

# Isotermos homologados ATP



## TEMPERATURA BAJO CONTROL SIN LÍMITES DE TIEMPO

Los frigoríficos portátiles 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 alimentario encuentran aplicación en catering, heladerías, pastelerías, asadores, máquinas expendedoras y en el transporte de productos artesanales como embutidos, carne y productos lácteos (quesos, leche, yogures).

Según la necesidad del cliente, los contenedores Melform pueden estar dotados de sistemas RFID y registrador de datos USB para el control y la detección de la temperatura.

## FLEXIBILIDAD Y OPTIMIZACIÓN LOGÍSTICA

Los contenedores refrigerados Koala permiten el transporte de productos a multi temperatura en el mismo vehículo no isotermico, maximizando la carga del medio y limitando el número de viaje para cada destino.

Permiten superar los problemas relacionados con las oscilaciones termicas que se dan en el caso de entregas fraccionadas y eliminan el riesgo de contaminaciones cruzadas entre productos.

## CONSUMOS REDUCIDOS

Los frigoríficos portátiles de la línea Koala están dotados de un grupo refrigerante alimentable tanto a 12V cc como a 230V ca. Tienen un consumo muy reducido y aunque no estén conectados a la corriente eléctrica, la isoterma del contenedor permite mantener la temperatura durante un cierto periodo de tiempo. Limitan los consumos de carburante en relación con el uso de un vehículo refrigerado.