



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