

GN6 PLUS

Ref. **P11150GN**
Item code **110942**



Descrizione del prodotto. Il contenitore isothermico Polibox®, realizzato in polipropilene espanso (PPE), è idoneo a proteggere gli alimenti da sollecitazioni termiche grazie alle proprietà coibentanti del polimero espanso, il quale possiede un coefficiente di resistività (Lambda) di 0,039 W/mk che garantisce una caduta termica conforme alla norma UNI EN 12571.

Caratteristiche tecniche. Il polipropilene è espanso con CO₂, senza CFC e HCFC, e non ha agenti di espansione residui. Ha una struttura a celle chiuse che gli conferisce eccellenti caratteristiche di dissipazioni di energia negli urti e di resistenza termica specifica.

Il Polipropilene Espanso ha un ottimo bilancio ecologico e non provoca danni all'ambiente né per effetto produttivo né come materia prima, in quanto:

- è composto prevalentemente da aria (in relazione alla densità può raggiungere il 98% di aria) e solo dal 2% di materiale strutturale di puro idrocarburo
- è riciclabile al 100% e a cicli infiniti senza rilascio di residui nell'ambiente o perdita di caratteristiche chimico-fisiche.
- è un polimero plastico stabile di idrogeno e carbonio.
- Temperatura di esercizio -40 + 120 °C

-18° C

+7° C

+65° C

180 MIN

Conforme UNI EN ISO 12571

PPE
EPP



PRODOTTO CERTIFICATO TUV

A RICHIESTA
min. 250 pz.



Certificazioni.

I prodotti POLIBOX® presentano le seguenti certificazioni ottenute presso la Stazione Sperimentale dell'Industria per le conserve alimentari di Parma (SSICA):

• Prova di migrazione globale OM6

- Prova migrazione a contatto prolungato
- Decadimento freddo-caldo
- Decadimento in regime di congelamento

Dimensioni e misure.

Impilabile.....✓
Colore standard.....■
Capacità **35,2** lt
Spessore pareti..... **40** mm
Densità EPP **40** gr/lt
Peso..... **1160** gr
Pezzi per pacco..... **5**
Pezzi per bancale..... **50**

altezza mm. **170** 250

680
560
dimensioni mm. **370** 445

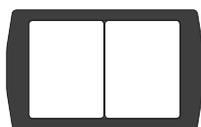
COLORI OPTIONAL



capacità



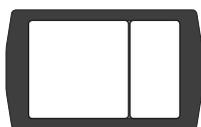
1 x GN 1/1



2 x GN 1/2



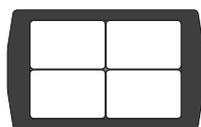
2 x GN 2/4



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



3 x GN 1/3



4 x GN 1/4

vai al sito www.polibox.com

vai al **Manuale d'uso e manutenzione**





Manuale d'uso e manutenzione.

Il contenitore isothermico Polibox[®] deve essere impiegato per mantenere i prodotti a temperatura controllata, ed è facilmente trasportabile. Il contenitore isothermico non deve essere utilizzato direttamente in forni o su fornelli. Nel contenitore possono essere collocati prodotti termosensibili e termodeperibili in apposite confezioni o preincarti igienici, vaschette o piattini termosaldati, bacinelle gastronomiche in acciaio, policarbonato o polipropilene.

Prima di usare il Polibox[®] per la prima volta, lavare il contenitore, incluso il coperchio, con le modalità riportate nel paragrafo Istruzione per la pulizia. Si raccomanda di porlo su una superficie piana e pulita. I prodotti termosensibili e termodeperibili devono essere collocati in appositi contenitori che consentano la chiusura in modo da evitare spandimenti o fuoriuscite di sostanze. Collocare le apposite confezioni all'interno del Polibox[®], avendo cura di riempire tutta la superficie di base e di distribuire uniformemente il peso; chiudere il Polibox[®] con l'apposito coperchio. Per garantire la funzionalità della tenuta termica, è necessario che il Polibox[®] rimanga chiuso con l'apposito coperchio dal momento del confezionamento fino al momento della consegna del prodotto.

Temperatura: i prodotti collocati all'interno del Polibox[®] devono avere una temperatura non superiore a 100°C. Al Polibox[®] può essere applicato un termometro digitale (opzionale) per il controllo delle temperature. Per il corretto mantenimento della temperatura occorre seguire le prescrizioni della norma UNI EN 12571.

Presenza del carico: per garantire una buona presa del carico il Polibox[®] presenta degli incavi sui lati opposti; è possibile inoltre utilizzare le apposite imbracature di sicurezza (opzionali).

Riciclaggio.

I contenitori possono essere raccolti in impianti di riciclaggio e macinati. Il prodotto che ne deriva viene normalmente impiegato per produrre nuovi imballi o manufatti che trovano applicazione in edilizia come componenti di alleggerimento. Il contenitore è riciclabile al 100%.

Smaltimento.

I contenitori si smaltiscono nella plastica. Il Polipropilene incenerito a temperature superiori ai 900°C, ha come residui rilasciati in atmosfera anidride carbonica (CO₂) e acqua (H₂O). Il prodotto è chimicamente inerte, non inquina né l'aria né le falde acquifere.

Garanzia su difetti di produzione.

Con l'esclusione di qualsiasi pretesa legale, la S.D.S. Srl assicura la riparazione o la sostituzione gratuita, entro il periodo di garanzia di legge, di tutte quelle parti trovate difettose, purché venga dimostrato che il difetto non sia derivato da usi diversi da quelli descritti nel presente manuale, da usi eccessivi o da un uso non conforme alle istruzioni dettagliate nei paragrafi precedenti. La garanzia è strettamente limitata alla riparazione o sostituzione di parti da noi fornite e non è accettato nessun reclamo dovuto a danni su persone, proprietà o perdita di produzione.

Movimentazione e trasporto: grazie alla tipologia e allo spessore del materiale, il contenitore è leggero, privo di sporgenze e spigoli vivi, sia per tutelare la sicurezza degli operatori durante la movimentazione ed il trasporto, che per evitare accumuli di sporcizia negli spigoli. Si raccomanda comunque di avvalersi di appositi carrelli manuali; è possibile utilizzare il carrellino opzionale. In generale occorre attenersi alle procedure aziendali per la corretta movimentazione dei carichi.

Sicurezza degli alimenti: il polipropilene è un materiale idoneo per il contatto con sostanze alimentari. Non cede né odori, né sapori agli alimenti ed è facilmente lavabile e sanificabile dopo il suo utilizzo. I contenitori Polibox[®] sono idonei a proteggere gli alimenti da sollecitazioni termiche grazie alle proprietà coibentanti del polimero espanso, il quale possiede un coefficiente di resistività (lambda) di 0,039W/mk e garantisce una caduta termica secondo la norma UNI EN 12571.

Istruzioni per la pulizia: il contenitore isothermico può essere lavato e sanificato in lavastoviglie, in centrali di lavaggio industriali, con getto d'acqua diretto, con macchine ad alta pressione, con macchine a vapore (fino a 100°C) o a mano. Nella pulizia possono essere impiegati tutti i detersivi e disinfettanti purché non contengano prodotti derivati da benzine e trielene. Si consiglia di lavare il contenitore sia internamente che esternamente per assicurare un perfetto livello di igiene. Molto importante: il contenitore dopo il lavaggio deve essere completamente asciutto; l'asciugatura deve essere effettuata a contenitore capovolto e aperto.

Reazione al fuoco: il contenitore isothermico ha una classe 1 di reazione al fuoco e deve essere tenuto lontano da fiamme vive. Non può essere esposto a temperature superiori a 100°C