



Milano, Italia, marzo 2018

LAMBERET, L'ISOTERMICO SI FA "PICCOLO" CON MELFORM

Nuovo accordo commerciale per Lamberet che diventa distributore per l'Italia dei contenitori isotermici e refrigerati Melform specifici per la ristorazione, la logistica alimentare e biomedicale

Lamberet, costruttore leader in Europa di soluzioni per il trasporto a temperatura controllata da 1 a 100 m³ diventa **distributore per l'Italia di Melform**, azienda italiana che da oltre 50 anni è specializzata nello studio, realizzazione e produzione di contenitori "amovibili" isotermici e refrigerati per la ristorazione, la logistica alimentare e la logistica biomedicale.

Da sempre sinonimo di sicurezza e qualità, Melform offre una vasta gamma di contenitori e accessori per il settore del Food service con capacità variabile da 20 a 150 litri e range di regolazione delle temperature da -25° C a + 40° C in grado di soddisfare ogni esigenza di trasporto a temperatura controllata, dai surgelati ai piatti caldi della ristorazione

Lamberet conosce meglio di chiunque altro player il mercato del trasporto isotermico agroalimentare e farmaceutico e le aziende che lo compongono e ha una rete vendita capillare in tutta Italia fatta di venditori e dealer che lavorano ogni giorno con le aziende del settore.

*"Con la distribuzione dei contenitori isotermici di Melform - racconta **Ismaele Iaconi**, Commercial & Marketing Director Lamberet Italia - il trasporto a temperatura controllata in multi-temperatura non ha più limiti. Le casse frigo Lamberet possono essere allestite con tre diverse temperature per trasportare ad esempio nello stesso carico i surgelati a -20°, il fresco a +4° e il secco a +8°. Ora, con i contenitori Melform, sulle casse Lamberet si possono trasportare prodotti, anche in piccole quantità, con una pluralità infinita di temperature da -25°C a +40°C. Pensiamo ad esempio alle opportunità per le società di catering che trasportano dal caldo al freddo".*

I contenitori isotermici e refrigerati Melform, conosciuti in tutto il mondo, rispettano le **normative vigenti**, sono **omologati NF Hygiène Alimentaire**, permettono di lavorare in ambiente **HACCP** e possono essere dotati della certificazione di **OMOLOGAZIONE ATP** per il trasporto su strada delle derrate alimentari deperibili.

*"Le differenti capacità dei contenitori Melform - sottolinea **Monica Lazzari**, Marketing & Sales Manager Melform - si adattano perfettamente alle specifiche esigenze del cliente che trasporta prodotti deperibili, sia alimentari che farmaceutici. Offrono flessibilità nella gestione trasporti e ottimizzazione dei costi di delivery. Anche un piccolo minivan può essere caricato in multi-temperatura. Inoltre i nostri contenitori sono ecofriendly in quanto lavabili e sanificabili dopo ogni trasporto per evitare contaminazioni e completamente riciclabili al termine della loro vita operativa".*

Sono quattro le principali linee di prodotto:

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail: communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Via Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

MONNALISA eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail: ufficiostampa@monnalisaweb.com



- KOALA - specifica per la ristorazione con contenitori isotermitici attivi, frigoriferi portatili e contenitori refrigerati
- CARGO - ideale per la logistica alimentare con contenitori isotermitici ad alta capacità per il trasporto dei prodotti deperibili
- BIOMED - studiata per la logistica biomedica con frigoriferi portatili per il trasporto di campioni di laboratorio, vaccini e farmaci
- THERMAX - linea di contenitori per il trasporto dei pasti e delle bevande a temperatura controllata

Lamberet S.p.A. è la filiale italiana del gruppo francese specializzata in soluzioni per il trasporto isotermitico a temperatura controllata. La sede si trova nella zona industriale di Lainate e si sviluppa su una superficie 15mila mq e 3mila dedicati a officina-magazzino. La sede include anche un'area dedicata ai collaudi dei veicoli. La Rete di Vendita di Lamberet Italia è costituita da dealer e venditori diretti che coprono tutto il territorio nazionale, isole comprese. Per il completamento degli autotelai cabinati e autoveicoli allestiti, la rete dei dealer è composta da Golo nel nord est, Estasi e Pedrelli nell'Emilia Romagna, Europa Car in Toscana, mentre per il centro-sud a breve sarà attivo in provincia di Frosinone il nuovo polo di eccellenza dell'allestimento targato Lamberet. Per i semirimorchi, oltre all'headquarter di Lainate, la Rete è costituita da Viocar per Triveneto e Romagna, Romana Diesel per il Lazio, Ribatti Veicoli Industriali per Puglia, Abruzzo e Molise, MAVI (anche se non in esclusiva) per la Sicilia. Per la manutenzione e la riparazione della carrozzeria i clienti possono contare su 12 punti di assistenza complessivamente tra dealer, sede e officine autorizzate distribuite in tutta Italia.

Melform, ramo di azienda di **Bonetto Group**, da oltre 50 anni è leader nel settore dei sistemi per il trasporto a temperatura controllata, specializzata nello studio, realizzazione e produzione di contenitori isotermitici e refrigerati per la logistica e vasta gamma di vassoi ed accessori per il settore Ristorazione. Melform vanta un Ufficio Tecnico altamente qualificato, in grado di studiare soluzioni personalizzate per specifiche esigenze di stoccaggio e di trasporto. Da sempre, Melform è sinonimo di sicurezza e qualità: i contenitori isotermitici e refrigerati Melform sono distribuiti in tutto il mondo tramite una rete capillare di vendita di distributori e rivenditori specializzati presenti sul territorio.

Press Contact:

Marketing & Communication LAMBERET SAS – Francia - <http://www.lamberet.com> - E-Mail: communication@lamberet.fr
Quentin Wiedemann – Tel. +33 (0)6.78.66.47.74

LAMBERET S.p.A. – Italia - Via Europa, 5 – 20020 Lainate (MI)
Tel. 0331 814998 – E-mail: info@lamberet.it

Press Contact Italia:

MONNALISA eventi & comunicazione - Milano - 02 80.50.11.11 - E-Mail: ufficiostampa@monnalisaweb.com