

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

POLIBOX®

¿POR QUÉ PAGAR MÁS POR EL MISMO SERVICIO?

LOS CONTENEDORES ISOTÉRMICOS POLIBOX SON "ECONÓMICOS", RESISTENTES, HIGIÉNICOS, IDEALES.

PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE TEMPERATURA.

El polipropileno expandido (PPE) es un material idóneo para el contacto con sustancias alimentarias. No deja olores ni sabores anómalos en los alimentos y se puede lavar y desinfectar fácilmente después de su utilización.

Los contenedores isotérmicos Polibox®, completamente realizados en PPE a célula cerrada, son ideales para proteger a los alimentos de golpes e impactos; son ligeros y sin salientes ni aristas para salvaguardar la seguridad del operador durante su movimentación y transporte.

Resistentes, higiénicos, económicos y reciclables al 100% se pueden lavar y desinfectar industrialmente con detergentes y desinfectables, agua caliente y vapor húmedo hasta 110 °C. (HACCP System).

Es un polipropileno expandido. Es expandido con CO2 y no tiene agentes de expansión residuos.

Se comercializa pre-expandido a densidad de 30 a 75 g/l. Tiene una estructura de células cerradas que le confieren unas excelentes características de disipación, de energía y de buena recuperación de su forma original.

Los contenedores Polibox® son idóneos para proteger a los alimentos de cambios térmicos gracias a las propiedades del polímero expandido, que posee un coeficiente de resistencia térmica (Lambda) de 0,039 W/mk y garantiza una caída térmica de 1,5-2,5 °C/hora/contenedor.



POLIBOX® BASIC

GN 1/2



El contenedor isotérmico compacto y resistente. Transporta cubetas Gastronorm 1/2 en acero inoxidable, policarbonato o polipropileno ideal para transportar accesorios para catering.

MODELO	REF.	DIM. EXT./INT. (mm.)			UNIDAD EUROS
GN 1/2 200	P12200NE	415x320x285/350x270x215	6	60	67
GN 1/2 250	P12250NE	415x320x320/350x270x250	6	60	69
GN 1/2 230	P12330NE	415x320x400/350x270x330	4	40	76



POLIBOX® LIGHT

MAXI - 60 x 40



El contenedor ideal para pastelería y repostería. El contenedor especial para quemar debe transportar platos de pastelería o hornos de platos de dimensiones 60x40 mm.

MODELO	REF.	DIM. EXT./INT. (mm.)			UNIDAD EUROS
MAXI 210	P64210NE	685x485x270/625x425x210	8	36	112
MAXI 260	P64260NE	685x485x330/625x425x270	4	24	117
MAXI 310	P64310NE	685x485x370/625x425x310	4	24	124



ACCESORIOS OPCIONALES
CARROS Y CORREAS
CONSULTAR



POLIBOX® PLUS

GN 1/1



El contenedor robusto con asas incorporadas. Transporta cubetas Gastronorm 1/1 o inferiores en acero inox, policarbonato o polipropileno, altura máx. 215 mm. También platos termoisulados 160x160 o 160x175 mm.

MODELO	REF.	DIM. EXT./INT. (mm.)			UNIDAD EUROS
GN4 PLUS	P11100GN	680x445x200/540x330x120	6	60	103
GN8 PLUS	P11200GN	680x445x300/540x330x220	4	40	117

