

280 GN10

Ref. **P11250NE**
Item code **110929**

POLIBOX®



ONLY BY SDS

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

-18° C

+7° C

+65° C

180 MIN

Conforme UNI EN ISO 12571

PPE
EPP



SUR DEMANDE
min. 250 pcs



Certifications.

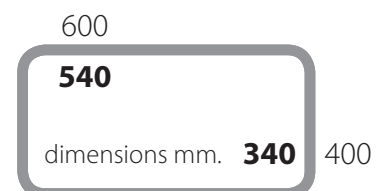
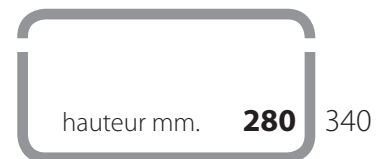
Les produits Polibox® ont les certifications suivantes obtenues à la station Industriel expérimental pour les conserves de Parme (SSICA):

- Chaud froid décroissance
 - Carie sous congélation
- Obtenues à Pack Co Srl:
- Test de migration global OM6

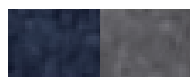
Dimensions.

- Stacking..... ✓
- Couleurs..... ■
- Capacité..... **52,3** lt
- Épaisseur de la paroi... **30** mm
- Matériau de densité.... **30** gr/lt
- À vide poids..... **873** gr
- Pièces par colis..... **4**
- Pièces par palette..... **40**

Le poids et les dimensions ont une tolérance de +/-10%



COULEURS OPTIONAL



capacité



1 x GN 1/1



2 x GN 1/2



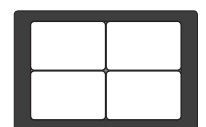
2 x GN 2/4



1 x GN 2/3
1 x GN 1/3



3 x GN 1/3



4 x GN 1/4

accéder au site www.polibox.com

aller à **Mode d'emploi et maintenance**





Mode d'emploi et maintenance.

Le conteneur isotherme Polibox® est utilisé pour maintenir les produits à température contrôlée et est facilement transportable. Le conteneur isotherme ne doit pas être utilisé directement au four ou sur les plaques de cuisson. Peuvent être placés dans le conteneur des produits thermosensibles et thermo-périssables contenus dans des emballages prévus à cet effet ou dans des préemballages hygiéniques, des barquettes ou petites assiettes thermo soudées, des bacs gastronomes en acier, polycarbonate ou polypropylène.

Avant la première utilisation du Polibox® laver le conteneur, y compris le couvercle, en suivant les modalités reportées dans le paragraphe Instructions pour le nettoyage. Il est recommandé de le poser sur une surface plane et propre. Les produits thermosensibles et thermo-périssables doivent être placés dans des conteneurs qui peuvent se fermer afin d'éviter des renversements ou des pertes de substances. Placer les emballages spéciaux à l'intérieur du Polibox®, en prenant soin de remplir toute la surface basse et de répartir uniformément le poids ; fermer le Polibox® avec le couvercle prévu à cet effet. Afin de garantir la fonctionnalité de la tenue thermique, il est nécessaire que le Polibox® reste fermé avec son couvercle jusqu'au moment de la livraison du produit.

Température: les produits placés à l'intérieur du Polibox® doivent avoir une température non supérieure à 100°C. L'on peut appliquer sur le Polibox® un thermomètre digital (en option) afin de contrôler les températures. Pour un maintien régulier de la température il conviendra de suivre les prescriptions de la norme UNI EN 12571.

Prise en main de la charge: afin de garantir une bonne prise en main de la charge, le Polibox® a des cavités sur les côtés opposés ; il est en outre possible d'utiliser les sangles de sécurité prévues à cet effet (en option).

Recyclage.

Les conteneurs peuvent être collectés dans des stations de recyclage et broyés. Normalement, le produit qui en ressort est employé pour produire de nouveaux emballages ou manufactures qui trouvent une application dans le secteur du bâtiment tels que les composantes d'allègement. Le récipient est 100% recyclable.

Traitement.

Les récipients se jettent dans le plastique. Le Polypropylène incinéré à des températures supérieures à 900°C, émet dans l'atmosphère des résidus de dioxyde de carbone (CO₂) et de l'eau (H₂O). Le produit est chimiquement inerte, il ne pollue ni l'air ni les nappes phréatiques.

Garantie sur les défauts de production.

En excluant toutes prétentions légales, la société S.D.S. Srl s'engage à assurer la réparation ou le remplacement gratuit, pendant la période de garantie légale, de toutes les parties défectueuses, pourvu qu'il soit démontré que le défaut n'est pas la conséquence d'utilisations différentes par rapport à celles décrites dans le présent manuel, d'utilisations excessives ou d'un usage non conforme aux instructions détaillées dans les paragraphes précédents. La garantie est strictement limitée aux réparations ou remplacements de parties que nous avons fournies et il ne sera accepté aucune réclamation en raison de dommages aux personnes, à la propriété ou perte d'exploitation.

Déplacements et transports: grâce à la typologie et à l'épaisseur du matériau, le récipient est léger, sans aspérités et angles vifs et ce, à la fois pour sauvegarder la sécurité des opérateurs pendant les déplacements et le transport et pour éviter des accumulations de saleté dans les angles. Il est en tous cas recommandé de se servir de chariots manuels spéciaux ; il est possible d'utiliser le petit chariot en option. En général, il convient de s'en tenir aux procédures d'entreprises pour un déplacement correct des charges.

Sécurité des aliments: le polypropylène est un matériau adapté au contact alimentaire. Il ne transfère ni odeurs, ni saveurs aux aliments et est facile à laver et à désinfecter après usage. Les conteneurs Polibox® sont conçus pour protéger les aliments des sollicitations thermiques grâce aux propriétés isolantes du polymère expansé, qui possède un coefficient de résistance (λ) de 0,039W/mk et garantit une chute de température selon la norme UNI EN 12571.

Instructions pour le nettoyage: le conteneur isotherme peut être lavé et désinfecté au lave-vaisselle, dans des centrales de nettoyage industrielles à jet d'eau direct, au moyen de machines à haute pression, de machines à vapeur (jusqu'à 100°C) ou à la main. Pour le nettoyage, on peut utiliser tous les détergents et désinfectants pourvu qu'ils ne contiennent pas de produits dérivés des benzènes et trioléines. Il est conseillé de laver le conteneur à l'intérieur comme à l'extérieur afin d'assurer un parfait niveau d'hygiène. Très important : après lavage, le récipient doit être totalement sec ; le séchage doit être effectué avec le récipient à l'envers et ouvert.

Réaction au feu: le conteneur isotherme est en classe 1 pour la réaction au feu et doit être tenu éloigné des flammes vives. Il ne peut être exposé à des températures supérieures à 100°C