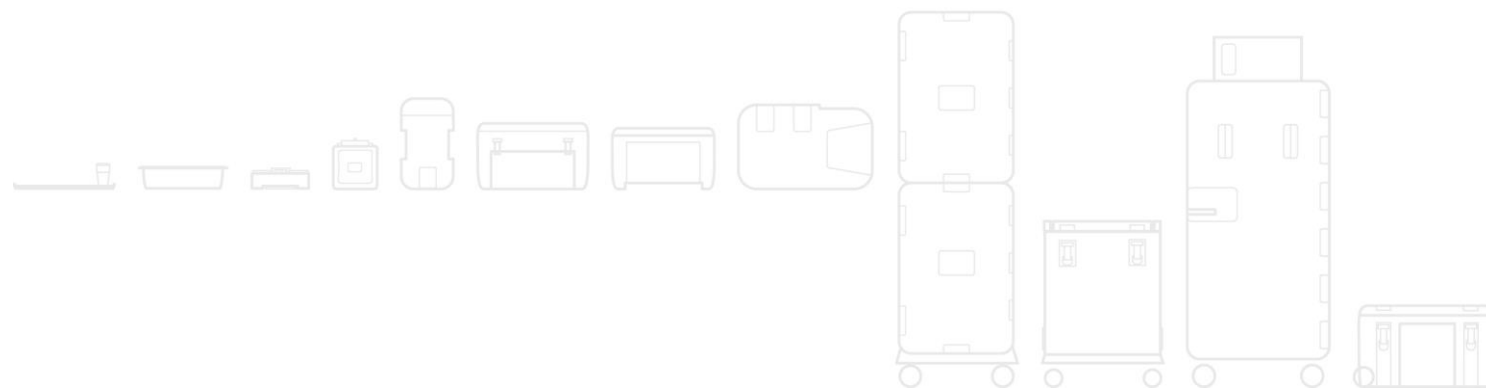
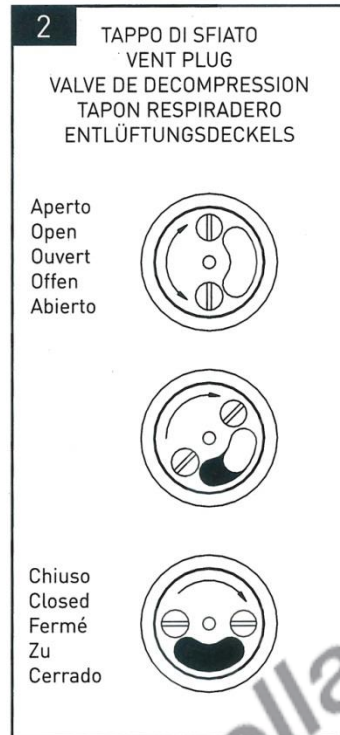
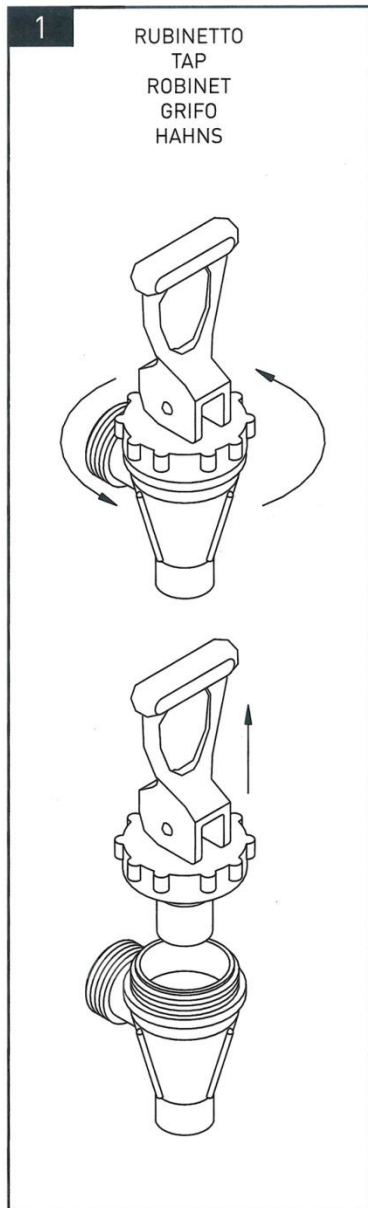


Thermax line

Manuale uso e manutenzione





INDICE

1. INTRODUZIONE

- 1.1 Campo di impiego
- 1.2 Consultazione del manuale
- 1.3 Garanzia

2. AVVERTENZE

- 2.1 Raccomandazioni generali

3. UTILIZZO DEL PRODOTTO

- 3.1 Utilizzo del prodotto per la prima volta
- 3.2 Istruzioni per la preparazione del contenitore prima del caricamento
- 3.3 Istruzioni per il caricamento
- 3.4 Istruzioni per il trasporto
- 3.5 Istruzioni per il corretto utilizzo a destino

4. MANUTENZIONE

- 4.1 Istruzioni per il lavaggio
- 4.2 Istruzioni per la manutenzione

5. SMALTIMENTO

- 5.1 Imballo
- 5.2 Prodotto

6. CERTIFICAZIONE NF



1. INTRODUZIONE

1.1 Campo di impiego

I contenitori isoterme della linea Thermax sono stati progettati e realizzati per il trasporto e la distribuzione a temperatura controllata di prodotti deperibili in legume caldo, fresco o surgelato.

1.2 Consultazione del manuale

Questo manuale è stato organizzato in modo che l'utilizzatore possa trovare le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione in maniera semplice e rapida.

Pertanto va mantenuto sempre a disposizione del personale addetto alle operazioni di manutenzione e degli operatori.

Le istruzioni per l'uso devono essere lette accuratamente prima della messa in servizio del prodotto.

1.3 Garanzia

Questo prodotto è garantito contro difetti costruttivi per 1 anno dalla data di acquisto purché:

- sia stato utilizzato seguendo le indicazioni del fabbricante;
- non sia stato danneggiato mediante uso improprio.

Sono esclusi dalla garanzia i danni accidentali per trasporto, incuria, uso errato o improprio rispetto a quanto riportato nelle presenti istruzioni per l'uso. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato riparato o manomesso da terzi non autorizzati.

Contattate il Vostro distributore locale o il Servizio Commerciale Melform per qualsiasi assistenza e per l'eventuale fornitura di ricambi originali.

Thermax è un prodotto esclusivo Melform.

Il fabbricante si riserva la facoltà di modificare le caratteristiche dei modelli in qualsiasi momento senza preavviso. Sono possibili variazioni nelle tonalità dei colori.

2. AVVERTENZE

Il prodotto è costruito conformemente allo stato più recente della tecnica. Sono stati soddisfatti tutti i requisiti necessari per un funzionamento sicuro e corretto dell'apparecchio.

Si raccomanda al responsabile dell'azienda utilizzatrice di provvedere alla formazione del personale affinché il contenitore sia destinato esclusivamente agli usi per i quali è stato progettato, utilizzandolo correttamente come indicato nelle presenti istruzioni per l'uso.

2.1 Raccomandazioni generali

- L'utilizzo del contenitore deve essere conforme alle istruzioni del costruttore. La funzione del contenitore isoterme Thermax è quella di garantire il mantenimento delle temperature dei prodotti durante il trasporto e la distribuzione. Differenti modalità di utilizzo sono perciò controindicate.
- Maneggiare con cura durante il trasporto.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Allo scopo di mantenere le prestazioni isoterme adeguate allo standard ed evitare che la plastica possa inquinare il prodotto trasportato, si raccomanda di verificare periodicamente le buone condizioni del contenitore e ritirarlo dall'uso nel caso risulti rotto, danneggiato o con presenza di fessure. Verificare inoltre la corretta chiusura corpo/porta, corpo/coperchio e la presenza ed integrità, della guarnizione (dove prevista).
- I contenitori isoterme Thermax sono garantiti per impieghi da -30°C a +100°C, ad eccezione dei contenitori per il trasporto di liquidi, che sono garantiti per utilizzi da -30°C a +85°C.
- Non portare il contenitore a contatto con superfici appuntite, taglienti o con fonti di calore dirette (piastre elettriche, fiamme libere, ecc.).
- Non inserire corpi metallici incandescenti o a temperature maggiori di +100°C (maggiori di +85°C per i contenitori per il trasporto di liquidi).



- La funzione del contenitore Thermax non è di riscaldare o raffreddare gli alimenti, ma di garantirne il mantenimento in temperatura; differenti modalità di utilizzo sono perciò controindicate. L'eccessiva esposizione agli agenti atmosferici (sole, intemperie) potrebbe alterare irrimediabilmente la colorazione e provocare deformazioni permanenti delle parti esposte.
- La Norma Tecnica EN 12571:1998 indica, per trasporti non superiori a tre ore, le differenti classi isolanti che un contenitore isothermico per vasche Gastronorm* deve possedere a seconda della temperatura alla quale l'alimento è trasportato:
 - "classe A": se il trasporto avviene in legume caldo;
 - "classe B": se il trasporto avviene in legume freddo;
 - "classe C": se il trasporto avviene in legume surgelato.Le classi termiche garantite da ciascun contenitore sono impresse sul prodotto in corrispondenza del marchio Melform e degli altri dati caratteristici del prodotto.
**la Norma non è applicabile ai contenitori per liquidi.*
- La Certificazione di Omologazione ATP (disponibile a richiesta per alcuni modelli) ha una durata di 6 anni e può essere rinnovata presso le Stazioni di Prova Autorizzate per altri 6 anni, o presso gli Esperti ATP per altri 3 anni.
- Qualsiasi modifica effettuata dopo l'acquisto su un contenitore dotato di marchio NF Hygiène Alimentaire e/o di Certificato di Omologazione ATP ne annulla immediatamente la validità e la garanzia.

IMPORTANTE:

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche vigenti non vengano rispettate dall'azienda utilizzatrice

3. UTILIZZO DEL PRODOTTO

3.1 Utilizzo del prodotto per la prima volta

- Il contenitore è stato pulito prima di essere spedito dalla fabbrica. Prima di qualsiasi utilizzo del contenitore si raccomanda comunque di sottoporlo a lavaggio, seguendo le modalità descritte nel paragrafo 4.1 "Istruzioni per il lavaggio".
- Racchiusa in un sacchetto è stata fornita la guarnizione (se prevista per questo modello) da applicare sulla porta o sul coperchio come descritto nel paragrafo 3.2 "Istruzioni per la preparazione del contenitore prima del caricamento".

3.2 Istruzioni per la preparazione del contenitore prima del caricamento

- Verificare periodicamente le buone condizioni del contenitore, ritirandolo dall'uso qualora:
 - risulti rotto, danneggiato, con fessure, per evitare potenziali alterazioni dei prodotti trasportati;
 - non si chiuda più correttamente o presenti eccessive deformazioni.Il fabbricante declina ogni responsabilità per gli eventuali danni causati dall'utilizzo di un prodotto non più idoneo.
- Chiudere il tappo di sfiato **2** (se previsto per questo modello), facendolo ruotare in modo che gli sfiati risultino chiusi.
- Posizionare la guarnizione (se prevista per questo modello) nell'apposita sede della porta o coperchio, in modo che venga trattenuta dai quattro rilievi di ritenzione presenti negli angoli della porta o del coperchio. La guarnizione (ove prevista) deve sempre essere utilizzata, in quanto l'errato od omesso posizionamento provoca un notevole decadimento delle prestazioni isothermiche.
- Normalmente non è necessario preconditionare il contenitore; nel caso in cui si volesse farlo, operare come segue:
 - pre-riscaldamento: usare soltanto acqua calda non superiore a +100°C (non superiore a +85°C per i contenitori per il trasporto di liquidi), evitando altri sistemi;
 - pre-raffreddamento: lasciare il contenitore aperto all'interno di una cella frigorifera per un tempo sufficientemente lungo.



3.3 Istruzioni per il caricamento

- Aprire il contenitore agendo sulle apposite leve di chiusura.
- Il contenitore è idoneo al contatto con gli alimenti, è quindi possibile inserire alimenti sfusi o non confezionati. Tuttavia, per maggiore praticità ed igiene di caricamento e successiva rimozione, è possibile disporre gli alimenti all'interno di vasche Gastronorm dotate dei relativi coperchi (disponibili a catalogo).
- La funzione del contenitore Thermax non è di riscaldare o raffreddare gli alimenti, ma di garantirne il corretto mantenimento in temperatura. E' indispensabile pertanto caricare la merce all'interno del contenitore alla temperatura desiderata.
- È consigliabile caricare il contenitore per almeno il 50% del volume disponibile, sebbene la conservazione ottimale della temperatura si ottenga a pieno carico.
- Per evitare un'eccessiva dispersione di energia termica si consiglia di effettuare le operazioni di caricamento nel minore tempo possibile, chiudendo immediatamente la porta o il coperchio al termine dell'operazione di carico.
- Al fine di prolungare i tempi di mantenimento termico delle temperature in legume fresco o surgelato, aumentando i margini di sicurezza entro cui operare, si consiglia l'utilizzo di piastre eutettiche, disponibili a catalogo in vari modelli.
- Per garantire un trasporto della durata di tre ore in legume caldo, fresco e surgelato si raccomanda di caricare gli alimenti alle seguenti temperature:
 - legume caldo (classe A): inserimento degli alimenti a una temperatura **non inferiore a +75°C, per poter garantire una temperatura non inferiore a +65°C dopo 3 ore di trasporto;**
 - legume freddo (Classe B): inserimento degli alimenti a una temperatura **non superiore a +3°C, per poter garantire una temperatura non superiore a +7°C dopo 3 ore di trasporto;**
 - legume surgelato (classe C): inserimento degli alimenti a una temperatura **non superiore a -22°C per poter garantire una temperatura non superiore a -18°C dopo 3 ore di trasporto;**

- La durata del mantenimento termico varia in funzione del tipo di contenitore utilizzato. Le classi termiche garantite da ciascun contenitore sono impresse sul prodotto in corrispondenza del marchio Melform e degli altri dati caratteristici del prodotto.
- Prima di riempire il contenitore assicurarsi che il rubinetto (se previsto per questo modello) sia stabilmente chiuso (leva in posizione verticale).
- **Non introdurre nel contenitore teglie o vasche inox appena prelevate dal forno di cottura, in quanto la loro elevata temperatura potrebbe deformare le pareti in materiale plastico.**
- Si sconsiglia l'utilizzo del contenitore per:
 - stoccare per lungo tempo prodotti a base di latte, per evitare la proliferazione della carica batterica;
 - stoccare per lungo tempo bevande gassate non imbottigliate, per evitare la perdita di CO₂.
- È indispensabile, per chiudere il contenitore, agganciare tutte le chiusure; in caso contrario si potrebbe verificare un decadimento delle prestazioni termiche unitamente ad un rischio di fuoriuscita del contenuto durante la movimentazione.
- Si consiglia prudenza durante le operazioni di chiusura per evitare di pizzicarsi le dita.
- Il contenitore non è a tenuta stagna.

3.4 Istruzioni per il trasporto

- Prima di movimentare il contenitore assicurarsi che la porta o il coperchio siano chiusi e che il rubinetto (se previsto) sia stabilmente chiuso (leva in posizione verticale).
- Assicurarsi che il tappo di sfiato **2** (se previsto) sia chiuso.
- Il contenitore può raggiungere un peso considerevole, se ne raccomanda la movimentazione secondo quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 Titolo VI "Movimentazione manuale dei carichi" e successivi aggiornamenti/integrazioni. È quindi sempre consigliabile sollevarlo e movimentarlo con prudenza, agendo sulle apposite impugnature.



Dotarsi eventualmente di carrelli specifici per l'uso; sono disponibili a catalogo dei carrelli per la movimentazione dei contenitori.

- Durante la movimentazione del contenitore porre la massima attenzione ad evitare urti contro cose o persone.
- Al fine di evitare fastidiose tracimazioni del contenuto, si raccomanda di non inclinare il contenitore durante le fasi di movimentazione e di sistemare il contenitore in posizione stabile sul mezzo di trasporto utilizzato per effettuare le consegne.
- Sollevare/trasportare il contenitore solo per le impugnature e mai per le leve di chiusura. Se il contenitore viene sollevato/trasportato per le leve di chiusura, il coperchio si può aprire e il contenitore può cadere a terra.
- Nel caso in cui si effettuino consegne multiple utilizzando lo stesso contenitore, evitare aperture prolungate, in quanto ogni volta si provoca una grande dispersione di energia termica. Per gli alimenti freddi o surgelati è consigliabile l'aggiunta di apposite piastre eutettiche.

3.5 Istruzioni per il corretto utilizzo a destino

- Giunti a destino è consigliabile rimuovere gli alimenti dal contenitore e servirli immediatamente.
- Il tappo di sfiato **2** (se previsto) deve sempre rimanere chiuso; eventualmente lasciarlo aperto nei contenitori per liquidi durante la sola fase di servizio, qualora si desideri aumentare il flusso di uscita del liquido dal rubinetto.

4. MANUTENZIONE

4.1 Istruzioni per il lavaggio

Pulire regolarmente il contenitore all'interno e all'esterno, rispettando le seguenti indicazioni:

- La temperatura dell'acqua non deve in alcun caso superare +100°C (non deve superare i +85°C per i contenitori per il trasporto di liquidi).
- Non usare pagliette metalliche o sintetiche, usare soltanto spazzole soffici con setole in plastica o naturali.

- Non usare polveri abrasive, ammoniaca, acidi o solventi.
- E' possibile usare soluzioni saponate.
- Separare porta o coperchio dal contenitore (se questo modello lo consente) per lavarlo separatamente.
- Rimuovere la guarnizione (se prevista) e lavarla separatamente con la stessa soluzione utilizzata per il contenitore.
- In caso di lavaggio in lavastoviglie, per evitare danni al contenitore assicurarsi che le chiusure non possano rimanere bloccate nei rulli della macchina, tra le parti sporgenti, o venire a contatto con le pareti interne della macchina.
- Tutte le parti del contenitore sottoposte a lavaggio devono sempre essere risciacquate accuratamente.
- E' molto importante smontare e pulire frequentemente il rubinetto **1** e il tappo di sfiato **2** (se previsti per questo modello): a tal fine fare passare abbondante acqua saponata all'interno e quindi altrettanta acqua pulita per il risciacquo. Per una pulizia più accurata, rimuovere periodicamente il tappo di sfiato e relativa valvola in gomma **3** (se prevista per questo modello), procedendo come segue: dapprima, facendo leva in modo appropriato, estrarre l'intero tappo di sfiato dalla propria sede, poi esercitare pressione dall'estremità opposta del foro affinché fuoriesca anche la valvola in gomma.
- A lavaggio ultimato riportare la valvola in gomma nella propria sede, poi inserire a scatto il tappo di sfiato.
- Per igienicità di utilizzo, a lavaggio ultimato asciugare sempre il contenitore mediante aria tiepida o carta usa e getta (mai panni riutilizzabili).
- **Mai immergere o lasciare immerso il contenitore.**

4.2 Istruzioni per la manutenzione

Melform-Bonetto srl raccomanda una manutenzione regolare del contenitore, al fine di prevenire rotture, aumentare la durata del contenitore e preservarne il funzionamento si consiglia di :

- verificare ogni sei mesi lo stato di conservazione della guarnizione (se prevista) e sostituirla nel caso in cui sia rotta o deteriorata;

- verificare periodicamente l'integrità di cerniere e palette di chiusura e sostituirle immediatamente nel caso in cui risultino rotte o danneggiate;
- verificare l'integrità e il corretto fissaggio delle maniglie di presa (se presenti) e sostituirle in caso di necessità;
- verificare l'integrità del tappo e della valvola di sfiato (se previsti) e sostituirli nel caso in cui risultino mancanti o danneggiati;
- verificare il corretto funzionamento del rubinetto (se previsto) e sostituirlo nel caso di rotture o trafilamenti;
- verificare le buone condizioni del contenitore, accertandosi che chiuda correttamente, che non presenti deformazioni, fessure, fori. In caso contrario ritirare il contenitore dall'uso e provvedere al ripristino.

Nella lista dei ricambi sono elencati i codici di tutti i componenti eventualmente sostituibili.

Il rivenditore locale o il servizio Commerciale Melform-Bonetto srl sono a disposizione per qualsiasi assistenza e per l'eventuale fornitura di ricambi originali.

5. SMALTIMENTO

5.1 Imballo

Il materiale di imballo (cartone, film in polietilene) è riciclabile al 100%. Lo smaltimento è di competenza dell'utilizzatore e deve svolgersi nel rispetto delle normative locali.

5.2 Prodotto

Il contenitore è realizzato con materiali riciclabili, e può quindi essere eliminato in maniera ecocompatibile. Al termine del ciclo di vita il prodotto non deve essere disperso nell'ambiente, ma smaltito in modo conforme a quanto previsto dalle normative locali.

I materiali di cui sono costituiti il corpo e coperchio/porta del contenitore sono:

1- Polietilene (Pareti interne ed esterne del contenitore e del coperchio/porta)

- 2- Poliuretano (Materiale isolante tra le pareti del contenitore e coperchio/porta, privo di CFC ed HCFC)
3 - Gomma siliconica (guarnizione, se prevista)
4 - Poliammide 6 (chiusure e cerniere)
5- Acciaio inox (viti o rivetti per il fissaggio delle staffe di chiusura; cerniere e chiusure)

Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione, contattare l'ente locale preposto allo smaltimento dei rifiuti.

6. CERTIFICAZIONE NF

Il marchio NF Hygiène Alimentaire, rilasciato da AFNOR Certification, certifica la conformità dei prodotti alla norma NF031 (disponibile su www.marque-nf.com) per l'attitudine alla pulizia e per le prestazioni termiche.

Prodotti Melform certificati per l'attitudine alla pulizia:

- prodotti in policarbonato
- Maxidolly
- contenitori isothermici

Prodotti Melform certificati per le prestazioni termiche:

- contenitori isothermici



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

www.marque-nf.com

Caractéristiques certifiées selon Règlement NF 031:
Aptitude au nettoyage (produits en polycarbonate, Maxidolly, conteneurs isothermes)

Performances isothermiques (conteneurs isothermes)



Rollawaycontainer.com srl

Via Luigi Cadorna 56 - 58, 30020 Fossalta di Piave - Venezia (Italia)

Tel. 0421 67358

Fax 0421 306462

info@rollawaycontainer.com