ESPAÑOL

110 **GN4**

Item code **110926**

POLIBOX®

(R)evolutionary

PPE
EPP

Descripción del producto. El contenedor isotérmico Polibox®, fabricado en polipropileno expandido (PPE), es ideal para proteger a los alimentos de golpes e impactos térmicos gracias a las propiedades aislantes del polimero expandido, el cual posee un coeficiente de resistencia (Lambda) de 0,039 W/mk que garantiza una caída térmica conforme a la normativa UNI EN 12571:1999.

Características técnicas. El polipropileno es expandido con CO2, sin CFC ni HCFC, y carece de agentes de expansión residuos. Posee una estructura de células cerradas que le confiere excelentes características de disipación de energía en los eventuales golpes y de una resistencia térmica específica.

El Polipropileno Expandido tiene un óptimo balance ecológico y no provoca daños en el medioambiente ni por efecto productivo ni como materia prima, por cuanto:

- está compuesto principalmente de aire (dependiendo de la densidad puede alcanzar un 98% de aire) y sólo en un 2% de material estructural de puro hidrocarburo.
- es reciclable al 100% y en ciclos infinitos sin dispersión de residuos en el medioambiente ni pérdida de sus características químico-físicas.
- es un polimero plástico estable de hidrógeno y carbono.
- Temperatura de utilización -40° + 120°C

-22°C **-18°C**

+3°C **+7°C**

+75°C **+65°C**

180 MIN

Conforme UNI EN ISO 12571:1999

8 054317 680099

Certificaciones.
Los productos Polibox® poseen las siguientes certificaciones obtenidas de la Estación Experimental de la Industria para conservas alimentarias de Parma (SSICA):

- Caída frío-calor
- Caída en régimen de congelación

Obtenida de Pack Co Srl:

- Prueba de migración global OM6

Dimensiones.

Apilables	✓
Color	■
Tapa coloreada	■
Capacidad	**20,2** lt
Espesor paredes	**30** mm
Densidad material	**30** gr/lt
Peso neto	**580** gr
Uds. por caja	**6**
Uds. por palet	**60**

El peso y las dimensiones tienen una tolerancia de +/-10%

alto mm. **110** 170

600

540

dimensiones mm. **340** 400

capacidad

1 x GN 1/1 | **2 x GN 1/2** | **2 x GN 2/4** | **1 x GN 2/3 1 x GN 1/3** | **3 x GN 1/3** | **4 x GN 1/4**

www.polibox.com

Manual de u

Hosteleria10.com

ESPAÑOL

170 **GN6**

Item code **110927**

POLIBOX®

(R)evolutionary

PPE
EPP

Descripción del producto. El contenedor isotérmico Polibox®, fabricado en polipropileno expandido (PPE), es ideal para proteger a los alimentos de golpes e impactos térmicos gracias a las propiedades aislantes del polimero expandido, el cual posee un coeficiente de resistencia (Lambda) de 0,039 W/mk que garantiza una caída térmica conforme a la normativa UNI EN 12571:1999.

Características técnicas. El polipropileno es expandido con CO2, sin CFC ni HCFC, y carece de agentes de expansión residuos. Posee una estructura de células cerradas que le confiere excelentes características de disipación de energía en los eventuales golpes y de una resistencia térmica específica.

El Polipropileno Expandido tiene un óptimo balance ecológico y no provoca daños en el medioambiente ni por efecto productivo ni como materia prima, por cuanto:

- está compuesto principalmente de aire (dependiendo de la densidad puede alcanzar un 98% de aire) y sólo en un 2% de material estructural de puro hidrocarburo.
- es reciclable al 100% y en ciclos infinitos sin dispersión de residuos en el medioambiente ni pérdida de sus características químico-físicas.
- es un polimero plástico estable de hidrógeno y carbono.
- Temperatura de utilización -40° + 120°C

-22°C **-18°C**

+3°C **+7°C**

+75°C **+65°C**

180 MIN

Conforme UNI EN ISO 12571:1999

8 054317 680105

Certificaciones.
Los productos Polibox® poseen las siguientes certificaciones obtenidas de la Estación Experimental de la Industria para conservas alimentarias de Parma (SSICA):

- Caída frío-calor
- Caída en régimen de congelación

Obtenida de Pack Co Srl:

- Prueba de migración global OM6

Dimensiones.

Apilables	✓
Color	■
Tapa coloreada	■
Capacidad	**31,2** lt
Espesor paredes	**30** mm
Densidad material	**30** gr/lt
Peso neto	**620** gr
Uds. por caja	**6**
Uds. por palet	**60**

El peso y las dimensiones tienen una tolerancia de +/-10%

alto mm. **170** 230

600

540

dimensiones mm. **340** 400

capacidad

1 x GN 1/1 | **2 x GN 1/2** | **2 x GN 2/4** | **1 x GN 2/3 1 x GN 1/3** | **3 x GN 1/3** | **4 x GN 1/4**

Manual de uso y mantenimiento >

Hosteleria10.com