUTELA DE LA CALIDAD

Transportar a la temperatura justa significa preservar al máximo la seguridad y la calidad de los productos, previniendo el riesgo de proliferación bacteriana incontrolable. Correctamente conservados, los alimentos duran más y su tiempo de conservación es mayor. De esta manera, disminuyen las quejas y los reclamos por parte de los clientes.

Contenedores isotérmicos

CARGO

Indicados para:
el transporte de productos
perecederos a temperatura
controlada, sin interrupción
de la cadena de frío.

Cargo 370

ATP

Contenedor isotérmico
de apertura frontal,
con 370 litros de capacidad.

Color	Código
melange gris/azul	03700001

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	800x840x1310

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	615x630x960

Capacidad	
	370 l

Peso	
	70 kg

Disponibile, bajo pedido, el modelo
con canastilla superior plegable

Accesorios

Placas eutécticas fresco

Placas eutécticas congelados

Rejilla en acero inox

Certificado de homologación ATP
clase IR

Certificado de homologación ATP
clase RRCX



Cargo 370E

ATP



Contenedor isotérmico con revestimiento eutéctico.
Asegura hasta 150 horas de mantenimiento
de la temperatura de 3°C a 8°C (con una temperatura
media externa de 25°C y tasa de llenado de 1/3
de la capacidad global). También disponible en versión
para el transporte de congelados.

Color	Código
melange gris/azul	03709012

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	800x840x1310

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	550x590x810

Capacidad	
	285 l

Peso	
	113 kg

Disponibile en las versiones:
Para el transporte en régimen fresco
Para el transporte en régimen
congelado



Cargo 500

ATP

Contenedor isotérmico de APERTURA FRONTAL, con 500 litros de capacidad.

Color	Código
melange gris/azul	05000071
Dimensiones externas axbxh (mm)	
	715x850x1675
Dimensiones internas axbxh (mm)	
	540x660x1370
Capacidad	
	500 l
Peso	
	90 kg

Disponible en las versiones siguientes:

Con ruedas diám. 100mm

Con ruedas y termómetro

Con ruedas y sistema de transporte de pescado

Tipo palet

Tipo palet con termómetro

Tipo palet con sistema de transporte de pescado



Cargo 500V

ATP

Contenedor isotérmico de APERTURA SUPERIOR, con 500 litros de capacidad.

Color	Código
melange gris/azul	05000077
Dimensiones externas axbxh (mm)	
	1650x715x970
Dimensiones internas axbxh (mm)	
	1370x540x660
Capacidad	
	500 l
Peso	
	127 kg

Accesorios

Porta-tarjeta en aluminio

Placas eutécticas fresco

Placas eutécticas congelados

Certificado de homologación ATP

clase IR

Certificado de homologación ATP

clase RRCX



Contenedores isotérmicos

CARGO

Indicados para:
el transporte de productos
perecederos a temperatura
controlada, sin interrupción
de la cadena de frío.

Cargo 780

ATP 80x100

Contenedor isotérmico con dimensiones externas 80x100 cm y 780 litros de capacidad.

Color	Código
melange gris/azul	07800001

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	800x1000x1950

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	610x810x1570

Capacidad
780 l

Peso
111 kg

Disponibles en las versiones siguientes:
Con ruedas diám. 125 mm
Tipo palet

Accesorios

Placas eutécticas fresco
Placas eutécticas congelados
Rejilla interna en inox
Certificado de homologación ATP clase IR
Certificado de homologación ATP clase RRCX



Cargo 900S

ATP 80x120

Contenedor isotérmico de dimensiones externas Europalet y 900 litros de capacidad. **Dotado de guía interna para la colocación de la rejilla.**

Color	Código
melange gris/azul	09000037

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	800x1200x1835

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	600x985x1460

Capacidad
900 l

Peso
111 kg

Disponibles en las versiones siguientes:
Con guías y ruedas diám. 125mm
Con guías, ruedas y termómetro
Con guías, ruedas y sistema de transporte de pescado
Con guías y tipo palet
Con guías, termómetro y tipo palet
Con guías, palet y sistema de transporte de pescado



Cargo 900SL

ATP **80x120**

Contenedor isotérmico con dimensiones externas Europalet y 900 litros de capacidad.

Con paredes lisas (sin guías), para aprovechar plenamente el volumen de carga interna.

Color	Código
melange gris/azul	09010071

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	800x1200x1835

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	600x985x1460

Capacidad	
	900 l

Peso	
	111 kg

Disponible en las versiones siguientes:

Con ruedas diám. 125 mm

Con guías, ruedas y termómetro

Con ruedas y sistema de transporte de pescado

Tipo palet

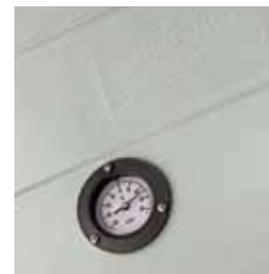
Tipo palet y termómetro



Accesorios para Cargo 900

Accesorios

Reductor GN inferior de 6 guías
Reductor GN superior de 4 guías
Rejilla entera en inox
Rejilla plegable de plástico
Recoge-gotas para transporte de pescado
Estructura a 2 barras para transporte de carne
Estructura a 3 barras para transporte de carne
Porta-tarjeta en aluminio
Placas eutécticas fresco
Placas eutécticas congelados
Certificado de homologación ATP clase IR
Certificado de homologación ATP clase RRCX



Termómetro analógico



Porta-tarjeta en aluminio



Placa eutéctica fresco y congelados



Sistema de transporte de pescado



Rejilla plegable de plástico

Contenedores isotérmicos

CARGO

Indicados para:
el transporte de productos
perecederos a temperatura
controlada, sin interrupción
de la cadena de frío.

Cargo 1000EU

80x120

Contenedor isotérmico con dimensiones externas Europalet y 1000 litros de capacidad. Con 3 ubicaciones para el posicionamiento de rejillas.

Color	Código
melange gris/azul	10000001EU

Dimensiones externas	axbxh (mm)
	800x1200x1940

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	605x1015x1550

Capacidad	
	1000 l

Peso	
	130 kg

Disponible en las versiones:
Con ruedas diám. 125 mm
Tipo palet

Accesorios
Rejilla entera inox
Placas eutécticas fresco
Placas eutécticas congelados
Certificado de homologación ATP clase IR
Certificado de homologación ATP clase RRCX



Cargo 1300

ATP 80x120 INSIDE

Contenedores isotérmicos con dimensiones internas Europalet y 1350 litros de capacidad. Máxima practicidad en las operaciones de carga y descarga de la mercadería en palet.

Color	Código
melange gris/azul	13000003

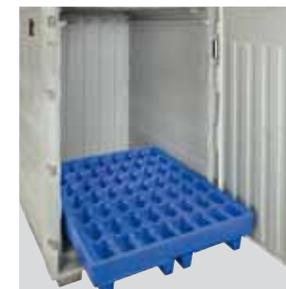
Dimensiones externas	axbxh (mm)
	985x1405x1646

Dimensiones internas	axbxh (mm)
	810x1210x1340

Capacidad	
	1350 l

Peso	
	153 kg

Accesorios
Placas eutécticas fresco
Placas eutécticas congelados
Recoge-gotas
Certificado de homologación ATP clase IR
Certificado de homologación ATP clase RRCX



Placas eutécticas Cargo

Las placas eutécticas de la Línea Cargo constituyen acumuladores de energía térmica y permiten prolongar los tiempos de mantenimiento de la temperatura. Las Placas Eutécticas están particularmente indicadas en el caso en que los contenedores no son utilizados a plena carga. Disponible en dos versiones: para el transporte en régimen fresco y congelados. Fáciles de utilizar: la placa fresco se congela a -10°C; la placa de congelados se congela a -30°C.

Para Cargo 370/500/780 (2 x Cargo)

Placa eutéctica Fresco +3°C

Color: rosa

Código: PE500001

Dim. externas axbxh: 545x325x57

Peso: 6,8 kg

Placa eutéctica Congelados -21°C

Color: azul

Código: PE500002

Dim. externas axbxh: 545x325x57

Peso: 6,8 kg

Para Cargo 900/1000EU (2 x Cargo)

Piastra eutéctica Fresco +3°C

Color: rosa

Código: PE900001

Dim. externas axbxh: 600x487x50

Peso: 10,1 kg

Placa eutéctica Congelados -21°C

Color: azul

Código: PE900002

Dim. externas axbxh: 600x487x50

Peso: 10,1 kg

Para Cargo 1300 (3 x Cargo)

Placa eutéctica Fresco +3°C

Color: rosa

Código: PE110001

Dim. externas axbxh: 835x353x45

Peso: 7,3 kg

Placa eutéctica Congelados -21°C

Color: azul

Código: PE110002

Dim. externas axbxh: 835x353x45

Peso: 7,3kg

Cámara de acondicionamiento rápido Koala 1000

Para facilitar las operaciones de congelamiento de las placas, garantizando un acondicionamiento rápido y uniforme.

Puede acondicionar hasta:

24 placas para Cargo 900;

24 placas para Cargo 1300;

36 placas para Cargo 500.

Koala 1000

Color: marfil

Código: 10009001

Dim. externas axbxh: 985x1185x2080

Dim. internas axbxh: 800x990x1140

Capacidad: 1000 l

Peso: 275 Kg



Cryo Power Box

Para la gestión industrial de la logística a temperatura controlada, Melform propone el sistema Cryo Power Box, un proceso automatizado de refrigeración criogénica. El sistema Cryo Power Box está basado en la utilización de CO2 líquido inyectado en el interior de un acumulador, el cual se expande y se transforma en nieve carbónica. Un inyector especial permite dosificar y proveer la cantidad de CO2 necesaria en el interior del acumulador, el cual está posicionado en la parte superior del contenedor isotérmico. El sistema Cryo Power Box está indicado para el mantenimiento térmico de los productos frescos y congelados por un periodo de tiempo prolongado. El departamento técnico Melform está a disposición de los clientes para desarrollar proyectos específicos.





Ligero y fácil
de transportar

Para transporte
de cubetas GN1/1

Relación
calidad precio óptima

Apilable
con y sin tapa



Contenedores isotérmicos Pasivos

MELPOP LINE

Contenedores en polipropileno expandido
para el transporte de los alimentos a temperatura controlada

LIGERO Y FÁCIL DE TRANSPORTAR

Contenedor en polipropileno expandido, práctico y conveniente, apto para el transporte de los alimentos en régimen caliente, fresco y congelado.

SEGURIDAD Y TUTELA DE LA CALIDAD

Habilitado para su utilización con placas eutécticas para prolongar los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna (en régimen caliente, fresco o congelado), asegura el correcto mantenimiento térmico, limitando los riesgos de proliferación bacteriana.

TEMPERATURA BAJO CONTROL

Gracias a sus buenas prestaciones isotérmicas, el contenedor isotérmico Melpop preserva la calidad y las propiedades organolépticas de los alimentos.

Contenedores isotérmicos MELPOP

Indicado para:
el transporte de los alimentos
en régimen caliente,
fresco y congelado.

Melpop GN 1/1

Ligero y fácil de transportar.
Dotado de dos cómodas manijas
de agarre laterales.

Gestión óptima de la carga, es
ideal para el transporte
de cubetas GN 1/1 h 200 mm y
submúltiplos.

Apilable con y sin tapa;
permite reducir la superficie de
almacenaje. Apilable con
el contenedor Melform AF12.

Fácilmente movilizable,
gracias a la utilización
del carro Maxidolly.

Diseñado para su utilización
con placas eutécticas para
prolongar el tiempo de
mantenimiento de la temperatura
interna (en régimen caliente,
fresco o congelado).
Asegura el correcto
mantenimiento térmico,
limitando el riesgo de
proliferación bacteriana
y preservando la calidad de los
alimentos y sus propiedades
organolépticas.

Los materiales utilizados para
su fabricación son idóneos para
entrar en contacto con
alimentos en toda la superficie
del contenedor.
Utilización garantizada
de -30°C a +100°C.

Color	Código
negro	MP110001
Dimensiones externas axbxh (mm)	640x435x330
Dimensiones internas axbxh (mm)	550x345x245
Capacidad	45 l
Peso	1,3 kg
Embalaje:	1
Accesorios	
Placas GN 1/1	
Carros Maxidolly	





CODIGO	DESCRIPCIÓN	APLICACIÓN	UNIDADES POR KIT
Juntas			
RRI020	Kit Juntas QC5	QC5	5
RRI021	Kit Juntas QC10, QC25, EY13	QC10, QC25, EY13	5
RRI022	Kit Juntas QC20, AF6	QC20, AF6	5
RRI117	Kit Juntas Qxtra	Qxtra	6
RRI023	Kit Juntas AF7, AF8, KOALA 70	AF7, AF8, KOALA 70	5
RRI024	Kit Juntas AL200, AF12	AL200, AF12	5
RRI025	Kit Juntas AL300	AL300	5
RRI026	Kit Juntas GN 1/1	GN 1/1	5
RRI027	Kit Juntas AF150, AF300, KOALA 150	AF150, AF300, KOALA 150	5
RRI028	Kit Juntas MAILLON	MAILLON	5
RRI150	Kit Juntas KOALA 20	KOALA 20	3
RRI151	Kit Juntas KOALA 32	KOALA 32	3
RRI152	Kit Juntas KOALA 50	KOALA 50	3
RRI153	Kit Juntas KOALA 80	KOALA 80	3
RRI154	Kit Juntas KOALA 160	KOALA 160	3
RRI071	Kit Juntas puerta CARGO 370 y Koala 370	CARGO / Koala 370	1
RRI045	Kit Juntas puerta CARGO 500 y KOALA 500	CARGO 500 / KOALA 500	1
RRI096	Kit Juntas Tapa hermética GN 1/1 [4210I] para acero	Tapa hermética GN 1/1 [4210I] para acero	6
RRI097	Kit Juntas Tapa hermética GN 1/1 [4210] para policarbonato	Tapa hermética GN 1/1 [4210] para policarbonato	6
RRI109	Kit Juntas Tapa hermética GN 1/2 [4220] para policarbonato	Tapa hermética GN 1/2 [4220] para policarbonato	6
RRI110	Kit Juntas Tapa hermética GN 1/2 [4220I] para acero	Tapa hermética GN 1/2 [4220I] para acero	6
Cierres			
RRI001	Kit cierres inox completo para Thermax con remaches	QC 5/10/20, GN 1/1, EY13, AF6/7/8, AL300, KOALA 25/70	4
RRI130	Kit cierres inox completo para Thermax con tornillos	QC 5/10/20, GN 1/1, EY13, AF6/7/8, AL300, KOALA 25/70	4
RRI094	Kit cierres plástico completo para QC25	QC 25 versión con cierres de plástico o inox	4
RRI002	Kit cierres inox completo para QC25 con remaches	Exclusivamente QC25 con cierres inox	2
RRI128	Kit cierres inox completo para QC25 con tornillos	Exclusivamente QC25 con cierres inox	2
RRI003	Kit cierres plástico para Thermax con remaches	GN 18/18, AL200, AP100/150/200, AF12/150, Maillon, Koala 160	4
RRI112	Kit cierres plástico para Thermax con tornillos	GN 18/18, AL200, AP100/150/200, AF12/150, Maillon, Malinette	4
RRI121	Kit cierres amarillos plástico completo con remaches	Koala 20/32/50/80/160	4
RRI129	Kit cierres amarillos plástico completo con tornillos	AF 24/300	4
RRI004	Kit paleta para cierres de plástico	GN 18/18, AL200, AP100/150/200, AF12/24/150/300, Koala 20/32/50/80/150/160 Maillon, Malinette	4
RRI005	Kit bisagra completa para Thermax con remaches	AF 6/7/8/12/24/150/300, AL200/300, Koala 25/70/150	2
RRI113	Kit bisagra completa para Thermax con tornillos	AF 6/7/8/12/24/150/300, AL200/300, Koala 25/70/150	2
RRI135	Kit bisagra amarilla completa para Thermax con tornillos	AF 24/300	4
RRI019	Kit cubre manija de plástico negra	AF 6/7/8, AL200/300, GN 1/1, GN 18/18, Maillon, AP 100/150/200, Koala 25/70	2
RRI132	Kit completo de Bloqueo AF24 versión fija	AF24 solo versión fija	1
RRI102	Kit cierres tapa hermética [4210/4220] para policarbonato	Tapa hermética GN 1/1 y GN 1/2 para policarbonato	12
RRI103	Kit cierres tapa hermética [4210I/4220I] para acero	Tapa hermética GN 1/1 y GN 1/2 para acero	12
RRI036	Kit cierre asta completa Cargo 500 y Koala 500 con remaches	Cargo/Koala 500	1
RRI126	Kit cierre asta completa Cargo 500 y Koala 500 con tornillos	Cargo/Koala 500	1
RRI040	Kit manija completa Cargo 500 y Koala 500	Cargo/Koala 500 (versión dotada de asta con muelles)	1
RRI041	Kit manija completa Cargo 500/550/900/1100 y Koala 500/1100	Cargo 500/550/900/1100 y Koala 500/1100	1
RRI042	Kit bloqueo manija Koala 500	Cargo/Koala 500 (versión dotada de asta con muelles)	1
RRI043	Kit bloqueo manija Cargo 500/550/900/1100 y Koala 500/1100	Cargo 500/550/900/1100 y Koala 500/1100	1
RRI134	Kit tope de la puerta Cargo 500/550/900/1100 y Koala 500/1100	Cargo 500/550/900/1100 y Koala 500/1100	5

CODIGO	DESCRIPCIÓN	APLICACIÓN	UNIDADES POR KIT
Grifos			
RR1093	Kit grifo completo QC25 estándar	QC 25	1
RR1013	Kit grifo completo QC25	QC 25 versión anterior a abril del 2005	1
RR1014	Kit juntas internas para grifo QC25	QC 25	5
RR1047	Kit tuerca hexagonal para grifo QC25	QC 25	5
RR1091	Kit tapón QC25	QC 25	1
RR1011	Grifo completo QC	QC 5/10/20, Q-Xtra	1
RR1012	Kit juntas internas para grifo QC	QC 5/10/20, Q-Xtra	5
RR1015	Kit tuerca mariposa para grifo	QC QC 5/10/20, Q-Xtra	5
RR1016	Kit anillo (seeger) para grifo QC	QC 5/10/20, Q-Xtra	5
RR1018	Kit tapón para QC	QC 5/10/20, Q-Xtra	1
RR1162	Kit tubo QC completo con tuerca y juntas	QC 5/10/20, Q-Xtra	5
RR1063	Kit junta de sellado para grifo QC	QC 5/10/20, Q-Xtra	5
Remaches / Cobre / Tornillos			
RR1006	Kit remache negro (4,8x16mm)	Bisagras y cierres de plástico Thermax con remaches	50
RR1007	Kit cobre remache negro	Bisagras y cierres de plástico Thermax con remaches	50
RR1008	Kit remache de aluminio (4,8x16mm)	Bisagras y cierres con remaches	50
RR1010	Kit cobre remache neutro	Bisagras y cierres con remaches	50
RR1105	Kit tornillo para Thermax	Bisagras y cierres de plástico Thermax con tornillos	50
Tapón de ventilación			
RR1030	Kit tapón de ventilación completo	Contenedores Thermax con ventilación, Campanas de Policarbonato	10
RR1031	Kit tapón de ventilación con junta para líquidos	QC 5/10/20, Q-Xtra, EY13	10
Puertas activas			
K07C230I	Kit calefacción eléctrica 230V c.a digital (sin cable)	Puertas Activas 230V c.a.	1
K08C230I	Kit calefacción eléctrica 230V c.a (sin cable)	Puertas Activas 230V c.a	1
AHB017	Cable Puerta Activa 230V c.a	Puertas Activas 230V c.a	1
RR1108	Kit ventilador grupo de calefacción 230V c.a	K07C230/I y K08C230/I	1
RR1140	Kit termostato digital y sonda	K07C230/I y K08C230/I	1+1
RR1084	Kit completo de tornillos, tuercas y junta del grupo calefactor	K07C230/I y K08C230/I	1
RR1133	Kit Taponos cobre enchufe del grupo calefactor	K07C230/I y K08C230/I	10
RR1035	Kit tornillos para fijación del grupo calefactor (al cuerpo de la Puerta Activa)	Puertas Activas todos los modelos	4
Ruedas			
RRIR01	Kit rueda pivotante acero galvanizado diam. 125 mm	Carro AIB003, Carro AIB002	1
RRIR02	Kit rueda pivotante acero galvanizado con freno diam. 125 mm	Carro AIB003, Carro AIB002	1
RRIR03	Kit rueda pivotante inox diam. 125 mm	Carros AIA003, THS20006/8, THS30006, AF300, AF24	1
RRIR04	Kit rueda pivotante inox con freno diam. 125 mm	Carros AIA003, THS20006/8, THS30006, AF300, AF24	1
RRIR05	Kit rueda fija acero galvanizado diam. 100 mm	Maxidolly	1
RRIR06	Kit rueda pivotante acero galvanizado diam. 100 mm	Maxidolly	1
RRIR07	Kit rueda fija inox diam. 100 mm	Maxidolly inox, Multiservice S	1
RRIR08	Kit rueda pivotante inox diam. 100 mm	Maxidolly inox	1
RRIR09	Kit rueda pivotante inox con freno diam. 100 mm	Multiservice S	1
RRIR10	Kit rueda fija inox diam. 125 mm	Carros THS20006/8, THS30006, AF300, AF24	1
RRIR11	Kit rueda fija de nylon diam. 100 mm	Cargo/Koala 370/500	1
RRIR12	Kit rueda pivotante de nylon diam. 100 mm	Cargo/Koala 370/500	1
RRIR13	Kit rueda pivotante de nylon con freno diam. 100 mm	Cargo/Koala 370/500	1
Cables para Koala			
AHB013	Cable Koala 230 V (l=2 m)	Koala 20/25/32/50/70/80/150/160/500/1100	1
AHB016	Cable Koala 12/24 V estándar (l=2 m)	Koala 20/25/32/50/70/80/150 (Mod. Positivo Estático)/160	1
AHB016S	Alargador cable Koala 12/24 V (l=6m)	Koala 20/25/32/50/70/80/150 (Mod. Positivo Estático)/160	1
AHB019	Cable Koala 12/24 V estándar (l=2 m)	Koala 150 (Negativo estático y Positivo con ventilador)/500/1100	1
AHB019L6	Alargador cable Koala 12/24 V (l=6m)	Koala 150 (Negativo estático y Positivo con ventilador)/500/1100	1
AHB014	Cable Koala 12/24 V	Koala 70 (Matrículas hasta N° 0079)/ Koala 150 (Matrículas hasta N° 0166)	1

RECAMBIOS





A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page on the right side.

NOTAS

Lined area for notes on the left side of the page.







Company with ISO 9001:2008 certified management systems



Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN)
Tel. +39 0172812600 - Fax +39 017285991 - info@melform.com
GPS: Lat 44.681363 - Long 7.624809
www.melform.com

Melform Sales Communication Publication PBCB113ES. 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.