



**POLIBOX®**  
POLIBOX logo with a colorful bar below it.

Deze voedingsgeschikte, isotherme containers zijn perfect voor de bescherming van voeding. Ze zijn licht en hebben geen scherpe randen waardoor ze veilig in gebruik zijn. De ergonomische handgrepen op de korte zijden maken de handeling eenvoudig. Naast het economisch aspect zijn ze bovendien 100% recyclebaar. Ze geven geen geuren af aan de voeding en zijn na gebruik (industrieel) te reinigen dankzij hun resistentie tegen detergents, wasmiddelen, heet water en damp tot 110°C.

# ISOTHERME CONTAINERS



## Polibox GN

Standaard boxen voor levering van gastronorm 1/2, 1/1 bakken (RVS of kunststof) of hitte-gesealde schotels van 160 x 160 mm of 160 x 176 mm.

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ GN 1/2 of 1/1 binnenmaat
- ▶ dikte wanden : 30 mm
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ economisch
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	verpakt per
<b>GN 1/2</b>					
PLB-1220	PLB-001	415 x 320 x 285 mm	350 x 270 x 215 mm	20,3 liter	6
PLB-1225	PLB-002	415 x 320 x 320 mm	350 x 270 x 250 mm	21,6 liter	6
PLB-1233	PLB-003	415 x 320 x 400 mm	350 x 270 x 330 mm	31,2 liter	4
PLB-9012	PLB-900	420 x 330 x 85 mm	Hot&Cold tussenstuk		40
<b>GN 1/1</b>					
PLB-1111	PLB-010	600 x 400 x 170 mm	540 x 340 x 110 mm	20,2 liter	6
PLB-1117	PLB-020	600x 400 x 230 mm	540 x 340 x 170 mm	31,2 liter	6
PLB-1121	PLB-030	600 x 400 x 270 mm	540 x 340 x 210 mm	38,6 liter	5
PLB-1128	PLB-040	600 x 400 x 340 mm	540 x 340 x 280 mm	52,3 liter	4
PLB-9011	PLB-901	605 x 405 x 110 mm	Hot&Cold tussenstuk		16



## Polibox GN 1/1 Crystal

Dit type Polibox heeft **perfect gladde binnenwanden** die een nog betere reiniging toelaten.

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ GN1/1 binnenmaat
- ▶ dikte wanden : 30 mm
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ economisch
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	verpakt per
PLB-1000	PLB-100	600 x 400 x 300 mm	540 x 340 x 240 mm	45,4 liter	5

# ISOTHERME CONTAINERS



Hot&Cold tussenstuk -  
dikte 33 mm  
excl. eutectische plaat  
van 530 x 325

## Polibox GN 1/1 Plus

Extra robuuste box voor distributie in GN-bakken 1/1 of voor hitte-gesealde bakken van 180 x 180 of 160 x 176 mm.

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ GN1/1 binnenmaat
- ▶ dikte wanden : 30 mm
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ economisch
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar

GN

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	verpakt per
PLB-2112	PLB-048	680 x 445 x 200 mm	560 x 370 x 120 mm	24,9 liter	6
PLB-2122	PLB-050	680 x 445 x 300 mm	560 x 370 x 220 mm	45,6 liter	4
PLB-9020	PLB-903	685 x 405 x 110 mm	Hot&Cold tussenstuk		15



Hot&Cold tussenstuk -  
dikte 33 mm  
excl. eutectische plaat  
van 530 x 325

## Polibox Universal PN

De Universal PN box is uitermate geschikt voor het vervoeren van roomijsreceptiënten, hitte-gesealde schotels tot 180 x 180 mm of GN-bakken.

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ universeel
- ▶ dikte wanden : 30 mm
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ economisch
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	verpakt per
PLB-3017	PLB-060	610 x 430 x 250 mm	545 x 365 x 170 mm	33,8 liter	4
PLB-3021	PLB-061	610 x 430 x 295 mm	545 x 365 x 215 mm	42,8 liter	4
PLB-3028	PLB-062	610 x 430 x 365 mm	545 x 365 x 285 mm	56,7 liter	4
PLB-9030	PLB-902	615 x 430 x 115 mm	Hot&Cold tussenstuk		15

# ISOTHERME CONTAINERS



Hot&Cold tussenstuk -  
dikte 33 mm  
excl. eutectische plaat  
van 600 x 400

## Polibox Maxi

De Polibox Maxi leent zich uitermate voor de deeg- en patisserieerewereld en is geschikt voor distributie van voedingswaren in 600 x 400 euronorm bakken.

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ 600 x 400 binnenmaat
- ▶ dikte wanden : 30 mm
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ economisch
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	verpakt per
PLB-4008	PLB-066	685 x 485 x 140 mm	625 x 425 x 80 mm	21,3 liter	12
PLB-4012	PLB-067	685 x 485 x 180 mm	625 x 425 x 120 mm	31,9 liter	8
PLB-4016	PLB-068	685 x 485 x 220 mm	625 x 425 x 160 mm	42,5 liter	6
PLB-4021	PLB-069	685 x 485 x 270 mm	625 x 425 x 210 mm	55,8 liter	8
PLB-4027	PLB-070	685 x 485 x 330 mm	625 x 425 x 270 mm	71,7 liter	4
PLB-4031	PLB-071	685 x 485 x 370 mm	625 x 425 x 310 mm	82,3 liter	4
PLB-9040	PLB-904	695 x 495 x 100 mm	Hot&Cold tussenstuk		12



## Polibox Maxi Crystal

Dit type Polibox heeft **perfect gladde binnenwanden** die garant staan voor een nog betere reiniging.

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ 600 x 400 binnenmaat
- ▶ dikte wanden : 31 mm
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ economisch
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	verpakt per
PLB-4000	PLB-072	695 x 485 x 385 mm	625 x 425 x 310 mm	82,3 liter	4

## Polibox Porter GN



Dit type Polibox is standaard voorzien van 12 vaste geleiders die geschikt zijn voor GN1/1. Optioneel zijn er verstevigingsgeleiders te verkrijgen (Tecno kit).

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ GN1/1 binnenmaat
- ▶ dikte wanden : 50 mm
- ▶ economisch
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar
- ▶ per stuk

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume
PLB-5320	PLB-300	650 x 500 x 610 mm	540 x 330 x 480 mm	83 liter

## Polibox Porter Maxi

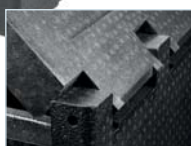


De Porter Maxi is standaard voorzien van 9 vaste geleiders, geschikt voor euronorm 600 x 400 mm. Optioneel zijn er verstevigingsgeleiders te verkrijgen (Tecno kit).

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ 600 x 400 binnenmaat
- ▶ dikte wanden : 50 mm
- ▶ economisch
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar
- ▶ per stuk

GN

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume
PLB-5340	PLB-310	720 x 600 x 630 mm	600 x 400 x 500 mm	128,1 liter



## Polibox Cargo Box

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ europallet geschikt
- ▶ dikte wanden : 30 mm
- ▶ economisch
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar
- ▶ per stuk

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume
PLB-5020	PLB-201	800 x 600 x 520 mm	680 x 465 x 380 mm	120,2 liter

## Polibox Boxshop

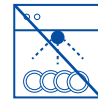
De handige Boxshop is ideaal voor cash & carry en cateringtoepassingen.



- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ draagriem en blauw deksel
- ▶ dikte wanden : 30 mm
- ▶ economisch
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar
- ▶ per stuk

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume
PLB-5030	PLB-810	415 x 320 x 400 mm	350 x 270 x 330 mm	31,2 liter

# KOELELEMENTEN



## Polibox gel packs

- ▶ gebruik voor koude ketting : invriezen op een temperatuur lager dan -15°C
- ▶ gebruik voor warme ketting : au bain-marie opwarmen op een temperatuur van 98°C
- ▶ gebruik : -18°C tot +75°C

Art.nr.	ACO	afmetingen	gewicht
PLB-9100	PLB-910	195 x 157 x 14 mm	0,25 kg
PLB-9101	PLB-911	262 x 157 x 10 mm	0,50 kg
PLB-9102	PLB-912	330 x 157 x 25 mm	1,00 kg
PLB-9103	PLB-913	530 x 325 x 20 mm	1,60 kg



## Lineplus eutectische platen

- ▶ vervaardigd uit HDPE
- ▶ niet-toxische vulling (minerale zouten)
- ▶ 7°C kouder invriezen dan stollingspunt (bij koel- en vriesplaten)
- ▶ max. 35 min op max. 85°C opwarmen (op metalen plaat in stoom- of convectieoven)

Art.nr.	ACO	afmetingen	koelwaarde	stollingspunt
<b>voor gekoelde producten</b>				
EUP-1903	1903	176 x 108 x 30 mm	109 kJ	
EUP-1403	1403	265 x 162 x 30 mm	280 kJ	
EUP-1303	1303	325 x 176 x 30 mm	376 kJ	
EUP-1203	1203	325 x 265 x 30 mm	553 kJ	-3°C
EUP-4803	4828	480 x 280 x 28 mm	1018 kJ	
EUP-1103	1103	530 x 325 x 30 mm	1121 kJ	
EUP-6403	6403	600 x 400 x 28 mm	1253 kJ	
<b>voor diegevroren producten</b>				
EUP-1912	1912	176 x 108 x 30 mm	105 kJ	
EUP-1412	1412	265 x 162 x 30 mm	270 kJ	
EUP-1312	1312	325 x 176 x 30 mm	363 kJ	
EUP-1212	1212	325 x 265 x 30 mm	533 kJ	-12°C
EUP-4812	482812	480 x 280 x 28 mm	981 kJ	
EUP-1112	1112	530 x 325 x 30 mm	1081 kJ	
EUP-6412	6412	600 x 400 x 28 mm	1209 kJ	
EUP-1916	1916	176 x 108 x 30 mm	114 kJ	
EUP-1416	1416	265 x 162 x 30 mm	295 kJ	
EUP-1316	1316	325 x 176 x 30 mm	397 kJ	
EUP-1216	1216EP	325 x 265 x 30 mm	584 kJ	-16°C
EUP-4816	-	480 x 280 x 28 mm	1073 kJ	
EUP-1116	1116	530 x 325 x 30 mm	1182 kJ	
EUP-6416	6416	600 x 400 x 28 mm	1322 kJ	
EUP-1921	1921	176 x 108 x 30 mm	97 kJ	
EUP-1421	1421	265 x 162 x 30 mm	251 kJ	
EUP-1321	1321	325 x 176 x 30 mm	337 kJ	
EUP-1221	1221EP	325 x 265 x 30 mm	496 kJ	-21°C
EUP-4821	482821	480 x 280 x 28 mm	912 kJ	
EUP-1121	1121	530 x 325 x 30 mm	1004 kJ	
EUP-6421	6421	600 x 400 x 28 mm	1123 kJ	
<b>voor verwarmde producten</b>				
EUP-6485	6485WP	600 x 400 x 30 mm	553 kJ	
EUP-1185	1185WP	530 x 325 x 30 mm	481 kJ	
EUP-1285	1285WP	265 x 325 x 30 mm	255 kJ	



# ISOTHERME PIZZACONTAINERS



## Polibox Genius Pizza

- ▶ 100% polypropyleen, zwart
- ▶ modulair systeem
- ▶ dikte boxen : 30 mm
- ▶ economisch
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar
- ▶ per stuk

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	info
PLB-5210	PLB-500	410 x 410 x 75 mm	352 x 352 x 45 mm	single box
PLB-5211	PLB-501	410 x 410 x 75 mm	352 x 352 x 45 mm	inzetstuk
PLB-5220	PLB-600	570 x 570 x 95 mm	510 x 510 x 63 mm	family box
PLB-5221	PLB-601	570 x 570 x 95 mm	510 x 510 x 63 mm	inzetstuk



## Polibox Pizzabox

Stevige box met rood deksel voor vervoer van pizza in karton (max. 360 x 360 mm) of hitte-gesealde schotels van 180 x 180 mm.

- ▶ 100% polypropyleen
- ▶ zwart met rood deksel
- ▶ dikte boxen : 30 mm
- ▶ economisch
- ▶ voedingsgeschikt, HACCP
- ▶ ergonomische handgrepen
- ▶ (industrieel) reinigen tot 110°C
- ▶ geven geen geur af
- ▶ 100% recyclebaar
- ▶ per stuk

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume
PLB-5201	PLB-805	420 x 420 x 345 mm	360 x 360 x 280 mm	36 liter



# ISOTHERME DELIVERY BAGS



Deze delivery bags zijn speciaal ontworpen voor de professionele levering van warme pizza's of etenswaren. Op de zijkant is een groot transparant vlak waar het bedrijfslogo of een boodschap kan geplaatst worden. De handgrepen zorgen ervoor dat de zakken comfortabel met de hand te dragen zijn. De versterkte en gewatteerde schouderbanden bieden een uitstekend comfort tijdens het transport. Er is een opklapbare veiligheidskoord aan de voorkant van de rugzak en de zak heeft een reflecterende veiligheidsband.

## Polibox Catering Bag GN 1/1

- ▶ uitwendig : geplastificeerd nylon
- ▶ inwendig : polyester
- ▶ 10 mm PU isolatie binnenin
- ▶ zwart
- ▶ dikte : 10 mm



GN

Art.nr.	uitw. afm.	inw. afm.	volume
PLB-5270	543 x 353 x 233 mm	540 x 350 x 230 mm	43 liter

## Polibox Delivery Backpack + Pizzabox

- ▶ uitwendig : geplastificeerd nylon
- ▶ inwendig : polypropyleen
- ▶ 10 mm PU isolatie binnenin
- ▶ zwarte zak, zwarte box en rood deksel
- ▶ dikte : 10 mm / 30 mm (pizzabox)
- ▶ incl. Polibox Pizzabox



Art.nr.	uitw. afm.	inw. afm.	volume
PLB-5260	450 x 450 x 380 mm	420 x 420 x 345 mm	36 liter

## Polibox Delivery Backpack Tower

- ▶ uitwendig : geplastificeerd nylon
- ▶ inwendig : polyester
- ▶ 10 mm PU isolatie binnenin
- ▶ zwart
- ▶ dikte : 10 mm



Art.nr.	uitw. afm.	inw. afm.	volume
PLB-5280	400 x 390 x 480 mm	380 x 380 x 440 mm	64 liter



# ISOTHERME SOEPCONTAINERS



## Thermosteel geïsoleerde soepcontainers

De Thermosteel containers zijn geïsoleerde cilindrische containers, speciaal vervaardigd voor het warmhouden van soepen en andere bereidingen. De recipiënten zijn verkrijgbaar met zijdelingse scharnierende handvaten of met een grote scharnierende beugel.

- ▶ dubbelwandig RVS AISI304
- ▶ deksel met ergonomisch handvat
- ▶ rubberdichting voor luchtdichte afsluiting
- ▶ met overdrukventiel
- ▶ onderling stapelbaar
- ▶ drie sluitpunten

Art.nr.	ACO	afmetingen	volume	gewicht
<b>met grote beugel</b>				
<b>TST-1005</b>	PLB-924	ø300 x 170 mm	5 liter	3 kg
<b>TST-1010</b>	PLB-922	ø300 x 225 mm	10 liter	4 kg
<b>met zijdelingse handvaten</b>				
<b>TST-2005</b>	PLB-926	ø300 x 170 mm	5 liter	3 kg
<b>TST-2010</b>	PLB-923	ø300 x 225 mm	10 liter	4 kg
<b>toebehoren : overdrukventiel</b>				
<b>TST-9001</b>	PLB-930			





De geïsoleerde containers van Melform zijn ideaal voor het vervoer van dranken of eetwaren in zowel koude als warme lijn. Ze garanderen een langdurig temperatuurbehoud. De containers zijn geïsoleerd met hoogwaardig geëxpandeerd polyurethaanschuim en zijn een garantie voor een lang en zorgeloos gebruik in diverse catering- en grootkeukentoeepassingen.



MEL-3029

## Melform isotherme drankcontainers met of zonder kraantje

- ▶ gebruik tussen -30°C en +85°C
- ▶ vaatwasbestendig tot +85°C
- ▶ CFK-vrij

- ▶ voedingskwaliteit met NF-standaard
- ▶ rotomoulage-techniek volgens normering EN12571

### MEL-3010\* / MEL-3020

- ▶ 4 ingewerkte poten
- ▶ afneembaar uitloopkraantje
- ▶ 4 RVS dekselsluitingen
- ▶ deksel met siliconedichting\*
- ▶ drukregelventiel in deksel

### MEL-3029

- ▶ ingewerkte handgrepen
- ▶ afneembaar uitloopkraantje
- ▶ 2 RVS dekselsluitingen
- ▶ drukregelventiel in deksel

Art.nr.	ACO	afmetingen	volume	gewicht	info
MEL-3010	3010	240 x 430 x 430 mm	10 liter	4,6 kg	type QC10 - grijsblauw
MEL-3020	3020	295 x 465 x 460 mm	19 liter	6,0 kg	type QC20 - grijsblauw
MEL-3029	3029	310 x 455 x 588 mm	25 liter	8,0 kg	type QC25 - khaki



De isotherme drankcontainer zonder kraan is vooral geschikt voor soep en kan gebruikt worden met een optionele inzet recipiënt voor maximale hygiëne.

### MEL-3112

- ▶ 4 ingewerkte poten
- ▶ 4 RVS dekselsluitingen
- ▶ deksel met siliconedichting
- ▶ drukregelventiel in deksel

### MEL-3850

- ▶ geen contact tussen soep en container
- ▶ vereenvoudigde reiniging

Art.nr.	ACO	afmetingen	volume	gewicht	info
MEL-3112	3112	240 x 430 x 375 mm	13,5 liter	4,50 kg	type EY13 - grijsblauw
MEL-3850	3850	285 x 160 x 270 mm	10 liter	0,57 kg	voor 3112 - wit



## Melform isotherme voedselcontainer GN1/1

De recipiënten rusten op de binnenboord van de container, er is dus **geen contact met de bodem**.

- ▶ gebruik tussen -30°C en +85°C
- ▶ vaatwasbestendig tot +85°C
- ▶ 2 kunststof sluitingen
- ▶ deksel zonder siliconedichting
- ▶ voedingskwaliteit met NF-standaard
- ▶ rotomoulage-techniek volgens normering EN12571
- ▶ CFK-vrij

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	gewicht	info
MEL-3150	3150	410 x 610 x 200 mm	310 x 510 x 110 mm	17 liter	5,3 kg	voor GN hoogte 100 mm
MEL-3152	3152	410 x 610 x 300 mm	310 x 510 x 210 mm	31 liter	5,9 kg	voor GN hoogte 200 mm



## Melform isotherme voedselcontainer GN18/18

De recipiënten zijn **stapelbaar op de bodem** van de container.

- ▶ gebruik tussen -30°C en +85°C
- ▶ vaatwasbestendig tot +85°C
- ▶ 2 kunststof sluitingen
- ▶ deksel zonder siliconedichting
- ▶ voedingskwaliteit met NF-standaard
- ▶ rotomoulage-techniek volgens normering EN12571
- ▶ CFK-vrij

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	gewicht	info
MEL-1806	GN180006	460 x 640 x 380 mm	365 x 545 x 245 mm	49 liter	9,5 kg	voor GN hoogte 200 mm + koelplaat of 6 roomijsbakken 4,75 L



## Melform GN1/2

- ▶ gebruik tussen -30°C en +85°C
- ▶ vaatwasbestendig tot +85°C
- ▶ frontale deuropening
- ▶ RVS sluitingen
- ▶ kunststof scharnieren
- ▶ 6 ongelijk verdeelde geleiders
- ▶ type AF-6
- ▶ voor GN1/2
- ▶ voedingskwaliteit met NF-standaard
- ▶ rotomoulage-techniek volgens normering EN12571
- ▶ CFK-vrij

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	gewicht
MEL-3133	3133	410 x 360 x 440 mm	330 x 275 x 340 mm	30,5 liter	6,4 kg



## Melform GN1/1

- ▶ gebruik tussen -30°C en +85°C
- ▶ vaatwasbestendig tot +85°C
- ▶ frontale deuropening
- ▶ kunststof scharnieren
- ▶ voor GN1/1
- ▶ voedingskwaliteit met NF-standaard
- ▶ rotomoulage-techniek volgens normering EN12571
- ▶ CFK-vrij

### MEL-3124

- ▶ RVS sluitingen
- ▶ 8 gelijk verdeelde geleiders
- ▶ type AF-8

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	gewicht
MEL-3124	3124	440 x 640 x 480 mm	335 x 540 x 380 mm	68 liter	11 kg



### MEL-3125

- ▶ kunststof sluitingen
- ▶ 12 gelijk verdeelde geleiders
- ▶ type AF-12
- ▶ etikethouder in deur

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	volume	gewicht
MEL-3125	3125	440 x 665 x 650 mm	330 x 533 x 515 mm	90 liter	16 kg
MEL-8125	3B3M0018	Active door in optie			
WMC-9062	WMC 062	adaptor voor sigaretaansluiting 12V			

# TOEBEHOREN ISOTHERME CONTAINERS

## Koelplaat GN1/1

De koelplaten zijn geschikt voor MEL-3124 en MEL-3125.

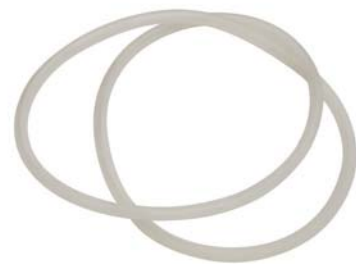
- ▶ rode koelvloeistof
- ▶ invriezen op -10°C
- ▶ koelplaat +3°C

Art.nr.	ACO	afmetingen	gewicht
WMC-8011	WMC 035	530 x 325 x 30 mm	4 kg



## Vervangsiliconedichtingen voor deksels / deuren

Art.nr.	ACO	info
WMC-9025	WMC 025	dichting voor deksel van QC10, QC25 en EY13
WMC-9026	WMC 026	dichting voor deksel van QC20 en AF-6
WMC-9027	WMC 027	dichting voor deur van AF-8
WMC-9030	WMC 030	dichting voor deur van AF-12





De Cargo Line containers zijn geschikt voor het vervoeren in grotere volumes van goederen die hun temperatuur moeten kunnen behouden. De binnen- en buitenwanden zijn vervaardigd uit stootbestendig HD polyethyleen en de isolatiekern is geïnjecteerd polyurethaan met hoge dichtheid. De container heeft een gladde afwerking. De inwendige groefstructuren garanderen een betere luchtcirculatie.



## Melform Cargo Line op wielen - 370 liter

- ▶ rotomoulding monostructuur
  - ▶ RVS sluiting
  - ▶ ingebouwde scharnieren
  - ▶ 100% recyclebaar
  - ▶ HACCP
- ▶ deur tot 270° te openen
  - ▶ 4 nylon wielen ø100 mm, 2 zwenk, 2 vast, 1 met rem
  - ▶ gebruikstemperatuur : -30°C tot +75°C
  - ▶ excl. rooster

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	isolatiewaarde	volume	gewicht
MCL-3701	MCL-370-W	800 x 840 x 1310 mm	615 x 630 x 960 mm	0,29 W/m <sup>2</sup> K	370 liter	70 kg



## Melform Cargo Line op wielen of poten - 500 liter

- ▶ rotomoulding monostructuur
  - ▶ RVS sluiting
  - ▶ ingebouwde scharnieren
  - ▶ 100% recyclebaar
  - ▶ HACCP
- ▶ deur tot 270° te openen
  - ▶ 4 nylon wielen ø100 mm, 2 zwenk, 2 vast, 1 met rem (-W);
  - ▶ of op 4 verzinkte poten, hoogte 120 mm (-P)
  - ▶ gebruikstemperatuur : -30°C tot +75°C

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	isolatiewaarde	volume	gewicht
MCL-5001	MCL-500-W	715 x 850 x 1675 mm	540 x 660 x 1370 mm	0,35 W/m <sup>2</sup> K	500 liter	90 kg
MCL-5000	MCL-500-P	715 x 850 x 1665 mm	540 x 660 x 1370 mm	0,35 W/m <sup>2</sup> K	500 liter	105 kg





## Melform Cargo Line op wielen of poten - 775 liter

- ▶ rotomoulding monostructuur
- ▶ RVS sluiting
- ▶ ingebouwde scharnieren
- ▶ 100% recyclebaar
- ▶ HACCP
- ▶ deur tot 270° te openen
- ▶ 4 nylon wielen ø100 mm, 2 zwenk, 2 vast, 1 met rem (-W);
- ▶ of op 6 verzinkte poten, hoogte 120 mm (-P)
- ▶ gebruikstemperatuur : -30°C tot +75°C
- ▶ excl. roosters

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	isolatiewaarde	volume	gewicht
MCL-7801	MCL-780-W	800 x 1000 x 1950 mm	610 x 810 x 1570 mm	0,34 W/m <sup>2</sup> K	775 liter	111 kg
MCL-7800	MCL-780-P	800 x 1000 x 1900 mm	610 x 810 x 1570 mm	0,34 W/m <sup>2</sup> K	775 liter	137 kg



## Melform Cargo Line op poten - 1350 liter

- ▶ rotomoulding monostructuur
- ▶ RVS sluiting
- ▶ ingebouwde scharnieren
- ▶ 100% recyclebaar
- ▶ HACCP
- ▶ deur tot 270° te openen
- ▶ op 4 verzinkte poten, hoogte 120 mm
- ▶ gebruikstemperatuur : -30°C tot +75°C
- ▶ europallet 800 x 1200 x 1300 mm past in deze container

Art.nr.	ACO	uitw. afm.	inw. afm.	isolatiewaarde	volume	gewicht
MCL-1300	MCL-1300-P	985 x 1405 x 1646 mm	810 x 1210 x 1340 mm	0,35 W/m <sup>2</sup> K	1350 liter	153 kg

## Verplaatsbare isotherme containers met koelgroep

### temperatuur onder controle zonder tijdslimiet

De verplaatsbare isotherme containers van Koala Line staan garant voor een ideale oplossing in situaties waar een precieze en punctuele controle nodig is, zonder tijdslimiet. Voor de koudeketting in de voedingssector zijn ze inzetbaar voor ijsbereiders, patissiers, traiteurs, in de verkoop en het transport van artisanale producten zoals charcuterie, vlees of melkproducten. Afhankelijk van de behoeften van de klanten, zijn de containers van Melform uitgerust met RFID systemen en/of een USB datalogger voor de controle en de oplijsting van de temperatuur.

### Flexibiliteit en logistieke optimalisatie

De gekoelde containers van Koala Line laten een transport toe van producten met een verschillende temperatuur in hetzelfde niet-isotherme voertuig, optimaliseren de lading van het voertuig en limiteren het aantal ritten voor elke bestemming. Het helpt problemen op te lossen inzake temperatuurschommelingen die plaats kunnen hebben bij opgesplitste leveringen en elimineert risico's op kruiscontaminatie tussen de producten.

### Verminderd verbruik

De draagbare koelkasten van Koala Line zijn uitgerust met een koelgroep die zowel kan aangesloten worden op 12V als op 230V. Ze hebben een sterk verminderd verbruik en, zelfs als ze niet aangesloten zijn op het net, blijft de temperatuur gedurende een bepaalde tijd behouden dankzij de hoge isotherme waarde van de container. Bovendien beperken ze het brandstofverbruik in vergelijking met het gebruik van een koelwagen.

### Thermische batterijen

De verplaatsbare isotherme containers van Koala Line garanderen onderscheidende prestaties afhankelijk van hun configuratie. De nieuwe versies van thermische batterijen Koala Green en Cold Stock Roll zijn bestudeerd om verhoogde prestaties te ontwikkelen met respect voor de omgeving en om te bezuinigen.

Onder Koala Line vallen 3 gamma's:

- koelgamma dat een temperatuurregeling heeft tussen 0°C en +10°C
- vriesgamma dat een temperatuurregeling heeft tussen -18°C en +10°C
- Koala Medical Line met een temperatuurbereik van -18°C tot +40°C of zelfs -25°C tot +40°C

