

Conteneur isotherme AF7

DE QUOI S'AGIT-IL

Conteneur isotherme à ouverture frontale doté de 7 glissières internes à pas différencié.

À QUI S'ADRESSE-T'-IL

Sociétés de catering et opérateurs de la restauration collective ; indiqué pour les grandes installations.

À QUOI SERT-IL

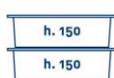
Pour le transport à température contrôlée des repas en multi-portion en liaison chaude, fraîche et surgelée.



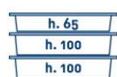
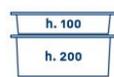
LOGEMENT BACS GN 1/1 et sous-multiples



4x65



2x150

1x65
2x1001x100
1x2001x100
1x150

plus plaque eutectique

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Grâce aux excellentes performances isothermes, il maintient pendant longtemps le repas à la température de conservation optimale.
- Assure le correct maintien thermique, en limitant les risques de proliférations bactériennes et en préservant la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments.
- Les caractéristiques isothermes remplissent les critères de la législation en vigueur (Rég. CE 852/2004 –HACCP-) et des normes techniques applicables (EN12571 et Accord AFNOR AC D40-007).
- Permet d'opérer correctement en environnement HACCP.
- Les matériaux utilisés pour la fabrication sont aptes au contact avec les aliments sur toute la surface du conteneur.
- Les critères de conception permettent un nettoyage et une désinfection correcte (Rég. CE 852/2004 –HACCP-), également en lave-vaisselle.
- Conçu pour durer dans le temps : ses prestations restent pratiquement inaltérées avec la réutilisation.
- Impact environnemental très bas par rapport à celui de conteneurs à usage unique.
- Entièrement recyclable au terme de sa durée de vie.
- Prédisposé pour l'utilisation avec le système d'activation "Porte Active", pour prolonger indéfiniment les temps de transport en liaison chaude.
- Prédisposé pour l'utilisation avec plaques eutectiques, pour le prolongement des temps de maintien de la température interne (en liaison chaude, fraîche ou surgelée).
- Il est doté de sept glissières à pas différencié, qui le rendent idéal pour le transport simultané de bacs Gastronorm de hauteur différente.
- L'ouverture frontale est particulièrement adaptée pour introduire de manière aisée les bacs Gastronorm 1/1, 1/2 et 1/3.
- Maniabilité aisée grâce aux pratiques poignées ergonomiques.
- Empilable et facilement déplaçable grâce au chariot Maxidolly.
- Porte facilement ouvrable, même avec deux conteneurs superposés, pour faciliter les opérations de chargement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

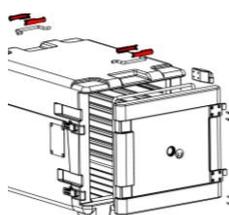
- Fabriqué avec la technologie du rotomoulage qui permet de produire des objets sans bords, joints et soudures et donc très robustes et, en même temps, très efficaces d'un point de vue du maintien thermique.
- Caractérisé par un système de fermeture très efficace, composé de deux crochets en acier inoxydable et d'un joint interne de la porte facilement démontable.
- Doté de porte ouvrable à 240° max. et facilement extractible pour faciliter le lavage en lave-vaisselle.
- Doté de charnières en matériel antichoc et résistantes aux contraintes.
- Doté d'une valve de décompression réglable.
- Isolation en mousse de polyuréthane expansé sans CFC et HCFC.
- Garanti pour l'utilisation de -30° à +100°C.

GAMME

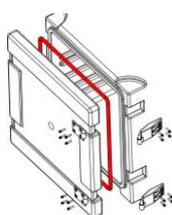
Modèle	Couleur	Code	Dim. externes (mm)	Dim. internes (mm)	Capacité l	Poids Kg
AF 7	mél. gris/bleu bleu rouge	AF070006 AF070001 AF070004	440x640x480(h)	335x540x360(h)	63	11
Porte Active AF7 230V <i>Digitale</i>	rouge	3B3H0016	avec câble			3,9
Porte Active AF7 230V	rouge	3B3H0018	avec câble			3,9
Corps AF7*	mél. gris/bleu	31230012	440x640x480 (h)	335x540x360 (h)	63	9,3
Plaque chaude GN 1/1	rouge	PEGS0003	530X325X30(h)			4
Plaque fraîche GN 1/1	rose	PEGS0001	530X325X30(h)			4
Plaque surgelée GN 1/1	bleu	PEGS0002	530X325X30(h)			4
Chariot Maxidolly poignée chromée	mél. gris/bleu	MAXI0012	525x750x965(h)			8
Chariot Maxidolly poignée inox	mél. gris/bleu	MAXI0011	525x750x965(h)			8

*À utiliser avec la Porte Active

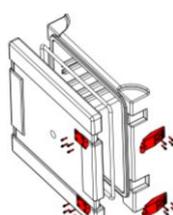
PIÈCES DÉTACHÉES



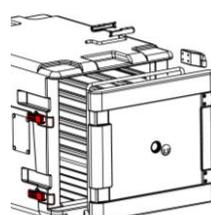
RRI019
Kit couvre-poignées
2 pièces par paquet



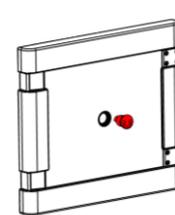
RRI023
Kit joints
5 pièces par paquet



RRI113
Kit charnière complète
2 pièces par paquet



RRI130
Kit fermetures inox
4 pièces par paquet



RRI030
Kit valve de
décompression
10 pièces par paquet