

**ESPAÑOL**  
**PLACA EUTÉCTICA**  
**FRESCO 0 /-6° C**

Item code **110932**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm.

30

380

dimensiones mm.

215



**DETALLES**

Las placas eutécticas son acumuladores de frío necesarios para el control de su cadena de frío autónoma en cualquier circunstancia: transporte de productos sensibles descendientes de los sectores de la salud y del agroalimentario, difusor de frío para el mantenimiento en temperatura en sus contenedores o neveras isoterma.

El alto rendimiento de nuestros líquidos eutécticos y de sus cubiertas estancas permiten una larga restitución del frío y la durabilidad de nuestras placas.

**INSTRUCCIONES DE USO:**

Ponga en horizontal en el congelador durante **12 h** mínimo antes de utilización.

**IMPORTANTE:**

NO LIMPIE LA PLACA EUTECTICA EN EL LAVAVAJILLAS!



Temperatura de ejercicio de -6°C a 0°C



Congelador

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Acumulador de frío
- Resistente durante la congelación
- Esquinas fortalecidas
- Calidad alimentaria, producto no tóxico
- Polietileno Alta densidad
- Soldaduras por ultrasonidos
- Excelente estanqueidad
- Fabricación francesa

Peso : +/- 2200 gr

Para ayudarle a identificar el líquido eutéctico contenido en la placa que necesita para su cadena de frío, consulte el cuadro de abajo:

SIBERIN	0°C / -6°C	-18°C	12h

**ESPAÑOL**

# PLACA EUTÉCTICA SUPER FRESH 0 / -12° C

Item code **110918**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm.

30

530

dimensiones mm.

325



## DESCRIPCIÓN

Las placas eutécticas son acumuladores de frío necesarios para el control de la cadena del frío en cualquier circunstancia: transporte de productos sensibles en el sector sanitario y agroalimentario, difusor de frío para preservar la temperatura en contenedores o refrigeradores.

El alto rendimiento de nuestros líquidos refrigerantes y de sus contenedores permiten una larga restitución del frío y la durabilidad de nuestras placas.

## INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque la placa eutéctica en posición horizontal en el congelador durante al menos 24 horas antes de su utilización, a una temperatura inferior al menos en 6°C respecto a la marcada en la tapa de la placa.

Para lograr un óptimo rendimiento, el líquido del interior de la placa debe ser completamente sólido.

## IMPORTANTE:

NO LIMPIE LA PLACA EUTÉCTICA EN EL LAVAVAJILLAS.  
NO EXPONGA EL PRODUCTO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 50°C NI INFERIORES A -45°C.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: polietileno HDPE  
Peso (líquido + placa): 4,8 kg  
Capacidad de refrigeración: 1081 kJ o 250 Kcal  
Calor latente y punto de fusión: 276 kJ / kg  
Temperatura de refrigeración: -18 ° C / 24 h  
Temperatura objetivo: 0 ° C a + 4 ° C

Resistente a la congelación.  
Esquinas reforzadas.  
Material adecuado para contacto con alimentos.  
Ideal para productos frescos o refrigerados.  
Cubierta blanca para facilitar la limpieza.  
Soldaduras por ultrasonidos.  
Excelente estanqueidad.  
Dimensiones Gastronorm (GN).  
Fabricación francesa.

**ESPAÑOL**

# PLACA EUTÉCTICA FROZEN 0 / -21 ° C

Item code **115497**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm.

30

530

dimensiones mm.

325



## DESCRIPCIÓN

Las placas eutécticas son acumuladores de frío necesarios para el control de la cadena del frío en cualquier circunstancia: transporte de productos sensibles en el sector sanitario y agroalimentario, difusor de frío para preservar la temperatura en contenedores o refrigeradores.

El alto rendimiento de nuestros líquidos refrigerantes y de sus contenedores permiten una larga restitución del frío y la durabilidad de nuestras placas.

## INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque la placa eutéctica en posición horizontal en el congelador durante al menos 24 horas antes de su utilización, a una temperatura inferior al menos en 6°C respecto a la marcada en la tapa de la placa.

Para lograr un óptimo rendimiento, el líquido del interior de la placa debe ser completamente sólido.

## IMPORTANTE:

NO LIMPIE LA PLACA EUTÉCTICA EN EL LAVAVAJILLAS.  
NO EXPONGA EL PRODUCTO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 50°C NI INFERIORES A -45°C.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: polietileno HDPE  
Peso (líquido + placa): 5,1 kg  
Capacidad de refrigeración: 1004 kJ o 240 Kcal  
Calor latente y punto de fusión: 238 kJ / kg  
Temperatura de refrigeración: -27 ° C / 24 h  
Temperatura objetivo: de -27 ° C a -21 ° C

Resistente a la congelación.  
Esquinas reforzadas.  
Material adecuado para contacto con alimentos.  
Ideal para productos frescos o refrigerados.  
Cubierta blanca para facilitar la limpieza.  
Soldaduras por ultrasonidos.  
Excelente estanqueidad.  
Dimensiones Gastronorm (GN).  
Fabricación francesa.

**ESPAÑOL**

# PLACA EUTÉCTICA SUPER FRESH 0 / -12° C

Item code **110924**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm.

30

325

dimensiones mm.

265



## DESCRIPCIÓN

Las placas eutécticas son acumuladores de frío necesarios para el control de la cadena del frío en cualquier circunstancia: transporte de productos sensibles en el sector sanitario y agroalimentario, difusor de frío para preservar la temperatura en contenedores o refrigeradores.

El alto rendimiento de nuestros líquidos refrigerantes y de sus contenedores permiten una larga restitución del frío y la durabilidad de nuestras placas.

## INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque la placa eutéctica en posición horizontal en el congelador durante al menos 24 horas antes de su utilización, a una temperatura inferior al menos en 6°C respecto a la marcada en la tapa de la placa.

Para lograr un óptimo rendimiento, el líquido del interior de la placa debe ser completamente sólido.

## IMPORTANTE:

NO LIMPIE LA PLACA EUTÉCTICA EN EL LAVAVAJILLAS.  
NO EXPONGA EL PRODUCTO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 50°C NI INFERIORES A -45°C.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: polietileno HDPE  
Peso (líquido + placa): 2,3 kg  
Capacidad de refrigeración: 533 kJ o 127 Kcal  
Calor latente y punto de fusión: 276 kJ / kg  
Temperatura de refrigeración: -18 ° C / 24h  
Temperatura objetivo: 0 ° C a + 4 ° C

Resistente a la congelación.  
Esquinas reforzadas.  
Material adecuado para contacto con alimentos.  
Ideal para productos frescos o refrigerados.  
Cubierta blanca para facilitar la limpieza.  
Soldaduras por ultrasonidos.  
Excelente estanqueidad.  
Dimensiones Gastronorm (GN).  
Fabricación francesa.

**ESPAÑOL**

# PLACA EUTÉCTICA FROZEN 0 / -21 °C

Item code **115925**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm.

30

325

dimensiones mm.

265



## DESCRIPCIÓN

Las placas eutécticas son acumuladores de frío necesarios para el control de la cadena del frío en cualquier circunstancia: transporte de productos sensibles en el sector sanitario y agroalimentario, difusor de frío para preservar la temperatura en contenedores o refrigeradores.

El alto rendimiento de nuestros líquidos refrigerantes y de sus contenedores permiten una larga restitución del frío y la durabilidad de nuestras placas.

## INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque la placa eutéctica en posición horizontal en el congelador durante al menos 24 horas antes de su utilización, a una temperatura inferior al menos en 6°C respecto a la marcada en la tapa de la placa.

Para lograr un óptimo rendimiento, el líquido del interior de la placa debe ser completamente sólido.

## IMPORTANTE:

NO LIMPIE LA PLACA EUTÉCTICA EN EL LAVAVAJILLAS.  
NO EXPONGA EL PRODUCTO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 50°C NI INFERIORES A -45°C.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: polietileno HDPE  
Peso (líquido + placa): 2,45 kg  
Capacidad de refrigeración: 496 Kcal o 118 kJ  
Calor latente y punto de fusión: 238 kJ / kg  
Temperatura de refrigeración: -27 °C / 24h  
Temperatura objetivo: de -27 °C a -21 °C

Resistente a la congelación.  
Esquinas reforzadas.  
Material adecuado para contacto con alimentos.  
Ideal para productos frescos o refrigerados.  
Cubierta blanca para facilitar la limpieza.  
Soldaduras por ultrasonidos.  
Excelente estanqueidad.  
Dimensiones Gastronorm (GN).  
Fabricación francesa.

**ESPAÑOL**

# PLACA EUTÉCTICA SUPER FRESH 0 / -12° C

Item code **110955**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm.

30

600

dimensiones mm.

400



## DESCRIPCIÓN

Las placas eutécticas son acumuladores de frío necesarios para el control de la cadena del frío en cualquier circunstancia: transporte de productos sensibles en el sector sanitario y agroalimentario, difusor de frío para preservar la temperatura en contenedores o refrigeradores.

El alto rendimiento de nuestros líquidos refrigerantes y de sus contenedores permiten una larga restitución del frío y la durabilidad de nuestras placas.

## INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque la placa eutéctica en posición horizontal en el congelador durante al menos 24 horas antes de su utilización, a una temperatura inferior al menos en 6°C respecto a la marcada en la tapa de la placa.

Para lograr un óptimo rendimiento, el líquido del interior de la placa debe ser completamente sólido.

## IMPORTANTE:

NO LIMPIE LA PLACA EUTÉCTICA EN EL LAVAVAJILLAS.  
NO EXPONGA EL PRODUCTO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 50°C NI INFERIORES A -45°C.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: polietileno HDPE  
Peso (líquido + plato): 5,9 kg  
Capacidad de refrigeración: 1209 kJ o 289 Kcal  
Calor latente y punto de fusión: 276 kJ / kg  
Temperatura de refrigeración: -18 ° C / 24 h  
Temperatura objetivo: 0 ° C a + 4 ° C

Resistente a la congelación.  
Esquinas reforzadas.  
Material adecuado para contacto con alimentos.  
Ideal para productos frescos o refrigerados.  
Cubierta blanca para facilitar la limpieza.  
Soldaduras por ultrasonidos.  
Excelente estanqueidad.  
Dimensiones Gastronorm (GN).  
Fabricación francesa.

**ESPAÑOL**

# PLACA EUTÉCTICA FROZEN 0 / -21 °C

Item code **115496**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm.

30

600

dimensiones mm.

400



## DESCRIPCIÓN

Las placas eutécticas son acumuladores de frío necesarios para el control de la cadena del frío en cualquier circunstancia: transporte de productos sensibles en el sector sanitario y agroalimentario, difusor de frío para preservar la temperatura en contenedores o refrigeradores.

El alto rendimiento de nuestros líquidos refrigerantes y de sus contenedores permiten una larga restitución del frío y la durabilidad de nuestras placas.

## INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque la placa eutéctica en posición horizontal en el congelador durante al menos 24 horas antes de su utilización, a una temperatura inferior al menos en 6°C respecto a la marcada en la tapa de la placa.

Para lograr un óptimo rendimiento, el líquido del interior de la placa debe ser completamente sólido.

## IMPORTANTE:

NO LIMPIE LA PLACA EUTÉCTICA EN EL LAVAVAJILLAS.  
NO EXPONGA EL PRODUCTO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 50°C NI INFERIORES A -45°C.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: polietileno HDPE  
Peso (líquido + placa): 6,3 kg  
Capacidad de refrigeración: 1123 kJ o 268 Kcal  
Calor latente y punto de fusión: 238 kJ / kg  
Temperatura de refrigeración: -27 °C / 24 h  
Temperatura objetivo: de -27 °C a -21 °C

Resistente a la congelación.  
Esquinas reforzadas.  
Material adecuado para contacto con alimentos.  
Ideal para productos frescos o refrigerados.  
Cubierta blanca para facilitar la limpieza.  
Soldaduras por ultrasonidos.  
Excelente estanqueidad.  
Dimensiones Gastronorm (GN).  
Fabricación francesa.

