ESPAÑOL

BASE o COPERCHIO 35 x 35

Item code **110977**

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.

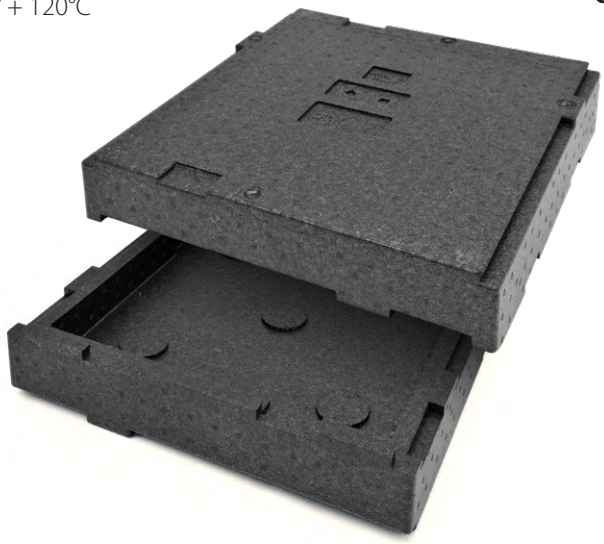
El Polipropileno Expandido tiene un óptimo balance ecológico y no provoca daños en el medioambiente ni por efecto productivo ni como materia prima, por cuanto:

- 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 680433

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

El último elemento se utiliza como tapa.

Dimensiones.

Apilables	✓
Color	■
Capacidad	- lt
Espesor paredes	**30** mm
Densidad material	**30** gr/lt
Peso neto	**202** gr
Uds. por caja	**18**
Uds. por palet	**180**

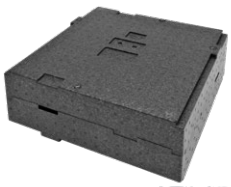
El peso y las dimensiones tienen una tolerancia de +/-10%

alto mm. **45** 75

410

352

dimensiones mm. **352** 410



Manual de uso y mantenimiento >

Hosteleria10.com

ESPAÑOL

BASE o COPERCHIO 50 x 50

Item code **110979**

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 680457

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

El último elemento se utiliza como tapa.

Dimensiones.

Apilables	✓
Color	■
Capacidad	- lt
Espesor paredes	**30** mm
Densidad material	**50** gr/lt
Peso neto	**400** gr
Uds. por caja	**10**
Uds. por palet	**80**

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

alto mm. **63** 95

570

510

dimensiones mm. **510** 570

www.polibox.com

Manual de uso y mantenimiento >

ESPAÑOL

BASE o COPERCHIO 80 x 80

Item code **114518**

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 680471

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

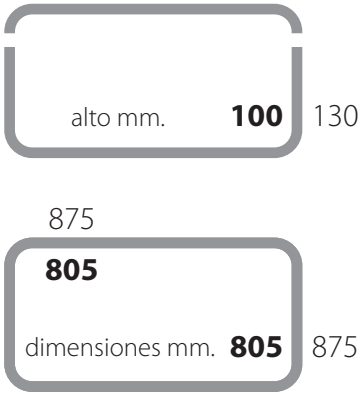
Obtenida de Pack Co Srl:

- Prueba de migración global OM6

Dimensiones.

Apilables	✓
Color	■
Capacidad	**-** lt
Espesor paredes	**35** mm
Densidad material	**45** gr/lt
Peso neto	**1500** gr
Uds. por caja	**1**
Uds. por palet	**12**

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



www.polibox.com

Manual de uso y mantenimiento >

ESPAÑOL

ESTENSORE **GENIUS** 35 x 35

Item code **120867**

POLIBOX®

(R)evolutionary

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.

PPE
EPP

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.

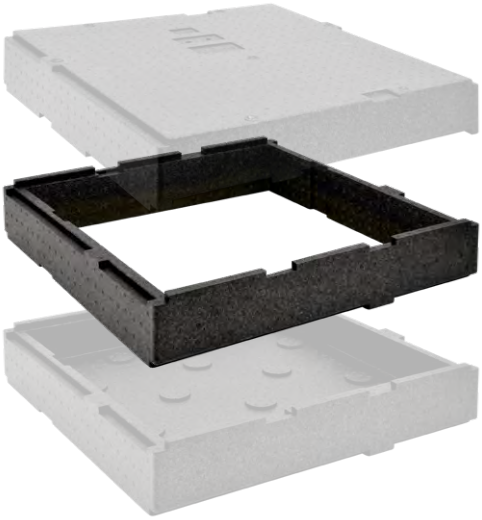
El Polipropileno Expandido tiene un óptimo balance ecológico y no provoca daños en el medioambiente ni por efecto productivo ni como materia prima, por cuanto:

- 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 681973

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	■
Capacidad	- lt
Espesor paredes	- mm
Densidad material	**50** gr/lt
Peso neto	**155** gr
Uds. por caja	**18**
Uds. por palet	**180**

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

alto mm. **75** 75

410

352

dimensiones mm. **352** 410

www.polibox.com

Manual de uso y mantenimiento >

ESPAÑOL

ESTENSORE **GENIUS** 50 x 50

Item code **116738**

POLIBOX®

(R)evolutionary

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.

PPE
EPP

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.

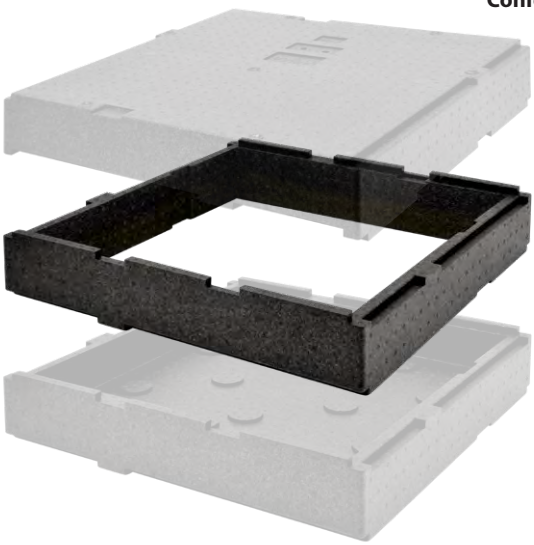
El Polipropileno Expandido tiene un óptimo balance ecológico y no provoca daños en el medioambiente ni por efecto productivo ni como materia prima, por cuanto:

- 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 682307

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

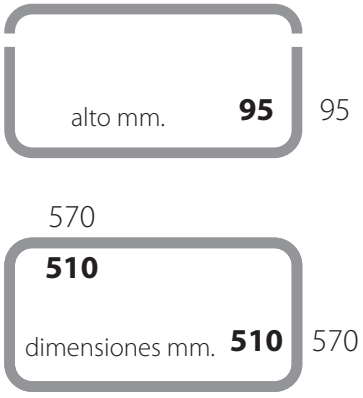
Obtenida de Pack Co Srl:

- Prueba de migración global OM6

Dimensiones.

Apilables	✓
Color	■
Capacidad	- lt
Espesor paredes	- mm
Densidad material	**60** gr/lt
Peso neto	**250** gr
Uds. por caja	**10**
Uds. por palet	**80**

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



www.polibox.com

Manual de uso y mantenimiento >

ESPAÑOL

ESTENSORE **GENIUS** 80 x 80

Item code **114533**

POLIBOX®

(R)evolutionary

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.

PPE
EPP

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 680501

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	■
Capacidad	**-** lt
Espesor paredes	**35** mm
Densidad material	**60** gr/lt
Peso neto	**860** gr
Uds. por caja	**1**
Uds. por palet	**12**

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

www.polibox.com

Manual de u

Hosteleria10.com