

120 PN1

Rif. P11120NE

POLIBOX®

STORE YOUR PERFORMANCE

Description du produit. Le conteneur isotherme Polibox®, est fait en polypropylène expansé (EPP), il est prévu pour protéger les aliments des contraintes thermiques, en raison des propriétés isolantes de la mousse polymère qui possède un coefficient de résistivité (Lambda) 0,039 W/mk, ce qui garantit une perte thermique conforme à la norme UNI EN 12571.

Spécifications. Le polypropylène est expansé avec du CO₂, sans CFC et HCFC et sans agent d'expansion résiduelle. Il a une structure cellulaire fermée qui lui donne une excellente dissipation d'énergie et des spécifications de résistance aux chocs thermiques.

Le polypropylène expansé a un excellent bilan écologique et ne cause pas de dommages à l'environnement, à un effet productif comme matière première, parce que:

- Il est composée principalement d'air (par rapport à la densité peut atteindre 98 % d'air) et seulement 2 % de matière d'hydrocarbure pur.
- Il est 100 % recyclable et en fin de boucle sans relâcher des résidus dans l'environnement ou de perte de propriété physique et chimique.
- est un hydrogène en plastique polymère stable de carbone.
- Température de fonctionnement -40° + 120°C



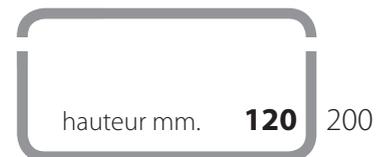
Certifications.

Les produits Polibox® ont les certifications suivantes obtenues à la station Industriel expérimental pour les conserves de Parme (SSICA):

- Test de migration en contact court
- Essayez de migrer vers un contact prolongé
- Chaud froid décroissance
- Carie sous congélation

Dimensions.

- Stacking..... ✓
- Couleurs..... ■
- Capacité..... **24,0** lt
- Épaisseur de la paroi ... **30** mm
- Matériau de densité.... **35** gr/Lt
- À vide poids **0,800** Kg.
- Pièces par colis **12**
- Pièces par palette **48**



COULEURS OPTIONAL



accéder au site www.polibox.com

aller à **Manuel d'utilisation et d'entretien**



HOT&COLD SYSTEM Rif. P11H&CPN UNIVERSAL

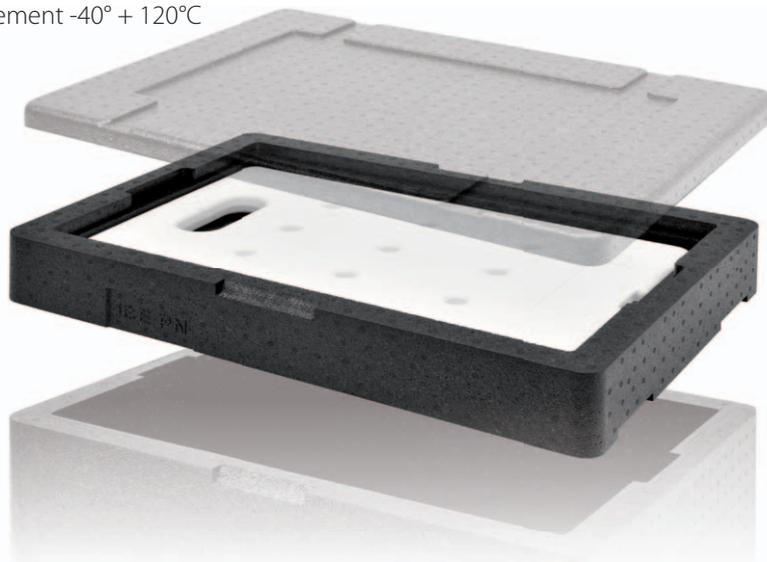
POLIBOX®
STORE YOUR PERFORMANCE

Description du produit. Le conteneur isotherme Polibox®, est fait en polypropylène expansé (EPP), il est prévu pour protéger les aliments des contraintes thermiques, en raison des propriétés isolantes de la mousse polymère qui possède un coefficient de résistivité (Lambda) 0,039 W/mk, ce qui garantit une perte thermique conforme à la norme UNI EN 12571.

Spécifications. Le polypropylène est expansé avec du CO2, sans CFC et HCFC et sans agent d'expansion résiduelle. Il a une structure cellulaire fermée qui lui donne une excellente dissipation d'énergie et des spécifications de résistance aux chocs thermiques.

Le polypropylène expansé a un excellent bilan écologique et ne cause pas de dommages à l'environnement, à un effet productif comme matière première, parce que:

- Il est composée principalement d'air (par rapport à la densité peut atteindre 98 % d'air) et seulement 2 % de matière d'hydrocarbure pur.
- Il est 100 % recyclable et en fin de boucle sans relâcher des résidus dans l'environnement ou de perte de propriété physique et chimique.
- est un hydrogène en plastique polymère stable de carbone.
- Température de fonctionnement -40° + 120°C



Certifications.

Les produits Polibox® ont les certifications suivantes obtenues à la station Industriel expérimental pour les conserves de Parme (SSICA):

- Test de migration en contact court
- Essayez de migrer vers un contact prolongé
- Chaud froid décroissance
- Carie sous congélation

Dimensions.

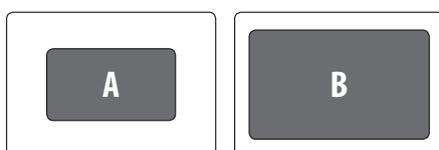
Stacking..... **SI**
Couleurs..... **NOIRE**
Capacité..... -
Épaisseur de la paroi... **40,5** mm
Matériau de densité.... **45** gr/lit
À vide poids..... **4,97** Kg.
Pièces par colis..... **15**
Pièces par palette..... **150**

hauteur mm. 111

615

dimensions mm. 434

plaque eutectique



A...Plaque eutectique **380 x 215 x h 30** mm

B...Plaque eutectique **530 x 325 x h 30** mm

accéder au site www.polibox.com

aller à **Manuel d'utilisation et d'entretien**





Manuel d'utilisation et d'entretien.

Le conteneur isotherme Polibox[®] doit être utilisé pour maintenir les produits à température contrôlée il est facilement transportable. Le conteneur isotherme ne doit pas être utilisé directement dans le four ou sur la cuisinière. Dans le conteneur peut être sensible à la température produits et thermodeperibili dans un emballage spécial ou plateaux preincarti hygiénique ou soucoupes, gastronorm acier soudés casseroles en polycarbonate ou polypropylène.

Avant d'utiliser le Polibox[®] pour la première fois, lavez le conteneur, y compris le couvercle, de la manière indiquée au paragraphe instructions pour le nettoyage. Il est recommandé de le placer sur une surface propre plate. Thermodeperibili et produits sensibles à la température doivent être placés dans des récipients spéciaux qui permettent la fermeture prévenir les déversements ou les fuites de substances. Placer les bouteilles à l'intérieur de la Polibox[®], prenant soin de remplir toute la surface de base et de répartir uniformément le poids ; fermer la Polibox[®] avec une couverture spéciale. Afin de s'assurer que la fonctionnalité du sceau thermique doit Polibox[®] est sécurisé avec un couvercle spécial depuis l'emballage jusqu'au moment de la livraison du produit.

Température: produits placés à l'intérieur de la Polibox[®] doivent avoir une température de pas plus de 100 °C. Al Polibox[®] peut être appliqué à un thermomètre numérique (facultatif) pour le contrôle de la température. Pour la bonne température de maintenance doit respecter les exigences de la norme UNI EN 12571.

Charge prise: pour assurer une bonne prise sur la charge Polibox[®] présente des rainures sur les côtés; Vous pouvez également utiliser les harnais de sécurité spéciales (facultatifs).

Recyclage.

Conteneurs peuvent être collectés dans le recyclage des plantes et le sol. Le produit résultant est normalement utilisé pour produire de nouveaux emballages ou objets qui sont utilisés dans la construction comme la foudre des composants. Le contenant est recyclable à 100 %.

Destruction.

Élimination des contenants en plastique. Polypropylène incinéré à des températures supérieures à 900 °C, comme des résidus rejetés dans l'atmosphère du dioxyde de carbone (CO₂) et de l'eau (H₂O). Le produit est chimiquement inerte, il ne pollue pas l'air ou les eaux souterraines.

Garantie sur les défauts de fabrication.

À l'exclusion de toute action en justice, S.D.S Srl fait la réparation ou le remplacement sur la période de garantie, de toutes les parties défectueuses, autant qu'il est prouvé que le défaut n'est pas du à des utilisations autres que celles décrites dans ce manuel, par l'utilisation excessive ou inappropriées instructions détaillées dans les paragraphes précédents. Cette garantie est strictement limitée à la réparation ou le remplacement de pièces fournies par nous et n'est pas accepté toutes réclamations due aux dommages causés aux personnes, aux biens ou à la perte de production.

Manutention et transport: le type et l'épaisseur du matériau, le conteneur est léger, sans bords tranchants et protubérances, ou pour protéger la sécurité des opérateurs pendant la manutention et de transport, pour éviter l'accumulation de saleté dans les coins. Cependant, il est recommandé d'utiliser des manuels spécial chariot élévateur; Vous pouvez utiliser le chariot facultatif. En général, vous devez suivre les procédures pour la bonne manutention des charges.

Sécurité alimentaire: polypropylène est un matériau approprié pour le contact avec des substances alimentaires. Ne donne pas non plus des odeurs ou arômes aux aliments et est facilement lavable après utilisation. Conteneurs Polibox[®] conviennent protéger les aliments de sollecitazionitermiche grâce à des propriétés isolantes de la mousse polymère qui a un coefficient de résistivité (λ) de 0,039W/mk et un thermique de l'automne selon UNI EN 12571 de garanties.

Des instructions de nettoyage: isotherme peuvent être lavés et nettoyés au lave-vaisselle, laver les plantes, industriel au jet d'eau direct, avec des machines à haute pression, avec des moteurs à vapeur (jusqu'à 100 °C) ou à la main. Nettoyage peut être utilisé tous les détergents et les désinfectants à condition qu'elles ne contiennent pas de produits dérivés du benzène et le trichloréthylène. Il est conseillé de se laver le récipient interne et externe afin d'assurer un parfait niveau d'hygiène.

Très important: le conteneur après lavage doit être complètement sèche; le séchage doit être effectuée dans le conteneur de la tête en bas et ouvert.

Réaction au feu: les conteneurs isothermes on une réaction de classe 1 au feu et doivent être tenu loin des flammes. Ne peut pas être exposé à des températures supérieures à 100 °C.

PLAQUE EUTECTIQUE Rif. P1COLD21 FROID - GN 1/1

POLIBOX[®]
STORE YOUR PERFORMANCE



hauteur mm.

30

530

dimensions mm.

325



DONNÉES TECHNIQUES

Les plaques eutectiques sont des accumulateurs de froid nécessaires pour la maîtrise de votre chaîne du froid autonome en toutes circonstances: transport de produits sensibles issus des secteurs de la santé et de l'agroalimentaire, diffuseur de froid pour le maintien en température dans vos conteneurs ou glacières isothermes.

La haute performance de nos liquides eutectiques et de leurs enveloppes étanches permettent une longue restitution du froid et une durabilité de nos plaques.

MODE D'EMPLOI:

Placez à l'horizontal au congélateur pendant **24h** minimum avant utilisation.

IMPORTANT:

NE PAS LAVER LA PLAQUE EUTECTIQUE AU LAVE VAISSELLE!



Température de fonctionnement de -12°C à 0°C



Congélateur

DESCRIPTION

Accumulateur de froid GN 1/1
Résistantes pendant la congélation
Coins renforcés
Qualité alimentaire, produit non toxique
Polyéthylène haute densité
Soudures par ultrasons
Excellente étanchéité
Dimensions Gastronomes (GN)
Fabrication française

Poids: + / - 4 kg.

Pour vous aider à identifier le liquide eutectique contenu dans la plaque dont vous avez besoin pour votre chaîne du froid, consultez le tableau ci-dessous:

COOL 0°C	+4°C / +8°C	-18°C	24h
COOL -3°C	+2°C / +8°C	-18°C	24h
COOL -12°C	+2°C / + 5°C	-18°C	24h

accéder au site www.polibox.com