



Manual de uso y mantenimiento.

El contenedor isotérmico Polibox® debe ser utilizado para mantener los productos a temperatura controlada, siendo fácilmente transportable. El contenedor isotérmico no debe ser utilizado directamente en hornos o sobre cocinas. En el contenedor pueden ser colocados productos termosensibles y perecederos en sus embalajes específicos, cubetas o platos termosellados, recipientes gastronorm en acero, policarbonato y polipropileno.

Antes de utilizar el Polibox® por primera vez es aconsejable lavar el contenedor, incluida la tapa, de acuerdo con las indicaciones de la sección Instrucciones para la limpieza. Se recomienda colocarlo sobre una superficie lisa y limpia. Los productos termosensibles y perecederos deben ser introducidos en sus específicos recipientes con tapa de modo que se eviten desprendimientos o pérdidas del producto. Colocar los recipientes en el interior del Polibox®, procurando cubrir toda la superficie de la base y distribuir uniformemente el peso; cerrar el Polibox® con su tapa. Para garantizar la correcta funcionalidad térmica, es necesario que el Polibox® permanezca cerrado con su tapa desde el momento de su preparación hasta la entrega final del producto.

Temperatura: los productos colocados en el interior del Polibox® deben tener una temperatura no superior a 100°C. Al Polibox® puede serle aplicado un termómetro digital (accesorio) para el control de la temperatura. Para el correcto mantenimiento de la temperatura es necesario seguir las prescripciones de la norma UNI EN 12571.

Carga: para garantizar un buen agarre del Polibox® éste presenta unas ranuras sobre los lados opuestos; también es posible utilizar las correas de seguridad específicas (opcionales).

Reciclaje.

Los contenedores pueden ser recogidos y eliminados en plantas de reciclaje. El producto derivado viene normalmente empleado para producir nuevos embalajes o manufacturados con aplicación en el sector de la construcción. El contenedor es reciclable al 100%.

Eliminación.

Los contenedores se eliminan como plástico. El Polipropileno incinerado a temperaturas superiores a 900°C produce como residuos en la atmósfera anhídrido carbónico (CO₂) y agua (H₂O). El producto es químicamente inerte, no contamina ni el aire ni las faldas acuíferas.

Garantía sobre defectos de fabricación.

Con la exclusión de cualquier reclamación legal, POLIBOX® Srl garantiza la reparación o sustitución gratuita, dentro del período de garantía legal, de todas las partes que resulten defectuosas, siempre que se demuestre que el defecto no deriva de un uso diverso a los descritos en el presente manual, de malos usos excesivos o de un uso no conforme a las instrucciones indicadas en los párrafos anteriores. La garantía está estrictamente limitada a la reparación o sustitución de los elementos suministrados por nuestra empresa y no será admitida ninguna reclamación por daños en las personas, en la propiedad o por pérdida de producción.

Movimentación y transporte: gracias a la tipología y al espesor del material, el contenedor es ligero, sin salientes ni aristas, con lo que se tutela la seguridad de los operadores durante su movimentación y transporte, al mismo tiempo que se evita la acumulación de suciedad en los bordes. Se recomienda en cualquier caso la utilización de los carros específicos opcionales disponibles para cada modelo. En general deben seguirse las normas para la adecuada movimentación de cargas.

Seguridad de los alimentos: el polipropileno es un material idóneo para el contacto con sustancias alimentarias. No cede olores ni sabores a los alimentos y se puede lavar y desinfectar fácilmente después de su utilización. Los contenedores Polibox® son ideales para proteger a los alimentos de golpes e impactos térmicos gracias a las propiedades aislantes del polímero expandido, el cual posee un coeficiente de resistencia (lambda) de 0,039W/mk y garantiza una caída térmica conforme a la normativa UNI EN 12571.

Instrucciones para la limpieza: el contenedor isotérmico puede ser lavado y sanificado en lavavajillas, en centros de lavado industrial, con chorros de agua directos, con máquinas de alta presión, con máquinas de vapor (hasta 100°C) o a mano. Se recomienda de no lavar el contenedor por inmersión. En la limpieza pueden ser empleados todo tipo de detergentes y desinfectantes siempre que no contengan productos derivados del benceno o tricloroetileno. Se recomienda lavar el contenedor tanto interna como externamente para asegurar un perfecto nivel de higiene. Muy importante: después de su lavado el contenedor debe secarse completamente; el secado debe realizarse colocando el contenedor abierto boca abajo.

Reacción al fuego: el contenedor isotérmico tiene una clase 1 de reacción al fuego y debe mantenerse alejado de llamas vivas. No puede ser expuesto a temperaturas superiores a los 100°C.