

## ¿Cómo utilizar los contenedores isotérmicos?

1

Sitúe sus equipos isotérmicos sobre el carrito sin olvidar sus acumuladores.



2

Emplee un equipo isotérmico para productos refrigerados y otro para congelados. Manténgalos cerrados durante su compra, abriéndolos solamente al introducir los productos y cerrándolo después.



3

En su paso por caja, abra sus equipos en el último momento.



4

A la salida de las cajas, intercambie sus acumuladores por los acumuladores enfriados. Coloque 2 acumuladores y ciérrelos rápidamente.



5

Cargue sus equipos directamente en su vehículo.



6

Si usted respetó las diferentes etapas, puede estar tranquilo.



## Soluciones de Conservación y Transporte



### Ventajas de mantener los alimentos a la temperatura correcta

**Protege sus productos:** al conservarlos a temperatura adecuada durante el transporte se evita la multiplicación de microorganismos que puedan afectar a la calidad y seguridad de los alimentos.

**Protege a su cliente:** si usted vende o cocina los productos adquiridos en Makro, debe garantizar el mantenimiento de las condiciones de temperatura reglamentarias durante el transporte hasta su establecimiento.

**Protege al cliente Makro:** le permitirá transportar los productos de forma segura, garantizando así el mantenimiento de sus condiciones de frescura y calidad.

**makro**

Cash & Carry

# Guía Conservación y Transporte de Alimentos



## Productos Refrigerados, Congelados y Calientes



**Total seguridad para garantizar las condiciones óptimas en el transporte de productos alimentarios**

**makro**

Cash & Carry



**Bolsa isotérmica**  
52x52cm. ARO. (Ref. 666081)



**Bolsa frío 55 litros**  
62x34x32cm. (Ref. 957034)



**Acumulador de frío 600g (-23°)**  
(Ref. 45401)

**Acumulador de frío 600g (-3°)**  
(Ref. 187902)

**Máquinas Intercambiadoras de acumuladores de frío**

**SERVICIO GRATUITO**

En Makro encontrará dos equipos intercambiadores, que le facilitarán acumuladores de frío limpios y congelados para que conserve sus productos en condiciones óptimas durante su transporte.



**Polipropileno expandido a célula cerrada.**

1. Su estructura en células cerradas favorece la disipación de energía y recuperación de su forma original.
2. Su flexibilidad minimiza el riesgo de grietas o roturas en caso de caídas o golpes.
3. Puede utilizarse para alimentos calientes o fríos, respectivamente.



**Contenedor isotérmico**  
55 litros. (Ref. 68901). También disponible en 40 litros (Ref. 84924-3936)

**Armario conservador isotérmico**  
Carga frontal GN 1/1.  
Medida interior: 54x33x48 cm.  
(Ref. 74127)



**Armario conservador isotérmico especial pastelería**  
Medida interior: 60x40 cm. (Ref. 75077)



**Conservador isotérmico con divisiones**  
Permite combinar alimentos  
(Ref. 75081) –Bajo Pedido-



**Contenedor isotérmico**  
- 55 litros. (Ref. 7032) –Bajo Pedido-  
- 85 litros. (Ref. 7034) –Bajo Pedido-

**Armario especial pastelería, con ruedas**  
250 litros. Medidas: 60x40 cm. (Ref. 54896)  
–Bajo Pedido-



**Armario isotérmico**  
100 litros. GN 1/1. (Ref. 10659)  
–Bajo Pedido-

**Recipiente isotérmico con grifo, acero inox.**  
10 litros. Ref: 79154. –Bajo Pedido-



**Recipiente isotérmico, acero inox.**  
25 litros. Ref: 79151. –Bajo Pedido-



**Armario acero inox. especial Gastronorm GN 1/1.** Ref: 79153.



**Conservador de frío**  
- 40 litros. (Ref. 910507). –Bajo Pedido-  
- 62 litros. (Ref. 910520). –Bajo Pedido-